



Call for Papers

## **CIBO, MIGRAZIONI, PASSAGGI**

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

#### **Sezione monografica del fascicolo 2/2021**

*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. E' di interesse anche connettere la contraddittorietà di questi aspetti con le dinamiche generate dalla pandemia di Covid-19.

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 disriconoscimenti.
- ✓ 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.
- ✓ Cibo, alimentazione e pandemia. Cultura/coltura durante il Covid-19

## Deadline

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

## Come inviare

I testi devono essere inviati tramite la pagina di Mondi Migranti sul sito dell'Editore FrancoAngeli: <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](mailto:franca.bimbi@unipd.it)

[gusmep@gmail.com](mailto:gusmep@gmail.com)

