

DALLA MANO ALLA BOCCA.

La costruzione sociale delle appartenenze attraverso le pratiche alimentari. Un caso studio

di *Francesco Della Puppa, Silvia Segalla, Giulia Storato**

Abstract

From hand to mouth. The social construction of belonging through food practices. A case study.

Food-related cultural constructions and representations are central elements in the experiences of migrant women and men in the context of their daily life, perceived as a place to “feel at home” or, on the contrary, as space of the experience of exile.

This article deepens the ways in which food and food-related narratives may acquire different meanings on the basis of social, biographical, family, migratory, generational and gender placements of the social actors: embedded identity practices or element of generational conflicts, space of comfort or terrain of clash, forms of symbolic resistance or symbols of social downward mobility and degradation.

Keywords

Migration; Food; Home; Exile; Intersectionality.

* FRANCESCO DELLA PUPPA è Professore Associato, presso il Dipartimento di Filosofia e Beni Culturali, dell'Università Ca' Foscari di Venezia

Email: francesco.dellapuppa@unive.it

SILVIA SEGALLA è Docente a Contratto, presso il Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente, dell'Università degli Studi di Padova

Email: silvia.segalla@hotmail.it

GIULIA STORATO è Assegnista di ricerca, presso il Dipartimento di Culture, Politica e Società, dell'Università degli Studi di Torino

Email: giulia.storato@unito.it

DOI: 10.13131/unipi/1724-451x/abxg-ed73

1. INTRODUZIONE

La città, come spazio multiculturale attraversato da processi di transculturazione e confronto non sempre pacifici, è un tema ormai consolidato in letteratura (Della Puppa e Gelati, 2015; Amin, 2012; Cancellieri, 2017; Cancellieri e Ostanel, 2015; Mantovan, 2016). Le conflittualità che si sviluppano al suo interno invitano a riflettere sul modo in cui individui e famiglie rappresentano se stessi e gli altri, tra appartenenze vecchie e nuove e ripiegamenti più o meno rigidamente “comunitari”. Il multiculturalismo quotidiano (Colombo e Semi, 2007) di questi contesti può spaesare gli antichi residenti, ma anche i nuovi arrivati che, negli stessi, possono “sentirsi a casa” (Della Puppa, 2015; Boccagni 2014), in “esilio” (Sayad, 1999) o in una *land of strangers* (Amin, 2012). Le retoriche a riguardo vedono tradizione e cambiamento fronteggiarsi rappresentando alternativamente ora la polarità negativa ora quella positiva delle strategie che ciascuno di loro mette in atto, al fine di ritagliarsi e costruirsi, nella Città, una città in cui sentirsi a proprio agio. In questo senso, il cibo, baluardo identitario, abitudine quotidiana, “pretesto” della socialità familiare e mondana per eccellenza, si configura come un’angolazione privilegiata per osservare il modo in cui i soggetti vivono, creano e negoziano i cambiamenti in atto (Bimbi e Rimoldi, 2017). Ad esempio, è attraverso diverse pratiche di trasformazione e cottura del cibo (Lévi-Strauss, 1965), diversi utensili utilizzati e diversi rituali conviviali attorno alla tavola (Elias, 1982) che si costruiscono i confini tra gusti appropriati e inappropriati, la cui analisi consente anche di svelare riferimenti culturali, strutture organizzative, stratificazioni e trasformazioni di intere società e di gruppi sociali al loro interno. Attraverso l’osservazione delle costruzioni sociali e culturali attorno a ciò che è cibo metaforicamente “sacro” o “profano” per il nutrimento e la commensalità, inoltre, è possibile esplorare aspetti simbolici, processi materiali e meccanismi, anche distintivi, di disciplinamento del corpo e del sé. Tali pratiche e significati possono diventare bussole per orientarsi nell’esperienza migratoria (Barou, 2010).

A partire da queste premesse, il contributo presenta alcuni risultati di una ricerca empirica di carattere qualitativo, che ha coinvolti intervistati immigrati di diversa nazionalità, residenti a Padova, sul ruolo che il cibo può assumere nei processi di costruzione sociale delle appartenenze e del senso di casa degli immigrati nei contesti urbani. Nello specifico, tali processi vengono esplorati a partire dalle pratiche alimentari e dai

significati simbolici ad esse associati, agite nei diversi spazi, urbani e privati, del quartiere dell'Arcella, a Padova.

Dopo una breve presentazione del contesto della ricerca e della metodologia adottata, seguirà una riflessione sul legame tra cibo e corpo e sui confini che lo caratterizzano, mettendo in evidenza le evoluzioni e transizioni, agite e reagite – anche attraverso essenzializzazioni – dagli intervistati, nei contesti della loro vita quotidiana. Lette come strategie di distinzione e di identificazione all'interno di gruppi sociali, esse diventano importanti risorse per costruire, nell'immigrazione, un senso di casa. L'articolo prosegue illustrando come i processi di identificazione si possano costruire non solo attraverso il cibo condiviso all'interno del medesimo gruppo sociale, ma anche attraverso il distanziamento da pratiche alimentari riscontrate nel paese di arrivo, che contribuiscono, secondo processi distintivi, alla definizione di un "noi" a partire da un "loro", rappresentato come diverso. Successivamente, all'interno di questa problematizzazione e con il fine di evitare di assumere una visione essenzializzante, il contributo porrà l'attenzione anche su come gli stessi processi di integrazione e distinzione possano costruirsi lungo direttrici generazionali, consentendo il radicamento di appartenenze trasversali ai diversi nuclei familiari e gruppi etnico-nazionali che abitano il contesto di riferimento. Infine, si rifletterà su come, attraverso il cibo e le forme del mangiare, questi processi si declinino negli spazi, anche relazionali, privati della sfera domestico-familiare e in quelli semi-pubblici e pubblici della città, i cui confini labili generano possibili transculturazioni, conflitti, negoziazioni che illuminano modalità distinte, distintive e in continua evoluzione di abitare e fare casa nella migrazione.

2. IL CONTESTO D'INDAGINE

La città di Padova è nota per la sua Università e per essere meta di turismo culturale e religioso. Nel centro storico le botteghe di dolci tradizionali e i take-away che vendono il kebab si susseguono in un'alternanza che turisti, studenti e residenti dalle più svariate provenienze danno ormai per scontata. Tuttavia, lungo le strade dei quartieri periferici, l'aroma del curry che dalle finestre aperte si mescola a quello del soffritto ha forse smesso di suscitare stupore, infastidendo alcuni degli abitanti vecchi e nuovi. È quanto avviene nel quartiere Arcella e, più in generale, nel Quartiere Nord della città, contesto socio-territoriale specifico da cui muove il presente contributo. Tale specificità

si riscontra anche nel punto di vista raccolto: quello delle persone immigrate che vi risiedono.

Il quartiere è stato scelto come sede d'indagine di una più ampia ricerca sulle forme della cittadinanza praticate dalle immigrate e dagli immigrati nella vita quotidiana in quanto area particolarmente multiculturale rispetto al resto del tessuto cittadino. Si tratta infatti di un'area urbana solo parzialmente gentrificata dal punto di vista abitativo, eletta come contesto di residenza da ampie componenti della popolazione immigrata e di origine immigrata, da famiglie in difficoltà economica, di ceto medio-basso, anche proprietarie di case con mutuo. Un contesto separato dalla città – esente, tuttavia, da fenomeni di ghettizzazione – che si affaccia verso una periferia semi-urbana densamente popolata e che mostra le caratteristiche tipiche della città diffusa del nord-est italiano.

3. NOTA METODOLOGICA

Il materiale empirico su cui si basa il contributo è frutto di una più ampia ricerca qualitativa etnografica della durata di due anni e svolta in diversi ambiti del quartiere Arcella di Padova: dai contesti familiari a quelli di vicinato, dai transiti urbani della vita quotidiana agli spazi pubblici, dai servizi del quartiere ai luoghi religiosi, del consumo e del tempo libero.

La ricerca ha presupposto la raccolta di 70 interviste narrative a uomini e donne immigrati, 7 interviste collettive con donne e uomini immigrati, 5 interviste a testimoni privilegiati. Le origini nazionali e linguistico-culturali degli intervistati sono America Latina (Perù, Bolivia, Messico, Cuba, Ecuador), Asia (Filippine, Bangladesh), Europa orientale (Moldavia, Ucraina, Romania), Africa sub-sahariana (Senegal, Nigeria), Nord Africa (Marocco, Algeria). A ciò si sommano 5 *walk-about* (Räthzel, 2007) con donne e uomini, di origine autoctona o immigrata, residenti nel quartiere.

Le parole degli intervistati sono state riportate il più fedelmente possibile, nella consapevolezza che ciò comporta, in qualsiasi caso, un profondo lavoro interpretativo e, talvolta, di ri-scrittura (Bourdieu, 1993). Si è scelto di riportare le interviste nella lingua – scelta dall'intervistato – con cui sono state raccolte e di lasciare inalterate le piccole imprecisioni grammaticali. Nel corso del *fieldwork*, dell'analisi delle interviste, della rilettura delle note etnografiche, il cibo è emerso come tema carsico, rivelatore, meritevole, tra gli altri, di un'analisi dedicata.

I nomi riportati in calce agli estratti delle interviste sono pseudonimi.

4. SAPORI DA TOCCARE

Grazie alla sua polisemica pregnanza nella vita sociale, il cibo è un importante crocevia tra le verità di senso comune e le verità scientifiche. Come ognuno e ognuna di noi - e ogni cultura - crede più profondamente di quanto non sappia, in quanto esseri biologici e in quanto soggetti portatori di *habitus* e pratiche socialmente prodotte, siamo, letteralmente, quello che mangiamo. Il cibo “entra nel corpo” – biologico, fisiologico, ma anche socio-culturale – attraverso pratiche relazionali e simboliche, che significano e risignificano il corpo stesso all’interno dei contesti che percorriamo nel corso della giornata come in quello di vita. Ognuno è legato a determinate abitudini acquisite nel corso della propria biografia personale, che si traducono in sensazioni fisiche di cui siamo più o meno consapevoli: siamo sazi dopo un pranzo senza pane? Senza riso o senza *cous cous*? Siamo appagati dopo un pasto che non finisce con il caffè o non comincia con un’abluzione? Digeriamo serenamente il riso che sappiamo essere stato cotto con l’olio di palma o la verdura condita col burro?

Un profumo di curry per le strade dell’Arcella, la fame di kebab degli adolescenti in “libera uscita”, traduce l’incremento delle interconnessioni globali della vita economica, sociale, culturale in esperienze sensibili, che coinvolgono tanto la nostra testa quanto il nostro stomaco. Ritroviamo tali suggestioni nelle parole di un intervistato: “Tutti noi siamo come siamo, ogni giorno, quando camminiamo, nella giornata, in base al cibo che ci entra nel corpo, in base al cibo che hai mangiato e come lo hai mangiato” (Issa, immigrato di origine senegalese).

Nell’epoca di un interesse per il cibo che sfocia nel *foodporn*, non dovrebbe forse stupire che le infinite connessioni che legano cibo e corpo vengano spesso ridotte alla meccanica introduzione del primo nel secondo, assemblaggio e scomposizione di macro e micro elementi – nutritivi ed esperienziali – che alterano in positivo o in negativo il *lifestyle* culturale e fisiologico dei soggetti. Di contro, le parole di Issa rimettono al centro non solo il cibo come oggetto del consumo, ma anche le pratiche e gli stili attraverso i quali tale consumo avviene: non è importante solo cosa si mangia, ma anche come lo si mangia. In altre parole, il cibo, con le ritualità a esso connesse, costituisce un fatto totale della vita sociale che, in quanto tale, riassume la molteplicità dei significati di sé nel mondo. Attraverso l’alimentazione così intesa,

quindi, “ogni giorno” si costruisce la percezione di un corpo che si rivela esposto al movimento, sensibile al cambiamento: una fisiologia culturale che racchiude in sé l’inerzia della materia e la vitalità dello scambio, la vitalità della materia e le difficoltà del cambiamento (Della Puppa, 2019). Ancora Issa ci ricorda che il corpo soggettivo, come quello sociale, si costruisce attraverso approcci che si scoprono specifici proprio grazie a un confronto con l’altro che ha, tra le sue espressioni attuali, l’esperienza della migrazione:

L’africano ha un altro approccio con il cibo. Per esempio, io, pur vivendo qua da anni – chiedi anche a mio zio – se vado a mangiare a casa sua, anche se mi preparano il cucchiaino lo lascio là: a me piace lavarmi bene le mani e prendere il cibo direttamente con le mani. C’è un contatto... diciamo “fisico” con quello che mangiamo, c’è un sentimento che secondo me è bellissimo. È meglio che mangiare attraverso il cucchiaino, c’è comunicazione diretta tra il cibo e il corpo. Noi, per esempio, per prendere questa polpetta di riso usiamo la mano e, se non ti scotta la mano, mangiarlo così è molto più saporito che quando uso la forchetta. [...] In mensa non posso lavarmi bene bene le mani e mangio con la forchetta, col cucchiaino, però se sono a casa mia oppure vado a casa sua e so che lui è senegalese, che abbiamo la stessa tradizione, perché devo mangiare con cucchiaino? Con la forchetta? Mi lavo le mani e mangio, come a “casa” mia [in Senegal]. Come quando vado giù [in Senegal]. Anche se anche a casa, ora, molti della famiglia usano cucchiaino per mangiare, ma io non ci riesco. [...] A me piace di più [con la mano] perché c’è questo aspetto di contatto (Issa, immigrato di origine senegalese)

Condensando, sintetizzando e in un certo senso essenzializzando l’esperienza culinaria di un intero continente – con le sue geografie di culture, generi, generazioni, ambiti sociali – nel gesto di portare il cibo alla bocca con le mani, Issa scopre, inventa o forse restituisce un gioco di confini che definisce lo spazio attraverso il corpo e le sue gestualità. Nel fare ciò e nello stesso ergersi a sinonimo di una presunta “africanità”, Issa cambia di segno alla frequente schematizzazione europea ed eurocentrica che riduce l’Africa e l’africano a un luogo unitario e indistinto, al quale oppone, implicitamente, un indistinto fronte italiano-europeo. Il fatto che gli stessi membri della sua famiglia usino il cucchiaino suggerisce una varietà di posizioni, legate probabilmente anche alle differenze di genere e età, che Issa – nel suo posizionamento biografico, generazionale, familiare e di genere – ammette ma tace, in nome della costruzione di un confine altro. Il processo di “auto-essenzializzazione” performato da Issa, cioè, mette in

scena diverse ritualità: alcune rimandano a forme e miti alimentari della sua biografia personale che si distingue da quella dei propri familiari; altre a una distinzione che, forse, rimanda a rapporti di potere storicamente determinati tra immigrati senegalesi, generalizzati come africani, e autoctoni, generalizzati come italiani e/o europei. Entrambe richiamano, anche se secondo declinazioni differenti, sentimenti, esperienze e diverse costruzioni socio-culturali del gusto, esprimendo al contempo una morale collettiva e un'etica del legame sociale, attraverso l'individuazione di confini e tratti distintivi.

In questo contesto, la ritualità del cibo opera tra lo spazio corporeo e il contesto esterno, stabilendo il grado di porosità dei confini tra l'uno e l'altro, risignificandoli entrambi. Il corpo si istituisce come epifania di un'appartenenza collettiva più o meno sentita – alla presunta “africanità”, alla manodopera di fabbrica; il contesto come spazio entro il quale queste appartenenze possono essere manifestate o negate – la casa, il lavoro. Il confine tra pulito e sporco, adombrato dalla necessità di lavarsi secondo criteri ritenuti culturalmente adeguati e dalle gerarchie sensoriali richiamate dalle pratiche del mangiare – toccare, sentire, gustare, vedere, etc. – rivelano l'esistenza di regimi corporei diversi, la cui essenzialità è tuttavia smentita dalle trasformazioni delle pratiche, che lo stesso Issa riconosce quando afferma: «Oggi, molti della famiglia usano il cucchiaino».

Le politiche del mangiare costruiscono sulle gerarchie del cibo (dal commestibile al buono) quelle dello spazio, incarnandosi in un ventaglio di sensazioni che ne naturalizzano gli effetti. Nella narrazione di Issa, emergono almeno tre spazi del rituale alimentare – quello della mensa sul posto di lavoro, quello domestico nel contesto di immigrazione e quello del riconoscersi e dello stare assieme in generale, che evidenziano che se tutto il cibo è mangiabile, non tutto è ugualmente gustabile e riconoscibile in quanto tale, al di là della sua edibilità. Il cibo e le regole della sua assunzione addomesticano porzioni di spazio, segnalando le opportune divisioni tra sporco e pulito, puro e impuro, buono e cattivo. Si ritaglia così, nel mondo, un microcosmo designato come casa, del quale si conosce e si governa un senso (Douglas 1966) che, tuttavia, non è né immutabile né univoco, come mostra la convivenza tra approcci e posizionamenti differenti all'interno dello spazio familiare (Bimbi e Rimoldi, 2017).

Così come richiamano le parole di Issa, nelle quali la dicotomia tra Africa ed Europa è sottotraccia, il fenomeno delle migrazioni transnazionali chiama in causa sia gli squilibri politici e le

diseguaglianze economiche globali (Castles e Miller, 2009), sia la vita sensoriale delle donne e degli uomini coinvolti (Ahmed, 1999). In misura differente a seconda della distanza (culturale, geografica, gastronomica) che separa il Paese di origine da quello di destinazione, la migrazione comporta l'abbandono di un determinato panorama percettivo e il confronto con un ambiente differente e nuovo (Ray, 2004). I ritmi corporei, gli odori, i sapori, le temperature, la luminosità del cielo, la prossemica del quotidiano, il fitto mosaico dei cambiamenti portano l'attenzione sull'identità degli elementi che vengono fatti permanere e sulla loro ridefinizione attraverso modalità che possano restituire il senso del percorso e degli ostacoli che esso comporta.

In Italia – paese di pizza, di cicchetti e arancini, di piadine e panelle – la pratica di cibarsi con le mani identifica lo “spuntino”, il pasto estemporaneo (il tramezzino al bar), ma anche situazioni di convivialità estremamente familiare e informale (la pizza con gli amici, il tagliere di salumi e formaggi nel locale di montagna) e festose (tartine, salatini etc.). Nell'esperienza di Issa, come di altri immigrati, l'abitudine di mangiare con le mani anche un piatto di riso o cous cous, con carne e verdure diventa una pratica che permette di riconoscersi e rappresentarsi come “africani”, soprattutto nel momento in cui si “scopre” di non appartenere al gruppo egemone nel contesto di immigrazione (Hall, 1987). In effetti, il non riconoscimento, da parte di Issa, della pratica del mangiare con le mani come abitudine anche “italiana” rivela forse la mancata partecipazione a momenti di condivisione informali con gli autoctoni, che avrebbero potuto mettere in evidenza uno spazio di sovrapposizione tra culture (del mangiare) immaginate come totalmente distinte.

L'opposizione della mano al cucchiaino, costruendosi come tale, costituisce una pratica distintiva e rituale che permette l'affermazione di un'appartenenza collettiva, che di certo è solo una tra le tante immaginabili e vissute, ma verosimilmente anche una tra le più pregnanti nell'esperienza dell'immigrazione. Tale opposizione, richiamata dalle parole di Issa, esprime una distinzione tra “cibo a casa” e “cibo di casa”. Il “cibo a casa” costituisce una forma elementare del nutrirsi immediato, del legame collettivo dato per scontato, il suo gusto è naturalizzato e dato per scontato; il “cibo di casa”, invece, si “sacralizza”, tematizzando l'esperienza di immigrazione e costruendone la memoria.

Attraverso il cibo, l'appartenenza collettiva viene incarnata ed esplicitamente riconosciuta. Il cibo, cioè, diventa forma elementare dell'appartenenza, sensazione e sentimento, ma anche relazione con un contesto che, ancora attraverso le modalità del mangiare, si può

schematizzare – e distinguere – come “casa” o “esilio”. In questo contesto, la tradizione alimentare è una scelta adottata “qui e ora” in risposta alla necessità di sentirsi a casa, una scelta soggettiva che non coinvolge per obbligo e non coinvolge tutti, ma al contrario attinge, proprio dalla sua natura opzionale, la propria forza simbolica. La tradizione che permette di sentirsi a casa non è l’effetto meccanico di una realtà gastronomica replicata nonostante la distanza, ma l’esito sperato di una ricerca individuale e condivisa, che si istituisce proprio a causa della distanza stessa o grazie ad essa. Il gesto che porta il cibo alla bocca non collega solo alimento e corpo, ma anche passato e presente, vicino e lontano: esso costituisce una delle ritualità e delle forme elementari dell’alimentazione che racchiudono i significati della propria collocazione nel mondo.

5. ESISTENZE DIVISE, APPARTENENZE CONDIVISE

Nella narrazione di Issa il cibo risveglia la memoria sensoriale (Sutton 2001), incarnata nei gesti e nelle percezioni, evoca la casa lasciata e sdoppia la geografia dei soggetti, riallineando la casa di adesso e quella di prima, in una sintesi che tacita, almeno temporaneamente, le differenze d’altro genere che certamente animano entrambe.

Nel suo racconto, il cibo più che mai è situazione (Barthes, 2013): non solo materia ingerita, ma modalità di consumo, costruzione dello spazio, disegno delle relazioni (Warde, 2016). Se l’esperienza della migrazione è segnata dalla nostalgia, non deve sfuggire il potenziale trasformativo di quella tradizione che sembra, a prima vista, tradire la volontà di traghettare il passato nel presente, come a negare la realtà della separazione, del cambiamento. Ciò si evince chiaramente nella descrizione che Kazi propone di come anche l’Arcella possa diventare Bangladesh. Egli mostra, cioè, come i riti, in questo caso legati alla dimensione alimentare, rinnovino la presenza e rendano possibile la realizzazione di un “Bangladesh all’Arcella” a partire da un “Bangladesh conservato nella memoria”:

Se facciamo una festa, prepariamo e mangiamo tutti insieme, i nostri prodotti, e tutti pensano: “Adesso siamo in Bangladesh!” Abitiamo a Padova, ma se facciamo una festa e mangiamo bengalese non è più Padova. Tutti, 200, 300, 500 persone; donne, uomini, bambini tutti insieme, tutti pensano che è “un piccolo Bangladesh”, adesso, qua. Prepariamo e mangiamo assieme. (Kazi, immigrato di origine bangladese)

Se la cultura è un sistema, il senso che veicola non risiede nell'elemento, ma nella relazione tra gli elementi che la compongono. Preparare, semplificandolo, lo stesso pranzo che si preparerebbe in Bangladesh in un quartiere di Padova significa trasformarlo alla luce delle risorse che la città offre, e di quelle che non offre, ma anche trasformare la stessa Padova in un luogo differente. Tradurre (transducere, ovvero "condurre attraverso"), del resto, è tradire (Folena, 1994), ovvero, ineluttabilmente, cambiare, anche laddove sussista la volontà di preservare. La festa bangladesa a Padova costruisce e ribadisce un'appartenenza comune che supera le differenze (e le disuguaglianze) tra i partecipanti; si tratta, del resto, di un evento occasionale, poiché la festa si costruisce proprio come eccezione alla routine quotidiana. La varietà di posizioni, posizionamenti, abitudini e preferenze, consensi e dissensi, rappresentazioni e interpretazioni, eccezionalmente si attenua nella costruzione di una piccola patria di senso apparentemente unitario, identificando nella convivialità non un atto di riconoscimento della somiglianza, ma un processo di costruzione della stessa, che ha proprio la differenza come premessa implicita. Il cibo trasforma Padova in un'eterotopia (Foucault, 2006), un luogo nel luogo governato da leggi proprie, che esiste per il tempo della festa, ma riecheggia poi nella quotidianità.

La festa descritta da Kazi richiama l'importanza della dimensione conviviale del cibo, ossia stare insieme attraverso le modalità del mangiare. Radicandosi nella profondità delle percezioni e nelle *hexis* corporee, attraverso una storia personale scandita da pranzi condivisi e ricette familiari, l'esperienza alimentare appare come una formidabile interfaccia del legame tra soggettivo e sociale. Nemmeno il proliferare di monodosi confezionate in porzioni sterili, proprio della produzione e del consumo alimentare industriale, riesce a far dimenticare la natura sociale del cibo che si traduce nella costruzione di un gusto personale, ma intellegibile dai membri del proprio gruppo di appartenenza. La convivialità insegna al sentire soggettivo i dettami del sentire collettivo, istituisce un confronto diretto, rende sensibile tale appartenenza. Il cibo, preparato e consumato, materializza il tempo della relazione, lo traduce in una pratica che dipende dall'intero stile di vita e lo significa (Counihan e Højlund, 2018), come emerge dalla narrazione di Shantu. Egli descrive un "campo sociale delle cucine", una commensalità che istituisce una distinzione tra gruppi e una ritualità che richiede e crea una stereotipizzazione dell'altro: i bangladesi – o, nelle sue parole, i

“bengalesi” – e gli italiani, “noi e loro”, solidali e individualisti, cibo della convivialità e cibo per nutrirsi e, dunque, un “cibo sacro” e un “cibo profano”. Nelle sue parole:

Ci troviamo spesso, a volte lo facciamo fra noi che viviamo vicini, a volte un sabato io invito gli altri amici a casa mia, a mangiare assieme, a stare un po' insieme, anche loro alle volte invitano, e quando siamo noi insieme mangiamo i nostri cibi, perché io sono abituato a mangiare il mio cibo: sono nato lì, ho vissuto lì, mangiando questi cibi. So che la cucina italiana è molto buona, ma io non riesco a mangiarla. [...] Ci troviamo a casa di qualcuno, è una situazione molto familiare, vengono tutti insieme, parliamo fra noi, mangiamo, prima lo prepariamo... La preparazione dei nostri piatti è lunga e lenta, ci si mette tanto a preparare i cibi nostri, non come quando fai la pasta che metti a bollire l'acqua e si fa molto presto. La nostra cucina è un po' difficile, ci vuole tempo, e, quindi, quando invito una famiglia a casa mia, loro vengono presto, per preparare tutti assieme, non è che vengono a ora di pranzo, all'una, si mangia e poi vanno via. (Shantu, immigrato di origine bangladesese)

Il cibo permette alla storia personale di radicarsi nel corpo, in una memoria sensoriale e carsica, che scorre sotto il livello della razionalità. Più precisamente, l'identità si costruisce nell'esperienza della differenza: dei differenti modi di cucinare, di mangiare, di stare insieme, delle relazioni che costruiscono e delle sensazioni che generano. La differenza, ancora una volta, è intrinseca alla quotidianità di ciascuno, che si modula tra i pasti consumati in fretta e quelli placidamente assaporati, gli spuntini fuori casa e i pranzi domestici, la condivisione tra connazionali o tra persone di origine differente: un complesso di situazioni e sensazioni che si interpreta grazie a una semplificazione più o meno contingente e funzionale a raccontare la migrazione e la vita in un paese nuovo. L'inesprimibile complessità del reale si comprende e si racconta anche attraverso gli schemi: per esempio quelli che oppongono “i bangladesi” e “gli italiani”.

La tensione tra il sapere – io so che il cibo italiano è buono – e il potere – non riesco a mangiarlo – esprime la fatica di adattarsi al nuovo contesto e la resistenza opposta nell'abbandonare le abitudini, le pratiche, i sapori di prima. Il cibo italiano, sembra del resto dire Shantu, non è buono in assoluto: è buono (e/o mangiabile) per “lo stile di vita italiano”, che nel confronto appare più veloce e sbrigativo di quello bengalese – confermando, così, come i miti siano contenuti anche nelle pratiche. Ai fornelli, prima ancora che a tavola, il cibo racconta le relazioni e, nel dirle, le scrive: le ricette italiane permetterebbero una

rapida esecuzione che si infila nella meccanica di un quotidiano denso di impegni individualizzati senza incepparla. Le ricette bengalesi “costringerebbero” i convitati a stare insieme a lungo, a collaborare alla costruzione di piatti complessi e di relazioni. Prendono forma, così, dei veri e propri rituali di incorporazione attraverso i quali distinguersi e, soprattutto, affermare e riaffermare un “noi” collettivo, un’identità auto attribuita condivisa (Sassatelli, 2004), un legame sociale che porta con sé un vincolo morale (Borrelli e Mela, 2017; Guigoni, 2009). Come nelle rappresentazioni della presunta “italianità”, il pranzo della domenica permette ai membri della famiglia di riconoscersi come tali (Counihan, 2004), la convivialità del sabato diventa, nell’esperienza di queste famiglie immigrate, il momento per costruire, insieme ai rapporti di amicizia, una presunta identità condivisa, un’appartenenza e un sentire comune.

Ovviamente, va sottolineato che si tratta di rappresentazioni di rappresentazioni, costruite da specifici intervistati la cui individuazione – così come la selezione metodologica delle rappresentazioni stesse – fa parte di un processo di interpretazione delle interpretazioni ad opera degli scriventi (Rampazi, 2001). Analogamente a quelle degli altri intervistati, cioè, le parole di Shantu raccontano una possibile sfaccettatura del prisma dei significati attribuiti e attribuibili alla rappresentazione delle pratiche di preparazione, condivisione e consumo alimentare. Come emerso in altre esperienze di ricerca (Della Puppa, 2014; Segalla, 2016; 2017; Storato, 2017), infatti, le forme dell’alimentazione appaiono elaborate e modellate dinamicamente in base alle contingenze contestuali, alla collocazione sociale degli attori coinvolti, agli stili dell’adesione religiosa, agli habitus socio-culturali e familiari sedimentati, all’eterogeneità dei percorsi biografici – e migratori –, alle posture individuali. Al contempo, le parole di Shantu, così come quelle di Issa, mettono in mostra come le rappresentazioni relative a un presunto “noi” collettivo, riaffermato attraverso la rappresentazione delle forme alimentari praticate e idealizzate – il supposto “cibo bengalese” adatto per la “socialità bengalese” o il rapporto col cibo di colui che l’intervistato definisce “l’africano” – si costruisca anche attraverso una rappresentazione e una percezione relativa alle pratiche e alle forme alimentari altrui rispetto dalle quali distinguersi – il presunto “cibo italiano” buono per “lo stile di vita italiano” e, dunque, “approcciato” in maniera più distaccata e “meno fisica”.

L'identità degli individui non è definita esclusivamente attraverso le pratiche del gruppo sociale a cui fanno riferimento e di cui si rappresentano come membri, ma anche attraverso il rifiuto o la presa di distanza delle pratiche rappresentate come proprie di altri gruppi (Bourdieu, 1980; Bourdieu, 1998; Coulangeon, 2005).

La preparazione della ricetta delinea necessariamente un modo altrettanto specifico di vivere la casa e di intendere le relazioni che la attraversano (Douglas, 1966). Lo spazio culinario possiede tacite norme prossemiche e implicite gerarchie (Segalla, 2016): chi decide cosa si cucina, e come? Come si suddividono i compiti tra i commensali? Chi è chiamato a collaborare, chi è costretto, chi è esonerato? Data la relativa separazione dello spazio privato, costituito in Italia dalla casa di ciascuno, la collaborazione tra amici in seguito a un invito casalingo non sarebbe affatto scontata (mentre potrebbe esserlo quella tra familiari e in particolare tra donne legate da parentela), ma starebbe piuttosto a indicare un grado molto elevato di intimità. Quale tipo di confine tra pubblico e privato si costruisce attraverso la collaborazione tra famiglie nella preparazione di ricette bengalesi? Quali fattori influiscono sulle possibilità per gli ospiti di sentirsi a casa? Preparando insieme il cibo, le famiglie rinsaldano e stringono le relazioni: nel racconto di Shantu, il pranzo domestico e condiviso si costruiscono in opposizione al pasto individualizzato della mensa, dove ciascuno consuma un pasto preparato e consumato separatamente:

Al lavoro praticamente non abbiamo la mensa però abbiamo una cucina, diciamo una piccola cucina. La nostra, infatti, non è una azienda grande e mangiamo tutti insieme, però io mangio il “mio” cibo. Sì, porto il mio cibo, il cibo bengalese. (Shantu, immigrato di origine bangladesese)

A ciascuno il proprio gusto, la propria tradizione, le proprie possibilità: la mensa del lavoro, nella narrazione di Shantu, non è un *melting pot*, ma una *salad bowl* dove la prossimità non diventa fusione (Borrelli e Mela, 2017). Nel racconto del pranzo festivo di Shantu, l'appartenenza non è un'utopia immaginata, ma un comune sentire che si costruisce nella compartecipazione, nella condivisione, nel sapore della compresenza, diversamente dal pasto feriale, dove il piatto di ciascuno diventa specchio della differenza con l'altro. Al contempo, però, l'appartenenza è plurale, composta da sfaccettature divergenti che convivono tra loro, e attraversata da collocamenti generazionali – oltre che da direttrici di classe, identità di genere, appartenenze religiose, costruzioni linguistico-culturali auto-attribuite. Emerge, così, un

pluralismo identitario e un politeismo valoriale che, ad esempio, è esemplificato dalle costruzioni narrative di Lily, adolescente di origine filippina che, pur costruendo una supposta “filippinità” (Ambrosini e Castagnone, 2009) attorno al cibo preparato dalla madre per la famiglia nucleare nei giorni feriali o attorno al pranzo consumato in occasione delle festività religiose con la famiglia allargata, racconta di distanziarsi dalla normatività familiare e dalla presunta collettività dei “connazionali” per “sentirsi a casa” e riconoscersi entro una “comunità” di coetanei, consumando il cibo del fast food. Un luogo emblema della standardizzazione svela così, paradossalmente, la pluralità delle appartenenze, l’intersezionalità di ogni posizionamento identitario (Yungxiang, 2013):

Il mio preferito è il McDonald’s, vicino all’Interspar. Mi piace il cibo e il posto. È tranquillo, non ci sono filippini pettegoli. Non mi piacciono i posti pieni di “chiacchieroni” dove, se ci passi, tutti sparano e raccontano tutto di tutti. Io non li conosco, ma loro sanno chi sono, conoscono mia madre e mia nonna e vanno a riferire loro qualsiasi cosa. (Lily, immigrata di origine filippina)

6. ABITARE L’ESISTENZA: SCHEMI ABITATIVI, FORME DEL MANGIARE E CORSI DI VITA

Nei racconti degli immigrati intervistati, la casa – tra i luoghi eletti per la preparazione e il consumo del cibo – diventa un concetto polisemico (Brah, 1996). Essa, infatti, rappresenta il luogo fisico in cui ricostruire sapori e abitudini conosciute e rassicuranti (“home”) (Della Puppa, 2015; Allan e Crow, 1989; Boccagni, 2014; Hamid, 2014), ma anche lo spazio simbolico di un’appartenenza continuamente costruita attraverso le pratiche, che può declinarsi a livello locale, nazionale o transnazionale (“homeland”) (Della Puppa, 2015; Ahmed, 1999; Bahloul, 1996; Morley, 2001; Zeitlyn, 2016). Casa può costituire il luogo dei pranzi in famiglia o con gli amici, ma anche quello dei sapori dell’infanzia nel Paese di origine e delle ricette irriplicabili che raccontano relazioni familiari interrotte, sospese o modificate dalla distanza geografica e dall’esperienza migratoria.

La commensalità nelle sue differenti forme disegna specifici modi e dinamiche di costruzione e mantenimento degli spazi domestici, delle relazioni familiari, delle cerchie personali, modulando la distinzione tra ricette e pasti intimi – destinati a un ristretto numero di ospiti – e

momenti dedicati a celebrare l'amicizia, la famiglia, la relazionalità allargata. Tali dimensioni si rincorrono nelle parole di Belle, nel quale la trifamiliare, ovvero la house in cui ha vissuto, diviene al contempo *home e homeland*:

Il luogo che più mi piaceva era il nostro precedente appartamento in Arcella. Era un appartamento su due piani con tre unità. Non era in un condominio. Aveva una porta giù dalle scale e dove noi abitavamo. L'altra unità aveva tre camere e ci stava la famiglia di un cugino da parte paterna. Il nostro aveva due camere piccole, una sala e la cucina. Nell'ultima unità ci stava una coppia italiana. Erano molto gentili. Preferivo abitare là perché non era un condominio, ma una casa trifamiliare e perché chi abitava lì attorno era filippino. Siamo stati in quella trifamiliare per un po'. Era vicino al supermercato. Anche nelle Filippine vivevamo in una casa così, era una situazione simile! Potevamo sempre stare fuori all'aperto, nel giardino comune, ad esempio d'estate, ci trovavamo tutti fuori per stare assieme. E facevamo delle feste! Appena arrivammo in quella casa organizzammo una festa e mangiammo tutti assieme, tutti noi delle Filippine. Avevamo anche fatto un'insegna che avevamo appeso fuori. Preferivo vivere là, rispetto a dove stiamo adesso. (Belle, immigrata di origine filippina)

Tra gli schemi del vivere, dell'abitare e le forme del mangiare si stabilisce un rapporto di influenza reciproca. L'esperienza della migrazione porta a vivere nuovi modelli abitativi – differenti forme della casa e di relazione tra le case – imprimendo, al contempo, una trasformazione dell'esperienza dello spazio urbano e dei suoi modelli residenziali. Nel racconto di Belle, le tipologie di casa influenzano le relazioni e la qualità della vita di chi le abita, ma gli abitanti a loro volta utilizzano strategicamente gli spazi in modo creativo, destinandoli a utilizzi che sono propri degli habitus interiorizzati nei loro contesti di origine. Ancora una volta, il cibo scambiato, condiviso nelle feste, si fa protagonista della trasformazione e icona degli stili relazionali, dunque elemento - potenzialmente generatore di conflitti e ri-conciliazioni – che si esprime nello spazio pubblico come nelle dinamiche di convivialità strettamente domestiche. Si tratta, anche in questo caso, di realtà in movimento, che trascendono qualsiasi distinzione manichea tra un prima e un dopo, tra un qui e un altrove, tra un noi e un loro.

Da un lato, l'adozione di determinati comportamenti a tavola può essere dettata dall'intima adesione a una data rappresentazione del mondo, dall'incorporazione delle pratiche alimentari nei più intimi domini del sentire e del credere. Dall'altro lato, tuttavia, le scelte adottate possono assumere un valore contingente, strategico, legato alla

dinamica tra posizioni e posizionamenti di chi le assume. Il cibo descrive allora anche i corsi di vita familiare e individuali, tra aspirazioni di promozione sociale e affermazioni di appartenenza culturale. Anche Mujib mette in luce tali dimensioni nella narrazione delle pratiche corporee interiorizzate da lui, nato e cresciuto in Bangladesh, e da sua figlia, nata in Italia dove frequenta la scuola dell'infanzia:

Si, quando mangio con mia figlia, mangio con la forchetta, perché all'asilo ha imparato così. Ma qualche volta mangiamo secondo la nostra "tradizione". Quando ero studente all'università avevo iniziato a mangiare con la forchetta, ma preferisco con le mani. Ognuno è libero di fare come vuole: chi vuole mangiare con le mani, chi vuole farlo con la forchetta. Ognuno sceglie quello che vuole, io preferisco con mani. (Mujib, immigrato di origine bangladese)

La casa, il lavoro, le istituzioni scolastiche, si rappresentano, anche attraverso le istruzioni d'uso del mangiare, come rette divergenti eppure intersecate nell'esperienza delle famiglie immigrate come, del resto, di quelle italiane. Le diverse pratiche corporee interiorizzate da genitori e figli, diversamente protagonisti dell'esperienza della migrazione, mettono in luce le contrapposizioni tra *habitus* prodotti all'interno di diverse generazioni (Bourdieu 1972), frutto anche dell'azione di diverse agenzie educative in diversi contesti di socializzazione. Tale scarto scardina la rappresentazione delle pratiche alimentari esclusivamente come afflato nostalgico del ritrovamento dei luoghi di origine – della generazione dei genitori – e rende possibile incontri (Ambrosini, 2014), processi di apprendimento, transizioni gastronomiche, transculturazioni e *mixité*, mostrando il carattere mutevole degli scenari sociali e dei paesaggi gastronomici. Le parole di un altro genitore di origine bangladese mettono in evidenza proprio come l'esperienza quotidiana di molte famiglie di connazionali sia attraversata da un pluralismo delle identità e da un politeismo di valori che prende forma lungo l'asse generazionale:

Tutte nostre famiglie hanno problemi perché bambini non vogliono mangiare riso, non vogliono mangiare roba nostra bangla, vogliono mangiare pasta, pizza perché a scuola loro mangiano così, ma in casa le mamme non sanno cucinare fuori di Bangladesh, ma in realtà non è difficile: incominci con una cosa facile, con pasta al pomodoro semplice, pasta aglio e olio, pollo, mozzarella, così bambini piace e mamme imparano piano piano. (Babar, immigrato di origine bangladese)

La microfisica delle pratiche alimentari evidenzia come non esista un confine netto tra geografie e culture del cibo, né una distinzione lineare tra la casa e lo spazio esterno e neppure un semplice parallelismo tra la libertà del retroscena e le mediazioni della ribalta. In primo luogo, perché scena e retroscena sono passibili di continui ribaltamenti; secondariamente, perché la stessa idea di casa nel contesto migratorio si rifrange nel tempo e nello spazio, dando adito a interpretazioni e strategie differenti per ciascun membro della famiglia. All'interno della stessa famiglia immigrata, infatti, possono convivere gestualità legate a diversi habitus generazionali e a differenti istituti educativi, ma anche a diversi contesti sociali e costruzioni culturali (Zeitlyn, 2016). L'alternativa tra mano e forchetta, descritta da Mujib, richiama le differenze e le analogie tra i corsi di vita familiari e individuali, fatti anche di appartenenze transitorie e attraversamenti di ambienti sociali distinti (Parsons, 2016). La scelta delle pratiche da adottare entro i confini del privato si definisce allora come dialogo sia tra differenti proiezioni del sé, qui e altrove, sia tra diversi commensali protagonisti di geografie e storie diverse. Forme specifiche di commensalità possono, però, promuovere e incentivare l'adattamento reciproco, la costruzione di una "casa" intesa anche come spazio di condivisione e accettazione, dove la stessa libertà dai vincoli esterni si trasforma nella libertà di costruire relazioni di prossimità emotiva.

7. LE GEOGRAFIE DELL'OLFATTO, OVVERO I CONFINI IM-POSSIBILI

Le pratiche alimentari sono anche al centro dei conflitti nei contesti urbani multiculturali. Nel momento stesso in cui il cibo costruisce una comune appartenenza, grazie a un legame che non scorre nel sangue ma che si radica nella carne, nei sensi, nelle percezioni, esso istituisce con altrettanta potenza la separazione rispetto all'altro – ovvero un'alterità che diviene pregnante nel raccontare l'esperienza dell'immigrazione. L'odore del cambiamento, la prossimità contagiosa, obbliga ad ammettere la fatica di accogliere, accettare o semplicemente vivere un cambiamento che nella realtà storica attuale subisce un'intensa accelerazione. L'intreccio delle traiettorie della vita urbana e delle modalità abitative della città costituiscono una ribalta e un campo di lotta su cui confliggono le diverse rappresentazioni e percezioni di "home" e "homeland". I membri di uno stesso spazio domestico presentano vissuti e posizionamenti differenti rispetto alle pratiche

sociali e alimentari. A maggior ragione, oltre i confini del privato, si scontrano e si fronteggiano diverse modalità e diversi tentativi di sentirsi, ognuno, “a casa”. Un simile conflitto viene raccontato da diversi intervistati:

I nostri vicini, cioè i condomini che abitano al piano di sopra sono di un'altra nazionalità. Loro sono “neri”. Non è che si arrabbino con noi nel vero senso della parola, ma ci dicono di continuo che a loro non piace l'odore. Ad esempio, una volta in cui preparammo il pesce fritto. Loro odiano anche l'odore dell'aglio. Ci dicono che quando cuciniamo dovremmo chiudere le finestre, anche quella del bagno, così l'odore non sale al loro appartamento al piano di sopra. Così, quando cuciniamo, chiudo anche la finestra del bagno. Ma quando friggiamo il pesce l'odore sale comunque. Se torno a casa e qualcuno sta facendo il pesce fritto, anche se sono ancora sulle scale o all'ingresso del palazzo, si sente veramente l'odore. Eh, sì, è vero. Si sente sul serio. “Chi sono ‘sti filippini!? Perché mangiano sempre pesce fritto!? Perché il loro cibo puzza sempre in questo modo!?” (Rosa, immigrata di origine filippina).

Adesso che comincio a tenere le finestre aperte mi omaggiano con l'odore del fritto, cioè la mattina ti alzi con quell'odore spaventosamente dolciastro del fritto che viene dalla loro finestra aperta che stanno preparando le loro colazioni. (Testimone privilegiato di origine autoctona)

I dettagli sensoriali originati dalla preparazione del cibo, percepiti da alcuni soggetti come gradevoli, da altri come sgradevoli, rendono palpabili i limiti del gioco di costruzione della domesticità sul confine tra pubblico e privato, negli spazi comuni dei condomini, al confine delle abitazioni. In particolare, gli odori e i rumori attraversano le frontiere erette a protezione delle identità domestiche, riportando al centro della scena il corpo e le sue percezioni (D'Sylva e Beagan, 2011), innescando processi che da un lato materializzano sia le identità altrui, sia le proprie – “Eh sì, è vero. Si sente sul serio”, ha sottolineato Rosa –, dall'altro mettono in dubbio il dato per scontato dei giudizi di valore. Arginabili, ma non eludibili, odori e suoni attraversano le più intime frontiere del sentire, svelando l'illusione di un mondo non solo conoscibile, ma già conosciuto e ad-domesticato, dunque rassicurante. Le diverse pratiche culinarie, i cibi preparati e consumati a orari particolari, le diverse forme di ostentazione o mimesi identitaria portano a un conflitto tra le diverse rappresentazioni di ciò che è “casa”.

Materia simbolica per eccellenza, il cibo rivela la natura sinestetica dell'esperienza sensoriale del corpo socializzato. Come per l'odore

sgradito, l'esperienza del disgusto dichiara l'attraversamento di una linea di demarcazione tracciata in modo accurato, sebbene apparentemente noncurante, dalle esperienze pregresse maturate nel corso della storia personale. È il caso, ad esempio, delle lavoratrici domestiche e della cura immigrate che – a dispetto del posizionamento sociale e dello status acquisito nel contesto di origine – svolgono mansioni che non avrebbero mai immaginato di svolgere nel proprio Paese:

Lavoravo come [lavoratrice] domestica, convivendo nella casa dei miei datori di lavoro, per sei anni. Ho imparato a odiare profondamente l'odore del gorgonzola. Lo odiavo, ma dovevo cucinarlo. Mi insegnarono come. Ma quando dovevo cucinare per me... mi preparavo del riso. Mi dicevano che potevo prendere qualsiasi cosa dal frigo e prepararmi da mangiare quello che volevo. Era una famiglia molto gentile. Me ne sono andata e ho cambiato lavoro perché ero stanca di lavorare con convivenza. Erano gentili, ma il mio giorno di riposo, in realtà, era mezza giornata, mezza domenica. Di domenica tutti mangiavano tutti assieme: la famiglia per cui lavoravo, i loro nipoti, i nonni, tutti. Preparavo da mangiare per undici persone. Però erano gentili. Avevano sempre ospiti, fino a tarda sera! Sempre! Così io servivo... e cucinavo per tutti. La figlia mi aiutava spesso. Dovevo portare il cibo a tavola, erano così tanti... e lavoravo fino a mezzanotte. E, ovviamente, dovevo anche cucinare per tutti. Il primo, il secondo, la torta e il caffè. E stavano a chiacchierare tantissimo... Ma erano molto gentili. [...] Ma c'era una cosa che non sopportavo e che sempre mi faceva pensare: "Cos'è questo odore di vomito!? – era il formaggio negli spaghetti – Mi fa schifo! Cos'è? Sa di vomito di bambino! Come si può chiamare cibo il gorgonzola!?" (Matilda, immigrata di origine filippina)

Emergono, così, gli slittamenti di cui sono protagoniste nel corso dell'esperienza migratoria. La necessità di costruire la domesticità altrui ostacola la loro possibilità di "sentirsi a casa". Similmente, essere chiamate a preparare pasti e cuocere cibi sconosciuti prima ancora che sgradevoli amplifica il vissuto dell'esilio.

8. CONCLUSIONI

Nelle aree urbane caratterizzate da alta concentrazione di popolazioni immigrate, l'osservazione delle pratiche, delle rappresentazioni e delle costruzioni sociali relative alla dimensione gastronomica offrono una lente interpretativa e analitica per lo studio dei processi di costruzione sociale delle appartenenze di padri, madri e figli immigrati e di origine immigrata, delle trasformazioni della famiglia nella migrazione (Barou,

2010; Ray, 2004). Le pratiche alimentari, infatti, attraversano il corpo e la città (Borrelli e Mela, 2017), mettendo in luce condizioni di vita materiali, stili di vita, appartenenze simboliche, nonché la costruzione di relazioni che riverberano effetti e aspirazioni di mobilità geografiche e sociali. Le sensazioni piacere e disgusto restituiscono al binomio emigrazione-immigrazione (Sayad, 1999) la dimensione corporea nella quale la dimensione sociale è incarnata ed esprimono – attraverso pratiche, posture, rituali e forme della commensalità – la possibilità di rinsaldare legami sociali collettivi (Borrelli e Mela, 2017; Guigoni 2009) di ritrovare, rifiutare o negoziare un'identità collettiva auto attribuita (Sassatelli, 2004); di collocarsi entro lo spazio sociale e migratorio a seconda del proprio posizionamento familiare, generazionale, di genere e biografico.

In un mondo interconnesso, a essere multiculturali non sono solo i contesti d'arrivo, ma anche quelli di partenza, senza escludere quelli “di transito”, attraversati da nuove abitudini e pratiche “tradizionali”. La multiculturalità si configura, allora, non solo come frutto delle relazioni tra individui, ma anche come esperienza soggettiva che si rispecchia in un prima e un dopo, in un qui e un là, comprendendo, così, la forchetta nell'università bangladesese, nella famiglia senegalese o nella mensa della fabbrica padovana e richiamando l'intersezione di assi identitari e dinamiche di mobilità migratoria e sociale ben più complessi della semplice contrapposizione tra autoctono e immigrato (Anthias, 2008; 2011). La stessa idea di “casa” appare come concetto non unitario (Ahmed, 1999; Allan e Crow, 1989; Boccagni, 2014; Hamid, 2014; Morley, 2001; Zeitlyn, 2016), le cui declinazioni diacroniche e spaziali si rinnovano e si ricuciono – almeno parzialmente – grazie a un corpo che ricorda gesti e sensazioni (Sutton, 2001) e che non smette di confrontarsi con nuove tecniche e nuove percezioni.

Le consuetudini alimentari scandiscono, così, i corsi – e ricorsi – di vita soggettivi e familiari, negoziano il senso di tante storie individuali e di una storia collettiva, quella della migrazione e della diaspora. L'esigenza di dare senso al presente trasforma le abitudini – vere o presunte – in tradizioni e risposte socialmente intelleggibili per fronteggiare il presente di un cambiamento ineluttabile. Tale cambiamento - che coinvolge gli schemi del vivere, gli spazi di appartenenza e la città, generando sia conflitti interpersonali, sia conflitti interiori - si riflette ancora una volta nella relazione con il cibo e, più precisamente, con il cibo degli altri, che può, talvolta, risultare la prova spiacevolmente tangibile di un destino che non si può interamente governare.

Nel piatto, consumato e condiviso, convergono svariate pratiche, tecniche di preparazione e consumo distinte e distintive che trasformano l'insieme degli ingredienti in un pasto, in un momento socialmente significativo. Questo insieme di gesti, che l'abitudine rende "naturali" e invisibili, finisce con l'acquire, al mutare del contesto, una visibilità e un senso nuovi. Mangiare con le mani, preparare ricette del Paese d'origine o della propria storia personale e familiare, applicare particolari metodi di cottura diventano modi e rituali per costruire un'appartenenza comune – e al contempo distintiva – entro la quale sentirsi a casa. Cucinando, mangiando, condividendo, evitando il contatto con odori e impressioni tattili si crea una geografia sociale e sensoriale che crea nella casa e nella città nuovi percorsi di senso, trasformandola. Il confronto tra situazioni differenti, più o meno gradevoli, più o meno ricercate, costruisce un significato sempre rinegoziabile per ciascuna situazione: non serve certo arrivare in Italia per scoprire il cucchiaino, che già si adoperava in determinate situazioni in Senegal o in Bangladesh. Mangiare in Italia serve, piuttosto, a risignificare la mano che porta al cibo alla bocca, inventando o scoprendo una presunta "africanità", negoziando o scoprendo l'appartenenza di una figlia, la cui storia non comincia in Bangladesh, ma non finirà nemmeno nella stessa Italia, nella stessa Arcella, in cui è arrivato il padre.

Le abitudini alimentari, i pretesti conviviali, creano nelle case e tra le case nuovi percorsi e accessi, importando nella geografia cittadina nuovi schemi del vivere e dell'abitare quotidiano. Negli spazi liminali, sui pianerottoli, tra i marciapiedi, l'odore del cibo trascende i confini, insinuandosi tra appartamenti e condomini i cui abitanti si riconoscono, oggi, accomunati e/o divisi per appartenenze nazionali, linguistiche, culturali. I confini tracciati nella differenza risultano confusi e, al contempo, risaltati: l'appartenenza diviene così un costante moto a luogo che insegue, più che ripercorrere, una (ri)scoperta "tradizione". Dalla mano alla bocca, il cibo costruisce il corpo soggettivo, sociale e civico, ponendo tanto le basi della peculiarità, quanto quelle del cambiamento.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- AHMED, S. (1999). Home and away, narratives of migration and estrangement, "International Journal of Cultural Studies", 2(3): 329-347.

- ALLAN, G., CROW, G. (1989). *Home and Family: Creating the domestic sphere*. Basingstoke and London: Macmillan.
- AMBROSINI, M. (2014) Il cibo che nutre l'incontro. In Ufficio Ricerca e Documentazione della Fondazione Migrantes e dell'Ufficio Immigrazione di Caritas Italiana (a cura di), *CARITAS MIGRANTES XXIV Rapporto Immigrazione 2014. Migranti attori di sviluppo* (pp. 258-274). Perugia: Tau.
- AMBROSINI, M., CASTAGNONE, E. (2009). Cibo, diversità culturale, intrapresa. Gli operatori economici immigrati nel settore dell'alimentazione. In Camera di Commercio di Torino, FIERI (a cura di), *I viaggi del cibo, il cibo dei viaggi. Le iniziative economiche degli immigrati nella filiera alimentare* (pp. 9-21). Torino: Fieri.
- AMIN, A. (2012). *Land of Strangers*. Cambridge: Polity Press.
- ANTHIAS, F. (2008). Thinking through the lens of translocational positionality. An intersectionality frame for understanding identity and belonging. *Translocations*. 4(1): 5-20.
- ANTHIAS, F. (2011). Intersections and Translocations. New paradigms for thinking about cultural diversity and social identities. *European Educational Research Journal*. 10(2): 204-217.
- BAHLOUL, J. (1996). *The architecture of Memory: A Jewish-Muslim Household in Colonial Algeria 1937-1962*. Cambridge: Cambridge University Press.
- BAROU, J. (2010). Alimentation et migration: une relation révélatrice. *Hommes & migrations. Revue française de référence sur les dynamiques migratoires*. 1283: 6-11.
- BARTHES, R. (2013). Toward a psychosociology of contemporary food consumption. In C. COUNIHAN, P. VAN ESTERIK (eds.), *Food and culture: A reader* (pp. 23-30). New York and London: Routledge.
- BIMBI, F., RIMOLDI, L. (2017). Cibo e vino. Tra illusioni di memorie condivise e ricerca della qualità. *Archivio Antropologico Mediterraneo*. 19(1): 7-8.
- BOCCAGNI, P. (2014) What's in a (Migrant) House? Changing Domestic Spaces, the Negotiation of Belonging and Home-making in Ecuadorian Migration. *Housing Theory and Society*. 31(3): 277-293.
- BORRELLI, N., MELA, A. (2017). Cibo e città. Un tema di ricerca per la sociologia spazialista. *Rassegna Italiana di Sociologia*. LVIII(3): 637-660.
- BOURDIEU, P. (1972). *Esquisse d'une théorie de la pratique*. Genève: Droz.

- BOURDIEU, P. (1980) *Le Sens pratique*, Paris, Les Éditions de Minuit.
- BOURDIEU, P. (1993). *Le Misère du mond*. Paris : Éditions du Seuil.
- BOURDIEU, P. (1998). *Les Règles de l'Art. Genèse et Structure du Champ Littéraire*. Paris : Seuil.
- BRAH, A. (1996). *Cartographies of Diaspora: Contesting Identities*. New York and London: Routledge.
- CANCELLIERI, A. (2017). Migranti e spazio urbano. *il Mulino*. 3(17): 402-409.
- CANCELLIERI A., OSTANEL, E. (2015). The struggle for public space. The hypervisibility of migrants in the Italian urban landscape. *City*. 19(4): 499-509.
- CASTLES, S., MILLER, M.J. (2009). *The Age of Migration. International Population Movements in the Modern World*. Basingstoke: Palgrave.
- COLOMBO, E., SEMI, G. (2007). *Multiculturalismo quotidiano. Le pratiche della differenza*. Milano: Franco Angeli.
- COULANGEON, P. (2005). *Sociologie des Pratiques Culturelles*. Paris : La Découverte.
- COUNIHAN, C. (2004). *Around the Tuscan Table: Food Family and Gender in Twentieth-Century Florence*. New York and London: Routledge.
- COUNIHAN, C., HØJLUND, S. (eds.) (2018). *Making Taste Public: Ethnographies of Food and the Senses*. London: Bloomsbury.
- D'SYLVA A., BEAGAN, B.L. (2011). 'Food is culture, but it's also power': the role of food in ethnic and gender identity construction among Goan Canadian women. *Journal of Gender Studies*. 20(3): 279-289.
- DELLA PUPPA, F. (2014). *Uomini in movimento. Il lavoro della maschilità tra Bangladesh e Italia*. Torino: Rosenberg & Sellier.
- DELLA PUPPA, F. (2015). Home between bidesh and shodesh: domestication of living spaces, identity and gender experiences in the Bangladeshi diaspora. *Dve Domovini/Two Homelands*. 42(2): 97-111.
- DELLA PUPPA, F. (2019). Bodies at work, work on bodies: migrant bodies, wage labour and family reunification in Italy. *Journal of International Migration and Integration*. 20: 963-981 DOI: 10.1007/s12134-018-00644-x
- DELLA PUPPA, F. E GELATI, E. (2015) *Alte Ceccato. Una banglatown nel nordest*. Trento: Professionaldreamers.

- DOUGLAS, M. (1966). *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. New York and London: Routledge.
- ELIAS, N. (1982). *Il processo di civilizzazione*. Bologna: Il Mulino.
- FOLENA, G. (1994). *Volgarizzare e tradurre*, Torino, Einaudi.
- FOUCAULT, M. (2006) *Utopie Eterotopie*. A. MOSCATI (a cura di). Napoli: Cronopio.
- GUIGONI, A. (2009). *Antropologia del mangiare e del bere*. Pavia: Altravista.
- HALL, S. (1987). Minimal Selves. In L. Appignanesi (ed), *The real me: postmodernism and the question of identity* (pp. 44-46). London: Ica Document 6. The Institute of Contemporary Arts.
- HAMID, W. (2014) Feelings of Home Amongst Tamil Migrant Workers in Singapore's Little India. *Pacific Affairs*. 88(1): 5-25.
- LEVI-STRAUSS, C. (1965). Le triangle culinaire. *L'Arc*. 26: 19-29.
- MANTOVAN, C. (2016). La governance dei quartieri multietnici ad alta conflittualità sociale: il caso dell'area di Via Piave a Mestre. *Archivio di Studi Urbani e Regionali*. XLVII(116): 5-26.
- MORELY, D. (2001). Belonging, space, place and identity in a mediated world. *European Journal of Cultural Studies*. 4(4): 425-448.
- PARSONS J.M. (2016). When convenience is inconvenient: 'healthy' family foodways and the persistent intersectionalities of gender and class. *Journal of Gender Studies*. 25(4): 382-397.
- RANPAZI, M. (2001). I problemi di interpretazione nelle interviste narrative. In G. CHIARETTI, M. RANPAZI, C. SEBASTIANI (a cura di), *Conversazioni, storie e discorsi. Interazioni comunicative tra pubblico e privato* (pp. 134-148). Roma, Carocci.
- RÄTHZEL, N. (2007). *Finding the Way Home. Young People's Stories of Gender, Ethnicity, Class, and Places in Hamburg and London*. Göttingen: V&R Unipress.
- RAY, K. (2004). *The Migrants Table: Meals And Memories In: Meals and Memories in Bengali-American Households*. Philadelphia: Temple University Press.
- SASSATELLI, R. (2004). Presentazione. L'alimentazione: gusti, pratiche e politiche. *Rassegna Italiana di Sociologia*. XLV(4): 475-492.
- SAYAD, A. (1999). *La double absence. Des illusions de l'émigré aux souffrances de l'immigré*. Paris : Seuil.
- SEGALLA, S. (2016). *Le radici del cibo. Donne, trattorie, passaggi d'epoca*. Milano: Guerini.

- SEGALLA, S. (2017). Fatto in casa. Definizioni e ridefinizioni della qualità a tavola. *Archivio Antropologico Mediterraneo*. 19(1): 17-22.
- STORATO, G. (2017). Bambine e bambini tra bigoli della nonna e pizza al curry. Narrazioni e racconti sul cibo a scuola. *Archivio Antropologico Mediterraneo*. 19(1): 59-64
- SUTTON, D.E. (2001). *Rememberance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. New York: Hart Sharp Video.
- WARDE, A. (2016). *The Practice of Eating*. Cambridge: Polity Press.
- YUNGXIANG, Y. (2013). Of hamburger and social space: consuming McDonald's in Beijing. In C. COUNIHAN, P. VAN ESTERIK (eds.), *Food and culture: A reader* (pp. 449-471). New York and London: Routledge.
- ZEITLYN, B. (2016). *Transnational Childhoods: British Bangladeshis, Identities and Social Changes*. London: Palgrave.