



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

Dipartimento di Filosofia, Sociologia, Pedagogia e Psicologia applicata
Corso di Laurea Magistrale in Pluralismo Culturale, Mutamento Sociale e Migrazioni

**Cibo e (de)costruzione dei confini sociali: un anno come operatrice in
un Centro di Accoglienza Straordinario**

Relatore:

Prof. Adriano Cancellieri

Laureanda:

Anna Guerriero

matricola 2062041

Anno accademico 2023/2024

Cibo e (de)costruzione dei confini sociali: un anno come operatrice in un Centro di Accoglienza Straordinario

Abstract

Introduzione

1. Letteratura

1.1. Il cibo nella letteratura accademica

1.2. Il pasto condiviso

1.3. Il cibo in migrazione

2. Metodologia: caso studio e posizionalità del ricercatore

2.1. Contesto di ricerca

2.2. Posizionalità del ricercatore

3. Analisi empirica: cibo e (de)costruzione dei confini sociali

3.1. “Mangiare da soli non va bene”: cibo e convivialità

3.2. “Qui i ragazzi cucinano”: cibo e genere

3.3. “Tutti i musulmani mangiano insieme”: cibo e dimensione religiosa

3.4. “Food has a lot of memories”: cibo e nazionalità

Conclusioni

Bibliografia

Abstract

La tesi analizza il cibo come fattore di creazione e/o decostruzione dei confini sociali nel contesto di un Centro di Accoglienza Straordinaria a Padova. Il lavoro parte dall'analisi della letteratura sociologica presente sul cibo e i significati ad esso legati con un'attenzione particolare al valore delle pratiche alimentari in migrazione e come esse diventino un pretesto per creare e stabilire relazioni oppure un marcatore di differenze. Ci si riferisce al cibo come linguaggio attraverso il quale codificare e decodificare le azioni dei singoli e del gruppo. In seguito si mette in luce come il pasto condiviso permetta di rivelare la dimensione della commensalità e tutti i rituali di ospitalità ad essa legati. Nella seconda parte della tesi, si presenterà il caso studio e la particolare posizionalità della ricercatrice che attraverso un tirocinio, successivamente trasformato in volontariato, ha avuto la possibilità di condividere con gli utenti del Centro un lungo periodo della loro permanenza in accoglienza (precisamente da settembre 2022 ad agosto 2023). Nella terza parte del lavoro di tesi sono esaminate le dinamiche sociali di alcuni richiedenti asilo ospitati nel CAS attraverso note (auto)etnografiche e interviste semi strutturate. In particolare sono analizzate tre dimensioni che hanno al centro il cibo come fattore di costruzione di confini sociali (il genere, la dimensione religiosa e la nazionalità) e si è focalizzata l'attenzione sul cibo come fattore di convivialità e di decostruzione di confini. La tesi ha permesso di esaminare come l'accoglienza sia un luogo di incontro e scontro e come il cibo sia uno dei pochi modi che i beneficiari hanno per esprimere la propria identità, creare e mantenere relazioni; il cibo diventa lo strumento attraverso cui passano tutta una serie di significati che di volta in volta creano confini o soglie e il Centro d'accoglienza diventa un luogo privilegiato in cui osservare tutte queste dinamiche.

Parole chiave: cibo, migrazione, confini sociali

Food and (De)construction of Social Boundaries: One Year Working in an Emergency Shelter for Asylum Seekers in Italy

Food and (de)construction of social boundaries in an emergency shelter for asylum seekers in Padova is the main topic in this dissertation. The starting point is the analysis of the sociological literature about food and its meanings and how the organization and the structure of society is influenced by eating habits. Food is here intended as a language to decode individual or group actions. Furthermore a shared meal is deconstructed to reveal the dimension of commensality and the rituals surrounding hospitality. The case study is then investigated along with the privileged researcher's point of view thanks to her internship in the shelter, continued as voluntary work, for a total of one year (from september 2022 to august 2023). Food can be a chance to develop interactions and relationships or it can be a means to highlight differences and this is considered in three specific dimensions: gender, religion and nationality. Semi-structured interviews and ethnographic notes to some of asylum seekers hosted in the shelter managed by a non-governmental organization are then provided to study this topic. The shelter can be a conflictual framework or a place where people very different from each other find a middle ground. Eating habits become some of the few tools through which migrants can express themselves and create relationships. Food, depending on the situation, can set a boundary or can allow a threshold.

Keywords: food, migration, social boundaries

Introduzione

La tesi analizza come il cibo possa essere strumento per la costruzione e, allo stesso tempo, decostruzione di confini sociali nel contesto di un Centro di Accoglienza Straordinaria a Padova. Il primo capitolo è dedicato ad un'analisi della letteratura sociologica presente sul cibo partendo dalla visione prettamente biologica delle pratiche alimentari per approdare, poi, ad uno studio dei significati dietro ad esse con Engels e in seguito Durkheim. Tuttavia solo con Lévi-Strauss si giunge al nesso fra natura e cultura letto attraverso la lente del cotto e del crudo. La sociologia inizia, quindi, a interessarsi allo studio del cibo combinando la visione della sopravvivenza biologica alla sua funzione sociale. In seguito la prospettiva strutturalista propone una visione innovativa secondo la quale il cibo diventa elemento organizzatore della società. L'antropologa Douglas utilizza una dimensione linguistica per analizzare i singoli cibi all'interno dei pasti, dividendoli in unità ed analizzandole all'interno dei differenti schemi sintattici. Proseguendo con l'analisi ci si sofferma sulla classificazione del cibo come "buono" o "cattivo" che risponde a un preciso sistema di valutazione culturalmente definito. Bourdieu utilizza tale concetto per rendere evidente il nesso fra modo di acculturazione, posizione sociale e preferenze personali. Infine ci si sofferma sul "paradosso dell'onnivoro" teorizzato da Fischler e che indica la condizione secondo la quale l'individuo moderno si trova di fronte ad un'enorme scelta alimentare con una totale libertà di scelta. Tuttavia tutta questa autonomia si trasforma in una sorta di dipendenza alla varietà generando due atteggiamenti opposti, eppure complementari: neofilia e neofobia. L'analisi prosegue concentrandosi sulla dimensione del pasto inteso come momento carico di significato e ritualità. Secondo Simmel fra tutti gli elementi essenziali che gli individui condividono quello più forte e antico è la necessità di mangiare. Il cibo crea il presupposto per l'incontro e attraverso la parola commensalità si pone l'accezione sulla condivisione del cibo con altre persone. Condividere un pasto produce legami, relazioni e crea una situazione di intimità che tende a far avvicinare gli individui fra loro e allo stesso tempo creare confini fra individui. Infatti se da un lato mangiare insieme crea unione fra i commensali, dall'altro separa gli stessi da chi non è seduto a quella tavola. La commensalità evidenzia, inoltre, tutte quelle regole che determinano il comportamento degli individui durante i pasti e che vengono impartite attraverso la socializzazione primaria, ovvero le cosiddette "buone maniere" a tavola. Si può anche affermare che si può stabilire quanto quel cibo mangiato insieme può essere considerato da intimo/conviviale fino a unicamente formale. Douglas analizza la tipologia di cibo consumato per determinare il grado di formalità o informalità di un evento. L'antropologa legge il pasto come un momento rituale all'interno del quale si possono ritrovare strutture sociali e confini identitari che riguardano il gruppo e vede il cibo come un codice da decifrare. Attraverso la condivisione del cibo si mette in scena

l'ospitalità, momento che può essere più o meno formale ma sicuramente altamente ritualizzato. L'ospitalità presenta una serie di pratiche condivise e ripetute che veicolano significati altri e attraverso cui si leggono appartenenze e visioni culturali precise. La ricerca si concentra poi sul tema del cibo in migrazione che essendo un fatto sociale totale, riprendendo le categorie di Marcel Mauss, produce un cambiamento in tutti gli ambiti della vita del migrante compreso il cibo. Le pratiche alimentari raccontano le negoziazioni e le trasformazioni individuali e collettive diventando interessanti per studiare come le vite e le abitudini degli individui cambiano, si adattano e trovano nuove soluzioni in contesti differenti descrivendo quel sentimento di "sentirsi a casa". Si chiamano, quindi, in causa i concetti di *home* e *homeland* che mettono in gioco geografie fisiche e simboliche. La cucina è la soglia più bassa di una cultura, il limite più accessibile. Ma se da un lato permette la conoscenza dell'altro ed uno scambio, dall'altro diventa motivo di creane di confini fra un "noi" e un "loro" e si assiste al cosiddetto processo di *othering*, il cibo dell'altro è differente dal nostro poiché fa parte di una cultura e un modo di vivere diverso.

Nel secondo capitolo si chiarisce il contesto di ricerca e la posizionalità del ricercatore. L'analisi si basa su note etnografiche e alcune interviste discorsive semi-strutturate agli ospiti di un Centro di Accoglienza Straordinaria a Padova, gestito da un'associazione che si occupa da più di trent'anni di migrazione. Gli intervistati provengono dal Pakistan, dall'Afghanistan, dal Bangladesh e dal Senegal. L'accesso al campo è stato diretto senza bisogno di *gatekeeper* poiché la ricercatrice ha svolto un tirocinio, successivamente trasformato in volontariato, presso il CAS da settembre 2022 ad agosto 2023. La scelta del contesto di ricerca non vuole concentrare l'analisi sul funzionamento dell'accoglienza migranti e nemmeno su come essa venga gestita dall'associazione. Il cibo diventa lo strumento attraverso cui passano tutta una serie di significati che, di volta in volta creano confini o soglie, e il centro d'accoglienza diventa un luogo privilegiato in cui osservare tutte queste dinamiche. Nel terzo capitolo si esaminano i dati raccolti suddividendo l'analisi in quattro focus principali: convivialità; genere; dimensione religiosa e nazionalità. Per la dimensione della commensalità si affronta l'importanza del pasto conviviale come momento di incontro e scambio contrapponendola, invece, al mangiare da soli. Una parte importante è sicuramente quella dedicata ai rituali di ospitalità che sono essenziali nel realizzare una corretta accoglienza. Il CAS si rivela come contesto inedito in cui il cibo è l'unica merce di scambio che i beneficiari possono offrire agli operatori. La seconda dimensione pone l'attenzione su come le pratiche alimentari evidenziano e definiscono la divisione di genere rispetto ai ruoli. Sono le donne a dover cucinare e, solo in alcune occasioni speciali, la mansione è riservata agli uomini. Il contesto della migrazione crea, tuttavia, una nuova realtà in cui i riferimenti di genere sembrano trovare spazio per un cambiamento. La dimensione religiosa è analizzata seguendo una serie di confini che sembrano intrecciarsi fra loro. Se da un lato il cibo unisce

in quanto musulmani, dall'altro separa dal contesto in cui gli intervistati abitano. Si trovano perciò continue negoziazioni che hanno il profumo di un'apertura verso, e con, la società di accoglienza. Infine la dimensione della nazionalità è caratterizzata da un forte sentimento di appartenenza al luogo di origine che si palesa attraverso le pratiche alimentari. Questo genera una continua opposizione fra "noi" e "loro" evidenziano l'appartenenza nazionale ed anche quella etnica. Eppure nel nuovo contesto si inizia a percepire un cambiamento di atteggiamento e, di nuovo, si trovano compromessi che permettono un'apertura verso nuove pratiche e nuovi sapori.

Capitolo 1

Letteratura

1.1 Il cibo nella letteratura accademica

Le pratiche alimentari sono state tradizionalmente esaminate dal punto di vista nutrizionale biologico, dove le abitudini, le preferenze e le diete vengono considerate in base alle esigenze vitali e al funzionamento fisico-biologico del corpo. Secondo questa prospettiva le scelte alimentari sarebbero condizionate dalle predisposizioni genetiche degli individui e dalla disponibilità di risorse che offre il contesto di riferimento. L'essere umano sembrerebbe essere naturalmente capace di distinguere fra alimenti buoni e cattivi per soddisfare unicamente i propri bisogni fisiologici. Il cibo, quindi, avrebbe la mera funzione di tenere in vita l'individuo e le scelte rispetto a quale alimento consumare e come consumarlo sarebbero esclusivamente legate al contesto ambientale e alla sua effettiva disponibilità. Il cibo diventa il fine per tenere il corpo in funzione, sano e pronto all'azione e l'attenzione è posta sulla salute dell'individuo (Lupton 1999). Si tende a pensare che il modo in cui ci nutriamo abbia una fondamentale «naturalità» rimasta invariata nel tempo. Le prime società di raccoglitori e cacciatori basano la loro dieta solo sullo sfruttamento delle risorse naturali. Tuttavia, con l'aumentare della popolazione, questo tipo di organizzazione non è più sostenibile e iniziano a nascere le prime società che utilizzano l'agricoltura e la pastorizia come principale metodo di sostentamento. Oggi si pensa che l'agricoltura sia tradizionale e indispensabile per l'alimentazione, eppure in origine è stata percepita come una forte innovazione. Infatti nelle leggende e nei racconti veniva rappresentata come un atto di violenza contro Madre Natura. Così anche l'addomesticamento delle piante e degli animali segna un passaggio fondamentale secondo la prospettiva degli antichi: avviene la separazione fra «l'uomo civile» e la natura. È una rottura rispetto al passato anche perché cambia lo stile di vita, dal nomadismo si passa alla sedentarietà. Interessante è anche la scelta che viene fatta rispetto a quali piante coltivare e quali no perché parte da un motivo di maggiore produttività e nutrimento ma finisce per assumere caratteristiche prettamente culturali. Ogni area diventa, infatti, famosa per un tipo di cereale e, come afferma lo storico Braudel, i cereali diventano «piante di civiltà» attorno alle quali vengono strutturate intere società ed intere città. Ad esempio nell'area mediterranea è il frumento, da cui si produce il pane. Quest'ultimo diventa presto simbolo di civiltà, non esiste in natura e per produrlo è stata necessaria una lunga elaborazione e una tecnologia sofisticata: segna la differenza fra natura e cultura, l'uomo civile è in grado di creare il proprio nutrimento trasformando quello che trova nell'ambiente che lo circonda. Di questa simbologia si trova traccia, ad esempio, nell'Iliade e nell'Odissea dove per definire gli esseri umani viene utilizzata la perifrasi «mangiatori di pane». Il

cibo viene, quindi, utilizzato per definire la condizione umana in sé e sottolinea anche l'antitesi con la condizione animale (Montanari 2006).

È chiaro, quindi, che il punto di vista biologico non è sufficiente per spiegare le diverse dimensioni del cibo e uno dei primi autori che analizza il cibo da un'angolazione diversa è Engels per denunciare lo sfruttamento di classe causato dal processo di industrializzazione. Lo studioso utilizza l'alimentazione come esempio della condizione inaccettabile in cui i lavoratori sono costretti a vivere. Il cibo scarseggia, la qualità è un lusso che non ci si può permettere e lo sforzo fisico che si compie durante il giorno richiederebbe una maggiore quantità di nutrimento. Viene, quindi, sottolineato come la posizione sociale e la disponibilità economica influenzino la qualità di vita degli operai e come tutto questo passi anche attraverso il cibo. Un'altra visione interessante è quella di Durkheim. Egli in prima analisi afferma come le azioni di mangiare, bere, dormire e ragionare, essendo condivise da tutti gli esseri umani, non possono essere considerate in nessun modo dominio della sociologia. Si rischierebbe di avere un ambito non preciso e che si confonderebbe con quello di altre discipline, ad esempio quello della psicologia o della biologia. Eppure il cibo assume un ruolo principale quando si tratta di dimostrare la costruzione di un fatto sociale. Il sociologo, infatti, utilizza le norme e divieti imposti ai bambini in ambito alimentare per sottolineare come gli individui siano sottoposti, fin dalla più tenera età, a seguire regole informali e condivise dal gruppo. Così come molti altri aspetti della vita quotidiana, il cibo può, quindi, essere definito come prodotto dell'agire sociale (Gazzotti 2018). Le scienze sociali iniziano a interessarsi sempre di più dello studio del cibo combinando la visione della sopravvivenza biologica alla sua funzione sociale. Il cibo viene definito come uno dei costituenti primari di relazioni sociali. Esso è in grado di legare il concreto e l'astratto, risponde a necessità psicologiche e sociologiche, fornisce l'occasione per mostrare ospitalità e risponde alla necessità fisiologica dello sfamarsi. Le pratiche alimentari esprimono, quindi, significati sociali e per questo motivo tendono ad essere organizzate secondo schemi e regole ben precise (Douglas, Gross 1981). La connessione fra cibo e cultura è un argomento sicuramente molto discusso, Radcliffe-Brown sottolinea come il cibo possa diventare elemento stimolante per la socializzazione degli individui all'interno di una società. Ma il cambiamento di prospettiva si ha con l'antropologo Lévi-Strauss che afferma la correlazione fra natura e cultura, dove mangiare marca simbolicamente il modo in cui gli esseri umani appartengono contemporaneamente alla sfera biologica e a quella culturale. Il cibo diventa un mediatore perché quando si mangia si stabilisce una diretta relazione fra gli individui (cultura) e il nutrimento (natura). L'antropologo asserisce che si possa analizzare la cucina di una società ed utilizza i principi teorici della linguistica, definendo i "gustemi" l'unità di analisi di partenza. Essi sono organizzati secondo un sistema di correlazioni ed opposizioni che viene esemplificato nella figura del triangolo. L'opposizione fra natura e cultura viene riportata in quella

fra cotto e crudo ma non è sufficiente perché la relazione originaria è più diversificata di un'antitesi dualistica. Tale complessità viene rappresentata con l'aggiunta della categoria del putrido. Quindi il crudo è la natura senza mediazioni, il cotto l'opera della cultura e il putrido la distruzione operata dalla natura. La triangolazione vede all'apice il crudo e ai due vertici opposti il cotto e il putrido che rappresentano rispettivamente una trasformazione culturale e una naturale (Murcott 1982).

La sociologia e l'antropologia iniziano, quindi, a concentrarsi sulla natura simbolica del cibo e sulle pratiche alimentari. Tale prospettiva non esclude le esigenze biologiche e la disponibilità degli alimenti, ma aggiunge a queste considerazioni il fatto che le scelte in ambito alimentare vengono fortemente influenzate dalla cultura. Le pratiche alimentari risultano, quindi, essere molto complesse ed interessanti per uno studio sociologico. Ad esempio, fin da quando si è bambini, mangiare è associato a tutta una serie di emozioni e sensazioni che vanno oltre la funzione di sfamarsi. Il contatto fisico con chi procura il cibo, l'odore, il calore, la voce trasformano il latte fornito al neonato in una sensazione di benessere e piacere. E così prosegue per tutto il resto della vita degli individui, dove gli alimenti sono colmi di significati e associazioni individuali o di gruppo poiché soddisfare la fame non è sempre e solo la risposta ad un bisogno fisiologico ma si intreccia con le risposte emotive personali e le norme sociali. Le scelte alimentari deriverebbero, perciò, da una comunione fra il livello biologico e quello culturale (Lupton 1999).

La prospettiva strutturalista si concentra sullo studio di come le pratiche alimentari influenzano l'organizzazione della società. Partendo dall'assunto che i modi di agire individuali sono ordinati dalle norme e dai divieti che regolano la struttura sociale, si cerca di trovare spiegazione alle relazioni che permeano la vita di tutti i giorni. Si utilizza, quindi, una dimensione linguistica per analizzare i singoli cibi all'interno dei pasti, dividendoli in singole unità ed analizzandole all'interno dei differenti schemi sintattici. All'interno di questa cornice teorica si situa la riflessione di Douglas che si concentra inizialmente sulle strutture simboliche delle religioni primitive. I concetti chiave sono contaminazione e purificazione perché, attraverso queste due categorie di indagine, è possibile comprendere il più generale rapporto fra l'ordine e il disordine, l'essere e il non essere. Attraverso, quindi, l'analisi del simbolismo della religione la studiosa esamina l'argomento dei cibi proibiti che permette di classificare e ordinare il tabù degli alimenti che è spesso presente nei credo religiosi. Si concentra sull'ebraismo dove trova una corrispondenza fra contaminazione e rituali di separazione. I divieti religiosi riguardanti i cibi non sono, perciò, casuali e decisi senza un preciso ragionamento. Al contrario rivela esserci una coerenza interna che permette al sistema di funzionare e di essere condivisibile dal gruppo a livello ideologico. In questo caso Douglas comprende come nella religione ebraica vi sia un forte rifiuto verso ciò che è diverso, che si discosta dalla norma, che non è omologato al gruppo perché causa di impurità. E questo assunto viene traslato nell'alimentazione dove i

mammiferi con lo zoccolo diviso rappresentano il modello, la carne di cammello e di lepre è, quindi, proibita perché non rispetta la regola principale. Da questo esempio si nota come la società influisca sui modi di mangiare degli individui attraverso vari livelli, in questo caso quello religioso. E come in queste regole vi sia una certa coerenza con l'interesse del sistema che permette la condivisione e la credenza nel sistema stesso (Gazzotti 2018).

Proseguendo con l'analisi ci si sofferma sulla classificazione del cibo come "buono" o "cattivo" che sembra essere soggettiva. In realtà essa risponde a un preciso sistema di valutazione che è culturalmente definito e, proprio per questo, è soggetto a continui cambiamenti. Di conseguenza si può dire che l'organo del gusto non è la lingua ma il cervello che risponde e applica i codici culturali. Tuttavia la parola "gusto" può avere due distinte accezioni: sapore e sapere. Nel primo caso ci si riferisce alla dimensione percettiva soggettiva legata alla propria lingua e al proprio palato. Il secondo caso, invece, è espressione del giudizio che porta a definire un alimento gradevole o sgradevole. In questo caso il giudizio non è qualcosa di soggettivo ma deriva da una visione culturale che è collettiva. La società incide sugli alimenti consumati, su come prepararli, quali sapori preferire e quali evitare, su cosa considerare commestibile e su cosa no. Si pensi alla cucina italiana ed europea moderna che predilige separare nettamente i sapori (dolce, salato, piccante, ecc) per lasciare ad ognuno di essi un posto preciso all'interno del piatto perché si cerca di mantenere i sapori originali degli ingredienti. Anche se questo può sembrare banale, in realtà ha ribaltato i capisaldi della cucina precedente portati avanti da secoli. La cucina rinascimentale, così come quella medioevale e romana antica, celebrava la mescolanza e l'unione di più gusti. Il piatto perfetto, infatti, era quello che riusciva a racchiudere tutti i sapori, perciò gli ingredienti venivano elaborati moltissimo. Tracce di queste tradizioni si trovano ancora oggi in alcune cucine conservative della Germania e dell'est Europa, si pensi alle confetture usate per accompagnare i formaggi, oppure alle mele per guarnire la carne. E invece in Italia alla mostarda cremonese che usa le spezie piccanti e lo zucchero, oppure ancora ai timballi di maccheroni o al panpepato con pepe e zucchero. Per cambiare paese all'agrodolce nella cucina cinese o al piccione in crosta di miele nella cucina marocchina. Tutti questi sono esempi di cucina che sottolineano come il gusto sia attivamente condizionato dalla società e come esso cambi moltissimo nel corso del tempo. Perciò il fatto che oggi si preferiscono sapori meno elaborati e più simili possibili agli ingredienti di partenza non è una proposizione banale ma rivela un gusto chiaramente determinato a livello culturale (Montanari 2006). A teorizzare sociologicamente la nozione di gusto è Bourdieu che propone una nuova visione del cibo e dei significati ad esso legati, aggiungendo come le scelte e le preferenze alimentari siano un modo per giudicare gli altri e fornire una rappresentazione del sé. Ciò che viene considerato volgare, inappropriato, fuori luogo spesso serve come marcatore fra il proprio gruppo e gli altri, gli estranei. Infatti quello che viene definito come cibo "buono" o "cattivo"

non è semplicemente una divisione concettuale ma nasconde un giudizio morale. Il cibo “buono” è anche quello salutare e nutriente che dimostra autocontrollo e interesse per la propria salute. Al contrario il cibo “cattivo” è nocivo e corrisponde ad una poca attenzione per la propria forma fisica, dimostrando trascuratezza e debolezza morale. Si comprende come il giudizio delle pratiche alimentari altrui si trasferisce facilmente su coloro che le attuano. Ampliando il concetto si riflette sulla parola "gusto" che può essere applicata in diversi contesti. In primo luogo essa può esprimere ciò che si prova assaggiando un cibo o una bevanda. In questo caso è una sensazione personale che poco ha a che fare con la componente sociale. Invece in secondo luogo il gusto indica una moda, uno stile o una preferenza collegata ad un certo tipo di merce. Nonostante anche in questo caso ci si trovi di fronte ad un parametro convenzionale, quello che cambia rispetto al significato precedente è la dimensione collettiva. Il gusto diviene, infatti, sia una categoria estetica sia una categoria morale in grado di giudicare e classificare e, di conseguenza, includere o escludere. Il “buon gusto” è qualcosa che non si insegna, piuttosto si acquisisce in quanto parte del gruppo. Bourdieu utilizza il concetto di gusto per rendere evidente il nesso fra modo di acculturazione, posizione sociale e preferenze personali. “Habitus” è, quindi, il modo attraverso cui un gusto o una preferenza vengono manifestati ed esso può essere espresso attraverso qualsiasi mezzo che sia esso durevole o provvisorio. I vestiti, i mobili di una casa, come, e se, usare forchetta e coltello così come le scelte alimentari sono tutti indicatori della posizione sociale di un individuo. Di conseguenza il gusto può unire perché crea vicinanza e riconoscimento fra coloro che lo condividono, ma, allo stesso tempo, divide perché diventa marcatore di differenze e creatore di gruppi ben distinti l’uno dall’altro. L’autore suddivide, quindi, le classi sociali della società francese basandosi su una ricerca condotta negli anni ’60 e durante la classificazione scopre significative differenze di pratiche alimentari fra le classi. Il nouveau riche ha un elevato capitale economico ma basso capitale culturale e questo determina una scelta di cibi costosi ma pesanti. I professionisti più pagati dispongono, invece, sia di un alto capitale economico sia di un alto capitale culturale e questo li porta a scegliere cibi leggeri e raffinati. Infine le persone povere ma con un alto livello di istruzione che hanno poco capitale economico ma alto capitale culturale preferiscono cibi meno costosi e della tradizione contadina. Questa classificazione può essere utile per analizzare in chiave sociologica le scelte alimentari e, ancora una volta, sottolineare come il cibo sia un elemento di differenziazione culturale. La scelta di mangiare cibo meno pesante diventa segno di raffinatezza e quindi sinonimo di elevato capitale culturale, in contrapposizione a chi vuole ostentare la propria ricchezza peccando di volgarità. Così come scegliere cibi poco costosi non equivale a capitale economico poco elevato. Inoltre il gusto dipende anche dalle ideologie e dalle aspettative legate all’immagine del corpo che possono variare a seconda della classe sociale. L’autore riporta come i professionisti e i lavoratori siano d’accordo nell’affermare che i

francesi assumono una quantità esagerata di cibo, mentre gli operai e i braccianti sono contro questa visione. Comprensibilmente queste opinioni discordanti riguardano sia il tipo di lavoro differente sia le aspettative e l'immaginario connesso ad ogni classe. Se per il primo gruppo è più importante rispettare la morale del condurre una vita sana, per il secondo un corpo robusto e in grado di svolgere lavori pesanti è la priorità. Come precedentemente affermato il gusto spesso viene utilizzato come discriminatore contro un determinato gruppo o per denigrare i membri di una classe sociale differente dalla propria, crea le basi per la creazione di stereotipi e della successiva discriminazione. Il gusto viene trasmesso attraverso la socializzazione, quindi spesso viene insegnato dalla famiglia. Sono i genitori a educare su come stare seduti a tavola, quale posata usare, come e quanto mangiare, quali cibi preferire e quali evitare, quali cibi "fanno bene" e quali "fanno male" (Lupton 1999).

Come si diceva poco sopra le prime società basavano la loro dieta sulla raccolta e sulla caccia per passare poi all'agricoltura e alla pastorizia. Durante i secoli i regimi alimentari mutano notevolmente, ad esempio durante il Medioevo si costituisce quella che oggi viene conosciuta come dieta europea che allineava sullo stesso piano l'attività agricola e lo sfruttamento della foresta. Il pane e la carne iniziano, quindi, a essere combinati e a far parte della medesima dieta, quando fino a poco tempo prima erano considerati due modelli organizzativi contrapposti. È proprio da questa unione che deriva un modello alimentare che si basa sulla varietà delle risorse a cui si aggiungono continuamente nuove proposte (Montanari 2006). Questa continua innovazione alla creazione di un termine che descrive l'attuale situazione a livello alimentare, ovvero "paradosso dell'onnivoro". Fischler utilizza tale espressione per riferirsi alla condizione secondo la quale l'individuo moderno si trova di fronte ad un'enorme scelta alimentare con cibi che potenzialmente arrivano da ogni parte del mondo, senza bisogno di seguire la stagionalità e a prezzi accessibili. Di fronte a questa varietà sono presenti altrettanti numerosi regimi alimentari fra cui l'individuo ha totale libertà di scelta. Tuttavia tutta questa autonomia si trasforma in una sorta di dipendenza alla varietà. Ci si ritrova di fronte, quindi, a due atteggiamenti opposti, eppure complementari nelle società odierne: neofilia e neofobia. Se il primo sottolinea la necessità di un continuo cambiamento, il secondo enfatizza la paura nel provare ciò che non si conosce. L'individuo si trova fra queste due tendenze opposte con un problema da risolvere: il principio di incorporazione. Tale principio risulta essere la principale causa dell'ansia umana riguardo al cibo poiché mangiare significa portare volontariamente un cibo dall'esterno del proprio corpo all'interno e questo potrebbe significare introdurre un alimento che genera nutrizione oppure che causa avvelenamento. Si può, quindi, dedurre che per superare questo ossimoro c'è bisogno di uno strumento culturale da accettare senza che esso sia necessariamente la spiegazione più logica. La cucina, intesa come insieme di norme e pratiche condivise, fornisce la soluzione a questo dilemma poiché crea un sistema di significati condivisi che permette di superare la dicotomia fra

neofilia e neofobia e la manifestazione di disgusto diventa un meccanismo di protezione per l'organismo. Tuttavia, come affermato precedentemente, il gusto non sempre risponde a motivazioni scientifiche ma è un prodotto culturale variabile nel tempo e nello spazio (Gazzotti 2018). Ad aumentare questa tendenza alla varietà partecipa il fenomeno migratorio; infatti, vi è uno stretto legame fra migrazioni e sistemi agroalimentari. Come si è precedentemente affermato, il cibo è un fattore culturale e come tale risulta essere parte delle conoscenze e delle sicurezze dell'individuo. Risulta, quindi, chiaro come la migrazione porti con sé una serie di cambiamenti e trasformazioni che coinvolgono anche il paese di destinazione. Una di queste trasformazioni riguarda appunto i sistemi alimentari, si costituiscono nuove diete e nuovi regimi alimentari che aumentano maggiormente il paradosso dell'onnivoro (MacroGeo, BCFN, CMCC 2018).

1.2 Il pasto condiviso

Come afferma Simmel: «Di tutte le cose che gli uomini condividono fra di loro, quindi, quella che li accomuna più di ogni altra è il fatto che debbano mangiare e bere» (Simmel 1910). Fra tutti gli elementi essenziali che gli individui possono condividere quello sicuramente più forte e antico è la necessità di dover nutrire il proprio corpo. Tale elemento evidenzia come, a partire da un elemento fisiologico, si possano creare momenti di condivisione. Il cibo crea il presupposto per l'incontro, spesso con cadenza regolare e luogo preciso. A partire da questo momento le interazioni che possono crearsi sono molto significative a livello sociologico ed è proprio per questo motivo che il pasto diventa una categoria di analisi molto interessante (ibidem).

La definizione di commensalità è, nel suo senso più letterale, mangiare alla stessa tavola, alla stessa mensa. L'accezione è posta sul fatto che si condivida il cibo con altre persone, non necessariamente appartenenti allo stesso nucleo familiare. Tuttavia commensalità comprende anche altre dimensioni che rendono il mangiare insieme un momento così carico di significato. In primo luogo la commensalità produce legami, relazioni e crea una situazione di intimità che tende a far avvicinare gli individui fra loro. Pensiamo, ad esempio, alle festività che raggruppano attorno ad un tavolo intere famiglie, occasioni speciali per le quali si incontrano persone che non si vedono nella quotidianità e magari vivono anche molto distanti fra loro. La condivisione di cibo crea relazioni personali, in opposizione a quelle strettamente formali e/o professionali. Un'altra dimensione che la commensalità rivela è quella della distribuzione di potere. La disposizione dei commensali rivela la struttura del gruppo, da quando si è conquistato il controllo del fuoco, infatti, gli esseri umani hanno iniziato a riunirsi in cerchio attorno al focolare. La disposizione circolare rivela un'uguaglianza fra coloro che condividono il pasto e questo sembra essere più comune fra le società che mangiano sedute a terra.

Per le società che, invece, utilizzano il tavolo la forma e la grandezza del tavolo stesso sono rilevanti per il tipo e lo stile di interazione fra i commensali. Ad esempio i tavoli rettangolari sottolineano una gerarchia precisa dove il capotavola è al vertice. Il cerchio permette massima uguaglianza e uno scambio equo fra i commensali, cosa che non avviene ai tavoli rettangolari (Fischler 2011). Condividere un pasto, infatti, è uno dei metodi più efficaci per attuare un'integrazione e più gli alimenti condivisi sono speciali e costosi più tale momento sarà considerato importante dai presenti. La commensalità favorisce la creazione e il mantenimento della società, intesa nel suo significato più letterale, instaurando legami, relazioni ma anche confini fra individui. Infatti se da un lato il pasto condiviso crea unione fra i commensali, dall'altro separa gli stessi da chi non è seduto a quella tavola. In realtà soffermarsi a questa suddivisione binaria sarebbe riduttivo poiché nelle società le sfumature fra le separazioni sono molte e spesso i confini sono frastagliati e sfumati/sfumabili. Un esempio lo si può trovare nella "Sublime società della bistecca" fondata nel 1735 e basata sulla condivisione di un pasto ogni sabato sera durante il quale veniva servito un solo tipo di carne, la bistecca appunto. I membri provenivano da ceti sociali differenti ma attorno alla tavola si chiamavano reciprocamente "fratello", indossavano un'uniforme e a turno svolgevano le mansioni di preparazione e pulizia. Predicavano l'uguaglianza attraverso la condivisione di un pasto e soprattutto di uno stesso cibo molto costoso all'epoca. Tuttavia, nonostante si autodefinissero come uguali socialmente, i membri aristocratici ricevevano maggiore attenzione e, soprattutto in presenza di un membro della famiglia reale, l'appellativo "fratello" era accompagnato dal titolo nobiliare. Si vede, dunque, come il mangiare insieme possa contribuire all'integrazione e all'unione di individui ma, allo stesso tempo, a riprodurre gerarchie e suddivisioni presenti all'interno della società (Angelini et al. 1996). La commensalità evidenzia, inoltre, tutte quelle regole che determinano il comportamento degli individui durante i pasti e che vengono impartite attraverso la socializzazione primaria. Le "buone maniere" a tavola, quindi, si affermano attraverso norme e limitazioni che definiscono cosa è bene e cosa è meglio evitare quando si mangia insieme. Tali regole variano a seconda della società e dell'epoca di riferimento e hanno la loro messa in scena durante la condivisione del pasto. Mangiare dallo stesso piatto o avere porzioni differenti, utilizzare le posate oppure usare le mani, chi ha diritto a mangiare per primo e chi deve aspettare, mostrare sazietà o chiedere seconde porzioni sono solo alcuni dei comportamenti che possono essere considerati opportuni oppure sconvenienti a seconda delle norme a cui si fa riferimento. A esempio se in Italia è generalmente accettabile avere un piatto di portata da cui tutti i commensali si servono, in India è assolutamente sconsigliabile poiché vi potrebbe essere una contaminazione del cibo da parte di chi appartiene a caste inferiori e questo avrebbe risvolti sul piano alimentare ma anche su quello sociale. Infine un ultimo aspetto della commensalità è legato al fattore pubblico o privato. Non sempre, infatti, mangiare insieme significa che i partecipanti

condividano fra loro una relazione di vicinanza sociale e/o affettiva poiché la commensalità non sempre coincide con la convivialità. Questo sembra essere in contrasto con quanto detto fino ad ora, eppure condividere un pasto è un momento molto importante e quindi carico di significati e contraddizioni. Ad esempio nell'antica Grecia mangiare alcuni cibi e alcune bevande significava entrare in contatto con le divinità e questo riguardava soprattutto la carne. Infatti prima di poter mangiare un qualsiasi animale c'era la necessità di seguire un preciso rituale in modo che fosse prevista, e separata, la parte per gli dei e la parte per gli esseri umani. La carne così trattata veniva poi consumata in un banchetto da cui erano esclusi i ragazzi, le donne, gli schiavi e gli stranieri. Il banchetto, occasione di commensalità, non coincideva, quindi, con uguaglianza e convivialità perché aveva precise regole di accesso che privilegiavano alcune categorie di individui e ne respingevano altre. Inoltre in alcune città questi banchetti venivano considerati come diritto dei cittadini ma anche, e soprattutto, dovere e non parteciparvi significava rimanere esclusi dalla vita civile. Si può, quindi, affermare che vi è una scala di vicinanza-lontananza che può stabilire quanto quel cibo mangiato insieme può essere considerato da intimo/conviviale fino a unicamente formale (Fischler 2011). Questa valutazione può essere fatta a partire da vari elementi, ad esempio Mary Douglas analizza la tipologia di cibo consumato per determinare il grado di formalità o informalità di un evento. L'antropologa, partendo dalla concezione che le categorie alimentari organizzano i fatti sociali, legge il pasto come un momento rituale all'interno del quale si possono ritrovare strutture sociali e confini identitari che riguardano il gruppo. Asserisce come il cibo possa essere considerato un codice, ma: «if food is a code, where is the precoded message?» (Douglas 2018) da dove arriva quel codice e come è stata creata la struttura su cui esso regge il proprio significato? La studiosa trova la risposta nello schema fornito dall'espressione delle relazioni sociali. Tale messaggio ha vari livelli di gerarchie, inclusione, esclusione e confini precisi che vengono stabiliti nelle relazioni fra individui e si muove, trovando un equilibrio, fra il livello biologico e quello culturale. Douglas riprende il modello di Lévi-Strauss cotto/crudo, citato precedentemente, ma lo critica sotto due aspetti. In primo luogo perché egli non prende in considerazione le interazioni quotidiane che, seppur semplici, riescono a fornire un esempio concreto per significati più generali. In secondo luogo perché la sua suddivisione binaria risulta riduttiva e troppo semplificante per la complessità delle interazioni che vengono messe in gioco dagli individui coinvolti. Douglas studia a fondo la dieta inglese di fine anni Settanta definendo un tradizionale pasto britannico. Vengono individuate cinque unità principali attorno alle quali decifrare un pasto e stabilire la sequenza dei piatti: *daily menu*, *meal*, *course*, *helping*, *mouthful*. All'interno di ognuna di esse individua differenti cibi che costituiscono la struttura primaria e la struttura secondaria. Attraverso questa categorizzazione l'autrice cerca di comprendere il significato sotteso assegnato ai cibi, a seconda del contesto e del modo in cui essi vengono

consumati e come essi influiscono sulle relazioni e sulla vita quotidiana degli individui. Una delle suddivisioni più importanti si trova fra *meals* e *drinks*. Entrambi possono essere considerati eventi sociali oppure avere semplicemente la funzione di nutrimento e non coinvolgere nessun'altra dimensione. In quest'ultimo caso si parla, quindi, di significato lessicale del cibo stesso e la richiesta di un bicchiere di latte o di un dolce non ha nessun'altro significato se non quello di dissetare o sfamare l'individuo. Se, al contrario, si guarda alla dimensione sociale allora l'analisi diventa più complessa. *Meals* sono una combinazione di cibi solidi e liquidi accompagnati da bevande di vario genere, associazioni definibili come sintagmatiche regolano l'ordine delle portate e connettono fra loro i vari *meals* della giornata. Essi hanno una sequenza precisa (colazione non può avvenire dopo il pranzo e a colazione il cibo si consuma in un ordine preciso) e vengono categorizzati. Al contrario *drinks* non hanno una struttura così esatta ed hanno confini più malleabili. Alcune volte sono incasellati in una categoria: "Vieni per un caffè?" dove il sottotesto non esplicitato ma noto a tutti, almeno in Italia, è quello di un appuntamento di breve durata tendenzialmente nel pomeriggio. Ma molti altri *drinks* non si riferiscono ad un evento preciso a cui fanno riferimento: "Usciamo a bere?" e non vi è un preciso ordine da seguire o una suddivisione in *early*, *main*, *light*. Un'altra interessante distinzione fra *meals* e *drinks* è la linea che essi tracciano fra intimità e estraneità. *Meals* vengono condivisi con familiari, persone care, ospiti stimati. *Drinks* sono per gli sconosciuti, colleghi di lavoro ma anche familiari. Le persone invitate a cena a casa, sono le stesse con cui si può condividere un cocktail la sera ma non viceversa. *Meals* esprime uno stretto legame di intimità con gli individui con cui condividiamo la tavola, mentre, invece, *drinks* sottolinea la minor confidenza e vicinanza. Quindi coloro con i quali non si è ancora condiviso un piatto caldo a casa, hanno ancora un limite di intimità da varcare. L'autrice prosegue sull'ordine e sulla sequenza dei *meals* distinguendo le festività dai giorni ordinari ma quello che è interessante per questa dissertazione è che ogni pasto è un evento sociale strutturato e il suo significato si ritrova in un sistema ripetuto di analogie. Il mangiare insieme diventa, quindi, un momento di condivisione che permette di rivelare le numerose dimensioni che il cibo veicola evidenziando l'esistenza di regole informali condivise ricorrenti che determinano e influenzano le pratiche alimentari (ibidem).

Le ricerche si sono da sempre concentrate sul pasto condiviso con membri della propria famiglia. Spesso si è mostrato come queste occasioni promuovano le relazioni intrafamiliari, buona salute, solidarietà sociale e identità collettive. Tuttavia il pasto ideale, nell'immaginario collettivo italiano rappresentato dalla famiglia del "Mulino Bianco" che si raggruppa felice e sorridente in un giorno di sole attorno ad una tavola imbandita, nella realtà viene raggiunto in maniera discontinua. Sicuramente non sempre il pasto condiviso in famiglia è un momento di piacere e convivialità per tutti i commensali. È però interessante sottolineare quello che potrebbe accadere grazie alla condivisione

del cibo in un momento che è altamente ritualizzato. Yates e Warde, nel 2012, hanno analizzato le abitudini di commensalità in famiglie inglesi attraverso questionari posti nei supermercati. Uno dei primi temi che viene sottolineato è l'antitesi fra mangiare in compagnia e mangiare da soli. Un pasto solitario è spesso associato con sentimenti di tristezza e di noia. Si denota un consumo di cibo meno sano e meno impegno nella sua preparazione, ma allo stesso tempo più libertà dalle costrizioni sociali a cui si è sottoposti quando in compagnia e quindi il poter mangiare senza paura di giudizi altrui. Molti individui descrivono il loro disagio nel mangiare da soli ad un ristorante perché considerato socialmente poco valorizzante. Al contrario mangiare con altre persone allunga la durata del pasto e aumenta la quantità di cibo ingerita. Dalla ricerca risulta, inoltre, che in famiglia la condivisione di un pasto è un momento a cui viene riconosciuta un'importanza sia a livello sociale sia a livello rituale e per questo viene dedicato ad esso un momento preciso. Durante la settimana e a pranzo è più comune mangiare con i colleghi sul posto di lavoro, mentre il pasto familiare avviene la sera, quindi spesso sono le cene (oppure i pranzi nel weekend) a rappresentare un momento di riunione e convivialità dopo che si è passata tutta la giornata fuori di casa. Il tempo destinato a mangiare è poco se si tratta di una colazione o di un pranzo durante i giorni feriali, diversa è la situazione se si parla dei weekend a cui è connesso un forte senso di socialità e viene, perciò, preferita la compagnia di altre persone. Tuttavia anche i pasti più rapidi e meno laboriosi a livello di preparazione, come possono essere i pranzi al lavoro o i takeaway, risultano essere significativi se condivisi con altre persone. A tutto questo si aggiunge la diversificazione delle forme di "mangiare fuori" che comprendono i locali ma anche i takeaway e i pasti pronti acquistabili nei supermercati. I differenti modi di (non) preparazione del cibo incidono sul tipo di socialità e sulla durata dei pasti, infatti cucinare implica una serie di dimensioni che mettono in gioco l'appartenenza culturale, i ruoli di genere e il tempo materiale utilizzato per la preparazione. Infine, come afferma anche Douglas, alcuni tipi di cibo sono considerati connessi ad eventi sociali. Quindi, ad esempio, i cereali a colazione e un toast a pranzo sono solo un modo per sfamarsi, mentre la cena seduti al tavolo con almeno due portate è un importante momento di socialità. I pasti in famiglia possono essere idealizzati e nel corso del tempo molti fattori hanno contribuito a renderne difficile la realizzazione, come i lavori sempre più lontani da casa e con orari flessibili, il superamento del modello *male breadwinner* per il modello *dual earner*, ma non si può negare la loro importanza. La ricerca conferma, quindi, un pattern abbastanza condiviso nell'organizzazione e nella gestione dei pasti nella quotidianità che rivela un comportamento routinario e ritualizzato, soprattutto per quanto riguarda i pasti collettivi (Yates, Warde 2017). Attraverso la condivisione del cibo si mette in scena l'ospitalità, momento che può essere più o meno formale ma sicuramente altamente ritualizzato. Innanzitutto il rito è, secondo Cazeneuve, un'azione che ha delle conseguenze pratiche e si differenzia da altre prassi perché presenta l'elemento della

ripetizione. Il sociologo utilizza il termine nell'ambito religioso ma sottolinea come esso venga anche spesso impiegato per descrivere altre attività ed è proprio questo il caso. In questa dissertazione, infatti, si intende il rito nella sua concezione più ampia. Esso è una pratica che non produce effetti utili, quindi: «la sua efficacia (reale o presunta) non si risolve nella concatenazione empirica di cause ed effetto» (Cazeneuve 1974). Esso può essere applicato ad eventi temporalmente vicini o anche molto lontani ed è un atto, o un insieme di essi, che si presenta come un linguaggio. Ovvero il rito ha un significato altro, è un sistema simbolico che rinvia a una precisa struttura. Diventa, quindi, interessante studiare le pratiche del rito per comprendere aspetti della società che altrimenti rimarrebbero nascosti (ibidem). In questo caso si analizza il rito dell'ospitalità attraverso gli inviti a cena basandosi su una ricerca svolta fra il 2008 e il 2011 a Bologna e Milano, rivolta a famiglie di ceto medio. L'ospitalità presenta una serie di pratiche condivise e ripetute che veicolano significati altri. Infatti gli inviti a cena diventano un mezzo per costruire intimità domestica, identità familiare e rapporti di genere. Come è stato precedentemente affermato, il cibo è un mezzo che permette la comunicazione fra pubblico e privato. In quest'ottica la cena diventa un modo per costruire un momento di appartenenza e soprattutto di condivisione. Cosa si decide di cucinare, come lo si prepara e anche il luogo in cui la cena avviene diventano un modo per osservare come il cibo diventi un mezzo per veicolare significati altri e di come gli inviti a cena diventino pratiche sociali con una ritualità precisa. Innanzitutto la ricerca si è concentrata sull'ambiente domestico come luogo in cui la presentazione del sé viene messa in gioco e, talvolta, anche estremizzata. Entrando in casa gli ospiti invadono un ambiente che solitamente è riservato unicamente ai proprietari e la cucina diventa il simbolo massimo di questa intimità condivisa. La situazione risulta leggermente diversa quando è disponibile la sala da pranzo che diventa il palcoscenico della serata dove si intrattengono gli ospiti e il cibo viene solo servito. In questo caso il rituale dell'ospitalità è reso ancora più palese: la cucina rimane come retroscena, dove il pasto viene cucinato, dove sono permessi gli errori e dove ci si riposa dalla prestazione sociale che avviene nell'altra stanza. La cucina (o la sala da pranzo) diventa, quindi, un luogo di socialità dove si costruisce una convivialità e dove si assiste a uno sorta di doppio registro sull'antitesi pubblico/privato: si invitano gli ospiti in una dimensione privata e, allo stesso tempo, si predispone lo spazio per gli sguardi esterni. Tuttavia proprio questa dimensione intima suggerisce, nella maggior parte dei casi, che gli inviti siano per persone con cui si ha già un rapporto di amicizia e condividere il pasto diventa un modo per rafforzare tale rapporto. Quasi mai, infatti, si invitano a casa propria persone che si conoscono da poco e con le quali si condivide un legame debole, le cene di conoscenza avvengono in luoghi neutri, ad esempio i ristoranti. Parte essenziale del rito di ospitalità è la preparazione che precede l'arrivo degli ospiti. Gli intervistati affermano l'importanza di offrire un'accoglienza decorosa che spesso prevede l'uso di stoviglie più belle, tovaglie decorate,

centrotavola e fiori che accompagnano il cibo. Pare esservi un vero e proprio standard di adeguatezza che se non rispettato scredita l'immagine e la reputazione di chi ospita. Alla preparazione dell'ambiente si accompagna la scelta e la programmazione del menù che spesso include piatti speciali o contenenti ingredienti costosi. L'offerta di cibo diventa un modo per costruire e mantenere solidarietà ed ha, quindi, un'importante valenza simbolica. Tuttavia è anche la preparazione stessa del cibo che può diventare un pretesto per l'incontro. Ad esempio alcuni intervistati raccontano di come amino cucinare i tortellini non solo per il loro sapore ma anche perché significa trovarsi prima e cucinare insieme, attività che ha una forte azione di team building fra gli individui che la condividono. I tortellini rappresentano, quindi, non solo una sfida a livello di competenze teoriche e tecniche ma anche una preparazione collettiva che rende l'invito a cena un momento conviviale e altamente partecipativo. Infine la preparazione della cena rivela anche le dinamiche familiari e la costruzione dei ruoli di genere. In molte delle interviste la suddivisione dei compiti non viene nemmeno esplicitata, rivelando come gli stereotipi di genere siano ancora molto forti soprattutto nell'ambito delle faccende domestiche. Molte donne riferiscono di avere una passione ereditata per la cucina e come la considerino un gesto di cura nei confronti degli altri familiari. Nonostante l'interesse per questa attività, molte di esse sentono la pressione nel dover nutrire quotidianamente la famiglia e la annoverano come un dovere. A questo si intreccia il ruolo di "buona madre" o "buona donna" che non può sottrarsi dalle faccende domestiche, specialmente il cucinare. Da parte degli intervistati uomini questa suddivisione di genere viene spesso smentita nelle parole ma confermata nelle azioni. Essi tendenzialmente non cucinano durante la settimana e nemmeno quando si invitano gli ospiti. Fanno eccezione alcune pietanze che vengono considerate "cibi maschili" e per cui è considerato opportuno, se non addirittura essenziale, che siano gli uomini a doverli cucinare. Pensiamo, ad esempio, ai pranzi che prevedono la carne alla brace. In questo contesto è usuale aspettarsi un uomo con il grembiule e gli utensili in mano che si preoccupa della giusta cottura della carne, di scandire i tempi per far cuocere prima le verdure e poi i formaggi e di tenere viva la brace. Quindi: «l'attenzione che le famiglie coinvolte nello studio pongono agli inviti a cena ci rende evidente che con chi si mangia e come lo si fa è e rimane un fondamentale marcatore dell'identità» (Sassatelli, Davolio 2014). Mangiare insieme è una pratica cerimoniosa che permette agli individui di riconoscersi, rafforzare i legami, delineare responsabilità e competenze. Vi è un'attenzione quasi ossessiva nel creare un ambiente informale, che metta a proprio agio gli invitati perché si crei un'atmosfera piacevole e conviviale. Gli inviti a cena sono, quindi, un modo per rafforzare i legami con altri individui in una cornice rituale riconosciuta e condivisa da chi ospita e da chi viene ospitato (ibidem).

Mangiare insieme può, quindi, essere considerato un momento strutturato e dotato di senso in comune a tutti gli esseri umani. Condividendo questa occasione periodicamente, gli individui mettono in scena una ritualità di gruppo che viene replicata in una serie infinita di pratiche. All'interno di questa cornice il cibo si definisce come mezzo attraverso cui le culture si (ri)producono: le ricette, l'ospitalità, le regole di buone maniere a tavola, i luoghi in cui si consuma il cibo e così via (Turco 2013).

1.3 Il cibo in migrazione

Come affermato precedentemente il cibo è un linguaggio e può essere usato per codificare e decodificare le azioni dei singoli e del gruppo. Particolarmente interessante diventa quando il cibo si lega al tema delle migrazioni (Horn 2010). Siccome l'esperienza migratoria è un fatto sociale totale, riprendendo le categorie di Marcel Mauss, essa produce un cambiamento in tutti gli ambiti della vita del migrante. Muta il paesaggio, l'organizzazione della vita quotidiana, la vita intima e relazionale ma anche l'esperienza sensoriale. A seconda di quanto è lontano il proprio paese d'origine ci si confronta con odori, sapori, ingredienti ed abitudini diverse. Si crea una sensazione di rottura e distacco che caratterizza tutta la vita degli individui che migrano (Pravettoni 2020). In questo contesto il cibo è essenziale perché attenua il sentimento di lontananza da contesti familiari (TIEF, 2017) e, allo stesso tempo, rappresenta uno «strumento di riappropriazione identitaria» (Pravettoni 2020) che può alleviare il sentimento di spaesamento e dotare il migrante di un sostegno culturale a lui familiare. Il cibo prolunga il legame con la propria cultura di appartenenza in maniera diretta e concreta coinvolgendo tutti i cinque sensi. Interessa il gusto, il tatto, la vista, l'olfatto e anche l'udito, si pensi ad esempio allo scoppietto dell'olio quando frigge. Il cibo evoca parole, ricordi, storie, persone e ricostruisce l'esperienza sensoriale pratica e simbolica degli individui (ibidem). Mantenere in vita pratiche culinarie del paese di origine diventa un'esperienza di confronto, di unione e di vicinanza con quello che è geograficamente molto lontano (TIEF, 2017). Si pensi, ad esempio, al fenomeno del “pacco da giù” che prevede l'invio di generi alimentari agli studenti che vivono per periodi più o meno lunghi in una regione diversa da quella in cui sono cresciuti. Sulle piattaforme online e sui social network se ne trova una grandissima rappresentazione, spesso autoironica, attraverso la quale viene rivendicata con forza la creazione di una specifica identità migrante, ovvero quella del “terrone”. Tale categoria viene contrapposta a quella del “polentone” sottolineando la volontà di mantenere le proprie tradizioni alimentari. Si creano, quindi, confini netti e precisi che vengono rivendicati con forza ed il “pacco da giù” agisce in maniera performativa permettendo di stabilire dei confini materiali (ed alimentari). Il cibo, quindi, fornisce un legame diretto con la propria terra di origine e ne esalta la diversità. Inviare pacchi contenenti generi alimentari è una pratica che non

caratterizza solo il contesto italiano ma opera anche su scala globale. I migranti spesso ricevono cibo dal proprio paese di origine che viene loro mandato per cercare di sopperire alla necessità di “sentirsi a casa”. Sicuramente, però, è interessante vedere come tale fenomeno si sviluppi anche quando la migrazione ha distanze molto più esigue, rimanendo nel perimetro italiano. In entrambi i casi, però, ripensare alle proprie pratiche culinarie in un contesto estraneo è un processo complicato e il cibo diventa un modo per mantenere viva l’identità del proprio paese di origine (Scavarda, Camoletto, Fidolini 2021).

Le pratiche alimentari raccontano le negoziazioni e le trasformazioni individuali e collettive, possono diventare interessanti per studiare come le vite e le abitudini degli individui cambiano, si adattano e trovano nuove soluzioni in contesti differenti descrivendo quel sentimento di “sentirsi a casa”, altre volte quello di esilio. Si chiamano, quindi, in causa i concetti di *home* e *homeland* che mettono in gioco geografie fisiche e simboliche. L’individuo ricorre continuamente nel quotidiano a strategie per ritrovare quel senso di familiarità perduto. In questo scenario *home* indica uno spazio fisico di cui si possono controllare i confini e che ispira un senso di sicurezza. *Homeland* è il corrispettivo simbolico, lo «spazio dell'appartenenza» (Della Puppa, Segalla 2018). Nei processi di deterritorializzazione e riterritorializzazione che comporta lo spostarsi da un luogo ad un altro, la parola “casa” assume molteplici significati che vanno oltre lo spazio fisico e abbracciano una dimensione sensoriale. Così “casa” può essere il luogo di origine, distante fisicamente ma vicino sentimentalmente, oppure lo spazio che si vive quotidianamente, o entrambi, oppure ancora nessuno dei due. Il migrante fa esperienza di una singolare situazione in cui è, allo stesso tempo, “doppiamente presente” sia nel contesto di origine sia nel contesto di arrivo. Oppure “doppiamente assente”, come afferma Sayad, perché nel tentativo di essere partecipe nella vita che ha dovuto abbandonare finisce per essere assente in quella che sta vivendo. In questa analisi è interessante riportare le parole di un giovane ragazzo proveniente dal Bangladesh riprese da un’intervista che fa parte di una ricerca svolta in Arcella, quartiere di Padova con elevata presenza di individui di origini straniere. Il ragazzo afferma:

Io, ti dico francamente, mi sento a casa all’aeroporto, perché se vado al paese mi dicono: «Tu sei ospite, tu non sei dal Bangladesh adesso, hai fatto residenza in Italia, hai permesso di soggiorno, fra poco avrai cittadinanza italiana e tu non sei nostro». Invece quando sono qua in Italia, sono uno straniero, non sono un italiano. [...] Allora l’aeroporto è la mia zona, in aeroporto mi sento me, perché lì dentro sono tutti uguali. È la mia zona “zero”, una zona neutrale.

(Monir, immigrato di origine bangladese)

Per Monir “casa” ha assunto valore in un luogo terzo che non riguarda né il contesto di partenza né quello di arrivo, eppure, per lui, ha una forte valenza simbolica che va oltre quelle che possono essere considerazioni razionali esterne e costruisce un suo linguaggio, una sua significazione (ibidem). L’individuo che migra si ritrova, quindi, con un senso di appartenenza alquanto precario e diventa

bisognoso di punti fermi su cui poter poggiare la propria identità. Così come sottolinea l'antropologo Teti, l'emigrazione è al tempo stesso fenomeno di conservazione e fenomeno di rottura. La migrazione, tuttavia, non riporta solo questa opposizione binaria, spesso nel percorso di una persona in un paese straniero queste dimensioni si sovrappongono e creano una nuova realtà, un nuovo ordine funzionale. Il cibo diventa un forte elemento di identità e il contatto con una nuova realtà provoca cambiamenti ed influenze nelle pratiche culinarie, nei tipi di cibi consumati e come essi vengono mangiati. Si ha, quindi, una trasformazione dei consumi, delle pratiche e delle abitudini in tutte le sfere della vita, compresa quella alimentare. Il cibo diventa, quindi, a seconda dei casi, un'apertura o una chiusura, una soglia o un confine (Horn 2010).

La cucina è la soglia più bassa di una cultura, il limite più accessibile. Essa diventa un luogo privilegiato per osservare nuovi incontri, nuove interazioni e nuovi dialoghi. Permette una comunicazione, uno scambio che è difficile da riprodurre in altri contesti. In questo caso il cibo viene percepito come strumento grazie al quale avviene la conoscenza con l'altro, con il diverso. Mangiare insieme significa, quindi, superare un confine, varcare una soglia. Sicuramente le esperienze sono varie e non sempre condividere il cibo è sinonimo di relazione. Si può varcare il confine solo per un assaggio, senza un reale avvicinamento o coinvolgimento con l'altro, in questo caso si tratta piuttosto di un "guardarsi intorno" senza sentire la necessità di stringere una relazione. Al contrario il pasto condiviso può diventare una forte esperienza di contatto e familiarizzazione, in questo caso c'è la volontà di mettersi in gioco e di espandere i propri confini culturali ed relazionali (Parisi 2007). Il cibo è soglia, ad esempio, nelle parole di James, 33 anni, proveniente dal Kerala, India. La sua storia è stata raccolta all'interno di un workshop organizzato dal Centro Interculturale della Città di Torino. James, insegnante di yoga, racconta di come il cibo sia stato per lui motivo di integrazione. Vedendo che gli italiani apprezzano la cucina indiana inizia a offrire, a fine delle sue lezioni, qualche ricetta tipica del suo paese di origine. L'idea è vincente e decide di continuare a proporre periodicamente la cucina indiana, talvolta cucinando insieme ai suoi allievi, altre volte portando le pietanze già pronte. L'importanza del cibo come aggregatore sociale è ritrovabile anche nel momento della condivisione del tè che solitamente avviene durante le pause degli stage a fine di un lungo allenamento. In quel caso il maestro prepara il the Masala che arricchisce con numerose spezie e sapori provenienti dall'India e poi lo offre ai suoi allievi perché:

Il cibo è un ponte che ci congiunge gli uni con gli altri, certo, senza dimenticare di aggiungere un po' di spezie! Se mi dovessi identificare come un cibo indiano mi identificherei in un "cibo speziato" colorato come la curcuma, in un certo senso, come una miscela, perché non potrei pensare ad un cibo solo!!!

(James, immigrato di origini indiane)

La calda bevanda speziata diventa, quindi, un mezzo (o una scusa) per creare un momento di condivisione e relazione con l'altro in cui si oltrepassano i confini culturali e individuali e si crea uno spazio di conoscenza e apertura (Centro Interculturale, 2015).

Tuttavia il cibo può anche essere confine e diventare motivo di conflitto, soprattutto quando è legato al tema della migrazione. Innanzitutto distinguiamo due tipi di confini: simbolico e sociale. Il primo indica una distinzione concettuale creata per categorizzare oggetti, persone, pratiche ed anche tempo e spazio. I confini simbolici contribuiscono a creare gruppi di individui e a generare sentimenti di appartenenza e somiglianza. I confini sociali sono, invece, forme oggettive di disuguaglianze sociali che si manifestano attraverso l'accesso differenziato alle risorse, materiali e non. In entrambi i casi i confini contribuiscono a creare continue opposizioni, simboliche e materiali, fra il "noi" e il "loro" aumentando i rapporti conflittuali (Lamont, Molnár 2002). All'interno di queste suddivisioni il cibo diventa rappresentazione dell'altro e partecipa a disegnare i confini. Si assiste al cosiddetto processo di *othering*, il cibo dell'altro è differente dal nostro poiché fa parte di una cultura e un modo di vivere diverso. A queste considerazioni si può aggiungere un senso di superiorità e paternalismo da parte di chi lo mette in atto. Non riguarda solo gli alimenti ma anche tutte le pratiche che girano attorno ad esso, come viene preparato e come viene mangiato. Si potrebbe definire il cibo come un confine simbolico poiché genera una suddivisione e pone una barriera, alcune volte invalicabile, fra gruppi. Contribuisce a definire un "noi" e un "loro" attraverso pratiche, preparazioni, sapori e profumi (Ricorda 2015). Come il cibo possa essere confine lo dimostra il racconto di Parviz, iraniano, personaggio del libro *Scontro di civiltà per un ascensore a Piazza Vittorio* di A. Lakhous. Il giovane vive a Roma dove lavora in vari ristoranti come cuoco anche se viene licenziato molto presto a causa del suo totale rifiuto nel cucinare piatti italiani. Parviz, infatti, dice di odiare con tutto sé stesso gli ingredienti, i sapori e le spezie che si usano in Italia. Il piatto simbolo di tutto il suo odio è la pizza dalla quale, secondo lui, tutti gli italiani sono dipendenti. Come cuoco rimane profondamente legato alla tradizione del suo paese di origine e prende le distanze, volontariamente e in maniera forte, dal modello che egli stesso definisce come "pizzadipendenti". Quando, invece, cucina piatti iraniani gli sembra quasi di tornare a casa, fra spezie e odori a lui così familiari. Il motivo di questo suo grande rifiuto è dovuto al fatto che cucinando italiano teme di dimenticare e di oscurare la sua identità iraniana. In questo caso il cibo diventa elemento di riconoscimento e di costruzione del sé in un contesto estraneo. Il protagonista sente il bisogno di cercare un senso che trova nell'esaltazione delle sue origini attraverso la tradizione culinaria. Il cibo diventa, quindi, mezzo di separazione e forma di resistenza alla cultura del paese di arrivo creando una distanza molto sentita a livello emotivo e simbolico fra un individuo e la comunità del paese in cui egli vive (Horn 2010).

Il cibo in contesto migratorio diventa sinonimo di soglia o confine, a seconda della situazione e a seconda degli individui. Alcune delle dimensioni che evidenziano un caso o l'altro, e che nei prossimi capitoli di questa dissertazione verranno maggiormente esplorate, sono il genere, la dimensione religiosa, la nazionalità e la convivialità.

La dimensione del genere risalta particolarmente in una ricerca condotta a Roma fra coppie italo marocchine che analizza come il cibo diventa linguaggio per strategie quotidiane di comunicazione. Le pratiche alimentari mettono in campo saperi ed abilità che, soprattutto in contesto migratorio, ricostruiscono pratiche soggettive e relazioni di potere. Come precedentemente detto, infatti, la migrazione causa una rottura con il contesto di riferimento e questo permette di rendere noti tutta una serie di processi che altrimenti vengono dati per scontati. Il sapere in cucina è affidato generalmente alla donna e questo rivela una forte tradizione di suddivisione dei ruoli in base al genere dove la donna si occupa delle faccende domestiche, mentre l'uomo sostiene economicamente la famiglia. Tuttavia viene sottolineato come la condizione di migranti rende necessario che gli uomini debbano pensare in prima persona alla cucina, mettendo, così, in crisi la suddivisione di ruoli. Si costruisce così un saper-fare che si basa su un'esperienza frammentata e che spesso unisce elementi del paese di origine a elementi del paese di arrivo. In un'ottica quasi paradossale gli uomini intervistati riportano come, alle volte, siano loro a insegnare alla moglie ricette marocchine in modo che lei le possa imparare e successivamente proporle ai figli. L'uomo, quindi, si ritrova a ricoprire un ruolo atipico e questa sua condizione permette di riflettere sulla struttura della società e rendere evidenti le dinamiche legate al genere (Parisi 2007).

La dimensione religiosa, invece, si interseca, inevitabilmente, con quella culturale. Così come descrive Scego nel suo racconto Salsicce (Scego 2006), l'essere musulmana in un contesto non musulmano pone spesso di fronte ad un dilemma identitario: rimanere fedeli a sé stessi ma esclusi, oppure tradirsi ma essere parte del gruppo maggioritario? Così la protagonista a Ferragosto compra delle salsicce per dimostrare la legittimità della sua identità poiché si sente continuamente divisa fra l'appartenenza italiana e quella somala. L'atto simbolico e al tempo stesso materiale di mangiare le salsicce non va a buon fine poiché, contravvenendo ad una delle principali regole dell'islam, la protagonista sente un disgusto talmente forte da vomitare e non riuscire nemmeno ad assaggiare l'insaccato. Il cibo è, quindi, simbolo materiale dei divieti e precetti religiosi che hanno poi conseguenze simboliche sugli individui. Attraverso esso viene costruito l'universo di significati che legittima e giustifica la religione a cui si intreccia la dimensione identitaria dei soggetti (ibidem).

Per evidenziare il legame fra cibo e nazionalità si prende come esempio il cous-cous. Se da un lato questo piatto è tipico nella cucina magrebina, dall'altro è conosciuto e cucinato anche nella cultura occidentale, anche se con preparazioni e gusti molto diversi. Solitamente nella cucina magrebina

viene cucinato in porzioni abbondanti, accompagnato da verdure e carne o pesce e servito su un grande piatto al centro della tavola. È consumato senza l'uso di posate ma tutti i commensali utilizzano le mani e mangiano da uno stesso contenitore. Il cous-cous è una pietanza completa dal punto di vista nutrizionale perché, se unito alle verdure e alla carne, comprende carboidrati, proteine e vitamine. Nonostante la cucina araba sia fortemente condizionata dalle divisioni di genere che derivano anche dalla sfera religiosa, questo alimento è consumato da tutti in porzioni uguali. All'interno del panorama italiano socio-politico il cous-cous è «utilizzato come metafora e al tempo stesso personificazione dell'immigrato dal Maghreb» (Pravettoni 2020) contrapposto al cittadino italiano. I granelli di semola diventano, quindi, esemplificativi di un certo tipo di nazionalità seppur dai confini ampi e vaghi, come succede spesso nelle stereotipizzazioni. Il corrispettivo italiano si ritrova nella polenta e prende forma il binomio contrapposto cous-cous/cattivo e polenta/buona con la seguente demonizzazione del primo ed esaltazione del secondo. L'alimento, sia in un caso sia nell'altro, diventa identificativo di un'intera nazionalità o gruppi di nazionalità e provoca, oltre ad una semplificazione, uno svilimento nei confronti di chi appartiene al lato "cattivo". Viene stigmatizzata una categoria specifica di immigrati a livello simbolico che poi si traduce a livello pratico contribuendo ad escludere ed isolare ancora di più individui che già si trovano ai margini della comunità (ibidem). Si pensi, ad esempio, alla campagna del 2010 del partito Lega Nord che ha utilizzato il binomio sopracitato "Sì alla polenta, No al cous cous". Questo slogan breve, eppure carico di significati ed ideologie, permette di evidenziare come il cibo possa diventare veicolo di stereotipi e associazioni semplicistiche e frettolose. È stato utilizzato un alimento che nell'immaginario collettivo rappresenta l'immigrazione ed affiancato ad un altro che dovrebbe, invece, rappresentare la tradizione italiana. Proprio in seguito a questo slogan sono state realizzate alcune azioni che avevano la chiara direzione di quello che potrebbe essere definito "razzismo gastronomico". A Trieste viene stabilito che il cous cous, il Kebap o il pollo al curry possono essere serviti solo se accompagnati da un alimento considerato tradizionale italiano. Inoltre molti ristoranti hanno ricevuto l'ordine di includere nel menu piatti italiani. Tuttavia il bersaglio di questi divieti non si è rivolto a tutti i tipi di cucina straniera, gli hamburger americani così come le crêpes francesi e il sushi giapponese hanno continuato ad andare molto di moda. Si percepisce, quindi, una netta direzione nel perseguire alcune tradizioni culinarie precise, contribuendo alla creazione di un nemico tanto temuto quanto immaginario (Grasso 2010).

Infine la dimensione di convivialità che si crea grazie al cibo condiviso è sicuramente una parte importante del processo di ri-costruzione identitaria dei migranti e può stabilire le basi per un'integrazione. Prendiamo ad esempio l'iniziativa Indovina chi viene a cena, progetto nato nel 2011 e annunciato durante il Festival dell'Oralità Popolare a Torino con una cena insieme alle famiglie

straniere che hanno aderito, attorno ad unico tavolo che si stendeva per tutta Piazza Carlo Alberto. Dall'anno successivo diventa un progetto permanente con una programmazione annuale, espandendosi prima sul territorio regionale e poi su quello nazionale, fino ad arrivare a coinvolgere circa 90 comuni italiani. Nasce da un'idea innovativa: aprire le case degli altri. L'ospitalità vista da una prospettiva diversa, dove sono gli invitati che si presentano a casa di chi li accoglierà per scoprire nuove realtà. Il cibo diventa un mezzo attraverso il quale creare relazioni, superare stereotipi e pregiudizi. La convivialità che il pasto crea è la perfetta atmosfera per confrontarsi con il diverso e accorgersi che forse le differenze non sempre significano lontananza. Chi ha partecipato a queste cene riferisce di come si sia trovato davanti ad un'accoglienza calorosa inaspettata e di come abbia trovato molta somiglianza negli occhi di coloro che hanno aperto le porte di casa propria. Viene sottolineato prima il sentimento di distanza culturale e relazionale con cui inizia il pasto e, al contrario, come la conclusione dell'evento porti una tale forza emotiva da trovare difficile chiamare "stranieri" quelle persone di cui ora si conoscono i nomi, le storie, i sogni e la casa. A fine della cena ci si accorge di come sia diventato difficile dare ancora un senso alla dicotomia italiano-immigrato perché:

Il nostro Paese è per entrambi l'Italia, nella stessa misura in cui il suo piatto preferito "tipico italiano" sono le patatine fritte ed il suo piatto preferito "tipico del Bangladesh" sono sempre le patatine fritte... Inutile negare che anche per me è così solo che, a differenza di Anan, non oso dirlo!

(Ada, ragazza italiana che ha partecipato al progetto come ospite)

Si mangia seduti a tavola oppure per terra, a seconda della cultura di riferimento, si impara a mangiare con le mani o con le bacchette e mentre il cibo tesse il contorno le interazioni diventano protagoniste. Condividere un pasto insieme è un modo per le persone che hanno un background migratorio di intessere nuove relazioni, creare legami con la comunità sul territorio e porre le basi per una possibile integrazione (Rete Italiana di Cucina Popolare).

Capitolo 2

Metodologia: caso studio e posizionalità del ricercatore

2.1 Contesto di ricerca

Per analizzare come il cibo possa essere veicolo di costruzione/decostruzione di confini sociali ho scelto come caso studio la vita quotidiana di alcuni beneficiari di un Centro di Accoglienza Straordinaria a Padova. Grazie ad un tirocinio, successivamente trasformato in volontariato, ho avuto la possibilità di condividere con gli utenti del Centro un lungo periodo della loro permanenza in accoglienza, precisamente da settembre 2022 ad agosto 2023.

Il centro è gestito da un'associazione a Padova che si occupa da più di trent'anni di migrazione. L'associazione nasce con l'obiettivo di superare i pregiudizi e la diffidenza verso l'altro promuovendo l'incontro fra culture. Il primissimo servizio che l'associazione ha proposto nel 1991 è stato un dormitorio per migranti che esiste ancora oggi ed è dedicato a chi è già in possesso di un permesso di soggiorno ma non ha un posto in cui dormire (in dormitorio vengono organizzate anche numerose attività volte all'integrazione, ad esempio corsi per ottenere la patente). Oggi l'azione si concentra su tre fronti: accoglienza e inclusione; educazione e formazione; comunità. Per quanto riguarda l'accoglienza l'associazione gestisce un Centro di Accoglienza Straordinaria (CAS), in cui vengono ospitati solo uomini adulti in attesa di ricevere un permesso di soggiorno. Sono previste anche forme di terza accoglienza volte allo 'sgancio' per coloro che hanno un permesso di soggiorno e un lavoro ma non sono in grado, per varie ragioni, di condurre una vita indipendente. Sul fronte dell'educazione viene erogato ogni anno un corso di formazione per volontari e vengono attivati progetti didattici nelle scuole di Padova. Infine a livello locale sono organizzati molti progetti ed iniziative con la finalità di sensibilizzare e coinvolgere la comunità nella gestione dell'accoglienza migranti e di una loro possibile integrazione.

L'area di azione a cui si riferisce questa ricerca è quella della gestione del CAS, all'interno del quale è previsto un accompagnamento dei beneficiari portato avanti da un'équipe multidisciplinare di operatori sociali formati in differenti aree, fortemente supportata da volontari che seguono diverse attività dall'insegnamento di italiano, ad attività ludico-sportive, a laboratori (sito dell'associazione, vedi bibliografia).

È necessario specificare che a livello normativo il CAS non rientra nella seconda accoglienza, o meglio si trova al confine fra la prima e la seconda accoglienza. Infatti il sistema di accoglienza nasce nel 2014 con un accordo fra Governo, Regioni ed Enti Locali che suddivide il sistema in tre fasi: soccorso e identificazione; prima accoglienza; seconda accoglienza. Le prime due fasi sono gestite

da centri governativi, mentre la terza fase è presa in carico dalla rete SRAR (Sistema di Protezione per Richiedenti Asilo) oggi SAI (Sistema di Accoglienza e Integrazione). La rete SAI ha obiettivi e standard socio-economici comuni a livello nazionale e prevede percorsi individuali mirati all'inserimento e all'integrazione dei beneficiari. Tuttavia i posti sono largamente insufficienti e la mancanza viene sopperita con l'apertura di CAS (Campomori 2018). Essi sono aperti dalla Prefettura e vengono successivamente dati in gestione, in maniera autonoma, ad attori pubblici e privati del terzo settore. Questo si traduce in una grande diversificazione del tipo di accoglienza proposta e, spesso, i beneficiari vengono ospitati in strutture fuori dai centri abitati, dove, isolati dalla società, l'integrazione diventa un miraggio (Bassoli 2016). Al contrario l'associazione qui presa in esame gestisce l'accoglienza in un modo molto simile a quella proposta dalla rete SAI. Infatti i beneficiari risiedono in appartamenti in differenti quartieri della città di Padova e vengono organizzate attività di socializzazione e conoscenza del territorio, come ad esempio corsi di italiano, sportelli lavoro, laboratori pratici. I beneficiari vengono accompagnati nel loro percorso da un'équipe multidisciplinare che li supporta nelle principali aree della vita quotidiana (salute, casa e documenti). Inoltre l'associazione è un ente benefico del terzo settore e non un attore privato che incassa direttamente i guadagni derivanti dalla gestione dell'accoglienza (sito dell'associazione, vedi bibliografia). Infine occorre fare un'ultima annotazione riguardo al fatto che l'associazione rientra in una rete territoriale coordinata dai gesuiti e composta da realtà che si occupano tutte di immigrazione ma indipendenti fra loro a livello giuridico, di bilancio e di statuto. Il fatto di avere un'origine religiosa incide sicuramente sulle pratiche e sulle ideologie dell'associazione e, a seconda delle situazioni, limita o promuove l'azione degli operatori proprio in relazione al credo professato. Inoltre anche a livello burocratico vige una precisa normativa sulle iniziative caritatevoli della comunità ecclesiale. Il Codice del Terzo Settore prevede che gli enti religiosi possano svolgere attività caritatevoli a patto che venga adottato un apposito regolamento. Questo da un lato limita e circoscrive le attività di tali enti e dall'altro permette di adottare una disciplina più adeguata alle attività specifiche che vengono svolte (Dalla Torre 2018).

I soggetti intervistati sono in totale tredici. Bashir è pakistano di etnia pashtun, mentre Anwar, Imran, Nabi, Shabbaz e Nazir sono sempre pakistani ma di etnia punjabi. Abbas, Zahid, Riaz e Munir sono afgani di etnia pashtun. Omi e Anis sono bangladesi e Seye è senegalese (tutti i nomi utilizzati sono stati inventati per proteggere la privacy degli intervistati). Sono stati tutti (ed alcuni di loro lo sono attualmente) ospitati all'interno del CAS dell'associazione. Il tempo di permanenza all'interno dell'accoglienza non ha durata fissa ma varia in base alla ricezione o al diniego della domanda di permesso di soggiorno. Infatti nel momento in cui la Commissione territoriale comunica la propria decisione il beneficiario perde il diritto di stare in accoglienza. Secondo le norme vigenti gli individui

dovrebbero sostare solo un periodo limitato di tempo nei CAS, ovvero finché non si liberi un posto in un SAI. La realtà, purtroppo, è ben diversa. Infatti succede che i beneficiari affrontino tutte le fasi del proprio percorso giuridico all'interno di una struttura di accoglienza emergenziale senza neanche avere mai la possibilità di accedere ad un servizio più strutturato (Campomori 2018). Questa situazione è la stessa all'interno della quale si trovano i soggetti protagonisti di questa ricerca al momento dell'intervista. Molti di loro hanno già avuto il colloquio con la Commissione territoriale e stanno aspettando l'esito, altri devono iniziare tutto l'iter e altri ancora hanno concluso il loro percorso e sono in procinto di uscire dalla struttura. La loro età varia fra i 20 anni e i 36 anni, anche se spesso è capitato che sul permesso di soggiorno temporaneo ci fosse scritto un'età che evidentemente non corrispondeva alle loro fattezze fisiche. Questo è un particolare che durante il mio tirocinio mi ha incuriosito molto ed indagando ho scoperto che per molti di loro l'età non è qualcosa di importante, il compleanno non è un giorno che festeggiano, anzi danno molta più importanza alle festività religiose. A questo si somma che spesso dopo il viaggio, sfiancante a livello fisico ed emotivo, davanti alla polizia non si ricordino la loro età precisa e dicano un numero casuale oppure non rispondano. Approfondendo non mi è parso che ci fosse nessuna strategia migratoria dietro a queste età che non corrispondono, sembra essere prettamente qualcosa di culturale legato alla provenienza da aree rurali lontane dalle città principali. Invece per quanto riguarda il paese di provenienza è importante sottolineare come tutti gli individui, sia nelle interviste sia nelle interazioni quotidiane che ho condiviso con loro, si autodefiniscono prima come musulmani, poi come pathan o punjabi (se lo sono) e solo in ultimo con il loro paese di provenienza. Questa specifica riguarda soprattutto i soggetti provenienti dal Pakistan e dall'Afghanistan in cui ho percepito una forte appartenenza religiosa, profondamente legata a quella etnica, che nel lavoro di operatrice spesso si scontra con le categorizzazioni e le descrizioni della realtà proposte in Italia e in generale in Occidente. Questo riguarda pratiche quotidiane come la compilazione di un modulo per una visita medica, ma anche e soprattutto appuntamenti più importanti come può essere il colloquio con la Commissione territoriale. I soggetti intervistati hanno, quasi nell'interezza del campione, affrontato la cosiddetta "rotta balcanica". Essi possono essere definiti come migranti forzati che per una serie di ragioni si sono trovati costretti a lasciare il proprio paese ed intraprendere un viaggio durato mesi (per alcuni anche anni) affrontato attraverso vie illegali. La rotta balcanica prevede come stati principali di transito Grecia, Macedonia, Serbia, Croazia, Ungheria e Slovenia ed è stata ufficialmente chiusa nel 2016 con la costruzione di barriere e confini sorvegliati. Tuttavia moltissime persone continuano ad utilizzarla ancora oggi affrontando un viaggio lungo, dal risultato incerto e con un alto livello di pericolosità derivato sia dai controlli delle forze dell'ordine sia spesso dalle rigide condizioni meteorologiche. Il viaggio si affronta con auto o camion oppure a piedi, a seconda della proprie disponibilità economiche

e della disponibilità di strade percorribili con mezzi (Zilli, Modaffari 2018). Alcuni dei soggetti, quelli con cui sono entrata maggiormente in confidenza, mi hanno raccontato parti del loro viaggio concentrandosi principalmente sull'elenco, meticolosamente preciso, degli Stati in cui sono transitati e del periodo di permanenza all'interno di ognuno di essi. Alcuni di loro hanno trascorso un lungo periodo in Turchia dove, dopo aver lavorato per qualche mese, hanno deciso di proseguire la loro migrazione verso altri paesi. Quasi tutti sono arrivati in Italia giungendo a Trieste, città che nei loro racconti viene citata spesso. A Trieste sono stati affidati al CAS in cui si trovano ora. Alcuni di loro si conoscevano prima di arrivare a Padova perché avevano condiviso parte del viaggio. Quasi tutti hanno almeno un familiare che risiede in Italia, spesso in Veneto, e con il quale mantengono rapporti più o meno intensi. Invece per quanto riguarda la loro appartenenza religiosa tutti si dichiarano musulmani sunniti. Alcuni degli intervistati sostengono di seguire fedelmente i precetti religiosi, mentre la maggioranza afferma di limitarsi a seguire i divieti alimentari, le festività e la preghiera del venerdì.

Ho deciso di svolgere interviste discorsive semi-strutturate ed ho preparato alcune domande che riportavano i temi generali della ricerca: l'importanza di mangiare insieme e la ritualità connessa al pasto condiviso; l'influenza della religione sulle pratiche alimentari; la dimensione identitaria veicolata attraverso il cibo. In questo modo si è delineata una direzione delle interviste e poi ho incoraggiato il racconto libero degli intervistati così da poter esplorare nuovi spunti che in fase preparatoria non erano stati previsti. Un elemento da evidenziare è la decisione di svolgere interviste di gruppo che è stata presa poiché la conoscenza linguistica dell'italiano dei beneficiari era troppo scarsa per riuscire a realizzare interviste discorsive singole. Gli individui, infatti, parlavano un italiano incerto, magari costruito sulla conoscenza di poche parole e solo una minoranza di loro conosceva l'inglese. L'essere in gruppo ha, quindi, favorito una partecipazione condivisa e una maggiore comprensione delle domande. Spesso è capitato che un intervistato che parlava meglio italiano traducesse al resto del gruppo o aiutasse gli altri a rispondere. Nonostante le difficoltà con la lingua ho deciso comunque di realizzare le interviste poiché nel corso dei mesi ho avuto modo di co-costruire con i beneficiari quella che si potrebbe definire una sorta di interlingua. Parlavamo utilizzando le parole di italiano che avevamo in comune, alle quali attribuivamo un significato vago e non univoco, e mischiavamo qualche vocabolo di inglese e alcune espressioni in arabo musulmano, pashtu e urdu che loro stessi mi avevano insegnato. Per esempio augurare loro buona fortuna per i documenti poteva suonare così: «*Inshallah* permesso soggiorno!». Oppure spiegare che io sarei tornata a Torino per un lavoro in accoglienza migranti simile a quello che stavo svolgendo lì a Padova diventava: «Io Padova finito, tutto finito. A Torino lavoro *same same* qui Padova». Invece se disturbavano durante la lezione li riprendevo usando un termine in urdu: «Adesso *ciup!* Se no tu via, okay?». Oppure a un mio: «Ciao

come stai?» la risposta era: «*Alhamdulillah*». Tuttavia non si può negare che vi siano state alcune difficoltà nel realizzare interviste con vari partecipanti. In primo luogo dovute al fatto che questa è stata una delle mie prime esperienze con questo tipo di ricerca. In secondo luogo all'interno del gruppo vi erano individui con le loro caratteristiche e peculiarità ed è capitato che ci fosse una persona più estroversa e sicura di sé che monopolizzasse la conversazione, oscurando chi era più timido ed introverso. In queste situazioni cercavo sempre di ascoltare il punto di vista di tutti i partecipanti rivolgendomi direttamente e cercando il contatto visivo con chi tendeva a rimanere sullo sfondo della conversazione. Le interviste si sono svolte negli appartamenti del CAS poiché era un luogo in cui i beneficiari erano più facilmente reperibili ed era normale per loro fare attività in appartamento per come era strutturata l'organizzazione dell'associazione. Inoltre la casa è un luogo familiare, in cui ci si sente a proprio agio e questo speravo favorisse conversazioni che andassero più in profondità e non rimanessero ad un livello di racconto superficiale. Si riconosce però come questa scelta abbia avuto alcune problematiche. Infatti è capitato che non tutti gli abitanti dell'appartamento partecipassero all'intervista e questo comportava da un lato distrazione per coloro che, invece, vi partecipavano e dall'altro rumore che interferiva con la registrazione. Inoltre è successo alcune volte che un intervistato iniziasse un intervento che sembrava essere molto interessante ma veniva interrotto più volte dagli altri partecipanti, fino a che nessuno si ricordava più da dove riprendere il filo del discorso. Nonostante le numerose difficoltà mi ritengo soddisfatta del risultato raggiunto perché con queste interviste ho raccolto molti dati interessanti, spesso anche inaspettati, che mi sono stati utili nello sviluppo della ricerca. Infine durante la trascrizione delle interviste è stato necessario correggere leggermente a livello grammaticale le affermazioni degli intervistati, in modo da permettere una facile comprensione al lettore, ma senza variare il significato di quello che era stato detto.

2.2 Posizionalità del ricercatore

Presso il CAS analizzato ho svolto un tirocinio universitario di tre mesi, proseguendo poi come volontaria per otto mesi. Durante il periodo da tirocinante sono stata inserita nelle attività dell'associazione per sperimentare tutte le aree di intervento: accoglienza e integrazione; educazione e formazione; comunità e cultura. Nello specifico ho affiancato gli operatori e i volontari nelle attività di accoglienza e inclusione, negli accompagnamenti socio-sanitari, ho collaborato alla realizzazione di alcuni progetti (con particolare riferimento ai progetti nelle scuole) e alle attività di promozione e realizzazione di eventi di carattere pubblico e l'annuale corso di formazione. Inoltre mi sono occupata di svolgere il laboratorio di italiano che l'associazione realizzava per tutti gli ospiti ed infine mi recavo almeno una volta a settimana in uno degli appartamenti del CAS per una lezione di italiano e/o un

momento di socialità. Alla fine del tirocinio ho deciso di proseguire come volontaria dedicandomi unicamente alle lezioni di italiano in appartamento con Abbas, Bashir, Zahid e Riaz.

Ho, quindi, avuto un accesso diretto al campo di ricerca ed una posizione privilegiata poiché grazie al lavoro da operatrice conoscevo i soggetti delle mie interviste ed avevo già guadagnato la loro fiducia. Questo mi ha permesso di operare in prima persona senza bisogno di un *gatekeeper*. Infatti la scelta degli intervistati è stata prettamente personale, il primissimo colloquio ha avuto come protagonisti i ragazzi che ho seguito in appartamento e, in generale, gli intervistati sono tutti beneficiari con cui ho lavorato a stretto contatto e con cui ho costruito una relazione di reciproca fiducia e rispetto. La presenza di questo rapporto preesistente ha agevolato il dialogo e la mia posizione di intervistatrice, visto anche lo scarso livello di lingua italiana di alcuni dei soggetti, come si citava precedentemente.

In generale nell'associazione ho trovato un ambiente accogliente sia da parte degli utenti sia da parte degli operatori che ha permesso lo svolgimento di questa ricerca in maniera serena e libera da ogni vincolo. L'associazione, infatti, non ha posto nessuna restrizione circa i soggetti da intervistare, sono stata io stessa che ho contattato i beneficiari stabilendo il giorno e l'ora dell'incontro. L'unica limitazione riguardava il non fare domande dirette riguardo il viaggio di migrazione che i beneficiari avevano affrontato. In generale questo argomento non era mai toccato direttamente in associazione a meno che gli operatori non dovessero svolgere procedure legali che lo richiedessero o fosse una spontanea scelta del beneficiario. Come si può immaginare è un tema delicato a livello emotivo poiché porta con sé un vissuto traumatico difficile da elaborare.

Un fattore da sottolineare è come all'interno della relazione con i beneficiari, e poi delle successive interviste, sia intervenuta la dimensione del genere. Il centro di accoglienza, infatti, ospita solo uomini adulti senza famiglia al seguito, mentre la sottoscritta è una donna. Sicuramente, oltre ad abituarsi a lavorare in un contesto esclusivamente maschile, il rapporto che si è creato con i beneficiari è stato influenzato dalle visioni culturali e individuali sul ruolo assegnato al genere. L'ideologia si percepiva nelle azioni, ad esempio la difficoltà a guardarmi negli occhi perché io donna nubile e loro in diversi casi uomini sposati. Ma si sentiva anche nelle parole quando chiacchierando durante una lezione si stupivano che alla mia età non fossi ancora sposata e non avessi (e volessi) nemmeno un bambino. Di conseguenza anche durante le interviste è emersa la questione del genere che non a caso è stata scelta anche come una delle chiavi interpretative della ricerca.

Un'ultima questione riguarda la scelta del cibo come fattore di analisi delle dinamiche del centro di accoglienza. Infatti, come anticipato, l'analisi non si concentra sul funzionamento dell'accoglienza migranti e nemmeno su come essa venga gestita dall'associazione. Quando mi sono recata per la prima volta nell'appartamento di Abbas, Bashir, Zahid e Riaz mi sono trovata di fronte a quattro paia

di occhi stanchi, pochissime parole di italiano ed un bicchiere di *chai tea*. Nelle due ore che stavo con loro per metà del tempo cercavo di tirarli giù dal letto e per la restante parte cercavo di guadagnarli la loro attenzione. Fra un sorso e l'altro di quella bevanda bollente sono iniziate le nostre conversazioni. Le lezioni erano costantemente contornate dal cibo, che fosse il tè o i dolcetti tipici pakistani o i fogli unti a causa del tavolo pulito male. Le prime chiacchierate, con le pochissime parole che avevamo in comune, riguardavano il cibo: mi spiegavano le ricette tipiche, cosa si mangia a fine Ramadan, perché il maiale è un alimento proibito e mi sgridavano quando usavo la mano sinistra per mangiare. Il primo pranzo condiviso è stato uno dei tasselli più importanti per la costruzione del nostro rapporto. Fra i profumi di spezie e il fumo delle pentole: «mi hanno offerto la loro innocenza e allegria, mi hanno affidato le loro storie d'amore, i loro passati di bambini con esperienze da adulti, i loro sogni e le loro speranze. Alcuni si sono lasciati sfuggire dubbi, delusioni, paure» (Mottier 2022). Mi hanno parlato delle loro famiglie e del loro paese. Mi hanno insegnato le prime parole in pashtu e i nomi dei piatti tipici del Pakistan e dell'Afghanistan. Il cibo condiviso aveva trasformato la nostra relazione perché ora:

tu maestra italiano, io maestro *pakora* [frittelle a base di farina di ceci, verdure grattugiate e spezie]
(Abbas, nazionalità afghana)

Una frase che Abbas mi ha detto mentre mi stava insegnando a cucinare una ricetta afghana e che rivelava un'analogia semplice eppure densa di significato. Grazie al cibo avevamo condiviso un'attività, avevamo una nuova parola in comune e lui era finalmente in grado di ricambiare, almeno in minima parte, tutto il lavoro che io dedicavo a lui. A fine di ogni lezione l'odore di fritto sul mio cappotto era come una traccia materiale che mi ricordava i momenti di convivialità e di scambio che avevo appena vissuto. Pian piano mi sono accorta di come il cibo fosse uno strumento di comunicazione che rivelava moltissime dimensioni e che non si limitava all'appartamento in cui mi recavo settimanalmente, ma riguardava tutto il CAS. Sembrava legarsi in maniera quasi intrinseca al contesto dell'accoglienza. Quattro nuovi beneficiari erano arrivati da poco in associazione e non conoscevano l'italiano. Dopo aver dato loro dei vestiti e dei beni di prima necessità, ho notato che stavano confabulando qualcosa in urdu guardandomi. Pensando che avessero bisogno di aiuto li guardavo, aspettando una loro parola, quando si sono girati mi hanno chiesto: «Mangiare?» (Nota etnografica 24/08/2023). Lavorando come operatrice mi sono presto accorta di come tutto partiva sempre da quella stessa domanda. Anche quando le parole non c'erano, anche quando i beneficiari erano appena arrivati in Italia, questo quesito era sempre presente, a qualsiasi ora del giorno. All'inizio mi trovavo sempre a rifiutare per la paura di disturbare e per la consapevolezza che avrei consumato il cibo acquistato con i pochi soldi di pocket money ricevuti dal CAS. Eppure, con il passare del tempo, ho imparato che la risposta migliore era: «Sì» perché permetteva di creare un momento di convivialità e intimità che poche altre situazioni riuscivano a ricreare. Così ho iniziato

ad accettare i *chai tea* bollenti serviti in bicchieri di vetro perché erano sinonimo di una lunga chiacchierata nell'attesa che la bevanda fosse bevibile. Così come il pollo e riso piccante alle dieci del mattino poteva significare la condivisione di un pasto conviviale. Oppure i pop corn appena fatti potevano creare una situazione di divertimento e scherzo, se salati troppo durante la preparazione. Anche la mezza anguria offerta in mano senza nemmeno un tovagliolo equivaleva a un momento di pausa in cui scambiarsi gli ultimi aggiornamenti. Oppure quelli che sembravano innocui fagiolini ma che si erano rivelati piccantissimi peperoncini potevano diventare un aneddoto in comune da raccontare, sottolineando le mie copiose lacrime. La pizza kebab accompagnata da due litri di CocaCola, in Prato della Valle, con un'amica vegetariana, voleva dire condividere un momento informale e stringere un legame che andava oltre i confini dell'accoglienza. Invece il pesce fritto pieno di spine rappresentava un simbolo di affetto perché tenuto da parte per me in un apposito contenitore. Ed ancora il riso mangiato con le mani (che è risultata essere un'azione davvero di difficile realizzazione per la sottoscritta) diventava un modo per sperimentare materialmente quelle culture così lontane dalla mia.

Sicuramente il fatto di appartenere a mondi così lontani geograficamente e culturalmente provocava qualche attrito e dissenso che, di nuovo, passava attraverso il cibo. Se io ero disposta ad assaggiare piatti di differenti tradizioni rispetto alla mia, con sapori anche molto lontani da quelli a cui ero abituata, la situazione contraria si verificava di rado. Quindi, ad esempio, alla festa di natale i dolci tipici italiani venivano consumati quasi unicamente da operatori e volontari, mentre gli ospiti preferivano assaggiare solo alimenti a loro familiari anche con il rischio di non mangiare nulla. Altre volte il cibo diventava veicolo di stereotipi e generalizzazioni, come succedeva quando parlavamo della comunità cinese presente a Padova e mi veniva risposto che erano persone poco affidabili perché mangiavano cani e altri cibi strani. Difficile riuscire poi a distaccarsi da questa visione, anche parlando insieme e cercando di approfondire l'argomento. Sicuramente anche giudizi morali e di costume venivano veicolati durante la condivisione di un pasto. In queste occasioni era normale sentire commenti di disapprovazione per i miei capelli non velati, o per l'abbigliamento femminile in Italia considerato poco rispettoso, oppure ancora per la situazione lavorativa della mia famiglia poiché era impensabile che lavorasse solo mia mamma e mio papà fosse in pensione. Così anche quando percepivo una forte distanza per le differenti ideologie e modelli di riferimento, ritrovavo quel legame profondamente umano che ci univa grazie alla condivisione di un pasto.

Sentivo che tutte queste osservazioni avevano il potenziale per una domanda di ricerca e la conferma mi è stata fornita da uno dei beneficiari che una sera davanti ad un piatto di *mafe*, ricetta senegalese composta da riso e carne di agnello in salsa di burro di arachidi, ha dedicato due ore del suo tempo a convincermi a svolgere la mia dissertazione su questo argomento, proponendosi come primo

intervistato. Il cibo era, quindi, un modo per dimostrare ospitalità e rispetto in un contesto in cui i soggetti non possedevano nulla se non pochi vestiti e un telefono. Era anche un mezzo attraverso il quale costruire un legame ed una connessione reciproca che superava le barriere linguistiche e culturali. Infine era un modo per mettere in campo le proprie differenze e confrontarsi senza la pretesa di trovare un compromesso. Avendo percepito un'enorme ricchezza in un ambiente così eterogeneo, ho sentito la necessità di esplorarlo e mi sono accorta di come, per studiare le dimensioni di cui il cibo era portatore, il contesto dell'accoglienza potesse rappresentare il filo rosso della narrazione. È diventata, quindi, la via che poteva tenere insieme tutte le osservazioni che mi era capitato di fare durante il lavoro sul campo.

Capitolo 3

Analisi empirica: cibo e (de)costruzione dei confini sociali

L'intera analisi empirica che verrà presentata di seguito è stata realizzata a partire dalle interviste semi discorsive realizzate con alcuni beneficiari di un CAS di Padova. A queste si aggiungono note etnografiche in quanto sono stata prima operatrice e poi volontaria del centro di accoglienza preso in esame. Dopo aver raccolto il materiale empirico ed aver esaminato le parole degli intervistati è parso opportuno suddividere l'analisi in quattro focus principali: convivialità; genere; dimensione religiosa e nazionalità. Ci si soffermerà su ogni tema seguendo le parole dei beneficiari e le riflessioni che ne sono emerse in fase di colloquio o nella successiva osservazione del materiale raccolto.

3.1 "Mangiare da soli non va bene": cibo e convivialità

Bashir: mangiare da soli non va bene, da soli si mangia poco

Abbas: insieme si mangia tanto, da solo mangi poco perché sei triste

(Abbas, nazionalità afghana e Bashir, nazionalità pakistana)

Better is eating together because everybody talking about something, laughing, enjoying their lunch/dinner, this is why we eat together so we can keep company with each other

(Anis, nazionalità bangladese)

Allora per me è molto molto importante perché io da solo, ti dico per me, da solo non riesco a mangiare bene però se sono con le persone riesco a mangiare tanto, tantissimo e mi sento bene perché è molto importante stare insieme con le persone.. anzi come si dice?... mangiare insieme è anche condividere con le persone e, diciamo, non è un aiuto però è condividere quello che hai con le persone, capito? È molto importante secondo me

(Seye, nazionalità senegalese)

Commensalità significa condividere lo stesso cibo e potrebbe apparire come un momento ordinario e facilmente riproducibile, in realtà esso veicola importanti significati e dimensioni. Secondo molti studi, e secondo la totalità degli intervistati, mangiare da soli equivale a fare un pasto rapido, spesso meno sano e teso principalmente a sfamarsi. Inoltre è spesso associato a sentimenti di tristezza e noia, come sottolineano Bashir e Abbas, anche se libero da regole e strutture sociali. Al contrario mangiare con altre persone significa ingerire maggiori quantità di cibo e in un arco di tempo più lungo. Come afferma Anis mangiare insieme può essere letto come una scusa per tenersi compagnia attraverso chiacchiere e risate, diventa quindi un momento di riunione e convivialità. Al pasto in compagnia

viene riconosciuta un'importanza sia a livello rituale sia a livello sociale. Da un lato mangiare insieme prevede precise regole di ospitalità che creano una sorta di rituale rispettato da tutti i presenti (Yates, Warde 2017). Dall'altro è anche un'occasione di condivisione, come afferma anche Seye, attraverso la quale stabilire legami e stringere alleanze. Nell'incontrarsi di fronte al cibo gli individui hanno la possibilità di realizzarsi come esseri sociali e porre le basi per nuove relazioni (Sassatelli, Davolio 2014).

Quando si vive con famiglia è importante mangiare insieme e poi si parla di problemi e va un po' meglio. Ad esempio tutte le persone lavorano con un'azienda diversa, un fratello lavora, un fratello studia. Però c'è un tempo quando devono mangiare tutte le persone insieme, in questo tempo parlano se ci sono problemi, problemi soldi, o senza problemi e tutto normale. Qui.. eh.. colazione no insieme, pranzo qualche volta insieme, cena qualche volta insieme perché noi non lavoriamo insieme. Qui c'è problema per cercare lavoro insieme. Ad esempio adesso lui libero (riferendosi a Imran) perché lui non ha documenti, come si dice documenti in Italia.. per lavorare. Nabi ha documenti però non ha lavoro. Shabbaz ha documenti però non ha lavoro. Io lavoro da mezzanotte, io devo iniziare a mezzanotte però io sto lavorando con azienda in magazzino e devo iniziare a mezzanotte. Loro (riferendosi agli altri coinquilini) arrivano a casa più tardi, io devo andare via prima
(Anwar, nazionalità pakistana)

L'importanza di riunirsi attorno al cibo è molto forte perché rappresenta un momento di scambio, di confronto e di rassicurazioni fra familiari oppure, come nel contesto dell'accoglienza, fra amici e coinquilini. La visione ideale si scontra, però, con la realtà dove risulta difficile far coincidere i propri impegni, soprattutto qui in Italia. A causa dei lavori diversi, degli orari flessibili e degli impegni personali risulta davvero complesso ritrovarsi di fronte a un pasto e non rimane che vedersi qualche volta a pranzo o a cena. La situazione è vissuta con dispiacere dagli intervistati che si rendono conto dell'importanza di questo momento e ne sentono la mancanza, sottolineando come in questi casi il cibo diventi veicolo di interazioni e cura dei propri affetti (Yates, Warde 2017).

Anis: the Coran says: «Love everybody», so when you meet someone you help them and so you will have a close relationship and then we beg them to eat together. So we stay together and enjoy the time
[...]

Nazir: guest is gift from God... *mehman*... [ospite in urdu]

Anis: *mehman* is gift from Allah, so we respect *mehman*

Nazir: sempre, everytime

(Anis, bangladese e Nazir, pakistano)

In our religion, islam, when a guest is coming it's an honor for us. Then when is coming in our house, eat with us, it's an honor for us. So in that condition we can't throw him out of the house
(Anwar, nazionalità pakistana)

Gli intervistati interpretano l'ospitalità secondo la dimensione religiosa poiché, nell'interezza del campione, essi si professano come musulmani sunniti. In generale l'ospitalità è una relazione che viene attuata e mediata attraverso lo strumento simbolico del dono. Il legame che si instaura è, quindi, ineguale poiché una parte riceve e l'altra offre. Si stabilisce un difficile gioco di ruoli che non ha certezze poiché chi ospita lo fa senza nessuna garanzia. Lo spazio sociale che da esso si crea non è neutro, ma è sempre lo spazio di qualcuno (casa di un amico, la società di accoglienza) e obbliga continuamente a definire i confini fra il dentro e il fuori, fra chi accoglie e chi viene accolto. A questo si somma la visione religiosa e secondo l'islam l'ospitalità deve essere sincera, gratuita ed aperta a tutti senza nessuna discriminazione. All'interno di questa concezione il cibo può essere utilizzato come mezzo di ospitalità, diventando catalizzatore di significati ed appartenenze personali e di gruppo. Come si vedrà anche successivamente nel capitolo dedicato alla dimensione religiosa, da un lato il cibo diventa un mezzo per arrivare al divino, siccome l'offerta è uno dei pilastri dell'islam. Dall'altro lato è uno strumento per creare legami ed unione. In questo senso mangiare insieme assume una valenza simbolica e una religiosa (Falcioni 2016).

Ad esempio io dico a te: «Anna vieni a mangiare a casa mia» io prima sistemo tutti i prodotti e preparo per mangiare. Quando tu vieni io ehh.. e dici: «Io ti aiuto» e io dico: «No, no, no! No tu non devi preparare niente». Tu solo ti siedi e poi parliamo insieme, io cucino.. TUTTO!
(Anwar, nazionalità pakistana)

Anis: [mi traduce qualcosa con il traduttore e poi mi fa leggere] quando un ospite viene a casa nostra se vuole aiutarci noi ci vergogniamo molto di lui. Così ci dice il Corano: «Quando arriva un ospite trattalo bene, portargli tutto ciò di cui ha bisogno». When they come to help us, we're ashamed, no need to help us

Nazir: we don't like that guest come in our house and work with us, cook and.. they just come and eat and sleep.. and rest

(Anis, nazionalità bangladesese e Nazir, nazionalità pakistana)

Abbas: quando ospite arriva a casa prima si dice: «*Salam 'aleikum*» [si tratta del saluto arabo musulmano, tradotto letteralmente è Pace su di voi], dopo ti siedi, bevi acqua.

Zahid: dopo ti chiedo se tua famiglia tutto bene, lavoro bene, tu cosa fai

Abbas: poi mangiamo insieme. Non mangiamo qua sulla tavola, ma sotto.. sotto.. seduti per terra, mangiamo sul tappeto tutti insieme. Non sopra alle sedie e non sul tavolo come qua

(Abbas e Zahid, nazionalità afghana e Bashir, nazionalità pakistana)

Quando arrivo per fare l'intervista all'appartamento di Bashir, Abbas, Zahid e Riaz loro stanno ancora dormendo. Con calma si alzano e la prima cosa che fanno, nonostante siano ancora assonnati, è preoccuparsi che io abbia qualcosa da mangiare o da bere. Zahid, senza chiedermi nulla, versa un succo molto dolce e mi presenta il bicchiere. Essendo il succo finito prende per sé e per gli altri una caraffa di acqua. Ci sediamo al tavolo ed io ho il mio posto e la mia sedia precisa poiché le prime volte che andavo da loro mi hanno indicato, con molta premura, dove e su cosa sedermi. La sedia che mi hanno assegnato è una rosa, diversa da tutte le altre sia per il colore sia per il materiale e sembra anche la più comoda.

(note etnografiche, 28/07/23)

Invitare a mangiare qualcuno a casa propria ricopre un ruolo fondamentale quando si parla di ospitalità (Sassatelli, Davolio 2014). Mangiare insieme, infatti, è un momento strutturato e comune a tutti gli esseri umani e, condividendo questa occasione periodicamente, gli individui mettono in scena una ritualità di gruppo che viene replicata in una serie infinita di pratiche. Le norme e le tradizioni dell'ospitalità si realizzano attraverso una serie di "dover-fare" molto precisi (Turco 2013). In questo caso viene sottolineata l'attenzione che si deve avere nei confronti dell'ospite che viene messa in pratica attraverso la preparazione del pasto e l'apparecchio della tavola o l'allestimento del tappeto. Prendersi cura degli invitati è una prerogativa dell'ospitalità stessa, far lavorare l'ospite è una vergogna a livello morale perché significa che l'accoglienza non è stata adeguata. Gli intervistati riportano e danno senso a questo codice culturale utilizzando la dimensione religiosa, citando direttamente un verso del Corano. Quindi chi riceve si occupa dell'intera preparazione permettendo a chi arriva di godersi appieno il momento. C'è un rituale preciso anche rispetto a quando gli ospiti arrivano, prima i convenevoli e poi il primo dono di cibo che ne rende particolarmente evidente il valore simbolico e di come offrirlo significhi porre le basi per la costruzione di solidarietà. Solo a questo punto può cominciare il pasto che viene necessariamente inteso dagli intervistati come momento conviviale e di scambio per consolidare le proprie relazioni personali. Le norme dell'ospitalità si ritrovano non solo nelle parole degli intervistati ma anche, e soprattutto, nelle loro azioni. Ospitare non significa necessariamente offrire un intero pasto, ma può anche realizzarsi nella condivisione di un succo prima dell'intervista. La bevanda finita in favore dell'ospite diventa simbolo dell'accoglienza sincera. Inoltre l'assegnazione di un preciso posto e una precisa seduta per l'ospite denota l'attenzione e la cura che gli individui intervistati pongono nei confronti di chi, come la sottoscritta, si presenta in visita. In queste situazioni vengono, quindi, messe in scena tutta una serie di norme e pratiche tacite dell'accoglienza che danno un'organizzazione e una struttura rigida al momento conviviale (Sassatelli, Davolio 2014).

Appena arrivo mi accoglie Bashir, con enormi occhiali sul naso, che si dimostra molto stupito di vedermi arrivare con una pirofila di tiramisù. «Anna io scherzavo quando ti ho detto di cucinare» mi dice, infatti quando mi ha chiamato per comunicarmi a che ora sarebbe stata la cena scherzando mi ha chiesto cosa avrei cucinato. Ora il fatto che io mi sia sul serio presentata con del cibo lo preoccupa, è lui a ospitarmi perciò è lui che deve cucinare. Gli dico che è come quando si portano i *matai*: ho preparato un dolce per fare a lui e Abbas le congratulazioni per aver sostenuto la Commissione territoriale. Gli porgo il vassoio da mettere in frigo dicendogli: «*Mubarak ho!*» [congratulations in arabo musulmano] e lui, dolcemente sorpreso, mi risponde sorridendo: «*Herr Mubarak*» [risposta alle congratulazioni in arabo musulmano].

(nota etnografica, 28/08/23)

Presentarsi ad un invito a cena con un tiramisù significa rompere parte di quelle tacite regole di ospitalità. Contravvenire alle norme rende evidente l'esistenza delle norme stesse e di precisi codici da rispettare. La sorpresa e il dispiacere di Bashir sono causati sia dal fatto che io abbia lavorato per preparare il dolce che ho successivamente portato, sia dal fatto che possa essere stato lui stesso a creare il fraintendimento. Il pasto diventa l'occasione per mostrare la propria diversità che, calata nel valore dell'ospitalità, non diventa alterità ma si trasforma in un contesto di pratiche inedito. Se nella cultura italiana è normale presentarsi ad una cena con del cibo per ricambiare l'accoglienza che si riceve, nella cultura pashtun a cui si riferisce l'intervistato ci si aspetta che l'ospite venga interamente servito. In questo caso si crea la possibilità di interpretare e rappresentare in un nuovo modo i modi di fare e i rapporti sociali (Parisi 2007). Perciò se da un lato il tiramisù preparato per festeggiare la convocazione in Commissione territoriale trasgredisce le norme pashtun ma risponde a quelle italiane, dall'altro sembra assomigliare molto ai *matai*, dolcetti tradizionali pakistani e afgiani che vengono utilizzati per celebrare occasioni speciali. Si scoprono, quindi, negoziazioni e somiglianze fra diversi sistemi culturali che passano attraverso e grazie al cibo.

Seye: rifiutare il cibo è brutto perché se sai che... non so come posso spiegarti.. ma rifiutare cibo se vuoi, non è obbligatorio mangiare, però meglio non farlo capito? Se puoi prendi da mangiare anche se poco perché è sempre importante, fa sentire la persona.. come si dice? Apprezzata.. No, dire di no al cibo io non lo faccio tanto. Se sono cose che non mangio posso dire: «Guarda mi dispiace, volendo ma io non mangio questa cosa». Ma se è una cosa che posso mangiare si dai, anche se poco. Non mangiare insieme per me è brutto perché è un po' pesante dire: «No non mangiamo insieme, no» è un po' pesante per me, è una cosa brutta. Però non so.. così mi sento io, le altre persone lo sentono diverso magari, ci sono cose diverse no?

Intervistatrice: sì sì certo beh anche a livello culturale è diverso. Sai qua in Italia tu per gentilezza devi sempre dire di no (al cibo) e quindi ci si scontra perché tu ti aspetti che io ti dica di sì e invece io ti dico di no. Come si risolve una cosa così secondo te?

Seye: ehh non lo so se si può risolvere, forse no. Forse parlarne, se la persona vuole, però se non vuole.. se dice: «No» è no, se uno vuole parlare, scambiate una, due, tre parole e magari ci si capisce no?
(Seye, nazionalità senegalese)

Declinare il cibo risulta essere un'azione altamente significativa. Innanzitutto è un altro modo per contravvenire alle norme di ospitalità, se gli invitati rifiutano di bere e di mangiare stanno disattendendo a tutte quelle convenzioni sociali pertinenti alla loro condizione di ospiti. In secondo luogo il rifiuto agisce su un piano simbolico ed emozionale. Come si affermava anche nel capitolo precedente, il disgusto nei confronti del cibo degli altri è un mezzo di allontanamento e discriminazione e toglie la possibilità di condividere un momento di convivialità e condivisione (Lupton 1999). In questo frangente la soluzione proposta da Seye è un confronto diretto che permette di spiegare, ed eventualmente capire, le posizioni di tutti i presenti cercando di avere rispetto per i diversi riferimenti culturali che si mettono in gioco.

Bashir: Mangiamo insieme e oggi io pago, domani io pago, dopodomani io pago, non è un problema. Per me non sono importanti i soldi, per me è importante amico [...] Adesso tu arrivi a casa mia e tu sei ospite e io pago tutto. Se io arrivo a Torino io ti dico: «No, non mangio, no non bevo» tu mi dici: «No, si si mangi» perché io sono ospite

Intervistatrice: quindi se vieni a Torino tu mio *mehman* e io ti devo comprare la pizza?

Bashir: no, io non mangio sempre pizza. Io voglio andare in un grande ristorante! [ridiamo]
(Bashir, nazionalità pakistana)

Essendo l'ospitalità una relazione basata sul dono ci si aspetta che l'azione venga ricambiata. Cucinare e preparare un pasto per altri può essere inteso come forma di affetto e rispetto e per questo dono incondizionato. Secondo questa concezione il dono è parte di un legame altruista ma stabilisce necessariamente una relazione fra chi riceve e chi offre. Il cibo diventa portatore dell'identità del donatore da un lato e dall'altro di quella del ricevente. Si stabilisce, quindi, un legame di reciprocità che si basa sullo scambio di ospitalità e l'aspettativa di una restituzione deriva da sentimenti sinceri (Lupton 1999). In questo caso specifico nasce da una voglia di stringere una relazione e mantenere il legame che potrebbe andare perso. Bashir si è affezionato e spera di mantenere quello che ha costruito con me nel corso di un anno anche una volta terminato il mio tirocinio in CAS. In più aggiunge, scherzosamente, che in quanto ospite deve essere trattato bene, perciò non gli basta una pizza ma si aspetta un invito in un grande ristorante.

Intervistatrice: adesso ti chiedo una cosa che ho notato fin dall'inizio. Ad esempio con i ragazzi che vivono sotto. Io c'ero quando loro sono arrivati, non sapevano niente di italiano, e io e un'altra operatrice eravamo andate in appartamento a dare le prime cose (i vestiti, la spesa). Io ho visto che stavano parlando fra di loro e poi mi hanno guardato e mi hanno detto: «Mangiare?». Come se fosse una cosa molto importante per loro. Secondo te perché?

Seye: perché sono abituati così! Sono abituati a mangiare insieme. Allora ti dico, non so da parte loro, però da parte nostra vedi che abbiamo questo piatto grande [si alza e mi mostra sulla credenza sopra di noi un piatto di notevoli dimensioni] quando siamo in ferie mangiamo tutti insieme, capito? Perché non andiamo a lavorare, siamo a casa, quindi prepariamo e mangiamo insieme, mettiamo qua e mangiamo insieme perché è molto importante per noi condividere le cose...ehh perché è quello che possiamo fare. Tu quello che hai, quello che puoi dividere con le persone, è quello.. è il cibo. Qua in accoglienza non hai niente da offrire se non il cibo che hai fatto tu

(Seye, nazionalità senegalese)

Dal latino *hospes*, ospitalità, e *hostis*, nemico, condividono la stessa radice eppure hanno significati diametralmente opposti. Nel primo caso si intende l'atto libero di un individuo di accoglierne un altro nel territorio che chiama casa. Nel secondo caso si intende una persona non benvenuta, anzi qualcuno da temere e possibilmente allontanare. Quindi un estraneo trattato come un amico o un alleato, opposto all'estraneo trattato come un nemico. Ostipitalità è il nuovo termine per rendere visibile la dimensione di contraddizione e descrivere la difficile relazione fra stranieri e autoctoni. L'iniziale ospitalità che pian piano si trasforma in aperta ostilità creando climi di complicata gestione (Derrida 2000). Il CAS preso in esame diventa un contesto inedito, all'interno del quale si sperimentano tentativi di condivisione e confronto fra le pratiche dei beneficiari e quelle degli operatori. Il cibo diventa il principale strumento attraverso il quale avvengono incontri e scontri. In generale l'accoglienza in CAS è volontaria, l'individuo può decidere di chiedere di essere ospitato in un centro mentre aspetta l'esito della Commissione territoriale, oppure scegliere di vivere in autonomia. Si comprende che chi fa la prima scelta è spesso obbligato dalla situazione di indigenza in cui si trova che non gli permette di mantenersi nella società di arrivo (Campomori 2018). In questo caso una delle poche merci di scambio che rimane è il cibo cucinato che diventa, quindi, un'offerta che si può fare quando si accolgono ospiti in appartamento. I piatti tipici tradizionali preparati dai beneficiari diventano il momento di incontro fra chi viene accolto e chi accoglie, fra beneficiari e operatori.

Quando operatori vengono a mangiare qua we do something special, very special dishes and eat together and enjoying together because it's a special moment, we want to give them some special time to them, cook something special so they can be happy, that's why we cook special dishes. Example chicken roast, riso..

(Anis, nazionalità bangladesese)

Invitavo anche operatori e così ho conosciuto tante persone, anche volontari perché quando le invitiamo.. se conoscono qualcuno che deve fare volontariato mi dicono: «Vogliamo farti conoscere questa persona, può venire anche lei a mangiare?» e io: «Sì, certo che può venire!». Poi li crea l'amicizia no? Mangiare insieme crea una relazione molto bella

(Seye, nazionalità senegalese)

Invitare gli operatori a condividere il proprio cibo è una pratica densa di significato per gli intervistati. Nel CAS preso in esame gli operatori due volte a settimana passano negli appartamenti di loro competenza per dare comunicazioni di vario tipo e fare un controllo pulizie. In questa occasione spesso i beneficiari offrono qualcosa da bere oppure invitano a fermarsi per pranzo e gli operatori accettano volentieri, quando liberi da altri impegni. Il pasto condiviso diventa un momento importante perché permette una condivisione di sapori e pratiche. La commensalità produce legami, relazioni e crea una situazione di intimità che tende a far avvicinare gli individui fra loro (Fischler 2011). Gli inviti a mangiare insieme diventano, quindi, un modo per consolidare le relazioni e per ricambiare il lavoro quotidiano degli operatori nei loro confronti. Durante questi momenti si crea una complicità e un ambiente informale che sono difficilmente ricreabili. È possibile uno scambio più ravvicinato che consente di instaurare un rapporto più intimo con i beneficiari che è difficile avere nel quotidiano a causa degli alti numeri di persone accolte nel centro (Sassatelli, Davolio 2014).

«Oggi tu no italiano, oggi tu mangi Anna eh? Va bene?» mi dice ridendo Bashir appena arrivo in appartamento. Anche se sarebbe l'ultima lezione di italiano insieme, abbandono qualsiasi tentativo di proporre un'ultima attività e mi siedo al tavolo, alla mia sedia rosa. Riaz si posiziona ai fornelli e mi dice allegramente che oggi lui cucinerà per me. Io e Bashir chiacchieriamo seduti al tavolo, fa capolino anche Abbas che mi saluta ma torna in camera, mentre Zahid si ferma in cucina con noi. Riaz inizia a preparare il pranzo tirando fuori dal frigo il pollo, poi passa a tagliare le patate e mettere sul fuoco un'enorme pentola di acqua. Bashir inizia a mostrarmi dal telefono sue foto di quando era in Pakistan. Alla conversazione si unisce Riaz e poco dopo ritorna anche Abbas che comincia a descrivermi il suo Afghanistan, attraverso le foto che conserva sul telefono. Le nostre chiacchiere sono circondate dal profumo pungente delle spezie e dal sobbollire del pollo che lentamente cuoce sul fuoco. Abbas si alza, incitato da Riaz, per impastare farina e acqua per preparare il roti che accompagnerà il pollo. Abbas realizza palline di impasto e Riaz le stende su una piastra precedentemente oliata per cuocerle. Prendono alcuni piatti e dividono il cibo, mentre in un piatto più grande posizionano il roti e iniziamo a mangiare. Io sono seduta vicino a Bashir e mangiamo dalla stessa porzione, Riaz mi passa un pezzo molto grande di roti, anche se il piatto che lo contiene non è lontano da me e potrei servirmi da sola. Spezzetto il roti e, come mi hanno spiegato le prime volte che mangiavamo insieme, lo tengo con la mano destra e lo uso per prendere la carne e le patate. Bashir è sempre attento ai miei movimenti e mi spiega un trucco per riuscire a prendere più carne: spezza vari pezzi di roti e li tiene stretti insieme per avere una maggiore capienza. Mentre mangiamo chiacchieriamo e si informano sul lavoro dei miei genitori. Mentre io mi distraigo a parlare Zahid mi rimprovera e mi intima: «Mangia Anna!» e a lui si unisce Riaz: «Anna mangia carne!», ridendo prometto loro di parlare meno e mangiare di più, intanto Riaz mi versa un bicchiere di Coca cola.

(nota etnografica, 25/08/23)

Quando Anwar torna mi dice di raggiungerlo in cucina così prepariamo insieme la colazione e intanto aspettiamo che gli altri si sveglino o arrivino. Mentre cucina il *cipati* si premura di spiegarmi gli ingredienti e il procedimento. Mi dice che quella che sta preparando è la prima colazione perché a lui e ai suoi coinquilini nel weekend piace svegliarsi tardi, dopodiché fanno direttamente cena. Arriva in cucina Shahbaz e, dopo i convenevoli, inizia ad aiutare Anwar oliando la piastra su cui dovrà cuocere il *cipati*. Io rimango sempre a guardare e loro mi rendono partecipe spiegandomi i vari passaggi della ricetta ma senza mai invitarmi a partecipare. Si affaccia alla cucina Imran e poco dopo rientra anche Nabi che prende dal frigo un pentolone con dentro dello yogurt molto zuccherato. L'hanno fatto loro e mi offre un bicchiere che accetto volentieri. Intanto Imran inizia a litigare scherzosamente con lui in urdu. Anwar mi traduce la conversazione sottovoce: Nabi non può toccare il cibo che stanno cucinando perché ha appena avuto dei rapporti sessuali, deve, però, lavare i piatti che ha lasciato sporchi la scorsa sera. Anwar impasta il preparato per il pane e Shahbaz lo frigge. Finiscono di cucinare e andiamo in salotto dove ci sediamo al tavolo e mangiamo la colazione composta da *cipati*, uovo strapazzato, ketchup e maionese e tè caldo.

(nota etnografica, 28/07/23)

Il cibo viene utilizzato per presentarsi all'altro, attrarre la sua attenzione, ricevere favori e farsi apprezzare poiché costituisce parte integrante dell'identità dell'individuo. Sicuramente attraverso la propria cucina tipica i beneficiari ricostruiscono un contesto più familiare e hanno l'occasione di sentirsi, almeno temporaneamente, a casa. Allo stesso tempo il cibo costituisce il linguaggio più semplice ed accessibile della cultura e questo permette una facile connessione con gli operatori. I pasti in CAS diventano, quindi, un modo per condividere pratiche e conoscenze (Leonini 2015). Così nella prima nota etnografica la preparazione del cibo diventa una scusa per chiacchierare e condividere un momento informale che supera i confini della lezione di italiano e mangiare insieme può essere un'occasione per educare alle proprie pratiche ed usanze attraverso lo strumento del cibo. L'importanza simbolica del cibo è anche accompagnata dalla messa in risalto della sua preparazione, degli ingredienti e delle tecniche specifiche. Nella seconda nota etnografica si racconta un momento conviviale che è reso possibile dalla volontà di Anwar e degli altri beneficiari di condividere il loro sapere e le loro conoscenze sul cibo che stanno cucinando. Il *cipati* e lo yogurt diventano i simboli di questa condivisione perché ci vogliono precise competenze e strumenti per realizzarli correttamente. Cucinare diventa, quindi, una scusa per l'incontro, simbolico e reale, dove la preparazione del piatto è significativa per la costruzione di una relazione. Il *cipati* rappresenta non solo una sfida a livello di competenze teoriche e tecniche ma anche una preparazione collettiva che rende l'invito a mangiare insieme un momento conviviale e altamente partecipativo (Sassatelli, Davolio 2014).

Abbas ci tiene a farmi assaggiare il succo alla mela perché è il suo preferito ma io ho ancora il bicchiere pieno. Perciò trangugio la restante Coca cola e lui mi versa il succo riempiendo il bicchiere fino all'orlo e non avendone più per sé (nota etnografica, 25/08/23)

Ci avviamo verso l'uscita perché entrambi devono andare a lavorare ma Abbas si ferma in cucina. Non sembra ancora convinto che io abbia mangiato abbastanza perciò mi versa un'abbondante porzione di riso e carne in un tupperware.(nota etnografica, 28/08/23)

Finisco di mangiare e li ringrazio per l'intervista ma mentre ci avviciniamo alla porta Anwar dice di aspettarlo un attimo. Torna poco dopo con un tupperware strabordante di semolino da: «far assaggiare a tua mamma». (nota etnografica, 12/08/23)

Il cibo è veicolo di molti significati e preparare un piatto per qualcuno può essere un modo per mostrargli il proprio affetto. Così come conservare una porzione per un secondo momento oppure offrire la propria bevanda preferita a costo di finirla. È un modo di premurarsi che i beneficiari intervistati hanno nei confronti dei loro operatori di riferimento. Un comportamento che permette di mantenere le distanze professionali da un lato e dall'altro risulta comunque efficace nel trasmettere i sentimenti di affezione e benevolenza (Lupton 1999).

S: siiiii! La festa *Eid* con *associazione* anche se è diversa era bellissima, mi è piaciuto perché c'erano tante persone e anche le persone sono diventate come.. diciamo.. i nostri fratelli e sorelle e zii e genitori. Ci siamo tutti mischiati per parlare, per chiacchierare, per scambiare due parole. Era bellissimo! No, no veramente mi sono divertito. Anche questa cosa è una cosa molto bella, questa la festa la fanno ogni anno, da quando sono arrivato. E per il cibo fanno cose buone, cucinano bene, sono cibi diversi, anche se non è tutto del Senegal è bello lo stesso. Era diverso dal Senegal ma era tutto perfetto, anche la musica perché così ci si diverte. Non puoi ascoltare solo tua musica di origine. No, no così non va bene. Però è stato bellissimo. Mi piace, sì. Mi piace. In generale è una cosa molto importante fare queste feste così le persone si scambiano due parole e creano relazioni diciamo, perché se non fanno queste feste e i ragazzi non possono conoscersi. Però se fanno queste feste come quella di fine anno, di ramadan e come questa gita al mare e anche questo altro progetto è molto bello perché loro collaborano, quindi è bellissimo. Si creano tantissime cose veramente (Seye, nazionalità senegalese)

Nazir: *Eid* we spend with family, friends and.. now we are very far away and they're sad and crying: «Oh when you come back? And spend *Eid* with us?»

Intervistatrice: so *associazione* is like family?

Nazir: yes! Because everyone is coming, afghani, pakistani, cristiani, bengalesi, arab. They're like.. we enjoy the party because we share food, bangalesi food, afghani food.. friendly moments and the italians respect us

Anis: italian people respect us

(Anis e Omi, nazionalità bangladese e Nazir, nazionalità pakistana)

Gli intervistati si riferiscono alla festa musulmana di fine ramadan *Eid al-Fitr* di cui si parlerà in maniera più approfondita nel capitolo dedicato alla dimensione religiosa. In questo caso ci si sofferma su questa occasione poiché la festa viene organizzata annualmente dal CAS preso in esame e si pone come momento di convivialità e scambio in cui il cibo svolge un ruolo fondamentale. L'essere lontani da casa propria si fa sentire specialmente durante le feste che ricoprono un momento di particolare importanza. Per la preparazione del cibo accorrono parenti e amici e c'è grande frenesia. Nel contesto di accoglienza la propria rete familiare e amicale è assente e c'è un incredibile bisogno di ricreare un ambiente in cui sentirsi, almeno temporaneamente, "a casa". L'*Eid al-Fitr* organizzato dal CAS diventa quel contesto casalingo all'interno del quale rifugiarsi e il cibo è un elemento essenziale nel ricreare tale familiarità. Esso ha una grandissima capacità evocativa grazie al fatto che riesce a coinvolgere tutti i sensi. Evoca luoghi, persone e rende, anche se per poco, meno dolorosa la separazione dal proprio paese, dalla famiglia e dagli affetti. L'organizzazione della festa prevede, infatti, che ai beneficiari venga proposto di cucinare piatti tradizionali del loro paese di origine mentre gli operatori si occupano dell'allestimento e delle decorazioni. Alla celebrazione vengono invitati anche i volontari e chi collabora con l'associazione. Il clima di festa, il cibo, la musica e le tante persone presenti contribuiscono a dare importanza e riconoscimento ad una festa che in Italia a livello nazionale non viene presa in considerazione. Perciò gli intervistati non solo trovano molto piacere nel partecipare a questa occorrenza come momento di ritrovo, ma è anche una situazione durante la quale si sentono "visti" e capiti. Nonostante le diverse appartenenze nazionali e religiose degli individui presenti quello che viene percepito è un'atmosfera di convivialità e condivisione che crea, anche se momentaneamente, quel sapore di casa.

3.2 "Qui i ragazzi cucinano": cibo e genere

Per quanto riguarda le questioni di genere è necessario specificare come la ricerca sia da contestualizzare rispetto al luogo di provenienza e ai riferimenti culturali degli intervistati. Gli individui provengono spesso da zone rurali, ma anche da contesti cittadini, ed in generale fanno riferimento ad un tipo di società che, per tradizione e aderenza religiosa molto forte, ha riferimenti rigidi rispetto alla divisione di genere rispetto ai ruoli nella produzione di cibo.

Cucinano sempre le donne, sempre le donne.

(Anwar, nazionalità pakistana)

Così come si citava precedentemente, le pratiche alimentari influenzano l'organizzazione della società. Parlare di cibo significa, quindi, rivelare come i modi di agire individuali e collettivi sono ordinati da norme e divieti che regolano la struttura sociale (Gazzotti 2018). In questo caso viene palesata la dimensione del genere e come ad essa siano legati tutta una serie di dati per scontati. Tutti

gli intervistati asseriscono sul fatto che cucinare sia un'attività di esclusivo ambito femminile, in qualsiasi occasione. Rimarcano fortemente la distinzione di ruoli, affermando come sia “naturale” che alle donne spetti questo compito. Gli uomini, al contrario, si siedono e mangiano ciò che trovano preparato. Ma questa visione riguarda in generale tutto l'ambito domestico:

A casa tutti i lavori li fa la donna.

(Bashir, nazionalità pakistana)

Tutto ciò che riguarda la cura della casa non è di competenza maschile, in maniera quasi categorica. Cucinare è, quindi, un «lavoro da donne» (Lupton 1999) mentre gli uomini devono occuparsi di portare a casa i soldi con cui mantenere la famiglia. Dalla narrazione degli intervistati si percepisce, quindi, come la sfera pubblica sia di competenza prettamente maschile, mentre quella privata rimane nelle mani femminili. Gli uomini non aderiscono al sistema di pratiche e saperi che vengono, invece, condivisi secondo una linea madre-figlia. La cucina diventa un luogo di condivisione in cui le donne acquisiscono competenze e conoscenze attraverso il veder fare e il fare (Parisi 2007). Si intuisce, quindi, una struttura ed un'organizzazione che si basano sul modello *male breadwinner*, dove l'uomo è visto come procacciatore mentre la donna resta confinata nel perimetro casalingo. Gli individui intervistati accettano questa visione e la riproducono nelle pratiche alimentari. Cucinare è, quindi, un obbligo sociale perché intimato dalle regole imposte dalla società e giudicato dalla società stessa. Inoltre gli ospiti del CAS sono concordi nell'assegnare alle donne anche la cura dei figli poiché gli uomini sono tendenzialmente fuori casa tutto il giorno per lavoro. Nuovamente la responsabilità viene interamente delegata alle donne e l'essere madre passa anche attraverso il cibo. La maternità è sia un fatto privato sia un fatto pubblico perché regolamentata da molteplici interventi istituzionali volti al controllo della genitorialità e alla definizione delle cure materne. La responsabilità femminile riguardo all'alimentazione dei propri figli inizia quando essi sono ancora in pancia, passa attraverso il cibo che le donne devono evitare o assumere e prosegue con la crescita dei bambini. Il cibo diventa simbolo della buona o cattiva riuscita del ruolo di madre e il corpo del figlio ne è lo specchio (Lupton 1999).

Tuttavia ci sono delle eccezioni in cui è considerato socialmente accettabile, oppure anche opportuno, che siano gli uomini a cucinare o a svolgere precise azioni:

Abbas: Per *Eid al-Adha* si taglia la testa di una mucca o di una capra . [...] Ma è sempre un uomo che taglia la testa..

Zahid: gli uomini tagliano la testa della mucca e dopo le donne cucinano la mucca

Abbas: si dopo sono le donne a cucinare

(Abbas e Zahid, nazionalità afghana)

In questo caso Abbas e Zahid si riferiscono ad un preciso evento di grande importanza ovvero *Eid al-Adha* che traducono in italiano con grande *Eid*. Forse non è una terminologia corretta a livello

linguistico ma è condivisa da tutti gli intervistati. In ogni caso stanno parlando di una festa musulmana durante la quale viene ricordato il sacrificio di Abramo. Le celebrazioni durano tre giorni e si sacrifica un animale di grandi dimensioni, normalmente una mucca o una capra. Come sottolineano gli interessati, in questo caso gli uomini hanno un ruolo preciso che li coinvolge nella preparazione della carne da mangiare. Infatti gli uomini si occupano di tagliare la testa dell'animale, seguendo un preciso rituale, che si approfondirà nei capitoli successivi, per poi consegnare la carne debitamente pulita e purificata alle donne. Solo a questo punto possono intervenire le donne che cucinano e servono il piatto. Cucinare può significare la trasformazione di materie prime da crude a cotte attuando, quindi, una serie di cambiamenti chimici e fisici. Tuttavia si può evidenziare anche un processo simbolico che ha a che fare con il registro dell'immaginazione e, in questo caso, della religione (Fischler 2011). In questo esempio si possono evidenziare due livelli di trasformazione della carne prima che essa sia effettivamente consumata ma soprattutto si sottolinea come questi cambiamenti siano strettamente connessi alla suddivisione di ruoli in base al genere. La prima alterazione viene svolta dagli uomini, è un'azione che prevede una certa forza fisica e si ricollega alla divisione di ruoli nella religione musulmana. Essa avviene prettamente ad un livello simbolico, la carne deve essere sacrificata e in seguito macellata seguendo un preciso rituale così che possa essere considerata halal (ciò che è permesso). La seconda trasformazione avviene ad un livello molto più materiale e pratico, si tratta di rendere commestibile la carne appena macellata. Questa azione torna ad essere dominio delle donne che si occupano di curarne il gusto, la consistenza e la bella apparenza. Un altro contesto in cui viene considerato accettabile che gli uomini si occupino della preparazione del cibo è il matrimonio, almeno per quanto riguarda la tradizione pashtu in Pakistan e in Afghanistan. In questa occasione lo sposo e gli invitati maschi, dopo la cerimonia religiosa, si occupano di cuocere e preparare la carne. Significativo è il cibo che viene cucinato, la carne, perché considerato il "cibo maschile" per eccellenza. Dalla preparazione che prevede un attento lavoro di pulizia, alla cottura che richiede l'utilizzo del fuoco. Inoltre è un alimento dispendioso che spesso viene lasciato per le occasioni speciali (Sassatelli, Davolio 2014). Il matrimonio è un momento di festa e la sua dimensione fuori dall'ordinario permette di disattendere le convenzioni quotidiane e gli uomini possono, quindi, accedere ad un campo che solitamente è esclusivamente femminile.

Le donne cucinano tanto, cucinano sempre loro e gli uomini aiutano solo. Uomini aiutano solo e basta, perché quando una donna è malata allora cucinano gli uomini. Esempio: la mia mamma adesso sta male e non c'è mia sorella, chi cucina? Cucina mio papà. Così. Cucinano tutto il tempo le donne e gli uomini aiutano solo. Se la donna sta male allora cucina l'uomo.

(Omi, nazionalità bangladese)

Un'ulteriore eccezione in cui gli uomini sono ammessi in cucina si verifica nel momento in cui tutte le donne di casa sono malate o assenti. In questa circostanza, che di nuovo oltrepassa i confini della

consuetudine, viene permesso un temporaneo cambiamento rispetto alla solita divisione di ruoli. In questo caso il rispetto della malattia sembra essere più importante della struttura di genere e gli uomini intervengono in un campo che solitamente non è di loro competenza. Tuttavia Omi, per esempio, specifica più volte come questa situazione sia straordinaria e come di solito siano le donne a cucinare, sia per essere chiaro rispetto alle affermazioni precedenti in cui dichiarava che il cibo è preparato esclusivamente dalle donne, sia per evidenziare come l'organizzazione sociale che prevede ruoli assegnati al genere possa avere delle contraddizioni e non per questo perdere di senso. Anzi la situazione particolare giustifica perfettamente il cambiamento attuato e permette il proseguire della vita quotidiana della famiglia.

La suddivisione di genere non riguarda solo le attività da svolgere ma viene attuata anche a livello spaziale con la separazione fra uomini e donne durante il pasto, in particolar modo se sono presenti ospiti che non sono familiari. Questa dimensione si lega necessariamente a quella della convivialità e della religione, verrà infatti esplorata anche successivamente. Per il momento è interessante notare come il genere intervenga sia a livello materiale sia a livello simbolico. La separazione fisica, infatti, evidenzia in maniera ancora più netta la concezione della struttura della società che basa la propria organizzazione sulla differenziazione fra uomo e donna.

In Pakistan cucinano solo le donne, noi cuciniamo qui. In Pakistan tua mamma e tua sorella cucinano. Là solo la donna cucina e tutti mangiano. Qui i ragazzi cucinano. [...] adesso mi piace cucinare ma qui non c'è una donna, perché non c'è mia mamma, non c'è mia sorella, non ho ehm.. una ragazza (ride), io devo cucinare.

(Nabi, nazionalità pakistana)

Come si diceva precedentemente la cucina è una competenza prettamente femminile, secondo i racconti degli intervistati, eppure la migrazione crea un contesto inedito. Soprattutto per quanto riguarda la rotta balcanica, sono solo gli uomini a partire, magari anche molto giovani, ed essi devono pensare in prima persona a come sfamarsi. Hanno, quindi, la necessità di imparare una nuova competenza. Siccome esclusi dalla comunità di pratiche che costituisce la conoscenza delle donne in fatto di cucina, si ritrovano di fronte a ingredienti, preparazioni e cotture che non fanno parte del loro "saper fare". Così, attraverso ricordi frammentati e lontani, sperimentano e provano creando il proprio modo di cucinare e di ricostruire i sapori a loro familiari. Per dare un senso all'esecuzione talvolta interviene il sapere femminile (Parisi 2007):

For example if I eat a dish and my mum and my sister cooks the dish in Pakistan so I call her: «Mama how do you cook that dish? So please explain me so I can try».

(Anwar, nazionalità pakistana)

Attraverso lunghe chiamate le donne di famiglia supportano da lontano i primi tentativi maschili di riprodurre le ricette tipiche del paese di provenienza. Eppure non tutti sono d'accordo:

No, no, no. No mother, you can't get explain everything in a cell phone. I can cook in front of him or maybe he does it in front of me. «Imran you know how to cook?» and I say: «No, I don't know how to cook», he say: «Come and learn here». When he is cooking I have to stand and watch how he does it for one, two, three days. Four day he say to me: «Hey you have to do it!», I say: «No I can't do it», he say: «No va via!» [tutti ridono]

(Imran, nazionalità pakistana)

Cucini quello che sai fare e basta. È da lì che ho imparato, poi quando sono arrivato qua anche. Bah io direi... una volta sì, una volta sì perché quando ho visto il ragazzo che cucinava mi sono avvicinato a guardare come cucina ehh.. ma solo una volta che ho imparato poi alla fine ho visto che è andata abbastanza bene. Non sono tanto bravo a cucinare però so fare quello che voglio mangiare.

(Seye, nazionalità senegalese)

La distanza fisica rende difficile la spiegazione, soprattutto se riguarda un'attività pratica come in questo caso, perché manca la fisicità e tutta la gestualità ad essa connessa. La cucina è un linguaggio e, in quanto tale, ha bisogno del contesto di riferimento per poter essere compresa. Così spesso capita che la conoscenza venga trasmessa dai compagni con cui si condivide la quotidianità e magari anche il paese di provenienza. Uno spiega all'altro mostrando i gesti e i movimenti da fare per preparare quel piatto, c'è tanta osservazione prima di poter effettivamente mettere in pratica le nuove conoscenze. Si guarda, si prova, si sbaglia e si ricomincia finché non si arriva ad un risultato almeno commestibile. Il CAS diventa, quindi, un luogo di condivisione di sapere e di "saper fare" riguardanti l'ambito culinario e gli uomini diventano protagonisti e portatori di conoscenze in un campo che solitamente riconoscono come unicamente femminile. Si ritrovano, quindi, a vivere una condizione paradossale in cui vengono riconosciuti come esecutori competenti in un campo in cui si considerano estranei. Si definiscono: «nuove località di pratiche dislocate» (Parisi 2007) che riuniscono tutte le conoscenze frammentate e differenti abilità che gli uomini hanno costruito durante il percorso di migrazione. L'accoglienza diventa una sorta di amplificatore e spesso queste pratiche diventano elementi di identità (ibidem). Tanto che essere considerati conosciuti per la propria competenza in cucina diventa motivo di vanto:

Mmm.. first time when I started here to prepare for myself, I just started, I already told you *achar gosht* [tipica ricetta pakistana, carne rossa cotta con spezie e peperoncino]. Now I am like a professor in achar gosht. I made it a lot of times and when I was living with my other friends, before living here I was living with them, and they called me a lot of times: «Anwar please come to our house and make *achar gosht*». Yeah, they love my recipe. They can do it but they say: «Anwar your taste like (simula bacio con la bocca) please come to our home and do it».

(Anwar, nazionalità pakistana)

Anwar parte dal Pakistan che non sa cucinare e non l'ha mai fatto in tutta la sua vita, semplicemente perché sono sempre state le donne ad occuparsene. Lungo il percorso di migrazione impara, inizialmente per necessità, poi scopre che non solo cucinare gli piace ma che è pure bravo. Così da saper preparare unicamente il tè si specializza nel realizzare l'*achar gosht*, suo piatto preferito. La ricetta diventa un modo per ritrovare i sapori di casa a lui tanto familiari e si trasforma in un nuovo tratto distintivo della sua personalità che manifesta orgogliosamente. Questa stessa storia riguarda quasi tutti gli intervistati che non solo asseriscono di saper cucinare (e anche bene) ma anche di esserne appassionati. Anzi definiscono “nuovi” i pochi di loro che ancora non hanno imparato, prendendoli in giro perché si riferiscono al fatto che quando si è appena arrivati in CAS non si è in grado di cucinare nulla. Se in queste ultime citazioni emerge una contraddizione con quanto detto fino ad ora, gli intervistati sembrano non percepirla e questo evidenzia la relazione dialettica tra rappresentazioni e pratiche, cioè le convergenze e le divergenze tra ciò che la gente dice su quanto fa e ciò che effettivamente fa (Barth 1994). La situazione della migrazione crea una sorta di allontanamento con il contesto di provenienza e di messa in discussione, spesso inconsapevole, dai propri schemi culturali, che genera anche un forte spaesamento.

Adesso io sono passeggero. Io sono arrivato in Italia, non ho una casa, non c'è mia mamma, non c'è mio papà, cosa sono io?

(Abbas, nazionalità afghana)

Abbas in realtà intende “straniero”, come chiariamo poco dopo, ma risulta essere molto interessante la scelta di questa parola. Per quanto la preferenza derivi da un'assonanza dei due termini, la parola “passeggero” rivela in maniera ancora più evidente la situazione di precarietà e, appunto, passaggio in cui gli individui migranti si trovano. È una dimensione non sicura e poco durevole nel tempo che sembra, quindi, giustificare la sovversione temporanea dei ruoli di genere e della struttura organizzativa a cui sono stati abituati. In questo senso le parole degli intervistati non producono una contraddizione ma semplicemente si adeguano al cambiamento e trovano una risignificazione per le loro azioni nel nuovo contesto. Nel nuovo contesto diventa essenziale riuscire a mantenere la propria identità attraverso alcuni elementi e la cucina può esserne un esempio. Imparare una ricetta del proprio paese di provenienza può essere un modo per mantenere un legame con la cultura di riferimento (Pravettoni 2020). Cucinare può diventare un modo per comunicare il proprio sé in un contesto dove i propri riferimenti culturali scarseggiano o sono del tutto inesistenti, creando luoghi in cui “sentirsi a casa” e superando confini simbolici e materiali percepiti nel vissuto quotidiano. Il cibo e le pratiche ad esso legate, però, hanno la tendenza a mutare a seconda del contesto di riferimento e degli individui coinvolti. Cambiare contesto significa scoprire nuovi odori, sapori, preparazioni e creare nuovi modi di essere. Proprio queste nuove modalità di preparazione e di rappresentazione del sé che si trovano nelle parole degli intervistati, rivelano processi di transculturazione e dinamiche trasformative che

dimostrano quanto la realtà sia complicata e ricca di significato e possa dare un senso a quelle che sembrano iniziali contraddizioni (Della Puppa, Segalla 2018).

3.3 “Tutti i musulmani mangiano insieme”: cibo e dimensione religiosa

Innanzitutto è necessario specificare, nuovamente, la contestualità di questa ricerca. L’islam, infatti, è una delle religioni più diffuse al mondo. Essa viene definita una delle religioni universali e viene praticata da popolazioni che vivono anche in territori geograficamente molto lontani. Questa distanza fisica comporta un’enorme diversificazione nell’ortoprassi, tanto che spesso si arriva a parlare di islam al plurale (Guolo 2016). Tutti gli intervistati si dichiarano musulmani sunniti, pertanto in questo caso ci si riferisce alla religione per come essi la sentono, e soprattutto per come la vivono. Anche con un campione così ristretto si registrano chiaramente rappresentazioni e pratiche differenti.

È importante mangiare insieme [...] Da soli non va bene. Io sono musulmano e tutti musulmani mangiano insieme.

(Abbas, nazionalità afghana)

Una delle questioni che emerge in quasi tutte le interviste è come l’importanza di mangiare insieme si intrecci, in maniera indissolubile, all’essere musulmani e il cibo diventi un elemento di coesione fra persone che professano lo stesso credo. Si può, infatti, affermare che la religione inizia con il cibo: essa stabilisce quali alimenti evitare e come consumare quelli permessi. I precetti religiosi sono saldamente legati sia ai sistemi valoriali della società di riferimento, sia alle tradizioni performative e costituiscono i tabù che compongono e reggono la struttura della società stessa. Spesso le religioni diventano riconoscibili quando si prende in esame un pasto, ma anche un banchetto festivo, oppure al contrario un digiuno. Se, quindi, si presuppone che la religione abbia un forte legame con il pasto comunitario, si può capire come essa crei occasioni di condivisione e vicinanza fra gli individui. In questo senso un credo religioso contribuisce a segnare i confini del gruppo, delineando chi appartiene e chi, invece, ne rimane escluso (Harvey 2015). Questo si percepisce in maniera molto forte da parte degli intervistati che ribadiscono più volte di come sia preferibile condividere un pasto con altre persone, sia a livello emozionale (mangiare da soli è associato ad un sentimento di tristezza) sia a livello religioso. L’essere musulmani diventa quasi la spiegazione, e forse anche la giustificazione, di grandi riunioni attorno al cibo.

Guarda Anna per piccolo Eid si va a pregare dopo quando torni a casa tutti si dicono: «*Mubarak oh!*» [congratulations in arabo musulmano] Sii, dopo vai a casa e mangi *matai*. Dopo quando arrivi a casa, si mangia *matai* tutti insieme.

(Bashir, nazionalità pakistana)

In questo caso Bashir si sta riferendo alla festa islamica a fine del ramadan, che verrà esaminata fra poco, ma quello che è interessante per il momento è il cibo di cui sta parlando poiché è un altro esempio di elemento di coesione intramusulmano. I *matai* sono dei dolcetti di vario tipo, cambiano di forma e gusto a seconda del paese di provenienza e nelle parole degli intervistati sembrano essere legati alla tradizione religiosa. Essi, infatti, si portano a casa degli amici e familiari per fare le congratulazioni in seguito ad un evento particolarmente felice, in questo caso Bashir fa l'esempio di una festa religiosa, ma possono essere portati anche per celebrare la nascita di un bambino, o per un nuovo lavoro. Oppure ancora per il ricevimento del permesso di soggiorno, come mi capitava di scherzare con i ragazzi del CAS. I dolcetti sono, quindi, legati alla dimensione religiosa, come dimostra anche l'espressione di congratulazioni proferita in arabo musulmano. Donare dei *matai* significa, quindi, stabilire un legame affettivo e di valenza quasi sacrale, ritrovando quella dimensione del dono senza interessi che viene veicolata nel Corano.

Un'altra pratica legata al cibo che rappresenta una forte prescrizione religiosa (peraltro comune a molte religioni) è quella del digiuno. Questo da un lato è un momento di privazione che permette di riflettere sulla propria fede e sulla propria condizione e dall'altro rappresenta un momento di festa. Diventa, quindi, una sorta di tempo liminale dove il cibo e la sua assenza rappresentano unione e scambio all'interno della comunità musulmana ma confine e separazione con il contesto di accoglienza. Secondo l'islam il digiuno si realizza nel mese di Ramadan durante il quale non si può mangiare dal sorgere del sole al suo tramontare. L'astinenza non riguarda solo il cibo ma anche i rapporti sessuali, pensieri impuri ed emozioni negative. È un mese dedicato alla purificazione fisica e spirituale, durante il quale si è invitati a riflettere sul proprio percorso di vita e a riscoprire la propria fede (Kassam, Robinson 2014).

Fasting it is not difficult. We're used to it. It depends sometimes is very hard because we have to wake up in the morning at two o'clock, in the morning two o'clock and we have to prepare and eat food, three o'clock/half past three we have to stop. All day we can't eat, we can't smoke, we can't drink, we can't do anything, just be quiet.

(Imran, nazionalità pakistana)

Le società contemporanee sono caratterizzate dall'abbondanza che si manifesta particolarmente nel cibo e nelle pratiche alimentari. In questo contesto, quindi, il digiuno assume un valore particolare e di controtendenza (Salonen 2018). Il cibo, anzi la sua mancanza, rappresenta un disagio fisico ed esso diventa il simbolo di un periodo di massima importanza per la religione islamica. Inoltre, come riporta Imran, la difficoltà di digiunare in un paese non musulmano non riguarda solo la mancanza di cibo ma anche l'organizzazione e le pratiche molto diverse rispetto al contesto in cui vivono. Durante il Ramadan il dattero diventa il simbolo di questo periodo di astinenza, è il primo alimento ad essere ingerito dopo il calare del sole sia perché secondo la tradizione islamica così faceva anche Maometto,

sia per il grande nutrimento che fornisce al corpo (Kassam, Robinson 2014). L'*iftār*, ovvero il pasto serale che spezza il digiuno, viene spesso consumato in compagnia.

Non è importante mangiare insieme, però preferiamo mangiare insieme perché tutti il giorno non mangiamo niente e poi dopo.. prepariamo insieme tanti prodotti. For example we are all fasting tutti i giorni...so it's mind preparing, we are all not eating all day, tutti i giorni, the full day, so we will decide: «Okay we will prepare everything and we will eat.. together».

(Anwar, nazionalità pakistana)

Durante la giornata gli individui sono legati dalla medesima sofferenza provocata dall'assenza di cibo. Alla sera, invece, sono riuniti attorno ad abbondante pasto. Il cibo torna, quindi, ad essere motivo di unione e condivisione.

Prima vado in moschea a pregare alle sette di mattina, dopo torno a casa tutti musulmani si dicono: «*Eid mubarak!*» [congratulations, arabo musulmano] «*Herr mubarak!*» [risposta alle congratulazioni, arabo musulmano]. Dopo tutti vanno a casa tua o a casa mia insieme si mangia *matai*, pollo, carne, riso, bere. Si mangia tanto. Dopo si va fuori anche al parco.

(Abbas, nazionalità afghana)

We do the prayer. After we finish the prayer coming in the house, change the clothes, *bryani*, cook like meat, then we sitting all together and enjoy and eat.

(Imran, nazionalità pakistana)

Il Ramadan termina con la festa di *Eid al-Fitr* dove, invece, vengono proposte grandi quantità di cibo in segno di gratitudine. La giornata inizia con una preghiera, solitamente più lunga e sentita rispetto al normale. Si prosegue poi con i festeggiamenti durante i quali si condivide con amici e parenti grandi quantità di cibo. Come di solito succede nei momenti di festa, i piatti preparati sono particolarmente elaborati e, proprio per questo, carichi di significati. Essi assumono una valenza sacra, infatti spesso succede che il cibo venga utilizzato come simbolo religioso anche se non contiene proprietà sacre o fondamentali di per se stesso. In questo caso la scelta di cosa cucinare, riunirsi per la preparazione e consumarlo insieme, oltre a creare i presupposti per un momento di convivialità, attribuisce al cibo una valenza simbolica che unisce la comunità e celebra la sacralità della festa (Cohen 2021).

L'altra festa molto importante per l'islam è l'*Eid al-Adha* che ricorda il giorno in cui Abramo ha sacrificato suo figlio per volere di Allah. Le celebrazioni durano tre giorni e sono molto simili a quelle che avvengono per l'*Eid al-Fitr* ma vi è un elemento in più molto rilevante:

In Pakistan, Bangladesh we do *qurbani* cow, sheep, camel. [...] *Qurbani* is like tagliare mucca for Allah.

(Nazir, nazionalità pakistana)

Qurbani è il sacrificio di una capra, una pecora, una mucca o un cammello che viene eseguito durante il primo giorno dell'*Eid al-Adha* per ricordare come la devozione di Abramo sia stata ricompensata sostituendo il figlio con un montone (Kassam, Robinson 2014). Il sacrificio dell'animale deve avvenire secondo precise regole:

When we cut sheep, when we cut camel, the camel is like.. you can say this is a camel [indica un oggetto sul tavolo] we have to cut this, we have to make it in three parts. This is camel meat all right? After that we have to do all the meat in three steps: this is for poor people.. you understand? Is charity this is for poor people, this is mine, this is my relative and for all the house. Even if the meat is small you have to do three parts, you can't eat all in your house. If you eat all this is not good. This is *haram*. You can't take all the food and put it in your fridge and eat all year or two years. No, is not like that you have to do three steps: you have to give to the poor people, you have to give your relative and one you have to eat.

(Imran, nazionalità pakistana)

Ehm carne tagliata da uomo, si si uomo speciale..ehm for example the person who cut deli in the shop (meat, goat) so they can easily cut it. For example if you don't know how to cut it's *haram*, if you cut badly. So in this condition we call special person that person who cut deli in the shop and who cut meat in their shop, so he is a specialist in this world.

(Anwar, nazionalità pakistana)

A differenza dell'*Eid al-Fitr* questa festività contiene un cibo che ha un significato religioso ben preciso e serve per commemorare un passaggio fondamentale per la religione islamica. In questo caso la carne, che deve essere sacrificata secondo precise regole, mette in gioco una serie di figure e riti legati al mondo religioso che costituiscono la cerimonialità di questa festività. Se nell'esempio precedente il cibo era un esempio di commensalità e convivialità senza avere precisi confini, in questo caso vi sono delle regole da seguire accuratamente. Trasformare un animale macellato in un cibo commestibile è sicuramente un processo complicato (Feeley-Harnik 1995). Per l'islam è essenziale evitare inutili sofferenze all'animale e questo prevede l'utilizzo di coltelli affilati, non macellare un animale davanti ad un altro e la scuoiatura può avvenire solo quando il corpo è completamente freddo (Islamic Relief Italia). Il fatto di tenere in conto del dolore fisico e psicologico dell'animale diventa il modo in cui l'animale non diventa carcassa ma cibo che può essere consumato (Feeley-Harnik 1995). Il *qurbani* è, quindi, una pratica fondamentale che conferisce l'essenza e il significato della ricorrenza celebrata, tuttavia non sempre è possibile metterla in pratica. Gli intervistati sottolineano, infatti, che la società di accoglienza in cui vivono non permetta loro di vivere appieno la festa:

Anis: because Bangladesh and Pakistan are muslim country so all the people do this.

Nazir: and here nothing! [ridiamo] when we do qurbani in Pakistan we give to poor people and family, meat for people and friend, family. Share with everyone and here nothing.. we see.. maybe someone

come and take the *qurbani*, but here nothing. We go to the market.. we just go to mosque, pray and then come and sleep.

Nazir: niente festa because we tristi.

Omi: troppo tristi!

Nazir: then wake up, go to market, buy some meat and cleaning the home and finish.

(Anis e Omi, nazionalità bangladese e Nazir, nazionalità pakistana)

Qua? solo... due volte, solo due volte sono andato a pregare in Arcella, eravamo lì e poi basta. Anche perché qua non è come in Senegal, diciamo, qua se vai a pregare dopo la preghiera dove vai? Non è che possiamo stare tutti insieme come in Senegal, no. Dopo la preghiera andiamo a mangiare perché le donne cucinano, ci sono persone che non vanno a pregare, non tutti vanno capito? Dopo la preghiera sarà pronto il cibo e andiamo a mangiare e dopo giriamo tutta la città, perché io dove vivo non è una città grande, è un paesino piccolo. Poi andiamo a salutare le persone e poi mangiamo. Allora lo portiamo tutti, abbiamo un albero grande e lo portiamo lì e mangiamo con tantissime persone, tante persone. Questo lo facciamo per grande e piccolo Eid.

(Seye, nazionalità senegalese)

Il contesto in cui vivono attualmente gli intervistati è profondamente diverso da quello di origine e lo è anche, e soprattutto, nella tradizione religiosa. Ritrovarsi a festeggiare una ricorrenza islamica in un paese a maggioranza cristiana e spesso anche islamofobico è una situazione davvero infelice. Il sacrificio è un momento di condivisione e di grande valenza simbolica che, tuttavia, non può avvenire. Da un lato questo è impedito dalla lontananza della rete familiare che costituirebbe una parte fondamentale della celebrazione della festività. Dall'altro le usanze culturali e religiose molto diverse rispetto al contesto di accoglienza pongono un confine netto e doloroso. Il mancato sacrificio di una mucca, una capra o un cammello diventa quasi il simbolo materiale della lontananza fisica ed emotiva dal paese di origine, dalle sue tradizioni e dagli affetti che lì sono rimasti.

Il cibo sottolinea la distanza rispetto al contesto che gli intervistati si trovano ad abitare soprattutto quando si parla di divieti religiosi. L'islam prevede la distinzione fra *halal* (ciò che è permesso) e *haram* (ciò che è vietato). In realtà essa riguarda sia il cibo sia azioni e comportamenti. Per quanto riguarda l'alimentazione i divieti sono molti, a cominciare dalla preferenza della mano destra per mangiare, alla proibizione di ingerire sangue, carcasse o animali uccisi in maniera violenta. In generale, però, il maiale e l'alcool sono considerati i cibi *haram* per eccellenza (Kassam, Robinson 2014).

Intervistatrice: perché non mangiate maiale?

Anis: perché Corano said that is *haram*.

Nazir: yes *haram*.

Anis: *haram* that's why we don't eat.

Intervistatrice: no healthy reason?

Anis: healthy reason? No! Just *haram*.

(Anis, nazionalità bangladese e Nazir, nazionalità pakistana)

L'islam è una religione che, oltre a prevedere rituali e preghiere prettamente legati alla sfera sacrale, organizza la vita quotidiana degli individui attraverso la dialettica oppositiva *haram/halal*. Halal è sinonimo di cibi sani che darebbero giovamento al corpo umano, al contrario *haram* è tutto ciò che causerebbe un qualche deterioramento. La religione fornisce una struttura di significati che permette agli individui di trovare un senso alla realtà e organizzarsi di conseguenza. Questo, tuttavia, non nega che le prescrizioni religiose si leghino anche a spiegazioni scientifiche. Il maiale, infatti, contiene sostanze dannose per l'essere umano ed è un ospite perfetto per molte malattie parassitarie che possono essere trasmesse agli uomini (Farid, Basri 2020). Servendosi di questa stessa logica il vino è vietato perché dannoso per il fegato ma anche perché causa comportamenti e pensieri negativi.

We don't drink because it's *haram*. When you drink alcohol you forget everything, you understand what I am saying? Because when you drink alcohol your mind is out of control, when your mind is out of control you swear to guy, like what I was saying joking with Nabi. Because when you drink alcohol you lose your mind and if you lose your mind you don't know where you are. You swear to your mother, you swear to your sister, you swear to everyone. That's why this is not allowed in our culture. You can't drink, strictly you can't drink, but mostly people that drink they don't know, you know?

(Imran, nazionalità pakistana)

Per quanto queste prescrizioni siano alla base di una struttura organizzativa, gli intervistati vivono in una società, quella italiana, che non prevede questa visione della realtà. Il cibo, in questo caso, si pone come confine netto e invalicabile fra chi è musulmano e chi non lo è. Riuscire a vivere da buon musulmano è sicuramente complicato:

Io a lavoro guardo tutti Anna. Di notte io lavoro al supermercato e io guardo tutti mangiare maiale. Guardo tutti mentre ricarico gli scaffali del supermercato. In Italia è difficile, difficile.

(Bashir, nazionalità pakistana)

We have to go and buy the things from that guy because they have to bring halal. We can't go like to Aldi,... Lidl and all that shops. We can't do and buy the things to eat, no no. We have to go and buy the things from our shop because you can't buy everywhere thing that are *halal*. You understand?

(Imran, nazionalità pakistana)

Il posto di lavoro può diventare un contesto di confronto, così come riferisce Bashir. Lui si occupa di rifornire gli scaffali vuoti di un supermercato nel turno di notte e si trova spesso davanti a persone che non condividono i suoi ideali e le sue convinzioni. Lo nota soprattutto negli atti pratici, come può essere mangiare maiale. Qui si percepisce in maniera forte un confine e altrettanto fermamente ne vengono prese le distanze. Si viene a creare una netta opposizione fra "noi" e "loro" che sembra essere

insuperabile poiché mette in gioco una serie di dinamiche e convinzioni che fanno parte dell'identità stessa degli individui (Lamont, Molnár 2002). Proteggere i propri confini può suonare come un impegno personale, soprattutto se il contesto non supporta le scelte personali:

Allora dipende dalla persona perché bisogna chiedere sempre. Io quando, anche i viaggi che ho fatto, chiedo sempre alle persone prima di prendere qualcosa, chiedo: «Questo c'è prosciutto? Maiale?». Poi prendo. Non è tanto difficile, però devi chiedere. Se vai in un ristorante dici: «Mi serve questo, mi serve questo» e non hai chiesto cosa c'è dentro e poi mangi non è colpa loro è colpa tua, giusto? Bisogna chiedere. Dipende quanto impegno ci metti tu.

(Seye, nazionalità senegalese)

La religione costringe l'individuo a scegliere fra l'essere un buon musulmano ma escluso dal contesto in cui si vive, oppure rinnegare sé stesso ed essere accettato almeno apparentemente. È una decisione che coinvolge non solo a livello religioso ma anche identitario, mettendo in gioco il proprio universo di significati e credenze valoriali. Il cibo diventa, quindi, confine materiale e simbolico che giustifica e spinge le azioni dei singoli e del gruppo (Scego 2006).

I was drinking one day, my father saw it and then I go.. I sleep in ...at my friend for three days [ride] I can't go home because my father was angry. Then three days after I go to home and my father said: «No, no don't come at home. Vai fuori, vai fuori!»

(Anis, nazionalità bangladese)

Ho bevuto poco.. nel Corano c'è scritto quanto giorni io dovrò stare nel fuoco. Allah vede tutto e di tutto si ricorda. Quando io morirò starò nel fuoco. Very big punishment.. in the fire

(Omi, nazionalità bangladese)

Se nel contesto di origine alcuni comportamenti non sono assolutamente tollerati, il contesto di migrazione sembra essere molto più permissivo. Quindi, ad esempio, in Bangladesh bere alcool è severamente punito, come racconta Anis. Il fatto di vivere in Italia, invece, prevede maggiore tolleranza. Questo, però, non significa che tutto venga concesso senza nessuna ripercussione. I soggetti intervistati sono perfettamente consci delle punizioni che li attenderanno dopo la morte.

Nazir: Deliveroo lavoro? Like you bring delivery alcool? Si *haram*! You share *haram* food to other okay? And Corano says that you have to stop sharing *haram* food to others. So this is *haram*. Yes you can work Deliveroo but with *halal* food

Intervistatrice: but it happened to you that you were working and you had to bring alcohol?

Nazir:.. yeah.. [ride] I do this before

Anis: because he wants the money

Nazir: yes I did before this, share alcohol with Deliveroo..

Intervistatrice: so it's more important the job or not to share alcohol?

Anis:...yes [ride imbarazzato] eh eheh.. very difficult

Nazir: you can see too much pakistani, afghani people working Deliveroo. They share everything because they need money for the family.. so we can do. No problem.. when I die I...like... pay for it

Anis: I say that I do this for my family.. [mi mostra la traduzione di una frase da Google traduttore] “uno lavora sotto costrizione”

Nazir: *majbur* [costretto, dall'urdu]

Anis: yes but what can we do? Here everyone is drinking alcohol..

Intervistatrice: yeah because there's religion and then there's reality

Nazir: yees reality.. very different..

(Nazir, nazionalità pakistana e Anis, nazionalità bangladese)

Eppure, nonostante le conseguenze, i beneficiari del CAS si ritrovano spesso a mettere in atto comportamenti da loro stessi considerati *haram*. In questa realtà così eterogenea e complicata le soluzioni che vengono trovate sono molteplici e cambiano in base al contesto e alla situazione di riferimento, in un gioco di continue negoziazioni fra il proprio credo e la società di accoglienza. La consegna a domicilio è uno dei lavori più diffusi fra i beneficiari del CAS perché non vengono richieste particolari competenze, la candidatura si può fare completamente online con un telefono, il livello di italiano necessario è minimo e l'attrezzatura facilmente reperibile. Tuttavia è stancante a livello fisico, le condizioni lavorative sono discutibili e la paga modesta. Inoltre, come riferiscono Nazir e Anis, è una delle situazioni in cui vengono messe a dura prova le proprie credenze personali e si è obbligati a fare i conti con la realtà. Esattamente come si riportava nel capitolo precedente a proposito della dimensione del genere, ci si trova davanti a quella che sembra essere una contraddizione. Gli intervistati condividono e approvano una visione della realtà che mette in gioco una serie di divieti ed obblighi religiosi ben precisi. Eppure in questo caso sembra non essere un problema contravvenire ad una delle principali regole dell'islam, ovvero trasportare alcool. Migrare significa attraversare confini e barriere, sia materialmente sia simbolicamente. Quindi se da un lato si attraversano confini fisici fra un paese e l'altro con più o meno rischi, dall'altro si viene a contatto con modi di pensare e di agire molto diversi dai propri. Tuttavia spesso il punto di partenza e quello di arrivo non sono mai né sicuri né immutabili e la ricerca di una dimora per il proprio linguaggio, la propria storia e la propria identità è costantemente soggetta al cambiamento (Ahmed 1999). Gli individui si trovano, quindi, costretti trovare degli adattamenti quotidiani per adeguarsi al nuovo contesto che giustificano gli allontanamenti dai propri modelli di riferimento. Nonostante la giovane età, gli intervistati dimostrano un'incredibile consapevolezza rispetto alle conseguenze delle proprie azioni. Con coraggio, e forse anche un po' di incoscienza, alla loro salvezza spirituale preferiscono l'aiuto che possono fornire alla famiglia lontana, portando a termine l'obiettivo del loro viaggio di migrazione.

È sempre importante dare a qualcuno da mangiare, perché ci sono.. il Corano dice: «Se prendi un cucchiaino per dare a qualcuno da mangiare.. è più valido di andare a costruire mille moschee perché è molto importante dare a qualcuno da mangiare». Questo dice.. senza mangiare come facciamo? Senza bere come facciamo? Non possiamo fare niente giusto? È quello. Perché tutte le persone non sono uguali. Tu hai.. diciamo.. tu puoi andare a comprare e mangiare giusto? C'è qualcuno che non ha niente, che non può fare niente. Dove va a mangiare? Nell'immondizia, quello che trova. Anche questa cosa ci sono tantissime persone che mangiano sull'immondizia sai?

(Seye, nazionalità senegalese)

All'interno di questa incredibile eterogeneità il cibo può diventare uno strumento di unione fra la comunità musulmana e la società di accoglienza, secondo una precisa visione religiosa. Secondo il Corano l'ospitalità è una delle pratiche più importanti della religione e viene sottolineato di quanto sia di poco valore la grandezza del gesto, ma valga piuttosto l'intenzione. Come dice Seye anche un piccolo cucchiaino di cibo può bastare per sfamare una persona. È un gesto che non deve conoscere riserve perché deve essere rivolto, indifferentemente, a persone conosciute e sconosciute, a musulmani e non musulmani. Un dare senza tornaconti personali ma con l'unico pensiero di fare del bene al prossimo. Si intende quindi l'ospitalità in due sensi: in orizzontale, il buono e generoso servizio nei confronti di un altro individuo, e in senso verticale, l'azione è rivolta a Dio. Il cibo diventa, quindi, mezzo per arrivare al divino e permette nel frattempo di creare legami ed unione dove di solito si trova divisione e individualismo (Falcioni 2016).

3.4 “Food has a lot of memories”: cibo e nazionalità

Come affermato precedentemente gli intervistati hanno differenti nazionalità: sei sono di origine pakistana, quattro di origine afghana, due di origine bangladese e uno di origine senegalese. Tuttavia per gli individui intervistati che provengono dal Pakistan e dall'Afghanistan è molto importante anche l'identificazione etnica che, in questo caso, è pashtun o punjabi. Tali forme di appartenenza contribuiscono a determinare i confini simbolici, i quali attuano una demarcazione che descrive ed include alcune persone e, contemporaneamente, ne esclude altre. Tali differenziazioni possono essere espresse attraverso divieti normativi, attitudini culturali oppure, nel caso del cibo, attraverso il gusto e disgusto (Lamont, Pendergrass, Pachucki 2015). Il cibo diventa uno dei mezzi attraverso cui i confini vengono creati e mantenuti ed è, quindi, centrale nel definire le identità. Queste, infatti, sono modellate attraverso gli alimenti che vengono ingeriti o evitati (Fischler 1988).

Girandomi noto che c'è un cartellone appeso al muro su cui sono stati disegnati alcuni tipi di spezie e al centro si trova la parola “famiglia”. Chiedo agli intervistati un chiarimento e Omi mi spiega che quel cartellone è stato fatto per una festa interculturale in una chiesa vicino al loro appartamento a cui loro

sono stati invitati a partecipare per far conoscere un assaggio del loro paese d'origine agli abitanti del quartiere. Perciò hanno cucinato il riso, il *dal* perché: «nel mio paese quando guest arrivo questo cucinare» e unito a questo alcuni pacchettini di *masala* [un mix di spezie utilizzato in molte ricette] confezionati da loro e distribuiti poi agli ospiti. Inoltre al banco sopra cui distribuivano il cibo tipico del loro paese di origine hanno attaccato questo cartellone fatto da loro: «cartellone fatto su cosa c'è in Bangladesh, come mangiare, come questo *masala*, *masala* capito?... Spezie, cartellone su come fare riso, come preparare tutto dopo, questo preparare.» Al centro la parola “famiglia” perché: «famiglia mangiare insieme, tutti insieme»

(nota etnografica, 24/08/2023)

Il riso e il *dal* diventano rappresentativi non solo degli individui che li cucinano ma della loro specifica appartenenza nazionale, in questo caso bangladesese. Infatti il *dal* è un termine che viene utilizzato in diverse lingue ma assume significati leggermente diversi a seconda del paese di riferimento. In questo caso ci si riferisce alla preparazione bangladesese che prevede legumi secchi, riso e una miscela di spezie piccanti. I piatti sono stati preparati dagli intervistati stessi, rafforzando ancor di più il legame fra individuo e luogo di origine. Al centro del cartellone la parola “famiglia” sembra evidenziare come una ricetta possa rappresentare un gruppo di individui, per quanto ristretto, delimitandone i confini entro cui riconoscersi dall'altro. La costruzione di limiti è un processo fondamentale nella costruzione del sé, l'attribuzione di caratteristiche specifiche e particolari permette di riconoscersi come parte di un gruppo e, allo stesso tempo, differenziarsi da chi non ne fa parte (Lamont, Pendergrass, Pachucki 2015).

In Afghanistan a tutte le persone piace mangiare *afghani palaw* capito? [piatto a base di riso e agnello, tipico afghano]. Anche quando sono in Italia, Germania, Francia. Sempre mangiare *afghani palaw*.

(Abbas, nazionalità afghana)

Si chiama *dal* in Pakistan. We can make it with vegetables or only these separately, it depends on our mind.

(Anwar, nazionalità pakistana)

Gli intervistati sottolineano come il nome e la preparazione del piatto tipico del loro paese di origine siano strettamente legati al luogo di provenienza. Nel primo caso nel nome stesso della ricetta, *afghani palaw*, è specificata la provenienza nazionale. Nel secondo caso si ritrova il *dal* che in Pakistan descrive una zuppa di lenticchie con verdure. Nella citazione precedente veniva rivendicata la paternità del *dal* da un intervistato di origine bangladesese, ora quello stesso nome diventa descrittivo di un'altra nazionalità e, quindi, di un'identità differente ma non per questo meno vera. In questi casi l'appartenenza nazionale è un criterio di selezione rispetto al cibo da cucinare e da consumare, contribuendo a creare confini per distinguersi ed allontanarsi da pratiche differenti (TIEF, 2017).

Abbas: Ci sono tanti nomi per pane.. *tanur* (sbatte la mano sul tavolo mimando il modo in cui viene cotto questo tipo di pane), dopo ti faccio vedere, tanti nomi diversi per pane: *roti, doti, mari, duri*, tanti nomi diversi Anna, perché si fanno in Pakistan, Afghanistan, Iran

Bashir: ma pane non è uguale. No no no diverso, in Iran non si mangia bene, acqua non è buona, mangiare non è buono, persone non mi piacciono, tutto no va bene (ride). No bene, loro mangiano una cosa, io altra cosa. Pane diverso, loro cucinano una cosa, io cucino diverso. *Roti* è nome del pane in Pakistan, in Afghanistan mangiano quasi uguale. Ma punjabi no bene. Se io sono Pathan e altra persona è Punjabi, io non piaccio a lui e lui non piace a me perché mangiare è diverso

(Abbas, nazionalità afghana e Bashir, nazionalità pakistana ma entrambi di etnia pashtun)

Il cibo continua ad essere marcatore di differenze e in questo esempio il confine si situa con, e attraverso, l'appartenenza etnica. Tendenzialmente nella letteratura antropologica il gruppo etnico descrive una popolazione che condivide gli stessi codici culturali e si riconosce, ed è riconosciuto, come appartenente ad uno stesso gruppo. Sicuramente questa definizione aiuta a comprendere la realtà e a stabilire un modello ideale, tuttavia non permette di evidenziare i cambiamenti che i gruppi attuano e subiscono (Barth 1994). Abbas e Bashir evidenziano, oltre alla presenza di un confine con un'altra nazionalità, in questo caso quella iraniana, un limite demarcato a livello etnico. I pashtun e i punjabi sembrano non avere spazio di comunicazione e trovare solo terreno per un conflitto, secondo la loro visione. Utilizzando l'esempio del pane, gli intervistati dimostrano come il cibo diventi catalizzatore di differenze e confini. *Tanur* è il pane che si fa in Afghanistan fra le persone di etnia pashtun ed è distinguibile da altri tipi di pane anche grazie alla sua preparazione: l'impasto viene attaccato alla parete del forno che è facilmente accessibile perché ha una forma conica con in cima l'apertura. Da questo si differenziano tutti gli altri tipi di pane preparati in altre zone e, soprattutto, da differenti etnie.

Nazir: like in Pakistan some people eat spicy food, some people not. I'm pashtu okay? Some are punjabi, other urdu okay? Now like our food and Bangladesh food are little bit the same but they (bangladesi) eat spicy food. They also eat riso, we also eat riso and ... like same but the cooking is different. Food is same but they (bangladesi) cook in another way. Same thing but taste different. They (bangladesi) cook things too much spicy, we put a little bit spicy and then there is afghani and they do not eat spicy, a little bit but not too much. And bengalesi people and indian people too much spices because they...

Anis: because we're hard!

(Nazir, nazionalità pakistana e Anis, nazionalità bangladese)

Il contesto del CAS pone gli individui a doversi confrontare con la differenza in maniera quotidiana, poiché spesso i beneficiari devono condividere l'appartamento con persone di nazionalità ed etnia differenti dalla propria. Si costituiscono opposizioni quotidiane che assumono varie forme e il cibo diventa catalizzatore di questa eterogeneità. Secondo Nazir mangiare cibi poco piccanti è una scelta

giusta che determina l'appartenenza al suo gruppo, ovvero l'etnia pashtun. Prende forma l'eterna opposizione fra “noi” e “loro” dove la definizione del gruppo si attua e riceve legittimazione a partire dall'altro. Per descrivere un “noi” è necessaria l'esistenza di un “loro” e tale antitesi viene rappresentata attraverso la categoria del piccante. Nel descrivere i gusti di altre popolazioni l'intervistato pone chiari confini fra i suoi codici culturali e quelli di altri gruppi attraverso una sottile violenza simbolica. Egli determina il proprio riferimento culturale come il migliore, posizionandolo quindi come superiore rispetto a tutte le altre possibili visioni. Tale azione si basa su un giudizio binario che viene utilizzato per stabilire un confine e raggruppare o escludere un certo numero di individui (Lamont, Pendergrass, Pachucki 2015). Solitamente tale ragionamento viene messo in atto da gruppi dominanti per prevalere e legittimare la propria posizione di superiorità, attuando il cosiddetto processo di *othering*. In tal caso il cibo degli altri non solo è differente ma assume caratteristiche negative e spesso anche nocive (Ricorda 2015). Anis, invece, ribalta la visione offrendo la narrazione dal suo punto di vista in quanto bangladese e riproponendo la stessa violenza simbolica ma al contrario rispetto al suo compagno.

No, we never try Italian food in restaurant because we know how to cook pasta. If you go to a restaurant you have to pay for the light, you have to pay for the restaurant. And same pasta is 1€ in Aldi market and you bring it in your house and cook it. Why do we have to eat the same pasta for 10€ in restaurant?
[ride]

(Imran, nazionalità pakistana)

Mi piace cibo italiano, mi piace pizza kebab!

(Anis, nazionalità bangladese)

La distanza a livello nazionale attraverso le pratiche alimentari non si prende solo fra compagni di migrazione ma anche dal contesto di accoglienza. Spesso gli ospiti del CAS condividono una serie di generalizzazioni sulla tradizione alimentare italiana frutto di una trasmissione di informazioni essenzializzate e di cui non hanno cercato un riscontro. In questo modo la pasta cucinata in appartamento da loro è uguale a quella di un ristorante e la pizza kebab diventa tipica italiana. Gli stereotipi nei confronti della cucina italiana sono un modo per tenere le distanze da una realtà che non si sente propria e, allo stesso tempo, un modo per rimanere fedeli al cibo di casa (Bartholini, Pascoal 2021). La separazione che il cibo crea diventa, infatti, funzionale nell'attenuare la lontananza dai luoghi familiari e mitigare l'esistenza nel nuovo contesto (TIEF, 2017). Il CAS diventa, quindi, luogo di condivisione di visioni sulla cultura della società di accoglienza e crea un ulteriore confine che, questa volta, raggruppa tutti gli individui migranti separandoli dal contesto di arrivo.

Seye: quando sono arrivato (in CAS) cucinavo.. facevo la pasta, cous cous, riso oppure.. facevo solo la zuppa.. mmm.. ma io.. non ho imparato a fare cose italiane, no. Faccio solo... ho provato solo..

Intervistatrice: ma perché non ti piace o perché..?

Seye: no, no mi piace e mi piace imparare però dove eravamo (in CAS) eravamo tutti ragazzi nuovi e nessuno ci può insegnare. Magari le prime cose, ti dicono un gas come funziona o dove andiamo a comprare le cose ma nessuno mi ha insegnato a cucinare

(Seye, nazionalità senegalese)

Sicuramente a mantenere una visione stereotipata della cucina italiana interviene la necessità di mantenere un legame con i riferimenti culturali di origine a cui si somma il contesto di accoglienza come luogo di emarginazione rispetto alla società di accoglienza (Scavarda, Camoletto, Fidolini 2021). L'unica fonte di sapere a cui si ha accesso è, quindi, quella dei propri coinquilini, spesso connazionali, che riportano i codici e le ricette del paese di origine. Lo shock culturale causato dalla migrazione viene attenuato nei sapori e nelle preparazioni familiari, in tutti quei cibi che sanno di casa. Cucinare il proprio cibo diventa, quindi, da un lato memoria rassicurante e dall'altro separazione dal contesto di accoglienza. Gli intervistati sperimentano una sorta di doppia emarginazione: una causata dal contesto di accoglienza in cui si trovano e l'altra dal bisogno di mantenere un legame con la propria terra (Bartholini, Pascoal 2021).

Puoi mangiare anche quello che abbiamo qui, puoi farlo uguale però è un po' diverso anche perché se sono piatti che mangiamo se li vuoi cucinare non trovi tutti gli ingredienti, tutti quelli che ci vanno, capito? Fai quello con quello che trovi ma è diverso, poi non sarà come là. Nei negozi vicino alla stazione trovi ma non tutto.. non tutto

(Seye, nazionalità senegalese)

Italian people go in the morning to market and buy pane and eat pane. We can't go and buy pane, we have to eat *cipati*, like what you have eaten now and everyday we do that. Here we buy it but the difference is when we go in Pakistan we put new clothes, with the attitude, you know attitude? Attitude, so we can't wash dish, we can't clean house, we can't do that, our women do that. Here we have to do all those things. That is the difference only. Now it's okay because we're used now [tutti ridono] and if you don't do...

(Imran, nazionalità pakistana)

Eppure se da un lato mantenere la propria identità è essenziale, dall'altro bisogna fare i conti con la situazione migratoria. Le pratiche alimentari raccontano le negoziazioni e le trasformazioni individuali e collettive, evidenziando come le vite e le abitudini degli individui cambiano, si adattano e trovano nuove soluzioni. I concetti di *home* e *homeland* descrivono le strategie quotidiane per ritrovare quel senso di familiarità perduto (Della Puppa, Segalla 2018). Eppure alcune volte questo processo risulta davvero difficile, come sottolinea Seye. Anche se in Arcella, quartiere di Padova attiguo alla stazione, e attorno alla stazione stessa si trovano molti negozi che importano ingredienti e spezie da vari paesi, non si riesce quasi mai a trovare tutto il necessario. Il sapore di casa è complesso

da realizzare perché mette in gioco una serie di dimensioni che non riguardano solo il cibo e che nel nuovo contesto sono inesistenti. Imran, invece, mette in risalto il cambiamento a livello identitario che percepisce fra il contesto di provenienza e quello di arrivo, utilizzando come categoria di analisi il cibo. La migrazione causa l'abbandono del proprio paese, degli affetti ma anche del ruolo sociale acquisito e nel nuovo contesto questi cambiamenti vengono accusati attraverso un processo traumatico. I processi di deterritorializzazione e riterritorializzazione causano un cambiamento identitario e la sofferenza di abitare un luogo nuovo è qui riportata attraverso il cibo (Pravettoni 2020). Entrambi gli intervistati narrano la costituzione di una realtà nuova a cui ci si deve necessariamente abituare, anche se non la si condivide, pena la sopravvivenza.

Cambia tantissimo perché in Senegal puoi andare a mangiare in casa di un'altra persona o puoi invitare una persona in qualsiasi momento che vuoi, però qua cambia tanto per me, cambia tantissimo perché la cultura è diversa. Cambia quello che ero abituato a fare. In Senegal mangiamo insieme in un piatto grande in cui mettiamo il cibo, come ti ho fatto vedere il video, mangiamo così. E qua anche se mangiamo insieme ognuno ha il suo piatto e uno si siede là, uno si siede dall'altra parte, cambia. [...] Cambia, è vero, perché in Senegal io mangio con la mano. Anche qua a volte mangio con la mano, non uso queste cose forchetta o cucchiaio

(Seye, nazionalità senegalese)

Mantenere i propri riferimenti aiuta a districarsi nella complessità della nuova realtà che si abita. Tuttavia questo potrebbe creare difficoltà considerato che si tratta spesso di pratiche molto lontane rispetto al contesto di accoglienza. Allora si attuano negoziazioni come, ad esempio, preferire l'uso delle posate rispetto al mangiare con le mani. Oppure sostituire il piatto unico con porzioni singole e separate. L'identità che il cibo fornisce non è, quindi, qualcosa di immutabile nel tempo e nello spazio. Anzi le trasformazioni sono innumerevoli e prende atto il cosiddetto processo di *boundary-making* che intende l'identità come un processo di continua (de)costruzione di confini nella relazione con gli altri individui. Il cibo diventa, quindi, contesto di negoziazioni per conciliare il proprio percorso migratorio con quello identitario (Scavarda, Camoletto, Fidolini 2021).

Intervistatrice: e quando io all'inizio [riferendomi a quando mi recavo a casa sua per aiutarlo in alcune faccende domestiche e lui mi invitava sempre a fermarmi a pranzo] ti dicevo: «No, no non mangio, no non mi fermo» cosa pensavi?

Seye: no pensavo che forse avevi paura, non so, magari che non volevi mangiare le nostre cose, capito? Perché io... mi piace mangiare sempre con qualcuno

Intervistatrice: avevi paura che non mi piacesse..?

Seye: quello che cucinavo sì. Quello pensavo, sì. Però forse era un pensiero sbagliato

(Seye, nazionalità senegalese)

Nel negoziare continuamente le pratiche alimentari proprie con quelle locali ci si scontra con il giudizio, reale o percepito, di chi viene visto come abitante autoctono. In questo caso offrire il proprio

cibo diventa un modo per conoscersi vicendevolmente ed un rifiuto da una delle due parti non è soltanto una rinuncia alla condivisione di un pasto ma significa anche respingere l'opportunità di conoscere la soggettività dell'altra persona (Lupton 1999).

Yes, when I am cooking often I remember all that time my mama cooked this for me and the first time I ate it, food has a lot of memories for me. For example whenever I eat pizza margherita I remember the first time I eat it: in Arcellabella, Saturday night

(Anwar, nazionalità pakistana)

Il cibo porta ricordi del proprio paese di origine e diventa un modo per farsi casa in terra straniera, come sottolineano gli individui intervistati. Eppure vivere in un nuovo contesto e abitare in CAS significa confrontarsi con una grande eterogeneità di pratiche e riferimenti culturali. Si mettono, così, in gioco una serie di negoziazioni che permettono un'apertura, anche se parziale, verso nuove pratiche e nuovi sapori. Si evidenzia un cambiamento nella percezione della propria identità e del proprio modo di vedersi. Così la pizza margherita ricorda ad Anwar un momento della sua nuova vita nel contesto di accoglienza, una serata ad un evento nella città in cui abita da ormai un anno. Si coglie, quindi, come i confini subiscono continue trasformazioni nel corso del tempo e dello spazio. Se prima il cibo evocava solamente il proprio paese di origine, ora lo si collega anche al presente trasformandolo in una possibile strategia di avvicinamento al contesto di accoglienza (Cottino, Luraschi 2021).

Conclusioni

L'analisi della letteratura sociologica sul cibo ha evidenziato come esso sia un veicolo culturale ricco di significati. Attraverso l'analisi di una pluralità di autori che vada da Durkheim, a Lévi-Strauss, passando per Mary Douglas si mette in luce come si combina una funzione biologica ad una sociale dove il cibo diventa elemento organizzatore della società. Mangiare insieme produce legami, relazioni e crea una situazione di intimità che tende a far avvicinare gli individui fra loro e allo stesso tempo è causa di nuovi confini. Si è affrontato, poi, il tema dell'ospitalità che racchiude la ritualità del mangiare insieme e una serie di pratiche condivise e ripetute che veicolano significati altri. Infine si è poi approfondito il tema del cibo in migrazione evidenziando come le pratiche alimentari raccontano le negoziazioni e le trasformazioni individuali e collettive lottando fra il bisogno di "sentirsi a casa" e la necessità di integrarsi nel nuovo contesto.

Per studiare le dimensioni di cui il cibo è portatore il contesto dell'accoglienza migranti rappresenta il filo rosso della narrazione. È la via che riesce a tenere insieme tutte le osservazioni realizzate durante il lavoro sul campo come operatrice, e poi volontaria, in un Centro di Accoglienza Straordinaria a Padova. Attraverso le parole di alcuni beneficiari provenienti dal Pakistan, dall'Afghanistan, dal Bangladesh e dal Senegal si è evidenziato come le pratiche alimentari costruiscono confini sociali o creano momenti di scambio e di relazione. L'analisi si è sviluppata in quattro focus principali: convivialità; genere; dimensione religiosa e nazionalità. Nell'analizzare la prima dimensione si è riscontrato che mangiare insieme viene letto come una scusa per tenersi compagnia attraverso chiacchiere e risate, diventando un momento di riunione e convivialità. Al contrario mangiare da soli è associato a sentimenti di tristezza e noia poiché nell'incontrarsi di fronte al cibo gli individui hanno la possibilità di realizzarsi come esseri sociali e porre le basi per nuove relazioni. Commensalità significa condividere lo stesso cibo attraverso pratiche ritualizzate e gli intervistati interpretano l'ospitalità secondo la dimensione religiosa poiché, nell'interessa del campione, essi si professano come musulmani sunniti. Le norme e le tradizioni dell'ospitalità si realizzano attraverso una serie di "dover-fare" molto precisi che si ritrovano nelle parole e nelle azioni degli individui intervistati. L'ospitalità stabilisce un legame di reciprocità che si basa sullo scambio di accoglienza e l'aspettativa di una restituzione deriva da sentimenti sinceri. Il CAS preso in esame diventa un contesto inedito, all'interno del quale si sperimentano tentativi di condivisione e confronto fra le pratiche dei beneficiari e quelle degli operatori. A causa della loro situazione di indigenza, gli individui intervistati dispongono di poche merci di scambio e fra di esse la più significativa risulta essere il cibo. Un pasto condiviso diventa, quindi, un momento carico di significato durante il quale si crea una complicità e un ambiente informale grazie all'immediata connessione che il cibo permette,

essendo il linguaggio più semplice ed accessibile di una cultura. Nel contesto di accoglienza la propria rete familiare e amicale è assente e si percepisce un urgente bisogno di ricreare un ambiente in cui ritrovare quel sapore di casa, soprattutto durante i momenti festivi. È così che l'*Eid al-Fitr* organizzato dal CAS diventa quel contesto casalingo all'interno del quale rifugiarsi e il cibo, grazie alla sua capacità evocativa, è un elemento essenziale nel ricreare tale familiarità. Approfondendo il secondo focus è emerso che il cibo palesa la dimensione del genere e che ad essa sono legati tutta una serie di dati per scontati. Tutti gli intervistati hanno asserito sul fatto che cucinare sia un'attività di esclusivo ambito femminile, anche se sono previste alcune eccezioni in cui sono gli uomini a svolgere questa attività. La suddivisione di genere avviene anche a livello spaziale con la separazione fra uomini e donne durante il pasto. Tuttavia la migrazione crea un contesto originale poiché i beneficiari devono provvedere personalmente a sfamarsi. Si ritrovano di fronte a ingredienti, preparazioni e cotture che non fanno parte del loro "saper fare" e, attraverso ricordi frammentati e lontani e con l'aiuto dei compagni di CAS, creano il proprio modo di cucinare. Il centro di accoglienza diventa, quindi, un luogo di condivisione di sapere e di "saper fare" riguardanti l'ambito culinario e gli uomini diventano protagonisti e portatori di conoscenze in un campo che solitamente riconoscono come unicamente femminile. Si definiscono: «nuove località di pratiche dislocate» (Parisi 2007) e gli intervistati si adeguano al cambiamento causato dalla migrazione, trovando una risignificazione per le loro azioni nel nuovo contesto. Analizzando la dimensione religiosa si è mostrato come l'importanza di mangiare insieme si intreccia, in maniera indissolubile, all'islam e il cibo diventa elemento di coesione fra persone che professano lo stesso credo. La religione inizia con il cibo poiché stabilisce quali alimenti evitare e come consumare quelli permessi. Il digiuno rappresenta una forte prescrizione religiosa che da un lato è un momento di privazione che permette di riflettere sulla propria fede e sulla propria condizione e dall'altro rappresenta un momento di festa. Diventa, quindi, una sorta di tempo liminale dove il cibo e la sua assenza rappresentano unione e scambio all'interno della comunità musulmana ma confine e separazione con il contesto di accoglienza. Durante le festività che seguono il digiuno, ovvero l'*Eid al-Fitr* e l'*Eid al-Adha*, vengono preparati cibi elaborati assumono una valenza sacra. La scelta di cosa cucinare, riunirsi per la preparazione e consumarlo insieme, oltre a creare i presupposti per un momento di convivialità, attribuisce al cibo una valenza simbolica che unisce la comunità e celebra la sacralità della festa. Il cibo sottolinea la distanza rispetto al contesto di accoglienza anche quando si parla di divieti religiosi. L'islam organizza la vita quotidiana degli individui attraverso la dialettica oppositiva *haram/halal* e gli intervistati si trovano spesso costretti in un gioco di continue negoziazioni fra il proprio credo e la società di accoglienza. Le soluzioni che vengono trovate sono molteplici e cambiano in base al contesto e alla situazione di riferimento. Infine la condivisione di un pasto può diventare uno strumento di unione fra la comunità musulmana e la

società di accoglienza grazie alla visione di ospitalità prevista dal Corano. Il cibo diventa mezzo per arrivare al divino e permette nel frattempo di creare legami ed unione. Per quanto riguarda, infine, la dimensione dell'appartenenza nazionale si è osservato come essa diventa un criterio di selezione rispetto al cibo da cucinare e da consumare, contribuendo a creare confini per distinguersi ed allontanarsi da pratiche differenti. Il contesto del CAS pone gli individui a doversi confrontare con la differenza in maniera quotidiana, poiché spesso i beneficiari devono condividere l'appartamento con persone di nazionalità ed etnia differenti dalla propria ed il cibo diventa catalizzatore di questa eterogeneità. Prende forma l'eterna opposizione fra “noi” e “loro” dove la definizione del gruppo si attua e riceve legittimazione a partire dall'altro, incarnato sia negli compagni di migrazione sia nel contesto di accoglienza. Inoltre spesso gli ospiti del CAS condividono una serie di generalizzazioni sulla tradizione alimentare italiana. Tali stereotipi diventano un modo per tenere le distanze da una realtà che non si sente propria e, allo stesso tempo, un modo per rimanere fedeli al cibo di casa. Eppure il sapore di casa è difficile da ricreare perché mette in gioco una serie di dimensioni che non riguardano solo il cibo e che nel nuovo contesto sono inesistenti. Allora si attuano negoziazioni che permettono di sopravvivere nel nuovo contesto. L'identità che il cibo fornisce non è immutabile nel tempo e nello spazio, ma anzi prende atto il cosiddetto processo di *boundary-making* che intende l'identità come un processo di continua (de)costruzione di confini nella relazione con gli altri individui.

Come si è dimostrato con questa ricerca il cibo diventa lo strumento attraverso cui passano tutta una serie di significati che di volta in volta creano confini o soglie e il Centro d'accoglienza diventa un luogo privilegiato in cui osservare tutte queste dinamiche. La migrazione è contesto di pratiche inedite e gli individui sono continuamente posti di fronte a una serie di negoziazioni. Il cibo diventa il modo attraverso cui cercare una conciliazione fra la società di accoglienza e i propri riferimenti culturali segnando confini oppure aprendo soglie.

Bibliografia

- Ahmed S. (1999), Home and away: Narratives of migration and estrangement, *International journal of cultural studies*, 2(3)
- Angelini P. et al. (1996), A tavola con gli dei. La cultura del cibo tra alimentazione e simbologia, Il Cerchio Iniziative Editoriali, Rimini
- Barth F. (1994), I gruppi etnici e i loro confini, in Maher V. (1994), *Questioni di eticità*, Rosenberg e Sellier, Torino
- Bartholini I., Pascoal R. (2021), Il cibo come mezzo per una convivenza ostipitale. Gli equilibri fragili del cotto e del crudo fra migranti e popolazione autoctona in un mercato di Palermo, *Mondi Migranti*, 2
- Bassoli M. (2016), Politiche dell'accoglienza e sharing economy, In E. Polizzi & Bassoli, Matteo (Eds.), *Le politiche della condivisione. La sharing economy incontra il pubblico* (pp. 199–225), Giuffrè
- Campomori F. (2018), Criticità e contraddizioni delle politiche di ricezione dei richiedenti asilo in Italia, *Politiche Sociali*, 3/2018
- Cazeneuve, J. (1974), *La sociologia del rito*, il Saggiatore, Milano
- Centro Interculturale (2015), (workshop), *Il cibo in valigia. Storie di migrazione e di vita*, Civico Centro Stampa, Torino
- Cohen A. B. (2021), You can learn a lot about religion from food, *Current Opinion in Psychology*, 40
- Cottino G., Luraschi S. (2021), Farsi casa attraverso le pratiche alimentari. Voci di richiedenti asilo, operatori e operatrici nelle province di Cuneo e Lecco, *Mondi Migranti*, (2)
- Dalla Torre G. (2018), Enti ecclesiastici e Terzo settore. Annotazioni prospettiche, 2018/5, rivista: *Stato, Chiese e pluralismo confessionale*
- Della Puppa F., Segalla S. (2018), "Come a casa mia": pratiche alimentari, intersezioni identitarie e attraversamenti urbani nell'esperienza dell'immigrazione, *Quaderni di Sociologia*, 76
- Delormier T., Frohlich K. L., Potvin L. (2009), Food and eating as social practice – understanding eating patterns as social phenomena and implications for public health, *Sociology of Health & Illness*, 31(2)
- Derrida J. (2000), Hostipitality, *Angelaki: Journal of the Theoretical Humanities*, (5)3
- Douglas M., & Gross, J. (1981), Food and culture: Measuring the intricacy of rule systems, *Social Science Information*, 20(1)
- Douglas M. (1985), *Antropologia e simbolismo: religione, cibo e denaro nella vita sociale*, Il Mulino, Bologna

- Douglas M. (2018), *Deciphering a meal*, in *Food and culture*, Routledge, Londra
- Falcioni D. (2016), *Cosa significa ospitare? Forme di ospitalità mediterranea*, *Post-filosofie*, (9)
- Farid M., Basri H. (2020), *The Effects of Haram Food on Human Emotional and Spiritual Intelligence Levels*, *Indonesian Journal of Halal Research*, 2(1)
- Feeley-Harnik G. (1995), *Religion and food: An anthropological perspective*, *Journal of the American Academy of Religion*, 63(3)
- Fischler, C. (1988), *Food, self and identity*, *Social Science Information* 27(2)
- Fischler C. (2011), *Commensality, society and culture*, *Social Science Information*, 50(3-4)
- Gazzotti M. E. (2018), *Il cibo e l'alimentazione nel percorso analitico della sociologia*, *Tigor: rivista di scienze della comunicazione e di argomentazione giuridica*, (2018)1
- Grasso B. (2010), *Polenta vs Cous Cous. Legally Banning Ethnic Food from Northern Italy, i-Italy. The multimedia network for all things Italian in America*, <https://www.iitaly.org/magazine/dining-in-out/articles-reviews/article/polenta-vs-cous-cous-legally-banning-ethnic-food>
- Guolo, R. (2016), *Sociologia dell'Islam. Religione e politica*, Mondadori Università, Milano
- Harvey, G. (2015), *Respectfully eating or not eating: putting food at the centre of Religious Studies*, *Scripta Instituti Donneriani Aboensis*, 26
- Horn, V. (2010), *Assaporare la Tradizione: Cibo, Identità e Senso di Appartenenza nella Letteratura Migrante*, *Revista De Italianística*, (19-20)
- Kassam, Z., Robinson, S. E. (2014), *Islam and food*, *Encyclopedia of food and agricultural ethics*, Springer Science and Business Media Dordrecht
- Koensler A., Meloni P. (2019), *Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali*, Carocci, Roma
- Lamont M., Molnár V. (2002), *The study of boundaries in the social sciences*, *Annual review of sociology*, 28(1)
- Lamont M., Pendergrass S., Pachucki M. (2015), *Symbolic boundaries*, *International encyclopedia of social and behavioral sciences*, 2
- Leonini L. (2015), *Cibo, immigrazione e identità*, *Progressus Rivista di Storia Scrittura e Società*, 2(2)
- Lupton, D. (1999), *L'anima nel piatto*, Il Mulino, Bologna
- MacroGeo, Barilla Center for Food and Nutrition Foundation (BCFN), Centro Euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici (CMCC) (studio realizzato da) (2018), *Cibo e migrazioni. Capire il nesso geopolitico nell'area Euro-Mediterranea*
- Montanari M. (2006), *Il cibo come cultura*, Laterza, Bari

- Mottier L. (2022), *Come si dice dream? Storie di vita di adolescenti in esilio*, EGA-Edizioni Gruppo Abele, Torino
- Murcott A. (1982), *The cultural significance of food and eating*, *Proceedings of the Nutrition Society*, 41(2)
- Onorati M. G. (2021), *Enhancing food-related agency in refugees and asylum seekers: A driver to resilience and regenerative empowerment* *Mondi Migranti*, (2)
- Parisi R. (2007), *Il linguaggio del cibo. Strategie quotidiane di comunicazione nelle coppie italomarocchine*, in *Atti del X Congresso Nazionale AISEA. Cibo e alimentazione. Tradizione, simboli, saperi*, *Etnoantropologia online* 2, Roma
- Pravettoni R. (2020), *Il cibo come elemento di identità culturale nel processo migratorio*, Internet, <http://docplayer.it/1302690-II-cibo-come-elemento-di-identita-culturale-nelprocesso-migratorio.html>.
- Ricorda R. (2015), *Il cibo dell'altro. Cucine del mondo nei resoconti italiani di viaggio*, *Leggere la lontananza. Immagini dell'altro nella letteratura di viaggio della contemporaneità*, Edizioni Ca'Foscari-Digital Publishing, 4
- Salonen A. S. (2018), *Living and dealing with food in an affluent society. A case for the study of lived (non) religion*, *Religions*, 9(10)
- Sassatelli R., Davolio, F. (2014), *A cena da noi. Ospitalità e negoziazioni simboliche della domesticità*, *Lares*, 80(3)
- Scavarda A., Camoletto R. F., Fidolini V. (2021), *Stranieri a tavola? Ridefinire i confini identitari attraverso le narrazioni alimentari*, *Mondi Migranti*, 2
- Scego I., Salsicce. In: Scego I. et al., (2006) *Pecore nere*, Laterza, Roma-Bari
- Simmel (1910), *Sociologia del pasto*, in *Estetica e sociologia. Lo stile della vita moderna*, Roma
- Sito dell'associazione (non si cita direttamente il nome dell'associazione per rispettare l'accordo di privacy concordato con gli intervistati in fase di colloquio)
- Turco F. (2013), *Chi viene questa sera a cena? Regole di ospitalità intorno alla pratica dello stare a tavola*, in Marrone G., Giannitrapani A., *Mangiare: istruzioni per l'uso*, numero monografico di E|C, Palermo
- Turin Islamic Economic Forum TIEF (2017), (conferenza), *Il valore culturale del cibo*, Torino
- Ward P., Coveney J., Henderson J. (2010), *A sociology of food and eating. Why now?*, *Journal of Sociology*, 46(4)
- Yates L., Warde A. (2017), *Eating together and eating alone: meal arrangements in British households*, *The British Journal of Sociology*, 68: 97-118
- Zilli S., Modaffari G. (a cura di) (2020), *Memorie geografiche in Confin(at)i/Bound(aries)*, Società

di Studi Geografici, Firenze, 18

Sitografia

Islamic Relief Italia, Le regole delle udhiya/qurbani, Internet, consultato in data 04/01/24

<https://www.islamic-relief.it/chi-siamo/cosa-facciamo/qurbani-adahi/le-regole-della-udhiya-qurbani/>

Rete Italiana di Cucina Popolare, Indovina che viene a cena...?, Internet,

<https://www.reteitalianaculturapopolare.org/indovina-chi-viene-a-cena.html>