

## I LINGUAGGI DELL'IDENTITÀ: TRA CUCINA E TERRITORIO

Data: 5-7 Dicembre

Il tema

L'aggettivo locale, in riferimento al cibo, è entrato ormai nell'uso comune (e.g., Heldke 2012: 33-51), tanto quanto il corrispettivo locavorismo, per indicare una dieta che privilegi il cibo locale. Ma, che cosa è il cibo locale? Quante accezioni questo aggettivo prende, a seconda dei contesti, e quali di queste sembrano plausibili? Quanto incidono le limitazioni poste dai regolamenti circa la produzione dei cibi sull'uso del termine "locale"? Una pasta prodotta accanto a casa nostra, con farina raccolta a distanza di migliaia di chilometri, è locale? E una pasta prodotta con farina del nostro campo, ma che prenda la forma di una pasta tipica di una zona a migliaia di chilometri di distanza, è locale? In breve: che cosa fissa l'identità del cibo locale? Il percorso di vita delle piante e degli animali, come in alcune indicazioni geografiche (Borghini 2014: 1115-1120)? L'origine delle tradizioni e delle conoscenze culinarie? Le ricette come testi della tradizione? Le persone che producono il cibo? Le dimensioni dell'azienda e il suo rapporto con l'economia del territorio? Discutere il concetto di cibo locale significa fare i conti con le nostre convinzioni sull'identità del cibo e, per forza di cose, fare quindi i conti con il modo in cui concepiamo la nostra identità (Montanari 2006: 91-139). Significa anche interrogarci e riflettere sulla trasmissione della nostra identità mediante il cibo e le sue rappresentazioni. In questo giocano un ruolo peculiare le ricette che, sebbene possano essere tradotte in lingue diverse e perciò eseguite in luoghi diversi da quelli in cui sono state originariamente formulate, sono talvolta difficili da transcodificare: come trasmettere l'intero sapere tradizionale, l'atmosfera, la convivialità che la ricetta dell'amatriciana evoca traendola dalla sua originaria Amatrice quando eseguita a New York? Degli italiani a New York possono autenticamente riprodurre una amatriciana lontano da casa? Ingredienti locali del New Jersey possono essere utilizzati al fine di produrre una autentica amatriciana? Dunque, da un punto di vista concettuale è corretto asserire che le ricette siano traducibili ma non transcodificabili? Oppure utilizzare ingredienti locali è una trasmissione lecita del patrimonio culturale e dell'identità locale che una ricetta porta inevitabilmente con sé?

L'evento si prefigge di aggregare e instaurare un dialogo tra studiosi di cibo e vino, produttori, critici e chef, anche, al fine di indagare la natura del cibo rispetto al suo legame con l'identità locale. La cucina ha un chiaro legame con il territorio: i prodotti che utilizza sono principalmente quelli che trova a disposizione e così è stato per secoli. A partire da queste considerazioni preliminari sembra si possa sostenere che l'identità dei cibi che mangiamo, e che beviamo, sia profondamente legata a chi li produce e al luogo di produzione. Ma - si dirà - l'avvento della globalizzazione, l'apertura dei mercati, l'ingresso di paesi non occidentali nel mercato internazionale ha velocizzato lo scambio tra le cucine e le tavole di tutto il mondo dei prodotti più disparati, provenienti da luoghi remoti e relativamente esotici. Questa prospettiva della storia nasconde una verità facile a dimenticarsi: da sempre l'uomo importa ed esporta cibo. Tanto è vero che alcuni elementi della cucina tipica di un certo luogo potrebbero non essere originari di quel

luogo specifico. L'esempio scolastico è il pomodoro per la cultura culinaria italiana, divenuto protagonista della cucina italiana solo a partire dal Dopoguerra per influenza dell'immagine del cibo italiano in America Settentrionale (Gentilcore 2010). Dunque, esattamente, in che maniera il luogo di produzione influisce o incide sull'identità di un prodotto? Le tecniche e i saperi tradizionali sono esportabili? Gli outsiders possono contribuire alla produzione, o addirittura produrre autonomamente, le cosiddette eccellenze locali? Davvero mangiare e bere cibi locali è più sostenibile? In quello che viene chiamato 'locavorismo' non si cela una forma di razzismo o revanscismo? Il luogo del consumo non influisce, a sua volta, sul consumo del prodotto? Detto altrimenti: un cibo esportato mantiene la sua identità?

Conoscenza locale dei produttori tradotta in testi scritti: leggi, consorzi, regolamenti, critica.

Limitazione della traduzione: vedi ad es. Disciplinari. Quanto incidono le limitazioni poste dai regolamenti circa la produzione dei cibi sull'uso del termine "locale"?

Aspetto linguistico: fissare alcuni usi del termine "locale" (in diversi contesti linguistici e culinari) tramite uno studio (filosofico) concettuale.

Legame tra locale e tradizione.

Rappresentazione dell' "arte culinaria".

Possibili sessioni del workshop:

-Aspetti socio-economici

-Aspetti naturali

-Aspetti simbolici

-Aspetti istituzionali

Il format dell'evento

Scopo dell'evento è quello di portare l'accademia fuori dai suoi confini, nello spirito della cosiddetta Terza Missione, cercando di far emergere la complessità della località sul territorio italiano. Proprio al fine di includere i produttori, la lingua ufficiale dell'evento sarà l'italiano. Lo scambio di idee tra produttori e pensatori ha lo scopo di generare nuova conoscenza che abbia una mutua utilità e che verrà quindi utilizzata non solo a livello locale, ma anche a livello internazionale dai ricercatori tramite soprattutto il network Culinary Mind.

Al fine di stimolare la conversazione e di sfruttare l'occasione dell'interazione tra mondo della ricerca e mondo della produzione, l'evento durerà tre giornate e sarà suddiviso in vari momenti, con obiettivi distinti.

Primo giorno: seminari di ricerca

Il primo pomeriggio i ricercatori più esperti terranno dei seminari di filosofia del cibo, durante i quali verranno presentate le più recenti linee di ricerca pertinenti alla comprensione del concetto di

cibo locale. Si provvederà quindi ad isolare gli aspetti teoretici, etici e politici che accompagnano le varie aree di indagine e di produzione del cibo locale.

Secondo giorno: workshop

Il secondo giorno avrà forma di un workshop vero e proprio: si prevedono quattro sessioni, due la mattina e due il pomeriggio, intervallate da coffee break e pasti. Le sessioni saranno così strutturate: due 'chairs' (preferibilmente un accademico e un produttore) condurranno la discussione su un tema, presentando testi e domande di fondo e aprendo poi la discussione ai partecipanti. Le sessioni del workshop saranno incentrate su vari aspetti della produzione (socio-economici, naturali, simbolici e istituzionali).

Terzo giorno: brainstorming e laboratorio/aperitivo gastrosofico

La mattina del terzo giorno sarà dedicata a un brainstorming al fine di individuare progetti di ricerca e piani per il futuro. Il pomeriggio, a partire dall'ora di pranzo fino all'aperitivo, il workshop si aprirà alla popolazione attraverso l'allestimento di un laboratorio gastrosofico: gli assaggi offerti dai produttori locali verranno accompagnati da indovinelli, paradossi, letture, video, giochi finalizzati a intrigare il pubblico spingendolo verso interrogativi filosofici.

In breve, lo scopo dell'evento è quello di:

Generare nuove idee e, possibilmente, progetti di collaborazione;

Formare nuovi ricercatori;

Sostenere l'economia locale;

Istituire una relazione tra produttori e accademia.

... e verrà perseguito attraverso:

Workshop con studiosi e produttori;

Brainstorming ;

Degustazioni;

Eventi interattivi aperti al pubblico (Laboratorio Gastrosofico).

### ***Bibliografia:***

Borghini, A., (2015), What is a Recipe?, Journal of Agriculture and Environmental Ethics, 28 (4): pp. 719-738.

Epting, S., 2018, Advancing Food Sovereignty Through Interrogating the Question: What is Food Sovereignty?, Journal of Agriculture and Environmental Ethics, 31 (5): pp. 593-604.

Haedicke, Michael A., Locavorism, in D.T. Cook and M.J. Ryan (eds.), *The Wiley Blackwell Encyclopedia of Consumption and Consumer Studies*, London, Wiley-Blackwell, 2015

Heldke, L., 2012, Down-Home Global Cooking: A Third Option between Cosmopolitanism and Localism, in Kaplan, D.M., (Ed.), *The Philosophy of Food*, Berkeley: University of California Press: pp. 33-51.

McWilliams, J.E., 2009, *Just Food. Where Locavores Get It Wrong and How We Can Truly Eat Responsibly*, New York: Hachette.

Montanari, M., (2006), *Food is Culture*, New York: Columbia University Press.

Navin, M.C., (2014), Local Food and International Ethics, *Journal of Agriculture and Environmental Ethics*, 27 (3): pp. 349-368.

Trubek, A.B., (2008), *The Taste of Place. A Cultural Journey into Terroir*, Berkeley: University of California Press.