

## **Riannodare legami. Il potere del cibo nell'esperienza di rifugiati e richiedenti asilo a Berlino**

Donatella Schmidt e Maddalena Longhi

### **Recreating bonds through food practices in the experience of refugees in Berlin**

#### **Abstract**

Restrictions imposed on certain categories of refugees and asylum seekers, the needs of the labour market, the controversial cultural discourse on migration, the slow process of the asylum procedure and policy implementation put people – subject to forced migration and coming from scenarios of war and contention - in a prolonged state of uncertainty and inability to have control over their lives. In this context, the desire for the ordinary – made up of taken for granted but meaningful needs such as food, accommodation, relationships - takes on special relevance. In the present essay the emphasis is on bonds maintained and created through food practices, which are assigned the task of sewing up the world fragmented by the experience of migration. As soon as the conditions give a minimum chance to do so, for instance by moving from an emergency shelter to a reception centre, ties are knotted again, and the place of familiarity and belonging called home is restored.

**Keywords:** food practices, refugees, reception centres, policies and regulations, Germany

### **1. Le esigenze del settore economico-produttivo<sup>1</sup>**

Nel 1973 la grande stagione dell'assorbimento di manodopera migrante viene interrotta con il *Anwerbestopp* (alla lettera 'stop al reclutamento'); da quel momento è la figura del rifugiato che viene ad occupare lo scenario verso cui si indirizzano le politiche migratorie della Repubblica Federale. E, dal momento che solo al rifugiato viene accordato l'accesso, la discriminante tra rifugiato economico e rifugiato politico diventa rilevante, specie nella retorica anti-migratoria di quegli anni. Dopo la riunificazione delle due Germanie del 1990 e dopo l'arrivo di un consistente numero di persone di origine tedesca dai vari paesi dell'Est e di iracheni in fuga dalla guerra,

---

<sup>1</sup> Il saggio qui presentato è parte di una ricerca più ampia ancora in corso, condotta all'interno del progetto FOR – *Food and Refugees* radicato all'Università di Padova. La ricerca guarda principalmente al ruolo del cibo in luoghi di emergenza, di precarietà o in centri di accoglienza in diverse città europee che vedono la presenza di rifugiati nelle varie accezioni del termine. Parti della ricerca (ma non il presente elaborato) sono state presentate in convegni internazionali, in riviste e in saggi contenuti in volumi. Il saggio proposto è frutto di un lavoro collegiale, tuttavia Donatella Schmidt è responsabile per le sezioni 1, 2, 3, 5, 6 e Maddalena Longhi per tutta la sezione 4 di carattere etnografico.

il Governo tedesco reagisce con la riforma dell'articolo 16 della Costituzione che restringe il diritto d'asilo. Proprio per tenere distinte le due tipologie di rifugiati, l'attività lavorativa viene utilizzata come linea di demarcazione: al richiedente asilo viene proibito l'accesso al mercato del lavoro fintantoché la procedura amministrativa non è completata. Tuttavia, sulla spinta di associazioni imprenditoriali e delle camere di commercio, unanimi nel rilevare un bisogno costante della componente migrante, vengono avanzate varie proposte volte a mettere in connessione le richieste del mercato con la procedura d'asilo. Una di queste chiedeva, per esempio, una selezione della popolazione rifugiata in base alle abilità richieste dall'economia tedesca. Da questo dibattito, nel 2014, nasce il progetto "Intervento subito" basato sul motto «ciascuno ha del potenziale», disegnato dall'Ufficio Federale per Migranti e Rifugiati<sup>2</sup> insieme con l'Agenzia federale per l'impiego<sup>3</sup> ossia in collaborazione con quell'agenzia i cui servizi prima non erano richiesti, dal momento che la procedura d'asilo e l'integrazione nel mercato lavorativo erano tenuti volutamente separati.

Questo cambiamento di rotta diventa chiaro nell'estate del 2015 in cui un'ondata di rifugiati, principalmente siriani provenienti dalle aree in conflitto, viene accolta nel paese a beneficio sia della macchina produttiva sia dell'immagine politica della Repubblica Federale. Agenzie multinazionali di collocamento delle risorse umane come Manpower consigliano il Governo di abolire ogni norma che vieti ai rifugiati di lavorare dal momento che il paese aveva bisogno delle loro capacità produttive: in breve, persone in mobilità forzata dovevano essere viste come una risorsa che andava rapidamente valorizzata. Va detto che queste considerazioni di carattere utilitaristico si sposavano con considerazioni di carattere umanitario e di solidarietà sociale: non solo c'erano centinaia di associazioni interessate, ma colossi corporativi quali la Volkswagen e la Deutsche Bank erano coinvolte con il progetto *Wir zusammen* (Noi insieme). Nel complesso, prevaleva una forma di razionalità logistica che, *mutatis mutandis*, aveva assonanze con la tramontata politica del *Gast Arbeiter* (1955-1973), il lavoratore ospite ormai non più ospite, ma parte integrante della società tedesca (Altenried et al. 2018).

## **2. La macchina amministrativa**

Tuttavia c'erano delle differenze importanti. La figura del *Gastarbeiter* era stata nel complesso omogenea: un lavoratore impiegato nel settore industriale con confini definiti, diritti inclusivi dal punto di vista sociale, uno status giuridico escludente. Al contrario, la figura del richiedente asilo risultava frammentata in una serie di categorie che, da subito, lo classificavano in richiedente con "buone prospettive", con

---

<sup>2</sup> *Bundesamt für Migration und Flüchtlinge*, il cui acronimo è BAMF.

<sup>3</sup> *Bundesagentur für Arbeit*, BA.

“cattive prospettive” e con “incerte prospettive” di restare nel paese. Chiaramente la prima categoria, composta prevalentemente da persone provenienti da Siria, Eritrea, Somalia, Iran e Iraq, veniva indirizzata verso una macchina amministrativa atta a facilitare la sua inserzione nel mondo del lavoro: corsi di lingua e di integrazione, riconoscimento di titoli precedentemente acquisiti e l’accesso al *counseling*, alle agenzie e ai centri per l’impiego come qualsiasi altro cittadino tedesco. A questo si aggiungevano programmi appositamente disegnati per determinare le abilità pratiche del candidato (Aumüller, 2016). Il richiedente asilo riceveva un permesso di residenza, *Aufenthaltsgestattung*, che gli permetteva di rimanere in Germania finché la procedura di richiesta d’asilo non era terminata; era un permesso che lo obbligava a rimanere nel distretto dove si trovava la sua struttura d’accoglienza. Tuttavia, per i richiedenti con “buone prospettive” quest’obbligo si applicava solo per i primi tre mesi, dopodiché il permesso veniva esteso a tutto il paese. Inoltre, con l’Atto di Integrazione del 2016, *Integrationsgesetz*, ai richiedenti asilo iscritti a un corso di apprendistato era consentito un permesso di residenza della durata di tutto il corso, in aggiunta ai due anni extra per acquisire una esperienza lavorativa.

Per i richiedenti dell’altra categoria, quella con un futuro incerto, tutte queste agevolazioni in genere non erano possibili e i datori di lavoro, pur avendo necessità di assumere, si sentivano spesso scoraggiati da un’amministrazione troppo lenta. Né le agevolazioni erano possibili per i richiedenti asilo con “cattive prospettive” perché provenienti da paesi considerati sicuri, come l’ex-Jugoslavia e l’Albania: a loro l’accesso al lavoro e ai corsi integrativi erano vietati<sup>4</sup>. Da tutto questo risultava evidente che il menzionato progetto “Intervento subito”, fortemente voluto dalle forze produttive e basato sul motto «ciascuno ha del potenziale», trovava dei freni decisi nelle pratiche politiche<sup>5</sup>.

In Germania la macchina amministrativa si avvale di norme implementate a diversi livelli – nazionale, regionale, locale - che non consentono un approccio omogeneo nelle procedure. Com’è noto il paese ha un sistema politico di tipo federale in cui i singoli stati, *Länder*, hanno un ruolo significativo sul sistema stesso. Spetta allo Stato sovrintendere tutte le domande d’asilo attraverso il già citato Ufficio Federale per i Migranti e i Rifugiati (BAMF), che risponde all’Ufficio degli Affari Interni. Tuttavia, è all’Ufficio Federale per il Lavoro e per il Sociale che spetta la gestione della Legge sui Benefici per i Richiedenti asilo. Come a dire che un ufficio è

---

<sup>4</sup> Per questa categoria nel 2015 è stata approvata una Legge di Accelerazione delle procedure d’asilo, *Asylverfahrensbeschleunigungsgesetz*.

<sup>5</sup> Il sistema d’asilo tedesco prevede quattro categorie di protezione internazionale che determinano sia i diversi benefici a ciascuna associati sia la durata del permesso di residenza: 1. status di rifugiato secondo la convenzione di Ginevra; 2. status di rifugiato secondo la Costituzione tedesca; 3. protezione sussidiaria; 4. temporaneo divieto di espulsione. Inoltre ci sono delle categorie amministrative che includono coloro che sono in attesa della decisione d’asilo; coloro la cui domanda è stata respinta; coloro che, pur con la domanda respinta, non possono essere espulsi per ragioni umanitarie (vedi BAMF 2019).

orientato al controllo, l'altro all'integrazione. Da questa differenziazione di competenze, e soprattutto di finalità, sorge una prima tensione. È di competenza dei singoli stati il rilascio di eventuali permessi di residenza di tipo umanitario, l'espulsione dei richiedenti le cui domande sono state definitivamente rifiutate e tutta l'organizzazione degli alloggi. È invece di competenza dei comuni o municipalità far rispettare la Legge di residenza nel comune ospitante durante tutta la procedura della richiesta d'asilo. Inoltre, se la domanda d'asilo è rifiutata, le autorità municipali possono essere delegate a decidere se alla persona viene concesso di rimanere per ragioni umanitarie o se invece va espulsa. Il Governo Federale può poi delegare i singoli stati federali, i *Länder*, di farsi carico dell'implementazione della Legge sui Benefici per i Richiedenti asilo. I *Länder*, a loro volta, possono delegare il compito alle municipalità. E ancora: i *Länder* possono trasferire alle municipalità tutta l'organizzazione relativa all'ospitalità, facendole decidere in autonomia se offrire alloggi in appartamenti o in strutture compartite. A loro volta, le municipalità possono gestire direttamente le strutture o affidare la gestione a delle associazioni. Per quanto riguarda i corsi d'integrazione, in genere riservati alla tipologia di richiedente asilo "con buone prospettive" o a chi ha già ottenuto asilo, le municipalità possono optare di offrire comunque dei corsi di lingua tedesca anche ad altre tipologie di richiedenti. Tutte queste decisioni variano molto da municipio a municipio e da stato a stato, ma una decisione in una direzione o nell'altra può avere un impatto significativo nella vita di una persona e nelle sue prospettive per il futuro<sup>6</sup>.

---

<sup>6</sup> Ogni richiedente asilo trascorre il primo periodo in un centro collettivo di prima accoglienza (*Erstaufnahmeeinrichtung*). Dall'entrata in vigore dell'*Asylpaket I*, (Legge per l'accelerazione delle procedure d'asilo) il soggiorno massimo al centro è di sei mesi e, in teoria, dovrebbe riuscire a svolgere l'audizione sulla domanda di asilo durante la sua permanenza. Durante il soggiorno, l'accesso al mercato del lavoro è vietato e il richiedente è soggetto all'obbligo di residenza (*Residenzpflicht*) e pertanto non può lasciare il distretto o il *Land* a cui è stato assegnato. I *Länder* hanno l'obbligo di mettere a disposizione i centri di prima accoglienza necessari per alloggiare la quota di richiedenti a loro assegnata. Ogni mese il Ministero federale dell'interno comunica ai *Länder* la previsione sui posti necessari. Con l'elevato numero di migranti arrivati in Germania nel 2015, i *Länder* si sono trovati obbligati ad aumentare rapidamente le loro capacità di accoglienza allestendo centri provvisori in palestre, ex-supermercati ecc... in condizioni spesso precarie e deficitarie (come nel centro provvisorio sul *Flughafen Tempelhof* a Berlino: senza docce, senza lavatrici, 25 m<sup>2</sup> per 25 persone) in quanto la legge federale non disciplinava né gli standard minimi né la metratura dei centri di prima accoglienza. Generalmente i principali servizi offerti in questi centri sono accoglienza materiale (in contante o in natura), sicurezza (servizio di guardia h24), accesso al servizio sanitario, assistenza sociale e legale e a volte, non essendo prescritti dalla legge, corsi di lingua tedesca. Dal momento che la definizione degli standard dei servizi nei centri di prima accoglienza è responsabilità dei *Länder*, questa può essere molto varia mentre la gestione può essere assicurata dallo stesso *Land*, oppure essere affidata a organizzazioni, a volte selezionate tramite un bando. Per quanto riguarda la seconda accoglienza, anche in questo caso sono assenti linee guida su scala nazionale da rispettare: è a carico dei *Länder* che, nella maggior parte dei casi, delegano l'accoglienza ai comuni. La gestione dei centri è in genere affidata a soggetti privati quali organizzazioni religiose o associazioni; tuttavia, si è anche fatto ricorso a soggetti privati a scopo di lucro, come per esempio proprietari di pensioni. La

### 3. Il concetto della *Deutsche Leitkultur*

In Germania, i primi anni duemila sono stati caratterizzati da un doppio marco legislativo riguardante le politiche migratorie: la legge di cittadinanza – partorita tra concessioni verso lo *ius soli* da un lato e cinque milioni di firme contro la possibilità di avere doppia cittadinanza dall'altro - e la legge sull'immigrazione con un orientamento verso l'integrazione.

Tuttavia questi spazi politico-legislativi, indubbiamente innovativi, erano accompagnati da un dibattito pubblico preoccupato principalmente dalla lealtà – culturale e civica - della componente musulmana, la maggior beneficiaria di queste aperture. Tale dibattito – iniziato da Friedrich Merz, membro del CDU (Unione cristiano-democratica, lo stesso partito di Angela Merkel) nel *Bundestag*, il Parlamento tedesco - ruotava attorno al concetto di *Deutsche Leitkultur*, tradotto sommariamente come “Cultura guida”. L'idea di Merz era che gli immigrati dovessero conformarsi alla cultura di base tedesca, fondata su valori cristiani e occidentali, con un riferimento implicito alla consistente presenza turca di matrice musulmana<sup>7</sup>. Veniva sottolineata la necessità di una omogeneità culturale che avrebbe reso più facile l'integrazione. Al contrario, erano guardate con sospetto differenze culturali che non solo non aiutavano l'integrazione, ma agivano contro di questa, costringendo a una ghettizzazione. Per la Merkel, eletta cancelliera nel 2005, il concetto di *Leitkultur* era accompagnato da simboli concreti quali l'inno, la bandiera e il sentirsi a casa inglobato nel termine *Heimat*. Anche Otto Shily, membro del Partito Socialdemocratico (SPD) e al tempo ministro degli Interni, si aspettava che gli immigrati imparassero il tedesco e mostrassero adesione ai principi fondanti della Repubblica come preconditione per essere accettati nella società. Una voce fuori dal coro era quella di Rita Süßmuth, membra del CDU e al tempo presidente del Parlamento, che interpretava il concetto di *Leitkultur* come una serie di valori e di norme condivisi e derivanti da un processo di mutuo apprendimento e di scambio,

---

tipologia di accoglienza, ossia se sistemare i richiedenti asilo in centri collettivi (fino a 300 persone) o in appartamenti avviando così progetti per una decentralizzazione, spetta ai *Länder* e da qui nasce la diversità di trattamento. Non appena il richiedente asilo riceve una forma di protezione, dovrebbe lasciare la struttura. Tuttavia, nella pratica, la situazione varia da centro a centro e dipende molto dal gestore: in alcuni centri di accoglienza un quinto delle persone presenti ha già ricevuto uno status di protezione, in altri centri il detentore di un permesso deve uscire immediatamente rischiando di vivere per strada. Da marzo 2016, ossia con l'introduzione dell'*Asylpaket II*, è stata creata la possibilità di istituire centri per l'accoglienza speciale diretti a richiedenti inseriti nella procedura di asilo accelerata in quanto provenienti da Paesi di origine considerati sicuri (Albania, Serbia, Macedonia, Kosovo, Montenegro, Bosnia-Erzegovina, Ghana, Senegal) e anche a coloro che forniscono informazioni errate, distruggono i documenti o rifiutano di farsi prendere le impronte digitali. Sul sistema di accoglienza in Germania vedi per esempio il libro di Elena Fontanari *Lives in Transit* (2019) e il saggio di Carolin Leutloff-Grandits “Temporalities of Refugee Experience in Germany” (2019).

<sup>7</sup> Sono oltre quattro milioni i musulmani in Germania e sono presenti 2300 moschee.

basato sul riconoscimento e il rispetto dell'altro, la cui risultante era un forte collante sociale (Das Gupta 2006).

Il termine-concetto di *Leitkultur* ha ricevuto obiezioni da varie fonti, anche dall'interno dello stesso CDU, con le critiche più accese mosse da studiosi che l'hanno visto come un'altra espressione del, per loro mai tramontato, nazionalismo tedesco (Klusmeyer 2001; Pautz 2005). Certamente poteva essere letto come una trasposizione su base culturale del noto concetto dello *ius sanguinis* che aveva dominato l'apparato legislativo prima del 2000, anno in cui usciva la nuova legge di cittadinanza. Per Patricia Erhkamp, tuttavia, le citate interpretazioni avevano tutte uno sguardo rivolto al passato, fornendoci poche indicazioni sul panorama migratorio in prospettiva futura. Per l'autrice il dibattito doveva essere inteso in termini più ampi, indicando come i confini della democrazia liberale potevano essere rinegoziati alla luce del fenomeno migratorio, in particolare di matrice musulmana (Erhkamp 2012). In quest'ottica, il concetto di *Leitkultur* andava oltre il senso di collettività nazionale, raccogliendo su di sé una tensione su valori, quali libertà di espressione in ambito religioso, secolarismo e uguaglianza, capaci di riaffermare o di minare la democrazia stessa<sup>8</sup>.

Oggi il concetto di *Leitkultur*, seppur datato, è rimasto popolare in alcuni settori della società ed è ancora riaffiorante nel dibattito politico, contribuendo alla nozione sottesa che, per fare parte della società tedesca, sia necessario un cambio culturale: o della matrice immigrata (visione assimilazionista) o della società nel suo complesso (visione interculturale).

#### **4. Il desiderio dell'ordinario**

Il quadro delineato sia a livello giuridico-amministrativo, sia socio-economico sia di dibattito culturale appare dinamico e propositivo. Tuttavia è contraddistinto da distinte tensioni – derivanti dalle esigenze del settore economico, dall'apparato politico-amministrativo e dall'interpretazione culturale - non necessariamente in sintonia tra loro. Il risultato è che i richiedenti asilo si trovano spesso all'interno di un contesto di incertezza nel quale il desiderio dell'ordinario – costituito da necessità scontate quali il cibo, l'alloggio, le relazioni - viene ad assumere particolare rilevanza. Infatti, la ricostruzione di una vita ordinaria, costituita da bisogni semplici ma carichi di senso, è ciò a cui la maggior parte dei rifugiati e richiedenti aspira. È in questa direzione che intendiamo volgere lo sguardo in questa seconda parte del nostro elaborato: osservando l'esperienza dei richiedenti asilo in una struttura d'accoglienza

---

<sup>8</sup> In quest'ottica va interpretata la proposta di formare degli imam locali da parte del Governo tedesco invece di contare su persone inviate dalla Turchia con poca conoscenza delle realtà locali.

e rilevando come riescano, con la complicità del cibo, a trasformare in casa un luogo che, per molti aspetti, è il suo esatto contrario.

### *Il centro di Treskowstrasse*

Il centro di Treskowstrasse è situato nel distretto centrale di Prenzlauer Berg ed è stato aperto nel 2016. È uno dei numerosi nuovi centri di seconda accoglienza allestiti a Berlino a seguito della crisi del 2015, la lunga estate della migrazione, dove le persone potevano alloggiare una volta superate le prime fasi burocratiche<sup>9</sup>. La maggioranza degli ospiti della struttura proveniva da quattro diversi centri di prima accoglienza, quei centri d'emergenza allestiti nel minor tempo possibile in palestre e scuole per riuscire ad accogliere tutti i nuovi arrivati e dove, di conseguenza, centinaia di persone si ritrovavano a dormire nello stesso spazio su brandine o materassi stesi a terra. Nonostante il periodo massimo di permanenza fosse sei mesi, visti i grandi numeri e la difficoltà nel mettere in moto la macchina burocratica, molti ospiti si sono trovati a passare anche un anno in tali condizioni precarie<sup>10</sup>. Per molti di loro, quindi, il passaggio da un centro di prima a uno di seconda accoglienza, come appunto quello di Treskowstrasse, rappresentava una svolta importante nel loro percorso. Una delle maggiori differenze fra queste due tipologie di centro era l'approccio all'alimentazione: i primi prevedevano una mensa attraverso servizi di catering, mentre nei secondi i residenti avevano disposizione cucine comuni dove poter preparare il proprio cibo.

Al tempo della ricerca<sup>11</sup>, il centro di Treskowstrasse ospitava circa 500 persone distribuite in sei piani e in una serie di appartamenti provvisti di due cucine per piano e con molti spazi comuni, inclusa una cucina attrezzata per eventi festivi e un parco

---

<sup>9</sup> Per far fronte al bisogno di alloggi, molti edifici abbandonati e inutilizzati sono stati ristrutturati e trasformati in centri di seconda accoglienza. Una volta in regola, l'assegnazione della gestione avveniva attraverso bandi pubblici a cui solitamente partecipavano associazioni del privato sociale che, in base a diversi criteri, venivano poi scelte. Nella gestione e nell'organizzazione quotidiana le singole associazioni avevano molta libertà, motivo per cui erano riscontrabili molte differenze tra i diversi centri, che spesso dipendevano dai valori dell'associazione e dagli obiettivi che questa si poneva.

<sup>10</sup> L'esperienza in questi centri di prima accoglienza rimane vivida nella narrazione di un intervistato dall'Afghanistan: «Niente cucina, niente mensa...toilette e docce sporchissimi...Veramente, veramente un disastro [...] Sono sempre i privati che gestiscono questi alloggi...E che prendono tutto il denaro dal Governo o dal BAMF, spendono poco e fanno disastri...E sanno quando le persone del BAMF vengono a vedere, lo sanno...e quel giorno, stai sicuro, preparano qualcosa di buono e dicono 'sì distribuiamo questo cibo'...e infatti una volta abbiamo ricevuto un pasto turco che era molto buono...e il gruppo del BAMF controllava l'alloggio e quel giorno tutto era pulito, i bagni, la cucina puliti e il cibo turco [...] Corruzione, semplicemente corruzione: c'è corruzione anche in Germania» (intervista a Saber, 12 marzo 2018).

<sup>11</sup> La ricerca, condotta nel primo semestre del 2018, includeva anche un altro centro di seconda accoglienza e un centro di prima accoglienza sempre a Berlino. A Treskowstrasse i tre mesi più importanti sono stati da febbraio ad aprile.

giochi per bambini. Il centro offriva una serie di servizi – supporto medico e legale, lavorativo e abitativo - e progetti di vario genere, organizzati con la collaborazione di associazioni esterne in un'ideale sinergia tra operatori, assistenti sociali e volontari. Era gestito da *Unionswerk*, un'associazione di matrice cristiana con una lunga tradizione<sup>12</sup> di impegno verso le parti più deboli della società, in particolare rifugiati, anziani e disabili. La gran maggioranza degli ospiti erano famiglie con figli per lo più provenienti da Siria, Afghanistan, Iran e Iraq mentre pochissime erano le presenze dall'Africa e dai Balcani. Molte avevano già ottenuto uno status di protezione internazionale, pur continuando a vivere al centro<sup>13</sup>.

Nel corso di tre mesi una delle due ricercatrici, Maddalena, ha osservato le dinamiche all'interno del centro Treskowstrasse, ponendo l'accento sulle esperienze e le narrazioni delle persone; ha condiviso i pasti con famiglie e gruppi di amici provenienti da Iraq, Afghanistan, Serbia, Syria; ha frequentato ogni venerdì pomeriggio il *Frauencafe*, un evento esclusivo per le donne in cui veniva data loro l'opportunità di discutere di progetti e problemi con assistenti sociali e di socializzare fra loro con cibo e musica; si è recata a fare la spesa con alcune delle donne del centro in negozi forniti di alimenti medio-orientali. Il fatto di partecipare sia a eventi specifici che alla quotidianità delle persone le ha permesso di creare una relazione di fiducia con alcuni degli ospiti, e in particolare alcune delle ospiti, ponendo le premesse per condurre alcune interviste in profondità sul tema del cibo. Mentre le interviste si sono rivolte sia a donne che a uomini, i momenti di partecipazione e di condivisione hanno privilegiato la componente femminile, dando anche un taglio di genere alla ricerca.

### *La condivisione della quotidianità*

L'incontro con Rajia, una donna irachena di circa 40 anni, è avvenuto durante una delle visite al *Frauencafe*, il caffè delle donne. Dopo aver trascorso un po' di tempo insieme, Rajia ha invitato a pranzo Maddalena dicendole che avrebbe preparato uno

---

<sup>12</sup> L'associazione era nata nel 1946 allo scopo specifico di assistere i rifugiati senza patria e i reduci di guerra.

<sup>13</sup> Va considerato che il mercato delle case e degli appartamenti è difficile per tutti a Berlino, difficoltà che si accrescono se si tratta di famiglie numerose e inoltre rifugiate. Vengono richiesti un tot di metri quadrati per persona e spazi adeguati e il sussidio per l'alloggio dato dal Governo alle famiglie è spesso insufficiente rispetto a quanto viene richiesto. Da qui si comprende la protratta presenza in centri d'accoglienza anche dopo l'ottenimento di uno status giuridico. Anche incrociando la variabile lavorativa con quella dell'alloggio la situazione non appare semplice neppure per le persone sole: un intervistato al centro di Treskowstrasse ha dichiarato che, lavorando, avrebbe dovuto versare 900 euro al centro d'accoglienza per la sua permanenza, assumendosi il costo del vitto e delle altre spese e ovviamente perdendo il diritto al sussidio. Il risultato è che o il lavoro era davvero ben pagato o semplicemente risultava non conveniente accettarlo rinunciando al sussidio.



dei piatti iracheni più prelibati. Il giorno dopo il marito è venuta a prenderla all'entrata del centro in quanto, come ogni ospite, doveva essere registrata da un residente per poter accedervi. Rajia si trovava al sesto piano nella cucina condivisa, spaziosa e ben attrezzata, impegnata nella preparazione del cibo. Ha spiegato cosa stava cucinando: *dolma*, un piatto a base di riso con foglie di vite ripiene; *shorba*, un tipo di zuppa; pollo arrosto con verdure. La quantità di cibo era sorprendente, ma per Rajia era normale perché era il fine settimana e perché aveva invitato anche un'amica irachena. Quel giorno non erano presenti i suoi figli, impegnati in alcune attività organizzate dal centro.



Foto 1. A pranzo con Rajia

Una volta pronto il cibo e giudicata la situazione sotto controllo, Rajia ha chiesto a marito e ospiti di spostarsi nella stanza condivisa con marito e figli<sup>14</sup>. Lo spazio disponibile era organizzato nel miglior modo possibile per renderlo più accogliente: i letti erano contro le pareti, uno su ogni lato della stanza; un grande tappeto rosso occupava lo spazio centrale; in un angolo, c'era un frigorifero con alcune stoviglie appoggiate sopra e in un altro angolo un tavolo di plastica con del cibo e utensili. Prima di mangiare, Rajia ha messo un sacco di plastica sul tappeto e sopra di esso un grande vassoio d'argento, ha poi steso del pane arabo sul vassoio mentre suo marito rovesciava la pentola con il *dolma*, disponendo altri piatti intorno

<sup>14</sup> La famiglia disponeva anche di un'altra stanza al quarto piano, ma non era pratico per loro vivere e dormire in piani separati specie con i figli.

ad esso. Tutti si sono seduti attorno al vassoio a mangiare e Rajia, passando le posate a Maddalena, ha dichiarato che a Baghdad di solito mangiavano con le mani, indicando suo marito che stava prendendo una manciata di *dolma* dal vassoio mentre diceva «ha un sapore migliore in questo modo»:

«Come è consuetudine nella mia cultura, ho iniziato con la minestra, che è normalmente la prima portata del pasto. Alcuni minuti dopo, perplessa dal mio comportamento, Rajia mi ha chiesto perché non stessi mangiando. Mi sono resa conto che mentre io stavo assaporando lo *shorba*, tutti gli altri stavano mangiando un po' di tutto. Rajia mi ha incoraggiata ad assaggiare anche le altre pietanze. E così ho fatto, complimentandomi per la sua cucina. Sembrava molto soddisfatta dicendo con orgoglio che il cibo arabo era davvero buono – il migliore - non come il cibo tedesco che i suoi figli hanno iniziato a mangiare. In effetti, quando i suoi figli sono tornati più tardi quel giorno, mi hanno raccontato di alcuni deliziosi piatti di patate che avevano mangiato a scuola e mi hanno confessato di essere stati al Mc Donald's un paio di volte chiedendomi di mantenere il segreto con la madre in quanto ovviamente non servivano carne *halal*.

Finito di mangiare, Rajia ha chiesto al marito di andare in cucina a mettere dell'acqua a bollire per concludere il pasto sorseggiando del tè verde. Prima di ripulire, Rajia ha preparato un piatto con del cibo da portare a un'amica malata. Abbiamo passato il resto del pomeriggio nella sua stanza seduti sul tappeto, chiacchierando e impastando un po' di *baklava*, un piatto dolce che richiede un processo piuttosto lungo. Anche se non è molto pratico preparare questo tipo di piatto stando seduta per terra – spesso le fa male la schiena - Rajia appariva divertirsi nel preparare i piatti tradizionali per la sua famiglia e per gli amici» (Maddalena, note di campo febbraio 2018).

Trascorrere la giornata con Rajia e la sua famiglia ha permesso di osservare il “potere del cibo” in azione. Essere in grado di offrire piatti tradizionali era motivo di orgoglio e di soddisfazione per lei: non solo il cibo era importante, ma lo erano anche i modi in cui il pasto veniva vissuto in tutti i suoi aspetti. Il pasto assumeva significati potenti attraverso la riproduzione di una ritualità abituale: dalla lunga preparazione e disposizione dei piatti, alla condivisione del cibo mangiato da un piatto comune, all'utilizzo delle mani. Erano tutte modalità che consentivano la creazione di un *sensescape* familiare, che aveva il sapore e l'odore di casa. Oltre ad essere un mezzo per unire le persone al loro passato e alle cose e persone che l'avevano riempito, il cibo era una modalità di collegamento con le persone con cui era condiviso nel momento presente, permettendo di mantenere e rafforzare i rapporti con familiari e amici. D'altro canto l'invito a condividere il cibo fatto a persone estranee - o anche l'invito a queste a preparare e a far assaggiare a loro volta il proprio cibo - era un modo per creare nuove relazioni che potevano risultare importanti durante i primi

tempi della migrazione. Zoran, un richiedente asilo dalla Serbia, lo spiegava chiaramente:

«Mia moglie fa il pane e poi lo dà a un'altra donna...noi scambiamo il nostro cibo [...] Semplicemente. 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 buon cuore, chi è amichevole, chi è umano» (intervista a Zoran, 13 marzo 2018).

Il cibo offerto e scambiato è usato come veicolo immediato di comunicazione (Montanari 2017), va dunque oltre la lingua e la provenienza. Come sottolineano Counihan e Kaplan «costituisce un componente estremamente importante di scambi reciproci, più di qualsiasi altro oggetto o sostanza» (Counihan e Kaplan 2013, p.3). Lo scambio di cibo, visto come un mezzo efficace per costruire legami sociali, era allargato oltre il circolo familiare per includere amici, vicini e anche la società ospitante: il progetto *Meet'n'Eat-Begegnungscafé*, letteralmente “Caffè dell'incontro”, era un'opportunità per rifugiati e berlinesi di spendere del tempo insieme con la complicità del cibo. Ogni settimana una cuoca diversa preparava un piatto da offrire ai partecipanti mentre gli altri aiutavano in un'atmosfera rilassata e cordiale.

Chiaramente c'erano dei riscontrabili cambiamenti nel modo in cui Rajia e la sua famiglia vivevano l'evento del pasto. Per esempio, la collaborazione tra lei e il marito rifletteva una modifica di abitudini: mentre in Iraq lei era l'unica responsabile per la cottura del cibo e per la presentazione del pasto, dopo il trasferimento in Germania, il marito collaborava di più. Si notava un accento sulla coppia, che si mostrava coesa nel proiettarsi verso l'esterno, piuttosto che sul rispetto del ruolo di genere rigidamente imposto dall'interno. Un altro aspetto legato al cambiamento era la differenza tra i genitori, più legati ai cibi tradizionali, e i figli che sperimentavano e incorporavano più facilmente nuovi sapori nella loro vita quotidiana. Infine, gli impegni e gli orari di ciascun membro della famiglia non consentivano più di essere sempre assieme al momento del pasto. Come sottolineava un'intervistata:

«Perché non sono con loro tutto il tempo e ci separiamo un po', tipo qualcuno va a scuola, qualcuno ha il tirocinio, qualcuno deve lavorare... E ci separiamo, quindi non mangiamo sempre insieme... Ma quando mangiamo insieme... Mangiamo troppo e con felicità» (intervista a Nadira, febbraio 2018).

Le citate modifiche mostravano la capacità di adattarsi alle esigenze dettate dal nuovo contesto, ma anche la volontà di non lasciare che il cambiamento frammentasse le relazioni familiari e sociali; il momento conviviale dei pasti, dato per scontato in un altro luogo, diventava qui qualcosa di prezioso che arricchiva la nuova quotidianità.

*Cercare un ingrediente, trovare un luogo*

Il primo passo per la preparazione di un piatto tradizionale è trovare gli ingredienti necessari. Berlino, che ospita una grande comunità turca tanto da venire definita “la nuova Istanbul”<sup>15</sup>, offre una grande varietà di negozi di alimentari specializzati, specie nei quartieri di Mitte, Kreuzberg, Neukölln e Wedding, tutti situati nella parte ovest dove la maggior parte dei cittadini di origine turca e medio-orientale risiede. Tutte le persone intervistate hanno dimostrato di conoscere i posti in cui possono trovare i prodotti provenienti dal loro paese d’origine.

«Posso trovare tutto qui a Berlino... perché ci sono così tante persone internazionali... ogni cultura porta qualcosa... dal Pakistan, dall'Iran, dall'Afghanistan... Anche i veri prodotti dai diversi paesi sono originali di questi paesi» (intervista a Thaminah, 22 marzo 2018).

Tuttavia, se reperire gli ingredienti necessari non era più un problema per la maggior parte dei rifugiati, il processo non era avvenuto senza sforzo: avevano sì tutti trovato negozi e mercati locali dove fare la spesa, ma il raggiungimento di questa familiarità era il risultato di mesi di ricerca.

«All'inizio eravamo così spaventati, perché non volevamo mangiare carne di maiale ma... pian piano stiamo imparando il tedesco e possiamo leggere sulla confezione e... così puoi sapere tutto quello che stai mangiando... e cosa devi mangiare... Ma all'inizio è stato difficile... perché non sapevamo dove erano i negozi turchi, i negozi arabi, afgani o iraniani... Ora sappiamo cosa possiamo fare» (intervista a Thaminah, 22 marzo 2018).

Come risulta chiaro dalle parole di Thaminah, fare la spesa inizialmente rappresentava una vera e propria sfida per i nuovi arrivati perché avevano paura di comprare prodotti *haram* nei negozi di alimentari tedeschi e non sapevano dove

---

<sup>15</sup> Secondo quanto riportato da *Statistik Berlin Brandenburg*, a dicembre 2018 erano 98.502 gli stranieri con cittadinanza turca registrati a Berlino, e 83.000 i cittadini tedeschi con doppia cittadinanza o *migratorische hintergrund* (passato di migrazione), per un totale di 181.500 turchi a Berlino (inclusendo anche i curdi) ossia il 6% del totale della popolazione. Come sappiamo con la costruzione del muro di Berlino nell'agosto del 1961, il flusso di lavoratori provenienti dall'est si fermò, rendendo la richiesta di manodopera più accentuata e necessari accordi con paesi capaci di fornirla. I lavoratori turchi divennero il gruppo più numeroso dei cosiddetti *Gastarbeiter*; alla scadenza dell'accordo di lavoro tra la Turchia e la Germania nel 1973 molti cittadini turchi, già integrati nella società tedesca, scelsero di rimanere.

trovare negozi di generi alimentari specializzati. Proprio a causa delle difficoltà iniziali – sperimentate dalla maggior parte dei rifugiati - essere in grado di fare acquisti in negozi familiari ha rappresentato per molti di loro il primo passo verso il sentirsi a casa pur in una terra che non era la loro.



Foto 2. Supermercato Istanbul

Molte delle persone incontrate nel centro d'accoglienza andavano a Hermannplatz, la piazza considerata uno dei luoghi migliori per fare la spesa. I negozi di alimentari erano un posto molto significativo per molti rifugiati perché oltre a fornire gli ingredienti necessari, creavano un'atmosfera rassicurante: indicazioni in turco, in arabo, in afgano li rendevano riconoscibili anche per chi non padroneggiava ancora il tedesco; la presenza di molte persone internazionali permetteva loro di essere visibili senza avere timore; odori, colori e sapori aiutavano a trovare un nuovo luogo di appartenenza in una città in cui altrimenti avrebbero potuto sentirsi estranei ed esclusi. I negozi e i luoghi costituivano un *sensescape* in grado a un tempo di fungere da rifugio (o da *cocoon* secondo una felice espressione di Hanna Lewis) e di fornire un punto di riferimento dove le persone potevano sentirsi a proprio agio,

essere riconosciuti e riconoscersi anche al di fuori delle mura del centro di accoglienza.



Foto 3. Mercato turco all'aperto

## **5. Il grande connettore**

Comprare, cucinare, mangiare e condividere il cibo della tradizione aiuta rifugiati e richiedenti asilo a dare un senso di continuità alle loro vite, connettendo il passato lasciato alle spalle con il presente difficoltoso e il futuro nebuloso. Il cibo è un significante potente (Lewis 2010) che si nutre di esperienze sensoriali, capace a un tempo di innescare memorie e di creare nuove storie. Va ben oltre il semplice atto del mangiare includendo gli aspetti fondamentali della preparazione, della ritualità e della

socialità. Il riprodurre un *sensescape* familiare, simile a quello di casa, evoca una sensazione di continuità nella realtà frammentata della migrazione. Apportando un senso di familiarità, offre sicurezza e spesso induce all'agentività. Per persone che di frequente si trovano in uno stato di sospensione temporale protratto, simile a quello che la Fontanari chiama "*definitive temporariness*" (Fontanari 2013, p.10)<sup>16</sup>, rappresenta un antidoto al senso di incertezza proprio dell'esperienza di migrazione forzata. L'incertezza è dettata da cause reali e i dati lo confermano: nel corso degli anni, per i richiedenti asilo in Germania, si è verificato un incremento della protezione sussidiaria e del divieto di espulsione (o diritto di soggiorno tollerato, il cosiddetto *Duldung*) a discapito dello status di rifugiato<sup>17</sup>. Mentre quest'ultimo dà la possibilità di immaginare un futuro e di fare dei programmi per la propria vita, non possono fare programmi i titolari di un soggiorno tollerato, persone cioè che non hanno diritto a una protezione ma non possono neppure essere espulse e pertanto vivono sospese. Le strutture di seconda accoglienza, oltre ai richiedenti asilo, ospitano la maggior parte dei titolari del *Duldung* e, se i responsabili della struttura lo permettono, anche persone che hanno già ottenuto una forma di protezione.

Tutte le persone intervistate hanno mostrato eccitazione nel parlare del cibo e della sua lunga preparazione ricordandone con orgoglio i sapori e gli odori, la loro unicità, la qualità e inevitabilmente paragonandoli con le esperienze nel corso della loro esperienza migratoria. Se il cibo, e il *sensescape* che lo accompagna, diventa uno dei simboli più immediati associati alla casa, il confronto con il nuovo contesto porta spesso i rifugiati a una riformulazione del concetto di casa<sup>18</sup> nella comprensione del significato potente che pratiche quotidiane, prima date per scontate, vengono ad assumere. La ricerca degli ingredienti adatti, il rituale della preparazione, i momenti di commensalità sono tutti tesi nella definizione, o meglio nella ridefinizione, di questo concetto. Certamente l'idea di casa può essere collegata a un luogo specifico associato a determinati colori, odori, suoni e sapori (Ahmed 1999); certamente può essere connessa a persone che percorrono le strade della cittadina natale e che animano le sue botteghe. Tuttavia è riduttivo limitarla allo spazio fisico che si è lasciato alle spalle, per esempio la patria verso la quale si possono nutrire sentimenti conflittuali e che, per mille motivi, può non essere vista come il posto ideale dove vivere. Ugualmente riduttivo è intenderla come una struttura fisica, un contenitore

---

<sup>16</sup> Per una riflessione sull'aspetto-concetto di temporalità vedi ancora il saggio di Carolin Leutloff-Grandits intitolato "Temporalities of Refugee Experience in Germany" (2019).

<sup>17</sup> Mentre nel 2015 quasi la metà dei richiedenti asilo riceveva lo status di rifugiato, nel 2016 la percentuale scendeva a meno del 37% e nel 2017 si attestava un po' al di sopra del 20% (Konle-Seidl 2018, p.10). Come già chiarito, differenti tipologie di protezione danno diritto a misure d'integrazione differenziate e a diversi permessi di residenza. Per esempio i titolari di una protezione sussidiaria, anche se raggiunto il livello di competenza linguistica C1, non hanno accesso a un permesso permanente dopo tre anni, come invece accade con i titolari dello status di rifugiato.

<sup>18</sup> Per una revisione della letteratura sul concetto di casa può essere utile tener presente il saggio di Shelley Mallett "Understanding Home: A Critical Review of the Literature".

atto a contenerla e a definirla. Piuttosto è quella pratica che, pur rimanendo connessa al mondo materiale e a una struttura fisica, non si identifica con essa. L'idea di casa si avvicina di più al significato dato da Tilley come il contesto adatto per ogni esperienza umana «costruita in movimento, memoria, incontro e associazione» e che acquisisce senso nelle pratiche del quotidiano (Tilley 1994, p.15). Siamo sulla scia di quella *dwelling perspective*, la prospettiva dell'abitare, proposta da Ingold dove il sentirsi a casa e trovare il proprio posto nel mondo non sono un pacchetto già confezionato bensì un qualcosa che «viene in essere e acquisisce significato attraverso la sua incorporazione nelle attività quotidiane» (Ingold 2000, p.3). L'idea di casa è in connessione con emozioni, narrazioni e valori creati attraverso le relazioni e legati alla nozione di appartenenza a una comunità. Matta et al., nella loro introduzione alla raccolta di saggi *Food and the Fabric of Home*, riassumono con chiarezza il concetto: «La casa diventa 'quel luogo' che fornisce i contesti per l'esperienza umana e per il dispiegarsi di una serie di pratiche attraverso le quali consegue il suo significato mentre le persone acquisiscono un senso di appartenenza e di identità» (Matta, de Suremain e Crenn 2020, p. 3). Tale appartenenza può essere vissuta in una dimensione materiale, ma anche simbolica attraverso pratiche sociali che la richiamano. Le pratiche legate al cibo hanno questo potere: nonostante le restrizioni spaziali e materiali imposte dai centri d'accoglienza, nonostante le condizioni limitanti e restrittive del presente, una costante in soggetti costretti a migrazione forzata, questi soggetti vivono i luoghi socialmente e simbolicamente. È un senso di un'appartenenza che innanzitutto si alimenta attraverso la prossimità, ma che tuttavia può essere sentito e immaginato<sup>19</sup> anche senza avere una prossimità e addirittura senza una relazione di conoscenza e di familiarità con tutti coloro che la costituiscono (Amid 2002, p.16). Il cibo va inteso dunque come un grande connettore di una comunità simbolica. Va chiarito che il luogo dell'appartenenza non è confinato e racchiuso nella sua particolare storia bensì è il risultato dell'interazione con altre storie. È proprio per questo che l'idea di casa presenta una plasticità includente e una porosità tale da rifiutare il confine anche se continuamente lo ricrea.

Il cibo, uno dei più immediati e viscerali marcatori dell'identità culturale, certamente riproduce e mantiene delle linee di confine con l'ambiente esterno – che per i rifugiati e per i richiedenti è costituito dal nuovo contesto di migrazione - ma nello stesso tempo è capace di valicarle facendo transitare la nostalgia del passato verso percorsi il cui risultato ancora non è scritto e invitando con sé, nel percorso, nuovi compagni di strada. Uno dei concetti che connettono le pratiche dell'abitare con le pratiche del cibo è quello di *foodscapes* che si riferisce ai luoghi socialmente costruiti dove ci si procura, acquista, prepara, consuma, parla di cibo e alle pratiche,

---

<sup>19</sup> Pensiamo all'appartenenza a comunità virtuali attraverso i *social media* o alla visione delle TV satellitari dove «la casa non è più solo immaginata attraverso la memoria o la narrazione dei migranti bensì diventa una presenza nella vita quotidiana» (Ehrkamp 2005, p.13). È un virtuale rimanere in contatto e creare o mantenere legami transnazionali.



valori, significati e rappresentazioni che si intersecano con le realtà capaci di sostenere tali pratiche (Dolphijn 2004). Spetta dunque alle relazioni sociali la capacità primaria di produrre il significato che le persone attribuiscono ai luoghi. Osservare il processo di creazione di un nuovo luogo di appartenenza, non importa quanto circoscritto, transitorio o precario, attraverso le pratiche legate al cibo è stato il tentativo che ci siamo proposte in questo saggio.

## **6. Considerazioni finali**

Le tensioni sul piano amministrativo, spesso in contraddizione tra loro, hanno mostrato di avere un impatto forte sulla progettualità di rifugiati e richiedenti asilo. Da un lato, la Legge sull'Integrazione ha voluto indicare la via a tutti coloro che avevano il desiderio di iniziare un percorso che li avrebbe condotti ad essere parte della società d'accoglienza. D'altro canto una serie di passaggi obbligati – che andavano dal completamento dei corsi di lingua e di integrazione all'acquisizione o al riconoscimento delle abilità lavorative richieste, ai mesi necessari per ricevere una decisione sulla richiesta d'asilo presentata - si frapponevano, in modo più o meno pronunciato, tra lo spirito della legge e la sua messa in pratica. Come hanno rilevato Mezzadra e Neilson:

«La nuova gestione sui rifugiati conduce a un sovrapporsi di molteplici linee di inclusione ed esclusione, offuscando il confine tra l'una e l'altra e destabilizzando un punto di riferimento omogeneo e unificato contro il quale la posizione dei migranti può essere accertata» (Mezzadra e Neilson 2013, p.164).

Di fatto sono presenti davvero tante variabili: la durata delle procedure amministrative, le diverse tipologie d'asilo applicabili, il diverso permesso di residenza a queste legato, i diversi benefici a cui il permesso è associato. Tutto questo suddivide i rifugiati in vari gruppi e acuisce o sminuisce le possibilità loro aperte per il futuro. Lo status legale accordato è davvero uno strumento potente per creare gerarchie, per includere in modo differenziato, per non voler includere affatto.

In questo panorama destabilizzante, il cibo si rivela elemento capace di mantenere una forma di controllo sulle proprie vite: nonostante le restrizioni presenti nella vita di ogni giorno, nonostante i controlli di sicurezza presenti all'entrata del centro d'accoglienza, nonostante il confine materiale e simbolico che questo rappresenta, il cibo preparato, condiviso, scambiato permette a rifugiati e richiedenti asilo di esercitare una soggettività creativa e di immaginare, attraverso quel senso di familiarità di cui è portatore, luoghi dove poter ricominciare. Come sottolineano Brun e Fábos: «il processo di costruire casa comunque avviene poiché le persone cercano di creare familiarità, migliorare le loro condizioni materiali e immaginare un futuro

migliore» (Brun e Fábos citati in Ehrkamp 2016, p.7). Davvero il cibo è tessitore di contatti vecchi e nuovi, costruttore di appartenenze a comunità reali o virtuali, facilitatore d'interazione nei nuovi contesti e soprattutto creatore di un senso di casa dinamicamente in divenire.

### **Riferimenti bibliografici**

Ahmed, Sara

- "Home and Away: Narratives of Migration and Estrangement", *International Journal of Cultural Studies*, 2 (3), 1999 pp. 329-347

- et al. *Uprootings/regrounding: Questions of home and migration*. Oxford: Berg, 2003

Altenried, Moritz, Bojadžijev, Manuela, Höfler, Leif, Mezzadra, Sandro, Wallis, Mira

- "Logistical Borderscapes: Politics and Mediation of Mobile Labor in Germany after the 'Summer of Migration', *The South Atlantic Quarterly*, 117(2), 2018 pp.291-312

Aumüller, Jutta et al.

- "Case Study Germany". *From Refugees to Workers. Mapping Labour-Market Integration Support Measures for Asylum Seekers and Refugees in EU Member States*, Volume II Literature Review and Case-Studies, 2015, 68-78

BAMF (Bundesamt für Migration und Flüchtlinge)

- *The Stages of the German Asylum Procedure. An overview of the individual procedural steps and the legal basis*. Nürnberg, 2019. Consultato in [www.bamf.de/SharedDocs/Anlagen/EN/AsylFluechtlingsschutz/Asylverfahren/das-deutsche-asylverfahren.pdf?\\_blob=publicationFile&v=12](http://www.bamf.de/SharedDocs/Anlagen/EN/AsylFluechtlingsschutz/Asylverfahren/das-deutsche-asylverfahren.pdf?_blob=publicationFile&v=12)

Counihan, Carole, Kaplan, Steven

- "Introduction" in Carole Counihan, Steven Kaplan (eds.), *Food and Gender: Identity and Power*. Amsterdam: Overseas Publishers Association, 1998, pp. 1-11

Das Gupta, Olivier

- "Süssmuth interview", *Süddeutsche Zeitung*, 13 maggio 2006

De Genova, Nicholas, Garelli, Glenda, Tazzioli, Martina

- "Autonomy of asylum? The autonomy of migration undoing the refugee crisis script", *The South Atlantic Quarterly*, 117(2), 2018, pp.239-265

Dolphijn, Rick

- *Foodscapes: Towards a Deleuzian Ethics of Consumption*. Delft: Eburon, 2004

Ehrkamp, Patricia

- "Geographies of migration I: Refugees", *Progress in Human Geography*, 2016, pp.1-10

- "Migrants, mosques, and minarets: Reworking the boundaries of liberal democratic citizenship in Switzerland and Germany", in Marc Silberman, Karen Till, Janet Ward (eds), *Walls, Borders, Boundaries: Spatial and Cultural Practices in Europe*, Oxford-New York: Berghahn Books, 2012, pp.135-154.

- "Attachments of Turkish Immigrants in Germany", *Journal of Ethnic and Migration Studies*, 31 (2), 2005, pp. 345-364

Fontanari, Elena.

- "Confined to the Threshold. The Experience of Asylum Seekers in Germany". Paper presented at the International Resourceful Cities 21 Conference. Session 24: Urban Camps from a Global Perspective: Resources, Livelihoods and Governance, 2013, pp. 1-14.

- *Lives in Transit: An Ethnographic Study of Refugees' Subjectivity across European Borders*. London&New York: Routledge, 2019.

Konle-Seidl, Regina

- "Integration of Refugees in Austria, Germany and Sweden: Comparative Analysis. European Parliament: Directorate General for internal policies", 2018. Consultato in [http://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document.html?reference=IPOL\\_AT A\(2018\)614206](http://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document.html?reference=IPOL_AT A(2018)614206)

Lewis, Hanna

- "Community Moments: Integration and Transnationalism at 'Refugee' Parties and Events", *Journal of Refugee Studies*, XXIII n. 4, 2010, pp.571-588.

Leutloff-Grandits, Carolin

- "Temporalities of Refugee Experience in Germany. Diversification of Asylum Rights and Proliferation of Internal Boundaries", *Archivio Antropologico Mediterraneo*, Anno XXII, n. 21 (2) 2019, pp. 71-87

Mallett, Shelley

- "Understanding home: a critical review of the literature", *The Sociological Review*, 52 (1), 2014, pp. 62-89

Matta, Raul, Suremain, Charles-Edouard, Crenn, Chantal (eds)

- *Food Identities at Home and on the Move: Explorations at the Intersection of Food, Belonging and Dwelling*. London: Bloomsbury, 2020

Mezzadra, Sandro, Neilson, Brett

- *Border as Method, or, the Multiplication of Labor*. Durham: Duke University Press, 2013

Montanari, Massimo

- *Il cibo come cultura*. Bari: Economica Laterza, 2017

Statistik Berlin Brandenburg

- *Statistisches Jahrbuch 2018*, consultato in [https://www.statistik-berlin-brandenburg.de/produkte/Jahrbuch/jb2018/JB\\_2018\\_BE.pdf](https://www.statistik-berlin-brandenburg.de/produkte/Jahrbuch/jb2018/JB_2018_BE.pdf)

### **Sitografia**

<http://www.asiloineuropa.it/2016/08/16/laccoglienza-dei-richiedenti-asilo-in-germania/>

<https://www.statistik-berlin-brandenburg.de/>