

Roma, La Sapienza, 26-27-28 gennaio 2017

Emanuela Porru

Dottoranda XXIX ciclo

Università degli Studi di Sassari, POLCOMING (Dip. Scienze Politiche, della Comunicazione e Ingegneria dell'informazione) - Università degli Studi di Cagliari, DISSI (Dip. Scienze Sociali e delle Istituzioni)

Cibo, tra abitudini alimentari radicate e spinte al consumo.

Introduzione e inquadramento teorico

Negli ultimi decenni il tema del cibo è divenuto di estrema rilevanza. Innanzitutto si parla di cibo in termini di sicurezza alimentare e garanzie per i consumatori. In questo caso il cibo, la sua produzione ed il suo consumo sono strettamente collegati alle tematiche dei meccanismi di produzione di tipo industriale volta essenzialmente al profitto, dei rischi per la salute dell'uomo derivanti da sofisticazioni alimentari, inquinamento o contraffazione delle produzioni. Attorno al cibo ruotano paure e richieste di trasparenza e sicurezza da parte dei consumatori. D'altra parte di cibo si parla anche, e sempre più spesso, in termini di valore e risorsa da sfruttare. Il cibo diventa così sinonimo di valori e tradizioni perdute. In questo caso al cibo viene attribuita una forte valenza in termini culturali ed è facile vederne l'accostamento ai concetti di territorio, locale e tipicità. Vengono richiamate le connessioni tra i cibi e le produzioni (più o meno) tradizionali di un dato territorio. Ciò che in passato costituiva la dieta quotidiana delle comunità presenti in specifici *luoghi*, oggi arriva a essere considerato come un possibile motore per il suo sviluppo o la sua ripresa socio-economica. In questo senso il cibo diventa catalizzatore di speranze di ripresa economica e allo stesso tempo elemento chiave per la conservazione e diffusione di conoscenze tacite e saperi diffusi.

La centralità acquisita dall'universo-cibo ha prodotto delle ripercussioni anche in seno al dibattito all'interno delle scienze sociali e tanto la sociologia quanto l'antropologia se ne sono occupate in maniera sempre più organica. Probabilmente, parte dell'interesse e della fortuna dei dibattiti concentratisi attorno a questa tematica risiedono nella multidimensionalità del concetto stesso di cibo, le cui molteplici sfaccettature ben si prestano ad analisi di varia natura, e nei grandi cambiamenti che l'atto del mangiare ha conosciuto. Tali modifiche riguardano non solo ciò che effettivamente poniamo nei nostri piatti, ma anche la strutturazione dei singoli pasti, i tempi e i luoghi dedicati alle attività di approvvigionamento, la preparazione e consumo di cibo, il numero e la varietà di portate. Non solo le abitudini alimentari cambiano, ma cambia la concezione stessa dell'atto di cibarsi ed il nostro ruolo rispetto ad essa. Se possiamo, con una certa sicurezza, affermare che il cibo è un fatto sociale totale (Mauss, 1923), dobbiamo riflettere sulla multidimensionalità del concetto che si presta ad essere analizzato nei suoi aspetti geo-biologici, materiali (Veblen, 1899) e simbolici, e non da ultimo sulla base dei meccanismi di produzione e consumo.

Nelle stesse scienze sociali, differenti approcci alla tematica del cibo si sono susseguiti e intrecciati nel tempo. Anche molti autori classici, come Marx, Spencer, Weber, Durkheim ed Engels¹ hanno affrontato la tematica

¹ Tra le principali opere classiche ad aver trattato (seppur marginalmente) la tematica del cibo, abbiamo: “La condizione della classe operaia in Inghilterra” (Engels, 1845), descrive approfonditamente le caratteristiche qualitative (assolutamente pessime) dell'alimentazione dei lavoratori. In “The agrarian sociology of ancient civilisations” (Weber, 1909) viene invece dato ampio spazio alla descrizione delle varietà culturali dei diversi tipi di animali allevati. Anche Durkheim, nel descrivere i diversi sistemi di lignaggio, si sofferma sulla tematica del cibo, definendo il legame di

del cibo, ma in maniera collaterale rispetto ad altri temi, ritenuti primari, come ad esempio quello della disuguaglianza sociale. Col tempo invece l'interesse per la tematica del cibo è andato intensificandosi e, parallelamente alla pubblicazione di studi incentrati in misura prevalente su dimensioni connesse a quella alimentare, sono andati sviluppandosi dei veri e propri filoni di ricerca sociale e antropologica, contraddistinti dall'impiego di differenti approcci. I primi a essersi interessati in maniera pervasiva del cibo sono gli antropologi funzionalisti dei primi del '900, tra cui Radcliffe-Brown e la sua allieva Audrey Richards, che diverrà una pioniera degli studi sulla fame, studiando una tribù Bantu del sud Africa (1932). A differenza dei sociologi, gli antropologi porteranno avanti studi a carattere maggiormente descrittivo (volti a indagare aspetti delle diverse fasi di vita come il passaggio all'età adulta o la morte, le cerimonie, i cambi di status, i matrimoni o la contrapposizione tra quotidiano e festivo), con una minore tendenza alla generalizzazione rispetto a quanto accada in ambito sociologico. In generale, gli esponenti dell'approccio funzionalista tendono a indagare le relazioni e le influenze reciproche esistenti tra i differenti aspetti legati al cibo e le caratteristiche o i cambiamenti alla struttura sociale della comunità di riferimento. Vengono analizzati produzione, preparazione e consumo dei cibi all'interno del loro contesto psicologico e sociale, al fine di comprendere come (all'interno delle tribù africane studiate) questi potessero essere legati al ciclo della vita, alle relazioni interpersonali e alla struttura dei gruppi sociali. Questo approccio ha ricevuto non poche critiche proprio per il rischio di incorrere in spiegazioni di tipo extrasociale – naturale, biologico o fisico – dei fenomeni analizzati.

In netta contrapposizione rispetto alla visione funzionalista è l'approccio strutturalista, il quale tende a enfatizzare l'origine culturale e il carattere socialmente controllato dei gusti alimentari. Come sottolineato da Beardsworth e Keil (1997), la principale differenza tra i due approcci è che, se da un lato il funzionalismo cerca di teorizzare i modi in cui i vari componenti del sistema interagiscono tra di essi così da creare un intero coerente, d'altra parte gli strutturalisti mirano all'analisi delle strutture più profonde che caratterizzerebbero queste relazioni. Diversi studiosi si sono collocati in maniera originale all'interno di questo approccio. Particolare rilevanza hanno avuto gli studi condotti da Claude Lévi-Strauss (1964, 1967, 1968, 1971) e Mary Douglas (1972).

Per Lévi-Strauss (1964) la cucina permetterebbe di raggiungere una comprensione della cultura e della società che la pratica, divenendo il linguaggio nel quale la società trasferisce le proprie credenze, istituzioni e strutture. La cucina rivelerebbe le strutture fondamentali del pensiero umano. Studiare la cucina rappresenta dunque un tentativo di identificare l'affinità tra le strutture profonde della mente umana e le strutture della società. Lévi-Strauss considera l'arte culinaria di una data società dal punto di vista simbolico

quest'ultimo coi divieti di tipo tecnico e con la distinzione tra sacro e profano. Spencer si interessò della funzione religiosa dei cibi e della loro relazione con l'ineguaglianza sociale e la distinzione di classe. A tal proposito, ne "La teoria della classe agiata" (1899) Veblen individua in cibo e bevande un mezzo di realizzazione del consumo vistoso, (caratterizzato dal consumo di specifici beni allo scopo di stimolare l'invidia altrui, o dall'osservanza di specifici tabù alimentari che interessano donne bambini o uomini delle classi superiori, come nel caso di bevande alcoliche e sostanze narcotizzanti). Col passare del tempo l'interesse per le pratiche alimentari si intensifica, in "The sociology of the meal" (1910), Simmel esplora l'uso cerimoniale del cibo nelle religioni dei tempi antichi e, in generale, il significato sociale della commensalità, enfatizzando le conseguenze della socializzazione dei pasti e l'imposizione di norme formali sui bisogni naturali del nutrimento. Nel 1939 infine, Norbert Elias (The civilizing Process) si sofferma sullo sviluppo delle maniere a tavola e sul significato del consumo del pasto come manifestazione di esposizione sociale competitiva. Per una revisione della letteratura socio-antropologica che ha affrontato in maniera più approfondita la tematica dell'alimentazione e l'evoluzione dei costumi legati al cibo si suggeriscono, tra gli altri Beardsworth e Keil (1997) "Sociology on the menu" e Mennell, Murcott e van Otterloo (1992) "The sociology of food".

avvicinandosi al suo studio così come un linguista appiccerebbe al suo ambito di ricerca e la studia come il linguista. In questo modo gli elementi costitutivi della cucina di una data società vengono definiti "gustemi" e risultano essere organizzati secondo specifiche strutture di opposizione e correlazione. Attraverso la elaborazione del cosiddetto *triangolo culinario*, ai cui vertici stanno le tre categorie analitiche del crudo, del cotto e del putrido – riferibili alle condizioni nelle quali il cibo può presentarsi agli esseri umani – l'antropologo elabora l'opposizione tra elaborato/non elaborato e l'opposizione tra cultura/natura, e quindi tra cibi arrostiti e cibi bolliti. Da queste opposizioni di tipo formale, e attraverso l'osservazione di casi specifici, Lévi-Strauss ritiene sia possibile differenziare i sistemi culinari specifici di differenti società.

Anche Mary Douglas ricerca i meccanismi che identificano scelte e gusti alimentari ma, a differenza di Lévi-Strauss, non ritiene che questi siano universali. Secondo l'antropologa tali meccanismi variano da cultura a cultura. Prendendo ad esempio il tabù ebraico della carne di maiale, secondo la studiosa questo divieto sarebbe da collegarsi ad una anomalia tassonomica. Secondo la cultura ebraica le diverse specie animali possono essere classificate all'interno di tre categorie fondamentali poste dalla Genesi: terra, acqua e cielo. Gli animali che non si collocano chiaramente in nessuna delle tre categorie sono considerati impuri. L'impurità attribuita al maiale deriverebbe dal fatto che esso ha la zampa unghiate e l'unghia fessa, ma a differenza della maggior parte degli animali con queste caratteristiche, non ruminava. Nel suo *Deciphering a meal* (1972), l'antropologa si interessa non già dei singoli cibi quanto delle intere sequenze di portate che si susseguono nell'arco della giornata e che rappresenterebbero un codice in grado di mettere in evidenza i rapporti sociali che si concentrano all'interno dei pasti, come i diversi gradi gerarchici, le classi di potere e le divisioni di genere.

All'interno della cornice teorica strutturalista rientra a pieno titolo anche lo studioso francese e Roland Barthes (1979), il quale considera il cibo ed ogni elemento che lo contraddistingue o compone, come un possibile mezzo informativo. L'autore carica il cibo di una fortissima valenza comunicativa, utilizzabile per la lettura delle più svariate tematiche alle quali lui stesso volgerà l'interesse (dalle campagne pubblicitarie sui prodotti alimentari alla distinzione tra mascolinità e femminilità alla relazione tra salute e modellamento del corpo attraverso il cibo).

Nonostante la grande rilevanza degli studi sul cibo portati avanti in ambito strutturalista, altrettante sono le critiche di cui questo approccio è stato oggetto. Per meglio comprendere le ragioni alla base dello sviluppo di un successivo approccio – definito sviluppatista – è utile in primo luogo richiamare Pierre Bourdieu. Questi rappresenta infatti il collegamento tra i due approcci. In particolare, l'opera di riferimento per i suoi studi sul cibo è «*La distinzione – critica sociale del gusto*» (1979), che non si occupa solamente delle scelte alimentari individuali ma anche di molteplici altri aspetti attribuibili al significato comune di gusto (interessi cinematografici, musicali, scelte di abbigliamento e così via). Secondo il sociologo francese le scelte individuali compiute dalle persone sarebbero solo apparentemente dovute a proprie specifiche preferenze, in realtà facilmente predicibili avendo una adeguata conoscenza del background sociale delle persone. Bourdieu dà evidente risalto al legame tra scelte individuali (anche alimentari) e il concetto di stratificazione sociale, definendo quindi ulteriormente il campo di analisi degli schemi alimentari e aggiungendo alle variabili di tipo simbolico e culturali anche aspetti della vita materiale riconducibili a variabili di tipo socio-economico. Sulla base della relazione tra scelte individuali e stratificazione sociali, dovrebbe essere evidente una differenziazione nei gusti degli individui appartenenti alle classi più basse (verosimilmente, all'interno di questa categoria di individui dovrebbe prevalere un gusto meno raffinato) rispetto agli individui appartenenti alle classi più elevate. Anche Claude Fischler, uno dei maggiori esponenti della scuola francese della sociologia del cibo, se da un lato mostra nei suoi studi la grande influenza strutturalista, d'altra parte condivide le critiche mosse al filone. Come anche Goody, Fischler (1979, 1988, 1990) elimina i fattori di tipo biologico dalla

sua spiegazione delle strutture sociali concernenti il cibo, ritenendo che quello tra cultura e natura sia un falso dilemma. Risulteranno fondamentali per la letteratura sul cibo alcuni concetti chiave da lui espressi, a partire dalla contrapposizione tra *mangiatore eterno e mangiatore moderno* (1990). L'*homo sapiens* è una specie le cui caratteristiche biologiche sono state plasmate da millenni di scarsità e incertezza. Pochi decenni di benessere e abbondanza non sarebbero ancora riusciti a modificare queste caratteristiche. Da questo semplice assunto deriverebbe innanzitutto *il paradosso dell'onnivoro*, secondo cui da un lato i caratteri biologici che ci fanno essere onnivori consentono grande adattabilità rispetto alle disponibilità alimentari. D'altra parte non siamo in grado di trovare tutti i nutrienti di cui abbiamo bisogno in un unico cibo. Da qui deriverebbe il nostro bisogno di varietà. L'uomo risulterebbe dunque stretto nelle divergenti necessità di diversificare per sopravvivere e mantenere un assetto conservativo nelle scelte alimentari poiché, potenzialmente, ogni nuovo o diverso cibo potrebbe essere dannoso per l'organismo. Da tale paradosso scaturirebbe il secondo concetto chiave di Fischler, da lui definito *ansia dell'onnivoro*. Tale ansia sarebbe spiegata dalla contrapposizione tra neofilia e neofobia, ossia la continua ricerca del nuovo e la parallela paura del nuovo, che d'altra parte costituisce la spinta alla base dei tanti differenti sistemi di regole alimentari sviluppati dalle culture umane. Tuttavia i rapidi cambiamenti nelle abitudini alimentari conosciuti negli ultimi decenni avrebbero portato al terzo concetto chiave della *gastro-anomia*. Le strutture che governano abitudini e pratiche alimentari starebbero subendo un processo di destrutturazione tale da scaturire in una perdita di controllo sociale sul cibo. E proprio la mancanza di controllo sul processo che conduce dalla produzione della materia prima ai nostri piatti, produce ansia.

Beardsworth e Keil (ivi, 64) osservano come le più rilevanti critiche all'approccio strutturalista, e contemporaneamente le basi fondanti dello sviluppismo, vengano gettate da Mennell (1985)² il quale, rifacendosi a Elias, sostiene che la tendenza strutturalista a considerare l'esistenza di relazioni profonde e immutabili al di sotto delle evoluzioni alimentari quotidiane finisca con creare una visione riduzionista di processo. Al contrario, Mennell ritiene fondamentale dare la massima risonanza all'analisi del cambiamento, per ciò stesso facendo divenire centrali anche caratteri e connessioni di tipo storico ed economico. Occorre precisare tuttavia che quest'ultima corrente di pensiero – della quale Mennell rappresenta forse lo studioso più esplicito ma alla quale in maniera più implicita sono collegati anche autori come Goody (1982)³ e Harris (1986, il cui lavoro risulta maggiormente improntato al materialismo culturale)⁴ – non costituisce un corpus

² Nel celebre "All manners of food. Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present" (1985), Mennell getta le basi teoriche dell'approccio sviluppista e, traendo ispirazione dal lavoro di Norbert Elias (1939, 1969), racconta la comprensione di come i cambiamenti di tipo politico, sociale ed economico possano modellare i modi a tavola, i gusti, gli stili di vita e naturalmente le preferenze alimentari e l'emergere di nuove cucine.

³ In "Cooking, cuisine and class" (1982), l'antropologo britannico indaga le ragioni alla base dello svilupparsi di sistemi culinari più o meno raffinati (esistenza o meno della contrapposizione tra cucina di élite e cucina povera), a partire dalle differenze nelle strutture delle diverse società. Di particolare rilevanza, la distinzione da lui utilizzata tra società ieratiche e società gerarchiche, caratterizzate da differenti livelli interni di stratificazione sociale.

⁴ In "Good to eat: Riddles of food and culture" (1986), Harris offre una posizione nettamente anti-strutturalista, sostenendo la teoria secondo la quale le diete riscontrabili nelle diverse culture e nelle diverse parti del mondo sarebbero il frutto di aggiustamenti progressivi negli alimenti consumati dagli individui sulla base di scelte di ottimizzazione in termini di costi-benefici. Una volta che le scelte alimentari hanno raggiunto l'ottimo per quell'ambiente e in quell'istante, esse si stabilizzano e si perpetuano attraverso l'attribuzione ai vari alimenti di significati simbolici e attraverso l'interiorizzazione di preferenze e ripugnanze. Uno dei casi descritti da Harris è ad esempio il tabù del maiale per ebrei e musulmani. Secondo l'autore tale divieto deriverebbe dai cambiamenti climatici e dalla diminuzione delle foreste che, nella regione mediorientale, avrebbero reso l'allevamento e il consumo della carne di questo animale anti-economico rispetto ad altri animali. Nei climi mediorientali i suini non possono trarre vantaggio dall'erba e dagli altri vegetali ad alto contenuto di cellulosa. L'apparato termoregolatore del maiale è poco adatto alla vita in un ambiente torrido e assolato. Le rade setole offrono scarsa protezione dai raggi del sole e quindi rendono indispensabile la vicinanza dell'acqua o almeno di pozzanghere melmose. La scelta di vietare l'uso della carne

solido e strutturato come quelli funzionalisti e strutturalisti, quando piuttosto una categoria residuale di analisi, in grado però di tener conto di elementi spesso trascurati dagli altri approcci. Qualsiasi cambiamento o evoluzione in ambito alimentare deve innanzitutto tenere conto della peculiare storia che ha accompagnato tali trasformazioni. Il cambiamento socio-economico assume quindi caratteri fondanti per l'analisi di impronta sviluppatista.

Ipotesi e metodologia

L'interesse sempre più vivo – non solo in ambito accademico – per la tematica alimentare, vede oggi una ripresa della valorizzazione della dimensione culturale del cibo, inteso come legame con la tradizione ed espressione di saper fare di una determinata comunità o specifica area territoriale. Ciò è particolarmente vero se si pensa al successo ottenuto negli ultimi anni dai movimenti di valorizzazione delle produzioni locali, dall'espandersi di un mercato alimentare sempre meno di nicchia e – ciò vale in particolar modo per l'Italia – per la fortuna di un turismo gastronomico la cui offerta si fa sempre più ampia.

Parallelamente a questa visione del cibo in chiave di risorsa per lo sviluppo dei territori, le questioni legate alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità ambientale delle produzioni si inseriscono sul sentiero del fenomeno della ri-contadinizzazione descritto da J.D van Der Ploeg (2008). Il passaggio - registrato in zone sempre più estese dell'Europa – da forme di agricoltura di tipo prettamente industriale a forme mutevoli di agricoltura di tipo contadino porterebbe ad una ridefinizione dei rapporti di “produzione” e “consumo”, a favore di forme nuove di co-produzione. Gli attori coinvolti in questi processi parrebbero caratterizzati da un approccio critico e organizzato rispetto alle scelte riguardanti la sfera alimentare, rinvenibile all'interno di quelle che vengono chiamate reti alimentari alternative (AFN: alternative food networks) o dei numerosi movimenti che a livello locale spingono per il diffondersi di pratiche sostenibili di produzione e consumo dei cibi (come le realtà degli orti urbani, i Gruppi di Acquisto Solidale, le reti di produzione-acquisto-consumo bio).

Anche dal nostro punto di vista la dimensione simbolica – oltre che etica – del cibo riveste grande importanza, ma è allo stesso tempo imprescindibilmente legata alla dimensione economica. La cultura alimentare di una popolazione, di un territorio, non sono un elemento dato e immutabile, e per ciò stesso caricato di valenze simboliche. Semmai gli specifici sistemi produttivi di un territorio, unitamente alle peculiarità storico-culturali e territoriali presenti, incidono profondamente sulle abitudini alimentari e, spesso con percorsi lenti, le mutano in funzione della loro evoluzione. Le valenze simboliche legate a specifiche produzioni, tabù alimentari, consumi e non-consumi di taluni alimenti, etc., legano le culture alimentari agli elementi dati del territorio, quali specificità territoriali, culturali e vocazioni produttive. Allo stesso tempo, le attuali tendenze ad una maggiore consapevolezza nelle scelte alimentari, orientate al rifiuto di un modello predeterminato (quello della produzione industriale) a favore di modelli micro-localizzati e orientati al mantenimento di relazioni comunitarie e tra i singoli individui, andrebbero analizzate ponendo grande attenzione non solo alle variabili socio-economiche dei contesti nei quali esse si diffondono, ma anche alle caratteristiche socio-economiche dei soggetti che si muovono all'interno di queste reti.

suina deriverebbe da una questione pratica, la necessità di privilegiare altre specie animali, bovini e capri-ovini, il cui allevamento si rendeva più proficuo a simili latitudini. In quelle regioni, queste specie, secondo Harris, non erano in competizione con l'uomo sul piano alimentare, offrivano un aiuto nella produzione agricola, latte, filati e pelli e avevano meno bisogno di risorse idriche. Per questa ragione paesi come la Malaysia, l'Indonesia, le Filippine e l'Africa a sud del Sahara, disponendo di condizioni ambientali particolarmente adatte all'allevamento dei maiali, avrebbero da sempre rappresentato un limite alla diffusione dell'Islam.

L'ipotesi fondante del lavoro descritto in questo paper è che i mutamenti e le trasformazioni che la dimensione del cibo ha conosciuto negli ultimi decenni siano legati innanzitutto a parallele trasformazioni socio-economiche. In quest'ottica, gli aspetti culturali e simbolici legati alla natura dei cibi e alle scelte alimentari compiute rappresenterebbero dunque un "appiglio emotivo" a sottese razionalità economiche, non sempre immediatamente individuabili. Ci si è dunque chiesti se la presenza di sistemi produttivi e, più in generale socio-economici, differenti tra loro possa portare al prevalere di modelli alimentari di diversa natura. Poiché spesso le trasformazioni socio-economiche si susseguono con grande lentezza, e altrettanto accade coi mutamenti nelle abitudini alimentari, si è deciso di localizzare la ricerca all'ambito regionale sardo, proprio in virtù del peculiare processo di trasformazione socio-economica di cui si è resa protagonista in un arco di tempo estremamente limitato, a partire dagli anni '50 del secolo scorso per arrivare ai giorni nostri. Sono stati quindi individuati tre ambiti territoriali circoscritti che, a loro volta, si caratterizzano per dei pattern di sviluppo estremamente differenziati (rurale, industriale e minerario), in grado di fotografare i grandi cambiamenti frutto di un percorso di modernizzazione socio-economica tanto peculiare quanto veloce e radicale (Bottazzi, 1999):

- il territorio di Assemini, comune con un passato a forte vocazione agricola, dagli anni '60 oggetto di un importante processo di industrializzazione, a seguito della realizzazione del più grande polo industriale della regione (industria chimica);
- un'area rurale, situata nell'Alto Oristanese, a forte vocazione agricola, che non ha conosciuto significativi processi di industrializzazione. A causa delle dimensioni estremamente esigue dei comuni dell'area, si è scelto di analizzare una pluralità di piccole comunità, localizzate nella parte più a nord della piana del Campidano, a sua volta delimitata a nord dal rilievo del Montiferru e a sud dal rilievo del Grighine. I comuni oggetto di analisi sono ricompresi all'interno di tre distinte Unioni dei Comuni (UC Montiferru-Sinis, UC Bassa Valle del Tirso e Grighine, UC dei Fenici⁵);
- il territorio di Carbonia, comune dalla pressoché nulla vocazione agricola, fondato parallelamente all'espansione del comparto minerario già presente nel territorio, oramai totalmente dismesso.

La multidimensionalità del concetto cibo ha richiamato la necessità di approntare diversi livelli di analisi. La metodologia di ricerca adottata prevede un approccio misto, che tiene conto della distinzione tra dato standard e non standard (Marradi, 2007). Il lavoro empirico è stato suddiviso in due fasi distinte. Una prima fase di interviste semi-direttive a testimoni privilegiati, volta a ricostruire e analizzare le pratiche alimentari di tipo "tradizionale", e una seconda fase di somministrazione di una survey (alla quale hanno risposto circa 1700 soggetti residenti nelle tre aree) sulle abitudini alimentari attualmente prevalenti nei territori oggetto di studio.

La prima parte del lavoro, attraverso tecniche di analisi di stampo etnografico, ha inteso definire innanzitutto le caratteristiche dei modelli alimentari prevalenti nelle tre aree nella fase immediatamente precedente ai processi di modernizzazione socio-economica (dagli anni immediatamente precedenti alla seconda guerra mondiale e fino ai primissimi anni cinquanta). Una volta definiti in maniera precisa gli elementi caratteristici delle abitudini alimentari presenti nelle tre aree indagate, si è cercato di tracciare i percorsi evolutivi che queste stesse abitudini hanno conosciuto a partire da differenti percorsi di sviluppo socioeconomico realizzatisi nei diversi contesti. Riprendendo Mennell (1985), i processi di cambiamento e la loro attenta

⁵ I comuni della UC Montiferru Sinis coinvolti nella ricerca sono San Vero Milis, Seneghe e Tramatzia; i comuni della UC Bassa Valle del Tirso e Grighine coinvolti sono Ollastra, Siamanna, Siapiccia, Simaxis, Villanova Truschedu e Zerfaliu; i comuni della UC dei Fenici coinvolti sono Villaurbana, Solarussa, Santa Giusta e Siamaggiore.

analisi hanno assunto un ruolo centrale per la definizione di modelli alimentari alternativi per le tre aree, così come il passato e le peculiarità di ognuno dei tre territori sono fondamentali per la comprensione di comportamenti alimentari odierni. A partire dai concetti di spazio sociale alimentare e di sistema alimentare teorizzati da Poulain (2005), i risultati della prima fase di ricerca sono stati sintetizzati all'interno di quattro differenti schemi logici, ognuno dei quali in grado di descrivere dettagliatamente i sistemi alimentari caratteristici dei territori analizzati e, per l'ultimo di questi, ipotizzare i caratteri di un unico sistema alimentare oggi prevalente in tutte e tre le aree.

La seconda fase di lavoro ha previsto l'applicazione di tecniche di analisi monovariata e bivariata ai dati raccolti attraverso la somministrazione di una survey volta ad indagare le abitudini alimentari oggi prevalenti nei tre diversi contesti. Si è partiti dalla ipotesi che il processo di modernizzazione della Sardegna, seppur tramite percorsi differenziati, abbia portato ad una realtà dalle caratteristiche socio-economiche decisamente più omogenee che in passato. Si è dunque cercato di comprendere se a questa maggiore omogeneità di contesto corrisponda o meno una maggiore omogeneità nelle abitudini alimentari. Infine, attraverso specifici quesiti presenti nella survey si è cercato di comprendere se anche in Sardegna vi sia una tendenza verso scelte alimentari di tipo etico, e se siano riscontrabili delle differenze tra le tre aree oggetto di studio.

Sistemi alimentari pre-modernizzazione e post-modernizzazione

Il concetto di sistema alimentare è legato al complesso di comportamenti, strutture e capacità tecnologiche e abitudini sociali che, a partire dall'individuazione dell'alimento ed il suo approvvigionamento (secondo le diverse forme della caccia, raccolta, produzione domestica o industriale), seguendo le varie fasi della produzione-trasformazione, giungono fino al momento del consumo di un prodotto ritenuto commestibile. Tutte le trasformazioni che il cibo deve affrontare lungo questo percorso costituiscono il sistema alimentare, a sua volta suddivisibile al suo interno in differenti canali. Poulain (2005) individua quattro principali canali di approvvigionamento: il canale tradizionale del raccolto, caccia, pesca; il canale dell'autoproduzione all'interno del quale occorrerà distinguere tra la produzione di alimenti grezzi attraverso la coltivazione dell'allevamento oppure la trasformazione culinaria di alimenti che potranno essere stati indifferentemente acquistati o prodotti da sé; il canale dell'acquisto domestico che prevede livelli più o meno alti di industrializzazione agro-alimentare ed infine il canale dell'acquisto professionale che costituisce un mondo a sé facendo riferimento in maniera quasi esclusiva alla ristorazione e al suo grado di sviluppo. I diversi canali del sistema alimentare faranno poi riferimento a specifici spazi di consumo degli alimenti. Se il canale dell'acquisto professionale farà riferimento quasi esclusivo allo spazio della ristorazione fuori casa, viceversa i canali della autoproduzione, dell'acquisto domestico e della caccia-pesca-raccolta faranno riferimento in maniera quasi esclusiva agli spazi domestici. Rappresentano punto di intersezione tra questi due mondi le situazioni legate ad attività lavorative svolte fuori casa anche durante gli orari dei pasti e tutte quelle situazioni in cui spostamenti o attività del tempo libero richiedano di alimentarsi anche al di fuori dell'ambiente domestico o del ristorante.

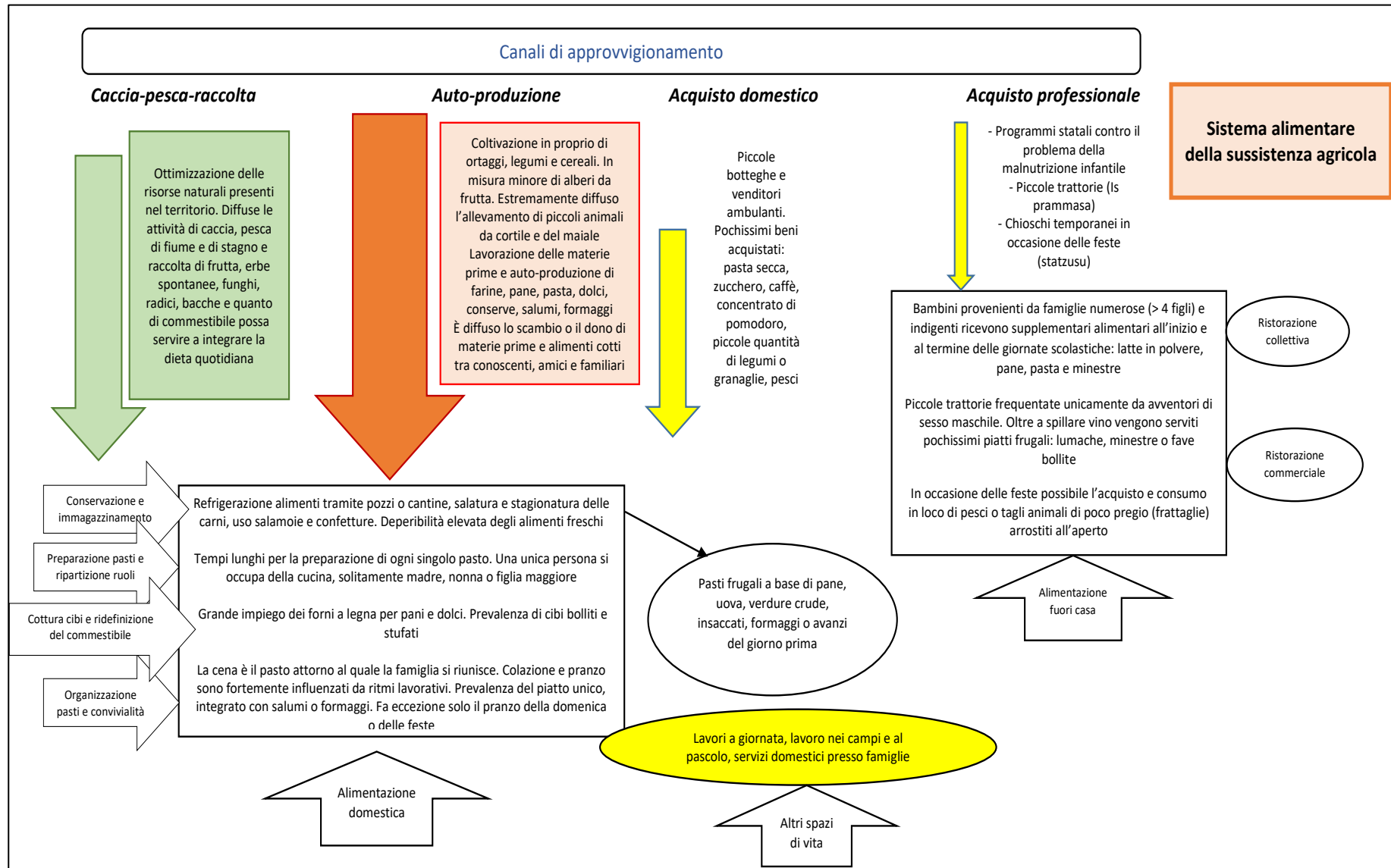
Attraverso le interviste realizzate nei diversi territori si è reso possibile non solo fotografare uno specifico momento, ma anche descrivere un arco temporale lungo, di decenni. Si è potuta osservare una progressione nelle abitudini alimentari e si è tentato di descrivere la relazione esistente tra queste abitudini ed i loro cambiamenti, e la parallela evoluzione delle condizioni socioeconomiche – sia individuali che di contesto – dei soggetti intervistati. Tutte le differenze osservate hanno trovato corrispondenza all'interno dei diversi sistemi alimentari teorizzati.

A tal proposito, sono stati individuati quattro differenti sistemi alimentari: il sistema alimentare della sussistenza agricola, il sistema alimentare della transizione alla modernità industriale, il sistema alimentare delle città nuove, infine il sistema alimentare della post-modernizzazione.

Il sistema della sussistenza agricola

Questo sistema era caratteristico di aree a prevalenza rurale, dove il principale settore occupazionale risultava essere quello primario e non era presente alcuna forma di sviluppo di tipo industriale. Oltre alle attività agricole e dell'allevamento, risultavano diffusi i mestieri artigiani legati alla lavorazione di legno, ceramiche, materiali per l'edilizia (in una delle aree analizzate era particolarmente diffusa l'attività di lavorazione dei mattoni in terra cruda e delle tegole per uso abitativo). Altra caratteristica essenziale legata allo sviluppo di un sistema alimentare di sussistenza agricola è la quasi totale assenza di entrate monetarie stabili derivanti da lavoro dipendente o salariato. Ne consegue che la circolazione monetaria fosse estremamente esigua e al contempo fossero particolarmente sviluppate forme di approvvigionamento di diversa natura – dalle attività di caccia e raccolta all'autoproduzione domestica di ortaggi all'allevamento di piccoli animali – nonché relazioni fondate su meccanismi di solidarietà comunitaria e forme di reciprocità che coinvolgevano anche l'ambito alimentare (Tonnie 1887, Durkheim 1893, Anfossi et.al. 1959, Polanyi 1944 e 1977). Particolarmente diffusa la pratica di scambiare e donare alimenti in occasione di specifici momenti dell'anno. Risultava centrale per la vita di comunità l'allevamento domestico del maiale e in occasione della sua macellazione annuale (che avveniva solitamente nel mese di dicembre) si provvedeva a sancire la forza dei legami parentali e amicali attraverso l'invio reciproco e senza obbligo formale di restituzione ma regolato semmai da sanzioni di giudizio morale e reputazionale da parte dei membri della comunità (Mauss 1925, Malinowski 1932, Zene 2007), di piccole quantità dei prodotti della macellazione (polpa, salsicce, sanguinacci, strutto). Questa pratica diffusa in maniera incondizionata laddove fosse prevalente un sistema produttivo di tipo contadino, prendeva il nome di *mandada o imbiatu* (Zene, 2007) (col medesimo significato di invio) a seconda della variante linguistica tipica della zona. Gli spazi del consumo alimentare risultavano essere quasi totalmente privati, seppur non sempre relegati all'ambito domestico, a causa dell'abitudine piuttosto diffusa di consumare il pranzo sul luogo di lavoro (solitamente i campi). La dimensione del consumo pubblico risultava essere pressoché inesistente, a eccezione di poche occasioni di ritrovo legate alla celebrazione di festività religiosa, nel corso delle quali venivano preparate e consumate poche tipologie di alimenti, in particolare dolci e arrostiti di carne o pesce. Questa forte contrapposizione tra ambito domestico chiuso, caratterizzato dal prevalente consumo di zuppe e minestre (cibo bollito) e l'ambito pubblico dei festeggiamenti durante i quali consumare cibi arrostiti, richiama inevitabilmente il triangolo alimentare di Levi-Strauss (1964) e, come si vedrà con l'analisi dei successivi sistemi alimentari, pare destinato a perdere di rilevanza all'aumentare della disponibilità di cibo e della modernizzazione, non tanto economica quanto sociale e dei costumi.

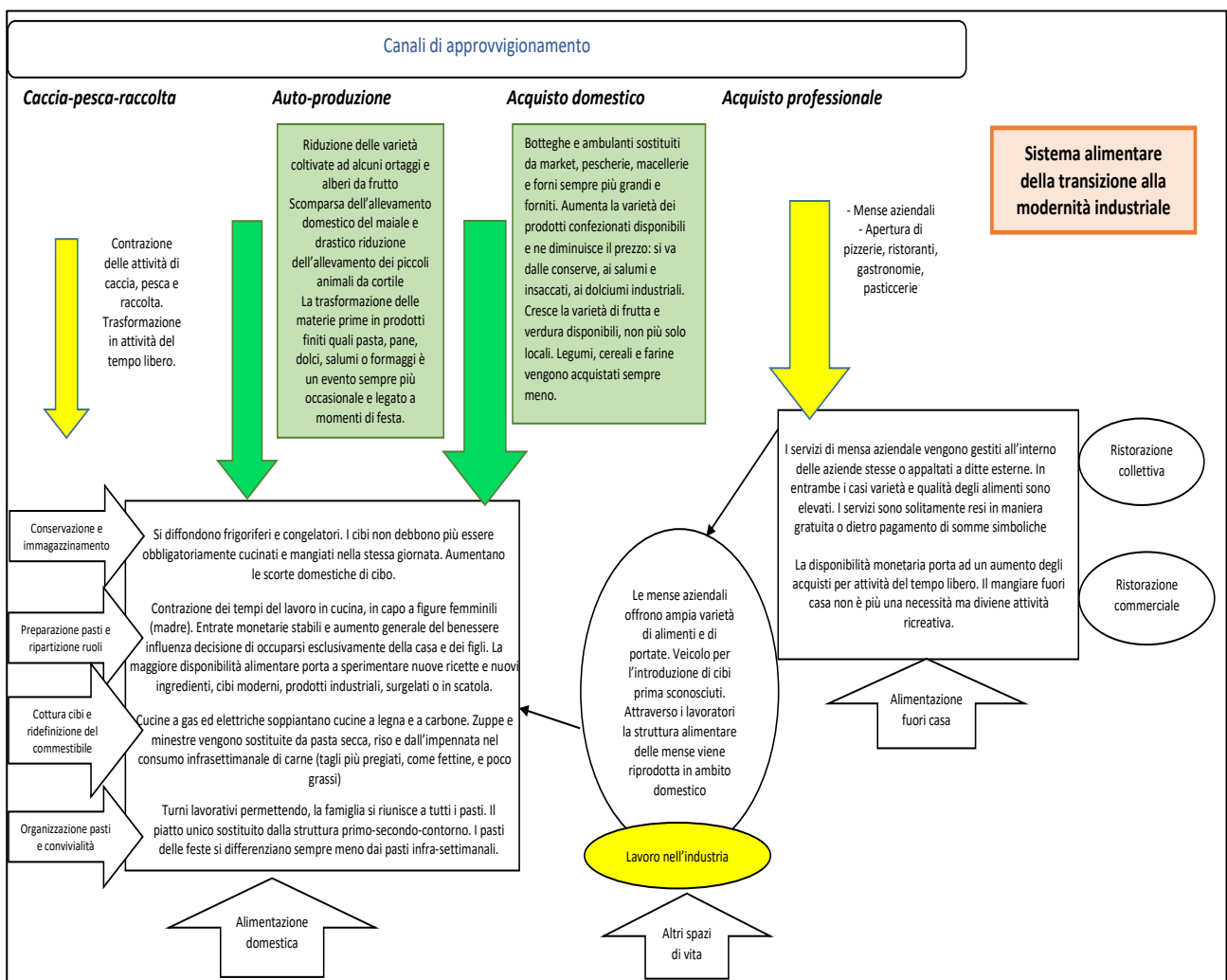
Fig. 1 Il sistema alimentare della sussistenza agricola



Il sistema della transizione alla modernità industriale

Il sistema della transizione alla modernità industriale è caratteristico di aree precedentemente a prevalenza rurale e che stanno conoscendo un processo di trasformazione produttiva di tipo industriale. In quest'area rileva innanzitutto l'abbandono, almeno parziale, delle attività di tipo tradizionale (quali agricoltura, allevamento e pesca) a favore dell'ingresso nel mondo del lavoro salariato dell'industria. Questa trasformazione ha effetti importanti innanzitutto sulla circolazione monetaria, sui canali di approvvigionamento alimentare, sulla riduzione dei meccanismi reciproci e sul lento disgregamento delle relazioni comunitarie. Altro importante corollario di queste trasformazioni in ambito economico, e del parallelo aumento del benessere generale della comunità, è che l'alimentazione da fatto esclusivamente domestico e privato diventa anche momento condiviso pubblicamente grazie alle rinnovate possibilità economiche che favoriscono lo svilupparsi della ristorazione extra domestica.

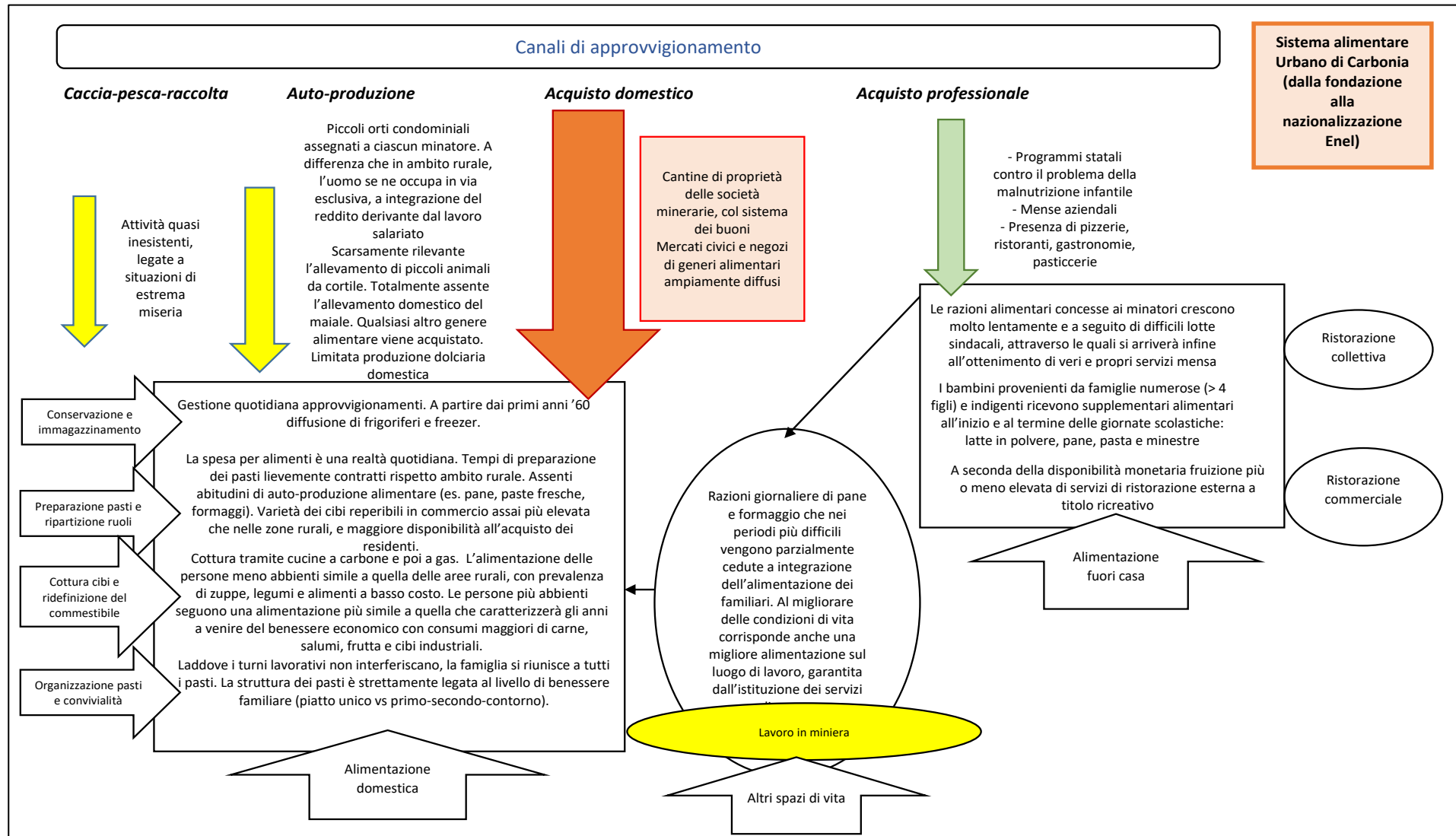
Fig. 2 Il sistema alimentare della transizione alla modernità industriale



Il sistema alimentare delle città nuove

Il sistema alimentare delle città nuove è quello che più si avvicina ai sistemi alimentari successivi ai processi di trasformazione socioeconomica. Il riferimento alle città nuove è legato al fatto che questo tipo di sistema alimentare si sviluppa in aree che non hanno conosciuto una lenta transizione da un sistema produttivo ad un altro, bensì sono state create ad hoc convogliando risorse umane ed economiche in una area prescelta per l'insediamento di una specifica attività produttiva (solitamente di tipo industriale/minerario). Questo modello alimentare è stato rinvenuto nell'area mineraria oggetto di analisi della presente ricerca. Più in dettaglio, ci si è concentrati sulle abitudini alimentari degli abitanti di Carbonia, una cittadina mineraria creata durante il ventennio fascista (inizio lavori 1937 – inaugurazione 1938) ed emblema di una idea di modernità e sviluppo urbano totalmente nuova, soprattutto se rapportata alle condizioni di vita dei territori circostanti ed in generale alle condizioni di vita dei villaggi minerari del periodo. Il sistema alimentare delle città nuove poggia sul totale sradicamento dalle attività produttive tradizionali diffuse nei luoghi di origine dei suoi abitanti. Elementi reciproci e vita di comunità sono circoscritti all'ambito condominiale. Il canale di approvvigionamento alimentare prevalente è quello dell'acquisto al dettaglio. La disponibilità monetaria stabile deve fare tuttavia i conti con la mancanza pressoché totale di fonti di sostentamento alimentare autonome (produzione domestica di carni, formaggi, e anche ortaggi se non in misura limitatissima). A differenza dei sistemi alimentari postmoderni o postindustriali, nel sistema delle città nuove le differenze in termini di comportamenti e scelte alimentari sono fortemente condizionate da una disponibilità economica estremamente varia. Le possibilità all'acquisto come il consumo di pasti fuori casa sono dunque limitate ai pochissimi soggetti che godono di un tenore di vita più elevato (nel caso specifico di Carbonia si tratta dei dirigenti e dei professionisti che vivono condizioni di vita totalmente diverse da quelle dei minatori e degli operai in generale).

Fig. 3 Il sistema alimentare delle città nuove



Il sistema alimentare della post-modernizzazione

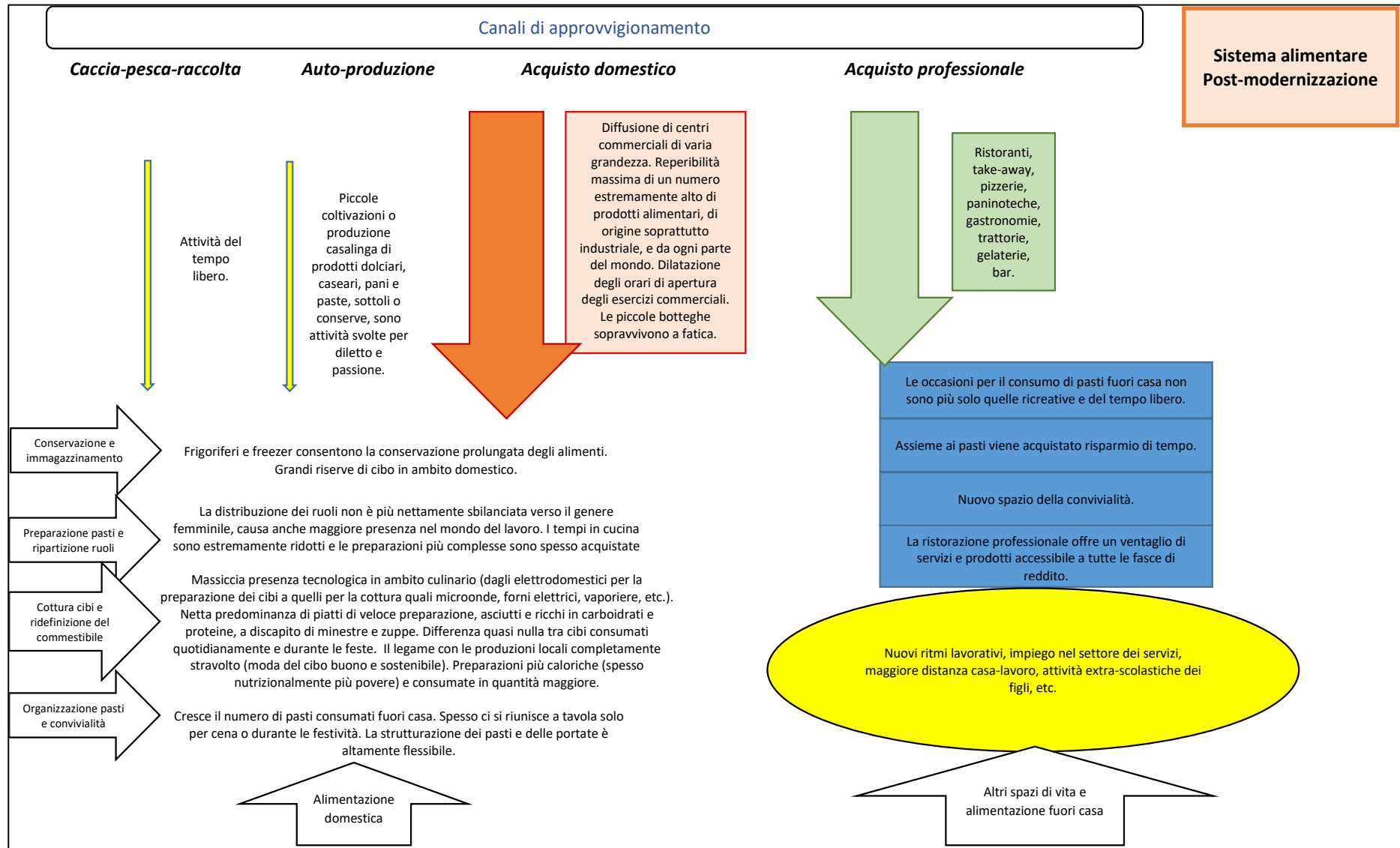
L'ultimo sistema alimentare individuato raccoglie in sé tutte le trasformazioni conosciute nelle tre aree. Nonostante i percorsi di sviluppo siano stati estremamente differenziati, i risultati dell'aumento di benessere che sul finire degli anni '70 del secolo scorso aveva ormai raggiunto tutto il territorio regionale sardo, hanno portato ad una fortissima omogeneizzazione di abitudini e scelte alimentari. Rileva in particolare l'assoluta importanza del canale degli acquisti domestici ai fini dell'approvvigionamento alimentare. Inoltre, la dimensione domestica e la dimensione pubblica del consumo dei pasti sono sempre meno contrapposte. All'interno di questo sistema alimentare, i pasti sembrano conoscere un processo di destrutturazione e destabilizzazione, abilmente descritto da Herpin (1988) in 5 punti. Tale processo riguarda svariati aspetti delle abitudini alimentari:

- l'assunzione di cibi non avviene più in due o tre momenti della giornata ma, in quantità minori, nel corso di numerosi spuntini (de-concentrazione);
- gli orari in cui si consumano i pasti non sono più contenuti in una precisa fascia ma variano ampiamente (de-impianazione);
- anche all'interno dello stesso gruppo (famiglia o gruppo di lavoro) gli orari del pasto non coincidono più, facendo perdere al pasto una delle sue funzioni tradizionali quale quella di incontro e di scambio (de-sincronizzazione);
- il pasto non viene più consumato in una stanza precisa ma sempre più spesso "dove capita", nella propria camera da letto, sul posto di lavoro, in macchina, ecc., (de-localizzazione);
- il pasto quotidiano infra-settimanale diviene sempre meno sottoposto a regole; al contrario si rinforzano le norme e i rituali osservati durante il pasto domenicale o nelle occasioni particolari (de-ritualizzazione).

Herpin ritiene che questi processi di trasformazione siano tipici delle società industriali avanzate. Si è tuttavia osservato che questi cambiamenti, effettivamente presenti nel sistema alimentare della post-modernizzazione, non costituiscono delle novità assolute bensì rappresentano, per certi versi, un ritorno a schemi comportamentali ampiamente diffusi all'interno del sistema della sussistenza alimentare. In quel sistema infatti i ritmi lavorativi altamente flessibili e legati soprattutto alle necessità del mondo contadino e alle necessità primarie della sussistenza alimentare del proprio nucleo familiare, prevedevano grande flessibilità nell'organizzazione dei tempi e dei luoghi del consumo dei pasti. Allo stesso tempo era presente una netta contrapposizione tra il momento quotidiano ed il momento festivo, durante il quale i cibi preparati e consumati erano sottoposti a grande ritualizzazione. Alcune differenze erano effettivamente presenti, come ad esempio la maggiore concentrazione dei pasti nell'arco della giornata (l'abitudine a compiere spuntini e merende non era particolarmente diffusa se non con riferimento ai bambini). Una maggiore monotonia nella scelta dei cibi e la piena osservanza della stagionalità delle produzioni erano un effetto collaterale della scarsità di risorse e dell'assenza di un sistema di produzione agroindustriale. In sintesi si può affermare che le trasformazioni descritte da Herpin rappresentino un punto di rottura con una situazione di poco precedente, legata al momento di massima crescita del benessere socioeconomico (fase conclusiva di transizione alla modernità). Contestualizzando ciò alla realtà sarda dobbiamo fare riferimento alla fase di massima espansione industriale e ai decenni immediatamente successivi (tra gli anni '60 e gli anni '80 del secolo scorso), nei quali si consolidò uno stile di vita sempre più lontano da quello immediatamente precedente l'inizio della fase di modernizzazione. Viviamo oggi in una situazione in cui i livelli di benessere

raggiunti grazie alle trasformazioni degli ultimi decenni, e naturalmente anche i cambiamenti nei sistemi di produzione alimentare, ci consentono di adottare delle scelte alimentari spesso estremamente distanti da quelle comunemente compiute 60 o 70 anni fa. Allo stesso tempo il venire a mancare della stabilità lavorativa e contrattuale (in particolare di tipo impiegatizio) tipica degli ultimi decenni del secolo scorso, riportano a condizioni di instabilità e flessibilità tali da rendere più vicini di quanto non si possa pensare schemi alimentari odierni e del passato. Due questioni probabilmente differenziano in maniera davvero significativa il sistema alimentare della modernizzazione da quelli che lo hanno preceduto. La prima questione è relativa allo sfumare della separazione tra momento privato momento pubblico del consumo di cibo. La seconda questione, legata alla prima in un rapporto di tipo causale, è quella della scomparsa di scelte e comportamenti alimentari legati al senso di appartenenza comunitaria e alla diffusione di forme di reciprocità. Da un lato lo scambio economico e la monetizzazione del valore dei beni alimentari ha portato alla progressiva sostituzione di forme di scambio e dono con l'acquisto al dettaglio e l'espansione della ristorazione fuori casa. D'altra parte il venir meno di momenti condivisi di comunità, il venir meno di rapporti di vicinato e di amicizia, l'assenza di una rete di supporto per la gestione della vita quotidiana, spingono a pensare che la sempre maggiore forza delle forme di consumo alimentare pubblico vada in un certo qual modo a sostituire le forme di socializzazione perduta.

Fig. 4 Il sistema alimentare della post-modernizzazione

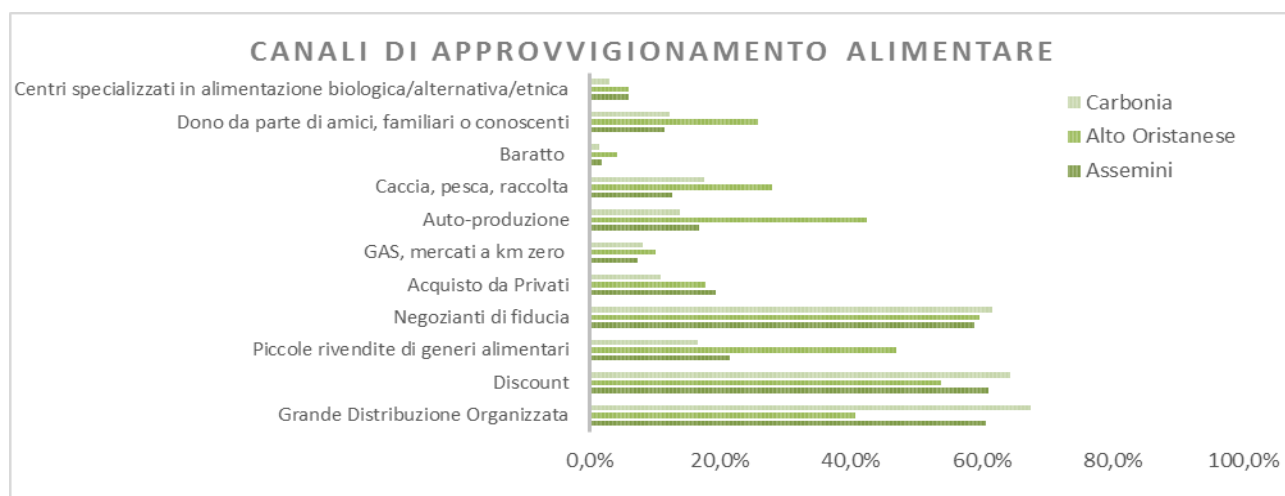


Reciprocità e abitudini alimentari: nuovi spazi per scelte consapevoli ed ecosostenibili?

La seconda fase del lavoro, oltre che a delineare in maniera più chiara – e confermare – i tratti del sistema alimentare della post-modernizzazione, è servita anche a indagare quegli aspetti residuali delle abitudini alimentari legati a meccanismi di condivisione comunitaria e reciprocità (residuali in quanto legati soprattutto al passato e sempre meno diffusi), e contemporaneamente verificare la presenza di nuove abitudini e comportamenti alimentari riconducibili a scelte di tipo etico, a meccanismi di coproduzione, e alla rivalorizzazione di sistemi di valore tipici del passato.

Ci si è innanzitutto soffermati sull'analisi dei canali di approvvigionamento oggi maggiormente utilizzati. Il grafico mostra la percentuale di soggetti che dichiarano di utilizzare "abbastanza" e "molto spesso" i canali di approvvigionamento indicati (figura 5). Da un lato risulta assolutamente confermata la tendenza all'utilizzo dei canali dell'acquisto presso i grandi centri distributivi (GDO in generale, centri commerciali, discount, supermercati). D'altra parte il ridimensionamento dei canali di approvvigionamento più tradizionali – quali quello della caccia e pesca, quello della autoproduzione, ma anche quello dell'acquisto presso piccole e piccolissime rivendite di generi alimentari, le cosiddette botteghe di rione – risulta decisamente meno omogeneo all'interno delle tre aree. I dati rilevati nell'area di tradizione rurale (alto oristanese) denotano un radicamento maggiore di tali modalità di approvvigionamento. In particolare, i livelli di autoproduzione continuano ad attestarsi a valori di oltre il 40%. Ugualmente alti i valori di quanti ancora fanno frequente riferimento alla caccia, alla pesca e alla raccolta (28%) quali fonti di approvvigionamento alimentare. Allo stesso tempo in quest'area risultano meno frequentati i luoghi della grande distribuzione (con uno scarto tra l'area rurale e le altre due aree di circa 20-30 punti percentuali). Risulta infine più che doppia la percentuale di soggetti che, nell'altro oristanese, usufruiscono ancora di scambi ed ogni alimentari in maniera assidua, rispetto a quanto accade invece nelle altre due aree (industriale e mineraria). I dati descritti indicano che all'interno di un sistema alimentare postmoderno, hanno ancora una grande influenza i percorsi storici di cambiamento socioeconomico che hanno caratterizzato le tre diverse aree. Si è chiesto agli intervistati con quale frequenza venissero effettuati gli acquisti presso centri specializzati in alimentazione biologica, alternativa o etnica, presso gruppi di acquisto solidale o mercati a km zero. In questo caso si riscontra una generalizzata bassa tendenza all'utilizzo di questi canali di approvvigionamento, con dei valori piuttosto omogenei tra le diverse aree.

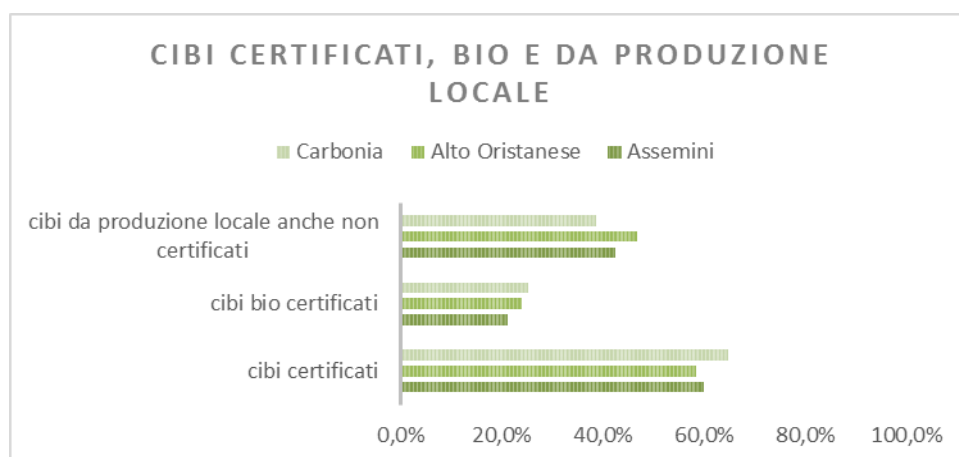
Fig. 5 Canali dell'approvvigionamento alimentare



Fonte: Nostre elaborazioni

È stato quindi chiesto, in maniera più specifica, con che frequenza venissero consumate determinate categorie di alimenti: i cibi certificati (IGP, DOC, DOP, etc.), i cibi biologici e di cibi da produzione locale anche non certificati. La domanda era volta a capire se, al di là degli specifici canali di approvvigionamento scelti, si possa parlare di una maggiore sensibilità rispetto alla tematica delle produzioni di qualità e della sostenibilità ambientale. In figura 6 sono indicate le percentuali di individui che hanno dichiarato di consumare abbastanza è molto di frequente e categorie di cibi indicate. Se il concetto di certificazione di qualità e di provenienza sembra ormai essere stato recepito in maniera piuttosto omogenea, non altrettanto si può dire per le produzioni biologiche, e quali risultano venire consumati in misura nettamente inferiore. Al contrario, i cibi provenienti da produzioni locali, anche quando non certificati, ottengono un buon riscontro in tutte tre le aree (in particolare nell'area rurale dell'alto oristanese e a seguire nell'area industriale di Assemini). Ciò fa pensare che vi sia ancora una buona propensione (laddove una qualche forma di coltivazione a livello familiare resiste) all'acquisto presso rivenditori locali, confermando inoltre il dato relativo all'acquisto presso privati indicato in figura 5. Anche in questo caso sembra essere confermato la tendenza a riproporre abitudini e preferenze alimentari radicate, piuttosto che ad adottare atteggiamenti alimentari del tutto innovativi.

Fig.6 Consumo di cibi certificati, bio e da produzione locale



Fonte: Nostre elaborazioni

Si è quindi deciso di dare spazio, all'interno della survey, alla tematica della reciprocità che, come anticipato attraverso l'elaborazione dei quattro differenti sistemi alimentari in precedenza descritti, costituisce un tratto caratterizzante delle abitudini alimentari nei contesti pre-industrializzati. A differenza di quanto ci si sarebbe potuti aspettare, l'abitudine a scambiare o donare cibo in maniera completamente gratuita e ancora piuttosto radicata seppur con delle differenze non esigue tra le diverse aree analizzate. Ancora una volta l'alto oristanese (a tradizione rurale) a mantenere un rapporto più saldo con le abitudini del passato (tabella 1).

Tab.1 Abitudine a scambiare/donare cibo, senza impiego di denaro

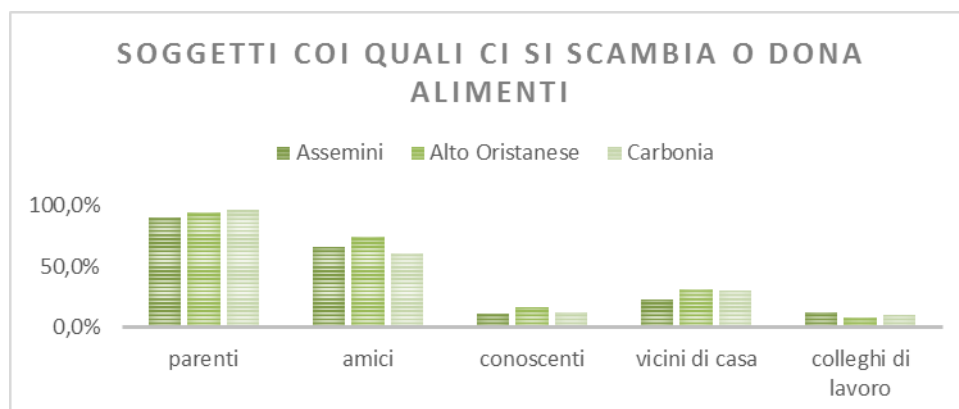
Abitudine di scambiare o donare cibo, senza l'impiego di denaro	Assemini	Alto Oristanese	Carbonia	Totale
	45,1%	56,6%	46,3%	49,3%
Totale (N)	525	539	609	1673

Fonte: Nostre elaborazioni

Per meglio comprendere la natura delle relazioni alla base della persistente abitudine al dono (Mauss 1925, Zene 2007 e 2009), si è chiesto con quali soggetti vengano realizzati tali scambi. Se in passato i meccanismi

di reciprocità riguardanti l'ambito alimentare vedevano coinvolte intere comunità e consentivano di mantenere un buon livello di relazioni non solo con la ristretta cerchia familiare ma anche con vicini di casa, conoscenti e soggetti coi quali ci si poteva trovare anche in rapporti non esattamente amichevoli (Zene 2007), oggi questi scambi sembrano invece interessare in maniera predominante l'ambito degli affetti più stretti (familiari e amici). Le relazioni con conoscenti e vicini di casa si sono fatte assolutamente più esigue ma allo stesso tempo sembrano essere state almeno parzialmente sostituite da rapporti coi colleghi di lavoro. Se da un lato la vita di comunità ha perso nettamente di rilievo e importanza, oggi le relazioni lavorative vengono curate con maggior attenzione.

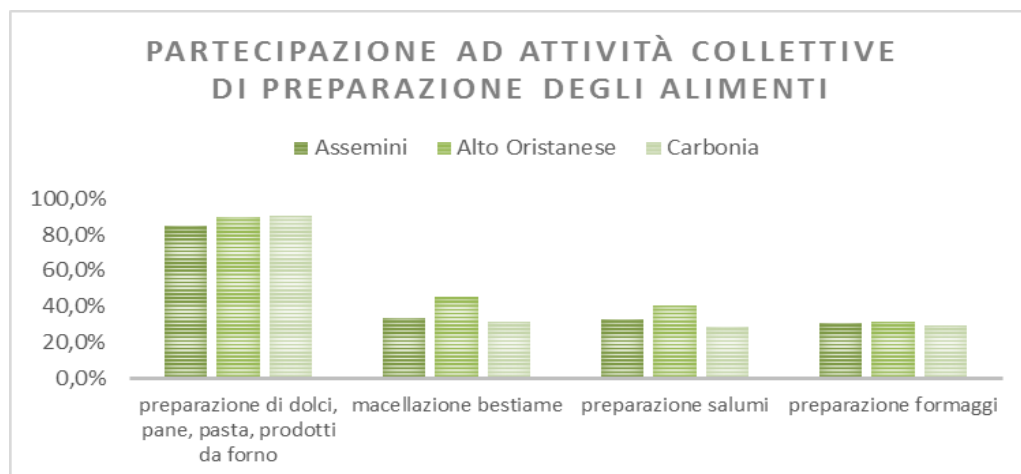
Fig.7 Soggetti coi quali vengono realizzati scambi/doni di cibo



Fonte: nostre elaborazioni

Nel corso delle interviste in profondità – in particolare nel caso dei soggetti provenienti da contesti rurali – grandissimo spazio è stato dato la descrizione di attività domestiche di panificazione, macellazione del bestiame e preparazione di carni, salumi e formaggi. Tutte queste attività sono state descritte come momenti gioiosi di condivisione non solo all'interno del nucleo familiare ma con l'intera comunità. L'aiuto ricevuto da soggetti esterni alla cerchia parentale sanciva legami di sostegno reciproco e culminava nella totalità dei casi in uno scambio (ricambiato senza bisogno di seguire regole formali) di alimenti e preparazioni culinarie. Ci si è quindi chiesti se ad oggi tale attività siano ancora svolte, e con quali modalità si realizzino. Come nel caso dell'abitudine a scambiare e donare alimenti, ci si sarebbe aspettati dei livelli di partecipazione più bassi di quelli effettivamente registrati (figura 8). In particolare le attività di preparazione dei dolci, del pane della pasta e in generale dei prodotti da forno a livello domestico pare essere un'attività ancora oggi estremamente radicata in tutte tre le aree analizzate. Risultano invece assai inferiori le percentuali di partecipazione ad attività quali la macellazione di bestiame, la preparazione dei salumi e la preparazione domestica dei formaggi. Non stupisce che i tassi più alti partecipazione a queste attività si registrano ancora una volta nell'alto oristanese, dove ad oggi il settore primario mantiene ancora una rilevanza maggiore rispetto a quanto accade nelle aree di Assemini e Carbonia.

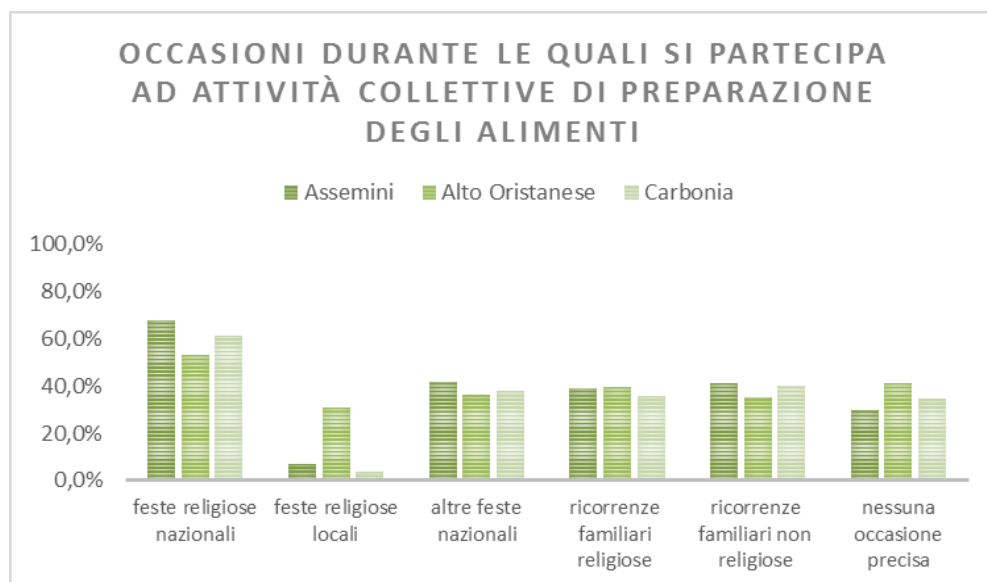
Fig.8 Partecipazione ad attività collettive legate alla preparazione domestica degli alimenti



Fonte: Nostre elaborazioni

In passato queste attività venivano svolte in svariati momenti dell'anno per ragioni non solo celebrative ma anche di semplice ripristino delle scorte alimentari familiari. Cercato dunque di comprendere se le attività svolte oggi costituiscano o meno un elemento di eccezionalità rispetto alle quotidiane necessità di approvvigionamento alimentare. Tra tutte le possibili opzioni di scelta (figura 9) rileva in particolare la percentuale di soggetti che dichiarano di continuare a praticare questo genere di attività senza alcun motivo in particolare (circa il 40% nell'alto oristanese, il 30% ad Assemini ed il 35% a Carbonia). Se per circa un terzo dei soggetti, ancora oggi la realizzazione di queste attività pare svincolata da motivi specifici, per tutti gli altri intervistati si tratta di eventi oramai sporadici legati a ricorrenze speciali e festività (religiose e non).

Fig.9 Occasioni nel corso delle quali si partecipa ad attività collettive legate alla preparazione domestica degli alimenti



Fonte: Nostre elaborazioni

Considerazioni finali

I dati raccolti attraverso le interviste in profondità e la survey ci hanno consentito di tracciare in maniera netta i contorni del rapporto tra abitudini alimentari e processi di trasformazione socio-economica. La possibilità di operare in tre differenti aree, geograficamente vicine ma allo stesso tempo caratterizzate da storie di sviluppo totalmente differenti, ci ha dato la possibilità di ragionare con maggiore attenzione sulle implicazioni che il prevalere di diversi sistemi produttivi e di livelli differenziati di benessere possono avere sulle abitudini alimentari individuali. Un risultato inatteso è costituito dall'emergere del forte legame tra meccanismi di reciprocità e modelli alimentari lontani dallo standard della produzione industriale. Per comprendere come oggi cambino le abitudini e le preferenze in ambito alimentare, risulta essenziale comprendere due questioni. La prima legata alla separazione tra momento privato e momento pubblico del consumo di cibo. Oggi come mai in passato la ristorazione extra-domestica è diffusa e variegata. Non si tratta del semplice consumo di piccoli pasti preparati al momento o della diffusione di bancarelle che offrono snack e spuntini. Oggi assistiamo al ribaltamento delle scelte alimentari guidate dalla massimizzazione della convenienza economica. Sempre più spesso si sceglie la spesa – comunque modesta – di un pasto fuori casa, così da poter destinare ad attività più proficue o rilassanti il tempo altrimenti impiegato nelle attività domestiche connesse alla preparazione dei pasti. In passato il pasto fuori casa rappresentava l'eccezione e nella maggior parte dei casi sanciva un tenore di vita più elevato, al pari del consumo di alimenti considerati di lusso (Veblen, 1899).

La seconda questione, legata alla prima in un rapporto di tipo causale, è quella della scomparsa di scelte e comportamenti alimentari legati al senso di appartenenza comunitaria e alla diffusione di forme di reciprocità aventi ad oggetto il cibo. Da un lato lo scambio economico e la monetizzazione del valore dei beni alimentari ha portato alla progressiva sostituzione di forme di scambio e dono con l'acquisto al dettaglio e l'espansione della ristorazione fuori casa. D'altra parte il venir meno di momenti condivisi di comunità, il venir meno di rapporti di vicinato e di amicizia, l'assenza di una rete di supporto per la gestione della vita quotidiana, spingono a pensare che la sempre maggiore forza delle forme di consumo alimentare pubblico vada in un certo qual modo a sostituire le forme di socializzazione perduta.

I risultati inerenti la frequenza degli scambi, il consumo di specifiche categorie di prodotti, la scelta dei canali di approvvigionamento ed il persistere di attività collettive di preparazione degli alimenti in ambito domestico, ci portano a pensare che le trasformazioni alimentari non siano semplicemente connesse a variabili di tipo socio-economico – prima ancora che culturali – ma che di queste variabili pesi anche la storia ed i percorsi di trasformazione che esse hanno vissuto.

Bibliografia minima

- Bottazzi, Gianfranco, (1999), *Eppur Si Muove! Saggio Sulle Peculiarità Del Processo Di Modernizzazione in Sardegna*. Cagliari: C.U.E.C., Print.
- Fischler C., (1988), "Food, Self and Identity." *Social Science Information* 27:275-293.
- Fischler, C., (1979), "Gastro-nomie Et Gastro-anomie." *Communications Comm* 31.1: 189-210. Web.
- Fischler, C., (1990), *L'omnivore: Le Goût, La Cuisine Et Le Corps*. Paris: O. Jacob. Print.
- Goody, Jack, (1982), *Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge UP, 1982. Print.
- Harris M., (1986), *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*. London: Allen & Unwin. Print.
- Herpin N., Verger D., (1988), *La Consommation Des Français*. Paris: La Découverte. Print.
- Lupton, Deborah, (1996), *Food, the Body, and the Self*. London: Sage Publications, Print.
- Mauss, Marcel, (1925), *Essai Sur Le Don: Forme Et Raison De L'échange Dans Les Sociétés Archaiques*.
- Mennell S., (1985), *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford: B. Blackwell. Print.
- Mennell, Stephen, Anne Murcott, and Anneke H. Van. Otterloo, (1992), *The Sociology of Food: Eating, Diet, and Culture*. London: Sage, Print.
- Polanyi, Karl, (1944), *The Great Transformation*. New York: Farrar & Rinehart, Print.
- Polanyi, Karl, and Harry W. Pearson, (1977), *The Livelihood of Man*. New York: Academic, Print.
- Poulain J.P. (2005), *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace sociale alimentaire*, Paris, Presses Universitaires de France.
- Veblen, Thorstein, (1899), *The Theory of the Leisure Class*.
- Zene, Cosimo, (2007), *S'imbiatu: Gift and Community in Central Sardinia*. Abingdon, Oxfordshire: Routledge, Print.
- Zene, Cosimo, (2009), *Dialoghi Nulesi: Storia, Memoria, Identità Di Nule (Sardegna) Nell'antropologia Di Andreas F.W. Bentzon*. Nuoro, Italy: Edizioni ISRE, Print.