

Michela Badii

CIBO IN FESTA FRA TRADIZIONE E TRASFORMAZIONI

Pratiche e rappresentazioni alimentari
in un contesto mezzadrile



Filosofia Storia Scienze sociali

Dipartimento di Studi Storico-Sociali e Filosofici, Università degli Studi di Siena

FRANCOANGELI

Filosofia Storia Scienze sociali
Collana del Dipartimento di Studi Storico-Sociali e Filosofici
Facoltà di Lettere e Filosofia (Arezzo)
Università di Siena

Comitato scientifico:
Walter Bernardi, Mariano Bianca, Patrizia Gabrielli, Andrea Messeri

Tutti i volumi pubblicati nella collana sono sottoposti a un processo di *peer review* che ne attesta la validità scientifica.

I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati possono consultare il nostro sito Internet: www.francoangeli.it e iscriversi nella home page al servizio "Informatemi" per ricevere via e-mail le segnalazioni delle novità

Michela Badii

**CIBO IN FESTA
FRA TRADIZIONE
E TRASFORMAZIONI**

Pratiche e rappresentazioni alimentari
in un contesto mezzadrile

FRANCOANGELI

Pubblicazione realizzata con il contributo del Laboratorio di Documentazione etno-antropologica,
Dipartimento di Studi Storico-Sociali e Filosofici, Università degli Studi di Siena.

La documentazione fotografica riguardante lo svolgimento attuale della pratica cerimoniale dello stufato
alla sangiovese, nell'ambito della festa degli Uffizi del carnevale, riportata dopo le fotografie
storiche d'archivio (pag. 109), è stata realizzata da Michela Badii.

Copyright © 2010 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy.

*L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in
cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e
comunicare sul sito www.francoangeli.it.*

A Mara e Aleandro, i miei genitori

Indice

Introduzione	pag.	9
1. Il contesto	»	25
1.1. Il Valdarno aretino tra città e campagna	»	25
1.2. Mezzadre di ieri	»	29
1.3. Il prete e la principessa	»	36
2. Rappresentazioni del cibo	»	42
2.1. La festa e il ‘pane’ quotidiano	»	42
2.2. «Feste» e «ricorrenze»: una partizione emica	»	49
2.2.1. Il «desinare» della trebbiatura	»	52
2.2.2. Il pranzo del matrimonio	»	58
2.2.3. Il «Ceppo», Pasqua e il ciclo dell’anno	»	60
3. Mappe della ‘tradizione’	»	65
3.1. I demarcatori della festa: la carne, le cotture, l’abbondanza	»	65
3.1.1. Tipologie di carne e ‘cotture’	»	66
3.1.2. Le modalità di cottura	»	68
3.1.3. I <i>media</i> di cottura: le materie grasse e gli aromi	»	73
3.1.4. Gli ‘umidi’ nella dieta feriale e festiva del mezzadro	»	74
3.2. La cucina mezzadrile: una questione di genere	»	75
3.3. Altri demarcatori del festivo: i dolci	»	78
3.4. Le sintassi del pasto	»	81
4. Lo stufato alla sangiovanese: un piatto eccezionale	»	86
4.1. Traiettorie urbane	»	86
4.2. Gli Uffizi del carnevale: cenni storici e articolazione della festa	»	87
4.2.1. Il mito di fondazione	»	90

4.3. Il pranzo dell'Ufficio	pag.	91
4.4. La ricetta-testo: un metodo per indagare l'eccezionalità di una pratica alimentare	»	95
4.5. Una triplice opposizione: stufato, stufatino, spezzatino	»	99
4.6. Lo stufato alla sangiovese, tra 'sacro' e borghesia	»	101
4.7. Leggende e narrazioni dell'identità	»	103
5. Conclusioni	»	117
5.1. La scala delle preferenze: uno specchio delle trasformazioni 'dal basso'	»	117
5.2. Fra tradizione e patrimonio	»	124
Un racconto 'etnografico'. La carne nera	»	131
Glossario	»	135
Appendice	»	139
Avvertenza	»	139
Tavole dei menu	»	140
Riferimenti bibliografici	»	153

Introduzione

Questa ricerca nasce con il proposito di realizzare un'etnografia sulle pratiche alimentari festive 'tradizionali' nel Valdarno aretino, a partire dalle rappresentazioni di un gruppo di ex-mezzadri che hanno trascorso un arco temporale significativo della loro esistenza 'sociale' all'interno di una fattoria, come mezzadri appunto, nel periodo compreso tra gli anni Trenta e Settanta del secolo scorso, anni questi in cui i contesti rurali, italiani ed europei, sono attraversati da profonde trasformazioni. In questo arco temporale infatti, si completa la parabola discendente che segna il definitivo declino della mezzadria, fenomeno che interessa in maniera massiccia anche i territori della Toscana, tra i quali il Valdarno aretino.

La mezzadria è un'istituzione secolare di sfruttamento agricolo, intorno alla quale si articola un complesso tessuto economico-produttivo, che coinvolge sin dall'alto Medioevo, periodo in cui vede la luce in tante aree europee, numerosi soggetti, inclinandone le pratiche e i ritmi sociali e culturali, nelle sue declinazioni localistiche, e nelle varie fasi diacroniche. La fine di questo sistema è stato uno degli eventi cruciali che hanno segnato le sorti del mondo rurale dell'Italia del Novecento, influenzandone anche gli esiti successivi, come scrive lo storico Eric Hobsbawm¹:

È molto più sensato dire che il terzo quarto del secolo ha segnato la fine di sette o otto millenni di storia umana, iniziati all'età della pietra con l'invenzione dell'agricoltura, se non altro perché è venuta al termine la lunga età nella quale la stragrande maggioranza del genere umano è vissuto coltivando i campi e allevando gli animali.

La letteratura, non solo antropologica, che si è dedicata allo studio 'dal basso' della cultura mezzadrile, sul piano demologico, storico ed economico, ha messo in luce un meccanismo sociale marcato dal rigore, da regole prestabilite e da una complessità che rende il mondo subalterno mezzadrile articolato e

1. Hobsbawm E., *Il secolo breve*, Milano, Rizzoli, 2006 (ed. orig. 1994), p. 21.

stratificato al suo interno, secondo dinamiche differenziali (orizzontali) – nei rapporti di reciprocità tra i vari strati (cultura mezzadrile, operaia, ecc...) – ed allo stesso tempo oppostive, implicite e/o esplicite, evidenti nelle relazioni con la cultura egemonica.

L'unione di queste coordinate spazio-temporali con il tema del cibo si è tradotta in un lavoro sul campo svolto in una prima fase di osservazione continuativa per circa due anni (2000-2002) e con un ulteriore ritorno sul campo nel corso del 2005.

Sul piano storico – vista l'ampiezza del materiale scientifico e la differenziazione con cui si presenta il fenomeno della mezzadria² su scala microlocale – anziché incorrere in facili generalizzazioni, darò conto nel capitolo successivo degli aspetti peculiari della realtà indagata, visto che, come è noto, la mezzadria si declina – sulla base di un modello storicamente dato – in numerose varianti (patti colonici, rapporti gerarchici, assetti produttivi) a seconda del contesto ambientale, geografico-economico e dei rapporti di potere all'interno delle singole fattorie, le quali stabiliscono, nelle modalità organizzative e nelle forme contrattuali differenziate, i rapporti di dipendenza³.

Il centro di questo lavoro etnografico è costituito dalle relazioni che si intessono intorno al cibo a partire dal livello delle rappresentazioni, delle modalità discorsive, attraverso le quali le ex-mezzadre raccontano la propria esperienza in rapporto alle pratiche alimentari consumate in spazi familiari e collettivi. Un'etnografia che parte dal presente, per ricostruire un segmento spazio-temporale del passato, ripercorso attraverso la memoria e l'esperienza diretta dei soggetti subalterni, e che si colloca al crocevia tra folklore, memoria

2. Alicata M., "Da Bologna a Matera: lotte e idee nelle campagne", in: *La battaglia delle idee*, Roma, Editori Riuniti, 1968, pp. 83-86; Annali Istituto "A. Cervi", *I Mezzadri e la democrazia in Italia*, 8, Bologna, il Mulino, 1986; Annali Istituto "A. Cervi", *Il mondo a metà. Sondaggi antropologici sulla mezzadria classica*, 9, Bologna, il Mulino, 1987; Anselmi S., "Mezzadria e mezzadri", in: Anselmi S., *Chi ha letame non avrà mai fame: studi di storia dell'agricoltura, 1975-1999*, Ancona, Quaderni di proposte e ricerche n. 26, 2000; Anselmi S., *Agricoltura e mondo contadino*, Bologna, il Mulino, 2001; Bevilacqua P., "Premessa", in: Aa.Vv., *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, Venezia, Marsilio editore, 1989; Biagianti I., "Condizioni della mezzadria toscana nel secondo dopoguerra", in: *Annali Cervi*, 3, Bologna, il Mulino, 1981; Biagianti I., *Sviluppo industriale e lotte sociali nel Valdarno Superiore (1860-1922)*, Firenze, Olschki, 1984; Biagianti I., Salvadori R.G., "Il riformismo leopoldino in Toscana", in: Armani G. (a cura di), *Storia della società italiana*, 12 vol., «Il secolo dei lumi e delle riforme», Milano, Teti, 1989; Biagianti I. (a cura di), *La Valdichiana. Dai primordi al terzo millennio. Storia ragionata di un territorio*, Cortona, Tiphys, 2007; Giorgetti G., *Contadini e proprietari nell'Italia moderna. Rapporti di produzione e contratti agrari dal secolo XVI a oggi*, Torino, Einaudi, 1974; Giorgetti G., "Linee di evoluzione delle campagne toscane contemporanee", in: Aa.Vv., *Teatro popolare e cultura moderna*, 1977, Firenze, Vallecchi, pp. 101-122; Sereni E., *Il capitalismo nelle campagne (1860-1900)*, Torino, Einaudi, 1977; Sinatti D'Amico F., "Lo stato e le politiche agricole", in: Aa.Vv., *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, Venezia, Marsilio, 1989.

3. Contini G., *Aristocrazia contadina. Sulla complessità della società mezzadrile. Fattoria, famiglie, individui*, Siena, Protagon, 2005.

privata e collettiva, etnologia delle pratiche sul cibo, in un contesto storico-sociale delimitato. In questo caso, le rappresentazioni delle ex-mezzadre, ‘portatrici’ di memoria identitaria, sono assunte come pratiche discorsive che danno conto della percezione del sé, nella dimensione soggettiva, ma anche di un bagaglio implicito di saperi tecnici e simbolici socialmente e storicamente condiviso con la comunità, e più in generale riconducibile all’orizzonte culturale di appartenenza.

Questa indagine si colloca nel periodo della riconversione dei territori rurali e del grande esodo dalle campagne. Nessuno tra i soggetti che ho contattato sembra sfuggire a questo destino, sia quelli appartenenti alle generazioni più anziane, sia quelli nati intorno alla seconda guerra mondiale: ognuno fa i conti con un periodo di profondo cambiamento. Anche quando non avvengono situazioni di mobilità e di esodo verso i centri urbani, sono i membri più giovani della famiglia a fare da pendolari tra il lavoro salariato in città e la residenza, che rimane ancora in ambito rurale, dove spesso gli anziani mantengono rapporti di dipendenza formale o informale con la fattoria⁴.

Nella fase della costruzione del *corpus* bibliografico ho osservato che, nonostante esistesse una vasta produzione etnografica, folklorica e storica sul tema, essa si incentrava principalmente sul periodo ‘classico’ della mezzadria; figurano al contrario in misura assai minore etnografie relative al periodo delle trasformazioni, forse perché si disgrega l’unità spazio-temporale del campo d’indagine e le traiettorie si differenziano in base ai destini sociali individuali dei mezzadri (quelli delle generazioni post anni Venti in particolare) la cui riconversione sociale va in direzione del riassorbimento dei singoli soggetti nell’indotto industriale, come manodopera salariata, nella piccola impresa artigiana o nel settore terziario. Da questo primo *input* è nato il proposito di approfondire questo terreno e di proporre un’etnografia ‘microlocale’ sul cibo nel mondo mezzadrile valdarnese.

Dal punto di vista teorico, la ricerca si colloca nel panorama degli studi classici sul folklore, per l’attenzione delimitata ad un (dis)livello interno alla società, in cui si inscrivono tali dinamiche nell’ambito degli strati sociali subalterni. Le pratiche alimentari mezzadrili, come afferma Alberto Mario Cirese: «indicano i modi e le forme con cui certe classi sociali hanno vissuto la vita culturale in rapporto alle loro reali condizioni di esistenza come classi subalterne» (1973: 21). Questa affermazione mette in luce il valore centrale dell’alimentazione all’interno di ogni contesto culturale, su cui si riflettono meccanismi psicologici e collettivi⁵. La ricerca si propone dunque di indagare un

4. Ciuffoletti Z., Contini G., “Il destino sociale dei contadini toscani dopo la mezzadria”, in: *Annali della Fondazione Giangiacomo Feltrinelli*, 1993.

5. Seppilli T., “Migrazioni e processi di acculturazione alimentare”, in: Meoni M.L. (a cura di), *Culture e mutamento sociale. Per Carla Bianco: studi e testimonianze*, Montepulciano-Siena, Dipartimento di Studi Storico-Sociali e Filosofici dell’Università di Siena, Le Balze, 2002, pp. 35-53, p. 44.

livello del folklore, di un «mondo locale di significati»⁶, qui inteso come «concezione del mondo», nella definizione di Antonio Gramsci, successivamente ripresa e ridiscussa da Alberto Mario Cirese – e dal dibattito italiano nel campo degli studi demologici⁷ – che a tale proposito afferma:

Gramsci opera una parallela promozione delle «ricerche folkloristiche» dall'erudizione alla «scienza o conoscenza», e del folklore dal rango delle bizzarrie a quello delle *concezioni del mondo* con l'ulteriore determinazione della sua collocazione socio-culturale «nel quadro della nazione e della sua cultura»: *pertinenza alle classi subalterne*, da un lato, e *contrapposizione alle concezioni ufficiali*, dall'altro (Cirese, 1976: 69-70).

Nell'impianto metodologico si tiene conto anche delle recenti discussioni epistemologiche nel campo degli studi folklorici e sugli aspetti critici relativi all'approccio teorico ed etnografico verso gli oggetti appartenenti ai cosiddetti «dislivelli interni» alle società, come afferma Fabio Mugnaini:

Una disciplina così mutata non può che porsi il problema del nome, sebbene non ci siano formule perfettamente adeguate ai bisogni di ridefinizione (folklore: obsoleto; demologia: già esperito con limitate adesioni; etnologia: segnata nella storia del suo uso interno alla nostra comunità scientifica al punto da far escludere anche un tentativo su 'etnologia europea' [...]) (Clemente, Mugnaini, 2001: 48).

Siamo nel campo di studi che si collocano nell'ambito di quei saperi che Giulio Angioni definisce «non algoritmizzabili». Questa definizione è a mio avviso ricca di suggestioni: da una parte tende a sottolineare l'assenza, nella cultura subalterna, di un processo di codifica scritta dei saperi e delle forme che le appartengono e che, soprattutto, la differenziano da quella ufficiale – cosa che invece si è verificata per le espressioni culturali più 'elevate' – e dall'altra individua un aspetto dell'agire tecnico, caratterizzato da percezioni e valutazioni empiriche, sensoriali.

Il mondo subalterno non accede agli strumenti di trasmissione o formalizzazione ufficiali delle proprie espressioni culturali; tale subalternità è stata, e lo è tutt'oggi, in altre forme, funzionale al mantenimento di un disuguale accesso agli strumenti di potere a favore delle classi egemoniche. Come vedremo infatti, i saperi culinari che ho raccolto, i menu e le ricette, stanno tutte nell'ordine di saperi trasmessi oralmente. Questi valori sono impliciti e rintracciabili pro-

6. Dei F., «Ripensare la rivoluzione gramsciana negli studi folklorici», in: *Lares*, «Gramsci ritrovato», 2, Olschki, agosto 2008.

7. In questo caso faccio riferimento ai principali studi sul dibattito interno che ha sollevato, tra gli altri, Alberto Mario Cirese alla fine degli anni Sessanta: Cirese (1973); Cirese A.M., *Intellettuali, folklore, istinto di classe*, Torino, Einaudi, 1976; Clemente P., Meoni M.L., Squillacciotti M., (a cura di), *Il dibattito sul folklore in Italia*, Milano, Edizioni di cultura popolare, 1976; Cirese A.M., *Dislivelli di cultura e altri discorsi inattuali*, Roma, Meltemi, 1997; *Lares* (2008); Clemente P., Mugnaini F., *Oltre il folklore*, Roma, Carocci, 2001. Il dibattito sul folklore tuttavia, mi pare opportuno precisarlo, ha interessato non solo il mondo intellettuale italiano.

prio nelle preferenze soggettive, nei tabù, nelle interdizioni alimentari e nelle presenze o assenze intorno ad una tavola o nelle celebrazioni di un banchetto.

La prima operazione di codifica delle pratiche alimentari come tratto culturale ‘nazionale’ avviene nel 1891, con la pubblicazione del primo manuale di cucina italiana⁸, di Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*. La cucina di Artusi si presenta come un compendio di pratiche borghesi, assunte a paradigma di una cucina nazionale di fatto frastagliata in sottoculture di appartenenza, praticata da soggetti posizionati su più livelli sociali, come afferma Piero Camporesi⁹:

La storia dell'alimentazione invece non può prescindere dalla storia sociale ed economica del fatto alimentare e deve necessariamente tener conto del rapporto intercorrente fra la produzione di cibo – la cui quantità e qualità vengono determinate dagli strumenti e dai rapporti di produzione, in un ambiente definito – e i suoi usi sociali.

L'opera rappresenta, da un punto di vista gastronomico, un riferimento centrale nella storia del costume alimentare ‘italiano’; in un'ottica critica essa si costituisce anche come operazione di codifica dall'alto di saperi locali spesso non formalizzati, se non oralmente; viene allora da chiedersi quale sia il margine di manipolazione e di arbitrio in questa operazione di sistematizzazione di un *corpus* culturale complesso e stratificato, che forse si limita alla restituzione dell'atto pragmatico, preparatorio, astraendolo dalla collocazione sociale dei soggetti che lo praticano.

Contrariamente agli approcci essenzialisti ed ai riduzionismi divulgativi invece, il cibo è lo specchio della storia naturale e materiale di ogni cultura, Claude Lévi-Strauss mostra come esso sia organizzato secondo regole, interdizioni e strutture che sono racconti di un ordine del mondo¹⁰. Le pratiche alimentari si acquisiscono mediante processi di inculturazione che forgiavano le strutture mentali di ciascun individuo: nei ritmi, nel codice del gusto e del disgusto, e nei valori relazionali che il cibo in sé veicola. Ed è attraverso questi processi che si fonda la percezione personale e collettiva – nonché la dimensione pubblica e privata – di qualsiasi atto alimentare, all'interno delle varie sottoculture di appartenenza¹¹. Gli aspetti simbolici sono fortemente connessi

8. Ad esso ne seguiranno altri a carattere divulgativo, il più noto è il manuale di cucina italiana rivolto alle casalinghe di Boni A., *Il talismano della felicità*, Roma, Colombo, 1929 (la prima edizione è del 1925 della rivista Preziosa).

9. Camporesi P., *La terra e la luna. Dai riti agrari ai fast food. Un viaggio nel ventre dell'Italia*, Milano, Garzanti, 1995, p. 180.

10. Lévi-Strauss C., “Breve trattato di etnologia culinaria”, in: *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, Il Saggiatore, 1971 (ed. orig. 1968), pp. 422-445; Lévi-Strauss C., *Dal miele alle ceneri*, Milano, Il Saggiatore, 1982 (ed. orig. 1967).

11. Boudan C., *Le cucine del mondo*, Roma, Donzelli, 2005 (ed. orig. 2004); Bruegel M., Larioux B. (a cura di), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette, 2002; Camporesi P. (2005); Capatti A., Montanari M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 1999; Müller K.E., *Piccola etimologia del mangiare e del bere*, Bologna, il

al cibo¹²: da questi ultimi emergono le autorappresentazioni di una società, il suo legame con il territorio e le costrizioni ambientali che condizionano le scelte. Come afferma Tullio Seppilli il regime alimentare rimanda al «senso di radicazione» di una comunità (2002: 43), veicola i valori dell'appartenenza e dell'identità culturale di un popolo. Per l'antropologo americano Marvin Harris, i codici di accesso al consumo del cibo sarebbero dispositivi cognitivi insiti nelle mappe mentali di ciascun gruppo, in altri termini un alimento rientra nella tassonomia dell'edibile se viene prima 'digerito' dalla mente e poi, soltanto in seguito, dal corpo: insomma, per Harris si nutrirebbe prima la mente del corpo¹³. Secondo questa ipotesi il corpo, luogo deputato all'assimilazione del cibo, assumerebbe piuttosto un ruolo secondario, subordinato alle prescrizioni delle strutture mentali soggiacenti. Tra il corpo e le strutture mentali che determinano le scelte, risiedono, a mio avviso, tutta una serie di livelli tra loro connessi che pongono il cibo in relazione con i molteplici aspetti di una cultura. Occorre pertanto prendere le distanze da modelli d'analisi eccessivamente deterministi, poiché non è solo l'etica dell'utilità che regola le scelte di un gruppo; vi è al contrario un fondamento simbolico, anche in scelte apparentemente funzionali, che va oltre il semplice adattamento a necessità materiali. Il cibo assume, come sostiene Alberto Mario Cirese, una doppia valenza, funzionale e simbolica¹⁴: mentre assolve alle necessità nutritive, sul piano della sostanza, comunica, attraverso la forma, il plusvalore simbolico connesso al contesto di consumo. In questo senso, il cibo festivo trascende il livello funzionale di oggetto di nutrimento e rappresenta, sul piano del significante, il valore cerimoniale che ricopre in una data occasione – ne sono un esempio tra gli altri i pani speciali, che compaiono in molte aree italiane in determinate scadenze del ciclo cerimoniale, le cui forme, oltre a nutrimento, si elevano a segni, indicatori di un tempo della festa. Le pratiche alimentari dunque, assunte 'come cibo e come segno'¹⁵, consentono di riprendere l'elaborazione che si rifà al concetto di «fatto sociale totale»¹⁶, di un aspetto posto idealmente al centro di

Mulino, 2005 (ed. orig. 2003); Aperi F., Bianco C., *La ricca cena. Famiglia mezzadrile e pratiche alimentari a Vicchio di Mugello*, Firenze, Centro Editoriale Toscano, 1991.

12. Lévi-Strauss C., *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore, 1966 (ed. orig. 1964).

13. Harris M., *Buono da mangiare: enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, Einaudi, 1992 (ed. orig. 1985).

14. Cirese A.M., *Il dire e il fare nelle opere dell'uomo. Con promemoria bibliografico degli scritti dell'Autore*, Gaeta, Bibliotheca, 1998.

15. Il richiamo voluto al saggio di A.M. Cirese, *Il pane cibo e il pane segno* (1998: 70), intende sottolineare come l'elaborazione teorica ciresiana possa essere applicata – come lo stesso antropologo ha dimostrato peraltro – anche ad altri oggetti alimentari, oltre all' 'oggetto' pane, che rimane comunque un caso esemplare in cui la doppia valenza del cibo, funzionale e simbolica, emerge con particolare efficacia.

16. Mauss M., "Saggio sul dono. Forma e motivo dello scambio nelle società arcaiche" (ed. orig. 1923-24), in: *Teoria generale della magia e altri saggi*, Torino, Einaudi, 1965 (ed. orig. 1950), pp. 153-292.

una rete di relazioni – sociali, economiche e politiche – intorno alle quali si organizza il senso delle evidenze dei fatti culturali, dal livello materiale sino a quello simbolico. In questo caso sono le pratiche alimentari del gruppo che rimandano agli aspetti economici, della cultura materiale e a quelli simbolico-rituali, come le cerimonialità e le credenze magico terapeutiche, come afferma Francesco Aperi in relazione al contesto mezzadrile:

Per uno studio antropologico, infatti, l'alimentazione costituisce un «fatto sociale totale». Essa si presenta come un oggetto multifacciale, un sistema articolato. A tale sistema sono riconducibili, ad es., in forme diverse, molte tra le attività di una società. Da quelle propriamente lavorative a quelle ricreative, da quelle acquisitive e mercative a quelle di tipo cerimoniale e magico. Anche i tratti di natura ideologico-culturale, propri di un gruppo sociale o di una intera società, possono trovare in essa un veicolo di manifestazione. Senza dimenticare, infine, che il «fatto alimentare» è presente, con un rilievo sempre determinante, nel deposito delle tradizioni folkloriche, nelle pratiche e nelle credenze di tipo magico e devozionale, nelle tradizioni orali narrate e cantate, nella produzione mitica, nell'universo simbolico, ecc... (1991: 13).

Nella ricostruzione del paradigma alimentare festivo di una fattoria a conduzione mezzadrile sono stati senz'altro importanti certi riferimenti teorico-metodologici, tra cui la teoria maussiana appena ricordata, nonché le rielaborazioni successive: faccio riferimento in particolare a Marcel Maquet che con il concetto di «*methode rayonnante*»¹⁷ propone un approccio metodologico secondo il quale, a partire da un dato etnografico si giunge – attraverso una serie di connessioni a vari livelli sociali economici e simbolici – alla ricostruzione di una pratica. Questa elaborazione metodologica è stata ripresa successivamente anche da Christian Bromberger con il concetto di «etnologia a livelli multipli»¹⁸, ed una recente riflessione è stata proposta da Maria Luisa Meoni:

Ricostruzione della norma tecnica, documentazione dei saperi, delle attitudini e loro trasmissione, analisi dell'organizzazione, delle regole giuridiche e delle forme di socializzazione, collocazione delle pratiche cerimoniali interne al ciclo di produzione. A partire dalla complessità dell'oggetto, l'indagine affronta i livelli delle ulteriori connessioni: comparazione con altre tipologie di panificazione presenti nella regione, rapporto con i regimi alimentari, assunti nel quadro delle modificazioni diacroniche dello specifico contesto sociale, intreccio fra aspetti funzionali e componenti affettive, rituali e cerimoniali (2002: 347).

Alla luce di questi contributi di metodo, utilizzo il concetto di «ricostruzione della norma» (Meoni, 2002; Fabbrini, 2007), sia come processo metodologico di costruzione e di interpretazione dell'oggetto sia in funzione di una presa di distanza dall'inclusione aprioristica dei risultati della ricerca nella categoria della «tradizione», termine spesso utilizzato come «fatto» anziché come

17. Poirier J. (a cura di), *Ethnologie générale*, Paris, Gallimard, 1968, p. 1319; Maquet M., *Il pane annuale. Comunità e rito della panificazione nell'Oisans*, a cura di M.L. Meoni, con uno scritto di A.M. Cirese, Roma, Carocci-Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, 2004 (ed. orig. 1989).

18. Bromberger C., *La partita di calcio. Etnologia di una passione*, Roma, Editori Riuniti, 1999 (ed. orig. 1995).

«uso» (Mugnaini, 2000) nella definizione di pratiche collocate in uno spazio e in un tempo storico indefiniti.

Questa indagine parte dalla messa in relazione di una serie di costanti e variabili del paradigma alimentare d'uso, emerse dalla scomposizione dei menu raccolti (nel numero di centosettanta) tenendo conto delle trasformazioni che emergono dalle variabili, a seconda delle occasioni alimentari e delle fasi storiche in cui si consumano.

Attraverso la destrutturazione di un evento alimentare è possibile porre in luce non soltanto le scelte di un gruppo relative all'alimentazione, e quindi definire la 'ferialità' o 'festività' di un determinato allestimento¹⁹, ma anche evidenziare i generi alimentari in uso all'interno di una cultura, come la pasta, la carne, il dolce e le bevande. Una volta raccolti questi dati è stato possibile procedere all'analisi delle tipologie alimentari impiegate, delle modalità di cottura, come pure della loro combinazione all'interno degli allestimenti. Si può parlare allora di norma, ricostruita a partire dalle pratiche d'uso, considerando anche le influenze del mondo esterno alla comunità: l'emergere della cultura di massa, i primi supermercati, le relazioni con lo spazio urbano e di conseguenza con le altre sottoculture, sono parte come vedremo della presente etnografia. Città e campagna costituiscono il perimetro entro il quale si compiono le traiettorie dei mezzadri; lo spazio cittadino infatti è allo stesso tempo spazio cerimoniale e lavorativo (perché i mezzadri si recano settimanalmente nei mercati del fondovalle).

Nella prima parte del lavoro sono illustrati, alla luce dei dati etnografici raccolti, i contesti di consumo festivo e feriale del cibo, mediante l'analisi dei singoli menu, eccezionali e non, e delle pietanze maggiormente in uso in entrambi i 'tempi sociali', quello della festa (ulteriormente scomposto in una serie di variabili situazionali) e quello del lavoro. Successivamente alla ricostruzione morfologica del sistema alimentare, sono discusse le scale di preferenza, che le persone intervistate hanno accordato a determinati momenti festivi piuttosto che ad altri. Tali scale preferenziali si sono rivelate strumenti efficaci per ricostruire non solo la norma del sistema cerimoniale, ma anche, e soprattutto, per stabilire una gerarchia dei valori del gruppo. Si tratta ovviamente di dati emici e personali, rilevati su un piano rappresentativo, qualitativo e non quantitativo, ma che hanno messo in luce i tratti identitari attraverso i quali le donne, e per esteso la comunità, si autorappresentano in rapporto al gruppo e al mondo esterno. Ed è proprio dall'analisi delle scale delle preferenze che è emerso un dato etnografico molto interessante: una pietanza che per le sue specifiche modalità di preparazione e di accesso al consumo può dirsi 'eccezionale', rispetto agli altri allestimenti festivi. L'eccezionalità di tale cibo si costituisce a vari livelli, distinguendosi dal resto delle pietanze del menu festivo contadino per le

19. Douglas M., *Questioni di gusto. Stili di pensiero tra volgarità e raffinatezza*, Bologna, il Mulino, 1999 (ed. orig. 1996).

sue caratteristiche di unicità. Si tratta di un cibo consumato nel corso di un'occasione cerimoniale cittadina, presso San Giovanni Valdarno, denominata gli Uffizi del carnevale. Nel corso di questo evento, che si protrae per sei domeniche consecutive nel periodo del carnevale appunto, è allestito un pranzo collettivo nelle sale della Basilica, dove viene consumato lo stufato alla sangiovanese. Una delle sei domeniche è dedicata alla celebrazione dell'Uffizio dei Contadini, evento a cui molti mezzadri partecipano. Questo piatto si distingue per le modalità di preparazione e accesso al consumo del tutto straordinarie²⁰, come vedremo. Nei giorni dell'Uffizio si avvicendano nelle fasi organizzative e celebrative tutti gli strati sociali, suddivisi in corporazioni, che compongono il tessuto cittadino e rurale sangiovanese; non a caso queste variano in relazione alle modificazioni degli assetti produttivo-economici del paese. Anche la composizione dei comitati organizzativi dell'Uffizio rispondono alla stessa logica, tanto che se, in una fase precedente, la maggior parte dei cuochi e cooperatori era costituita da ex-mezzadri, piccoli artigiani e bottegai, oggi la provenienza ex-mezzadrile è stata superata (per ragioni anche cronologiche) da un numero sempre più significativo di operai della Ferriera e di impiegati.

Nella parte finale del volume, dopo le conclusioni, compare un racconto che ho elaborato dalle indagini svolte nelle campagne. Esso attinge da esperienze che ho vissuto in prima persona e riguarda spazi ai quali sono affettivamente legata. La questione della soggettività dell'etnografo è argomento noto e discusso²¹ nel campo della ricerca etnoantropologica: la parte emozionale, dell'esperienza privata, dello scambio empatico con gli attori, resta solitamente chiusa nelle pagine dei diari di campo, sospesa nel limbo tra memoria privata ed esperienza scientifica.

Alcuni mesi dopo la conclusione della ricerca ho scritto un racconto, nell'ambito del Master²² che frequentavo, per un ipotetico pannello turistico locale, che descrivesse il territorio valdarnese utilizzando i cinque sensi (un esercizio peraltro che compie magistralmente Italo Calvino in *Sotto il sole giagua-*

20. Barthes R., "Pour une physico-sociologie de l'alimentation contemporaine", in: *Annales ESC*, XVI, 1961; Greimas A., «La soupe au pistou ou la construction d'un objet de valeur», *Documents de recherches*, 1979; Greimas A., *Del senso 2: narrativa, modalità, passioni*, Milano, Bompiani, 1984; Ricci P., Tiezzi G., "Cultura operaia e cottura aziendale: mangiare in fabbrica", *Quaderni di didattica*, nn. 7-8, 1991; Brugo I., Ferraro G., *Al sangue o ben cotto. Miti e riti intorno al cibo*, Roma, Meltemi, 1998; Ricci P., Ceccarelli S., *Frammenti di un discorso culinario*, Milano, Guerini e Associati, 2000.

21. Bianco C., *Dall'evento al documento*, CISU, Roma, 1981; Geertz C., *Opere e vite*, Bologna, il Mulino, 1990; Clifford C., "Sull'autorità etnografica", in: *I frutti puri impazziscono. Etnografia, letteratura e arte nel secolo XX*, Roma, Meltemi, 1993 (ed. orig. 1988), pp. 35-72; Fabietti U., *Antropologia culturale. L'esperienza e l'interpretazione*, Bari, Laterza, 1999; Piasere L., *L'etnografo imperfetto. Esperienza e cognizione in antropologia*, Roma, Laterza, 2002; Augé M., *Il mestiere dell'antropologo*, Torino, Bollati Boringhieri, 2007 (ed. orig. 2006).

22. Master in: *Le rotte del gusto. Esperti in turismo enogastronomico e comunicazione massmediatica di culture culinarie e prodotti di nicchia*, coordinatore prof. Piero Ricci, Università degli Studi di Siena, sede di Arezzo, A.A. 2003/04.

ro). Alle carenze (e resistenze) in campo di comunicazione promozionale, strategie retoriche ed altre qualità necessarie affinché il racconto risultasse appetibile ad un pubblico di addetti ai lavori nel campo turistico, ho sostituito il mio bagaglio di esperienza etnografica, sovvertendo forse lo scopo dello scritto, dal finale scoraggiante per un turista in cerca di facile folklore. Il racconto gioca con il senso simbolico e antropologico che assumono tempi, eventi e spazi nel contesto di riferimento, rifacendosi a concezioni ed aneddoti del vissuto privato e collettivo dei soggetti che ho incontrato. La scelta di marcarne i caratteri di *fiction* e di inserirlo dopo le conclusioni vuole proprio sottolineare l'intenzione consapevole di distinguere questo esercizio di stile, e di soggettività, dalla ricerca etnografica. Mi rifaccio invece in senso più ampio alle suggestioni che ho ricavato, senza volerne emulare il valore, dalle recenti letture di antropologi che si sono cimentati in *performances narrative*²³ che traggono ispirazione da situazioni osservate criticamente sul campo, dal coinvolgimento soggettivo e dalla conoscenza dei contesti e delle relazioni storiche e sociali.

Alberto Mario Cirese, riprendendo una definizione gramsciana parla di «tradizione come mosaico» (1976: 74) volendo sottolineare la complessità e disomogeneità del terreno di studio. Anche questo contributo non si sottrae a tale difficoltà, che è emersa nel corso dell'indagine a vari livelli. In particolare, dal punto di vista metodologico, l'articolazione del mondo subalterno ha richiesto una delimitazione ed una verifica continua degli attori e degli spazi rappresentativi del tema d'indagine. La scelta di limitare il campo ad una fattoria è legata proprio ai criteri ed alle cautele metodologiche di raccolta ed attendibilità dei dati. Un campo troppo esteso o non definito non avrebbe permesso di lavorare sulla ricostruzione della norma, che a mio avviso presuppone un'unità del terreno d'indagine, proprio per le sfumature che le pratiche mezzadrili, tra cui quelle alimentari, presentano a seconda dei contesti. Alla delimitazione dell'unità spazio-temporale ho affiancato una ulteriore definizione degli attori all'interno del campo: trattandosi di pratiche alimentari i soggetti portatori di tali saperi sono soprattutto donne, perché il cibo costituisce l'ambito culturale privilegiato di competenza tecnica, per ragioni connesse alla suddivisione dei compiti. È stata dunque mia premura selezionare figure femminili che avessero soggiornato per un tempo significativo all'interno della fattoria, secondo un criterio di nascita o per vincoli matrimoniali. Un ulteriore parametro, laddove è stato possibile, è stato quello di scegliere soggetti con discendenti femminili nati all'interno della comunità. Trattandosi di un lavoro sulla memoria diretta, ho prestato particolare attenzione alla copertura cronologica, che partisse il più possibile a ritroso nel tempo e giungesse sino alla fase dell'esodo, con destini diversi suddivisi tra chi si è trasferito e chi ancora permane nelle unità poderali della fatto-

23. Angioni G., *Assandira*, Palermo, Sellerio, 2004; Angioni G., *La pelle intera*, Nuoro, Il Maestrale, 2007; anche altri antropologi hanno percorso questa strada con successo, uno tra i più noti è A. Ghosh, del quale mi limito a citare uno dei romanzi più conosciuti: Ghosh A., *Il palazzo degli specchi*, Vicenza, Neri Pozza, 2007 (ed. orig. 2000).

ria. Nonostante l'attenzione rivolta ai criteri, nel tracciare un percorso che fosse coerente tra le tessere del mosaico appunto, le difficoltà dialogiche e relazionali che ho incontrato nell'approccio intersoggettivo sono state numerose, connesse in buona parte ad una distanza generazionale ed al senso di subalternità delle donne che, soprattutto nel primo incontro, manifestavano una certa resistenza al dialogo, ritenendosi inadeguate al compito loro richiesto; tra le situazioni più frequenti, ricordo il timore di alcune nel sottoporsi ad un colloquio, escludendo che il loro vissuto potesse costituire una materia di studio. Così, spesso, il coniuge o i figli venivano chiamati in causa, come se fosse la figura maschile quella preposta alle relazioni esterne, o, nel caso dei figli, quella più vicina al 'mondo moderno'; altre, invece, mi suggerivano di andare a «chiedere al fattore». Per questo il tempo dell'indagine etnografica si è protratto a lungo, per tentare di instaurare un rapporto di fiducia, a volte quasi filiale, in particolare con le più anziane, su temi che spesso implicavano la dimensione privata. Chiedere ad una ex-mezzadra di separare il vissuto personale da un *excursus* nell'ambito delle esperienze private e collettive in rapporto al cibo sarebbe stata una richiesta inopportuna, e in parte rimanda al dibattito sul ruolo attivo dei subalterni, sulla coscienza della propria condizione sociale²⁴. Ho impostato dunque le interviste come colloqui informali, anche come forma di cautela e rispetto per le comprensibili resistenze culturali delle donne. Il racconto, stimolato da domande sul campo delle pratiche alimentari, è stato lo strumento con cui le donne si sono autorappresentate, attraverso la riattivazione del ricordo privato, dell'esperienza soggettiva e di soggettivazione (individuale e collettiva) dalla quale sono emerse, in fase di analisi, concezioni, valori e ritmi. Nel corso dei colloqui ho lentamente appreso la mappa cognitiva con cui le donne si orientavano, il che mi ha permesso anche di interagire con più dimestichezza nel colloquio e nell'orientamento delle domande nelle varie fasi dell'inchiesta. Man mano che dialogavo con gli attori mi sono resa conto che la cesura temporale centrale che segna le tappe delle trasformazioni più significative, in senso collettivo, legate alla condizione economica e di *status* è costituita dalla seconda guerra mondiale e dall'esodo dalle campagne. Mentre le cesure riconducibili alla mappa biografica delle donne corrispondono alle scadenze del ciclo della vita, che marciano i passaggi di *status*, come il matrimonio, con il trasferimento dalla residenza patrilocale a quella virilocale, e la nascita del primo figlio, che sancisce la formazione del nucleo familiare e la trasmissione genealogica. Queste fasi, soprattutto la prima, coincidono con le trasformazioni del paradigma alimentare che modificano la struttura morfologica 'costante' del festivo mezzadrile; tali trasformazioni sono assunte ed incluse in questo lavoro come dati da cui elaborare una serie di livelli interpretativi e di aperture del campo in direzioni ulteriori²⁵.

24. Spivak G., *Critica della ragione postcoloniale*, Roma, Meltemi, 2004.

25. Nel testo e nelle note ricorrono frequentemente sigle di codifica dei menu che ho rilevato, e che sono associate agli informatori. Ritengo opportuna una nota a riguardo per orientarsi