

**Cattarulla, Camilla (a cura di) (2017).  
*Identità culinarie in Sudamerica.*  
Roma: Nova Delphi, pp. 261**

Margherita Cannavacciuolo  
(Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

Il cibo è da considerarsi come un complesso dispositivo di rappresentazione e auto-rappresentazione articolato in pratiche di sapere e soggettività, nonché un ambito inter-medio, in quanto stabilisce legami *tra* soggettività, individuali o collettive, che implicano, al contempo, un'istanza di *mediazione* che mette in discussione le rigide categorie di identità e nazione; si pensi, solo per citare un esempio, al caso della società di appartenenza e della terra di arrivo all'interno dei fenomeni migratori.

Il volume *Identità culinarie in Sudamerica*, edito nel 2017 dalla casa editrice Nova Delphi, esplora la ricchezza semiotica e semantica del cibo come dispositivo identitario, strumento di scambio culturale e veicolo contro-discorsivo e anti-egemonico. I contributi che compongono la silloge, come spiega la curatrice nella puntuale introduzione, illustrano, infatti, «un ventaglio di situazioni storico-politiche, antropologiche, linguistiche e letterarie su come il cibo, in quanto forma di linguaggio, sia veicolo (dalla Scoperta ai giorni nostri) di modelli e processi culturali nel tessuto sociale dell'America del Sud, da considerare qui come un macro-studio di caso» (8). Il cibo diviene quindi in questo volume lo squisito alfabeto di una grammatica sudamericana della convivialità, della socialità e socializzazione, che esprime e comunica l'identità e traduce l'alterità, e che inverte posizioni di centralità e periferia.

Al criterio tematico che sorregge l'ordine dei contributi all'interno della silloge, è possibile accostare una presentazione per aree geografiche di interesse – ovvero Spagna, Cile, Argentina e Brasile – che proponiamo a continuazione.

Nel saggio «Il cacao, frutto proibito del Nuovo Mondo, e la disputa sulla cioccolata», Luigi Guarnieri Calò Carducci prende in esame la ricezione spagnola del 'nuovo' continente americano ripercorrendo la storia di questo prodotto autoctono americano, dalla scoperta e prima percezione degli spagnoli fino al particolare processo di creolizzazione e assimilazione negli ambienti europei, e scandagliando con minuzia i resoconti pervenuti attraverso le *crónicas de Indias*. Privilegiando una prospettiva compara-

ta, che ben traduce lo spirito del volume, lo studioso mette in luce come l'ibrida ontologia del cacao divenga, infatti, oggetto di studio scientifico e nucleo di narrativizzazione da parte di cronisti e studiosi spagnoli e italiani dell'epoca, che ne studiano il potere afrodisiaco e curativo, e ne sottolineano la caratteristica elitaria, in quanto riservato alle caste dirigenti delle società preispaniche, e la condizione di moneta frazionaria ampiamente utilizzata dagli europei durante la colonia e soggetta a falsificazioni.

Nel saggio «L'identità culinaria cilena tra tradizioni indigene e apporti europei. Appunti storici e autobiografici», Claudia Borri riflette sul ruolo di prim'ordine dell'alimentazione come «canone narrativo» privilegiato nella descrizione e (ri)costruzione identitaria utilizzato dalle cronache della colonia fino ai giorni nostri. La studiosa presenta un percorso meta-critico attraverso scritti moderni e contemporanei che mettono in luce i tratti più caratteristici della cucina cilena, da *El cautiverio feliz* (1673) di Francisco Núñez de Pineda y Bascuñan, fino alle ricette dedicate al Cile di *Cocina ecléctica* (1890) di Juana Manuela Gorriti, e ai ricettari di Marta Brunet *Hermanita Horiga* (1931) e di Umiliana Cárdenas *La papa está aquí...* (1993), che vedono l'esaltazione della cucina tradizionale come vero archivio memoriale dell'eterogeneità del paese. Cucina meticciosa e meticcioso culturale si fondono nella riflessione finale di Borri sulla presenza della cucina indigena - si veda a questo proposito *Cocina mapuche* (1991) di Amanda Ibacache - come apporto privilegiato all'interno delle dinamiche di costruzione identitaria, dato dalla mescolanza di cucina di origine indigena, cucina creola, apporti stranieri e cucina popolare e autoctona.

E proprio sulla figura di Marta Brunet è incentrato il saggio di Sonia Montecino Aguirre «Cosa mangiamo oggi? Marta Brunet con le mani in pasta», che scandaglia analiticamente l'immaginario simbolico della produzione della scrittrice e giornalista cilena, nonché la conformazione di una vera e propria «gastropolitica», vincolata alla nozione di 'doppio' come strategia esistenziale, militante e narrativa. Ivi il cibo funge da strumento di denuncia e lotta di genere e di classe, in cui emerge anche il ruolo di primordine del gusto in quanto senso fondatore di memoria, relazioni e tradizioni.

Il cibo diventa metonimia di cultura cosmopolita nel saggio di Diego Armus e Lisa Ubelaker-Andrade «Cibo della mescolanza, menù estesi, ristoranti e pizzerie: Buenos Aires nel XX secolo», che riflette sulla perdita della capacità di significare di categorie quali «autenticità» e «nativismo», intese, invece, come frutto di un processo di naturalizzazione della mescolanza - tra migranti interni, europei, latinoamericani e orientali - di cui Buenos Aires è stata teatro sin dalla fine del XIX secolo. Ed è proprio partendo da tale problematica concettuale che si riflette sull'ibridazione gastronomica, proponendo esempi che illustrano come l'elemento autoctono abbia lasciato spazio nei ristoranti della città a un «menù della mescolanza», frutto dei processi di adattamento, adeguamento e reinvenzione

dovuto all'impatto delle ondate migratorie, soprattutto spagnole e italiane, e reduce del conflitto tra cosmopolitismo e localismo. L'articolo passa in rassegna, inoltre, l'evolversi di trattorie di periferia e di pizzerie, protagonisti di tanta letteratura nazionale, come spazi di ricostruzione di nuove pratiche relazionate alla produzione e al consumo gastronomico – si pensi alla pizza *porteña* di *muzzarella* in cui, però, manca il basilico – e come indicatori dei cambianti rapporti tra il centro e le periferie urbane.

Buenos Aires è anche lo spazio di indagine di Fernando Diego Rodríguez, nel saggio «L'avanguardia va a tavola. Intellettuali e convivialità nella Buenos Aires degli anni '20», ove si affronta l'imporsi del banchetto come nuova pratica di convivialità, centrale nel rinnovamento delle forme di vita sociale intellettuale e delle pratiche di produzione culturale. Da un lato, il banchetto rispecchia l'autonomia degli intellettuali del periodo considerato rispetto all'alta società, e, dall'altro, dona nuove connotazioni simboliche allo spazio esterno e sociale rispetto a quello interno e intimo, privilegiato nel XIX secolo e nell'epoca *bohémienne* del Novecento. Rodríguez considera come la visibilità di gruppo e l'esibizione di vincoli e relazioni diventino un culto per i giovani artisti dell'avanguardia *porteña*; e si sofferma, al contempo, su come il banchetto rappresenti anche una «palestra verbale» (117) per i nuovi scrittori, così come una forma militante per la promozione pubblica e l'autoaffermazione dei martinfierristi.

«Vivimos en una ensalada fantástica»: identità culinarie nell'Argentina migratoria (secc. XIX-XX)» di Camilla Cattarulla costituisce una meticolosa indagine riguardante la funzione inter-culturale che il cibo riveste in Argentina all'interno dei e attraverso i processi migratori europei ed extra-europei. In particolare, la studiosa esamina le problematiche e i conflitti identitari che si originano attorno alle pratiche e alle abitudini culinarie introdotte dalla collettività italiana, e come questi abbiano inciso nella costruzione del pregiudizio riguardante l'inesistenza di una cucina nazionale argentina. Ripercorrendo e analizzando testi letterari, studi gastronomici, testimonianze di emigrati italiani e ricettari di scrittrici nel lasso cronologico considerato – Gorriti, Cullen de Aldao e Carrizo de Gandulfo per citarne alcune –, lo studio costituisce un'importante confutazione e decostruzione della rigidità di tale luogo comune, che Cattarulla realizza risaltando l'aspetto dinamico e sintetico del cibo all'interno dei flussi migratori in Argentina, come «elemento sempre in viaggio» (176), che rappresenta un agente privilegiato di transculturazione di andata e ritorno nonché di multiculturalismo, e problematizza le definizioni di identità nazionale.

Il contributo di Zeldá Alice Franceschi, «L'alimentazione come criterio complesso per definirsi e ridefinirsi indigeni. Il caso dei Wichí del Chaco argentino», costituisce uno studio etnografico che affronta la transizione alimentare vissuta dalla popolazione indigena Wichí da un'alimentazione basata su caccia, pesca e raccolta, e vincolata a un articolato sistema mitico in cui il cibo assume la valenza di dono e di legame con la divinità

e con la storia familiare, a una di matrice industriale, in cui il cibo acquisisce una rilevanza socio-politica ed economica in quanto sinonimo di una relazione problematica e conflittuale con i processi di modernizzazione. Ripercorrendo la storia dei Wichí, dalla loro interazione con la missione francescana *Nueva Pompeya* alla scelta di lavorare negli *ingenios*, la antropologa analizza il significativo disallineamento tra gusto e pratiche culturali, mettendo in luce i cambiamenti alimentari avvenuti all'interno della popolazione a seguito della sedentarietà, e come questi abbiano determinato «una frattura non assestata» che determina un disadattamento socio-culturale, introducendo orari e nuove norme culinarie e culturali prima inesistenti e influenzando divieti e tabù.

Il contributo di Ana Lía Rey, «Mangiare ed educare. Cibi e piani alimentari sulle riviste socialiste argentine pubblicate dalle donne fra il 1900 e il 1956», prende in esame un *corpus* di riviste femminili e femministe pubblicate nella prima metà del XX secolo, concentrandosi poi in modo specifico su *Vida femenina*, e riflette sulla necessaria riconfigurazione dell'identità femminile da parte delle socialiste nell'Argentina del periodo, che tenesse conto della volontà della donna di emanciparsi dalla cucina e della sua consapevolezza di essere pur sempre l'«eterna macchinista» della caldaia del corpo (219). Rey mette in luce il progetto delle riviste considerate di riformulare il ruolo della donna attraverso la costruzione di un discorso di genere di stampo performativo: al cibo si associa una prospettiva scientifica, che, successivamente, porta alla relazione tra salute e abitudini alimentari, in tal modo, si va disegnando l'immagine della padrona di casa come un soggetto consapevole del significato politico della maternità e si trasforma il compito della cucina in un lavoro di importante valore sociale.

Perno del saggio «Ricette indigeste tra Portogallo e Brasile» di Giorgio de Marchis sono le problematiche legate all'invenzione di definizioni identitarie e culturali attraverso l'elaborazione di nuove grammatiche gastronomiche, che lo studioso esplora considerando il diniego iniziale da parte degli indigeni tupy delle pietanze offerte dai portoghesi nel XVI secolo, così come la proiezione, da parte degli europei, di antiche paure sulle pratiche alimentari degli abitanti del Brasile. Attraverso un interessante percorso tra i testi della letteratura brasiliana più significativi del XIX e inizi del XX secolo, lo studioso riflette su come l'elaborazione di nuovi paradigmi culturali e politici, che mirano a sottolineare l'emancipazione del Brasile e l'originalità della letteratura nazionale, abbia implicato anche la modificazione delle pratiche alimentari descritte, passando quindi da un «cannibalismo goloso», attribuito agli indigeni, a un processo di «decannibalizzazione» che porterà al *Manifesto Antropófago* del Modernismo. Al contempo, nell'ottica di una politica di conciliazione tra l'elemento indigeno e il contributo europeo, anche la cucina riflette il processo di brasilianizzazione, che implica il cambiamento delle abitudini alimentari dell'immigrato.

Il cibo e le problematiche linguistiche sono il centro dello studio di Salvador Pippa, «Le ricette brasiliane fra tradizione e modernità: una riflessione sulla lingua e traduzione», che considera la transculturazione gastronomica avvenuta dal contatto tra portoghesi, indigeni e, successivamente, schiavi africani, espressione di meticciato ma anche di una società relazionale come quella brasiliana, per poi dirigersi verso un'accurata analisi del cambiamento che il genere 'ricetta' accusa, nell'ambito della presentazione, nel passaggio dal solo testo scritto alla 'multimodalità' che dota il genere di una flessibilità prima sconosciuta. Lo studio esamina, poi, come la complessità del legame che intercorre tra gastronomia e cultura di appartenenza emerga problematicamente nel momento della traduzione di una ricetta, in ambito sia inter-regionale, nel caso considerato del Brasile, sia inter-culturale, nel caso delle traduzioni di ricette brasiliane in italiano. In quest'ultimo caso, non solo la traduzione può comportare l'arricchimento della lingua - e della gastronomia - di arrivo, ma può produrre, di contro, un addomesticamento della ricetta iniziale, applicando importanti modifiche degli ingredienti e dell'esecuzione.

Il cenacolo di voci eterogenee, in quanto a affiliazione e prospettiva di ricerca, che trova asilo in queste pagine, delinea un'articolata e multidisciplinare cartografia culinaria dell'America del Sud, e determina l'utilità del volume, necessario per la scientificità dell'approccio a un tema così complesso come il cibo e le funzioni e interazioni che implica a livello sociale, culturale, politico, economico e identitario.

