

Cibi che vanno, cibi che vengono: a lezione di cucina napoletana nei Quartieri Spagnoli di Napoli

Rossella Galletti

The ways of food: a lesson of Neapolitan cuisine in the Quartieri Spagnoli of Naples

Abstract

Food “identities” and “cultures” - that a certain anthropology and the public and media debate represent, in a self-referring way, both as closed, immutable and uncontaminated monoliths, and also as an endangered species to protect (i.e. the brands PDO and PGI) - are key metaphors of a major trend of the contemporary imaginary: the “naturalization” of belonging that assumes the shape of “food memories”. These memories are related to the mythization of the local past and to the assumption of the authenticity and genuineness of food “traditions” of a given place and/or “people”. However, in spite of such representations, new symbols of identity related to food are coming into being. These are affected increasingly by influences from the outside, either in the form of immigrant cultures - in the context of Western cities - or in that of the “global market” with its aspirations to homologation. This paper aims at investigating the forms of integration and exclusion that redefine, reshape or re-construct the identity representations of autochthonous and immigrants in Naples. This will be made by carrying an analysis of the dynamics of reciprocity that occur, starting from the exchange of recipes and “knowledge” in a fruit and vegetables store located in the so-called *Quartieri Spagnoli* (Spanish Quarters) of the city, inhabited by the autochthonous and immigrants. Here the owners organize free classes of Neapolitan cuisine for foreigners; Neapolitans may also attend the classes. The paper will focus on the food models that, on the one hand, work as markers of collective memory of long-term and that, “on the other hand appear as re-functional in relation to the needs for symbolic ‘rooting’ in the territory that is threatened by the processes of globalization” (Bonanziga, Giallombardo, 2012).

Keywords: identity, migration, food cultures, Naples, cultural encounter

«“Wiped out”, they say.

.....

You’re your country lost property

With no office to claim you back

You’re polluting our sounds. You are so rude

“Get back your language”, they say».

Adil Jussawalla

Prologo

«Tina: Tu sei russa mi pare, vero?

Giovane donna: Russa? Per carità! Io sono polacca.

Tina: Domanda ad una russa se è polacca e dice “Per carità”, domanda ad una polacca se è russa...

Giovane polacca: *N’aggio* capito, se io vi dico “voi siete milanesi”, vi sta *buono*?

Tina: Che fa?

Giovane polacca: Tu che sei?

Etn.: Io? Napoletana!

Giovane polacca: Ah...

Tina: Non sei milanese?

Angelo: Ti offendi se uno ti chiama milanese?

Etn.: Forse un po’ si, onestamente. (Tutti ridono)».

Ho scelto di iniziare questo saggio riportando fedelmente un dialogo a più voci da me registrato nel *mio* campo di ricerca (costituito da un negozio di frutta e verdura situato nei Quartieri Spagnoli di Napoli) perché mi sembra esemplifichi chiaramente le dinamiche relazionali che andrò ad analizzare nel corso della trattazione e metta in luce alcuni dei temi e dei concetti chiave che andrò ad affrontare, tra i quali: *identità*, *alterità*, *cultura*, *diversità*, *incontro/confronto culturale*, *pratiche di distinzione sociale*, *orgoglio identitario*, *mondi locali* e *mondi globali*.

L’etnografo (l’*Etn.* del dialogo trascritto, l’autrice di questo lavoro), in quanto attore sociale, non è, *non può* essere immune agli impiagamenti delle “culture”¹ e *non può* sottrarsi al “gioco delle identità”. Identificarsi con alcuni, dissociarsi da altri, sono processi dinamici a cavallo tra natura e cultura. La mia risposta immediata – istintiva oserei dire - sulla mia provenienza: “sono napoletana”, non corrisponde alla “verità” delle mie origini. Se volessi tracciare l’albero genealogico della mia provenienza, dovrei ricordarmi che mio padre è nato a Lecce, da madre leccese (così pare) e padre napoletano (così pare); da ramo materno sembra invece accertata la presenza di antenati spagnoli. Non che non fossi a conoscenza di tali ascendenze al momento del dialogo riportato, ma il mio bisogno di *identità* mi ha evidentemente condotto ad un oblio congiunturale.

I comportamenti e le relazioni sociali, gli immaginari collettivi, la memoria culturale, i *discorsi*, costruiscono e rimodellano perpetuamente le nostre *identità* come autostrade da cui si ramificano molteplici traverse. Possiamo immaginare

¹ Ho adoperato la metafora dell’impiagamento in relazione alle culture perché, allo stesso modo della pelle quando si impiaga, le culture si costruiscono su delle ferite, dei discostamenti dall’*idea del nucleo culturale originario*, immaginato e plasmato dagli attori sociali secondo una prospettiva diacronica e sincronica allo stesso tempo, che non riescono – è strutturalmente impossibile possano farlo - a cicatrizzarsi.

queste autostrade come le *identità* collettive predominanti e le traverse come i diversi percorsi individuali, familiari o di gruppi minori, che si imboccano nel corso della vita.

Alcune parole pronunciate dall'antropologo Luigi Maria Lombardi Satriani nel corso di un'intervista pubblicata sul portale internet *Granai della memoria* colpiscono la mia attenzione: «Ogni essere umano è un patrimonio dell'umanità»². Cosa voleva dire questa felice espressione? Forse, che ogni uomo e ogni donna hanno una *storia di vita*, che è anche una storia familiare, sociale, culturale, nazionale, *locale e globale*, un percorso, individuale e collettivo a un tempo, esemplare ai fini della comprensione di una determinata fetta di umanità; come se ogni parte potesse spiegare il tutto, desse valore e visibilità all'insieme di cui costituisce una tessera. In questo senso, ritengo che bisogna dare voce nella ricerca antropologica ai quei microcosmi rappresentati dai singoli, ai momenti e alle occasioni di incontro tra microcosmi differenti i cui percorsi fanno parte di altri cosmi, che potremmo raffigurarci come inclusivamente più grandi, ma, anche se inglobano i microcosmi più piccoli, i macro non sono in grado di farli soccombere, di annullarli: le singole voci emergono come elementi fondanti il tutto.

A tal fine ho tentato prima di dare ascolto, nel campo, e in seguito di dare parola, in questo lavoro, agli esseri umani che ho incontrato nel mio percorso di ricerca. Tina, Angelo, la donna “polacca” che parla napoletano hanno partecipato, tra gli altri, con i loro moti identitari, la loro “chiusura” o “apertura” alla diversità e all'alterità, al *mio* campo e hanno costituito la “vera” fonte della mia ricerca. Questo è, in sintesi, il secondo motivo per il quale ho scelto di aprire il saggio con la loro voce.

A lezione di cucina napoletana. Scambio e reciprocità nelle strategie di ridefinizione identitaria di “autoctoni” e immigrati

I mercati alimentari sono luoghi in cui si contrattano e si negoziano non solo i prezzi dei beni che vengono scambiati, ma anche e soprattutto gesti, parole, sentimenti, valori, giudizi, rappresentazioni. Sono luoghi in cui si stabiliscono relazioni simmetriche o asimmetriche, in cui possono essere perpetuate o sovvertite gerarchie. In tali contesti i beni scambiati possono fungere sia da mediatori delle interazioni più o meno formalizzate tra due o più attori sociali, sia da “oggetti” rivestiti di un valore simbolico rifunzionalizzabile a seconda delle rappresentazioni e delle posizioni

² L'intervista all'antropologo Luigi Maria Lombardi Satriani, menzionata e realizzata dalla sottoscritta, è pubblicata sui portali web www.granaidellamemoria.it, nell'archivio *Granai del Mediterraneo*, e www.mediterraneandietvm.com, curati dal MedEatResearch – Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea dell'Università di Napoli Suor Orsola Benincasa, diretto da Marino Niola e Elisabetta Moro.

assunte dai soggetti nel contesto relazionale che di volta in volta si agisce (Bonanzinga & Giallombardo, 2011). Nello scambio che ivi avviene a più livelli si rimodellano e ricontestualizzano le rappresentazioni identitarie, secondo un movimento che si può immaginare come ininterrotto, soggetto al flusso e al mutamento. Soprattutto quando gli attori sociali dello scambio sono “autoctoni” ed immigrati, i quali spesso si auto-percepiscono come irriducibilmente diversi o agiscono come se i loro universi appartenessero a due umanità differenti (Prosperi, 2016; Remotti, 1996; Fabietti, 1995).

In tale chiave può essere letto lo scambio di beni alimentari che avviene in un negozio di frutta e verdura che si trova a vico Lungo Gelso, nei Quartieri Spagnoli di Napoli. Qui, oltre alla convenzionale compravendita di frutta e verdura, i proprietari, i coniugi Angelo e Tina Scognamiglio, dal 2009 organizzano dei corsi di cucina gratuiti destinati, nelle intenzioni iniziali di entrambi, agli “stranieri” che abitano nel quartiere. Oggi a questo corso di cucina partecipano non solo gli “stranieri” (immigrati, turisti, studenti Erasmus), ma anche napoletani, principalmente donne, che risiedono nei dintorni del negozio.

La mia osservazione del caso di studio è incentrata sulle interazioni che avvengono tra tali soggetti che attualmente risiedono a Napoli, ma provengono da paesi di origine differente, interazioni che hanno come punto di snodo il cibo che si compra e si vende dai due fruttivendoli ma anche si condivide, se ne parla, si cucina durante le lezioni che tiene Tina.

Il negozio di frutta e verdura di Tina e Angelo può essere considerato un luogo di socializzazione dove ci si imbatte in percorsi individuali nettamente differenziali, in storie di vita di migranti, provenienti da diversi paesi d’origine, e “napoletani”, che si incontrano, condividono lo stesso cibo, si confrontano: chi vi si reca per fare la spesa o per partecipare alle lezioni condivide anche aspetti di sé e della propria vita (personale, familiare, religiosa, socio-culturale, politica). Di sovente il cibo diventa un pretesto per esprimere considerazioni, riflessioni, preoccupazioni per i membri del proprio nucleo familiare (per esempio le preferenze alimentari dei propri figli e coniugi e le relazioni di alleanza o di conflittualità che si celano dietro il rifiuto di un piatto o di un alimento, relazioni che di volta in volta possono creare alleanze o contrapporre il marito alla moglie e la madre al figlio, marito e suocera e così via).

I passi che seguono, tratti dal mio diario di campo³, saranno utili a cogliere il ruolo di mezzo di comunicazione e espressione dei sé del cibo nell’ambito delle interazioni e/o relazioni che si dipanano nel locale oggetto della mia osservazione:

³ Ho svolto ricerca di campo sul caso di studio in oggetto da ottobre 2013 a febbraio 2017, con incursioni continuative e ripetute settimanalmente nei martedì in cui si svolgeva il corso di cucina e in altri momenti non dedicati alle lezioni per approfondire la conoscenza del contesto e dei soggetti che si muovevano al suo interno.

«Durante il corso di cucina, Tina dirige delle parole scherzose a fondo erotico-sessuale alle signore napoletane, intimandole a “levare gli occhi di dosso al marito”, a venire coperte, dice testualmente: «Il grembiolino ve lo faccio indossare per coprirvi. Quello mio marito ha un difetto: gli piacciono le donne!». E poi minaccia con un coltello il marito: «Ti ammazzo eh!».

(...) Un giorno è entrata nel locale una ragazza “russa”, fidanzata con un “napoletano”⁴, che abita qualche vicolo più in là: “Voglio delle banane” esordisce. Poi si rivolge a Sachin⁵ che gliene mostra un paio: “No, ma che sono queste banane?”. A questo punto interviene Angelo: “Sachin queste non vanno bene, le vuole grandi, hai capito?”; Tina a sua volta canzona la ragazza “Ué copriti, oggi stai nuda”».

Quanto riportato sopra non è altro che espressione di alcuni episodi di interazione – in questo caso a sfondo erotico-sessuale - che si svolgono nel negozio dei due fruttivendoli. In definitiva, quello che ho potuto constatare nel caso di studio in oggetto – come sarà esemplificato nel corso della trattazione - è che attraverso la cucina e il cibo, si parla della propria famiglia, di relazioni parentali allargate, di amicizie o relazioni formali più o meno sporadiche, dunque di passioni, avversioni, caratteri, umori e odi.

È precisamente nelle azioni e nelle pratiche che pertengono al livello spesso definito della microstruttura (Ambrosini, 2005; Lorenzoni, 2011), di cui fanno parte i percorsi individuali, che si possono comprendere più agevolmente i processi di costruzione identitaria che danno origine a particolari visioni del mondo e a differenti modalità di agire nel/sul mondo (Asad, 2003). Nonché i processi di oggettivazione ed essenzializzazione delle culture e degli elementi che vengono individuati come a queste appartenenti.

Se come afferma Debora Battaglia in *Rhetorics of selfmaking* (1995, pp. 2-3) «Non esiste alcuna identità personale al di fuori dei modi, concreti e interattivi, di metterla in scena», bisogna prestare attenzione alle forme narrative e pragmatiche (le retoriche e le poetiche) attraverso le quali, all’interno dei contesti interattivi, i diversi sé si raccontano, agiscono e, narrandosi ed esibendosi, si costruiscono più o meno fluidamente (Palumbo 2009, p. 25). Come si raccontano, dunque, gli immigrati e i

⁴ Gli aggettivi qualificativi di provenienza (cittadinanza, nazionalità, continente ecc.) presenti nel testo sono scritti tra virgolette per indicare il carattere fittizio e impreciso della qualificazione adoperata. Chi può dire, infatti, che una persona nata a Napoli sia a tutti gli effetti napoletana? Già diversi secoli di dominazione della città da parte di francesi e spagnoli, a partire dal XIII secolo, per fare solo uno degli esempi possibili tra i tanti, pregiudicano l’origine “napoletana” di tutti coloro che sono nati nella città partenopea negli ultimi otto secoli. Stesse deduzioni valgono per le altre qualificazioni di provenienza, a cui si fa comunque ricorso per rendere espliciti i percorsi individuali differenziali e i differenti retroterra culturali che entrano in gioco nel contesto relazione di riferimento.

⁵ Sachin è un giovane “indiano” che lavora presso il negozio dei coniugi Scognamiglio da quando ho iniziato la mia ricerca di campo nel 2013.

“napoletani” che partecipano al corso di cucina di Tina? Come costruiscono e reificano la loro *identità* nel contesto interattivo in cui sono inseriti? E come questo influisce sulla rappresentazione e la narrazione che i soggetti mettono in atto? Il cibo quale ruolo svolge in questo contesto? I cibi divengono dei simboli adoperati come strumenti per l’azione, tali simboli prendono corpo nella pratica transazionale e sono immaginati come naturali o naturalizzabili. Divengono delle icone che possono funzionare come meccanismi di oggettivazione e dunque di identificazione. I processi di reificazione portano alla essenzializzazione di forme culturali, che si materializzano in alcuni elementi – nel nostro caso i cibi - immaginati come vettori parlanti di quelle forme culturali attraverso le quali i *sé* si posizionano nel mondo scindendosi da altri *sé* di cui si sottolineano in tal modo le differenze.

È il caso di un giovane “bengalese”, che al momento del nostro primo incontro partecipava al corso di cucina da Tina, parlava in una forma rivisitata il dialetto napoletano e viveva da otto anni in Italia, il quale nella sua casa partenopea – condivisa con altre sette immigrati dei paesi dell’est asiatico - preparava di frequente il *biriyani*, un piatto base dell’alimentazione anche dello Sri Lanka, dell’India, del Pakistan e di altri paesi dell’Asia, a base di riso basmati, verdure e carne a cui aggiungeva il *kari* (polvere con cannella, peperoncino e altre spezie). Da quando si era stabilito a Napoli, però, la sua alimentazione comprendeva anche piatti a base di pasta che egli considerava tipici della cucina napoletana, come pasta al pomodoro e pasta con legumi (fagioli, lenticchie, ceci, piselli). In tali preparazioni introduceva sovente degli ingredienti, come il sopracitato *kari*, che rispondevano al suo gusto incorporato per sapori speziati e piccanti, che faceva risalire alla sua terra, alla sua cultura, alla sua famiglia. Stesso procedimento di “trasgressione” dalla cucina napoletana subiva il riso con la verza, un piatto comunemente consumato a Napoli, considerato di origine “povera”. Tale piatto è insaporito dai napoletani con pancetta, lardo, salumi del maiale. Essendo di religione islamica, l’informatore non mangiava il maiale. Sostituiva dunque la pancetta con pezzi di carne della mucca o, talvolta, con dei gamberetti. Con tali accortezze gettava un ponte tra quelli che potremmo chiamare il modo di mangiare alla bengalese e il modo di mangiare alla napoletana. E riposizionava se stesso a cavallo tra due mondi: quello del paese di origine, che era un mondo familiare, in cui viveva ancora gran parte della sua famiglia, dove era cresciuto ed era stato acculturato, e il mondo del paese di immigrazione, dove aveva dovuto ricontestualizzare le sue rappresentazioni e immagini del mondo, aveva conosciuto modi di vita e abitudini alimentari altre e in cui ogni giorno si doveva confrontare con gruppi di persone che non dividevano il suo credo e spesso gli attribuivano un valore di giudizio negativo, legato in specie ai fondamentalismi giunti agli onori delle cronache internazionali e alla supposta condizione di sottomissione della donna nel mondo musulmano. Egli era ben consapevole della percezione che in *Occidente* si ha degli adepti della religione islamica: quando un giorno gli ho domandato da quale paese venisse, mi ha risposto dall’Afghanistan, anche se, come

ho scoperto in seguito, in realtà veniva dal Bangladesh. Con la sua risposta deviante aveva sottolineato come si tenda ad accomunare tutti i musulmani con dei fondamentalisti religiosi che ricorrono alle armi e alla violenza per combattere l'Occidente e la colonizzazione economica e culturale, la cosiddetta colonizzazione dell'immaginario (Gruzinski, 1994), che questo rappresenta per molti paesi d'Oriente. Era dunque consapevole dello stereotipo accomunante che vige da Noi e lo utilizzava per destrutturarlo, facendo così intendere quale sia il cortocircuito che avviene nell'identificare ogni adepto di Allah con un fondamentalista.

Se è vero, come scrive Palumbo, che «La “religione” fornisce gli strumenti (performativi, cerimoniali, concettuali) attraverso i quali costruire, in una continua contrattazione simbolica, lo spazio pubblico e i soggetti che la occupano» (2009, pp. 37-38), Amal⁶ costruiva e contrattava, grazie e attraverso il proprio credo, la sua soggettività “pubblica”. Era un ragazzo di ventotto anni musulmano e non mangiava il maiale perché «La mia religione viene prima di tutto, ce l'ho nel cuore», affermava. Ciononostante lavorava in una salumeria napoletana dove quotidianamente toccava, tagliava e affettava salumi di origine suina che compravano e consumavano clienti non musulmani. Un giorno mi ha però raccontato di essersi una volta rifiutato di baciare una ragazza “napoletana” che aveva appena finito di mangiare il maiale (nella nostra conversazione Amal non ha specificato se si trattava di prosciutti, con cui era giornalmente a stretto contatto, bistecca o salsiccia suina), di averla fermata prima che lei gli si potesse avvicinare e averle detto: «Prima ti devi lavare i denti, poi sciacquarli con l'alcol, poi rilavarteli», lei aveva scelto il maiale e la storia era finita. Mentre, durante un nostro colloquio, dichiarava di non mangiare il maiale perché «è un animale sporco, che si nutre della propria stessa cacca», aveva cercato di lanciare un ponte tra me e lui, di creare una comunanza di precetti condivisi, con i loro significati e valori a cui rimandano, avvalorando la sua posizione nel sostenere che anche nel testo della religione cristiana Gesù ha comandato di non mangiare il maiale; voleva probabilmente trovare un punto di incontro con me che, in maniera forse un po' insistente, gli chiedevo spiegazioni e con Tina che in quel momento assisteva alla nostra conversazione. Non esiste libro della religione cristiana in cui è fatto divieto di mangiare la carne di maiale, che – come è noto - è invece proibita nel Levitico⁷. La carne di maiale che Amal rifiutava di mangiare in nome di una religione percepita con una metafora corporea, come religione che “sta dentro al cuore”, dunque fa parte di me, mi appartiene e io le appartengo, è evidentemente un simbolo, di cui non è tanto rilevante evidenziare il suo significato intrinseco, ma piuttosto le azioni che consente (Palumbo 2006, 2009 pp. 51-53). I simboli agiscono come elementi che permettono i processi di oggettivazione di una cultura e soggettivazione di una

⁶ Il nome riportato è fittizio per preservare la *privacy* del mio interlocutore. Ho incontrato Amal settimanalmente da aprile ad ottobre 2014, con la sola interruzione nel mese di agosto.

⁷ In nessun testo sacro della religione cristiana sono presenti riferimenti a divieti riguardanti il consumo o la macellazione della carne del maiale.

persona: in questo caso non mangiare la carne di maiale, rifiutarsi di baciare una donna che l'ha appena mangiata e troncare la relazione con quest'ultima proprio perché mangiatrice di maiale, dire ad un'altra donna (la sottoscritta) che si interessa delle abitudini alimentari del suo interlocutore che non si consuma carne suina perché è la propria religione che lo vieta, sono tutte manifestazioni di una capacità agentiva in cui si disegna una appartenenza – l'appartenenza a tutti i musulmani della Terra, al Bangladesh, al proprio universo domestico e familiare - attraverso cui si realizza un peculiare modo di essere nel mondo. Allo stesso tempo, lavorare in una salumeria napoletana dove tutto il giorno si toccano con le mani, si tagliano, si incartano, si spostano pezzi di carne del maiale, avere avuto una relazione anche se troncata dopo poco con una donna non musulmana – la mangiatrice di suini -, dire di fare cucina napoletana nel proprio ambiente domestico attuale (spaghetti con il pomodoro, con i frutti di mare, con le zucchine ecc.), dichiarare che il proprio piatto preferito è un piatto di diffuso consumo a Napoli (il riso con la verza a cui però sottrae in carne suina e aggiunge in carne bovina), sono altrettante azioni che manifestano una capacità agentiva di contrattazione tra universi simbolici e culturali, tra luoghi fisici e spazi sociali differenti, in cui i confini della propria *identità* di origine diventano meno rigidi, più porosi e lasciano passare elementi di un'*identità* altra che ridefiniscono la percezione e la rappresentazione del sé.

Il migrante, come ha sottolineato Sayad (2011), è colui che vive tra due mondi: è assente lì dove è presente e presente lì dove è assente. Tale condizione è stata vista nella letteratura socio-antropologica come doppia assenza, focalizzandosi di volta in volta maggiormente sulle mancanze che vive il migrante sospeso tra due mondi che gli impedirebbero di radicarsi in un contesto piuttosto che in un altro, o come doppia presenza, evidenziando la capacità di vite “transnazionali”, cioè capacità di consolidare e rivitalizzare interazioni deterritorializzate e delocalizzate (Callari Galli, 2005; Benadusi, 2006; Vertovec, 2009). Non credo, tuttavia, si possa parlare di doppia assenza o di doppia presenza come condizioni strutturali dei migranti: gli esiti delle migrazioni come doppie presenze o doppie assenze dipendono dai percorsi individuali che sono soggetti a molte varianti, le quali non rendono definibile la loro condizione come data aprioristicamente per tutti. Amal ha metaforizzato la sua condizione di migrante con un referente corporeo, la testa: «Ho la testa da un lato napoletana, dall'altro del Bangladesh», ha affermato. Sembrava ricontrattare la sua identità in maniera continua, anche se musulmano ed avendo in nome della sua religione, che – vorrei ribadirlo - diceva essergli dentro al cuore, il divieto di bere bevande alcoliche, fino a qualche anno fa consumava alcol. Mi ha raccontato che un giorno mentre sedeva sul sedile di un autobus, una signora napoletana gli aveva detto che puzzava di alcol; aveva allora deciso di smettere di bere perché “non voleva dare fastidio a nessuno”. Al di là dell'adesione più o meno ortodossa alla religione islamica, preme sottolineare il senso di inadeguatezza che caratterizzava la vita quotidiana di Amal nella società in cui aveva temporaneamente deciso di vivere (nei

nostri incontri esprimeva più volte il desiderio di voler tornare prima o poi in Bangladesh e di volersi trasferire in un'altra città italiana o europea in un futuro più prossimo). In quanto egli stesso si percepiva come corpo estraneo, voleva rendere la sua presenza il più innocua possibile e per raggiungere tale obiettivo ricorreva ad un precetto del suo credo religioso – il divieto di bere bevande alcoliche - che se da un lato aveva il fine di tracciare con maggiore chiarezza le linee della sua appartenenza, sedimentando così le radici della sua *identità*, dall'altro lo allontanava dalla società di arrivo all'interno della quale, al contrario, sono attribuiti valori positivi ad una buona quantità di bevande alcoliche: si pensi solo alla cosiddetta “cultura del vino” e al valore di convivialità ad esso attribuito in molte società mediterranee (Scarpi, 2005; Niola 2009, 2012; Pitte, 2010; Moro, 2014). Inoltre, nelle nostre società, in cui non vige il divieto di consumare alcol, è costume, specie tra le fasce più giovani della popolazione, “andare a bere la sera”, una pratica che ha dei fini e degli effetti socializzanti; Amal, con la sua imposizione, spezzava i fili di quella comunanza comportamentale che lo legava ai suoi coetanei *occidentali*. Per riprendere la definizione di Sayad, nel caso del nostro bengalese, le condizioni di doppia assenza e doppia presenza erano, a mio parere, compresenti e alternate nell'arco di brevissimi archi temporali, tali da portare ad una sorta di schizofrenia identitaria.

Nelle interazioni che ho avuto modo di osservare presso il negozio di Tina e Angelo si determinano delle pratiche dialettiche di incorporamento e insieme di ideologizzazione del senso attraverso la compresenza e l'interazione di *actants* che contrattano reciprocamente le rispettive posizioni nel mondo e le rispettive *identità*. Si mostrano, si costruiscono e si dichiarano persone ed individui, si soggettivizzano, all'interno di peculiari “economie morali” (Asad, 2003). È quanto mi pare emerga da un altro dei miei incontri con Amal, quando Tina, che assisteva alla nostra conversazione, gli si è rivolta dicendogli: «A te è la cultura che non va, il resto sì, va. Perché nel tuo paese le donne non possono fare niente, devono stare zitte». Così come emerge dalle parole di Tina e altri napoletani che partecipano al corso di cucina: questi si riferiscono ai gruppi di immigrati presenti a Napoli con le espressioni “comunità srilankese”, “comunità cinese” ecc., riconoscendole in tal modo distaccate dalla loro “comunità”, dalla loro *cultura*. I concetti di *comunità* o *cultura*, così come altri utilizzati comunemente – anche in ambito scientifico - sono stati decostruiti dalla scienza antropologica, ma agiscono ancora, sono validi e funzionali nella simbolica e nell'immaginario della “gente comune” (Anderson, 1991; Sahlins 2010, 2013). Vengono usati per dare senso a ciò che ci circonda, per separare, classificare, oggettivizzare il mondo (Douglas, 1966). Gli stessi componenti le diverse “comunità” di provenienza (srilankese, cinese, marocchina ecc.) si auto-costituiscono in *communitas* nel senso che vi ha dato Turner (1974), ovvero delle comunità di condivisione i cui membri sono al suo interno pari, i principi gerarchizzanti vengono meno, rispetto alla disparità, oggettiva e vissuta, nei confronti dei componenti della “comunità” dominante in cui vivono.

In *Learning to be racial in America*, l'antropologa Mica Pollock (2001, pp. 144-172) ha mostrato come in alcuni casi si mettano in atto delle strategie in cui si fa ricorso, nel tentativo di superarle, erodendole dall'interno, a categorizzazioni di segno negativo che riproducono il concetto di razza o etnia nel momento in cui lo destrutturano. Utilizzare un'espressione come "negro" sarebbe talvolta funzionale al perpetuarsi di una relazione.

Mentre partecipavo alle lezioni di cucina mi sono imbattuta in strategie simili in cui Tina, per esempio, chiamava il nostro Amal "gorilla" e lui stesso così si autodefiniva, mostrando di condividere tale connotazione. A sua volta, rivolgendosi a Tina le diceva: «Voi napoletane non siete buone a nulla, io non ti sposerei mai». I toni erano scherzosi e, pur se marcavano maggiormente una differenza, questi dialoghi non precludevano l'esistenza e lo stabilirsi di una relazione duratura che si perpetuava del resto da anni, ma piuttosto sembravano finalizzati alla stabilizzazione del rapporto, consentendo ad entrambi i suoi protagonisti di destrutturare, attraverso il gioco, la gerarchia nella quale le loro condizioni differenti li ponevano su due livelli diversi. Radcliffe-Brown (1952) sosteneva che le relazioni scherzose sono dei modi di organizzare un sistema stabile e ben definito di comportamento sociale, in cui sia le componenti che uniscono sia quelle che dividono vengono mantenute e combinate. Gli stereotipi causa e conseguenza delle relazioni scherzose si conservano e in apparenza si rafforzano, ma in realtà vengono neutralizzati dal loro carattere risibile, spesso eccessivo, e soprattutto dalla reciprocità.

Nel caso di Taniya⁸, una giovane "srilankese", invece, mi pare che l'epiteto "negra" con cui era chiamata a scuola da alcuni compagni di classe per i quali la pelle "nera" ha un cattivo odore ("puzza"), aggiunto al fatto che le venivano attribuite delle abitudini alimentari che nel contesto *occidentale* sono considerate negative, come il mangiare scarafaggi, non destrutturino il concetto di razza in quanto non sono succedute da un reciproco scambio di attribuzioni che, con delle modalità più o meno discutibili, avvicinano gli interlocutori e stabiliscono una relazione, ma la troncano. La sua posizione di migrante non le forniva la possibilità di reagire con gli stessi strumenti agli insulti dei compagni di scuola, ovvero con l'attribuzione di abitudini alimentari per le quali avesse provato disprezzo, per il semplice motivo che condivideva in parte lo stesso sistema alimentare, mangiava, dunque, cibo "italiano" al punto da ritenere che il suo dolce preferito fosse il babà napoletano. Da Tina, d'altronde, aveva appreso a cucinare dolci "tipicamente" napoletani come gli struffoli e la pastiera che riproponeva a casa ai genitori.

Taniya era costretta a sviluppare una capacità adattiva *multitasking* in cui era in grado di leggere il contesto e sviluppare modalità di relazione differenziate. Il suo spazio sociale era costituito in definitiva da contesti percettivi e relazionali diversi. Se

⁸ Quando ho incontrato la prima volta Taniya nel negozio di frutta e verdura dei Quartieri Spagnoli, aveva sedici anni e frequentava un istituto scolastico pubblico superiore. Con Taniya ho avuto numerosi colloqui informali e tre interviste strutturate nell'arco di tre anni, dal 2014 al 2017.

a scuola il cibo rappresentava un indicatore di differenza vista agli occhi dei compagni “italiani” come un deficit, una minorità, classificata in maniera negativa e diffamatoria, dunque era fattore di divisione, da Tina il cibo aveva per la ragazza una funzione aggregante, con il cibo e grazie al cibo condivideva luoghi e tempi con dei “napoletani”. Inoltre portava anche il suo spazio domestico all’esterno della sua casa napoletana che condivideva con i genitori emigrati a Napoli dallo Sri Lanka poco prima che nascesse. A fine corso, infatti, Tina organizza delle lezioni di cucina “etnica”, tenute dai partecipanti immigrati: per diversi anni, ogni anno, Taniya arrivava vestita con il suo *saree* srilankese (un tradizionale indumento femminile) e preparava il *byiriani*, l’*idiappam* (una pasta salata a base di farina di grano o di riso – Taniya ricordava che in Sri Lanka si usa esclusivamente la farina di riso rossa o bianca - cotta a vapore, sale, acqua e *ghee*; è servito come accompagnamento a pietanze a base di carne, pesce, uova o patate; si prepara con l’utilizzo di un macinino che gli dà la forma di sottili stringhe simili ai *noodles* cinesi o agli spaghetti) o il *kiritophee* (latte condensato cotto con zucchero).

Il cibo è uno strumento attraverso cui si manifesta l’appartenenza al luogo di origine, proprio o della propria famiglia, o anche si dissimula tale appartenenza/differenza adottando usi e abitudini alimentari del luogo di approdo. Nella loro casa dei Quartieri Spagnoli la mamma e il papà di Taniya preparavano sia piatti napoletani che srilankesi: a cena, la sera, mangiavano quasi sempre il *byiriani* cucinato in diverse varianti che includono verdure, carne e pesce (si consuma secondo la seguente modalità: si prende un pezzo di verdura, sopra se ne mette uno di carne, ancora un altro pezzo di verdura e in cima il riso). La sera era il momento in cui tutti e tre i componenti del nucleo familiare, figlia, madre e padre, si ritrovavano insieme intorno alla tavola e mangiavano utilizzando le mani per imboccarsi come è consuetudine in Sri Lanka: il riso si porta alla bocca iniziando a raccoglierlo con le mani da uno dei quattro angoli del piatto, dopo che si è esaurito tutto il riso che si trova in un angolo, si passa all’angolo successivo, poi al terzo e infine al quarto secondo lo stesso procedimento⁹. Durante la sua permanenza nella città partenopea, da bambina, non riusciva a mangiare secondo la consuetudine srilankese, perciò la madre suppliva all’incapacità della figlia aiutandola con le proprie mani al fine di consentire lo svolgimento del pasto rituale; quando tornava in Sri Lanka per brevi periodi di vacanza e nei due anni, all’età di sette anni, del ritorno in pianta stabile al

⁹ Rispetto a tale consumo rituale, Taniya dà la seguente spiegazione: «Dobbiamo mangiare il riso cominciando sempre da un lato», riferisce, «perché si dice che in quel modo si è vinta la guerra. Il re perse perché invece di iniziare la guerra da un punto preciso e continuare su quel punto fino a sconfiggere tutti, combatteva un po’ a destra e un po’ a sinistra, un po’ avanti e un po’ indietro; invece quando le redini della battaglia passarono al figlio, questi conquistò un posto alla volta fino ad ottenere tutto il territorio». Tale prescrizione riguarda solo il consumo di riso i cui chicchi rappresenterebbero il popolo. Anche quando si serve nel piatto, si raccoglie dalla pentola partendo da uno dei quattro lati e mai dal centro.

Paese, aveva imparato a mangiare usando le mani al posto delle posate: «Ho dovuto per forza imparare», mi ha confidato, «perché gli altri bambini mi prendevano in giro, non riuscivo nemmeno a imboccarmi, mi cadeva sempre tutto il riso nel piatto». Il non saper usare le mani, alla stregua di come noi siamo educati ad usare cucchiaio e forchetta fin dalla prima infanzia, era agli occhi dei bambini srilankesi che abitavano in Sri Lanka una mancanza, un difetto a causa del quale non le era concesso identificarsi in pieno con i suoi coetanei. D'altro canto, in Italia, non si identificava in pieno con i coetanei italiani. Taniya doveva compiere costantemente uno sforzo per adeguarsi agli uni e agli altri.

Le cosiddette seconde generazioni, composte dai figli dei migranti che sono nati o cresciuti nel paese di arrivo dei genitori, hanno una capacità di adattamento maggiore, rispetto alle prime generazioni, al contesto di immigrazione e talvolta svolgono la funzione di guida, dunque una funzione genitoriale, nei confronti delle prime. Tale funzione è spiegabile in quanto essi sono sottoposti, fin dalla prima infanzia, ai modelli di acculturazione del paese in cui risiedono, dunque sono più interni alla “cultura” dell’*Occidente*, nel nostro caso alla “cultura” italiana e napoletana. E sono capaci di educare finanche i genitori a quel mondo. Clemente (2009, p. 391) per figurare questo peculiare ruolo dei bambini migranti ha usato la metafora levistraussiana del *bricoleur*, sottolineando come questi compungano degli spazi sociali e delle identità che sono a cavallo tra due mondi, del qui e dell’altrove. Durante le lezioni di cucina di Tina, ho avuto modo di osservare delle bambine “cinesi”, accompagnate dai genitori, comporre dei luoghi e degli spazi sociali terzi tra il paese di origine, che è interiorizzato e vissuto nell’ambito familiare (nelle case dove i genitori parlano e mangiano cinese) e il paese di arrivo (dove sono inserite in processi di socializzazione che comprendono la scuola, il relazionarsi con bambini italiani in ambienti come i parchi gioco o negozi di vario genere, e in occasioni ludiche come le feste di compleanno a casa dei compagni di classe ecc.) ambienti sociali in cui hanno modo di conoscere e interiorizzare anche abitudini alimentari. Anna, una delle bambine “cinesi” che al momento della mia osservazione nel 2014 aveva sette anni, durante il corso di cucina a cui partecipava con il padre ogni martedì da tre anni, svolgeva un ruolo e una funzione di mediatrice linguistica e culturale, traducendo dall’italiano al cinese le frasi e le parole che il padre non comprendeva e le domande o le indicazioni rivolte a tutti i discenti durante le fasi di preparazione dei piatti che Tina decideva di cucinare insieme e condividere con tutti i partecipanti al corso. Anna aveva la capacità di navigare da uno spazio sociale all’altro perché oltre alla mera traduzione dall’italiano al cinese, “traduceva” anche la vivacità gestuale di Tina, intenta con i suoi movimenti corporei a dare indicazioni, e spiegava i motivi per cui determinati ingredienti fossero contemplati mentre altri non fossero presenti nella preparazione delle pietanze, ingredienti che dal punto di vista della sua cultura gastronomica il padre avrebbe inserito o eliminato diversamente dalle ricette.

I figli degli immigrati sono più lontani rispetto ai genitori dalle società di origine e dalle “culture” di origine. Si tratta di una lontananza corporea, in quanto non vi sono fisicamente presenti e non lo sono mai stati se non per brevi periodi di vacanza, e di una lontananza incorporea, in quanto sono stati acculturati ai significati e ai principi di quella *cultura* in una forma dislocata nell’ambito del contesto familiare e comunitario ricostituitosi nel paese di immigrazione – con la “interferenza” perpetua della sua di *cultura* - che resta nella percezione comune comunque sempre il paese di immigrazione e non il *loro* paese. Questa lontananza, che si configura meglio come un sentimento di lontananza, è espressa di sovente attraverso la sfera alimentare. Le abitudini alimentari costituiscono dei forti simboli identitari, grazie a cui si definiscono i confini delle *identità* percepite e comunicate. Se l’emigrato dall’Algeria alla Francia di Sayad (2011, p. 214) nota con contrappunto come i figli degli immigrati, nati nel paese di immigrazione dei genitori, mostrino disprezzo per il cibo algerino, se ne allontanano e non lo riconoscano come “proprio”, alcuni dei figli degli immigrati a Napoli in cui mi sono imbattuta utilizzano, al contrario, il cibo del paese di origine come uno strumento per riacquistare una sorta di identità persa alla nascita, ma verso cui sentono un forte richiamo dovuto ad alcuni fattori strutturanti la loro condizione che si possono semplificare in due aspetti:

- il primo consiste nei fenomeni e nelle derive legate all’evenienza per cui l’*identità* di origine è da loro toccata quotidianamente per il tramite dei genitori e degli altri membri adulti della comunità di immigrazione, formatasi nel capoluogo partenopeo, a cui fanno riferimento. Di tale *identità* preme evidenziare tre aspetti: linguistico, religioso e alimentare, i quali costituiscono una modalità di approcciarsi al mondo percepita come naturale o naturalizzabile. Il modo di parlare, di aver fede in entità superiori e di conseguenza strutturare la propria vita in base alle norme che derivano dall’adesione a tale devozione, e di mangiare, esprimono delle modalità “primarie” attraverso le quali si sperimenta il mondo e si costruisce una peculiare visione della realtà, si tracciano in definitiva le coordinate di un determinato mondo;

- il secondo consiste nei fenomeni e nelle derive legate al fatto che il contesto di immigrazione – la città di Napoli - non fornisce agli immigrati le strutture adeguate a radicare la propria *identità* personale in quella collettiva del luogo che, alla resa dei conti, si abita e non si vive.

Una delle strategie messe in atto dai figli degli immigrati, anche se nati nel paese di immigrazione, per “sentire” una qualche appartenenza forte è il ritorno immateriale, a distanza, dislocato, al paese di origine. Ritorno che compiono di sovente attraverso l’alimentazione – che include una serie di azioni naturali e culturali allo stesso tempo e modo - scoprendo, o ri-scoprendo, i piatti tradizionali (cucinandoli e mangiandoli) e aderendo in maniera più intensa al credo religioso dei genitori, così come tenendosi informati sugli avvenimenti di attualità socio-politici e di costume (tendenze, mode ecc.) dei paesi ai quali sono in parte spinti a sentire l’appartenenza dalla società che li accoglie – napoletana, italiana, europea,

occidentale - nella quale abitano, in cui sono denominati con designazioni di nazionalità (come srilankesi, marocchini, indiani ecc.), che testimoniano un'irriducibilità al sé dei "napoletani", e in cui agiscono e sono agiti come corpi estranei in seno al corpo sociale.

Le vite dei figli degli immigrati sono, forse in una maniera più sostanziale rispetto alle prime generazioni, costantemente *in between*, nel mezzo, tra. Una condizione strutturale e strutturante le loro esistenze, che sembra essere espressa efficacemente nell'area biologica e culturale dell'alimentazione.

Il padre di Taniya, per esempio, aveva lavorato presso una nota catena napoletana di pizzerie, dove per anni aveva avuto a che fare con uno dei cibi simbolo della città: la pizza. Mentre la madre provvedeva ai pasti di un anziano signore – "autoctono" - cucinando pietanze sia napoletane sia srilankesi. Taniya era sottoposta, dunque, ad un processo continuo di doppia acculturazione all'interno del quale venivano scambiate pratiche e saperi alimentari di doppia provenienza.

Nella casa dei Quartieri Spagnoli la famiglia di Taniya a pranzo generalmente consumava un piatto di pasta. Quando interrogata su quale ricetta cucinavano più di frequente, la ragazza ha risposto che spesso facevano il ragù napoletano preparato con carne macinata, piselli e carote. A Napoli il ragù non si prepara con la carne macinata né con i piselli, ma con alcuni pezzi interi di carne sia suina, in particolare cotica e lardo, sia bovina che vengono fatti cuocere nel sugo di pomodoro per diverse ore (oggi i tempi della cottura della carne al ragù si sono ridotti a circa tre ore nella maggior parte delle famiglie e dei luoghi di pubblica ristorazione, mentre in passato si lasciava cuocere per sette-nove ore)¹⁰. Taniya pensava che la madre cucinasse il ragù napoletano e così infatti chiamava quel piatto. Nella sua famiglia adottavano una terminologia locale per una preparazione che ha delle assonanze col ragù napoletano nella misura in cui si utilizzano carne e pomodoro, ma la preparazione e il tipo di ingredienti, nonché la cottura, erano diversi. Anche la preparazione della pasta con i ceci subiva una modificazione rispetto a quella considerata "tradizionale" a Napoli: il soffritto dei ceci era a base di cipolle e foglie di *Karapincha*, che secondo la giovane erano indicate per combattere il colesterolo "cattivo" (in Sri Lanka queste foglie vengono macinate e mangiate con il pane per il loro valore terapeutico). Del resto, nonostante visse a Napoli, il contatto di Taniya con la cucina napoletana era

¹⁰ Tali affermazioni sono il frutto di numerose incursioni di campo, effettuate dalla sottoscritta, con somministrazione di interviste formali e informali su ristoratori, le cui attività si trovano nel centro città, e su uomini e donne "napoletani" che risiedono o frequentano quotidianamente i Quartieri Spagnoli; si rimanda, in particolare, alle video-interviste ad Alfonso Mattozzi, proprietario del ristorante "L'Europeo", da me realizzata, e ad Antonietta Imperatrice, proprietaria della trattoria "La Mattonella", realizzata da Marzia Mauriello, entrambe pubblicate sul sito web www.granaidellamemoria.it all'interno dell'archivio "Granai del Mediterraneo" curato dal MedEatResearch - Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea dell'Università di Napoli Suor Orsola Benincasa, diretto da Marino Niola ed Elisabetta Moro. Sul valore simbolico e rituale del ragù per i napoletani si veda il libro di Marino Niola *Totem e ragù*, Napoli, Pironti, 2003.

limitato al corso di cucina di Tina che aveva iniziato a frequentare ad undici anni. Gli unici luoghi di ristorazione, da lei frequentati, che propongono preparazioni napoletane, erano le pizzerie, mentre solo di rado era stata invitata a pranzo o a cena a casa di compagne di classe.

Tale rivisitazione delle pietanze napoletane sembra riconfigurare il senso di appartenenza della famiglia srilankese in oggetto; agisce una spinta ad acculturarsi al contesto in cui si risiede, attraverso la risimbolizzazione di cibi considerati nostrani, ma a cui si apportano delle modifiche. Taniya partecipando al corso di cucina, imparando a fare dei piatti riconosciuti come tipicamente e autenticamente napoletani (la pastiera, il casatiello, la pizza, pasta e fagioli, pasta e patate ecc.) si sentiva più accettata. Mi aveva confidato che al corso di cucina si sentiva ben voluta e non discriminata e per questo non mancava neanche una lezione. In altri luoghi della città, come la scuola, invece soffriva perché si sentiva rifiutata e non accolta.

Sottobanco

Come molti negozi di frutta e verdura napoletani, anche il locale di Tina e Angelo si sviluppa tra spazio interno e spazio esterno: la merce è esposta sia sulla strada che all'interno di un ambiente chiuso. All'esterno del locale Angelo ha appeso, ormai da qualche anno, una decina di cartelli su cui è scritto in diverse lingue (italiano, inglese, francese, spagnolo, cinese, giapponese, arabo): "Corsi gratuiti di cucina multi-etnica. Ogni martedì alle 15.30". Ciò che di questo annuncio, in apparenza banale e innocuo, mi ha sorpreso è l'utilizzo dell'aggettivo "multi-etnica" con cui Tina ed Angelo hanno deciso di sponsorizzare il corso di cucina; sorprende perché la cucina che Tina propone in queste lezioni è prettamente napoletana, ad esclusione delle lezioni di fine anno (tra giugno e luglio) in cui ad insegnare sono gli immigrati. Evidentemente i coniugi hanno adottato una strategia comunicativa che manifesta in parte la loro precipua visione del mondo. Una visione che, attraverso quel "multi-etnica", manifesta il loro coinvolgimento nel cosiddetto processo di globalizzazione, inteso qui come convivenza di individui provenienti da differenti luoghi del pianeta in uno stesso spazio fisico e sociale con al seguito il loro bagaglio culturale. Una visione che si può dunque tradurre come "apertura" al recente stato di cose, alla contemporaneità. Si riposizionano nel mutato contesto sociale dei Quartieri Spagnoli, che negli ultimi anni hanno conosciuto un incremento del numero di residenti di altra nazionalità e hanno subito una riconfigurazione della loro geografia culturale¹¹.

¹¹ In quanto residente dal giorno della mia nascita a Napoli nel quartiere San Ferdinando a cui i Quartieri Spagnoli in parte appartengono, ho potuto constatare di persona come negli ultimi 15 anni la loro geografia umana sia mutata, ospitando famiglie e singoli immigrati da diversi paesi est-europei, asiatici e africani. Tale dato è confermato dalle interviste raccolte su abitanti dei quartieri, sia

«Non ci sono porte nel mio negozio. Non sappiamo mai chi viene e chi non viene»: è il mantra con cui Tina accoglie i suoi ospiti e clienti. Dalle sue parole sembra emergere una predisposizione verso l'altro, a non chiudere le porte di quella che considera la sua casa, «noi passiamo qui quasi 24 ore su 24. Questa anche è casa nostra». L'altro per Tina è soprattutto lo straniero, le “cinesine”, termine con cui chiama le bambine cinesi che abitano a pochi passi dal negozio e per cui aveva voluto comunque allestire le tavole per la lezione nel giorno dedicato ai bambini a cui di solito partecipano gli studenti di una classe elementare anche se l'insegnante aveva avvertito che non sarebbero andati quel giorno, perché, dice, «se poi vengono e non si fa, ci rimangono male». L'appellativo cinesine/i non è riservato solo ai bambini, anche gli adulti provenienti dalla Cina sono da lei così denominati. A tale proposito Kilani scrive: «Dare un nome significa superare almeno in parte i propri timori dinanzi all'ignoto e allo strano. (...) Ma talvolta equivale anche ad esercitare fin da subito la propria sovranità su un territorio e ad “anticipare” la sottomissione sui suoi abitanti» (1997, p.126). Il termine “cinesine/i”, un aggettivo diminutivo, è adoperato da Tina con intento vezzeggiativo, ma, esprimendo una distanza “etnica”, finisce per avere una connotazione peggiorativa e sminuente. Distanza che emerge anche dall'aggettivo multietnica che campeggia nei cartelli esposti sulle porte di ingresso del locale, il quale se da un lato – come si è detto - esprime una sorta di apertura all'alterità, dall'altro essenzializza le differenze etnico-culturali.

La messa in scena dell'alterità è allestita, dunque, grazie a diversi stratagemmi, non ultimo le foto di gruppo a conclusione di ogni lezione. Tina costruisce, infatti, la scenografia umana da immortalare predisponendo i partecipanti “stranieri” in prima fila, più vicini alla macchina fotografica e ai cellulari, a discapito dei partecipanti napoletani. Nelle lezioni di fine anno tenute dagli immigrati, si premura che questi indossino gli abiti “tipici” del paese di provenienza e chiede di fare “cosine” della loro “cultura”. L'esito è, per così dire, folklorizzante.

Un giorno, in cui non c'era il corso di cucina, durante una delle mie incursioni di campo nel negozio di frutta e verdura, mi sono imbattuta in un dialogo a più voci sulle morti dei cinesi tra Tina e due clienti: «Chissà che fine fanno i cinesi quando muoiono», ha esordito Tina, «nei nostri cimiteri non ci stanno e non si vedono mai funerali di cinesi, non si sa che fine fanno!»; una delle due clienti, napoletana, che stava facendo la spesa quotidiana, ha ipotizzato che forse i loro cari li congelino e li spediscono nei container “al paese loro”. «Quelli, i cinesi, si mangiano anche i cani e i gatti», ha aggiunto, «ma sinceramente non mi sono mai posta il problema di questa gente». Nonostante Tina dica esplicitamente di tenere le porte del negozio aperte, perché tutti possano entrare e perché “siamo tutti uguali”, nelle pratiche locutorie

“napoletani” che immigrati, nonché dal censimento 2011 della popolazione del Comune di Napoli a cura dell'ISTAT.

informali da me registrate, mostra aderire ad una serie di stereotipi negativi, o considerati tali dalla cultura dominante occidentale (italiana e napoletana), abbastanza diffusi sui cinesi. Il suo dire ripetutamente “siamo tutti uguali, io e mio marito accettiamo tutti, tutte le razze, tutte le culture e tutte le etnie” ai giornalisti e esponenti del mondo accademico che l’hanno più volte interrogata sulle motivazioni dell’iniziativa da lei promossa¹², sembra una convinzione più comunicata che incorporata, contraddetta dai discorsi e dai racconti, come quello riportato, da lei prodotti o a cui partecipa. Tina mostra di credere sinceramente di essere una persona aperta e solidale verso gli altri, di non discriminare. Tali modalità narrative e poetiche contraddittorie di rappresentazione esterna (rivolta ad *altri*) e auto-rappresentazione sono il frutto “impazzito” di un cortocircuito tra categorie di pensiero diffuse da alcune politiche e alcuni discorsi scientifici in materia di immigrazione e di globalizzazione, categorie che se da un lato hanno avuto il merito di disegnare su un piano di elaborazione cognitiva i movimenti di merci, idee, persone, prodotti multimediali, nel contesto delle società contemporanee, destrutturando anche i ricorsi ai vari localismi, dall’altro hanno essenzializzato proprio quei concetti di cultura, etnia, *identità* che si intendeva smussare rendendone più apprezzabile il loro carattere finzionale, e l’interazione concreta con gli immigrati e gli altri “napoletani”, in cui si manifesta ancora una incapacità incorporata ad essere scevri da pregiudizi, stereotipi e rappresentazioni con le quali si elaborano i racconti sui gruppi diversi di migranti.

Quando ho colloquiato con Angelo informalmente, senza registrare la conversazione e senza sottoporgli delle domande strutturate, egli ha espresso più volte il suo disprezzo per le cucine srilankese, indiana, cinese o più banalmente per quella che lui stesso ha chiamato cucina “etnica”. «Ma per piacere», diceva con tono irruento accompagnando l’espressione verbale con un ghigno della bocca, «la nostra cucina è un’altra cosa, quelle cosine (etiche) le ho provate, ma per sfizio, mangiare è un’altra cosa»; anche se Tina qualche volta gli ha preparato un piatto “etnico”, afferma di averlo mangiato “tanto per mangiare”. Per Angelo il mangiare, che include sì il nutrirsi ma anche una sorta di soddisfazione che definirei “culturale”, il “vero” cibo, insomma, è solo quello che si fa da *noi* (con noi intende l’Italia e, secondo una scala di valori ascensionale, il noi è riferito al cibo che si fa a Napoli). D’altronde nella percezione di Angelo negli ultimi venti-trenta anni i Quartieri Spagnoli, che frequenta fin da quando era bambino e dove il padre svolgeva il suo stesso mestiere, sono cambiati, non sono più quelli del passato, perché le famiglie di una volta, che avevano casa nei *bassi* (le abitazioni a piano terra le cui porte di ingresso affacciano direttamente nei vicoli), e che chiama “antiche”, sono andate via e sono oggi state sostituite dagli immigrati. Per Angelo questi nuovi abitanti dei Quartieri non solo non fanno più i nostri antichi mestieri, ma tolgono anche il lavoro a noi napoletani.

¹² Sul sito web www.angeloscognamiglio.it, all’indirizzo <http://www.angeloscognamiglio.it/dicono-di-noi/> è possibile leggere molti degli articoli pubblicati su quotidiani nazionali e regionali e visionare i servizi televisivi su Angelo e Tina Scognamiglio e il loro corso di cucina.

Quando invece mi ha concesso un'intervista strutturata, che ho effettuato adoperando un registratore audio, modulava la voce in maniera pacata, impostata, faceva attenzione a quello che diceva e mi ha ripetuto, come un racconto formulato secondo un palinsesto già prefissato e sperimentato, come è nata l'idea di organizzare all'interno del loro locale dei corsi di cucina multi-etnica destinati principalmente agli immigrati che non sanno come si cucinano i nostri prodotti alimentari, con lo scopo di aiutarli a conoscere le nostre abitudini, tradizioni, modalità di preparazione e cottura dei cibi, abbinamenti di ingredienti, tutte pratiche costitutive della cucina napoletana, e di integrarli.

C'è in definitiva una dialettica tra rappresentazioni formali, quelle in questo caso per cui Tina ed Angelo dichiarano agli interlocutori "esterni" al contesto informale di riferimento la volontà solidale nei confronti degli immigrati e il desiderio di contribuire in qualche maniera al loro processo di integrazione nel contesto della città, e rappresentazioni "interne" nelle quali anche l'idea, espressa più volte, dell'accettazione dell'altro, turista o immigrato, vacilla.

Tina e Angelo, così come i partecipanti al loro corso di cucina, autoctoni e immigrati, adoperano precise strategie comunicative e precise politiche della rappresentazione attraverso cui definiscono sia «i contorni categoriali e sociali, i contesti molteplici e interconnessi del proprio agire, sia il proprio posizionamento al loro interno» (Palumbo 2009, pp. 18-20). Di volta in volta con i loro concreti modi di fare, fatti di azioni verbali o corporali, aderiscono o si contrappongono a degli scenari che sono allo stesso tempo locali, regionali, nazionali e globali. Va specificato che tali strategie comunicative e politiche della rappresentazione sono condivise dai migranti stessi che utilizzano analoghe categorizzazioni per definire se stessi e gli altri; l'appellativo "cinesine" è, per esempio, adoperato anche da altri immigrati non cinesi che partecipano alle lezioni di cucina.

Note conclusive

Il migrante emigra portandosi dietro il suo bagaglio "culturale", inteso nel suo significato più onnicomprensivo, all'apparenza radicato e immobile, all'interno del quale si possono distinguere dei livelli di compatibilità più o meno numerosi e significativi con la cultura del paese in cui giunge. Chi migra è sottoposto ad uno *shock culturale* (Oberg, 1954; Bianchi & Bergaglio, 2003 in Scaramellini, 2003) nell'impatto con uno spazio nuovo e ignoto o di cui non ha potuto esperire la conoscenza, che deriva dall'interfacciarsi con sistemi di pensiero e comportamentali diversi da quelli ai quali è stato "domesticato" nel contesto di provenienza. Tale condizione lo conduce ad uno spaesamento, individuale e culturale, in cui le proprie credenze, valori, visioni del mondo, pratiche, abitudini vengono messi a dura prova

perché non sempre compresi e accettati dalla nuova cultura con cui è costretto a confrontarsi.

Il bisogno di riappropriarsi di un mondo perduto, della propria *identità*, guida verso la riproduzione, nel contesto di immigrazione, di alcune pratiche in uso e comuni nella propria terra. Il cibo, inteso non solo come una serie di alimenti e piatti caratteristici di un determinato ambiente e di una determinata popolazione, ma come modalità di preparazione e consumo dei pasti, luoghi in cui si mangia e condivisione delle pietanze con altri individui, costituisce uno strumento di ri-creazione simbolica, anche se in scala ridotta e per un tempo limitato, del paese natio.

Lo spaesamento che contraddistingue la vita del migrante non è sicuramente opinabile, ma, come ho tentato di mostrare nel corso di questo lavoro, agiscono due contrapposte spinte nella determinazione del migrante nel nuovo contesto, spinte che non sono autoescludentesi ma inversamente proporzionali: la radicazione e l'integrazione. La prima è una sorta di collante alla propria "tradizione", la riproduzione di un microcosmo all'interno di un macrocosmo, ovvero la "illusione" di poter ricreare il paese di origine nel paese di arrivo, con i propri valori in contrapposizione a quelli nuovi, e spesso con un rifiuto di questi ultimi. La seconda è una riconsiderazione e messa in discussione delle proprie convinzioni e pratiche culturali, con l'accettazione di quelle nuove che non vengono ripudiate ma accolte e talvolta abbracciate. Tra questi due estremi ci sono naturalmente delle spinte intermedie, ma ciò che preme sottolineare è la complessità del fenomeno e l'impossibilità di semplificazioni che condurrebbero a leggere le diverse storie migranti come effetti di una sola delle due spinte. Nel mio campo, rappresentato dal luogo fisico del negozio di frutta e verdura e da quello sociale del corso di cucina, con tutta la portata delle interazioni e degli incontri-confronti tra immigrati e "autoctoni", ho potuto constatare come le due spinte agiscano secondo un moto intermittente. Da un lato dunque si tende a mantenere vivi gli elementi che, attraverso l'alimentazione, mantengono, o meglio danno l'illusione di mantenere, l'*identità* di partenza intatta, "autentica"; dall'altro, le contingenze determinate dal nuovo paese in cui si vive spingono ad accogliere costumi alimentari dell'*identità* di arrivo: gli elementi estranei sono parzialmente assorbiti prima attraverso la pratica, per esempio consumando cibi secondo le modalità (le posate e non le mani) e i tempi (festivi e feriali) della società ospitante, e poi, grazie a questa, vengono interiorizzati diventando aspetti delle strutture mentali soggiacenti.

La metafora della *Ethnic salad bowl*, proposta da Ulderico Bernardi (2000) per esemplificare una forma di scambio culturale che mantiene intatte le caratteristiche dei gruppi che vengono in contatto, in cui ogni "ingrediente" preserva la propria specificità, mi pare non trovare riscontro nei dati emergenti dalla ricerca etnografica da me realizzata, oltre a rivelarsi una categoria di utilità solo parziale nell'analisi dei fenomeni di contatto prodotti dai flussi migratori nelle città europee. Se infatti è vero che il cibo «è strumentale nel sottolineare le differenze fra le culture e serve a

rafforzare l'identità di gruppo» (Lupton 1999, p. 45), è pur vero che negli incontri-confronti tra culture alimentari differenti le *identità* in questione sono sottoposte ad una sorta di bradisismo culturale dal quale emergono strati identitari nuovi e prodotti proprio dalla scossa dovuta alle influenze della “cultura” di arrivo. Il processo coinvolge entrambe le parti, le influenze sono bidirezionali agendo nella direzione di entrambi i partner coinvolti finendo per modificare le modalità e l'idea stessa di gusto di individui e gruppi in contatto.

Il cibo, in quanto elemento di affermazione identitaria, è anche un mezzo di scambio culturale, presuppone la fiducia nell'altro. Ciò che ha spinto Tina e Angelo verso il viaggio nella scuola di cucina sono state le domande di immigrati o studenti “stranieri” sulla provenienza, l'utilizzo e le ricette attraverso cui cucinare determinati prodotti alimentari venduti dai coniugi (per esempio i *friarielli*, i broccoli baresi, i pomodori da fare in salsa ecc.). La popolazione di immigrati che faceva capolino nel negozio mostrava curiosità per i cibi *nostrani* e per i piatti, ai loro occhi inconsueti, che Tina illustrava durante le lezioni: «Come è buono signora, come fa a fare questo piatto? Qual è la ricetta?». Tali dimostrazioni di curiosità e interesse verso la *nostra* cucina, sono esemplificative di tentativi messi in atto per superare quel sentimento di estraneità che getta gli immigrati in una situazione di disagio psichico e fisico, per accedere al territorio “straniero” attraverso la cucina, che «è la soglia più accessibile di una cultura. È la soglia più bassa di un confine. Mangiare la cucina degli altri significa attraversare questa soglia» (La Cecla, 1997). Spesso, l'abbracciare tratti culturali altri, può mettere in crisi la propria *identità*, quella di partenza, generando un sentimento di pericolo e instabilità che talvolta si tenta di scavalcare aderendo in maniera più forte ad una delle *identità* in partita.

Come ha detto Claude Lévi-Strauss (1965), è nell'inconscio che risiede la facoltà dello scambio tra me e l'altro: esplorando la dimensione inconscia, infatti, non si compie un prolungamento in seno a se stessi, ma si arriva a scoprire la parte più estranea dell'*io*, la sua parte più altra. Ed è proprio questo “sé dell'io”, come lo definisce il grande antropologo francese, che ci mette in comunicazione (dunque in una condizione di scambio) con la parte più estranea dell'altro. Se non esiste *identità* senza alterità, il confronto con l'altro potrebbe anche essere motivo di rafforzamento della propria *identità*. A patto, però, che le culture – e le *identità* – siano inserite in percorsi di scambio e aperte verso l'esterno.

I corsi di cucina di Tina sono gratuiti, rappresentano una forma di dono e entrambi i coniugi ci tengono a specificare che non chiedono a chi segue le lezioni di andare a fare compere da loro, anzi avvertono tutti i partecipanti che possono far parte della scuola di cucina anche se non si riforniscono di frutta e verdura presso il loro esercizio. La loro idea è quella di un corso aperto a tutti e le pietanze preparate vengono offerte e condivise non solo con i partecipanti alle lezioni, ma anche con i passanti e con gli altri commercianti. A chiunque transiti di lì è offerto un piatto con

all'interno una pietanza da assaggiare, pietanza preparata talvolta solo dagli immigrati con l'aiuto di Tina.

Tina considera la cucina una passione, una vocazione, la definisce un "dono" da mettere a disposizione degli altri. Il motivo che la anima nel corso delle lezioni è proprio la condivisione, insieme ai riscontri positivi che riceve: «Tu devi sapere che quando li metti tutti davanti a un piatto di pasta o qualcosa di buono il sorriso scatta sulla faccia di tutti, sono tutti contenti». Come se la precarietà del migrante, derivante dall'aver abbandonato il proprio mondo per venire proiettato in un mondo estraneo, venisse riequilibrata dall'atto del mangiare insieme.

Angelo, dal suo canto, si è prodigato redigendo i cartelli affissi sulle porte del negozio in diverse lingue. Mi racconta: «Veniva la srilankese, veniva la giapponesina e chiedevo "mi scrivi nella tua lingua frutta e verdura?"», così «quando arriva la russa, la srilankese o la giapponese, sembra loro di poter ritrovare un po' di casa anche qui». Inoltre, i due non nascondono di aver dato e di continuare a dare una mano a chi è in difficoltà economiche e non solo. A parere di Tina tutti dovrebbero aiutare l'altro in difficoltà: «Che cosa mi torna», si chiede, «quando dopo una giornata di lavoro ci siamo solo arricchiti? La vita è una sola e allora non è meglio passarla nel miglior modo e far sì che anche gli altri stiano bene? Così siamo contenti tutti!». Questa forma di scambio-dono sembra evocare quel principio di reciprocità, così come teorizzato da Lévi-Strauss (1965), secondo il quale a determinare il dono è lo scambio stesso. Lo scambio è l'origine delle operazioni di dono, delle prestazioni e delle controprestazioni: «Lo scambio è il denominatore comune di un gran numero di attività apparentemente eterogenee». La pratica sociale del *donare* rientra nel novero delle prestazioni e contro prestazioni che sono indispensabili a creare e mantenere il legame sociale. Tali prestazioni e contro prestazioni possono assumere sia una forma di reciprocità – dare, ricevere e ricambiare - diretta e mutuale (un soggetto ricambia il dono ricevuto offrendo a sua volta un dono al suo donatore), sia una forma di reciprocità indiretta (in cui il donatore riceverà un dono non da colui a cui ha donato, ma da un terzo soggetto). La reciprocità indiretta presuppone una fiducia nella restituzione, nel fatto che prima o poi qualcuno donerà ai donatori originari. Tale fiducia si configura meglio come "patto di fede" con l'altro, con il gruppo, i membri che costituiscono la società. È quindi a fondamento del legame sociale, delle relazioni che si instaurano tra gli individui e, in definitiva, del funzionamento della società stessa. Il legame sociale, insomma, non si sostanzia nelle relazioni tra due soli soggetti, ma nelle relazioni di gruppo.

Nel campo di ricerca, rappresentato dal negozio di frutta e verdura di Tina ed Angelo, ho potuto osservare, tra gli attori sociali oggetto della mia osservazione, sia una tendenziale estraneità potenzialmente discriminatrice che casi di dialogo e solidarietà.

I diversi modi di "stare al mondo" incontrati mettono in evidenza dei piani dell'azione in cui i singoli contrattano e ridefiniscono le loro percezioni di sé

attraverso una poietica che produce dei simboli efficaci nella creazione di sistemi di valore condivisi da gruppi sociali differenti i quali si incontrano e scambiano i simboli dei rispettivi sistemi di valore. Per questo motivo, non mi sembra corretto parlare di fenomeni di ibridazione e contaminazione per quanto riguarda le pratiche e le rappresentazioni raccontate. Ad ibridarsi e contaminarsi sono due frutti in sé puri e completi; mentre le culture, anche quelle alimentari non sono dei nuclei chiusi essenziali ed oggettivi, dunque non possono ibridarsi. Ad essere in azione sono piuttosto delle strategie che, per mezzo del cibo e delle pratiche e immaginari ad esso legati, rispondono a dei bisogni di radicamento simbolico del territorio e fungono da marcatori della memoria individuale e collettiva di lunga durata, una memoria che non è statica e immutabile, ma instabile e cangiante.

Bibliografia

- Aime M. (2004). *Eccessi di culture*, Torino, Einaudi, 2011.
- Allison A. (1991). Japanese mothers and obentōs: The-lunch box as an Ideological State Apparatus, in Counihan C., Van Esterik P., *Food and culture*, New York, Routledge, 2013.
- Ambrosini M. (2005). *Sociologia delle migrazioni*, Bologna, Il Mulino.
- Amselle J. L. (1990). *Logiche meticce. Antropologia dell'identità in Africa e altrove*, Torino Bollati-Boringhieri, 1999.
- Amselle J. L., M'Bokolo E. (1985). *Au coeur de l'ethnie. Ethnies, tribalism et état en Afrique*, Paris, La Découverte
- Anderson B. (1991). *Comunità immaginate. Origini e diffusione dei nazionalismi*, Roma, Manifestolibri, 1996.
- Asad T. (2003). *Formations of the secular. Christianity, Islam, Modernity*, Stanford (California), Stanford University Press.
- Augé M. (1994). *Il senso degli altri*, Torino, Bollati-Boringhieri, 2012.
- Battaglia D. (1995). *Rhetorics of selfmaking*, Berkeley, University of California Press.
- Bauman Z. (2003). *Intervista sull'identità*, Bari-Roma, Laterza.
- Benadusi M., *Dislocare l'antropologia. Connessioni disciplinari e nuovi spazi epistemologici*, Rimini, Guaraldi, 2006.
- Bernardi U. (2004). *Culture e integrazione*, Milano, Franco Angeli.
- (2000). *La nuova insalatiera etnica. Società multiculturale e relazioni interetniche nell'era della globalizzazione*, Milano, Franco Angeli.
- Bianchi E., Bergaglio M. (2003). "Il vissuto degli immigrati a Milano", in Scaramellini G. (2003). *Città, regione, territorio: studi in memoria di Roberto Mainardi*, Milano, Cisalpino.

- Bonanzinga S., Giallombardo F. (2011). *Il cibo per via. Paesaggi alimentari in Sicilia*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.
- Bromberger CH. (1993). L'ethnologie de la France et le problème de l'identité, in *Civilisation*, XLII, 2.
- Callari-Galli M. (2005). *Antropologia senza confini. Percorsi nella contemporaneità*, Palermo, Sellerio.
- Chiodi F., Benadusi M. (2006). *Seconde generazioni e località. Giovani volti delle migrazioni cinese, marocchina e romena in Italia*, Roma, Labos.
- Clemente P., Giuffrè M. (2011). "Migrazioni, un editoriale a due firme", in *Lares*, anno LXXV n. 3.
- Clifford J. (1988). *I frutti puri impazziscono. Etnografia, letteratura e arte nel secolo XX*, Torino, Bollati-Boringhieri, 1993.
- Clifford J. e Marcus G. (edited by) (1986). *Scrivere le culture*, Roma, Meltemi, 1998.
- Counihan C. (edited by) (2002). *Food in the USA. A reader*, New York, Routledge.
- Counihan C., Van Esterik P. (2013). *Food and culture*, New York, Routledge.
- Csordas T. J. (edited by) (1994). *Embodiment and experience. The existential ground of culture and self*, New York, Cambridge University Press.
- (1999). *Incorporazione e fenomenologia culturale*, in «Antropologia III», Roma, Meltemi, 2003.
- Douglas Mary (1966). *Purezza e pericolo. Un'analisi dei concetti di contaminazione e tabù*, Bologna, Il Mulino, 2003.
- Epstein A. L. (1978). *L'identità etnica. Tre studi sull'etnicità*, Torino, Loescher, 1983.
- Fabietti U. (1995). *L'identità etnica*, Roma: Carocci, 2012.
- (2004). *Elementi di antropologia culturale*, Milano, Mondadori Università.^[1]
- Fedele A., Llera Blanes R. (edited by) (2011). *Encounters of body and soul in contemporary religious practices. Anthropological Reflections*, (EASA series; 16), Berghahn Books
- Garnier J. (2010). "«Faire avec» les goûts des autres. La petite restauration africaine, une nouvelle venue dans les villes moyennes en France", in *Anthropology of food*, 7 / Dicembre 2010.
- Geertz C. (1973). *Interpretazione di culture*, Bologna, Il Mulino, 1987.
- (1995). *Mondo globale, mondi locali*, Bologna, Il Mulino, 1999.
- Giallombardo F. (2003). *La tavola, l'altare, la strada*, Palermo, Sellerio.
- Golden D. (2006). Nourishing the Nation: the uses of food in an Israeli kindergarten, *Food and Foodways*, 13 (3), pp. 181-199.
- Gruzinski S. (1994). *La colonizzazione dell'immaginario*, Torino, Einaudi.
- Hannertz U. (1996). *La diversità culturale*, Bologna, Il Mulino, 2001.
- Hénaff M. (1991) *Claude Lévi-Strauss and the Making of Structural Anthropology*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 1998.

- Herzfeld M. (2003). *Intimità culturale: antropologia e nazionalismo*, Napoli, L'ancora del Mediterraneo.
- Hobsbawm E. J., Ranger T. (a cura di) (1983). *L'invenzione della tradizione*, Torino, Einaudi, 1987.
- Izard M. (2002) *Prefazione*, in LÉVI-STRAUSS C. *Razza e storia, razza e cultura*, Torino, Einaudi.
- Jenkins R. (1986). *Social Anthropological Models of Inter-Ethnic Relations*, in Rex J., Mason D. (eds.), *Theories of Race and Ethnic Relations*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Karrebaek M. S. (2012), What's in your lunch-box today?: Health, Respectability and Ethnicity in the Primary Classroom, *Journal of Linguistic Anthropology*, 22 (1).
- (2013). Rye brad and halal: Energisterment of food practices in the primary classroom, *Language & Communication*, 34.
- Kilani M. (1997). *La théorie des deux races: quand la science repète le mythe*, in Hainard J., Kaher R. (éds.), *Dir les autres. Réflexions et pratiques ethnologiques*, Lausanne, Payot.
- (1994). *L'invenzione dell'altro*, Bari, Dedalo, 1997.
- La Cecla F. (2002). *La pasta e la pizza*, Bologna, Il Mulino.
- (1997). *Il malinteso*, Roma-Bari, Laterza.
- Lévi-Strauss C. (2002). *Razza e storia, razza e cultura*, Torino, Einaudi.
- (1983). *Lo sguardo da lontano. Antropologia, cultura, scienza e raffronto*, Torino, Einaudi, 1984.
- (1968). *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, Il Saggiatore, 2010.
- (1967). *Razza e storia e altri studi di antropologia*, Torino, Einaudi.
- (1965), *Introduzione all'opera di Marcel Mauss*, in Mauss M., (1950). *Teoria generale della magia*, Torino, Einaudi.
- (1964). *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore, 2008.^[L]_[SEP]
- Lorenzoni E. (2011). "Donne di origine marocchina fra riconoscimento e inclusione nella sfera pubblica", in *Lares*, anno LXXV n. 3.
- Lupton D. (1999). *L'anima nel piatto*, Bologna, Il Mulino.
- Maalouf A. (1998). *L'identità*, Milano, Bompiani, 1999.
- Masini M. (2013). *Mangiare con Dio: cibo e ritualità nell'ebraismo, nel cristianesimo e nell'Islam*, Forlì, Foschi.
- Mauss M. (1924-1925) *Saggio sul dono*, Torino, Einaudi, 2002
- (1950). *Teoria generale della magia*, Torino, Einaudi, 1965.
- Montanari M. (2010). *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza.
- (2015). *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti*, Milano, Rizzoli.
- Moro E. (2016). The Mediterranean Diet from Ancel Keys to the UNESCO Cultural Heritage. A Pattern of Sustainable Development between Myth and Reality, in *Procedia - Social & Behavioral Sciences*, Oxford, ELSEVIER, pp. 655-661, <http://dx.doi.org/10.1016/j.sbspro.2016.05.380>.

- (2014). *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita*, Bologna, Il Mulino.
- Nadel S. F. (1947). *The Nuba*, Oxford, Oxford University Press.
- Niola M. (a cura di) (2016). *Antropologie del contemporaneo. Patrimoni, simboli, tendenze*, Lecce, PensaMultimedia.
- (2015). *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari*, Bologna, Il Mulino.
- (2012). “Le primarie del fast food: kebab vs. big mac”, in *Italianieuropei*, Roma, year XII n. 10/2012.
- (2012). *Non tutto fa brodo*, Bologna, Il Mulino.
- (2009). *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina*, Bologna, Il Mulino.
- (2003). *Totem e ragù*, Napoli, Pironti.
- Oberg K. (1954). “Culture Shock”. Panel discussion at the Midwest regional meeting of the Institute of International Education in Chicago, November 28, 1951.
- Palumbo B. (2009). *Politiche dell'inquietudine. Passioni, feste e potere in Sicilia*, Firenze, Le Lettere.
- (2006). *L'Unesco e il campanile. Antropologia, politica e beni culturali in Sicilia orientale*, Milano, Meltemi.
- Pitte J. R. (2010). *Il desiderio del vino. Storia di una passione antica*, Bari, Dedalo, 2010.
- Pollock M. (2001). Learning to be racial in America, in Benadusi M. (a cura di), *Antropologia, scuola, educazione*, numero monografico di *Scuola democratica*, n. 1/2.
- Prosperi A. (2016). *Identità. L'altra faccia della storia*, Bari-Roma: Laterza.
- Radcliffe-Brown R. W. (1952). *Structure and function in primitive society*, London. Cohen & West.
- Remotti F. (1996). *Contro l'identità*, Bari-Roma, Laterza.
- Sahlins M. (1976). *Cultura e utilità*, Milano, Anabasi, 1994.
- (2010). *Un grosso sbaglio. L'idea occidentale di natura umana*, Milano, Elèuthera.
- (2013). *What kinship is... and is not*, Chicago, The University of Chicago Press.
- Said E. W. (1978). *Orientalismo, l'immagine europea dell'Oriente*, Milano, Feltrinelli, 2013.
- Sartori G. (2000). *Pluralismo, multiculturalismo. Saggio sulla società multi-etnica*, Milano, Rizzoli.
- Sayad A. (1999). *La doppia assenza. Dalle illusioni dell'emigrato alle sofferenze dell'immigrato*, Milano, Cortina Raffaello Editore, 2011.
- Scaramellini G. (2003). *Città, regione, territorio: studi in memoria di Roberto Mainardi*, Milano, Cisalpino.
- Scarpi P. (2016). “Religioni. Sistemi religiosi e ordini alimentari”, in Montanari M. (a cura di), *Cultura del cibo – vol. IV “Il cibo nelle arti e nella cultura”*, Novara, Utet.
- Signorelli A. (2006). *Migrazioni e incontri etnografici*, Palermo, Sellerio.
- Teti V. (1976). *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Rimini-Firenze, Guaraldi.

- (2015). *Fine pasto*, Torino, Einaudi.

Turner V.W. (1974). "Pilgrimage and communitas", *Studia missionalia* 23.

Vertovecs S. (2009). *Transnationalism*, London, Routledge.

Zaouali L. (2004). *L'Islam a tavola. Dal Medioevo a oggi*, Roma-Bari, Laterza.