

Saperi, cibo e identità, in T. Fogacci e G. Sanna (a cura di) *Una strategia mediterranea per lo sviluppo e la democrazia locali nel mediterraneo*. Editions Dumame, MMVII, 2007
(Gabriella Mondardini Morelli)

Premessa

Una riflessione che prenda in esame le dinamiche dei saperi, del cibo e dell'identità comporta, almeno per quanto mi riguarda, alcune difficoltà e qualche imbarazzo, un imbarazzo che nasce da una sensazione di inadeguatezza.

Le difficoltà mi vengono dall'ampiezza del tema, di cui si occupano ormai tutte le discipline, da quelle scientifiche a quelle umanistiche e la letteratura è notevole, informata e raffinata. Scegliere alcuni argomenti significa tralasciarne altri, che potrebbero risultare importanti e meritevoli di rilievo.

L'imbarazzo e il senso di inadeguatezza mi vengono invece dalla consapevolezza che alcuni il cibo ce l'hanno in abbondanza ed altri, e fra questi soprattutto i bambini, possono morire di fame. La FAO, una istituzione altamente consolidata, ammette il proprio fallimento: al mondo ci sono 854 milioni di persone che soffrono la fame, il numero non è mai calato dal 1990, nonostante l'impegno di 180 Stati di portare a 427 milioni le persone affamate entro il 2015. Sono dati sconvolgenti¹.

Lo squilibrio sociale è presente anche in area mediterranea, dove si guarda ai processi produttivi e culinari dei sistemi alimentari locali come a una delle possibilità di sviluppo, di scambio e di incontro fra culture². In questa direzione la ricerca, l'approfondimento e la riflessione sul complesso significato sociale del cibo, non vanno confusi con banali discorsi consolatori, ma acquisiscono un senso se orientati alla identificazione di possibilità di apertura di spazi all'altro, spazi di incontro e di solidarietà. Qual'è dunque la relazione fra cibo e identità? Quali possibilità di incontro, attraverso il cibo, con l'alterità?

La nostra cultura, com'è noto, affonda le sue radici nella civiltà greca. La produzione del cibo nell'antica Grecia trae senso da due figure mitiche, Demetra e Dionisio. Così Euripide (485-486 a.c.), nel V secolo a.c., scriveva nella tragedia *Le baccanti*: "Ci sono per gli uomini due principi fondamentali. In primo luogo la dea Demetra o la terra, comunque la si chiami. Essa è la matrice, la potenza degli alimenti solidi per i mortali. Vien poi, ma pari in potenza, il figlio di Semele, che inventò e

¹ Sono dati emersi nell'ambito delle manifestazioni per la "Giornata mondiale dell'alimentazione 2006", promossa dal Ministero degli Affari Esteri, sotto l'Alto Patrocinio del Presidente della Repubblica e con il coordinamento della Direzione Generale per la Cooperazione economica e Finanziaria Multilaterale e Coordinamento Polo Onu, dedicata al tema "Investire nell'agricoltura per la sicurezza alimentare". Alle celebrazioni ha partecipato anche il comune di Sassari, con seminari di studi su: *L'identità mangiata. Percorsi e visioni per un'azione comune sul cibo* (Sassari 24-27 Novembre 2006).

² Su questa linea si veda l'Appello per un'azione comune nel Mediterraneo, del 3° Forum Euro-Mediterraneo sulle culture alimentari, (Roma 30 settembre-1° ottobre 2005), che recita in particolare, al punto 2: "Riconoscere pienamente il cibo quale terreno comune nell'Area Mediterranea su cui lavorare per incentivare il dialogo interculturale e interreligioso tra le civiltà e i popoli al fine di migliorare la mutua comprensione e la coesione sociale".

introdusse l'elemento liquido, la bevanda spremuta dal grappolo: questa seda le angosce dei poveri umani quando si abbeverano a sazietà del liquore della vite; fa loro dono del sonno, oblio dei mali quotidiani, ed è l'unico rimedio ai loro affanni. Lo si versa perché lo bevano gli altri dei, lui, un dio, e gli uomini gli devono il bene che tocca loro in sorte”(Detienne 2000: 42).

Se Demetra è la potenza civilizzatrice del cibo solido, portando i cereali, Dioniso è la forza civilizzatrice della bevanda. I saperi che riguardano la produzione del cibo sono attribuiti ad una potenza sovraumana. Entrambe le divinità conducono l'uomo dal selvatico al coltivato, dalla natura alla cultura. Ma la cultura è ciò che differenzia gli esseri umani. Come insegna l'antropologo Clifford Geertz (1998: 64), l'uomo è un essere incompleto, che si completa attraverso la cultura, ma non una cultura generica, bensì quella cultura che apprende nel gruppo sociale in cui nasce, dove impara anche che cosa è “buono da mangiare” e cosa non lo è, come si produce, si cucina, si consuma il cibo, quando si mangia, dove si mangia e con chi si mangia.

Le società che si affacciano nel Mediterraneo talora hanno condiviso queste pratiche sociali, ma spesso si sono differenziate, in ottemperanza ad altre regole, altri saperi, altre concezioni religiose e cosmologiche (Guigoni, 2006).

In Grecia, la culla dell'Occidente, Demetra è la divinità del pane, Dioniso è la divinità del vino. E il pane e il vino, sacralizzati storicamente nel rituale cristiano dell'eucarestia, costituiscono ancor oggi, in gran parte del mondo occidentale, gli elementi essenziali del pasto. Senza questi due elementi, come osservava qualche anno fa Pierre Mayol, il pasto diventa non solo inconsistente, ma anche impensabile. Perché anche quando cambia il menù pane e vino sono sempre presenti. Come tutti i cibi, e forse più di essi, pane e vino uniscono e separano. Ancora oggi, nelle periferie operaie delle città, il pane e il vino, posti insieme sulla tavola, sono tuttavia “irriducibili l'uno all'altro. Le connotazioni evocate dall'uno e dall'altro sono antagoniste, come se il pane e il vino fossero due poli opposti, creando una tensione nella quale si realizza il menù. Essi non occupano la stessa posizione nella semantica gastronomica; sono due versanti d'una stessa filosofia che si costruisce a partire da un'opposizione forte, una relazione irrisolta che vede il dramma, il lavoro, le cose serie opposte al ridere, all'alcol, al dramma. Il dramma si trova ai due capi della catena. Nel sudore della fronte che dà 'pena' e nel delirio dell'alcolizzato che fa 'pena'. Fondamentalmente il pane e il vino evocano delle opposizioni culturali forti, potenza del bene, vertigine del male, un dualismo archetipico che traspare nell'immagine comune dell'alcolizzato, che beve il suo salario, toglie il pane di bocca ai suoi figli, picchia sua moglie, distrugge la sua famiglia... Ci si può chiedere se, fra tutte le funzioni attribuite al menù (festa, nutrizione, differenziazione), una di esse, inosservata perché centrale, non sia quella di mantenere un ponte fra il pane e il vino, in modo che sia reso stabile questo rapporto fondamentale e scongiurata la minaccia del vino solitario” (Mayol, 1994: 123).

Perché mangiare è fondamentalmente mangiare insieme, in una dinamica che crea appartenenza e identità e contemporaneamente differenza e alterità.

Gli antichi greci, com'è noto chiamavano barbari gli “altri”, coloro che si esprimevano con un linguaggio diverso dal loro, e spesso associavano al linguaggio anche il cibo: così secondo Erodoto, gli Etiopi Trogloditi si cibano di serpenti e lucertole e il loro linguaggio è simile allo stridio dei pipistrelli (Bettini 2006: 49). Dunque il cibo, come il linguaggio, unisce e separa.

Nella storia il rispetto, la sacralità del pane, il pane come fatica, come simbolo del nutrimento tout court, è più dei ceti popolari e subalterni che non delle classi egemoni. Il

rispetto per il pane, il modo di tenerlo in tavola disposto dalla parte giusta, la raccolta meticolosa delle briciole, sono il segno del noi, di quelli che il pane se lo guadagnano con la fatica, con le braccia, mentre le classi sociali abbienti rappresentano gli altri, quelli più propensi allo scialo, allo spreco del pane.

La preparazione del cibo comporta delle peculiarità che sono proprie di una famiglia, di un paese, di una regione e questo crea una tensione simbolica fra il noi e gli altri, che va dalla curiosità alla diffidenza. I Sardi, in genere, sono speciali nel prediligere il loro cibo e mostrarsi dubbiosi verso quello degli altri, tant'è che partono sempre con una grossa quantità di provviste. Ricordo un viaggio a New York alla fine degli anni '70, dove, in aereo, circolava, insieme a pane, salciccia e formaggio, una piccola damigiana di vino, offerta generosamente anche agli estranei.

Le abitudini alimentari sono utilizzate spesso per identificazioni campanilistiche non sempre gradevoli, come “vicentini magnagatti” o “sassaresi magnacauri” a significare un etnocentrismo spontaneo che, come rilevava con forza provocatoria l'antropologo Levi-Strauss, è connaturato all'appartenenza ad un gruppo, alla propria scelta culturale, all'identità condivisa (1983: 21 e sgg.).

Le dimensioni storiche e la complessità materiale, simbolica e relazionale che riguardano i comportamenti alimentari si presentano puntualmente e in modi singolari nelle ricerche etnografiche. Nella Sardegna tradizionale la specializzazione della produzione ha significato anche una specificità alimentare che chiude e circoscrive territori, per aprirli poi a percorsi di scambio di prodotti che non possiedono. C'è una differenziazione marcata fra pescatori, pastori e contadini. Vorrei soffermarmi in particolare sui pescatori, che sono meno noti nelle loro caratteristiche culturali rispetto a pastori e contadini, ma forse costituiscono un caso esemplare per mostrare le dinamiche di inclusione ed esclusione in relazione al cibo. E, ancora, attingendo sempre da una ricerca diretta, riferirò sul significato sociale del vino in un'area della Sardegna centro-occidentale.

L'odore del cibo

Che i pescatori³ consumino pesce è ovvio, meno ovvie sono le dinamiche di interazione fra pescatori e non pescatori, e quindi i processi di identificazione che si associano al cibo per designare le gerarchie della stratificazione sociale. Oggi il pesce è considerato una scelta costosa e ambita nei ristoranti alla moda, tuttavia il modello dominante del pasto nella società occidentale rimane quello che ha come elemento centrale la carne, “dove la centralità della carne, che è anche la nozione della sua ‘potenza’, richiama il polo maschile di un codice sessuale del cibo che deve risalire all'identificazione indoeuropea tra la mandria, come ricchezza che ha capacità di riprodursi, e la virilità” (Sahlins 1982: 170).

Il pesce assume quindi un peso secondario nella dieta alimentare occidentale e la sua valorizzazione da parte della tradizione cristiana come cibo dell'astinenza dalla carne, cibo di espiazione e penitenza, non fa che sancirne il suo ruolo di minorità.

Da questa definizione sociale del cibo alla definizione sociale di coloro che lo producono e più di altri ne usano, il passo è breve. Conferme esplicite si registrano nelle

³ Una precedente discussione in merito ha costituito un contributo per il catalogo della mostra “Il rancio di bordo. Storia dell'alimentazione sul mare dall'antichità ai nostri giorni”, Roma, Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, 1992.

società etnologiche e tradizionali, in specie per quanto riguarda i rapporti fra pastori e pescatori.

L'antropologo Vito Teti (2005) ha scritto riguardo al colore del cibo, ma nel caso dei pescatori è rilevante e discriminante l'odore del cibo.

In gran parte delle società pastorali africane i pastori manifestano un atteggiamento di superiorità nei confronti dei pescatori. I comportamenti, le espressioni e le rappresentazioni che riguardano il cibo ne costituiscono il segno più significativo. I loro valori si basano sul bestiame e quindi sulla carne. Il pesce non piace, lo si consuma di rado, quando non costituisce un vero e proprio tabù.

Presso i Dassanech (Almagor 1987: 106 e sgg.) che vivono a Nord del Lago Turkana e associano all'economia pastorale dominante prodotti agricoli e piccola pesca, è diffusa l'idea che mangiare o toccare il pesce contamini o rechi danni alle persone, al bestiame e alla fertilità delle donne. Quando ne mangiano, presso amici o parenti pescatori, si giustificano sostenendo che un rifiuto avrebbe offeso gli ospiti. Nella classificazione locale dei "buoni" e "cattivi odori", l'odore che emana il pesce è considerato addirittura repellente.

A questa disposizione nei confronti degli odori, vissuta come naturale, si associano valori culturali e relazioni sociali. Gli odori gradevoli rimandano ai valori positivi della crescita e della maturazione "il fresco", quelli sgradevoli ai valori negativi del disfacimento e della stagnazione, "il putrido".

Dal pesce lo stereotipo dell'odore si allarga a comprendere anche i gruppi che lo producono e se ne cibano, i pescatori (Idem: 110). E lo stereotipo dell'odore è fra i più pregnanti a designare non solo differenze ma soprattutto evitazione e disistima. L'intolleranza dell'odore di pesce nell'ambiente agro-pastorale è diffuso anche più vicino a noi. A Porto Torres, in Sardegna, ho constatato personalmente che le donne provenienti dai paesi dell'interno, che lavoravano stagionalmente nello stabilimento di conservazione delle sardine, si vergognavano a viaggiare sui mezzi pubblici, dove venivano derise per l'odore di pesce che emanavano (Mondardini Morelli 1989: 52). D'altra parte fra i pescatori come ho potuto osservare nel corso delle mie ricerche in centri costieri del Nord Sardegna, l'intolleranza dell'odore del pesce e il rifiuto di cibarsene da parte dei contadini, vengono addotti come un deterrente per gli scambi matrimoniali, a marcare simbolicamente le ragioni più complesse della tendenza all'endogamia dei due gruppi professionali (Mondardini Morelli 1988: 41).

Dunque le abitudini alimentari disegnano confini, ma questi confini, di fatto, funzionano come spazio di comunicazione e di interazione, possono cioè essere attraversati confermando e affermando la propria appartenenza. Siamo nel campo dell'ospitalità, dello scambio e del dono del cibo. Nella mia esperienza di ricerca la prassi più frequente è quella dello scambio di cibo fra pescatori e altri gruppi occupazionali: in passato i pescatori ponzesi, che stanziavano stagionalmente sulle coste della Sardegna, percorrevano numerosi chilometri a piedi per raggiungere gli abitati agro-pastorali, dove, in cambio di pesce, ottenevano latte e formaggio. Situazioni analoghe sono state registrate in Abruzzo, nelle Marche e in Toscana.

Quando i pescatori costituiscono un gruppo minoritario nell'ambito di un consistente aggregato urbano lo scambio è più generalizzato ed è gestito dalle donne: si offre pesce in cambio di pollame, conigli e verdure, ma soprattutto il pesce può essere oggetto di dono alle persone influenti per ottenere favori e inserirsi positivamente nelle reti sociali comunitarie.

Buono da donare

Il cibo “buono da donare” si mostra in numerose pratiche nella Sardegna rurale e pastorale, e la gestione del dono è in genere attribuito delle donne. Penso al dono dei papassini in occasione della commemorazione dei defunti (per i quali peraltro si imbandisce la tavola – e qui torna il ruolo dell’odore del cibo, perché gli adulti devono spiegare ai bambini che i defunti non mangiano il cibo, ma l’odore li consola), alle formaggelle pasquali e a tutta la rete di doni e contro-doni che ancora oggi nei paesi regolano le relazioni sociali. In questi casi è legittimo parlare di fatto sociale totale, che consente di rilevare anche la dinamica di complementarità fra i sessi: dove i maschi, come nel caso della pesca e della pastorizia operano lontano da casa, sono le donne che gestiscono le relazioni sociali nella comunità.

Questa pratica del dono da parte delle donne è un elemento teso all’incontro, all’armonia, di contro ai conflitti, alla vendetta e alla guerra (Zene 2006). Si tratta di pratiche che fanno pensare ad una disposizione culturale all’apertura, allo scambio, all’incontro con l’altro.

Gli studi antropologici, sostenuti dalle ricerche dirette, hanno già ampiamente esplorato, nelle prestazioni alimentari diffuse nella tradizione mediterranea, la messa in opera del principio di reciprocità. Il vino in particolare, pur costituendo un prezioso prodotto di scambio commerciale, conserva al consumo speciali forme di reciprocità cerimoniali. E’ Levi-Strauss ha sottolinearlo: “... in quelle regioni in cui il vino, costituisce l’industria essenziale, è circondato da un alone mistico che ne fa il ‘rich food’ per eccellenza ... si manifesta subito una singolare differenza di atteggiamento nei confronti dell’alimento liquido e di quello solido: quest’ultimo rappresenta le servitù del corpo, e l’altro il suo lusso; l’uno serve innanzi tutto a nutrire, l’altro a onorare “(trad. it. 1976: 108).

L’idea che il vino serva a onorare, nel contesto simbolico del dono e della reciprocità, assunta come ipotesi della ricerca, ha trovato un’ampia conferma nell’area in esame: gli oggetti della cultura materiale, i processi lavorativi della produzione in vigna, della vendemmia e della vinificazione, mostravano il loro senso antropologico nel significato sociale del vino. La ricerca etnografica, puntualmente, in merito agli oggetti, ai documenti storici e alle testimonianze scritte e orali, ha mostrato la ricchezza e la complessità delle relazioni sociali messe in opera nella produzione e consumo del vino. Lo studio della catena operativa di produzione, insieme all’analisi delle rappresentazioni, colte nell’incontro diretto, nelle storie di vita, nei detti e nella produzione orale e scritta locale, ha consentito di cogliere il senso sociale che permea i processi produttivi e i prodotti stessi. Alcuni elementi di biodiversità, quali particolari prodotti cerealicoli, viticoli e alimentari in genere, si spiegano in questo contesto complesso, che include certamente un territorio, ma anche saperi, pratiche e significati sociali (Mondardini 2002).

L’abilità delle donne bosane nella lavorazione del *filet*⁴ non poteva tralasciare gli spazi del quotidiano che riguardano il consumo del vino: nelle case delle donne più anziane ho riscontrato bicchieri e bottiglie rivestite di pizzo *filet*, a evocare un sapore antico nell’offerta di Malvasia. Perché qui è la malvasia a ricoprire un ruolo centrale.

A conferirle un alone magico speciale provvede il mito d’origine del vitigno, che si ritiene importato dalla Grecia da parte di monaci bizantini: i nomi locali *malmasia*,

⁴ Si veda in proposito, a cura della Scuola media statale di Bosa, *Il filet*, Bosa, anno scolastico 1986-87, stampato con il contributo della Comunità Montana Marghine Planargia.

marvasia, malvagia, ecc., evocherebbero un'antica città del Peloponneso, *Monembasia* o *Monenvasia*, famosa per i suoi vigneti, o forse per il commercio dei vini, mentre alla Grecia rimanda anche il termine *alvarega*, con cui si indica il vitigno, che significa appunto uva greca.

Ma è l'intreccio delle condizioni ambientali e del lavoro dell'uomo a garantirne la qualità e l'aroma inconfondibile. Un'affinata tradizione nella produzione di Malvasia, consolidatasi nelle cantine di Bosa e apprezzata da viaggiatori, letterati ed esperti del settore, ha consentito di ottenere, con D.P.R. del 21 luglio 1972, il riconoscimento DOC, con la denominazione "Malvasia di Bosa", favorendo così una più ampia diffusione della produzione nell'area.

Ovunque le testimonianze scritte e orali ne decantano le proprietà curative e afrodisiache, in un contesto di reciprocità e di scambio sociale. Così in una cantina bosana si possono leggere i versi di Giovanni Nurchi: "*Pro non ti lompere maladia su proste lu digiris e lu dissipas cun tazzas de 'inu bianco e Malvasia*". E, a ulteriore conferma, il detto "*Su dolore a Bosa lu buffana cun malvasia* (Mastino 2003).

La pratica del dono sembra rivelarsi già nei prodotti della vigna, come recita una filastrocca locale, che del territorio disegna un'immagine di ricchezza e abbondanza: "*A benis comare a pappare pruna...e in mesu 'inza b'appo muscadellu coloridu e bellu chi nd'attid sa gana...E ua niedda Ch'el bella e gentile, b'appo marronzile e zirone 'e Ispana*"⁵. E continua enumerando tutti i tipi di uva e di frutta quasi ad evocare il paradiso terrestre.

Ma è nella malvasia, più che altrove, che sembra concentrarsi l'interesse e lo spirito del dono: Bisogna essere nel "circuito del dono" e del ricevere, essere amici, per avere in dono la malvasia. Come ha sottolineato Levi-Strauss "il vino offerto chiama il vino reso, la cordialità esige la cordialità" (1976: 109: 110). Compare così una sorta di ambiguità nel significato sociale del vino, che unisce alcuni e separa altri. La pluralità delle versioni del mito di Dioniso mostra la complessità, l'ambiguità e l'ambivalenza del significato sociale del vino. C'è la versione tebana, dello straniero in visita, che lascia cadere da sotto il mantello la pianticella della vite. Ma, snella stessa versione, gli effetti del vino sono devastanti: l'ubriachezza fa vacillare, cadere, morire. Il nettare degli dei ha la potenza del veleno. Così nella versione ateniese è sempre Dioniso che riconduce alla misura, alle regole del simposio: "dopo aver mangiato i cibi solidi, la carne e il pane, si offra a ciascuno un dito di vino puro per gustare e sperimentare la potenza, la *dynamis* del Dio Benevolo" (Detienne 2000: 53). Nelle feste di primavera si porta il vino al Santuario, pregando il dio affinché "l'uso del *pharmakon* sia senza danni e riesca invece salutare" (Idem). Di qui anche il senso e l'uso terapeutico del vino.

Nei quartieri popolari di oggi, il vino conserva le sue proprietà mitiche, ma come osserva Mayol, esso ha qualcosa di più prezioso, costituisce "l'antitristezza simbolica" (Mayol 1990). Anche il "dire" della gente del luogo sembra porsi in questa direzione.

Una poesia di Ottorino Mastino, dal titolo interlocutorio "*Ite est sa cosa pius preziosa?*" così conclude: "*Chie no bùffada Malvasia de 'Osa/e femina no ischidi basare/tottu dèppede lass'are/peldinde onze cosa*"⁶

⁵ "Vieni comare mia a mangiare prugne ...e in mezzo alla vigna ho un moscatello colorito e bello che ti fa venire voglia di mangiarne.....e uva nera, marronzile e zirone di Spagna...". Cfr. P. Sassu (cura di), Raccolta dei canti popolari di Bosa, Centro di cultura popolare, UNLA, Bosa, 1996, p.122.

⁶ "Chi non beve Malvasia di Bosa, donna non sa baciare e tutto deve lasciare, perdendo ogni cosa" (O. Mastino 2003: 305)

Ma il riferimento alla sessualità, che altri hanno sottolineato (Cunnihan 1981: 275), a me è parso secondario rispetto ad un senso di socialità più ampio. Dall'analisi delle testimonianze scritte e orali il riferimento alla malvasia si associa alle occasioni speciali della socialità: il confronto col vicinato, l'onore all'ospite, l'incontro con la comunità.

Infatti la malvasia è *il vino dell'ospitalità*, che si offre all'ospite per onorarlo e ricevere onore proprio per la qualità del vino. Qui è ancora vero che "se un uomo offre del vino di sua produzione si aspetta un giudizio che è equivalente al giudizio su se stesso" (Cunnihan 1981: 273). La produzione del vino rivela dunque pratiche di relazione con l'ambiente, ma anche pratiche sociali in cui si giocano il prestigio, l'identità personale e le relazioni sociali.

Ancora la malvasia è *il vino della festa*, il momento della socialità più piena, dove, come nei matrimoni, nel carnevale e nelle feste patronali, è ammesso lo scialo, il lasciarsi andare, eccedere, potremmo dire onorare Dioniso, quale "sopravvivenza dell'arcaica convivialità" (Tagliapietra 2004). E nel momento della festa l'ospitalità raggiunge il suo culmine, i conflitti sembrano sedarsi, l'incontro prevale sullo scontro, la pace sulla guerra.

Mangiare insieme

Questa dimensione sociale del vino, nella sua possibilità di superamento dei confini fra le persone, i gruppi e le aree culturali, può essere estesa anche al cibo in generale.

Nella pesca i marinai mangiano insieme, talora dentro lo stesso piatto, "come in famiglia". Ma lo spazio ristretto della barca può anche essere costrittivo, se non vengono elaborati atteggiamenti di attenzione, rispetto reciproco e solidarietà. La cultura dei pescatori sembra tradizionalmente orientata verso questi valori. A Mazara del Vallo, come risulta da una ricerca condotta da Antonio Cusumano, i tunisini imbarcati sui pescherecci sperimentano rapporti relazionali coi pescatori locali assai più gratificanti rispetto ad altri immigrati che operano in altri settori.

Il tempo trascorso insieme, in una stessa imbarcazione, spesso per più di una settimana a vivere la stessa esperienza tra cielo e mare a superare le medesime vicissitudini, contribuisce a creare interazioni di aperto e reciproco rispetto. Parecchi immigrati... richiamano con insistenza il particolare che essi mangiano a bordo insieme a tutti gli altri marinai, additando questi fatti a testimonianza della fratellanza... che esiste fra tutti i componenti dell'equipaggio...(1976: 47).

Occasioni di pasto in comune possono verificarsi anche fra gruppi di pesca diversi, ad attenuare la conflittualità e la competizione. A Stintino, racconta un mio informatore, ognuno mirava al posto migliore di pesca e cercava di arrivare prima degli altri per appropriarsene, ma accadeva anche che durante la notte, in attesa di salpare le nasse, alcune barche si riunissero, per cucinare e mangiare insieme.

Il pasto in comune, in situazioni sociali particolari, acquisisce vere e proprie connotazioni rituali che hanno la funzione di rafforzare la solidarietà nel gruppo di pesca. Una istituzione rilevante se si considera che nella produzione alieutica più che altrove la solidarietà, la coesione e la stabilità del gruppo di pesca sono determinanti nel processo lavorativo. Così la *caldeirada*, il cibo che i pescatori di merluzzo portoghesi consuma in comune la sera, dopo una giornata di lavoro, allenta le tensioni createsi nel

corso della giornata e ristabilisce quell'armonia che è necessaria per poter riprendere il lavoro insieme.

Per le pesche speciali, come quella del tonno e del pesce spada, si registrano veri e propri banchetti rituali che ricordano le pratiche propiziatorie e di ringraziamento delle società etnologiche.

A Stintino, nel giorno del Corpus Domini si doveva festeggiare la stagione di pesca e l'imprenditore della tonnara doveva fornire ai tonnarotti 40 chilogrammi di carne, 40 litri di vino e 25 chilogrammi di pasta.

In Calabria, la tradizionale *mangiata* praticata dall'equipaggio di una feluca prima dell'inizio della pesca del pesce spada (Scisci 1984: 492) che può essere assunta come rito propiziatorio della buona resa, di fatto contribuisce a garantire quell'affiatamento fra i membri del gruppo di pesca che sono indispensabili nell'attività lavorativa. In Sicilia la *mangiata* viene ripetuta anche alla fine della stagione, la cosiddetta *scialata*, che viene finanziata dal commerciante che ha acquistato il pesce durante la stagione.

Se i pasti in comune nell'ambito del gruppo di lavoro sollecitano la solidarietà interna, le sagre del pesce in occasione delle feste patronali, costituiscono momenti di apertura a gruppi sociali più ampi. Diventate particolarmente frequenti nelle nostre coste, in parallelo con il turismo balneare, sono fenomeni che, insieme alla funzione di promozione economica, alimentano processi di interazione sociale che meritano di essere presi in considerazione nella loro dimensione di incontro culturale.

Bibliografia

- Almagor U., *The cycle and stagnation of smells*, "Res 13", 1987, pp. 106-121
- Bettini M., *La voce dello straniero*, La Repubblica, 14 novembre .2006, p. 49.
- Cunihan C. M., *Food, Culture and Political Economy: an Investigation of Changing Lifestyles in the Sardinian Town of Bosa*, University of Massachusetts, dissertazione di Ph.D., 1981.
- Cusumano A., *Il ritorno infelice*, Palermo, Sellerio, 1976, p. 47.
- Detienne M., *Dioniso a cielo aperto*, Bari, Laterza, 2000, (ed. or.1986).
- Geertz C., *Interpretazione di culture*, Bologna, Il Mulino, 1998.
- Guigoni A e Ben Amara R., *Saperi e sapori del Mediterraneo*, Cagliari, AM&D Edizioni, 2006.
- Levi - Strauss C., *Le strutture elementari della parentela*, Milano Feltrinelli, 1976.
- Id., *Le regard éloigné*, Paris, Plon, 1983.
- Mastino O., *Bosa. Tra le antiche pietre*, Cagliari, Edizioni Della Torre, 2003.
- Mayol P., *Habiter*, in de Certeau M., Giard L., Mayol P., *L'invention du quotidien*, Paris, Gallimard, 1994, vol.II, pp.15-188.
- Mondardini Morelli G., *spazio e tempo nella cultura dei pescatori*, Pisa, Editrice Pisana, 1988.
- Id., *Storie di vita e di lavoro*, in AA. VV. *Donna e società in Sardegna*, Sassari, DEIS, 1989, pp. 33-57.
- Id., *Metiers et savoirs locaux. Pour une valorisation des ressources humaines dans le contexte sardo-corse*, in *Actes, Congrès International Environnement et Identité en Méditerranée*, Université de Corse, Corte, 3-5 juillet, 2002, Tome 2, pp. 249-257.
- M. Sahlins, *Cultura e utilità. Il fondamento simbolico dell'attività pratica*, Milano, Bompiani, 1982.

Scisci R., *La caccia al pesce spada nello stretto di Messina*, Messina Edizioni Antonio Sfameni, 1984.

Tagliapietra A., *Metafisica dello champagne*, in “Quaderni di MicroMega”, Roma, Gruppo editoriale l’Espresso, 2002.

Teti V., *Il colore del cibo*, Roma, Meltemi, 2005.

Zene C., *Dono e vendetta nella Sardegna centrale*, in “Lares”, 2006.