



## **Il Cibo: elemento di identità ed integrazione tra i popoli**

Danilo Di Trapani

Specialista in Andrologia e Urologia

Nei secoli si è sempre assistito a fenomeni migratori che portano i popoli all'integrazione delle culture.

Nel nuovo contesto sociale colui che migra deve acquisire nuovi costumi sociali nel rispetto delle differenti culture che vengono in contatto.

Integrarsi, significa, quindi, acquisire le norme che regolano la società mantenendo contemporaneamente i valori della propria origine il che comporta la nascita di più complesse configurazioni culturali. (Barbina G, 2000) ( Bianchi E, Bergaglio M. 2003 in Scaramellini G. 2003 Pag.97)

L'integrazione consente la creazione di una società multiculturale che valorizzi le differenze in modo costruttivo.

Il cibo rientra nelle prerogative culturali dei vari popoli e consente di sottolineare le differenze tra le culture e rafforzarne l'identità. (Lupton D. 1999 Pag. 45)

La cucina può quindi essere comparata al linguaggio e costituisce veicolo di comunicazione.

È il primo modo di entrare in contatto con culture diverse, poiché accettare il cibo è più facile che codificare la lingua. Il cibo è quindi un ottimo mediatore culturale. (Montanari M. – a cura di – 2002 Pag. 7 –introduzione)

L'integrazione delle culture alimentari influenza in maniera bidirezionale le parti coinvolte.

Il cibo è inoltre sensibile alle variazioni della realtà circostante pur rimanendo legato alle abitudini radicate. (Filippa M. 200, pag. 103)

Un esempio di questo è la migrazione dal mezzogiorno verso il nord dell'Italia.

In questo caso , pur rimanendo nello stesso ambito nazionale, tra 1945 e il 1980 si è verificato un vero e proprio shock culturale.

Il cibo ha consentito di mantenere le peculiarità della società abbandonata e fronteggiare il senso di estraneità rispetto al nuovo contesto lavorativo (all'interno delle fabbriche) ed abitativo (alloggi scarsamente capienti). (Ivi Pag. 141 ).

Il sentimento di estraneità veniva sminuito dalla riappropriazione degli alimenti fatti pervenire dai paesi di origine.



La commistio dovuta alla migrazione tra le varie nazioni è un altro punto sensibile dell'integrazione culturale del cibo.

L'introduzione di spezie, frutti e vegetali da continenti diversi ha comportato nuove forme di espressività culinaria.

Le culture alimentari, incontrandosi, si sono sovrapposte creando nuove combinazioni (Diamond J. 2000 ).

La cucina è il luogo della condivisione sociale, del confronto culturale e della trasformazione.

Il pasto comporta un tempo ed uno spazio ritualizzati, protetti dal disordine e dalle intrusioni (Flandrin J. –Montanari M. 1997 Pag. 688)

È sempre un collante, un fatto educativo, un elemento di socializzazione e di comunione, con un tratto altamente simbolico.

Non costituisce più un fatto di identificazione con un luogo ma è perdita di luoghi, di rapporto con la terra, con la produzione con le stagioni (Teti V. 1999 Pag. 107 ).

La cucina è la più alta espressione di uniformità culturale in cui elementi di varia provenienza vengono mescolati.

L'integrazione degli ingredienti comporta la formazione di una pietanza all'interno della quale si tende ad uniformare le diversità. La risultante è una mistione priva di individualità di ciascun gruppo etnico.

Gli ingredienti (cioè gli individui che si mescolano) vengono riuniti all'interno del territorio in cui ha luogo la migrazione.

Il contatto /scambio tra le diverse identità culinarie/culturali ha come conseguenza una società di nuova formazione.

Il bacino del mediterraneo è l'epifenomeno e di quanto esposto.

Durante l'XI e il XII secolo i contatti fra le comunità musulmana e cristiana nella penisola Iberica ha comportato l'introduzione di cibi nelle rispettive culture alimentari modificandone gli assetti.

Ogni gruppo con il suo apporto culturale specifico, ha contribuito all'arricchimento comune. (Reira-Melis A. 2002 Pag. 3 in Montanari M. 2002)

IL confronto culturale/ culinario comporta la trasformazione di una società.

I vari gruppi etnici possono essere definiti "unità portatrici di cultura" (Barth F. 1994 in Maher V. 1994)

La visibilità dell'inserimento /immigrazione è mediato ancora una volta dell'alimentazione.

Ristoranti etnici, negozi di prodotti alimentari esotici, sono la dimostrazione visiva della presenza di altre culture che si mostra alla società che li ospita e della quale vogliono diventare parte integrante fino alla formazione di interi quartieri Un esempio a tutti noto è l'emigrazione italiana verso gli Stati



Uniti con la nascita della newyorchese “ Little Italy” ( Chinotto S. 2001 ) e di quella cinese con Chinatown ( AA.VV.1197) o Canonica –Sarpi a Milano.

I ristoranti etnici hanno consentito l’ingresso di nuove culture facilitando l’inserimento delle nuove comunità favorendone lo scambio e aprendo al “ Multiculturalismo tramite l’integrazione” .

Spesso, salendo le scale di alcuni palazzi si può sentire odore di spezie tipiche che testimoniano l’integrazione di una pluralità di culture alimentari.

## **CONCLUSIONI**

Da quanto esposto appare evidente come il cibo, che è elemento di identità etnica, inserito nel contesto della migrazione, facilita, mitiga e smussa i contrasti dovuti a diversità religiose, culturali e linguistiche ed agisce da “trait d’union “ .

Questo è l’aspetto conciliatore del cibo nelle relazioni interculturali.

Esso è un’esperienza immediatamente percepibile, non ha bisogno di mediazioni: non devo conoscere l’arabo per assaporare un piatto tunisino.

Lo scambio culinario agisce da catalizzatore per l’integrazione e si comporta come mediatore, moderando gli attriti che derivano dalla incomprendione, dalla eccessiva diversità e dalla paura della ‘altro.

Il cibo è quindi l’espressione culturale di un popolo così come lo sono la storia, l’arte, la letteratura, la lingua, la religione e il costume.

È oggetto e soggetto dei cambiamenti culturali e delle relazioni degli individui e di popoli, creando modificazioni profonde.

La pluralità di culture alimentari può contribuire alla pace e unione tra i popoli.

## **BIBLIOGRAFIA**

AA.VV., 1997, *Cina a Milano*, Milano, AIM.

ANGELINI P. et al., 1996, *A tavola con gli dei. La cultura del cibo tra alimentazione e simbologia*, Rimini, Il Cerchio Iniziative Editoriali.

AUGÈ M.,1999, *Disneyland e altri non luoghi*, Torino, Bollati Boringhieri.

- BARBINA G., 2000, *La geografia umana nel mondo contemporaneo*, Roma, Carocci.
- BARTH F., 1994, *I gruppi etnici ei loro confini*, in Maher V., 1994, *Questioni di eticità*, Torino, Rosenberg e Sellier, pp.33-73.
- BERNARDI U., 2000, *La nuova insalatiera etnica. Società multiculturale e relazioni interetniche nell'era della globalizzazione*, Milano, Franco Angeli.
- BEVILACQUA P., 1993, *Breve storia dell'Italia meridionale. Dall'ottocento a oggi*, Roma, Donzelli Editore.
- BIANCHI E. e BERGAGLIO M., 2003, *Il vissuto degli immigrati a Milano*, in Scaramellini G., 2003, *Città regione territorio: studi in memoria di Roberto Mainardi*, Milano, Cisalpino.
- BORSA G., 1977, *La nascita del mondo moderno in Asia Orientale. La penetrazione europea e la crisi delle società tradizionali in India, Cina e Giappone*, Milano, Rizzoli.
- CAVALLI SFORZA L., e CAVALLI SFORZA F., 1993, *Chi siamo. La storia della diversità umana*, Milano, Mondadori.
- CINOTTO S., 2001, *Colture e culture del riso: una prospettiva storica*, Vercelli, Mercurio.
- CIPOLLA C.M., 1988, *Allegro ma non troppo*, Bologna, Il Mulino.
- CORNA-PELLEGRINI G., 2002, *La terra degli uomini. Popolazione umana e ricerca geografica*, Roma, Carocci.
- CORTI P., 2003, *Storia delle migrazioni Internazionali*, Roma, Laterza.
- DIAMOND J., 2000, *Armi, acciaio e malattie. Breve storia del Mondo negli ultimi tredicimila anni*, Torino, Einaudi.
- DOUGLAS M., 1985, *Antropologia e simbolismo*, Bologna, Il Mulino.
- FILIPPA M., 2003, *Il cibo dell'altro. Movimenti migratori e culture alimentari nella Torino del '900*, Roma, Lavoro.
- FLANDRIN J., MONTANARI M., (a cura di), 1997, *Storia dell'alimentazione*, Roma, Laterza.
- GABRIELLI F., 1993, *Dizionario della lingua italiana*, Milano Carlo Signorelli Editore.
- GOZZANO, G., 1983, *Verso la Cuna del mondo*, a cura di Giorgio De Rienzo, Milano, Mondadori.
- GRASSO M., 1994, *Donne senza confini. Immigrate in Italia tra marginalità ed emancipazione*, Torino, L'Harmattan Italia.
- HARRIS M., 1992, *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, Einaudi.

- KLEIN N., 2001, *No logo : economia globale e nuova contestazione*, Milano, Baldini & Castoldi.
- KNOTT K., 1999, *Induismo*, Torino, Einaudi.
- LA CECLA F., 1997, *Il malinteso*, Roma ,Laterza.
- LE GOFF J.,1981, *La civiltà dell'occidente medievale*, Torino, Einaudi.
- LEVI-STRAUSS C.,1990, *Il crudo e il cotto*, Milano, Saggiatore.
- LIVI BACCI M., 1993, *Popolazione e Alimentazione. Saggio sulla storia demografica europea*, Bologna, Il Mulino.
- LIVI BACCI M.,1998, *Storia minima della popolazione del mondo*, Bologna,Il Mulino.
- LUPTON D.,1999, *L'anima nel Piatto*, Bologna, Il Mulino.
- MABILIA M.,1991, *Il valore sociale del cibo. Il caso di Kiorone*, Milano,Franco Angeli.
- MAHER V.,. 1994, *Questioni di eticità*, Torino, Rosenberg e Sellier.
- MASSEY D.e Jess P.,2001, *Luoghi, culture e globalizzazione*, Torino, Utet.
- MONTANARI M., 2002, *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Roma, Laterza.
- MONTANARI, M., 1998, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma, Laterza.
- MONTANARI, M., 2004, *Il cibo come cultura*, Roma, Laterza.
- REBORA G., 1998, *La civiltà della forchetta: storie di cibi e di cucina*, Roma, GLF editori Laterza.
- REMOTI F., 1990, *Noi, primitivi: lo specchio dell'antropologia*, Torino, Bollati Boringhieri.
- SALAMAN R. N., 1989, *Storia sociale della patata*, Milano, Garzanti.
- SCARAMELLINI G., 2003, *Città regione territorio: studi in memoria di Roberto Mainardi*, Milano, Cisalpino
- SCHIVELBUSCH W., 1999, *Storia dei generi voluttuari: spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcol e altre droghe*, Milano, Mondadori.
- SORI,E., 1971,*L'emigrazione italiana dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, Bologna, Il Mulino.
- SCHLOSSER E.,2002, *Fast Food Nation*, Milano, Marco Tropea Editore.



TETI V., 1999, *Il colore del cielo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Roma, Meltemi.

TODOROV T., 1991, *Noi e gli altri. La riflessione francese sulla diversità umana*, Torino, Einaudi.