



Percorsi umbri

Informazione antropologica della Provincia di Perugia

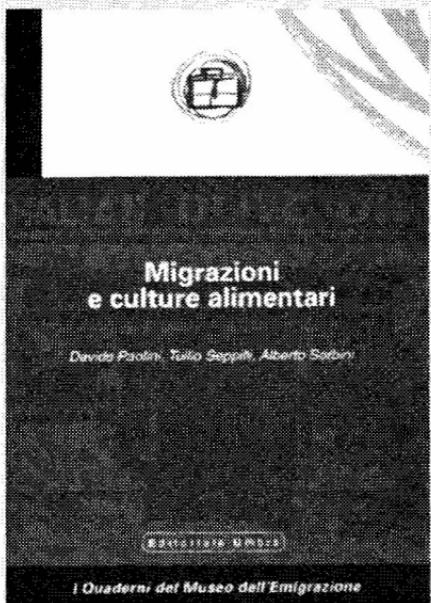


In collaborazione con la

Sezione Antropologica del Dipartimento Uomo & Territorio

Università degli Studi di Perugia

RECENSIONI E SCHEDE



Migrazioni e culture alimentari

Davide Paolini, Tullio Seppilli e Alberto Sorbini, Editoriale Umbra

Grande curiosità ha suscitato un libro di recente uscita, *Migrazioni e culture alimentari*, pubblicato per i tipi dell'Editoriale Umbra da Davide Paolini, Tullio Seppilli e Alberto Sorbini.

Il pregio di questo studio, oltre alla sua solida struttura storiografica e antropologica, del tutto rigorosa da un punto di vista puramente scientifico, è quello di mostrare come un fattore storico di grande rilievo - l'emigrazione italiana verso le Americhe e gli Stati Uniti in particolare - abbia generato nelle mentalità e negli usi alimentari alcuni paradossi estremamente singolari. Gli autori, nel tentativo, molto ben documentato per altro, di rispondere ad alcune domande sulla storia dell'alimentazione in

una fase cruciale dell'emigrazione italiana (a cavallo fra Ottocento e Novecento), conducono il lettore alla scoperta di un percorso per certi versi bizzarro, quanto alle sue dinamiche di attuazione. Il nocciolo della questione, l'elemento paradossale, sta nel fatto che il "mangiare all'italiana" non fu una conseguenza diretta dell'ondata migratoria, ma piuttosto un' "invenzione" o una riscoperta maturata, in alcuni casi, addirittura dalla terza generazione degli emigranti.

La seconda generazione fu quella, invece, che risentì di più del contrasto fra la cultura, anche alimentare, che caratterizzava la vita familiare e gli usi tipici americani, per esempio nell'ambiente scolastico o in quello del lavoro. Il disagio sorgeva dallo stridere fra le usanze italiane o quelle che si riteneva fossero tali, ancora pienamente vive e vissute in casa, e lo stile di vita americano, che creava inevitabilmente uno squilibrio e una scissione nei singoli individui, non più italiani e non ancora statunitensi.

La maggior parte di coloro che si imbarcavano alla volta dell'Argentina o degli Stati Uniti provenivano da contesti di radicale povertà alimentare, caratterizzati da diete assolutamente prive degli elementi tipici di quella che sarà riscoperta, nelle terre di approdo, come cucina italiana per eccellenza. L'emigrante, già a bordo della nave, scopre cibi diversi, in certo qual modo comincia ad aprirsi ad un nuovo universo di gusti. Giunto, poi, nelle Americhe diventa un consumatore abituale di cibi che



in patria ha conosciuto del tutto sporadicamente o affatto, come, ad esempio, la carne, un alimento che nell'Italia del primo Novecento è presente in rare occasioni, legate per lo più alle grandi festività religiose.

Il modificarsi delle abitudini alimentari o la loro conservazione da parte degli emigranti passa attraverso una vicenda di cambiamenti talora casuali, generati da circostanze accidentali - i pasti consumati nella mensa di Ellis Island, già profondamente diversi dalle abitudini secolari consolidate in patria, ad esempio - talora, invece, da un'intenzionalità psicologica e sociale ben precisa, come il voler appropriarsi, tramite una mimesi chiaramente volta a mostrare il miglioramento delle condizioni di vita, di un modello di alimentazione che, in Italia, appartiene alle classi medio-borghesi, per niente conforme, invece, agli usi contadini e proletari.

Il saggio mostra, in altri termini, come l'emigrante, partendo da una situazione di alimentazione originaria povera e ripetitiva, faccia del cibo da un lato il baluardo di un processo di riconoscimento dell'identità, di conservazione della memoria e di palingenesi della *communitas*, spesso afflitta da un ambiente totalmente altro, in cui l'individuo risente fortemente di un radicale senso di spaesamento, dall'altro un tentativo di ascesa sociale, da presentare come modello a chi è rimasto in Italia, e a cui, sovente, si scrivono lettere dove molto si parla di un'alimentazione ricca, di un'abbondanza mai conosciuta prima. L'emigrante, insomma, dà vita ad un nuovo percorso di

abitudini alimentari che non ha più alcun legame con la povertà precedente il viaggio e che, in molti casi, non ha a che fare neppure con un modello consolidato di cucina italiana, giovandosi tutt'al più di qualche elemento regionale e locale, mescolato, molto spesso, ad ingredienti e modalità di preparazione trovati nel nuovo mondo.

Solo la terza generazione rivendica con orgoglio quello che gli autori chiamano "il mangiare all'italiana", per il bisogno, generato dal fiorire delle attività di ristorazione che vogliono presentarsi come tipicamente italiane, di entrare a far parte di uno sceltissimo e severo circuito di alta cucina, in cui un posto d'onore viene riconosciuto ai ristoranti italiani, soprattutto negli Stati Uniti, solo negli anni Settanta.

L'emigrante parte dall'Italia ignorando, di fatto e per necessità, in cosa consista la cucina propriamente italiana. Allora, o ne conserva quei pochi elementi regionalistici che conosce, come simboli che diminuiscano una lontananza altrimenti poco tollerabile, oppure tenta di crearne una nuova, che abbia come scopo l'esibizione di un successo, sì elementare, ma già enorme, spia di una piccola, ma orgogliosa opulenza.

Se il mangiare alla maniera dei vecchi lascia viva la memoria dell'identità, l'introdursi ai nuovi sapori segna il passo del cambiamento, dell'adeguazione all'*american way of life*, dell'integrazione nel mito nebuloso, ma socialmente efficace del "sogno americano".

Gianni Paoletti