

ITACA
Itinerari di Antropologia Culturale
collana diretta da
Cristina Papa

10.

Morlacchi Editore

ITACA
Itinerari di Antropologia Culturale

La collana ITACA accoglie studi e ricerche di antropologia culturale intesa in una accezione larga, che oltrepassa le tradizionali partizioni areali, tematiche e temporali. Si rivolge ad un pubblico universitario e specialistico.

COMITATO SCIENTIFICO

Fabio Dei (*Università di Pisa*) – Alessandro Lupo (*Università di Roma La Sapienza*) – Roberto Malighetti (*Università Milano Bicocca*) – Chris Shore (*Università di Auckland*) – Valeria Siniscalchi (*EHESS Marsiglia – Centre Norbert Eliàs*) – Filippo Zerilli (*Università di Cagliari*)

DIREZIONE

Cristina Papa (*Università di Perugia*)

Tutti i volumi sono sottoposti a duplice referaggio anonimo.

Michela Badii

Processi di patrimonializzazione
e politiche del cibo

Un'etnografia nella Toscana contemporanea

In copertina: *scolatura e modellatura della ricotta, Mercato Coperto degli Agricoltori, Montevarchi (Ar), già Il Mercatale* (Foto tratta da: www.ilmercatale.it).

Prima edizione: 2012

Redazione e impaginazione: Agnese Tomassetti

ISBN/EAN: 978-88-6074-522-4

copyright © 2012 by Morlacchi Editore, Perugia. Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione, anche parziale, con qualsiasi mezzo effettuata, compresa la copia fotostatica, non autorizzata. Finito di stampare nel mese di settembre 2012 presso la tipografia “Digital Print - Service”, Segrate (MI).

Mail to: redazione@morlacchilibri.com | www.morlacchilibri.com

Indice

<i>Introduzione</i>	7
1. Il Valdarno: i luoghi e le trasformazioni	33
1. <i>Economie, spazi e territorio</i>	33
2. <i>Un passato agricolo: le città «mercatale»</i>	42
3. <i>Dall'esodo alla situazione postindustriale</i>	46
2. Politiche del patrimonio: la fabbricazione dell'autenticità. Istituzioni, ideologie, oggetti	55
1. <i>Passaggi di scala: dalle politiche europee alla selezione del patrimonio locale</i>	55
2. <i>«Sviluppo sostenibile» e «terroir»: due categorie culte</i>	57
3. <i>Tra territorio e «terroir»: ovvero dalla quantità alla qualità</i>	61
4. <i>Le agenzie locali della patrimonializzazione: la Regione Toscana e l'associazione Slow Food</i>	69
5. <i>La selezione del patrimonio: un'e(st)etica del gusto</i>	76
3. Soggetti esemplari: i 'padri fondatori' dell'autenticità	83
1. <i>Gli spazi politici nella costruzione del patrimonio locale</i>	83
2. <i>La mappa del patrimonio alimentare: gli eventi istituzionali</i>	88
4. <i>Il Comitato di condotta: gli esperti Slow Food</i>	106
5. <i>Il Comitato: uno spazio politico contemporaneo?</i>	111
4. Il Mercatale e la performance del villaggio: una moderna tradizione	117
5. Agiografia di un buongustaio: Carlo Petrini al Mercatale	149
6. Questioni di etichetta: il prodotto tipico	173
7. Lo stufato alla sangiovese: etnografia di uno scontro tra sacro e profano	197
1. <i>Tra festa e patrimonio: il rilancio di un piatto rituale</i>	197
2. <i>Gli Uffizi del carnevale tra passato e presente</i>	197

3. <i>Un piatto 'a-tipico'</i>	206
4. <i>Masaccio (e lo) stufato: la festa e l'educational</i>	215
4.1. <i>Il pranzo ai saloni</i>	215
4. 2. <i>Dall'altro lato della piazza: il pranzo nella sala del consiglio comunale</i>	222
8. Conclusioni: un territorio 'in rete'	231
Appendice	247
Bibliografia	259
Fonti, documenti, bibliografia locale	281
Lecture	279
Webliografia	280
Manifesti e Periodici	280
Filmografia	280

Introduzione

Nel 1999 l'allora ministro italiano dell'agricoltura Paolo De Castro alza davanti alla platea dell'OMC¹ a Seattle un sacchetto di fagioli Zolfini: «pretendeva attenzione per una tradizione minacciata e in pericolo» (AA.VV, 2001: 3). Nel 2004 a Torino, Romano, produttore valdarnese, rappresenta come delegato i «contadini italiani all'evento Terra Madre, promosso da Slow Food; lo stufato alla sangiovanese approda nel salotto televisivo della trasmissione «Uno Mattina», inserendosi così nella quotidiana kermesse mediatica. Questi piccoli segmenti di 'culture' immessi nella circolazione globale, in seguito all'intensificarsi delle relazioni su scala mondiale, annunciano all'etnologo l'apertura di un orizzonte molto complesso e stratificato, che costringe ad una riflessione sulla riconfigurazione del locale e delle pratiche tradizionali, non solo alimentari, in un panorama articolato su vari livelli.

La comparsa in nuovi scenari di rilievo internazionale di soggetti ed oggetti portatori di interessi locali, ci induce alla considerazione delle modalità con cui essi si attestano in spazi e tempi inediti. Infatti, l'assunzione del fagiolo Zolfino ad oggetto-valore a Seattle, connotato da un linguaggio preso in prestito dalla politica, e di un soggetto-portatore di istanze locali asceto in un'importante mostra-evento torinese, costituiscono l'esito superficiale, ultimo, di processi politico-istituzionali di rilievo locale e translocale che affronterò nel presente lavoro. La dimensione politica che ha assunto il cibo nella contemporaneità emerge con una certa evidenza nelle forme di rivendicazione dei localismi – influenzati dalle retoriche globali e dello Stato –, nella sfera soggettiva delle pratiche di gestione del corpo, nelle fobie alimentari della nostra epoca (FISCHLER C.-MASSON E., 2008; FERRIERÈS M., 2002), segnata oltre che dai fantasmi alimentari (LÉVI-STRAUSS, C., 2001), anche da una certa tendenza al consumo «sano», che si esprime nell'attenzione alle modalità di reperimento dei generi alimentari. Non è un caso se oggi

¹ Organizzazione Mondiale del Commercio, nota anche come World Trade Organisation (WTO).

il binomio cibo-territorio pare assumere il grado positivo di un *modus vivendi* rivolto alla conoscenza, all'*expertise* del quotidiano, grazie alla moltiplicazione di apparati burocratici e di soggetti carismatici che in spazi pubblici promuovono un saper vivere *à rebours* come chiave del futuro, dove il recupero della 'tradizione' funge da frontiera interna tra ciò che è buono, sano, autentico, e ciò che circola all'esterno, negli indistinti spazi della produzione e del consumo di massa.

Questo lavoro propone uno sguardo etnografico in direzione di una certa modalità politica di produzione e di consumo del cibo (e della località) 'buona da pensare', quella delle produzioni alimentari tradizionali assunte come beni patrimoniali, e dei processi che le definiscono a partire dall'analisi dei tempi e dei luoghi² in cui si produce un discorso di affermazione di un'appartenenza comune al passato – dove per discorso si intendono i diversi registri di parola «fenomenologici, affettivi, simbolici, politici ed economici» (PALUMBO B., 2003: 22-23) che organizzano le relazioni tra attori e oggetti. Ed è proprio ai soggetti e alle agenzie – istituzioni e associazioni – che producono stili di pensiero e esercitano forme di potere intorno a pratiche alimentari intese come «beni collettivi» – ovvero come possesso della collettività (comunitaria, regionale, nazionale) (HERZFELD M., 2003) – che questa indagine si rivolge.

Come fenomeno contemporaneo, i processi di patrimonializzazione attivano nuove forme di dialogo tra attori ed istituzioni, anche tra spazi simbolicamente divisi come quello rurale e urbano, a fronte di nuovi *scapes* (APPADURAI A., 2001) molto più fluidi e complessi che si manifestano anche in panorami particolaristici. Come sottolinea Dominique Poulot:

«Adottare una tale prospettiva significa rifiutare gli approcci storici che considerano implicitamente il patrimonio come una riserva

² Le scienze sociali hanno ridiscusso la nozione di luogo in relazione al fenomeno della globalizzazione. Anthony Giddens ad esempio ne propone un ripensamento nel quadro attuale: «Il luogo viene definito meglio dall'idea di località, che si riferisce all'ambiente fisico dell'attività sociale geograficamente situata. Nelle società premoderne lo spazio coincide generalmente con il luogo, dal momento che le dimensioni spaziali della vita sociale, per la gran parte della popolazione, sono dominate in molti sensi dalla "presenza" ossia da attività localizzate (...). L'avvento della modernità separa sempre di più lo spazio dal luogo favorendo i rapporti tra persone assenti (...). Ciò che struttura il luogo non è semplicemente ciò che ne occupa la scena; la 'forma visibile' della località nasconde le relazioni distanziate che ne determinano la natura» (GIDDENS A., 1994: 30-31).

di oggetti di valore vittime della storia e comprendere invece come, dai monumenti celebrati dalla tradizione agli oggetti di famiglia che entrano ogni giorno nei musei, si svolgono le modalità delle appartenenze pubbliche e delle appropriazioni singolari» (POULOT D., 2006: 137-138).

Le produzioni tipiche, la riscoperta del territorio, la valorizzazione dell'ambiente, appaiono come declinazioni di un iperdiscorso, non solo intorno al cibo, che tende a capitalizzare le peculiarità sociali, economiche e culturali locali sotto il nome di patrimonio, e che assume a tratti toni accesi e talvolta enfatici. Concetti quali «patrimonio», «autenticità», «tradizione», ritornano nei nostri palinsesti quotidiani con una certa frequenza, tanto da essere accolti nel lessico e nella sfera del senso comune. I livelli istituzionali locali propongono nuove politiche di gestione, anche economica, del territorio, affidate a soggetti portatori di cultura o a nuovi attori, i quali offrono un bagaglio storico-culturale di appartenenza, o di professionalità, che le istituzioni convalidano come memoria, come storiografia, per assumerlo nel ventaglio strategico di costruzione del patrimonio. Come afferma Marc Guillaume: «Queste politiche di conservazione sono strategie dello Stato che mobilitano istituzioni, leggi, decreti, discorsi, saperi e pratiche» (GUILLAUME M., 1990: 13; trad. mia).

I processi di patrimonializzazione intesi come segmenti di produzione della località chiamano in causa la complessità che la nozione di luogo assume oggi, come spazio di produzione di pratiche e retoriche. In questo senso accolgo la nozione di «iperluogo» che propone Berardino Palumbo:

«Il carattere composito, articolato, stratificato di uno spazio sociale (...). Un gioco nel quale alla continua, incorporata, e insieme strategica, manipolazione di oggetti e segni del passato, si lega un'incessante produzione di senso» (PALUMBO B., 2006: 47).

È infatti negli spazi-tempi di produzione del patrimonio che la nozione di luogo, così come viene assunta in questa indagine, permette di scomporre le stratificazioni di senso che attivano immaginari e logiche economiche. È nella relazione tra luoghi, attori e istituzioni che si producono pratiche, assunti di verità, anche conflittuali, valori etico-morali e forme di soggettivazione intorno agli interessi, alle poste in gioco dei territori (ABÈLÈS M., 2001).

In questo lavoro ho considerato il patrimonio come concetto di governamentalità (FOUCAULT M., 1978), nella misura in cui esso mobilita norme, istituzioni, pratiche, discorsi, che legittimano questo tratto di esercizio della *gouvernance*. Esso si manifesta attraverso politiche culturali, locali, nazionali e transnazionali, che producono economie e retoriche intorno al cibo locale. Le più recenti riflessioni antropologiche hanno infatti osservato che la messa in scena del patrimonio comprende anche una dimensione politica, che chiama in causa i soggetti e i gruppi, che operano forme di selezione di porzioni del passato, e che si definiscono come attori inseriti in configurazioni istituzionali gerarchiche e gerarchizzanti. Le agenzie istituzionali e associative infatti si fanno vettori di norme globali (HERZFELD, 2007) che gli attori adattano ai propri fini, rendendo quindi significative all'occhio etnografico le modalità in cui i soggetti incorporano una certa idea di territorio nell'ambito del mercato neoliberale. I processi di patrimonializzazione vengono dunque qui intesi come stili di vita, «matrici capaci di pensare il mondo» (POULOT D., 2006: 146). Essi sono una modalità attraverso la quale si riorganizza lo spazio ed il tempo (BOYARIN J., 1994). Se, come afferma Martyne Perrot, «faire sien c'est faire autrement» (2005), il livello locale costituisce il punto di partenza, il luogo in cui si verifica l'azione della politica istituzionale, dove si può osservare il divenire di uno «stile etnico» (LEROI-GOURHAN A., 1977), nelle modalità di appropriazione degli oggetti, nelle pratiche di soggettivazione e nel potere performativo degli strumenti normativi sul capitale sociale, culturale ed economico del contesto.

Ad una lettura dall'interno che definisse gli oggetti del patrimonio con le categorie elaborate dagli attori, ne ho affiancata una che tenesse conto del ruolo delle istituzioni³ nel processo di costruzione dello stesso. Infatti, né l'uno né l'altro approccio paiono sufficienti a definire il quadro socio-politico che fa del rilancio del locale un punto centrale dell'organizzazione e dello sviluppo dei nuovi assetti territoriali. Mi è parso opportuno invece restituire la densità delle connessioni,

3 Negli ultimi decenni hanno preso campo etnografie nell'ambito delle istituzioni europee che indagano i luoghi di produzione del potere politico (Stato, Comunità Europea, organismi internazionali) a partire dall'osservazione del quotidiano (ABÈLÈS A., 1990; 1992, 2011; ABÈLÈS A.-BELLIER I., 1996). Altre affrontano la questione dello Stato e delle forme (pratiche e retoriche) in cui esso si manifesta, come norme, burocrazie, essenzializzazione identitaria, processi di patrimonializzazione, etc... (COMAROFF J.-J., 2009; HERZFELD M., 2003; 2009; PALUMBO B., 2003; 2009).

dei fasci di relazione, anche singolari, che dal cibo rimandano, tramite l'etnografia, ad una pluralità di piani di identificazione in cui gli attori transitano performando le proprie soggettività, senza ricondurre tuttavia tali dinamiche relazionali ad una rigida logica alto/basso, che in un quadro come quello attuale risulterebbe forse riduttiva. Come sostiene Michael Herzfeld: «Preferisco considerare l'“alto” e il “basso” come due semplici espressioni dell'enorme quantità di sfaccettature dell'*impegno culturale* (un termine più dinamico rispetto a quello statico di *cultura*) largamente condiviso» (HERZFELD M., 2003: 19).

Nel corso dell'indagine sul campo dunque, il *focus* dell'analisi sulle produzioni locali tradizionali intese come patrimoni locali si è sempre più intrecciato all'osservazione dei soggetti, in quanto attori coinvolti nei processi di patrimonializzazione; forse perché questa angolatura emergeva con minor frequenza nella letteratura sul tema, oppure per una forma di esorcizzazione della funzione seduttiva che tali beni di consumo esercitano sui loro fruitori, relegando gli attori in un piano apparente di minore importanza. L'inclusione del soggetto è quantomeno necessaria ai fini della decostruzione della nozione di patrimonio, operazione che si intende rivolta alla messa in evidenza dei processi e delle diverse componenti che concorrono alla sua definizione. Questo approccio presuppone l'assunzione di una certa postura verso l'oggetto di indagine:

«(...) una sensibilità antropologico-critica legata all'intenzione di guardare da vicino e dal punto di vista degli attori sociali il peso dei modi di dire (le metafore e le retoriche) e dei “modi di fare” (le pratiche e le poetiche) che danno corpo a simili discorsi e a tali identità» (PALUMBO B., 2003: 366-367).

Uno studio politico dei patrimoni alimentari in Italia non può non tenere conto del doppio registro su cui si articolano tali processi: esterno – della politica globale – ed interno (APPADURAI A., 2001), che nel caso del cibo chiama in causa la cultura popolare, come capitale folklorico della località. In questo senso appare quanto mai opportuna una lettura critica che faccia emergere le modalità con le quali i patrimonializzatori legittimano e/o escludono livelli di identità e appartenenze. Tipicità, autenticità e tradizione non costituiscono categorie fisse, ma si definiscono ogni volta nei contesti e in base alle attribuzioni di senso che gli attori conferiscono loro, tra strategia e intimità culturale (HERZFELD M., 2003).

A tal fine, la documentazione della processualità appare come lo strumento analitico capace di indagare le forme, i meccanismi, con cui le diverse forze animano i beni patrimoniali. Un approccio che privilegia i retroscena della rappresentazione, che mette da parte l'assunzione aprioristica della categoria patrimonio per documentarne la processualità, un momento prima che gli oggetti assumano l'etichetta di patrimoni. Come afferma Fabio Mugnaini:

«Per conoscere e comprendere nella loro dinamicità l'insieme della cultura popolare contemporanea e i suoi singoli generi (o prodotti) occorre estendere l'attenzione dai "testi", dagli "istituti", dagli "oggetti", ai *processi* (corsivo mio) che li determinano, ai soggetti sociali che ne fanno uso, ai contesti che ne registrano o ne provocano l'insorgenza e l'adozione. Assunti nella loro natura di costruzioni sociali, i singoli temi oggetto di studio possono così essere indagati nella loro specificità di fenomeni attuali e contemporanei, interpretati nelle loro valenze simboliche, differenziali e comunicative, con le tecniche che convergono nel metodo etnografico» (MUGNAINI F., 2001: 37).

Ancora Fabio Mugnaini offre un'indicazione teorico-metodologica interessante inerente lo studio dei fenomeni festivi contemporanei che potremmo senz'altro estendere al terreno dei patrimoni: «Lavorare sulla festa a riflettori spenti, leggere tra le righe e mettere tra parentesi lo stesso discorso che la festa produce su se stessa» (MUGNAINI F., 2009: 242). Così, restituire la processualità, piuttosto che la 'regola', documentarne le pieghe, le relazioni tra macro e micro, con l'occhio puntato sul segmento spazio-temporale osservato, pare forse la strada più urgente e significativa per un contributo allo studio dei mondi locali nella contemporaneità, in cui anche le politiche del patrimonio si inscrivono.

Se i processi di patrimonializzazione definiscono nuovi orizzonti di senso nella località, come espressioni di politiche nazionali o sovranazionali, i bersagli di tali politiche, ovvero la cultura popolare, nelle sue difformi espressioni, dovrebbe essere considerata nella sua 'esistenza' diacronica, sia in quanto oggetto di interesse della letteratura demotnoantropologica⁴ pregressa sia come pratica in trasformazione. Un

4 Per la discussione attuale intorno alla cultura popolare rinvio ai volumi di CLEMENTE P. - MUGNAINI F., 2001; DEI F., 2002 e BAUSINGER H., 2008; per quanto riguarda i contributi teorici 'classici' sul folklore faccio riferimento all'opera di Alberto Mario Cirese (in particolare CIRESE A. M., 1976, 1984; 1998) e ad alcuni significativi studi sulla cultura materiale tra cui quelli di MEONI M. L., 2002; PAPA C., 1992 e SOLINAS P.

approccio rivolto soltanto al presente non consentirebbe di cogliere quelle operazioni selettive che si manifestano ad un occhio attento alla complessità, in termini di conoscenza dei trascorsi del contesto e dei contributi epistemologici sul folklore.

La cornice della ‘tradizione’ diviene il filtro attraverso il quale se-tacciare i beni patrimoniali. Sono le pratiche alimentari ‘tradizionali’ a subire processi di autenticizzazione, confluendo così nell’inventario dei patrimoni locali. Non è questa la sede per una disamina critico-teorica di tale categoria, assumerò quindi il concetto di ‘tradizione’ così come viene ridefinito dai recenti contributi epistemologici (PAPA C., 1999; CLEMENTE P.-MUGNAINI F., 2001; DEI F., 2002) che lo discutono alla luce delle trasformazioni dei contesti europei e delle dinamiche contemporanee (globalizzazione) (BAUSINGER H., 2008). Si parla quindi di ‘tradizione’ intesa come una categoria fluida, plasmata dai vari livelli che interagiscono nel contesto, prendendo le distanze da un certo pensiero – presente soprattutto nella letteratura divulgativa o nelle retoriche localistiche – che la colloca in un orizzonte immobile, come trasmissione di valori ereditari, nostalgici, naturalizzati, espressione di un *genius loci*. Anche in questo terreno di indagine, frequentando gli ambienti degli addetti ai lavori o nei semplici discorsi che coinvolgono attori alle prese con il cibo ho registrato l’impiego del termine con un abuso quasi retorico, anche in spazi e in livelli socio-professionali diversi. La tradizione funge non soltanto da strategia retorica, nella selezione (ed esclusione) dei beni-oggetto, ma rappresenta lo specchio attraverso il quale leggere i fatti e gli usi del passato. Essa funziona da strumento di rivendicazione di particolarismi e differenze, veicolati da retoriche nazionalistiche o campanilistiche, dove anche la memoria biografica entra nella dimensione storiografica: l’aneddoto, il vissuto privato, individuale, divengono dati, poi documenti, talvolta monumenti; storia.

Il valore aggiunto, la discriminante che «singolarizza⁵» le merci-beni patrimoniali rendendole ‘uniche’, è costituito dal binomio tradizio-

G., 1989, come specifico ambito di interesse demotnoantropologico in cui si inscrivono anche le pratiche alimentari ‘oggetti’ del presente lavoro.

⁵ Valeria Siniscalchi propone una riflessione su due elementi costitutivi del tipico e quindi delle economie della tipicità: la singolarità e la ripetizione. Singolarità intesa non come unicità ma come «regime di pratiche, norme e politiche che singolarizzano, cioè delimitano, distinguono, qualificano, e rendono determinati prodotti dei beni singolari» (SINISCALCHI V., 2010: 129).

ne-autenticità. Si potrebbe quasi affermare che i due termini si fondono e si confondono sul piano emico in una «nebulosa di significati» (WARNIER J-P., 1994: 179), di catene associative (sano, originale, naturale, sostenibile, etc...), che non si riducono soltanto ad una volontà di distinzione locale, bensì fungono da collettori di una declinazione di valori etico-morali che funzionano con significati diversi a seconda del posizionamento degli attori che li assumono (BONNAIN-DULON R., BROCHOT A., 2008). L'autenticità è dunque accolta in questa indagine come una categoria emica, «un altrove immaginario situato tra il passato e l'esotico» (WARNIER J-P., 1994: 179), un fatto culturale del nostro tempo. Identità, tradizione, patrimonio, costituiscono gli strumenti pratici di un'idea morale, un imperativo etico: l'autenticità (GAGNON B., 2006; TAYLOR C., 1992). Inoltre, tale nozione si attesta in un campo del patrimonio ben diverso da quello dei beni artistico-architettonici, in termini di produzione e ri-produzione (BENJAMIN W., 2000; BOURDIEU P., 1979) dell'oggetto. Pertanto, in questo terreno, l'autenticità è limitata e definita dai margini stessi di intervento sulla materia da autenticizzare, in questo caso il cibo. A tale proposito Valeria Siniscalchi, riflettendo sullo statuto dell'autenticità nella definizione della singolarità del prodotto tipico, afferma:

«I beni singolari non sono *pièces uniques* e la loro autenticità non è data dall'assenza totale di cambiamento, quanto dall'adesione a un modello. È la ripetibilità stessa che permette di (ri)costruire il modello a posteriori, proiettandolo dal presente nel passato e costituito dalla proprie microvarianti» (SINISCALCHI V., 2010: 130).

Dall'osservazione etnografica è emerso che le produzioni del territorio appartengono allo spazio rurale soltanto nel livello tecnologico ed aprono invece sul piano ideologico ed estetico una serie di connessioni con il mondo e con nuove forme di cittadinanza. In questo senso troviamo forti analogie anche con la situazione di altri contesti europei, in particolare con quello francese; Alban Bensa infatti sostiene:

«Non soltanto gli oggetti della storia locale come quelli della storia nazionale sono ibridi, nazionali e locali allo stesso tempo, ma è proprio a partire da questi che si riorganizzano nuove configurazioni territoriali. Le iniziative patrimoniali trasformano dei luoghi che l'amministrazione o l'economia situano all'interno del loro spazio funzionale in poli intorno ai quali si riorganizza la centralità» (BENSA A., 2001: 9-10; trad. mia).