



Call for Papers

CIBO, MIGRAZIONI, PASSAGGI

Cibo che si porta con sé, cibo che s'incontra

A cura di

Franca Bimbi & Paolo Gusmeroli
(Università di Padova)

Il cibo costituisce una prospettiva significativa per analizzare il rapporto tra esperienze vissute e processi di cittadinanza dei migranti (Shinozaki 2015, Monforte et al. 2009). Gli stili alimentari, con le loro pratiche del mangiare e del bere, definiscono un campo di risorse simboliche e di capitali sociali rilevante per la transculturazione degli spazi sociali, nel quale l'*agency* gioca un ruolo evidente.

Chi emigra porta con sé la "valigia del cibo", mentre si prepara a incontrare un cibo estraneo e sconosciuto. Per chi parte, il cibo-con-sé può rappresentare la sicurezza, i gusti abituali, i legami sociali ritualizzati, la cura del proprio corpo e delle persone di cui si è responsabili. Anche nei passaggi obbligati, o nei luoghi maggiormente ristretti e insicuri, quel bagaglio rende possibile l'elaborazione delle separazioni e il fronteggiamento dei rischi.

Alla partenza, la "valigia del migrante" (Bayley 2017) contiene le intersezioni sociali tra pratiche alimentari istituite, forme di commensalità e definizioni di tipicità del cibo, che mettono in scena memorie, appartenenze e relazioni. Si tratta, comunque, di un capitale duttile, che si trasforma nel viaggio e nei diversi passaggi. Il cibo migrante circola contaminandosi e influenzando le abitudini di vita quotidiana di coloro che incontra.

La valigia contiene anche le rappresentazioni anticipate del cibo altrui. Tuttavia, il cibo-che-s'incontra è, almeno all'inizio, un nutrimento fattuale, un oggetto che si impone, che ingiunge un adattamento a volte senza possibilità di scelta, che costringe a lottare per sopravvivere, che fa ammalare, o che cura attraverso diete e discipline del corpo non intelleggibili; ma può essere anche l'inizio di uno scambio di doni in cui le rappresentazioni reciproche agiscono da *medium* positivo.

Chi emigra fa l'immediata esperienza della facilità e delle difficoltà dell'approvvigionarsi, del cucinare e del mangiare "come a casa".

Negli incontri, facili o difficili, si paragona il cibo inconsueto con quello che si porta con sé, si confrontano forme di conoscenza e di giudizio attorno al gusto (buono/cattivo), alla salute (fa bene/fa male), ai modi corretti o scorretti di cucinare, abbinare, consumare, e infine alle "buone maniere" e alle relazioni adeguate/inadeguate di commensalità e convivialità.

Per chi riceve i nuovi arrivati, mangiabile o immangiabile possono esprimere due giudizi sintetici, simili alla distinzione tra migrante ideale e migrante "non meritevole" costruita su un modello di cittadino ideale, esemplare. Tuttavia, le diverse sensibilità di gusto possono anche rappresentare un punto d'incontro, che mette alla prova esperienze corporee e relazioni sociali.

I racconti che confrontano il proprio cibo, portato, con quello degli altri, trovato, esprimono le difficoltà di modificare gli *habitus* corporei (“mi fa male”, “non posso digerirlo”, “mi fa ingrassare”). Tuttavia, nel tempo, le narrazioni dei conflitti e delle prese di distanza dal cibo altrui possono definirsi come differenti categorizzazioni oppure come pregiudizi, che indicano anche i percorsi per la ridefinizione delle abitudini e le pressioni per il riconoscimento.

Dalle narrative collettive di chi ha l’egemonia sulla presa di parola emergono asimmetrie istituite che fanno da barriera alle transculturazioni. Anche le forme di “*mixité*” e di “ibridazione” vengono prevalentemente rappresentate entro i confini di due mondi alimentari separati o gerarchizzati.

Le cucine dei Paesi riceventi raccontano le loro diversità, dalle specializzazioni agro-alimentari alle ricette, come tipicità, tradizioni, riscoperte, innovazioni, che vengono pensate positivamente e in perenne trasformazione.

Viceversa, le diversità e le complessità alimentari portate dai migranti sono sovente semplificate e confinate nei discorsi sulla conferma delle identità e sul cibo etnico, intese come specificità culturalmente omogenee, statiche e “povere”. Anche l’attenzione verso i sentimenti di appartenenza può portare a enfatizzare la fissità identitaria del cibo nella valigia. Per altro verso, le preoccupazioni per la salute dei migranti spingono chi se ne cura a sollecitare l’integrazione attraverso l’acculturazione e l’adattamento al cibo dei Paesi d’arrivo.

A livello internazionale sta crescendo l’attenzione nei confronti del dibattito per diete sane in sistemi agroalimentari sostenibili, per tutti e per il pianeta, aperti al contributo delle cucine di ogni Paese e continente (Lancet 2019). Si tratta di una prospettiva orientata dai nessi tra la qualità alimentare e i gusti locali, tra la promozione della salute individuale e la salvaguardia degli ecosistemi.

Questo scenario, particolarmente nei Paesi ricchi e nelle classi sociali preoccupate per il loro cibo insano (Bimbi 2014), può sollecitare i processi di creolizzazione delle cucine nazionali (Gabaccia 1998) attraverso l’influenza dei *foodways* dei nuovi arrivati (Terragni 2018). La valorizzazione del cibo povero e dei “poveri” (Thoms 2010) può ampliare, per i migranti, le opportunità di cittadinanza (Gutiérrez Rodríguez, Tate, 2015). Oppure, con la definizione di standard universali rigidi, anche la prospettiva di una cucina sana e sostenibile per tutti potrebbe contribuire a marginalizzare le abitudini alimentari dei migranti.

In altre parole, alcuni ritengono che questa prospettiva sia adeguata ai gusti e alle capacità economiche delle classi medie globali, mentre altri sottolineano che si tratta del terreno di diffusione delle forme di attivismo agro-alimentare transnazionale (Counihan, Siniscalchi 2014; De Azevedo 2015; Counihan 2018; Smith, Grasseni 2020)

Il numero monografico, *CIBO, MIGRAZIONI, PASSAGGI. Cibo che si porta con sé, cibo che s’incontra*, intende esplorare le trasformazioni delle pratiche alimentari in differenti circostanze migratorie, considerando il cibo come una prospettiva significativa da cui leggere i processi di cittadinanza dei migranti e la transculturazione degli spazi sociali, nei loro aspetti contraddittori.

Vorremmo presentare contributi di ricerca empirica o di carattere teorico considerando come indicativi i seguenti temi:

- Intersezioni e co-creazioni di valore nelle imprese del cibo.
- Transculturazioni nascoste, in cucina e nelle ricette.
- Dinamiche nei luoghi di lavoro. Cibo da casa, pasti in mensa.
- Il cibo nelle condizioni di restrizione. Accessibilità, resilienza, resistenze.
- Madri, padri e bambini. Viaggi, passaggi e sicurezza alimentare.
- L’alimentazione in gravidanza, nell’allattamento e nel cibo per i bambini.
- Al nido e a scuola. Scambi e conflitti tra differenti culture alimentari.

- Capitali culturali del mangiare e del bere tra ragazze e ragazzi transnazionali.
- Differenze nella commensalità tra generazioni. Preferenze, precedenze, obblighi.
- Cucinare e nutrire. Interdetti religiosi, sociali e di genere.
- Con le mani, con la forchetta. Riconoscimenti e disconoscimenti.
- Ammalarsi con il proprio cibo, ammalarsi con il cibo altrui. Narrazioni di pazienti e di medici.
- Confronti e alleanze tra culture alimentari. Malattie croniche e obesità infantile.
- Migrante e vegetariano, vegano, mediterraneo, e altro.... Cucine neo-tradizionali e cucine inclusive.

Deadline

Si invitano gli interessati a inviare i loro saggi originali e una breve nota biografica **entro il 30 Settembre 2020**.

Come inviare

I testi devono essere inviati tramite la pagina di Mondi Migranti sul sito dell'Editore Franco Angeli: <http://www.francoangeli.it/riviste/sommario.asp?idRivista=149> ; si dovrà seguire la procedura indicata dopo aver digitato il tasto "proporre un articolo". **Tutti i testi verranno sottoposti a peer review anonima**

I singoli saggi, comprensivi di note e riferimenti bibliografici, non devono superare le **35.000 battute (spazi inclusi)**, possono essere redatti in lingua italiana, inglese, francese.

Verranno accettati solo i testi che rispettano le norme redazionali reperibili a questo indirizzo: <http://www.francoangeli.it/riviste/NR/Mm-norme.pdf>.

Per informazioni

franca.bimbi@unipd.it

gusmep@gmail.com

