

Ingredienti d'Identità in Viaggio¹

Stefania Guerrucci

Scheda informativa sul lavoro da cui è stato elaborato il saggio.

- ? Questo saggio nasce dal mio lavoro di tesi di laurea dal titolo: ***Ingredienti d'Identità in Viaggio, ovvero analisi e riflessioni sulla dinamica culturale relativa all'alimentazione attraverso una ricerca empirica su persone immigrate a Perugia provenienti dall'Africa subsahariana***; sezione antropologica del dipartimento uomo & territorio, già istituto di etnologia e antropologia culturale, facoltà di Lettere e Filosofia, Università degli Studi di Perugia, 1999 (2 voll., relatore Prof. Tullio Seppilli).
- ? La ricerca svolta si pone sia nel versante narrativa (inteso come elaborazione di un testo etnografico), sia in quello memorialistico (perchè basato su storie di vita di persone immigrate a Perugia che ho incontrato ed intervistato).
- ? Alcune ricerche, precedentemente svolte presso il medesimo Dipartimento, hanno affrontato la tematica (alimentazione-migrazione) rivolgendosi ad immigrati di differenti nazionalità; il taglio d'analisi principale è stato sempre molto più centrato sull'adattamento alimentare. Io ho privilegiato l'incontro con un numero più esiguo di persone, cercando di parlare con loro in modo approfondito, sempre a partire dall'alimentazione. In questo caso, parlare di integrazione, secondo me significa non fermarsi a quella di tipo alimentare (che è sempre comunque veicolo di un mondo personale e sociale), lo considero un concetto più ampio e problematico, così come me lo hanno trasmesso anche le parole delle persone incontrate.
- ? L'intero percorso è stato costruito attraverso una serie di passaggi, ciascuno di essi vuole essere il tassello d'una visione d'insieme non definitiva e data per assoluta, quanto invece ancora da ampliare e problematizzare.
- ? Per contestualizzare la ricerca ho ritenuto pertinente una prima analisi della relazione tra antropologia e alimentazione, affinché si comprendano i significati ed i ruoli dell'antropologia dell'alimentazione, il percorso storico-teorico che ha visto maturare la disciplina, ed in particolare la peculiarità di questo tipo di approccio nei contesti di Migrazione.
- ? Le storie di ogni persona incontrata ed intervistata, la loro grande collaborazione, anche nel preparare loro piatti che potessero essere documentati fotograficamente, hanno deviato la ricerca verso un'ottica di analisi che indagasse l'integrazione in modo sfaccettato e approfondito; per questo motivo sono state tentate più strade di analisi, in modo da fornire spunti di riflessione, agganci, incroci.
- ? Sottolineo i concetti fondamentali sottesi a questa ricerca; a tratti omessi, a tratti chiaramente esplicitati influenzano comunque la costruzione del percorso, scientificamente elaborato e personalmente inteso:
 - Concetto di Migrazione, come "privilegiato" momento per un'analisi antropologica.
 - Relazione tra processi globali e locali, di cui l'Antropologia dev'essere consapevole.
 - Cibo come elemento d'identità e in relazione ad una rete di significati e strutture socio-culturali, chiave di analisi dei processi di acculturazione.
 - Integrazione da intendere come concetto affatto univoco né definitivo, di cui, bensì, vanno scavati il senso e i diversi significati.

? Il percorso è stato così costruito (l'indice della tesi che ho allegato serve ad illustrare le tematiche affrontate):

1 - analisi dei rapporti tra antropologia e alimentazione e i significati sottesi; in particolare in contesti di migrazione.

2 - relazione sull'oggetto e la metodica della ricerca; fornisco alcuni dati principali:

tempi: 1997-1999;

luogo: città di Perugia;

tecniche e strumenti di rilevazione: interviste semi-strutturate, osservazione sul campo, immagini fotografiche; le interviste sono state condotte utilizzando temari da me elaborati: a) per un'analisi generale sulle dinamiche di acculturazione alimentare; b) per un'analisi della salute degli immigrati a partire dall'alimentazione, sulla base dell'attività dell'ambulatorio per immigrati a Perugia; c) per un'analisi della "giovane" realtà dei negozi che vendono prodotti africani a Perugia.

Il primo e principale temario elaborato è stato strutturato su 4 punti basilari: 1) alimentazione nel Paese di provenienza; 2) l'impatto: l'arrivo in Italia e l'alimentazione; 3) le abitudini alimentari in Italia; 4) bilancio e prospettive (non solo) alimentari; 5) co-costruzione.

Sintetico elenco delle persone intervistate: 1 uomo: Costa d'Avorio, 2 uomini e 1 donna: Nigeria, 4 donne e 1 uomo: Camerun, 1 donna e 1 uomo: Repubblica Democratica del Congo, 1 uomo: Eritrea e la moglie italiana; in più in *Voci fuori campo* sono raccolte informazioni e racconti di persone di diversa attività ed esperienza che servono a contestualizzare e chiarire i vari elementi emersi nei colloqui strutturati con il campione esaminato.

Sono state effettuate 21 interviste e 11 incontri.

Tutti i materiali d'intervista sono stati trascritti, rielaborati in un montaggio che raccoglie gli elementi generali, senza perdere di vista la particolarità di ciascuna esperienza personale.

Ho inserito:

3 – Alcune digressioni teoriche, al fine di spiegare determinate dinamiche (adattamento duale, evoluzione bi-culturale armonica, teoria dei gruppi e delle rappresentazioni sociali).

4 – Schede storico-geografiche "critiche" sui Paesi di provenienza.

5 – Parole chiave: per fornire degli strumenti di lettura del tema affrontato (identità, migrazione, acculturazione, integrazione).

6 – Spunto di analisi sull'antropologia visuale, per l'utilizzo della fotografia come strumento di ricerca, nei momenti di preparazione di piatti cucinati dagli intervistati.

7 – Alcuni agganci per rendere più ampio lo sguardo di analisi: sguardo sulla città di Perugia; *reflexivity*, ovvero il mio vegetarianesimo e i mancati assaggi; la realtà dei figli nati in Italia da genitori immigrati; le coppie miste; il ruolo dei media; analisi dell'attività all'ambulatorio per immigrati a Perugia (alimentazione-salute-migrazione e le patologie di adattamento); analisi dei negozi che vendono prodotti africani, giovane realtà della città.

8 – Allegati: ultimo decreto legge in materia di migrazione; un glossario sui cibi di cui si parla nel testo; il depliant creato per la mostra; l'elenco delle associazioni italiane straniere che operano a Perugia, ed infine, i riferimenti bibliografici.

Ringrazio tutti coloro che hanno partecipato a questo lavoro.

Gennaio 2000.

– **«Nani ya likayabu/ nani ya likayabu/ likayabu ya kwétu na kwanga, kyo! Ah?»²**

Il bisogno di nutrirsi (dall'atto del mangiare...) racchiude una molteplicità di significati (...all'atto culinario). Un'analisi dell'alimentazione apre *«una problematica che al di là del suo evidente interesse specifico appare di grosso rilievo metodologico generale. Essa investe centralmente, infatti, una questione nodale nella fondazione teorico-empirica dell'intero corpus delle "scienze dell'uomo": la questione, cioè, della reciproca autonomia e, insieme, dei rapporti di integrazione, fra i due livelli – il biologico e il sociale – ai quali si colloca (e va indagata) la condizione umana»*.³ Nel suo specifico l'antropologia dell'alimentazione, "giovane" campo di studio, ha preso forma (a livello teorico-metodologico) nel passaggio da un'ottica esclusivamente biomedica e nutrizionista di analisi ad una più complessa ed interdisciplinare, in cui gli agganci tra differenti discipline⁴ hanno reso possibile un bagaglio d'informazioni e di spunti utili alla comprensione dei molti possibili ambiti d'indagine in cui l'alimentazione si pone come variabile principale. La peculiarità di un discorso antropologico sull'alimentazione riconosce *«in ciascuna concreta situazione storica uno specifico sistema di alimentazione in cui convergono e si correlano (a) una determinata tipologia di alimenti, (b) le strutture e le tecniche che ne sostengono i processi di produzione e di circolazione/distribuzione e le pratiche di preparazione per il consumo, (c) le modalità istituzionali organizzative e comportamentali in base alle quali tale consumo viene realizzato, (d) le forme di addestramento tecnico e di condizionamento e trasmissione di "modelli", e insieme (e) i significati culturali e i vissuti psichici, che all'alimentazione direttamente o indirettamente si riferiscono: un "sistema", questo, il quale si costituisce, in definitiva, e deriva le sue stesse interne differenziazioni, in stretto rapporto con il contesto naturale di insediamento e con la complessiva configurazione, materiale e culturale, della intera società»*.⁵ Alimentazione intesa dunque come *fatto sociale totale*⁶ che, nell'immediatezza del mangiare intesa come bisogno strettamente biologico, comprende in realtà complessi significati che si strutturano a livello psico-sociale e si traducono nell'atto culinario. Fulcro e crocevia di quest'intreccio (biologico/sociale) è il *sistema nervoso centrale*⁷. Se da un lato il SNC è il centro di controllo e il regolatore dei bisogni elementari (ad esempio la fame) dall'altro esso, secondo anche recenti studi di psiconeuroimmunologia, non è affatto sganciato dagli stati emozionali del vissuto delle persone; pensiamo ai sapori (gusto), agli odori (olfatto), al piacere di un cibo che particolarmente amiamo... la percezione sensoriale che si ha di esso non è asettica e a compartimenti né strettamente fisiologica; rappresenta un processo conoscitivo globale in cui gli stimoli chimici che attraversano bocca e naso⁸ raggiungendo il SNC, s'intessono del vissuto personale ed esperienziale (culturale) cui anche un semplice cibo rimanda. Il gusto *«è un elemento fondamentale dell'identità di un popolo»*⁹; ciascuno di noi comincia a crescere insieme alla cucina della propria famiglia, che dà forma a gusti e sapori; così l'apprendimento sensoriale intrecciato alle esperienze emozionali crea un sentimento di appartenenza e di riconoscimento.¹⁰ Più che gli ingredienti sono i *condimenti* a donare sfumature ad ogni cucina¹¹ ed il momento degli *assaggi* rappresenta il ricco confine di avvicinamento ed interiorizzazione di gusti e sapori "altri". Il cibo è anche sinonimo di integrazione, comunicazione, condivisione, espressione, relazione, affettività (pensiamo anche solo ai momenti di festa e di ospitalità).

– **«La valigia era piena solo di cibo e tutti i miei vestiti in una piccola borsa... »¹²**

La ricerca svolta in collaborazione con le persone immigrate che vivono a Perugia è esempio di come e quanto il cibo possa trasformarsi in chiave privilegiata di lettura e di analisi dei vissuti personali e dell'esperienza di *viaggio*¹³; di chi porta con sé sapori, gusti, odori, ricordi, nel passaggio da un Luogo ad un altro che, per sua storia e cultura, ne ha coltivati degli altri. Si può giungere in un altro Luogo in molti modi¹⁴: la situazione può differenziarsi in base ai motivi, alle aspettative alla partenza e la reale vita con cui ci si confronta, al tempo di permanenza, al luogo di arrivo, all'età, al

fatto se si arrivi soli o “protetti” da un contesto familiare... eppure emigrare rappresenta comunque un forte momento di passaggio, di destabilizzazione della propria quotidianità, una defamiliarizzazione (nel senso più esteso del termine); mutano i contesti di riferimento, si è stranieri per un Luogo che ci è esso stesso straniero; solo col tempo si comincia a ricostruire una propria quotidianità, con il bagaglio delle esperienze precedenti, che all’inizio poco aiutano a decifrare le nuove regole di vita e si dà avvio ad un nuovo percorso che, mano a mano, acquista senso e maggior sicurezza.¹⁵ Allora il cibo rappresenta una miniatura della propria storia: «è venuta questa ragazza [dall’Africa] ci raduniamo e facciamo proprio una mangiata... anche se [si] mangia un pezzo così [piccolo] conta molto...»¹⁶; e la memoria “alimentare” custodita dentro di sé o sollecitata da momenti particolari¹⁷ porta alla luce situazioni vissute e piaceri sedimentati che, in Luoghi nuovi, possono ritrovare una maggior preziosità: «*Ho nostalgia di casa mia, il giorno che arriverò a casa mangerò riso, riso con verdura di manioca, Kyo! Ah?*».¹⁸ Cibo di casa, ovvero cibo dell’identità; quell’identità che come tale non è comunque immutabile, custode di tasselli passati e in movimento, aperta alle nuove situazioni.¹⁹

– «**È solo adesso che sto ricordando...**»²⁰

Ciascuna ricerca credo sia un itinerario in continua formazione ed elaborazione; da non intendersi come assoluto né definitivo, quanto piuttosto come un’impalcatura aperta ad ulteriori strade ed approfondimenti²¹. In questo caso, parlare di cibo ha il significato di intessere una comunicazione, una relazione con le persone immigrate a Perugia che hanno narrato della loro *cultura alimentare* offrendomi la possibilità di conoscere le loro “origini” e l’esperienza del viaggio. La *memoria* dunque come momento prezioso di ritorno dentro se stessi e verso le proprie origini, “sbanalizzando l’ovvio” e amplificando certi momenti con il “doppio-sguardo” di chi si trova lontano/vicino alla propria casa.²² I presupposti teorico-metodologici (personalmente espressi sul campo e nella costruzione della ricerca)²³ hanno fin dall’inizio impostato il mio lavoro secondo un punto di vista *qualitativo*²⁴, che privilegiasse la *collaborazione* con poche persone incontrate ed intervistate²⁵. L’intervista,²⁶ quale strumento d’indagine principale, ha creato momenti in cui il discorso a partire dal cibo si è allargato e problematizzato intorno a cosa significhi arrivare in un Paese straniero e come sia possibile, nel tempo, sentirsi parte di un “Luogo nuovo”, ormai sempre più familiare²⁷; tanto più che i punti di vista messi in gioco sono stati molteplici²⁸. Secondo la mia esperienza, questa ricerca racchiude un’enorme ricchezza, frutto del contatto con le persone che mi hanno dedicato del loro tempo e soprattutto mi hanno narrato con fiducia la loro esperienza di migrazione.

– «**Abbiamo tantissimi tipi di cibi, non è come qui che [c’è] pasta quasi tutti i giorni**»²⁹

Entrando nel vivo dei racconti delle persone immigrate incontrate, si coglie subito il ritratto che loro hanno dipinto della cucina di casa³⁰. Dopo le prime legittime difficoltà nel comprendere nomi di cibi diversi e ciò cui si riferiscono, si raccolgono tratti che accomunano persone provenienti da diversi Paesi (o da differenti etnie all’interno dello stesso Paese). La *varietà* della cucina africana, rispetto a quella italiana, è sempre il primo aspetto che viene sottolineato: «*non si mangia ogni giorno la stessa cosa... e poi come abbiamo tante cose diverse, non è come qui*».³¹ La loro è una cucina a base di *piatti unici* che «*comprende la parte farinacea, un po’ di carne e verdure, poi si mangia tutto insieme*»³². Alcuni ingredienti e piatti che ho conosciuto sono: *banane plantain, fougou, yam, arachidi, olio di palma, gemgembre, pili-pili, manioca, ndole, zighini, riso, couscous, mango, papaya...*³³ e tanti tipi di verdure, tra cui l’*herru*. In ogni caso, il cibo di casa è quello buono per eccellenza; i suoi sapori, profumi e condimenti lo rendono prezioso; anche il solo parlarne rende i volti delle persone luminosi: «*il sapore è più buono*»³⁴. Ed è attraverso il cibo che si parla delle loro abitudini quotidiane, come il far colazione con i resti della cena precedente: «*io a volte la mattina ho mangiato proprio il cibo della sera prima, molto buono, buonissimo!*»³⁵; si spiega il funzionamento dei ruoli all’interno della famiglia, in cui emerge la figura della donna (moglie/madre) custode dei saperi della casa che tramanda ai propri figli fin da piccoli; saperi che, una volta cresciuti ed in viaggio, i figli portano con sé: «*da noi una donna gioca un ruolo molto importante nella famiglia,*

molto, molto»³⁶; «io vedo una donna qui di quarant'anni che si permette di dire: non so cucinare, cioè se non sai cucinare un piatto è un'altra cosa... ma non so cucinare...»³⁷; «il giorno in cui ho fatto il primo polentone era un... avvenimento, queste cose che la mamma ci ha insegnato a cucinare, mia madre ci ha tirato su per fare le donne di casa, guarda che fine!»³⁸.

E così, pur trovandosi lontano da casa, quando è possibile si tenta di cucinare i propri piatti: *«ci son dei piatti italiani che mi piacciono, però mangiarmi foglie di manioca con riso come si mangiava a casa, se mi capita, già mi sta venendo l'acquolina in bocca...»³⁹*; anche se gli stessi ingredienti acquistati in Italia non hanno sempre lo stesso sapore: *«io qui non le rimangerei, è diverso, è diverso...»⁴⁰, «tante cose africane ci hanno un profumo particolare»⁴¹*. Ciò che contraddistingue la loro cucina è anche il modo stesso di cucinare certi ingredienti: alcune ricette conservano infatti i sapori “originari” se cucinate con utensili tradizionali e cotti sul fuoco a legna.⁴² La particolarità dei momenti di *festa* si coglie, più che per il tipo d'ingredienti, per la quantità dei piatti cucinati e per il grande valore socializzante e di condivisione che il cibo rappresenta: *«ecco le nostre feste: si mangia, si balla e si canta, queste tre cose non mancano mai»⁴³*. Vi sono occasioni particolari in cui il cibo è elemento basilare, ad esempio durante il *saddaka*⁴⁴; oppure momenti in cui certi cibi hanno un loro “potere”: il *mongogiobi*⁴⁵ è un cibo che le donne utilizzano per sedurre gli uomini; il *qui*⁴⁶ è un cibo “che lava” e si offre alle donne che hanno appena partorito; il *soso a la muamba*⁴⁷ si prepara per esprimere all'invitato una grande benevolenza. Il cibo è sempre un segno di alleanza, di rapporto, *«egoismo di cibo è peggio di egoismo di soldi»⁴⁸*. Cibo è anche segno di identità: ciascuna persona ha un proprio villaggio di appartenenza che riconosce un suo cibo particolare⁴⁹: *«la prima casa è sempre quella del villaggio»⁵⁰*. Con le proprie origini si mantiene sempre un legame; il momento della partenza è significativo snodo di passaggio verso l'esterno in cui è importante essere protetti dalla propria famiglia e comunità: così è “protettrice” la *terra del villaggio* posta in una piccola scatola, donata alla partenza, che va assaggiata nei momenti difficili; così ad alcuni si lascia il *piatto del villaggio*, il *gim gim*⁵¹ e si accompagnano con *benedizioni*. Alcuni riti di cui mi hanno parlato gli intervistati sono stati in parte anche “sbanalizzati” (a seguito dell'allontanamento da casa e delle nuove esperienze vengono vissuti con più disincanto e distacco), ma sono comunque rispettati perché parte delle loro origini. Il significato del cibo come segno di rapporto ritorna anche quando si parla dell'*ospitalità* e dei *momenti conviviali*: *«lo straniero è il re»⁵²*; si cucina sempre di più per offrire il cibo a chiunque possa entrare nella propria casa da un momento all'altro; ciò accade anche se ci trova ormai in Italia: *«chiunque entra a casa sua mangia, quando ci sta lei tu entri all'una di notte, a mezzanotte, alle due, la mattina alle quattro, tu mangi, se c'è per lei, c'è per suo marito, c'è anche per te, finché non c'è n'è più per nessuno...»⁵³*; a volte si hanno anche dei cambiamenti: *«se qualcuno viene a trovarti qui... come lo accogli... il tuo atteggiamento è tra virgolette più africano o più europeo?» «Ma io penso una via di mezzo... qualcosa ti offro sicuro poi dopo se mi va t'invito anche a cena o a pranzo la prima volta, poi se vedo che continui a ritornarci tutti i giorni già non rispondo nemmeno più, non apro la porta... vedi una via di mezzo... cambiamo, è ovvio che cambiamo...»⁵⁴*. In Costa d'Avorio ho scoperto che ci sono particolari luoghi di ritrovo, gli *alocodrom*, dove si mangiano banane plantain fritte accompagnate da un sugo molto piccante; qui si reca chiunque torni dall'Europa e, per quest'occasione, indosserà i vestiti più belli. La *cola* rappresenta, invece, in Nigeria un ingrediente particolare che si offre a chi giunge nella propria casa: *«perché è un frutto che stabilisce la pace, che stabilisce il cuore»⁵⁵*. L'immagine che, attraverso le loro parole, ci giunge dell'Africa, è quello di un luogo comunitario che accoglie chiunque con rispetto e si differenzia in questo dall'Europa che è più individualista: *«c'è questo fatto qua, che tu anche se hai un buchetto devi aiuta' l'altro... cosa che col tempo uno perde... ma questo viene dalle basi... nel senso che in Africa l'individuo cresce in società... in Europa è molto individualista, l'individuo cresce da solo, da noi non puoi crescere senza la società...»⁵⁶*. Questa immagine dunque, ci porta a riflettere su alcune dinamiche di incontro/scontro che possono scattare all'arrivo in luoghi differenti da quello familiare⁵⁷.

– **«Prima di venire qua ho mangiato la pizza che non mi era piaciuta per niente, per niente... però quando sono arrivata piano, piano, mi piace...»**⁵⁸

Ormai giunti in un nuovo Paese (l'Italia) ci si accosta a nuovi gusti e sapori. Alcune delle persone incontrate già conoscevano (nel bene e nel male) la cucina italiana: molti di loro conoscevano la "famosa" pasta (anche se cucinata in modo differente da quello italiano, come scoprirò in seguito); c'è chi da piccolo scambiava gli spaghetti per vermi o non li ha mai proprio assaggiati perché partito dal suo Paese vent'anni fa quando il cibo "esotico" era un lusso. Il primo impatto col cibo italiano è tendenzialmente negativo: tutto risulta sciapo, senza sapore; anche se si cucinano le ricette di casa non hanno più lo stesso gusto perché gli ingredienti non "sanno di nulla": *«quando son venuta qui, guarda era un po' difficile perché ho detto: ma io morirò di fame!»*⁵⁹. In realtà molte persone non arrivano a mani vuote, anzi portano con sé cibi, soprattutto essiccati o se li fanno spedire da casa; del resto chiunque arrivi, porta del cibo per chi già si trova in Italia. Comunque poi, pur con un forte legame ai propri sapori, per necessità o grazie ai primi incontri, ci si avvicina ai sapori della cucina italiana (quella che non è fatta solo di pasta al pomodoro)⁶⁰. I primi *assaggi* della "vera" cucina italiana (quella in famiglia, piuttosto che alla mensa) riservano comunque anche delle belle scoperte: ravioli, carbonara, lasagne, patate al forno... sono alcuni dei piatti più amati. Qualsiasi confronto (a doppio senso), anche a partire da quello culinario, implica in realtà un forte coinvolgimento (tra ciò che è familiare ma lontano e ciò che è straniero e col tempo diverrà familiare a suo modo)⁶¹.

– **«Prima non sapevo cosa era lo straniero, era una parola o un modo di essere che non conoscevo, anche se c'erano giù...»**⁶²

Al di là del primo impatto alimentare (più intimamente radicato nei gusti e nei sapori, al cambiamento dei quali comunque ci si abitua) estremamente forte e difficile risulta l'impatto relazionale (su come ci si sente visti dagli altri e come gli immigrati stessi leggono il mondo che li circonda): *«perché un punto è che qualcuno viene e pensa che come suo Paese, cioè che il mondo è uguale, perché tante volte, specialmente in Africa, il cuore di un africano non c'è quel tipo di "questo ha un colore diverso questo è un altro colore..." infatti la cultura africana fino in fondo è che gli stranieri sono più rispettati; quindi quando uno straniero parte del suo Paese con questo spirito pensa d'incontrare lo stesso cosa, quando arriva al Paese che gli... ospita... però qualcuno incontra le delusione perché la cultura non è uguale... nessuno è di colpa, perché, tu, un italiano non hai mai visto uno straniero di colore; come dicono sempre tante persone qui, vedi al televisore qualcuno dice... "gli stranieri devono andar via perché rubano il nostro lavoro, rubano questo, fanno quell'altro..." qualcuno dice "no, non è vero... noi italiani siamo i più immigrati del mondo, abbiamo fatto lo stessa esperienza e guarda che non rubano niente, loro arricchiscono la nostra economia..."*, che è la verità; quindi per me io non ho avuto eh... la brutta esperienza, però per me nessuno può recare all'estero senza trovare... un po' di difficoltà, un po' di tempo buono, tempo brutto... normale, è normale dappertutto»⁶³.

Sandrine, del Camerun, spesso ha sottolineato: *«io qui più che il cibo, più che il mangiare, io soffro ancora dell'irriverenza delle persone...»*⁶⁴.

– **«Sai che dicono? Che faccio una carbonara magnifica!»**⁶⁵

Così mentre i giorni passano, la trama dei cambiamenti intesse l'*identità migrante*. Sempre più si scopre il sapore della cucina italiana che accompagna la vita quotidiana delle persone immigrate; raramente ormai ci si fanno spedire cibi dai propri familiari (questo non significa affatto che si siano dimenticati i propri sapori: il gusto per la propria cucina è sempre presente, solo che, sia per motivi organizzativi che di avvicinamento positivo alla cucina italiana, il bisogno di mangiare il cibo di casa non è più forte come i primi tempi).

*«I sott'olio proprio mi piacciono, queste ragazze con cui abitavo avevano tutta 'sta roba fatta in casa... la torta al formaggio... mi son presa un'indigestione per magna' tutta 'sta roba! Son diventata una brava cuoca...»*⁶⁶; *«sì, all'inizio tante cose quando ho mangiato non ho sentito così molto sapore, ma adesso sono abituato... questi cibi italiani è molto, molto buono, a me mi piace*

*sempre mangiare nella famiglia così con degli amici italiani»⁶⁷; «ormai mi sono abituata, mi piace, mi piace, però il migliore del mondo è sempre quello mio, c'è chi dice che in Italia si mangia benissimo, però quello di casa è migliore»⁶⁸. In occasione di brevi ritorni nel Paese di origine molti di loro si rituffano nella loro cucina⁶⁹, c'è chi riporta in Italia cibi per sé e per gli amici⁷⁰, ma c'è anche chi, come Viviane e Berthè, hanno fatto assaggiare piatti italiani ai loro familiari.⁷¹ Quando sono loro stessi a cucinare ricette italiane, in realtà, la loro cucina si contraddistingue per le sfumature e le coloriture di sapori africani, grazie all'uso di spezie e di condimenti particolari, che si possono trovare facilmente: «l'uso del berberè, lo uso molto, perché mi da... nel sugo, mi piace, mi fa ricordare questo sapore tipico»⁷²; «ormai mangio all'italiana, ormai capito anche se cerco di cucinare alla camerunense tutti gli ingredienti sono italiani, quindi il gusto non è quello, però fino a oggi quando cucino c'è sempre questa voglia di cucinare a modo nostro, sempre; cioè se faccio la pastasciutta non sarà la pastasciutta all'italiana...»⁷³. Si può dunque parlare, grazie all'esperienza "culinaria" delle persone immigrate intervistate, di un positivo incontro tra la cucina di "origine" e quella "straniera": una cucina sincretica, frutto di una complessità organizzata attraverso una partecipazione a due livelli: «all'inizio uno ha un po' di difficoltà ad adattarsi ai cibi italiani, però dopo si prende gusto, perché io mangio le cose mie e le cose italiane, io penso sia una ricchezza mangiare le cose degli altri senza problema»⁷⁴; «io le cose buone di casa mia cerco di mantenerli però questo non m'impedisce di acquisire anche le cose buone che vedo, che trovo lì dove vado...»⁷⁵; così, ad esempio, alla festa di compleanno di Julie (camerunese) in Italia, sono stati cucinati per gli ospiti (italiani e africani) *foufou*, *ndole*, *pof pof*, *beans*, tagliatelle con panna e funghi, accompagnati da birra, acqua, coca-cola.⁷⁶ Molte persone hanno anche espresso il desiderio di un ristorante africano a Perugia; la sua costruzione sarebbe non solo un'occasione per assaggiare ogni tanto sapori familiari, quanto anche un segno d'incontro e di riconoscibilità per sé e per il mondo esterno. Quest'aspetto "culinario" è testimone dunque, di un *adattamento duale* e di uno *sviluppo bi-culturale armonico*⁷⁷.*

– **«Un conto è anda' in vacanza in un posto e vivere nella realtà per un mese e andartene e torna' nel tuo quotidiano, e un conto è vivere proprio in una realtà completamente diversa dalla tua...»⁷⁸**

Grazie alle parole narrate parlando di cibo, si giunge anche a testimoniare la propria esperienza di viaggio. Da un lato è forte l'amore di ciascun immigrato verso il Paese di origine: «se qualcuno africano ti dice, mi piace Italia, voglio rimanere in Italia, non ritorno in mio Paese, quello t'inganna. Perché gli africani piacciono la loro terra, solo che la difficoltà economica, la crisi politica, tutte 'ste cose non gli permettono di ritornare, perché ognuno sta bene a casa, anche il modo di divertire, anche se uno non mangia a casa, però sai arrangiare, sai come bere l'acqua, sai come avere pace, capito com'è...»⁷⁹; d'altro canto la distanza si trasforma anche in una lente che di riflesso evidenzia i lati da criticare sulla propria terra e ciò che prima non si era notato perché dato per scontato: «Nigeria è un Paese ricchissimo con petrolio, minerali diverse... se il governo è buono può amministrare bene il suo Paese e nessuno nigeriano può andar fuori... ma succede che nessuno vede niente, gente soffrono»⁸⁰; «è come c'è un piatto di riso, hai tantissima fame, io ho un piatto di riso... anzi non ce ne ho uno, ce ne ho tanti, basterebbe solo un piatto, io invece di darteli o invece di darti solo un piatto, un grano di riso te lo do ogni tanto e poi dopo qualche tempo ti chiedo di ridarmi indietro due, tre, quattro... [però] quando vedi da un occhio europeo, vedi che sono poveri, in realtà c'è grande gioia di vivere, una cosa che forse qui c'è questa ricchezza materiale, adesso posso fare il confronto concreto avendo vissuto due realtà e c'è tanta gente giù che pensa che la felicità è qui, invece in realtà...»⁸¹. Vivere in un altro Paese, emigrando, comporta davvero un *grosso cambiamento personale* nel tempo; si ricostruisce una nuova vita quotidiana che è fortemente intrisa delle origini, parte di ogni persona. C'è allora chi confida di sentirsi comunque di passaggio, sia che si trovi a Perugia da pochi anni o da venti con un'attività commerciale in corso⁸²; chi vive il proprio cambiamento come frutto della dinamicità delle esperienze, per cui l'identità

personale si percepisce come una costruzione sulla base delle origini, ma anche delle nuove relazioni.⁸³ Identità comunque, come *locus vivendi*.

– «*C'è sempre quella sensazione che l'altro ti considera sempre diverso, quel diverso che li deve solo imparare, non deve dare, è difficile imparare soltanto... capisci, io voglio imparare quella cultura però dando pure la mia...*»⁸⁴

E così le persone incontrate, parlandomi del loro buon adattamento alimentare, mi hanno però continuamente espresso, in modo aperto e critico, le loro difficoltà d'*Integrazione* in senso più ampio e generale (*ritrovandosi stranieri*, perché sentendosi così considerati dagli altri sia a livello quotidiano che, soprattutto burocratico). Nello svolgersi della ricerca, tra gli incontri d'intervista e la costruzione del testo, il termine *Integrazione* ha rappresentato un filo conduttore "inquieto". Di fronte a questa loro questione sollevata, ho tentato di allargare i percorsi di analisi e di riflessione per comprendere "dall'interno" questo loro punto di vista "esterno". Chiunque parte s'immagina spesso situazioni diverse da quelle con cui poi si scontra: molti immaginavano d'incontrare persone "più istruite ed informate", hanno notato che nei luoghi quotidiani di lavoro non ci sono persone straniere, credevano di trovare una ricchezza maggiore e grandi opportunità. Invece anche per chi nasce in Italia, come Chiara e Malthus, da genitori nigeriani immigrati⁸⁵, può capitare di vivere situazioni (per strada o a scuola) che sottolineano l'*estraneità* (in questo caso letta di primo acchito dal colore della pelle): «*ho mangiato la stessa quantità di pasta che ha mangiato la sua figlia, ho visto gli stessi cartoni, e tanto questo si sente in diritto di fermarmi per strada e chiedermi i documenti, 'sta cosa me fa sta male... alle soglie del duemila il colore della pelle non può essere una cosa che te limita così tanto insomma... se i tuoi genitori t'hanno trasferito un certo rispetto di te stesso, di la tua gente, la tua cultura allora dici: cavolo, nonostante tutto, anche se so' diverso non significa che so' peggiore... ogni volta che in televisione facevano vedere gli stranieri, facevano vedere sempre i neri, allora io dicevo ma 'n ci sono solo i neri... poi vabbè quando facevano vedere l'Africa facevano vedere sempre le parti più povere, io penso son tremila anni che vedo l'Africa son sempre i bambini col pancione, con le mosche, poi in realtà ci saranno anche zone in questo modo, ma mica son tutte in quel modo...*»⁸⁶.

– «*La pietra di misura dell'armonia personale non è l'adattamento in sé, ma la capacità del soggetto di procedere a riadattamenti successivi, senza perdere la sensazione della propria continuità nel tempo*» (anche grazie all'incontro delle cucine – aggiungo io).⁸⁷

Un approfondimento ulteriore delle complesse dinamiche di migrazione, è stato possibile grazie all'analisi dell'attività svolta presso l'Ambulatorio per Immigrati a Perugia (servizio socio-sanitario aperto gratuitamente a tutti gli stranieri). Il punto nodale del discorso, che si allarga all'analisi più generale, si incentra sul concetto di salute intesa non in senso riduzionistico di sintomatologia e cura, bensì letta in maniera più complessa e connessa ad un discorso più ampio sulla qualità della vita (dove la malattia trasmette una molteplicità di significati e situazioni). In questo caso l'alimentazione⁸⁸ è un fattore molto importante per la cura di sé. Le persone che io ho intervistato non hanno sofferto di gravi disturbi; rispetto ai dati dell'ambulatorio emergono invece una serie di sintomi definibili come *patologie di adattamento*, dovute soprattutto alla realtà di migrazione.

– «*La diversità di cui farsi carico è globale e complessa...*»⁸⁹

Consapevole della preziosità della storia che ciascuna persona incontrata ed intervistata, seppur secondo un percorso "scientifico", mi ha concesso e affidato; consapevole che il lavoro di ricerca presuppone comunque una rielaborazione; riconosciuto il legame di appartenenza delle persone incontrate alla loro "origine", grazie a racconti su cibi e sapori, ma anche il loro desiderio di riuscire a sentirsi parte del nuovo Luogo in cui sono giunti: mi propongo come modesta, ma determinata, portavoce della consapevolezza di un rinnovato ripensamento della società di cui siamo parte, affinché sia in grado di creare uno *spazio civile* per le "differenze". Ho raccolto dunque le loro storie a partire dai discorsi sul cibo; ho gettato uno sguardo sulla realtà italiana che già per sua storia convive con numerose differenze; ho analizzato il nuovo decreto legge (25 luglio 1998, n.286) per

riflettere sulle politiche che si stanno attuando in materia di migrazione (che dovrebbero porsi come riflesso e stimolo di maturazione per la società); ho ritenuto importante soffermarsi a pensare al ruolo dei media, della scuola, delle associazioni (straniere/italiane) che costituiscono un tessuto sociale a favore di un'integrazione fra i cittadini.

Schegge di analisi, perché il significato di una ricerca non va ricercato solo nelle "conclusioni dirette", ma anche nei punti sollevati e sospesi. Siamo immersi ormai in una cultura *glocal*⁹⁰, in cui parlare di *cittadini* (anche "stranieri" – con il loro bagaglio culturale, il loro vissuto di allontanamento e di doppio-sguardo – che "non stranieri") significa concentrare l'attenzione sul contatto, attraverso reti di traduzione tra identità fondate, pensando un modello d'*Integrazione* capace di contenere la dinamica complessa e contraddittoria dei mutamenti sociali, nella mediazione dei contatti di culture, negli incontri/scontri dell'interculturalità.

«Educare alla diversità significa allora "far diventare consapevoli e corresponsabilizzare"»⁹¹ ai fini di una *cultura pubblica comune*.

Gennaio 2000

Ringrazio tutti coloro che
hanno partecipato a questo lavoro.

Bibliografia

- Agee J.-Evans W., *Sia lode ora a uomini di fama*, Il Saggiatore, Milano, 1994 [ediz. orig.: *Let us now praise famous men*, Houghton Mifflin Company, Boston, 1941].
- Aguirre Batzán, A. (curatore), *Etnografía. Metodología cualitativa en la investigación sociocultural*, Editorial Boixareu Universitaria, Barcelona, 1995.
- Ainsworth, Harrison G. et al., *Carenza alimentare. Una prospettiva antropologica*, Serbal-Unesco, 1988 [ediz. orig.: *Social Structures and Food Deficiency*, 1988].
- Ammaniti, M. (curatore), *La nascita del sé*, Laterza, Roma-Bari, 1991 [1989].
- Angioletti, I., *Storie di vita di lavoratori senegalesi e nigeriani immigrati a Terni: la vita nel Paese di origine, la decisione di emigrare, l'esperienza lavorativa nel contesto delle nuove condizioni di esistenza, il progetto migratorio*, tesi di laurea, Istituto etnologia e antropologia culturale dell'Università degli Studi di Perugia, 1997.
- Anselmo, S., *Africa in Lombardia. Annuario delle attività artistiche, commerciali e culturali in Lombardia legate al "pianeta" Africa*, Casa Editrice G. Stefanoni, Milano, 1996.
- Arcisolidarietà (curatore), *Nato in Senegal immigrato in Italia. Parlano i senegalesi che vivono nel nostro paese*, Edizioni Ambiente, Milano, 1994.
- Arnott, M.L. (curatrice), *Gastronomy. The Anthropology of Food and Food Habits*, Mouton & Co, Chicago, 1975.
- Artusi, P., *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, prefazione di Piero Camporesi, Einaudi, Torino, 1995 [1891].
- Atlante Geografico Moderno*, Istituto Geografico De Agostini, Novara, 1980.
- Bachollet R.-Debost J.B.-Peyrière M.C., *Negripub, 100 anni di immagini di neri nella pubblicità*, Edizioni Gruppo Abele, Torino, 1997.
- Bailey, K.D., *Metodi della ricerca sociale*, Il Mulino, Bologna, 1985 [ediz. orig.: *Methods of Social Research*, The Free Press, New York, 1982].
- Barba, E., *La canoa di carta. Trattato di Antropologia Teatrale*, Il Mulino, Bologna, 1993.
- Barthes, R., *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, « *Annales ESC* », XVI, 5, 1961, pp. 977-986.
- Bartocci, G. (curatore), *Psicopatologia cultura e pensiero magico*, Liguori Editore, Napoli, 1990.

- Barroccini, F., *Processi d'integrazione alimentare degli immigrati sudamericani a Perugia: inchiesta su peruviani, brasiliani, argentini*, tesi di laurea, Istituto etnologia e antropologia culturale dell'Università degli Studi di Perugia, 1997.
- Battisti, P. - Capra P. - De Battista A., *Abbondanza e scarsità. Schede pluridisciplinari per la scuola dell'obbligo su: consumi, ambiente, mondialità*, Regione Lombardia, Milano.
- Belluati, M. - Grossi G. - Viglono E., *Mass media e società multi-etnica*, Edizioni Anabasi, Milano, 1995.
- Ben Jelloun, T., *Le pareti della solitudine*, Einaudi, Torino, 1990 [ediz. orig.: *La réclusion solitaire*, Éditions Denoël, Paris, 1976].
- *A occhi bassi*, Einaudi, Torino, 1993 [ediz. orig.: *Les yeux baissés*, Édition du Seuil, Paris, 1991].
- *Ospitalità francese*, Editori Riuniti, Roma, 1998 [ediz. orig.: *Hospitalité française*, Éditions du Seuil, Paris, 1984].
- Berger, P.L.-Luckmann T., *La realtà come costruzione sociale*, Il Mulino, Bologna, 1969 [ediz. orig.: *The social construction of reality*, Doubleday & Co, Garden City - New York, 1966].
- Bernardi, U., *L'insalatiera etnica. Società multiculturali e relazioni interetniche*, Neri Pozza editore, Vicenza, 1992.
- Berry, J.W.-Poortinga Y.H. - Segall M.H. - Dasen P.R., *Psicologia transculturale. Teoria, ricerca, applicazioni*, Guerini Studio, Milano, 1994 [ediz. orig.: *Cross-cultural Psychology: Research and Applications*, Cambridge University Press, 1992].
- Bianco C.-Angiuli E. (curatrici), *Emigrazione: una ricerca antropologica di Carla Bianco sui processi di acculturazione relativi all'emigrazione italiana negli USA, Canada, Italia*, Dedalo libri, Bari, 1980.
- *Dall'evento al documento. Orientamenti etnografici*, Centro Informazione Stampa Universitaria, Roma, 1988.
- Biffoli Dezzutti D.-Torre A.T. (curatori), *Immagini dell'Altro nella Cultura Europea Contemporanea*, L'Harmattan Italia, Torino, 1996.
- Bonemazzi L.-Surian A. (curatori), *Il Viaggio. Percorsi didattici interdisciplinari di educazione alla pace e al dibattito interculturale*, L'Altrascuola EMI, Bologna, 1995.
- Brown G.-Yule G., *Analisi del discorso*, Il Mulino, Bologna, 1986 [ediz. orig.: *Discourse Analysis*, Cambridge University Press, Cambridge, 1983].
- Brusatin, M., *Storia delle immagini*, Einaudi, Torino, 1995 [I ediz.: 1989].
- Businelli, E., *Storie di vita di immigrate camerunensi e ivoriane a Perugia. Il contesto socio-culturale nel Paese d'origine, la decisione di emigrare, il progetto migratorio, il mutamento delle condizioni di esistenza, la dinamica dei modelli concernenti la gravidanza, il parto e l'educazione dei figli*, tesi di laurea, Istituto etnologia e antropologia culturale dell'Università degli Studi di Perugia, 1997.
- Busoni M.-Falteri P., *Antropologia e cultura. Questioni di Antropologia culturale e didattica delle scienze storico-sociali*, prefazione di Tullio Seppilli, Emme Edizioni, Milano, 1980.
- Caldo, C., *Geografia Umana*, Palumbo, Palermo, 1989.
- Callari Galli, M., *Per un'educazione all'alterità*, pp. 29-42, in Poletti F. (curatore), *L'educazione interculturale*, La Nuova Italia, Firenze, 1992.
- Camporesi, P., *Le officine dei sensi*, Garzanti Editore, Milano, 1991.
- Canovacci, M., *Antropologia della comunicazione visuale*, Costa & Nolan, Genova, 1995.
- Canetti, E., *Le voci di Marrakech. Note di viaggio*, Bompiani, Milano, 1989 [ediz. orig.: *Die Stimmem von Marrakech. Aufzeichnungen Nach Einerreisl*, Carl Hanser Verlag, München, 1964].
- Caplan, P., *Approaches to the Study of Food, Health and Identity*, pp. 1-31, in Caplan P. (curatrice), *Food, Health and Identity*, Routledge, London, 1997.
- Caritas Roma, *Immigrazione. Dossier Statistico '98*, Edizioni Anterem, Roma, 1997.

- Carrasco, S., *Antropologia i Alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària*, Publicacions d'Antropologia Cultural Universitat Autònoma de Barcelona, Barcelona, 1992.
- Castelli, E. (curatore), Dispense del corso di Antropologia Visuale 1995-96, Istituto di etnologia e antropologia culturale dell'Università degli Studi di Perugia, 1996.
- (curatore), *Immagini & Colonie*, Catalogo della Mostra "Immagini & Colonie" Perugia - Montone 1998, Centro di documentazione del museo etnografico Tamburo Parlante, Perugia, 1998.
- Catani, M., *Gli emigranti. Dai valori localistici alla planetarizzazione dell'individualismo occidentale*, pp. 53-62, "La Ricerca Folklorica", *Cultura popolare e cultura di massa*, Signorelli A. (curatrice), n. 7, aprile 1983.
- Chef Kumalè, *Cucine Africane*, Edizioni Sonda, Torino, 1998a.
- (curatore), *Le cucine del mondo. 1000 ricette dall'Africa, America Latina, Asia ed Europa dell'Est*, Edizioni Sonda, Torino, 1998b.
- Chiozzi, P., *Manuale di antropologia visuale*, Unicopli, Milano, 1993.
- cidis-alisei (curatori), *Africa degli alberi, storie e segreti del Sahel*, Perugia, 1998.
- Cinese, A.M., *Oggetti, segni, musei. Sulle tradizioni contadine*, Einaudi, Torino, 1977.
- Condominas, G., *Lo exótico es cotidiano*, Júcar Univaesidad, 1991 [ediz. orig.: *L'exotique est quotidien*, Librairie Plon, 1965].
- Conte, C. (curatrice), *La nostra Africa. L'avventura di crescere nel continente nero*, F.lli Palombo Editori, Perugia, 1989.
- (curatrice), "... e nel 1492 Colombo scoprì l'America..." *America Latina dalla scoperta alla conquista*, Arnaud-Cidis, Firenze-Perugia, 1992.
- (curatrice), *La festa, il Cibo, l'Incontro. Strumenti di lettura della Festa per un'educazione interculturale*, Arnaud-Cidis, Firenze-Perugia, 1993.
- Conti, A. - Duca L., *ISI Umbria, Informazioni sulla salute per immigrati*, (in quattro lingue), Cidis, Perugia.
- Contreras, J., *Alimentación y Cultura*, Publicacions Universitat de Barcelona, Barcelona, 1995.
- Corna-Pellegrini, G., *Itinerari di geografia umana*, Edizioni Unicopli, Milano, 1986.
- Cortesi, F. (curatore), *500 Anni di Dominio*, Filippo Astori, Bergamo, 1997.
- Costa, E., *Psicosomatica oggi: la mente ed il cervello*, "Psicologia, Psicopatologia & Psicosomatica della donna", n. 3, Settembre-Dicembre 1995, Roma, 1995, pp. 91-92.
- Cozzi D.-Nigris D., *Gesti di cura. Elementi di metodologia della ricerca etnografica e di analisi socioantropologica per il nursing*, presentazione di Tullio Seppilli, ORISS - Colibrì, Paderno Dugnano, Milano, 1996.
- Crapanzano, V., *Il dilemma di Hermes. Il mascheramento della sovversione nella descrizione etnografica*, Edizioni Anabasi, Milano, 1995.
- *Tuhami. Ritratto di un uomo del Marocco*, Meltemi Editore, Roma, 1995 [ediz. orig.: *Tuhami: Portrait of a Moroccan*, The University of Chicago Press, Chicago, 1980].
- Crespi, *Le vie della sociologia*, IL Mulino, Bologna, 1985.
- Criscitello, A. (curatore), *Wie man Pizza macht*, Edizioni la Libreria Demetra, 1998.
- Cruz Cruz, J., *Alimentación y Cultura. Antropología de la conducta alimentaria*, Ediciones Universidad de Navarra, Pamplona, 1991.
- Curtin, D.W. - Heldke L.M., *Cooking, Eating, Thinking. Transformative Philosophies of Food*, Indiana University Press, Blomington and Indianapolis, 1992.
- Culatelli, G., *Ucci, Ucci. Piccolo manuale di gastronomia fiabesca*, Arnoldo Mondadori Editore, Milano, 1994.
- Damiano, E. (curatore), *Homo Migrans. Discipline e concetti per un curriculum di educazione interculturale a prova di scuola*, Franco Angeli, Milano, 1998.

- Daolio, M. (curatore), *Las Mujeres Immigrantes en Andalucía*, Federación de Mujeres Progresistas, Madrid, 1996.
- Daolio M.-Varona M., *Inmigración en España: femenino y plural*, Federación de Mujeres Progresistas, Madrid, 1994.
- Daolio M.-Varona M., *De vuelta a casa*, Federación de Mujeres Progresistas, Madrid, 1995.
- Daviddi G.-De Lorenzi D. - Lisi G., *Prodotti del Sud consumi del Nord. Educazione allo sviluppo. L'interdipendenza Nord-Sud nella vita quotidiana*, Editrice Consumatori, Firenze, 1994.
- Davidson, B., *La civiltà africana*, Einaudi, Torino, 1997 [ediz.orig.: *The Africans. An entry to cultural history*, 1969].
- Dean, M., *Processi d'integrazione alimentare degli immigrati asiatici a Perugia. Inchiesta sui gruppi etnici provenienti dalle Filippine, dallo Sri Lanka e dalla Cina*, tesi di laurea, Istituto etnologia e antropologia culturale dell'Università degli Studi di Perugia, 1996.
- De Garine, I., *Alimenti e identità in Africa nera*, in *Atti del Convegno Internazionale I cavoli a Merenda*, Milano 7-8 maggio 1992, Milano, 1992.
- De Martino, E., *La terra del rimorso. Contributo a una storia religiosa del Sud*, Il Saggiatore, Milano, 1994 [I ediz.: 1961].
- Demetrio, D., *Raccontarsi. L'autobiografia come cura di sé*, Raffaello Cortina Editore, 1996.
- d'Eramo, M., *Lo sciamano in elicottero. Per una storia del presente*, Feltrinelli, Milano, 1999.
- Di Carlo, S. - Di Carlo A., *I luoghi dell'identità. Dinamiche culturali nell'esperienza di emigrazione*, Franco Angeli Milano, 1986.
- Douglas, M., *Antropologia e Simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, Il Mulino, Bologna, 1985.
- Enciclopedia Garzanti di Filosofia*, Garzanti editore, Milano, 1981.
- "Ethnologie française", *Pratiques alimentaires et identités culturelles*, Cuisenier J. (curatore), janvier-mars, tome xxvii, Armand Colin, 1997.
- Fabietti, U., *Storia dell'antropologia*, Zanichelli, Bologna, 1991.
- (curatore), *Il sapere dell'antropologia. Pensare, comprendere, descrivere l'Altro*, Mursia Editore, Milano, 1993.
- (curatore), *Etnografia e Culture. Antropologi, informatori e politiche dell'identità*, Carocci editore, Roma, 1998.
- Favaro, G., *Donne e bambini tra due culture*, dattiloscritto.
- Fischler, C., *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Editorial Anagrama, Barcelona, 1995 [ediz. orig.: *L'Homnivore*, Éditions Odile Jacob, Paris, 1990].
- Flandrin, J.L., *Il gusto e la necessità*, Milano, Il Saggiatore, 1994 [ediz. orig.: *Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV-XVIII siècle)*, "Annales", 1983].
- Friedman, J., *Culture Identity & Global Process*, SAGE Publications, London, 1994.
- Frigessi Castelnuovo D.-Risso M., *A mezza parete. Emigrazione, nostalgia, malattia mentale*, Einaudi, Torino, 1982.
- Frigi L.-Urrechúa A. - Cuzzolaro M. - Colasanti R. (curatori), *Medicina e Migrazioni. Problemi di salute Fisica e Mentali degli Immigrati da Paesi in Via di Sviluppo*, Atti del primo convegno internazionale, Roma 9-10 Aprile, 1990.
- Gabrielli, G., *L'Africa in giardino. Appunti sulla costruzione dell'immaginario coloniale*, supplemento della rivista "IBC. Informazioni, commenti, inchieste sui beni culturali", vol. IV, realizzato in occasione della mostra "Immagini & Colonie", Bologna, 1998.
- Garcea, E., *Interculturalismo: una teoria semplice e una pratica complessa*, Intercultura, Il Trimeste, 1997.

- Geertz, C., *Oltre i fatti: due paesi, quattro decenni, un antropologo*, Il Mulino, Bologna, 1995 [ediz. orig. *After the Facts. Two Countries, Four Decades, One Anthropologist*, Harvard University Press, Cambridge, 1995].
- *Professione antropologo*, conversazione a cura di Maurizio Viroli, “Il Mondo 3”, n.1, Aprile 1995, pp.276-295.
- Giacalone F.-Paoletti I.-Perfetti R. - Zuccherini R., *L'identità sospesa. Essere stranieri nella scuola elementare*, Arnaud-Cidis, Firenze-Perugia, 1994.
- Giardina A.-Sabbatucci G. - Vidotto V., *Manuale di storia 3. L'età contemporanea*, Editori Laterza, Roma-Bari, 1988.
- Gilli, G. A., *Come si fa ricerca. Guida alla ricerca sociale per non-specialisti*, Arnoldo Mondadori Editore, Milano, 1971.
- Giner S.-Lamo de Espinosa E. - Torres C. (curatori), *Diccionario de Sociología, Ciencias Sociales*, Alianza Editorial, Madrid, 1998.
- Giordano, G., *Cacao, caffè e tè: implicazioni geo-politiche, culturali ed etniche*, Edizioni Erga, 1996.
- “Giornale della Fiera delle Utopie Concrete”, in collaborazione con il mensile “Una città”, *Quali sensi per la conversione ecologica e la convivenza. I luoghi del Gusto, i Tempi del sapore*, anno VIII, n. 64, Città di Castello, 1998.
- “Giornale della Fiera delle Utopie Concrete”, in collaborazione con il mensile “Una città”, *Quali sensi per la conversione ecologica e la convivenza. Il Gusto*, anno VIII, n. 66, Città di Castello, 1998.
- “Giornale della Fiera delle Utopie Concrete”, in collaborazione con il mensile “Una città”, *Il Gusto? “É un elemento fondamentale dell'identità di un popolo”*, intervista a Vandana Shiva, anno VIII, Città di Castello, 1998.
- “Giornale della Fiera delle Utopie Concrete”, in collaborazione con il mensile “Una città”, *Olfatto. Il potere di un senso minore*, anno IX, febbraio-marzo 1999, Città di Castello.
- “Giornale della Fiera delle Utopie Concrete”, in collaborazione con il mensile “Una città”, *Andare a naso*, anno IX, Città di Castello, 1999.
- Goody, J., *Le trasformazioni della cultura alimentare nell'Africa di oggi e le sue ripercussioni in un mondo di immigrati*, in *Atti del Convegno Internazionale I cavoli a Merenda, Milano 7-8 maggio 1992*, Milano, 1992.
- *Il suono e i segni: l'interfaccia tra scrittura e oralità*, Milano, Il Saggiatore, 1993 [ediz. orig.: *The interface Between the Written and the Oral*, Cambridge University Press, 1987].
- *Cocina, Cuisine y Clase. Estudio de sociología comparada*, Editorial Gedisa, Barcelona, 1995 [ediz. orig.: *Cooking, Cuisine and Class: a study in comparative sociology*, Cambridge University Press, Cambridge, 1982].
- Grisolia, R. (curatore), *Jean Rouch. Il cinema del contatto*, Bulzoni, Roma, 1988.
- Guala, C., *Posso farle una domanda? L'intervista nella ricerca sociale*, La Nuova Italia Scientifica, Roma, 1993.
- Guida del Mondo. Il mondo visto dal Sud 1999/2000*, EMI, Bologna, 1999.
- Gusso M.-Nadin L.-Serra M. (curatori), *Culture e Identità in gioco. Percorsi didattici interdisciplinari di educazione alla pace e al dialogo interculturale*, L'Altrascuola EMI, Bologna, 1995.
- Harrtmann, H., *Psicologia dell'io e problema dell'adattamento*, Editore Boringhieri, Torino, 1966 [ediz. orig.: *Ich-Psychologie und Anpassungsproblem*, Internationale Zeitschrift für Psychoanalyse und Imago, Lipsia e Vienna, 1939].
- Hall, E.T., *La dimensione nascosta*, Bompiani, Milano, 1969, [ediz.orig.: *The Hidden Dimension*, 1966].

- Harbottle, L., *Fast food/ spoiled identity: Iranian migrants in the British Catering Trade*, pp. 87-110, in Caplan P. (curatrice), *Food, Health and Identity*, Routledge, London, 1997.
- Harper R.A.-Schmudde T.H., *Tra modernità e tradizione*, Unicopli, Milano, 1989.
- Harris, M., *Buono da mangiare*, Einaudi, Torino, 1990 [ediz. orig.: *Good to Eat. Riddles of Food and Culture*, Simon and Shuster, New York, 1985].
- *Autour d'un concept: «l'alimentation méditerranéenne»*, “Techniques & Culture”, *Dynamiques des pratiques alimentaires*, Garrigues-Creeswell M. - Martin M.A. (curatori), Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, janvier-décembre, n. 31-32, 1998.
- ICEI (curatore), *Le dispute dell'immigrazione: il cibo dell'identità*, Convegno del 7 novembre 1996, Milano, 1996.
- “Il Mondo 3”, anno II, n. 2-3, Agosto-Dicembre, 1995.
- “Il Nuovo Spettatore”, *Realtà dell'uomo. Cinema e antropologia*, Pennaccini C. (curatrice), Milano, anno X, n. 12, 1989.
- Inghilleri, P., *Esperienza soggettiva, personalità, evoluzione culturale*, UTET Libreria, Torino, 1995.
- Terranova-Cecchini R. (curatori), *Avanzamenti in psicologia transculturale. Nuove frontiere della cooperazione*, Franco Angeli, Milano, 1991.
- Invidia, G., *Un giorno noi emigrammo... Storia di una famiglia italiana*, “Il Mondodomani”, n. 8-9, agosto-settembre, 1996, pp. 35-37.
- Invito a cena, il Dolce di Amina*, “Volontari nel Mondo”, anno I, n. 2, settembre 1997.
- Jablonko A.-Jablonko M., *Fotografando tra i Maring di Papua Guinea. La macchina fotografica come strumento di ricerca antropologica*, “AFT Rivista di Storia e Fotografia”, Anno VIII, n. 15, giugno 1992, pp. 52-73.
- Kahn R.L.-Cannel C.F., *La dinamica dell'intervista*, Marsilio editori, Bologna, 1968 [ediz. orig.: *The Dynamics of interviewing*, J. Wiley & Son Inc., 1957].
- Kahn, S., *Culture, Multiculture, Postculture*, SAGE Publications, London, 1995.
- Katona-Apte, J., *Dietary Aspects of Acculturation: Meals, Feasts, Fasts in a Minority Community in South Asia*, pp. 315-326, in Arnott M.L. (curatrice), *Gastronomy. The Anthropology of Food and Food Habits*, Mouton & Co, Chicago, 1975.
- Kristeva, J., *Stranieri a se stessi*, Feltrinelli, Milano, 1990 [ediz.orig.: *Etrangers a nous-mêmes*, Librairie Arthème Fayard, Paris, 1988].
- (curatrice), *La cocina de los antropologos*, Ediz. Tusquets, Barcelona, 1984 [ediz.orig.: *The Anthropologist' Cookbook*, The Royal Anthropological Institute, London, 1977].
- Lanternari, V., *Antropologia e imperialismo*, Einaudi, Torino, 1974.
- *Identità e differenza: Percorsi storico-antropologici*, Liguori Editore, Napoli, 1986.
- Lanzanova, L. (curatrice), *Donne migranti. Eritree a Milano: una storia per immagini e parole*, Mazzotta, Milano, 1986.
- “La Ricerca Folklorica”, *Antropologia visiva. La fotografia*, Spini S. (curatore), ottobre 1980, Grafo Edizioni, Brescia, 1980.
- “La Ricerca Folklorica”, n.30, *Antropologia dell'Alimentazione*, Turci M. (curatore), ottobre 1994, Grafo Edizioni, Brescia, 1994.
- Latouche, S., *L'occidentalizzazione del mondo*, Bollati Boringhieri, Torino, 1992, [ediz. orig.: *L'occidentalisation du monde. Essai sur la signification, la portée et les limites de l'uniformisation planétaire*, Edition La Découverte, Paris, 1989].
- Laurenzi, D., *Vedere l'intervista (significa ripensarla?)*, “Annali della Facoltà di Lettere e Filosofia. Università degli Studi di Perugia”, sezione studi storico-antropologici, vol. xxxiii nuova serie xix, 1995/96, Centro stampa dell'Università degli studi di Perugia, Perugia, 1998, pp. 257-292.
- Lévi-Strauss, C., *Tristi tropici*, Il Saggiatore, Milano, 1966 [ediz. orig.: 1955].

- *L'efficacia simbolica*, pp. 210-230, in Lévi-Strauss C, *Antropologia Strutturale*, Il Saggiatore, Milano, 1978 [ediz. orig.: *Anthropologie structurale*, Librairie Plons, Paris, 1958].
- *Mitologiche. Il crudo e il cotto, Dal miele alle ceneri, L'origine delle buone maniere a tavola, L'uomo nudo*, 4 voll., Il Saggiatore, Milano, 1966-1974.
- Lischi S.-Piazza P. (curatori), *A occhio nudo. La scuola video di documentazione sociale "I Cammelli"*, Lindau, Torino, 1997.
- Loos S., *Viaggio a Fantàsia. Giochi creativi e non competitivi a scuola e in famiglia*, Edizioni Gruppo Abele, Torino, 1991.
- Lucani, T., *Tutti i gusti sono giusti. Piccola antologia di testi e immagini sulla relatività del senso del gusto nelle diverse culture*, Coop Toscana-Lazio, 1994.
- Lupton, D., *Food, the Body and the Self*, SAGE Publications, London, 1996.
- Madge, J., *Lo sviluppo dei metodi di ricerca empirica in sociologia*, Il Mulino, Bologna, 1966 [ediz. orig.: *The origins of Scientific Sociology*, The Free Press of Glencoe, New York, 1962].
- Malewska-Peyre H.-Zaleska M., *Differenziazione sociale nell'adolescenza: il caso dei nordafricani in Francia*, pp. 199-212, in Doise W. - Palmonari A. (curatori), *Interazione sociale e sviluppo della persona*, Il Mulino, Bologna, 1988 [ediz. orig.: *Social Interaction in Individual Development*, Cambridge University Press e Editions de la Maison de Sciences de l'Homme, Cambridge e Paris, 1984].
- Malinowski, B., *Giornale di un antropologo*, introduzione all'ediz. italiana Tullio Tentori, Armando Editore, Roma, 1992 [ediz.orig.: *A diary in the Stricte Sense of the Terme*, The Atholne Press, London, 1967].
- Marcus G. E.-Fischer M. J., *Antropologia come critica culturale*, introduzione all'edizione italiana di Canevacci M., Edizioni Anabasi, Milano 1994, [ediz. orig.: *Anthropology as Cultural Critique. An experimental Moment in the Human Sciences*, University of Chicago Press, Chicago, 1986].
- Massimini F.-Inghilleri P., *La selezione psicologica umana. Teoria e metodo di analisi*, Coop. Libreria I.U.L.M., Milano, 1993.
- Mauss, M., *Teoria generale della magia e altri saggi*, Einaudi, Torino, 1965.
- Melchionda, U., *L'immigrazione straniera in Italia. Repertorio bibliografico*, Edizioni Lavoro, 1993.
- Montagu A.-Matson F., *I linguaggi della comunicazione umana*, Sansoni Editore, Firenze, 1981 [ediz. orig.: *The Uman Connection*, 1979].
- Nanni A.-Abbruciati S., *Il mio zaino interculturale. Repertorio bibliografico e multimediale. Le "pagine gialle" dell'interculturalità*, EMI, Bologna, 1997. Nardelli, D.R., *La valigia dell'emigrante. Prima della didattica interculturale*, Editoriale Umbra, Perugia, 1994.
- Nathan, T., *La follia degli altri*, Ponte alle Grazie, Firenze, 1990 [ediz. orig.: *La folie des autres. Traité d'ethnopsychiatrie clinique*, Dunod, Paris, 1986].
- Nico, V., *L'alimentazione naturale. Nuova guida completa al mangiar sano secondo natura*, Arnoldo Mondadori Editore, Milano, 1992.
- Noi e gli altri: per un'acculturazione culinaria. Il mondo in una pentola*, in "SUQ", anno I, n.2-3 novembre-dicembre 1993, CIDIS, Perugia, 1993.
- Olivetti, P., *Il linguaggio dell'intervista*, "Il Nuovo Spettatore", anno XII, n. 14, febbraio, 1992, pp. 9-24.
- Paese che vai... Piatti che trovi. Il lungo viaggio del cibo dall'America Latina all'Europa*, supplemento a "Volontari per lo Sviluppo", anno IX, n. 4, settembre 1991.
- Polmonari, A., *Processi simbolici e dinamiche sociali*, Il Mulino, Bologna, 1989.
- Papa, C., *Dove sono molte braccia è molto pane. Famiglia mezzadrile tradizionale e divisione sessuale del lavoro in Umbria*, Editoriale Umbra, Foligno, 1985.
- Papagno G.-Perillo E., *Memoria Ragione Immaginazione. L'incontro tra culture e la pace*, L'Altrascuola EMI, Bologna, 1995.

- Pedrotti, W. (curatore), *101 Traditional recipes for Spaghetti*, Edizioni La Libreria di Demetra, 1998.
- Perotti, A., *La via obbligata all'interculturalità*, EMI, Bologna, 1994.
- Pocchettino, S. (curatore), *Nuove Geografie. Dizionario del cittadino solidale*, EMI, Bologna, 1998.
- Polanyi, M., *La conoscenza personale. Verso una filosofia post-critica*, Rusconi Libri, 1990, [ediz. orig.: *Personal Knowledge. Towards a Post-Critical Philosophy*, Routledge & Kegan Paul, London, 1958].
- Prete, A. (curatore), *Nostalgia. Storia di un sentimento*, Raffaello Cortina Editore, Milano, 1992.
- Prima. *Sussidio didattico in collegamento alla collana O.G. Video*, n. 5, Gli Sati africani, European Book, Milano, 1993.
- Ravelli S.-Molinari L., *Le forme del cibo, mostra di immagini e testi*, Spazio Opos, Milano, 4 marzo-3 aprile, 1999.
- Redfield R.-Linton R.-Herskovits M., *Memorandum per lo studio dell'acculturazione*, [1936], pp. 177-182, in Bonin L. - Marazzi A. (curatori), *Antropologia culturale*, Hoepli, Milano, 1970.
- Remoti, F., *Contro l'identità*, Laterza, Roma-Bari, 1996.
- *Noi, primitivi. Lo specchio dell'antropologia*, Bollati Boringhieri, Torino, 1990.
- Ricci, P. (curatore), *Atti alimentari e atti culinari*, DSE, Bologna, 1981 [ediz. orig.: *La Nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*, Editions du Sueil, Paris, 1979].
- Risso M.-Böcker W., *Sortilegio e delirio. Psicopatologia dell'emigrazione in prospettiva transculturale*, Napoli, Liguori, 1992.
- Sapir, E., *Cultura, linguaggio e personalità*, Einaudi, Torino, 1972 [ediz. orig.: *Culture, Language and Personality*, The Regent of the University of California, 1949].
- Saracino, M.A. (curatore), *Altri lati del mondo*, Edizioni Sensibili alle Foglie, Roma, 1994.
- Schwartz H.-Jacobs J., *Sociologia qualitativa: un metodo nella follia*, Il Mulino, Bologna, 1987 [ediz.orig.: *Qualitative Sociology. A method to the madness*, 1979].
- Segre, E., *L'acculturazione*, La Nuova Italia, Firenze, 1977.
- Seppilli, T., *Acculturazione come problema metodologico*, Editrice Italia, Napoli, 1955.
- *L'approccio antropologico-culturale nella individuazione della incidenza dei processi migratori sulla patologia mentale: schema della relazione al Congresso Internazionale di Studio su: Immigrazione, lavoro e patologia mentale*, Milano, 23-24 marzo, 1963.
- *Il rispetto della diversità: non dogma nè generico appello*, "SUQ", anno I, n.1, ottobre 1993, Cidis, Perugia, 1993, pp. 14-15.
- *Per un'antropologia dell'alimentazione. Determinazioni, funzioni e significati psico-culturali della risposta sociale a un bisogno biologico*, pp. 7-14, in "La Ricerca Folklorica", n.30, *Antropologia dell'Alimentazione*, Turci M. (curatore), ottobre 1994, Grafo Edizioni, Brescia, 1994.
- Seppilli T.-Guatini-Abbozzo G., *Schema concettuale di una teoria della cultura*, Istituto di Etnologia e Antropologia della Università degli Studi di Perugia, Seconda edizione riveduta, 1973.
- Simoons, F.J., *Non mangerai di questa carne*, Ediz. Elèuthera, 1991 [ediz. orig.: *Eat Not This Flesh: Food Avoidances in the Old World*, 1961].
- Sow, I., *Psychiatrie dynamique africaine*, Payot, Paris, 1977.
- Süskind, P., *Il profumo*, TEA, Milano, 1997, [ediz. orig.: *Das Parfum*, Diogenes Verlag, Zürich, 1985].
- Toschi, M., *Donne immigrate e servizi socio-sanitari in Umbria. Italia e Francia: due legislazioni a confronto*, Edizioni Era Nuova, Ellera Umbra, 1996.
- Tanfo, L., *Africa la transizione*, EMI, Bologna, 1995.

- Turmo G.I.-de Solis R.P. (curatori), *Antropologia de la alimentaciòn: nuevos ensayos sobre la dieta mediterranea*, Fundaciòn Machado, Sevilla, 1996.
- Vestrelli, A. (curatore), *Oltre l'emergenza: il cammino dell'integrazione. Dieci anni di politiche migratorie della Regione Umbra (1988-1997)*.
- Wold Siv, E., *Madri straniere in Italia: incontro di culture e difficoltà di integrazione. Una ricerca su alcune coppie di genitori costruite da uomini italiani e da donne scandinave e finlandesi, residenti nel comune di Perugia*, tesi di laurea, Istituto etnologia e antropologia culturale dell'Università degli Studi di Perugia, 1997.
- Zammuner, V.L., *Tecniche dell'intervista e del questionario*, Il Mulino, Bologna, 1998.

¹ Questo saggio nasce dal mio lavoro di tesi di laurea dal titolo: *Ingredienti d'Identità in Viaggio, ovvero analisi e riflessioni sulla dinamica culturale relativa all'alimentazione attraverso una ricerca empirica su persone immigrate a Perugia provenienti dall'Africa subsahariana*; sezione antropologica del dipartimento uomo & territorio, già istituto di etnologia e antropologia culturale, facoltà di Lettere e Filosofia, Università degli Studi di Perugia, 1999, 2 voll., relatore Prof. Tullio Seppilli.

² «Chi può darmi il baccalà, chi può darmi il baccalà, il nostro baccalà, proprio quello di casa mia con pasta di manioca, Kyo! Ah?». Testo della canzone *Likayabu*, scritta nel 1974 e interpretata dalla cantante zairese Abeti Masikini. Incentrata sull'intreccio tra il cibo e la nostalgia della casa lontana, accompagnerà l'intero lavoro

costituendone l'ideale sottofondo "ritmico" ed emotivo. La traduzione del testo originale in swahili e lingala è frutto della collaborazione con Patrick Lumumba e Gloria De Angelis.

Con questo primo punto si tenterà di fornire un breve quadro teorico per contestualizzare il lavoro e per offrire strumenti atti a cogliere le sfumature e la ricchezza, grazie agli incontri avvenuti con le persone intervistate, contenute nel percorso di ricerca

³ SEPELLI T. 1994: 7.

⁴ Per citarne alcune, offrendo così lo spunto delle possibili interrelazioni ed indagini: medicina, scienze della nutrizione, epidemiologia, antropologia culturale, etnologia, geografia, psicologia, storia, linguistica, letteratura, archeologia, agronomia, economia, ecologia, ricerche sulla salute pubblica e su progetti d'intervento di cooperazione.

⁵ SEPELLI T. 1994: 8-9.

⁶ Nel *Saggio sul dono* (1965 [1950]) MARCEL MAUSS ha introdotto la nozione di *fatto sociale totale* per rendere la relazione tra la dimensione propriamente sociologica con i suoi molteplici aspetti sincronici, la dimensione storica o diacronica e la dimensione fisio-psicologica degli individui. Il *fatto sociale totale* comprende le diverse modalità del sociale (economiche, religiose...), i diversi momenti della storia individuale (nascita, infanzia, educazione, adolescenza...) e le differenti forme di espressione, dai fenomeni fisiologici (riflessi, secrezioni...) fino alle categorie incoscienti e le rappresentazioni coscienti, individuali e collettive. Tutto in un senso sociale, perché solo sotto questa forma di fatto sociale, questi elementi di natura così diversa possono acquistare una significazione globale e diventare una totalità.

⁷ Il sistema nervoso centrale (SNC) si trasforma in una lente d'ingrandimento assai utile per comprendere le sottili relazioni tra fisiologia e cultura; PAOLO INGHILLERI (1995: 15) definisce: «*la visione del sistema nervoso centrale umano come un'entità bioculturale in cui informazione biologica ereditata e informazione culturale interiorizzata e appresa si integrano al fine di riprodurre geni e memi, progetti biologici e progetti culturali*». Il termine *meme* è stato coniato da Dawkins sulla base della radice di origine greca *mimene* (replicare per imitazione) abbreviato in *meme* per assonanza con la parola *gene* e per associare il concetto di memoria. Il *meme* è un'unità di trasmissione di informazioni, in questo caso non biologica, ma culturale.

⁸ Il gusto e l'olfatto sono i primi sensi che si sono sviluppati nella scala evolutiva e sono vincolati all'istinto di conservazione e alla funzione vitale di ingestione degli alimenti. Ciò che caratterizza il gusto, rispetto agli altri sensi, è che stabilisce un legame, un'incarnazione tra l'uomo e ciò che viene mangiato. Il gusto è controllato tramite i centri nervosi, che inviano messaggi al SNC, che determina poi la risposta gastrica, favorendo o meno l'ingestione del cibo. Dunque il gusto ha finalità stimolanti e selettive, ma le sensazioni dei sapori non si danno mai in uno stato puro, sono invece, mescolate a sensazioni olfattive, tattili, termiche. La percezione sensoriale si arricchisce, oltre tutto, riempiendo ciascun oggetto ed esperienza sensoriale di connotazioni semantiche particolari e diversificate, collegate e condizionate proprio da una cultura determinata, in un particolare momento del suo sviluppo storico.

⁹ "Giornale della Fiera delle Utopie Concrete", intervista a Vandana Shiva, anno VIII, Città di Castello, 1998.

¹⁰ «*Alla stazione ci sono dei negozietti che oltre a vendere prodotti per capelli, cominciano a vendere prodotti alimentari [...] anche magari prodotti europei però che si vendono in Africa, tipo latte Nestlé concentrato [...] in Africa c'è tanto di questo, siamo cresciuti col latte così, e allora magari uno rimane legato a questo... e andrebbe a comprare quello, del latte, tipo quello in polvere invece di prendere latte fresco, perché sicuramente uno è legato anche a quello che mangia da piccolo, anche se magari fa bene di più, diciamo dal punto di vista nutrizionale, prendendo il latte fresco, invece di questa roba omogeneizzata*» (Viviane, Rep. Dem. del Congo, int.n. 9 [I dati seguenti indicano il nome delle persone da me intervistate, il loro Paese di provenienza e il numero dell'intervista in ordine cronologico; le successive citazioni tratte dalle interviste, seguiranno la stessa modalità indicativa. I materiali d'intervista completi costituiscono il II volume della mia tesi di laurea]). L'alimentazione è dunque parte integrante della "personalità di base", che: «*indica sia le caratteristiche comuni ai membri di uno stesso gruppo in quanto hanno condiviso esperienze omogenee nei primi anni di vita, sia il patrimonio culturale dell'individuo come prodotto complessivo della inculturazione infantile, sia gli aspetti più conformisti e meno creativi della personalità, poiché sono quelli interiorizzati in modo più passivo e maggiormente improntati alla tradizione e all'integrazione sociale*» (BUSONI M. - FALTERI P. 1980: 93); ed è attraverso l'inculturazione, ovvero: «*tutti quei processi di apprendimento e di esperienza con cui si interiorizzano i modelli culturali fondamentali, garantendo con questo la continuità della cultura e l'inserimento dell'individuo nel contesto sociale*» (BUSONI M. - FALTERI P. 1980: 84), che si interiorizzano l'insieme dei modelli, dei processi di cultura alimentare in cui si nasce. Si crea, attraverso il gusto, una frontiera tra interno/esterno, tra incorporazione dei cibi ed elaborazione simbolica, tra la propria cultura alimentare e le altre cui si viene a contatto.

¹¹ «*Un odore caratteristico della cucina messicana, per esempio, è quello del peperoncino forte (chili) e del pomodoro; la cucina cinese si caratterizza per l'odore della soia e della radice di zenzero, dunque lo stesso riso e lo*

stesso pollo avranno un gusto messicano o cinese secondo il modo di preparazione e degli odori impiegati» (CRUZ CRUZ J. 1991: 85). Traduzione dell'autrice.

¹² Hortence, Camerun, int. n. 8.

¹³ Per approfondire il rapporto cibo-migrazione segnalo alcuni testi di riferimento in cui si riportano varie ricerche: BIANCO C. - ANGIULI E. 1980; "Ethnologie Francais" 1997; HARBOTTLE L. 1997; KATONA -APTE J. 1975; LUCIANI T. 1994.

¹⁴ Al di là dei possibili approfondimenti sui fenomeni migratori (nel tempo e nello spazio) vorrei sottolineare quelle che sono oggi alcune motivazioni per cui molte persone si ritrovano a dover lasciare il loro Paese di origine: «*I fattori che determinano gli attuali flussi migratori, dal Sud dei "Paesi poveri" verso il Nord del benessere e delle opportunità, sono di natura demografica ed ecologica (la crescita della popolazione e i concomitanti guasti ambientali, desertificazione, carestie ecc.); di natura economica (l'allargamento del divario tra Paesi ricchi e Paesi poveri, il fallimento dei piani di sviluppo, la distruzione di ricchezze e di risorse naturali, l'incapacità e la corruzione delle classi dirigenti locali, l'eccessivo indebitamento con l'estero, le spese spropositate per gli armamenti che inoltre favoriscono le guerre con i vicini e le lotte tribali interne); di natura politica (fuga di fronte a genocidi, stermini, pulizie etniche, persecuzioni, discriminazioni e segregazioni: costante, insomma, violazione dei diritti umani e delle libertà fondamentali dell'uomo); di natura organizzativa (globalizzazione ed interdipendenza dei mercati finanziari e commerciali, ma soprattutto della organizzazione internazionale del lavoro). [...] Ma la ricerca antropologica parametra anche l'attuale crescente afflusso migratorio, secondo due ulteriori criteri: l'universalità storica ed evolutiva (di specie) della fenomenologia del "migrante", ed il complessificarsi delle motivazioni, dei progetti, delle aspettative*» (HARRISON G. in DAMIANO E. cur. 1998: 326-327); queste dinamiche e problematiche le considero parte integrante di riflessione non solo all'interno di ricerche che si occupano di migrazione, ma anche della vita quotidiana di ciascuno di noi.

¹⁵ Questo percorso viene descritto nelle scienze sociali con il termine *acculturazione*, con cui «*vengono indicati i processi di interazione culturale determinati dal contatto diretto o indiretto fra individui appartenenti a società diverse e dunque "portatori" di differenti culture*» (SEPPILLI T. - GUAITINI ABBOZZO G. 1973: 59). L'andamento e l'effetto dei processi acculturativi si determinano in modo vario e complesso, in base a: numerosità degli individui coinvolti nel contatto; durata del contatto; reciproca collocazione degli individui nella struttura sociale; verificarsi di una "politica culturale", consapevole e organizzata, tendente ad imprimere una direzione all'andamento del rapporto acculturativo. Per un ulteriore approfondimento dei fenomeni acculturativi: REDFIEL R., LINTON R., HERSKOVITS M. 1936.

¹⁶ Joyce, Camerun, int. n. 2.

¹⁷ In questo caso stimolata dall'incontro d'intervista in cui chiedevo alle persone di parlarmi dei cibi di casa loro, delle loro abitudini.

¹⁸ Strofa della canzone *Likayabu* (cfr. nota n.2). *Kyo* significa il resto della cena, «*come spesso molte persone non fanno colazione col pane così... prendono il cibo della cena e riscaldare, e dice "ah", veramente per sentire quest'atmosfera lascerò un po' di notte per riscaldare domani mattina, così mi sento proprio a casa, perché se faccio la colazione col pane e tutto questo, lei si sentirà ancora in occidente, così dice lascerò un po'...*» (Patrick, Rep. Dem. del Congo, int.n.3). Viviane, mi ha mostrato invece il gesto legato a questa parola: "*kyo*" e con la mano si ingerisce del cibo, "*ah*" indica il piacere che si prova a gustarlo (Rep. Dem. del Congo int.n.9).

¹⁹ Ci terrei a sottolineare i significati sottesi al concetto d'identità, parola chiave e filo conduttore di questo lavoro di ricerca: «*L'identità è da intendersi come un complesso dinamico e fluente di moduli cognitivi, esperienziali e comportamentali che si colloca dialetticamente fra passato e futuro. Nell'identità si condensa il riepilogo di una storia culturale sociale, religiosa, politica, di gruppo e di rapporti intergruppo: storia che vale già come tradizione, e costituisce il "momento" della tradizione. Ma vi si profilano contestualmente elementi di una progettualità più o meno consapevole e coerente: progettualità che è già innovazione. Al "momento" della progettualità sono da riportare le scelte innovative e i rigetti, le reinterpretazioni e le influenze esterne, le rielaborazioni e le revisioni: il tutto in coerenza e in relazione con esigenze via via emergenti di cambiamento o di adeguamento a situazioni storico-culturali d'ordine congiunturale, o come effetto di un'assunzione di coscienza d'un nuovo modo di rappresentazione del reale, e di rapporti con esso*». (LANTERNARI V. 1986: 88, 243).

Ormai si preferisce parlare d'*Identità migranti*, per rendere l'idea dei confini più sfumati dei contatti culturali: «*È chiaro che mutamenti sociali epocali in grado di attivare innovative polisemie culturali, coinvolgono profondamente la stessa identità etnotipica che non si presenta mai anchilosata nella immutabilità [...] L'antropologia psicologica è quindi passata dalla modalità monoculturale tradizionale, inevitabilmente etnocentrica, all'analisi delle situazioni di contatto interetnico. Un percorso ermeneutico che riflette i processi di planetarizzazione del mondo contemporaneo in cui continuamente circolano idee e simboli e messaggi di individui e gruppi che, nella loro singolarità e soprattutto nella loro interazione, producono e riproducono nuove forme di trasversalità, di incroci e di meticciati,*

nuove forme e qualità della vita, nuovi orientamenti di valore, nuove visioni del mondo. Identità e alterità si rispecchiano a vicenda moltiplicando gli sguardi antropologici ed elaborando, nella prassi effettiva del sociale, percorsi di decentramento, itinerari di imprescindibile differenziazione, confronti azzardati di alterità mai sperimentate in passato» (HARRISON G. in DAMIANO E. cur. 1998: 90).

²⁰ Julie, Camerun, int. n. 1.

²¹ Fornisco alcuni dati principali sulla ricerca svolta, sulla cui base è stato redatto questo estratto. Tempi: 1997-1999; luogo: città di Perugia; tecniche e strumenti di rilevazione: interviste semi-strutturate, osservazione sul campo, immagini fotografiche; sintetico elenco delle persone intervistate: 1 uomo: Costa d'Avorio, 2 uomini e 1 donna: Nigeria, 4 donne e 1 uomo: Camerun, 1 donna e 1 uomo: Repubblica Democratica del Congo, 1 uomo: Eritrea e la moglie italiana; in più in *Voci fuori campo* sono raccolte informazioni e racconti di persone di diversa attività ed esperienza che servono a contestualizzare e chiarire i vari elementi emersi nei colloqui strutturati con il campione esaminato. Sono state effettuate 21 interviste e 11 incontri. Tutti i materiali d'intervista sono stati trascritti, rielaborati in un montaggio che raccoglie gli elementi generali, senza perdere di vista la particolarità di ciascuna esperienza personale.

²² «Ogni singolo ricordo è un segno; un segno che ha graffiato la nostra vita, ma ogni ricordo appartiene a una rete di rimembranze e si trasforma ben presto ora in una scena, in una storia» (DEMETRIO D. 1996: 60). È l'io tessitore, di cui parla Duccio Demetrio che, a partire da "semplici" domande sui cibi, si ritrova ad evocare, ripensare, rappresentare per chi ascolta il ricordo vissuto.

²³ L'esperienza accademica e personale mi ha portato a maturare determinate competenze e sensibilità, espresse nel modo di pensare e agire sul *campo* (intendendo questo nel senso più esteso). Due riferimenti possono rappresentare l'impostazione del lavoro di ricerca: a partire da alcune parole di *La conoscenza personale. Verso una filosofia post-critica*, di Michael POLANYI, opera considerata tra le più significative e rivoluzionarie del nostro secolo, accenno a quella che dovrebbe essere l'idea dell'impresa scientifica: «Comincio col rigettare l'ideale della neutralità scientifica. [...] E' mio intento stabilire un ideale alternativo di conoscenza, che valga in linea generale. Di qui deriva l'ampia portata di questo libro dal fatto che ho coniato un nuovo termine come titolo: Conoscenza personale. Le due parole possono apparire in contrasto fra loro, giacché si pensa che la conoscenza vera sia impersonale, universale e oggettiva. Ma l'apparente contraddizione viene eliminata modificando il concetto di conoscenza. [...] Considero la conoscenza come una comprensione attiva delle cose conosciute, come un'azione che richiede abilità. [...] Non possiamo possedere alcun schema fisso entro il quale sia possibile controllare criticamente il rimodellamento del nostro schema utilizzato fino al momento presente. Questo sostituisce la partecipazione personale del conoscente a tutti i suoi atti di comprensione. Ma questo non rende soggettiva la nostra comprensione. Capire non è né un atto arbitrario né un'esperienza passiva, ma un atto responsabile che aspira alla validità universale. [...] La conoscenza personale è un impegno intellettuale e come tale è essenzialmente rischioso. [...] Ho mostrato che in ogni atto di conoscenza entra un contributo appassionato della persona che conosce ciò che viene conosciuto, e che questa componente non è un'imperfezione bensì un fattore vitale della conoscenza» (POLANYI M. 1990 [1958]: 69-70). Da un'antropologia evuzionista e positivista, si è passati oggi, attraverso molteplici strade, ad un'antropologia che osservando l'Altro torna su di sé, i propri metodi, i propri testi, facendosi carico di tutta la significatività che ciascuno di questi elementi contiene. «Il solo modo per arrivare a un'osservazione accurata e a una fiduciosa conoscenza del mondo è attraverso una raffinata epistemologia che si faccia pienamente carico di contraddizioni irrisolvibili, paradossi, ironie e incertezze nella spiegazione delle attività umane. [Non solo...] Gli etnografi stanno scoprendo, in un modo che mai in precedenza è stato così efficace, di essere profondamente coinvolti nel loro compito di rappresentazione. Essi sono perciò motivati a porre l'accento sulla dimensione riflessiva che è sempre stata latente nella ricerca etnografica; questa riflessività non solo richiede un'adeguata comprensione critica di un osservatore in tutte le sue fasi della ricerca, ma in ultima istanza richiede anche un'analoga capacità di comprensione della loro stessa società d'appartenenza» (MARCUS G.E. - FISCHER M.M.J. 1994 [1986]: 53, 181). Per questa ragione, ho ritenuto importante inserire nella ricerca anche un'auto-intervista, ovvero monologo-riflessione, in cui narro la mia personale "origine" alimentare, tanto più che gli stessi intervistati fornivano un'immagine della cucina italiana (e del mondo cui essa rimanda) spesso critica, dunque da ripensare dall'"interno". L'intero lavoro di ricerca è stato attraversato da questi presupposti, impliciti nelle varie fasi che, benché sequenziali, andrebbero lette in modo incrociato, con confini sfumati.

²⁴ Aggettivo da intendersi al di là di sterili e rigide contrapposizioni terminologiche; ho inteso privilegiare l'approfondimento nella conoscenza delle singole esperienze di migrazione, perché parlare di cibo in relazione all'esperienza migratoria significa parlare *profondamente* di se stessi e della propria esperienza di vita; narrazione che necessita un atto di rispetto profondo.

²⁵ La collaborazione è stata elemento fondamentale per approfondimenti e vie di analisi non elaborate agli inizi nell'impostazione della ricerca. In particolare in occasione della Fiera delle Utopie Concrete (Città di Castello, 15-18

ottobre 1998) molti degli intervistati hanno cucinato dei loro piatti che sono stati ripresi fotograficamente e hanno costituito il filo conduttore della mostra "Ingredienti d'Identità in Viaggio" (creata con immagini, musiche, assaggi e brani di interviste sulla loro esperienza di migrazione).

²⁶ Preferisco parlare di *evento-intervista* che coinvolge dei *personaggi* (intervistato ed intervistatore) per rendere la complessità, le potenzialità, i limiti di questo dialogo che si costruisce al di là delle più ovvie domande-risposta; «[...] un ripensamento dell'intervista che ne metta in luce il valore complessivo e la dinamica, la natura di testo (un insieme organico, non una semplice sequenza di domande e risposte da spezzettare ulteriormente al fine di ottenere dati) e di discorso co-costruito da intervistatore e intervistato, che ne sottolinei la sua configurazione come evento e situazione comunicativa particolare (con sue proprie regole e articolazioni), correlata però nello stesso tempo alle altre forme di colloquio e interazione (che si infiltrano, mescolano e reagiscono alla situazione-intervista) e alla totalità delle competenze comunicative dei soggetti in gioco» (LAURENZI D. 1998: 270). Solo in seguito a questa presa di coscienza ci si può poi interrogare sui rapporti di potere (di negoziazione, persuasione, scontro) sottesi all'incontro, sui rischi etici e conoscitivi di un approccio ad essi non problematizzato.

²⁷ Come traccia da seguire durante le interviste sono stati elaborati tre temari (per un'analisi generale sulle dinamiche di acculturazione alimentare; per un'analisi della salute degli immigrati a partire dall'alimentazione, sulla base dell'attività dell'ambulatorio per immigrati a Perugia; per un'analisi della "giovane" realtà dei negozi che vendono prodotti africani a Perugia). Il primo e principale temario elaborato è stato strutturato su 4 punti basilari: alimentazione nel Paese di provenienza - l'impatto: l'arrivo in Italia e l'alimentazione - le abitudini alimentari in Italia - bilancio e prospettive (non solo) alimentari - co-costruzione. Ci tengo a sottolineare la modalità di utilizzazione di questo strumento: una serie di tracce e stimoli per avviare una comunicazione che vada a scoprire il nesso tra cibo-identità nell'immigrazione; è molto importante, secondo me, non sottovalutare la "limitatezza", dunque anche la "ricchezza", che tale strumento racchiude. Qualsiasi item può diventare un avvio per approfondimenti non "premeditati" dal ricercatore, rendendo così ogni percorso (singola intervista o più interviste ad ogni persona, o a più persone insieme) più ricco e personalizzato.

²⁸ Grazie all'esperienza di:

- alcuni studenti, o neo-laureati (Sandrine, Joyce, Blaise, Hortence, Patrick);
- persone che sono immigrate nella città di Perugia quindici, venti anni fa - con l'immagine e l'esperienza di una città diversa, in relazione a "diversi" immigrati (Viviane, Lawrence, Samuel);
- persone immigrate che gestiscono a Perugia negozi di prodotti africani; luoghi non solo di vendita, ma anche punto di riferimento per gli stranieri stessi (Lawrence, Edwin);
- una coppia "mista", Samuel eritreo e Nicoletta italiana: due cucine che s'incontrano con i rispettivi mondi racchiusi dentro, da comunicare anche alla loro bambina di tre anni;
- figli di genitori stranieri, nati e vissuti in Italia, che costruiscono la loro identità in questo Paese, a cavallo comunque fra due culture (Chiara, Malthus);
- Viviane Kwelusukila Loso, dottoressa dell'Ambulatorio Immigrati a Perugia, che mi ha parlato della sua esperienza e dell'attività svolta dall'Ambulatorio dal 1995 al 1998, da cui emerge un altro modo ancora di guardare ed interpretare il fenomeno dell'immigrazione, in relazione all'alimentazione e ai concetti di salute/malattia.

In più, grazie alle *Voci fuori-campo*, ho raccolto, tra le altre, l'esperienza di Claudia Mantovani, educatrice all'infanzia, che lavora in un asilo nido comunale della città, dove arrivano, sempre più, bambini di diversa provenienza (nati da genitori stranieri, giunti dal loro Paese o nati in Italia, figli di coppie miste); l'esperienza di Tiziana Luciani, per la sua attività di educazione ai consumi e di educazione interculturale, in collaborazione con la Coop.

Il criterio dunque di validità e di rappresentatività del campione (cosiddetto a valanga) che si è venuto a creare, risiede nella base stessa della mia impostazione di ricerca, per cui l'esperienza di poche persone può tradursi nella testimonianza di una lettura più ampia di determinati fenomeni: «*Nella misura in cui una vita riesce a essere luogo privilegiato per evidenziare una esperienza, essa diventa importante per specificare i significati culturali che richiama e a cui riesce a dare corpo*» (MARCUS E.M - FISCHER M.M.J. 1994 [1986]: 113-114).

²⁹ Joyce, Camerun, int. n. 2.

³⁰ In questo testo non potranno emergere tutti quei temi che sono emersi dalle interviste; comunque grazie agli agganci teorici-metodologici già esposti sarà possibile cogliere sfumature e significati nascosti nelle loro parole. Credo sia importante non generalizzare eccessivamente i contenuti emersi come comuni all'intera Africa né solidificare l'immagine che di essa si potrebbe avere.

³¹ Julie, Camerun, int. n. 1.

³² Samuel, Eritrea, int. n. 20.

³³ ARACHIDI: semi di una pianta leguminosa, che crescono sotto terra; giocano un ruolo fondamentale nella cucina africana: si usano per fare l'olio e il burro. Originarie del Centro America, nel XV secolo arrivano in Europa, grazie a

portoghesi e spagnoli. Diventeranno "africane" trasportate dai negrieri per sfamare gli schiavi durante la traversata marina. Si utilizzano oggi per confezionare numerosi prodotti (dalle vernici ai prodotti cosmetici e ai dolci).

AVOCADO: d'origine messicana è molto diffuso in Africa. Frutto di cui si gusta la polpa in insalate e/o creme e salse.

BANANE PLANTAIN: la regina della cucina africana. Si tratta di una sottospecie della tradizionale banana dolce. È un frutto di grossa taglia che si può consumare fritto o bollito, anche quando è ancora verde (se matura diventa più dolce). Si utilizza per numerose preparazioni di piatti.

COUSCOUS: semola di grano duro; ci sono particolari tecniche di cottura e condimenti, caratteristiche delle varie zone in cui si gusta. In ARTUSI P. 1891: 79 "cuscussù".

FOUFOU: alimento base della cucina dell'Africa occidentale, si mangia insieme a salse aromatiche o piccanti. Si può preparare con farina di manioca, banane plantains o yam. Si usa mangiarlo con le mani (una parte di fougou e una parte di sugo). Qui in Italia si sostituisce con il semolino. Introdotto in Sud America dagli schiavi africani.

GEMBGEMBRE: zenzero; radice nodosa originaria del Sudest asiatico. Viene consumata fresca o secca, in polvere. Ha un gusto forte e aromatico. Viene impiegato al posto dell'aglio nella cucina africana. Per il suo profumo e le sue qualità viene apprezzata sotto forma di bevanda.

HERRU: verdura tipica camerunense. In Italia, arriva soprattutto essiccata, non fresca.

IGNAME (O YAM): pianta rampicante di origine africana, la sua radice può pesare diversi chili. Ne esistono numerose varietà. È un ingrediente base dell'alimentazione locale, e come la patata viene cucinato in diversi modi: bollito, fritto, ridotto in purea e gratinato.

MANGO: frutto originario dell'India e della Malesia si diffuse in Africa nel XVI secolo. Oggi viene coltivato in tutta l'area tropicale del continente; ne esistono decine di varietà. In Africa viene impiegato ancora verde, tagliato a lamelle, servito in insalata o fatto rosolare in olio come accompagnamento a carne e pesci.

MANIOCA: originaria del Brasile, arrivò sulle coste dell'Africa durante la tratta degli schiavi e da lì si diffuse a tutto il continente diventando insieme allo YAM, uno degli ingredienti di base delle popolazioni locali. Di questa pianta si consuma la radice, che può essere schiacciata e messa a seccare (GURI); in Costa d'Avorio viene consumato in forma di fecola (ATTIEKÈ) e nella preparazione del COUSCOUS locale.

NDOLE: è un piatto tradizionale del Camerun; per la ricetta originale, insieme alla carne di bue, si utilizza una verdura amarissima, che qui in Italia si sostituisce con gli spinaci.

OLIO DI PALMA: prodotto dalla bollitura e spremitura della noce di cocco, permette di ottenere tre tipi di oli differenti, tra cui l'olio rosso e l'olio giallo; questi si usano sia per la cura del corpo che nell'alimentazione. È possibile farlo anche in casa artigianalmente. Altri tipi di oli comunemente utilizzati sono quelli di arachidi e di mais.

PAPAYA: frutto largamente impiegato in cucina per accompagnare carni e pesce.

PILI-PILI: secondo un dialetto dello Zaire (ora Rep. Dem. del Congo), indica il peperoncino.

³⁴ Hortence, Camerun, int. n. 8.

³⁵ Hortence, Camerun, int. n. 8.

³⁶ Lawrence, Nigeria, int. n. 21.

³⁷ Joyce, Camerun, int. n. 2.

³⁸ Viviane, Rep. Dem. del Congo, int. n. 9.

³⁹ Viviane, Rep. Dem. del Congo, int. n. 10.

⁴⁰ Sandrine, Camerun, int. n. 2.

⁴¹ Joyce, Camerun, int. n. 2.

⁴² Sicuramente l'immagine che si crea della cucina africana non va intesa in senso tradizionale, come sinonimo di immutabilità e staticità: molte abitudini sono cambiate, accanto agli strumenti tradizionali si usano anche quelli moderni, ed inevitabilmente il contatto "nell'era della globalizzazione" crea una mescolanza maggiore e possibili cambiamenti anche nelle abitudini culinarie.

⁴³ Hortence, Camerun, int. n. 8.

⁴⁴ Il *saddaka* è una grande festa che si organizza nei momenti di lutto, o quando si sogna qualche familiare morto. Per comunicare al defunto che non è stato dimenticato, si cucinano tantissimi cibi in gran quantità, che si offriranno per primo al defunto (spargendone per terra), poi ai bambini (simbolo dell'innocenza) ed infine a tutte le persone che sono anche solo di passaggio; nessuno può rifiutarsi di mangiare.

⁴⁵ MONGOGIOBI: salsa nera, molto densa, a base di pesce secco, frutta secca e spezie, che si usa in Camerun.

⁴⁶ QUI: salsa molto elastica a base di cortecce di alberi, che accompagna il COUSCOUS; si dice, nella tradizione camerunense, che sia un cibo tipico che lavi, purifichi.

⁴⁷ SOSO A LA MUAMBA: pollo alla crema di arachidi. Il piatto più importante e significativo per rendere omaggio ad un ospite, in Zaire (ora Rep. Dem. del Congo).

⁴⁸ Patrick, Rep. Dem. del Congo, int. n. 3.

⁴⁹ Etnia (uso questo termine pur consapevole della problematicità isita nella sua accezione) – Villaggio di appartenenza – cibo tipico delle persone incontrate. Il punto interrogativo indica la mancanza di informazione.

Berthè: etnia Diula - villaggio ? - cibo sorgo.

Lawrence: Ibo – Nekede - Ofe Owerri.

Hortence: Bamileke – Bandjoung - Taro e Qui.

Sandrine: Bamileke - Bapa - Qui.

Joyce: Meta – Mbenghi - Cioncoiams.

Blaise: ? – Bangufu - Qui.

Julie: ? – Wum - Foufou and vegetable.

Viviane: Bakongo - M'banza Congo - Kwanga e Mfumbua.

Patrick: Tetela – Katakokombe - Boponga la Gesce.

Samuel: ? - Addi Neam - Zighini?.

Il villaggio non è comunque da intendersi come un luogo "primitivo"; rappresenta le origini di ogni famiglia. «*La sostanza della storia culturale in questo continente sta in quelle imbarcazioni ancestrali di parentela e discendenza. Ma sta anche in tutti gli spostamenti e le alterazioni, i fallimenti e i successi incontrati lungo il cammino. La dinamica di questa civiltà non sta soltanto nei suoi elementi formativi, sociali o ideologici, ma anche nei suoi meccanismi di cambiamento*» (DAVIDSON B. 1997: 158).

⁵⁰ Joyce, Camerun, int. n. 2.

⁵¹ GIM GIM: Baccello che contiene semi commestibili, da mangiare secchi e macinati nei sughi; ha anche un alto valore simbolico, donato al momento della partenza, si consiglia di mangiarne dei semi nei momenti difficili.

⁵² Hortence, Camerun, int. n. 8.

⁵³ Sandrine, Camerun, int. n. 2.

⁵⁴ Viviane, Rep. Dem. del Congo, int. n. 9.

⁵⁵ Lawrence, Nigeria, int. n. 21.

⁵⁶ Viviane, Rep. Dem. del Congo, int. n. 9.

⁵⁷ Utili approfondimenti teorici riguardo il cibo come sinonimo d'identità, appartenenza e legame, ci giungono da Ibrahim Sow, psichiatra africano, e la sua analisi dell'interazione individuale-sociale nelle società africane, per cui: «*Il soggetto psichicamente è collegato in una verticale sovrastrutturale (che indica trascendenza, spiritualità) con le leggi culturali, spesso miticamente attribuite all'Avo, all'Ancestro, al fondatore del suo gruppo. Seguendo il concreto schema di Sow, l'incorporazione della legge (tradizione) proveniente dalla selezione culturale, avviene nel nucleo centrale dell'Io, nella profondità dell'Io, agganciando solidamente lo sviluppo della personalità alle linee-forza collettive*» (INGHILLERI P. - TERRANOVA-CECCHINI R. 1991: 27). Interessante anche l'analisi di Henry Tajfel sul rapporto individuo-società, inteso in senso interazionista e costruttivista; ed in particolare la sua teoria di *in-group* e *out-group* e di stereotipo. «*Tajfel affronta il problema dei rapporti tra i gruppi assumendo il processo di categorizzazione sociale come strumento interpretativo essenziale. [...] Un effetto del processo di categorizzazione provoca negli individui un comportamento intergruppi che discrimina l'"altro" gruppo (out-group) e favorisce il gruppo di appartenenza (in-group). [Altra condizione importante è che:] l'appartenenza di gruppo è rilevante per l'immagine di sé e dei soggetti che compongono i gruppi. [...] La funzione principale di questo processo consiste nel semplificare e nel sistematizzare, ai fini di un adattamento cognitivo e comportamentale, l'abbondanza e la complessità dell'informazione che l'organismo umano riceve dall'ambiente. Tali stereotipi possono però diventare stereotipi sociali quando vengono "condivisi" da grandi masse di persone all'interno dei gruppi e istituzioni sociali*» (PALMONARI A. 1989: .94, 99, 143).

⁵⁸ Hortence, Camerun, int. n. 8.

⁵⁹ Julie, Camerun, int. n. 28.

⁶⁰ C'è la tendenza a considerare la cucina italiana monotematica, a base di pasta e pizza (oltretutto il sapore acido del pomodoro è stato da tutti giudicato disgustoso): in effetti l'immaginario veicolato appoggia questa loro opinione, eppure, "ripensando" la "nostra" cucina, in realtà si nota un cambiamento che ha portato all'attuale cucina italiana, che pur continua a racchiudere molte sfumature regionali. La cucina italiana, così come oggi la s'intende, fino ad un secolo fa era molto diversa, e molti cibi, ormai quotidiani, sono giunti da terre lontane e si cominciò ad utilizzarli piano piano. Per un'interessante sguardo sulla storia della cucina italiana si veda ARTUSI P. 1995 [1891].

⁶¹ «*Il confronto, e spesso la contrapposizione, con "l'altro", con la diversità, ci obbliga a un lavoro cognitivo ed emotivo: dissonanza, incomprensione, stereotipi (fattori inerenti il lato cognitivo) si associano a pregiudizi, reazioni emotive, possibile sentimento di attacco alla sicurezza della propria identità e al controllo del proprio ambiente e delle proprie risorse (valenze di tipo relazionale, affettivo e di azione*» (INGHILLERI P. 1995: 31). Questo confronto è quello che vivono quotidianamente le persone, non solo immigrate, ma anche quelle che abitano il Luogo di arrivo; un reciproco sguardo, non riconoscibilità, e dunque la necessaria creazione di una griglia di significati (su questo punto,

l'analisi dell'informazione veicolata, attraverso i mass media potrebbe fornire un'utile riflessione sulle dinamiche di rappresentazione dell'altro). La conoscenza dell'altro avviene attraverso due meccanismi principali: l'ancoraggio e l'oggettivazione. Il primo «consiste nell'incorporazione dell'estraneo nelle nostre categorie; ancorare significa infatti classificare e denominare. Ecco quindi che con questo meccanismo ricostruiamo la nostra percezione del nuovo adattandolo a concetti familiari» (INGHILLERI P. 1995: 32). Il secondo consiste «nella trasformazione di un concetto astratto, che esiste nei nostri pensieri, in qualche cosa di quasi fisico, che esiste in "natura". L'estraneo assume così una qualità reale, facente parte della realtà nota e tangibile, diventando così controllabile. Ambedue i meccanismi permettono un processo di equilibrio e al contempo di trasformazione della realtà esterna. Il nuovo proveniente dal mondo sociale viene in parte trasformato e agganciato alle categorie del mondo interno, categorie che contribuiscono a creare il senso di identità personale». (INGHILLERI P. 1995: 32). Risaliamo così al concetto di rappresentazione sociale, elaborato da Moscovici, con il quale si indicano i «sistemi di valori, idee e pratiche con una doppia funzione: stabilire un ordine per rendere capaci gli individui di orientarsi nel loro mondo sociale e materiale e controllarlo; rendere possibile la comunicazione fra i membri di una comunità formando loro un codice per lo scambio sociale e un codice per discriminare e classificare in modo non ambiguo i vari aspetti del loro mondo e la loro storia individuale e di gruppo» (INGHILLERI P. 1995: 30).

⁶² Samuel, Eritrea, int. n. 20. Come Viviane e Lawrence, Samuel è arrivato a Perugia circa vent'anni fa; questo è un elemento importante da valutare, sia per conoscere la città e la relazione con gli stranieri nel passato, sia per riflettere sui cambiamenti e le azioni che si portano avanti oggi, ai fini di un'integrazione reciproca.

⁶³ Lawrence, Nigeria, int. n. 16.

⁶⁴ Sandrine, Camerun, int. n. 2.

⁶⁵ Viviane, Rep. Dem. del Congo, int. n. 9.

⁶⁶ Viviane, Rep. Dem. del Congo, int. n. 9.

⁶⁷ Patrick, Rep. Dem. del Congo, int. n. 3.

⁶⁸ Hortence, Camerun, int. n. 8.

⁶⁹ C'è la storia di Adams, della Costa d'Avorio, che tornato a casa per tre mesi, si recava ogni giorno all'*alocodrom* per mangiare grandi quantità di banane plantain fritte; in questo modo la cuoca aveva compreso che era stato molto tempo lontano da casa.

⁷⁰ Accanto ai quattro nuovi negozi che vendono prodotti africani a Perugia (nella tesi di laurea una parte della ricerca sul campo è stata dedicata all'analisi di questa "giovane" realtà e dei cambiamenti che stanno avvenendo anche negli scaffali dei "nostri" supermercati, dove è sempre più facile trovare cibi africani) gli immigrati privilegiano gli arrivi "trasversali" del loro cibo («*le colf che lavorano, dell'Eritrea, ci hanno il giovedì libero, quindi tutti i giovedì si vedono oppure qualcuno che era andato ad Asmara, era tornato portava qualcosa, questi erano i piccoli spazi per l'alimentazione del mio Paese...*» - Samuel, Eritrea, int. n. 20); sia perché i negozi si reputano troppo costosi, sia perché solo in determinati momenti si sceglie di mangiare cibi "originari" del proprio Paese. Spesso infatti alcuni ingredienti tipici si sostituiscono con quelli italiani (ad esempio il *foufou* si sostituisce con il semolino; il *bittalaeff* con gli spinaci).

⁷¹ «*Quando son tornata giù portando tortellini con la panna, i piselli e il prosciutto, non me l'ha magnati nessuno, nessuno a casa mia, capito, mi son ritrovata co' 'sto pentolone e non gli piaceva...*» Viviane, Rep. Dem. del Congo, int. n. 9; Berthè invece, con successo, ha cucinato per i fratelli spaghettoni "all'italiana" (cotti al punto giusto!).

⁷² Samuel, Eritrea, int. n. 20.

⁷³ Hortence, Camerun, in. n. 11.

⁷⁴ Blaise, Camerun, int.n. 5.

⁷⁵ Viviane, Rep. Dem. del Congo, int. n. 9.

⁷⁶ BEANS: fagioli; BEGNÈ: detti anche MIKATE, POF POF (a seconda dei Paesi) sono delle frittelle dolci, fatte con farina, zucchero, lievito di birra, acqua e olio di semi.

FOUFOU; NDOLE (si veda la nota n.33).

⁷⁷ Si parla di *adattamento duale*, teorizzato da Manuel Calvo (in CARRASCO S. 1992: 81-84), quando si ha una coesistenza di elementi delle due culture, una complessità alimentare organizzata attraverso una partecipazione interiorizzata doppia a due livelli; si notano fluttuazioni tra il bilinguismo (uso "mescolato") e la diglossia (uso distinto) del linguaggio alimentare; con *evoluzione bi-culturale armonica*, secondo alcuni studi in psicologia sociale (BERRY J.W et al. 1994; INGHILLERI P. - TERRANOVA-CECCHINI R. 1991), s'intende evidenziare la combinazione, senza conflitto, tra "stile integrato" (più prossimo alle tradizioni) e "differenziato" (in cui si lascia spazio alle nuove personali esperienze); questo permette un migliore sviluppo comportamentale, permettendo di riconoscere e soddisfare le motivazioni endogene ed esogene degli individui in relazione all'ambiente di vita.

⁷⁸ Sandrine, Camerun, int. n. 13.

⁷⁹ Lawrence, Nigeria, int.n. 21. Rimando anche alla nota n. 14 per riflettere sulle dinamiche che conducono oggi molte persone ad emigrare.

⁸⁰ Lawrence, Nigeria, int.n. 21

⁸¹ Hortence, Camerun, int. n. 11.

⁸² «*Mi sento proprio, che sono proprio in procinto di... sempre... qui mi sento proprio così, non ho mai pensato di soffermarmi a lungo... siamo di passaggio, senti sempre che c'è qualcuno che ti aspetta, è il fatto di sentire di appartenere a qualcuno... qui ci sei, non ci sei non gliene frega niente a nessuno...* » Sandrine, Camerun, int. n. 2.; «*Non ho mai pianificato di rimanere in Italia, il mio piano e desiderio, anche oggi come oggi, è di tornare al mio Paese...* » Lawrence, Nigeria, int. n. 21.; «*Il mio sogno è di vivere in Camerun per tutto il resto della mia vita... [con grande emozione mi ha detto questo] penso che se cerco di costruire qualcosa qui, non ci sarà nessuna base per i miei figli...*» Hortence, Camerun, int. n. 11.

⁸³ «*Perché è qui che vivi, che hai amicizia, la tua vita è qui, la vita di una persona non è solo l'origine, la radice, è anche dove... come ha potuto crearsi il tuo ambiente, dove riesci a crescere... ho le mie basi, n'rinnego quelle che sono le mie origini, però penso ci ho una parte di me che mi sento italiana... io le cose buone di casa mia cerco di mantenerli però questo non mi impedisce di acquisire anche le cose buone che vedo... ci ho un modo di pensare che è sicuramente diverso da quello di mia sorella che è rimasta giù...* » Viviane, Rep. Dem. del Congo, int. n. 10.

⁸⁴ Sandrine, Camerun, int. n. 13.

⁸⁵ La presenza sempre più numerosa della cosiddetta "seconda generazione" o di figli nati da coppie miste (come Samuel, eritreo e Nicoletta di Perugia, che hanno una bambina di tre anni, Giada), testimoniano del cambiamento che sta avvenendo nei fenomeni migratori: aumenta la stanzialità degli immigrati nel luogo di arrivo e numerosi sono anche i ricongiungimenti familiari. E' stato utile osservare, grazie a Claudia Mantovani - educatrice d'infanzia- e Tiziana Luciani -educatrice interculturale -, quanto e in quale modo rispondano i servizi educativi di fronte a questi mutamenti. Per ulteriori informazioni: *Immigrazione. Dossier Statistico '98*, Caritas Roma.

⁸⁶ Chiara, Italia/Nigeria, int. n. 24. Grazie alle parole di Chiara è stato possibile riflettere anche sul ruolo dei media quali detentori e trasmettitori di immagini che costituiscono i tasselli del mosaico che andrà a formare la griglia di lettura della vita quotidiana degli "utenti mediatici". Interessante a proposito: BELLUATI M. – GROSSI G. – VIGLONGO E. 1995.

⁸⁷ Parafrasi dell'autrice di un'affermazione di Devereux sulle questioni inerenti la salute mentale, tratta da INGHILLERI P. - TERRANOVA-CECCHINI R. 1991: 309.

⁸⁸ «*.. Gli ho detto, ad esempio, evita i cibi piccanti, roba gassata, roba troppo calda, troppo fredda, mi torna ma ci ha ancora dolore, e il Maalox l'hai preso?*» - «*Sì, l'ho preso*» - «*Hai evitato i cibi piccanti?*» - «*No, ma come faccio a stare senza cibo...* » Viviane, Rep. Dem. del Congo, medico presso l'ambulatorio per immigrati a Perugia, int.n.14.

⁸⁹ HARRISON G. in DAMIANO E. cur. 1998: 246.

⁹⁰ «*Una cultura glocal: essa è, insieme, globale e locale,; partecipa contemporaneamente e conflittualmente agli allargamenti e ai restringimenti localizzanti*» CANEVACCI M. 1995: 15.

⁹¹ HARRISON G. in DAMIANO E. cur. 1998: 246.