

La cucina, una ricetta per l'integrazione di Rita Calvo

Scritto da Administrator

Domenica 30 Settembre 2012 08:32 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 12:16



Dai fornelli nascono anche profumi e sapori della convivenza e della solidarietà interetnica (L'articolo della insegnante di cucina italiana è pubblicato sulla rivista "Libertà civili" n. 3 del 2012). "Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei" scriveva Anthelme Brillat-Savarin, politico e gastronomo francese, nella Fisiologia del gusto del 1825

, a sottolineare la valenza del rapporto cibo/personalità. La sua visione era soprattutto psicologica e comportamentale, infatti, il modo di mangiare rivela tratti significativi del carattere dell'individuo, addirittura di un popolo. La stessa frase, se collocata in una prospettiva storica assume un significato più ampio, di natura sociale.

Il cibo non può essere considerato una mera componente per soddisfare una esigenza primaria, questo poteva valere per l'uomo primordiale. Oggi il cibo è cultura, quando si produce, perché l'uomo non utilizza solo ciò che trova in natura, come fanno tutte le altre specie animali, ma ambisce anche a creare il proprio cibo. Il cibo è cultura, quando si prepara, perché l'uomo lo trasforma attraverso le pratiche di cucina. Il cibo è cultura, quando si consuma, perché l'uomo sceglie il proprio cibo in base a criteri legati sia alla dimensione economica e nutrizionale del gesto, sia ai valori simbolici dello stesso. Attraverso tali percorsi il cibo si configura come elemento decisivo dell'identità umana e come uno dei più efficaci strumenti per comunicarla. Il cibo si combina doppiamente al concetto di integrazione, sia perché esso stesso è combinazione integrata di vari alimenti e sia perché la dimensione conviviale e la cucina in genere favorisce l'integrazione tra le persone. Mangiare insieme è tipico della specie umana, rappresenta il primo segno di appartenenza al gruppo, che può essere la famiglia, ma anche una comunità più ampia. Se la tavola è la metafora della vita, essa rappresenta in modo diretto e preciso non solo l'appartenenza ad un gruppo, ma anche i rapporti che all'interno del gruppo si definiscono. Si pensi alla differenza di ruoli fra maschi e femmine in certe società contadine; alla separazione, nelle comunità monastiche fra la mensa comune e quella dell'abate o ai banchetti aristocratici dove il posto non veniva mai assegnato a caso, ma serviva a segnalare

l'importanza e il prestigio degli invitati. Il cibo contiene e trasporta la cultura di chi la pratica, quale depositario delle tradizioni e dell'identità di gruppo. Sotto questo profilo costituisce pertanto uno straordinario veicolo di auto-rappresentazione e di scambio culturale: uno strumento di identità immediato ed evidente, ma anche il primo modo per entrare in contatto con culture diverse, giacchè mangiare il cibo altrui è più facile, almeno in apparenza, che decodificarne la lingua. Come osserva Massimo Montanari, docente di storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, più ancora della parola, il cibo si presta a mediare fra culture diverse, aprendo i sistemi di cucina a ogni sorta di invenzioni, incroci e contaminazioni. Sulla base di tali premesse cibo e identità non possono non collegarsi strettamente nell'esperienza migratoria che segna il nostro pianeta ed il nostro Paese a cavallo del nuovo millennio.

Nel passato le migrazioni verso altri territori sono avvenute per motivi strettamente connessi al cibo e alla sua disponibilità, si sono combattute guerre per occupare terreni fertili, per insediarsi presso il mare o fiumi pescosi, per abitare in aree ricche di fauna cacciabile. Nel contesto attuale, invece, esse hanno un marcato orientamento economico-sociale e politico. Non è più la (sola) mancanza di cibo a far intraprendere un viaggio lungo e faticoso, ma la prospettiva di approdare a realtà che permettano condizioni di vita migliori per sé e per la propria famiglia. Qualunque siano le motivazioni che spingono gli individui a lasciare il proprio paese di origine, gli affetti, la posizione sociale, i migranti di ogni nazionalità e di ogni tempo sono inevitabilmente e fisiologicamente protagonisti di un processo traumatico dovuto all'abbandono di tutto ciò che costituisce il proprio "universo culturale", la propria certezza di vita, anche se particolarmente misera. L'azione migratoria, infatti, è l'ultimo atto, la soluzione estrema che implica sofferenza psicologica per chi lo compie. Oltre ad affrontare gli aspetti psicologici della migrazione, l'individuo si scontra con ulteriori difficoltà nelle relazioni sociali, causate dalla diversità linguistica, dalle differenze climatiche, dai rapporti di gerarchia sociale e anche dalle differenze nei regimi alimentari. Una delle prime difficoltà che il migrante incontra è l'adattamento alle abitudini e ai gusti della "nuova" cucina del Paese ospitante.

La difficoltà di reperire gli ingredienti per preparare le pietanze della cucina tradizionale, rappresenta, in sede di primo approccio, l'ostacolo più grande da superare. Fino a pochi anni fa in Italia era molto difficile e molto costoso acquistare prodotti tipici dell'agricoltura asiatica o africana; la globalizzazione e l'avvento della grande distribuzione, unite alla progressiva organizzazione delle componenti straniere trapiantate ha facilitato il compito a milioni di migranti, molti dei quali si sono inventati il mestiere di rifornire i connazionali degli alimenti tipici della propria terra, della propria storia. L'arrivo di nuovi generi alimentari, di un diverso modo di cucinare e di mangiare ha peraltro favorito l'incontro con la cultura delle popolazioni ospitanti, incontro spesso bocciato senza prova di appello, ma talvolta anticipatore di un apprezzamento poi radicato come avvenuto per la cucina cinese e per il kebab. La presenza di un numero cospicuo di immigrati prevede l'introduzione di alimenti, a volte sconosciuti o inutilizzati e questo influisce a lungo termine sui gusti della popolazione autoctona.

Ciò che si evidenzia, comunque, per l'immigrato, è il desiderio di mantenere le proprie radici, di stabilire un punto d'incontro tra sé e la propria identità, ricreando fisicamente e mentalmente i luoghi in cui si sente a casa. Gli elementi culturali quali la lingua, le tradizioni, i costumi, la religione, sono gli strumenti che permettono di creare questi spazi per cercare di non perdere la propria identità. Si formano così reti etniche in territorio culturale estraneo, che sono un aiuto fondamentale e un punto di riferimento per l'ultimo arrivato.

Il cibo e la cucina ad esso intimamente correlata, diventano così uno strumento per riappropriarsi della propria identità, l'anello di congiunzione tra passato e futuro, il ponte ideale verso la propria terra, i propri affetti, i propri luoghi. Tutto questo può apparire insignificante ma in realtà è vitale e particolarmente significativo per chi ha perduto i riferimenti certi di "quella prima esistenza", vissuta altrove. Il cibo ha quindi la magica prerogativa di mantenere il legame con la cultura d'origine in modo diretto, immediato, fisico; si crea un punto di contatto concreto con ciò che in realtà è lontano chilometri, mesi, anni. Il cibo è poi evocativo di luoghi, di persone, di relazioni, di affetti incancellabili, esso serve a dare sostentamento non solo allo stomaco, ma soprattutto al cervello, ancora di più all'animo: diventa espressione di un'esperienza sensoriale che oltrepassa i confini dello spazio e del tempo riportando a luoghi e a momenti familiari. Il profumo di una spezia usata dalla propria madre può produrre un effetto estatico per lo straniero costretto a lasciare la terra d'origine. Chi ha saputo cogliere il valore del cibo nella realtà multietnica italiana è Andrea Perin, architetto e museografo di mestiere, ma autore di una singolare raccolta di conversazioni sulla cucina, brevi narrazioni autobiografiche intitolate "Ricette scorrette, racconti e piatti di cucina meticciosa". L'opera fa perno sulla connotazione di meticcioso, etimologicamente dal latino *mixtus*: le ricette corrette, incontrando sapori e profumi di altre tradizioni, si trasformano, si disfano e rinascono in una versione "scorretta" ma sicuramente arricchita. Non diversamente gli uomini quando incontrano persone diverse, portatrici di altri usi di altri modi di vivere, si trasformano, magari patiscono l'impatto, ma poi rinascono, similmente arricchiti, proprio come i cibi ed i modi di cucinare. Fotografando la attualità contemporanea, l'autore mostra il meticcioso in espansione come terminale di un intreccio di contaminazioni in cui la cucina ha un ruolo rilevante, partecipando efficacemente all'auspicato processo di integrazione in corso nelle collettività occidentali moderne. Proprio la valenza simbolica del cibo come elemento identitario di ogni popolo costituisce la premessa di queste "ricette scorrette" che diventano patrimonio condiviso e terreno di incontro tra le persone, capaci, al contrario dei sistemi, di superare più facilmente rigidi pregiudizi, ostacoli e barriere. I trentotto racconti con ricetta spaziano dai Rom al Camerun, dal Giappone al Marocco, dalla Corea al Brasile, e molto altro ancora. Tutti gli intervistati hanno parlato con l'autore del loro cibo, dei loro paesi, delle loro tradizioni. E ciascuno ha fornito gli elementi chiave di una ricetta "meticciosa", destinata a coloro che sanno distinguere tra la cultura del cibo e un semplice ricettario.

La cucina, una ricetta per l'integrazione di Rita Calvo

Scritto da Administrator

Domenica 30 Settembre 2012 08:32 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 12:16

All'interno della nostra realtà alimentare, non è importante solamente quello che mangiamo, ma anche in che modo lo facciamo, come, con chi, dove. Un pasto consumato in piedi, in un posto affollato, da soli, ha lo stesso valore nutrizionale dello stesso consumato in un ambiente accogliente chiacchierando con amici, ma non lo stesso valore simbolico. Nel primo caso, come detto prima, mangiare soddisfa lo stomaco, ma non il cervello. Traslando il discorso nel contesto di precarietà peculiare dell'esperienza migratoria, la mancanza di questi elementi contribuisce al permanere di quel disagio proprio del migrante. L'unione delle pratiche alimentari tradizionali con la comunità etnica formata nel paese d'accoglienza, crea il sostrato culturale ideale per un'esperienza collettiva di identificazione culturale attraverso il cibo.

Questo spiega taluni raduni etnici cui è possibile assistere soprattutto in occasione dei giorni di festa all'interno di un parco o nella classica villa comunale. Si tratta di momenti di convivialità nei quali soprattutto peruviani, filippini, etc. mangiano insieme cibi e pietanze preparate insieme, quasi a voler riproporre, anche se in un'altra terra, un rituale a loro caro, di assoluto valore identitario. Non ci si trova più in un paese straniero, ma in una proiezione temporanea del proprio, per cui gli individui si sentono in un ambiente familiare nel quale non trova spazio la nostalgia, etimologicamente "dolore per il ritorno (mancato)". Il pasto, emotivamente e simbolicamente, funge da rimedio psicologico attraverso l'assunzione di alimenti di forte sapore culturale.

Il processo migratorio porta l'individuo che ne è protagonista, a muoversi, non solo metaforicamente, da una cultura, la sua, ad un'altra, con effetti sulla persona e sul gruppo. Nel nuovo contesto sociale, regolato da norme e valori difficili da comprendere per chi non ne è cresciuto all'interno, colui che migra deve imparare ad orientarsi, cominciando ad acquisire i nuovi costumi sociali. Integrarsi vuol dire acquisire il complesso di norme che regolano il funzionamento della società, mantenendo al contempo il sistema di valori appartenenti alla propria estrazione culturale. Il primo problema, con delle difficoltà variabili a seconda dei soggetti e della nazionalità, è la conoscenza e la comprensione della lingua parlata nel nuovo territorio di approdo. Lo status di commensale ha il pregio di creare una vicinanza che prescinde addirittura dall'uso della parola.

L'integrazione non è l'unica via percorribile, è quella, anzi, che richiede maggior impegno sia da parte di chi emigra, sia per chi ospita, poiché prevede l'accettazione di elementi estranei al proprio modo di vedere, sentire e pensare la società. La strada più semplice paradossalmente è invece l'isolamento, sia quello voluto dal gruppo etnico che si instaura in una comunità esterna, sia da parte della stessa comunità che crea delle barriere all'ingresso di elementi estranei.

L'integrazione appare dunque il modello da seguire come migliore soluzione possibile per la

creazione di una società multiculturale che valorizzi le differenze in modo costruttivo, anziché sopprimerle e annullarle attraverso l'omologazione. Il cibo, al di là della sua importanza in quanto elemento di affermazione identitaria, è anche mezzo di scambio culturale, è la prima forma di contatto tra due civiltà, due gruppi sociali, due individui, che prevede l'abbandono momentaneo delle proprie categorie culturali, presuppone fiducia nell'altro, in colui che ci prepara e ci offre un alimento sconosciuto. Il contatto col fenomeno migratorio può portare progressivamente ad un mutamento all'interno della cultura alimentare di una comunità.

Una delle metafore utilizzate per simboleggiare la confluenza di elementi tra loro estranei dentro un unico contesto è costituita dall'espressione "melting pot", letteralmente "crogiolo per la fusione dei metalli". In analogia, il "melting pot" simboleggia l'unione di culture diverse all'interno di un solo contesto, è la mescolanza di diversi ingredienti la cui combinazione, però, tende ad uniformare le diversità. La risultante è una mistione priva delle individualità peculiari di ciascun gruppo etnico. L'integrazione, invece, è quel processo per cui tutti gli elementi si mescolano e gli ingredienti, rimanendo per un periodo di tempo sufficientemente lungo a contatto gli uni con gli altri, si amalgamano, pur mantenendo intatte le loro proprietà. La metafora della preparazione di una pietanza sembra a questo punto calzare con il rimando alla società multietnica. Questa potrà vivere in armonia quando i vari componenti, differenti per cultura, si integrano in un contesto che premia ed esalta le diversità anziché bandirle. Più o meno quello che succede per una ricetta che prevede componenti assai diverse per sapore, aroma e provenienza, che diventano punti di forza per un cuoco sapiente. Il sociologo U. Bernardi interrogandosi sul rapporto identità/mescolanza parla di un nuovo modello, che supera i limiti del melting pot, analizza i sistemi di scambio delle società con grande varietà etnica trovando nella nuova metafora dell'Ethnic salad bowl, l'insalatiera etnica, una forma di scambio culturale che mantiene intatte le caratteristiche dei gruppi che vengono in contatto, in cui ogni ingrediente mantiene la propria specificità. Il senso dell'insalatiera etnica è quello di raccogliere ciò che di positivo le diversità culturali hanno per valorizzarle. La rilevanza che i gruppi hanno in rapporto al loro inserimento nel contesto sociale è data anche dal numero degli individui che li compongono e dalla loro visibilità, che passa anche attraverso le loro abitudini alimentari, cioè attraverso i ristoranti etnici, i negozi di prodotti alimentari esotici, gestiti da persone appartenenti al gruppo. In molti quartieri si assiste ad una radicale trasformazione dovuta all'intenso proliferare di negozi e ristoranti "etnici" gestiti da interi nuclei familiari stranieri. Un esempio tipico è quello di Roma, nel quartiere di Piazza Vittorio, ove il gruppo etnico cinese ha creato una serie di insediamenti, attraverso la gestione di negozi di abbigliamento, oggettistica, bigiotteria, casalinghi, e ristoranti, talmente concentrati da essere diventata una vera e propria china town romana. Al Club Machiavelli, nella medesima zona, sono in programma corsi specifici di cucina italiana destinati agli stranieri ed in particolare ai tanti asiatici residenti nelle case della storica piazza romana.

Si può dire che il ristorante sia stato un eccezionale veicolo d'ingresso della popolazione cinese nella cultura della capitale, ma questo vale anche per molte altre città italiane, perfino in quelle di piccola e media popolazione. L'integrazione della comunità cinese in Italia passa

La cucina, una ricetta per l'integrazione di Rita Calvo

Scritto da Administrator

Domenica 30 Settembre 2012 08:32 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 12:16

fondamentalmente, diremmo in modo unico e privilegiato, attraverso un cammino reso più praticabile proprio grazie alla cucina. I ristoranti cinesi entrando nelle abitudini gastronomiche degli italiani, costituiscono la metà di una serata diversa, perlopiù gradita ed a basso costo, spesso condita da gentilezza e da una ambientazione scontata ma funzionale. Questa risorsa, sicuramente adattata al target degli italiani, una tantum disposti a dimenticare i piatti della nonna, ha facilitato indubbiamente l'inserimento della comunità cinese nelle città. Dopo un'iniziale espansione dei ristoranti cinesi tradizionali, c'è stata la tendenza di affiancare la cucina italiana, e la pizza in particolar modo, a quella cinese, in un ibrido nel quale gli asiatici sono affiancati sovente da lavoratori italiani. Il ristorante per la comunità cinese non è solo fonte di reddito, ma è un piccolo pezzo di Cina a Roma o a Milano o in qualunque altra città. Prima di essere un luogo in cui si lavora il ristorante costituisce lo spazio di vita per la famiglia, in cui tutti sono coinvolti nell'attività lavorativa e qui trascorrono l'intera giornata parlando la propria lingua. Analogo discorso va fatto per il kebab, anche se con entità e modalità decisamente differenti. Anche la pietanza della tradizione turco ed araba, solitamente a base di carne di pecora o di manzo ma mai di maiale, in quanto carne vietata dall'Islam, ha avuto un grande successo in Italia, come prima in Germania, soprattutto tra i giovani, meno inclini alla rigorosa tradizione culinaria italiana e maggiormente aperti a soluzioni più sfiziose ed informali per lo più consumate nel chiosco o nella piadineria gestita dal magrebino con il senso dell'imprenditore che con antica sapienza taglia sottili fette di carne speziata dallo spedo verticale che ruota lentamente vicino ad una fonte di calore. Gran parte degli immigrati in Italia provenienti dall'Africa settentrionale, forti di una cultura gastronomica incentrata sulla sapiente lavorazione dei pani, ha avuto l'opportunità di lavorare nella ristorazione italiana, in particolare nelle pizzerie, ove gli avventori hanno mostrato grande apprezzamento per i pizzaioli egiziani e marocchini, che hanno unito senza traumi la tradizione italiana con quella africana e maghrebina in particolare. Si può a pieno titolo affermare che il cibo ricopre un importante ruolo identitario sia dal punto di vista dell'individuo sia da parte del gruppo etnico. È l'espressione della cultura di un popolo così come lo sono l'arte, la letteratura, la lingua, la musica, le norme e i valori fondanti della società, la religione, la lingua e gli aspetti di costume. Il cibo come mezzo di mediazione interculturale, è un magico ingrediente che fa incontrare le culture, arricchendole. È una delle vie privilegiate verso l'interculturalità. La cucina può aiutare a vivere il rapporto con gli altri e si trasforma in un modo per vivere l'integrazione.