

Fabio De Leonardis

GASTRONAZIONALISMO E NAZIONALISMO CULINARIO: UN FILONE DI RICERCA IN ESPANSIONE

Tra marzo e aprile del 2023 un'infuocata controversia tenne banco per diversi giorni sui principali quotidiani d'Italia, con furibonde e indignate prese di posizione di politici, chef, esperti e giornalisti. Oggetto del contendere: l'origine della pasta alla carbonara, della pizza, del tiramisù, del parmigiano e di altri iconici piatti e prodotti alimentari 'tipicamente italiani'¹. La scintilla che aveva scatenato cotanta ira era stata la pubblicazione sul *Financial Times* di un'intervista allo storico dell'alimentazione e docente dell'Università di Parma Alberto Grandi², autore del volume *Denominazione di origine inventata* (Grandi 2018) nonché animatore insieme a Daniele Soffiati di un fortunato podcast omonimo sulla storia dell'alimentazione in Italia³. Nel corso dell'intervista Grandi aveva spiegato come molti piatti della cucina italiana di cui viene decantata l'appartenenza a una tradizione le cui origini si perderebbero nella notte dei tempi siano in realtà invenzioni recenti, spesso frutto dell'incontro tra pratiche culinarie di paesi diversi; le leggende che circolano intorno a tali origini sarebbero in realtà nient'altro che una sapiente e ben riuscita operazione di marketing⁴. L'aver messo in discussione su un grande giornale estero il (presunto) carattere tradizionale di alcuni tra i piatti e prodotti più iconici della penisola venne percepito come un attacco al cuore della 'identità italiana', e Grandi fu fatto oggetto di attacchi che spesso ne distorcevano completamente le tesi⁵, quando non arrivavano

¹ Per un'equilibrata ricostruzione dei primissimi giorni di questa controversia, si veda Coppo D., «La storia infinita dell'indignazione dell'Italia sulla sua cucina», *Rivista Studio*, 27-III-2023, <<https://www.rivistastudio.com/alberto-grandi-financial-times/>> (ultimo accesso 19-IX-2025).

² Giusti M., «Everything I, an Italian, Thought I knew about Italian Food Is Wrong», *Financial Times*, 23-III-2023, <<https://www.ft.com/content/6ac009d5-dbfd-4a86-839e-28bb44b2b64c>> (ultimo accesso 19-IX-2025)

³ Grandi, che evidentemente non si è lasciato intimidire, ha successivamente rilanciato le sue tesi, pubblicando un altro volume sullo stesso tema: *La cucina italiana non esiste: bugie e falsi miti sui prodotti e i piatti cosiddetti tipici* (Grandi - Soffiati 2024).

⁴ *Ibidem*.

⁵ Emblematici in questo senso gli articoli «Il Financial Times demolisce la cucina italiana: 'Il vero parmigiano italiano si fa in Wisconsin'. Coldiretti: 'Attacco surreale, proprio in occasione della candidatura Unesco'», *la Repubblica*, 26-III-2023, e Vigna G., «Il Financial Times contro la cucina italiana», *Corriere della sera*, 27-III-2023.

a lanciarsi in ardite dietrologie⁶. Parte dell'indignazione era dovuta al fatto che proprio in quei giorni il governo italiano aveva inserito la pratica della cucina italiana tra le candidature all'inserimento nella Lista rappresentativa dei patrimoni culturali immateriali dell'umanità dell'UNESCO⁷, e quindi la messa in discussione pubblica dell'italianità e del carattere 'autentico' e 'tradizionale' della cucina italiana rischiava di vanificarne il tentativo, danneggiando economicamente il comparto agroalimentare.

Al di là del carattere surreale di un dibattito pubblico che, in un'epoca di ferro e di fuoco, discute delle origini degli spaghetti alla carbonara come se si trattasse di vitali questioni di Stato, questa polemica risulta significativa per almeno un paio di aspetti. Anzitutto essa ha mobilitato non solo, come prevedibile, accesi nazionalisti e sedicenti 'difensori della tradizione' come il ministro Matteo Salvini, la Coldiretti e quotidiani come *Libero*⁸, ma anche 'rispettabili' quotidiani 'non-nazionalisti' come il *Corriere della Sera* e *La Repubblica*, da un lato evidenziando l'importanza della 'cucina nazionale' per l'autopercezione della 'identità nazionale italiana', dall'altro mostrando come nella quotidianità tale nazionalismo culinario sia dato per scontato e resti apparentemente quiescente, attivandosi solo nei momenti in cui tale identità è percepita come messa in discussione. Tale polemica ha quindi costituito una conferma della tesi di Michael Billig di un «nazionalismo banale» (Billig 2018) che si riproduce in una serie di pratiche nella vita quotidiana e che normalmente passa inosservato, ma può riaccendersi e diventare «caldo» in caso di crisi. Il secondo aspetto da sottolineare in questa grottesca polemica è che ci ricorda come tra le più importanti pratiche sociali quotidiane in cui il nazionalismo banale si riproduce vi siano le pratiche alimentari, e in particolare l'idea di 'cucina nazionale'. Così come viviamo in un mondo di nazioni e diamo per scontato che questa condizione sia 'naturale', diamo per scontato che esistano delle 'cucine nazionali', ossia che ogni nazione abbia una propria specifica e distinta cultura dell'alimentazione, con pratiche e abitudini alimentari, piatti, prodotti, ecc., in altre parole che la cucina sia non solo un sistema significativo, una «*forma specifica di linguaggio*» (Marrone 2016: 18), ma che questo sistema sia strettamente legato all'appartenenza nazionale. Alberto Grandi stesso, nella suddetta intervista al *Financial Times* parlava di «gastronazionalismo» a proposito del caso italiano⁹. L'Italia non è un caso isolato: il rapporto tra nazionalismo, pratiche culinarie e prodotti alimentari, è un fatto consolidato da tempo. Di recente però esso è diventato oggetto di indagine di uno specifico campo di studi che al momento è in fase di espansione. Si tratta infatti di una prospettiva

⁶ Si veda ad esempio Ciccarelli L., «Il Financial Times contro la cucina italiana con l'aiuto di un 'esperto': perché lo fanno?», *Cookist*, 27-III-2023, <www.cookist.it/il-financial-times-contro-la-cucina-italiana-con-l'aiuto-di-un-esperto-perche-lo-fanno/> (ultimo accesso 19-IX-2025).

⁷ Il testo di presentazione della candidatura si può reperire su «La Cucina Italiana finalmente candidata a Patrimonio UNESCO», ALMA - La scuola internazionale di cucina italiana, 24-III-2023, <<https://www.alma.scuolacucina.it/cucina-italiana-patrimonio-unesco/>> (ultimo accesso 19-IX-2025).

⁸ Si veda ad es. Barbieri A., «Alberto Grandi, le balle e gli errori di questo prof sul cibo italiano», *Libero*, 3-IV-2023.

⁹ Giusti M., «Everything I, an Italian, Thought I knew about Italian Food Is Wrong», cit.

foriera di interessanti sviluppi, in quanto implica a livello strutturale un'analisi profondamente interdisciplinare.

Se l'alimentazione come sistema è da molto tempo oggetto di attenzione da parte della semiotica (si veda ad es. Barthes 1998 [1961]), della storia (cfr. Flandrin – Montanari 1996) e delle scienze sociali (cfr. Mintz 1985), in particolare dell'antropologia (si pensi a Lévi-Strauss 2010 [1968], 2016 [1964], a Goody 1982 e a Fischler 1988) i *food studies* come ambito di ricerca autonomo, ancorché interdisciplinare, si sono consolidati a partire dagli anni Ottanta e Novanta del Novecento, con la nascita della *Association for the Study of Food and Society* (ASFS) nel 1985 e il lancio dei primi corsi di laurea dedicati negli anni Novanta¹⁰. In questo contesto gli studi sui rapporti tra alimentazione e nazione erano limitati a pochi, pionieristici lavori come alcuni celebri saggi della raccolta di Roland Barthes *Miti d'oggi* (2016 [1957]) in cui la bistecca e le patatine fritte e il vino erano individuati come simboli della 'francità', e un famoso articolo di Arjun Appadurai sulla costruzione di una cucina nazionale indiana nei ricettari dell'epoca post-coloniale (Appadurai 1988). È solo negli ultimi venticinque anni che l'intersezione tra *food studies* e *nationalism studies* ha dato vita ad un vero e proprio filone di ricerca, caratterizzato da un elevato livello di interdisciplinarietà e da metodologie assai variegata. Questa attenzione per il ruolo che la cucina e l'alimentazione possono svolgere nella costruzione e riproduzione della nazione è a sua volta un precipitato della svolta negli studi sul nazionalismo rappresentata dalla teoria del «nazionalismo banale» di Michael Billig (2018 [1995]) e dalle successive variazioni elaborate nei saggi sul «nazionalismo quotidiano» di Jon Fox e Cynthia Miller-Idriss (2008) e di Michael Skey (2009), i quali hanno concentrato l'attenzione di studiosi e studiose su aspetti fino ad allora meno frequentati. Se fino ad allora il nazionalismo veniva cercato nei documenti politici, nell'agire di partiti e organizzazioni, nei trattati di filosofi, storici, pensatori, militari e letterati, sui media, nelle opere d'arte e letterarie e nelle politiche degli stati, Billig e i suoi successori hanno mostrato come il nazionalismo avesse anche una dimensione quotidiana e «banale» e come se ne potessero rinvenire tracce tra le pieghe della vita di ogni giorno. Tale svolta negli studi sul nazionalismo può essere paragonata a quella che negli studi storici è stata prodotta dalla scuola delle *Annales* (cfr. Burke 2019).

L'elaborazione delle categorie fondamentali del campo di studi su alimentazione e nazione risale agli anni Duemila. Il concetto di «gastronazionalismo» fu coniato nel 2000 da William Swart in due relazioni che non sono mai state pubblicate, ma è stato utilizzato per la prima volta in una pubblicazione da Michaela De Soucey (2010: 450), che lo ha definito come «l'utilizzo della produzione, distribuzione e consumo di alimenti per delimitare e sostenere la carica emotiva dell'attaccamento nazionale, nonché il ricorso a sentimenti nazionalisti ai fini della produzione e vendita di prodotti alimentari» (ivi : 433; cfr. anche De Soucey 2012: 1). Per De Soucey questo concetto costituiva uno strumento di analisi per mostrare come alcuni prodotti alimentari potessero diventare dei «veicoli istituzionalizzati di identità culturali

¹⁰ Association for the Study of Food and Society (ASFS) <www.food-culture.org/> (ultimo accesso 26-IX-2025).

nazionali» (De Soucey 2010: 433). In particolare, l'autrice si concentrava su come l'Unione Europea si servisse delle denominazioni di origine geografica per presentare determinati prodotti alimentari come 'proprietà' di una specifica nazione. Il caso di studio in questione era la «politica del *foie gras*» in Francia, e la tesi dell'autrice era che le tendenze omogeneizzatrici della globalizzazione avessero generato in risposta nuovi tipi di politiche dell'identità. In questo contesto il gastronazionalismo era visto come parte di «un progetto identitario più vasto, una risposta alla potenziale perdita del controllo sulla produzione e sulle industrie nazionali, accelerata dalla tendenza globale verso il libero commercio», e in quanto tale si trattava di un fenomeno apparentato alla crescita delle organizzazioni nazionaliste xenofobe (ivi: 449). Si noti come il concetto fosse stato sviluppato specificamente per l'analisi dell'intersezione tra alimentazione e politica in relazione a specifiche politiche *statali* (ivi: 434-435; Ichijo 2020: 1).

Parallelamente, negli stessi anni in cui emergeva il concetto di gastronazionalismo, Priscilla Parkhurst Ferguson ha coniato un altro termine ad esso affine, ma dai contorni più sfumati, quello di «nazionalismo culinario» (Parkhurst Ferguson 2004: 81; 2010: 102). L'autrice lo utilizzò a piene mani nel suo lavoro sulla cucina francese (2004), ma non ne diede una definizione vera e propria neppure nell'articolo teorico ad esso dedicato (2010), utilizzandolo semplicemente per indicare il processo attraverso il quale una nazione viene fatta coincidere con la 'propria' cucina o l'applicazione del nazionalismo al campo culinario. A differenza del gastronazionalismo di De Soucey, il nazionalismo culinario di Parkhurst Ferguson si concentra sull'intersezione tra alimentazione e politica a livello di pratiche sociali, con una prospettiva 'dal basso' che individua ad esempio nelle ricette degli «indicatori base di identità» e nei libri di cucina dei «risvegliatori della coscienza culinaria» che legano gli alimenti a una specifica località geografica, associandola a determinati sapori (2010: 102). Il caso di studio di riferimento sono i ricettari francesi del primo Novecento, veri e propri incubatori della nazione che nel crogiuolo della cucina di ogni giorno trasformavano il *locale* in *nazionale* (ivi: 104). L'autrice mostrava però come il nazionalismo culinario fosse visibile anche in una competizione per chef in Francia (il *Bocuse d'Or*) e in un film sudcoreano di argomento culinario, *Le Grand Chef* (ivi: 106-108).

Come osserva Atsuko Ichijo (2020: 2), l'articolo di De Soucey ha svolto un ruolo fondamentale nel dare spessore teorico e legittimità agli studi sul nazionalismo che si occupano del fenomeno a partire dall'intersezione tra alimentazione e politica. Ichijo notava però come, nonostante il concetto di gastronazionalismo abbia avuto un notevole successo critico, l'utilizzo che ne è stato fatto si discosti dalla prospettiva istituzionalista di De Soucey, giacché buona parte degli studi condotti negli anni successivi ha mostrato un interesse più ampio verso il modo in cui le pratiche culinarie quotidiane e il consumo di determinati prodotti alimentari vengano utilizzati nel *nation-building* e/o nella riproduzione sociale della nazione. Il gastronazionalismo, insomma, «tende ad essere inteso come un nazionalismo relativo all'alimentazione» (Ichijo 2020: 4). In altre parole, nella prassi della ricerca il «gastronazionalismo» di De Soucey è stato spesso assimilato al «nazionalismo culinario» di

Parkhurst Ferguson, e i due termini nell'uso sono diventati *de facto* sinonimi, con diversi autori e autrici che li usano come in maniera intercambiabile.

Proprio Atsuko Ichijo, insieme a Ronald Ranta, ha svolto negli ultimi anni un ruolo chiave nel promuovere gli studi sul nazionalismo culinario e il gastronazionalismo, sia dirigendo la collana *Food and Identity in a Globalising World* per Palgrave Macmillan che curando personalmente due ottimi lavori collettanei come *Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics* (Ranta - Ichijo 2022 [2016]) e *The Emergence of National Food: The Dynamics of Food and Nationalism* (Ichijo - Johannes - Ranta 2020 [2019]), opere che hanno fornito dei modelli di indagine e tracciato le coordinate entro cui svolgere ricerca in questo settore.

Ichijo ha anche fornito in un breve saggio (Ichijo 2020) una panoramica critica del dibattito sul gastronazionalismo e delle ricerche condotte in questa prospettiva fino al 2018-2019. Questa rassegna idealmente vi si riallaccia, nel tentativo di fornire una succinta panoramica dell'ulteriore sviluppo delle ricerche in questo campo pubblicate negli ultimi cinque anni. Per ragioni di spazio, e senza alcuna pretesa di esaustività, mi limiterò alle monografie pubblicate dal 2019 al 2024 e a un capitolo di una collettanea.

Un volume che si inserisce nel dibattito teorico proponendo una nuova categoria di analisi è la monografia *Gastronativism: Food, Identity, Politics* di Fabio Parasecoli (2022). L'autore, docente di *Food Studies* alla New York University Steinhardt, ha introdotto il concetto di «gastronativismo», ossia «l'utilizzo ideologico del cibo in ambito politico per promuovere l'idea di appartenenza o non appartenenza a una comunità (quale che sia il modo in cui quest'ultima è definita)» (ivi: 9); si tratta di un concetto che espande quello di «nativismo», mutuato dalla storiografia e dalle scienze politiche americanae (ivi: 25-27). Sebbene Parasecoli specifichi come il fenomeno di per sé non rappresenti una novità, egli sottolinea come di nuovo vi siano la sua rilevanza e il suo innestarsi sulle dinamiche del sistema globale di produzione e distribuzione dei prodotti alimentari. In particolare, l'autore ne identifica le radici nelle forme assunte dalla globalizzazione nel periodo successivo alla grande crisi del 2008 e nelle varie forme di resistenza ad esse (ivi: 10). L'utilità del concetto rispetto a quello di gastronazionalismo/nazionalismo culinario sta nel fatto che esso è sufficientemente flessibile da coprire sia i casi interni a una stessa nazione che quelli che la trascendono. Il volume, diviso in quattro parti dedicate rispettivamente all'illustrazione del concetto, all'uso del cibo come strumento identitario e di potere, al rapporto tra alimentazione e nazionalismo in un mondo globalizzato, e al suo carattere intrinsecamente ibrido, oltre ad analizzare dei casi specifici traccia una distinzione tra un «gastronativismo escludente» ed un «gastronativismo non-escludente». Il primo utilizza variamente le usanze e i prodotti alimentari come un «simbolo di sovranità nazionale, di purezza culturale o di unità sociale» (ivi: 37), col fine di difendere i privilegi di chi appartiene alla comunità in questione da un 'altro/a' che può essere definito su base razziale, religiosa, nazionale, regionale, di classe, di genere ecc. (si pensi alla Lega di Salvini e alle sue sortite identitarie in difesa della polenta contro kebab e couscous). Il secondo invece

abbraccia una visione che, pur individuando un avversario nelle dinamiche globalizzatrici, si limita a difendere la diversità di abitudini alimentari ed evita esplicitamente qualsiasi prospettiva escludente (ad esempio associazioni come *Slow Food*, i movimenti per la sovranità alimentare nel Sud Globale, le reti di alimentazione solidali, ecc.). Sebbene tale dicotomizzazione rischi di sorvolare sui casi che potenzialmente potrebbero situarsi in una posizione intermedia, il volume costituisce comunque un contributo di grande spessore per un affinamento dell'analisi che vada al di là del gastronazionalismo.

Un contributo di enorme interesse che traccia delle coordinate suscettibili di aprire molti nuovi filoni di ricerca è la collettanea *Going Native?: Settler Colonialism and Food*, curata da Ronald Ranta, Alejandro Colás e Daniel Monterescu (2022). Ranta e Colás insegnano Relazioni Internazionali rispettivamente alla Kingston University e al Birkbeck College dell'Università di Londra, mentre Monterescu è docente di *Food Studies* e Antropologia Urbana presso la Central European University di Vienna. I saggi contenuti in questo volume affrontano in una prospettiva comparata il problema di cosa avvenga alle culture alimentari e abitudini culinarie dei colonizzatori in un contesto di colonialismo di insediamento, ossia laddove la potenza coloniale non si limita a controllare il territorio conquistato ai nativi, ma vi insedia stabilmente una consistente popolazione non-nativa (Colás - Monterescu - Ranta 2022: 4). Si tratta di un contesto in cui la questione alimentare acquista una particolare importanza, perché «Il colonialismo di insediamento [...] consiste nel predominio di un gruppo, anche se eterogeneo, e nel suo utilizzare le terre indigene di cui si è appropriato anzitutto per produrre cibo al fine di mantenere in vita la propria società» (ivi: 4). In particolare, i saggi in questione si concentrano, dal punto di vista culinario, su come si evolvano l'identità dei coloni e il loro rapporto con i nativi e come abbia luogo la loro «autoindigenizzazione» (ossia il processo tramite il quale i coloni si trasformano, perlomeno nella propria auto-percezione, nella popolazione nativa) (ivi: 2). I casi di studio, che coprono un arco di tempo che va dal Cinquecento ai giorni nostri, spaziano dalle Americhe (Stati Uniti, Perù, Messico) all'Africa (Sudafrica, Algeria), all'Asia (Israele/Palestina, Taiwan) e all'Oceania (Australia, Hawaii). Indubbiamente, come riconoscono gli stessi curatori, mancano all'appello casi importanti, come le ex-colonie portoghesi e italiane e l'Irlanda (ivi: 10-11), ma la quantità e varietà degli esempi proposti rimangono comunque rappresentative e forniscono dei modelli di analisi applicabili ad altri contesti simili. I vari contributi mostrano come in ambito alimentare il rapporto dei colonizzatori con i colonizzati si sviluppi intorno ai poli dialettici di accettazione/appropriazione da un lato e di rigetto dall'altro, e come esso possa assumere forme molto complesse e variegate. Queste dinamiche sono ben riassunte nel saggio conclusivo di Lorenzo Veracini sul «gastrocolonialismo di insediamento» (Veracini 2022: 247): se in una prima fase i coloni spezzano la continuità delle pratiche culinarie indigene imponendo sul territorio le proprie, ed anzi è proprio l'acquisizione del controllo sulle capacità di approvvigionamento alimentare dei nativi a rendere possibile la colonizzazione (ivi: 248-249).

(si pensi allo sterminio dei bisonti da parte dei coloni in Nordamerica, finalizzato esplicitamente ad affamare le popolazioni amerinde, o all'introduzione degli animali da pascolo europei sulle terre aborigene in Australia), successivamente emerge una vera e propria cultura alimentare coloniale distinta da quella metropolitana. Essa può essere basata sull'imposizione delle pratiche alimentari dei colonizzatori sui colonizzati, su una ibridizzazione o creolizzazione delle rispettive usanze culinarie, o sul persistente rigetto delle pratiche alimentari dei colonizzati da parte dei colonizzatori, a volte accompagnato da processi di incorporazione e/o appropriazione non riconosciuta con cui i coloni si autoindigenizzano (ivi: 253-254). Riflettendo su cosa possa significare la decolonizzazione in questi contesti e quale forma possa assumere, Veracini auspica che essa sia basata non solo sulla giustizia alimentare, ma sappia andare oltre, orientandosi verso una vera e propria «sovranità alimentare indigena» controllata e garantita da autorità indigene (ivi: 257).

Molto interessante è anche la collettanea *Culinary Nationalism in Asia*, a cura di Michelle T. King (2022) storica presso la University of North Carolina at Chapel Hill. Il volume, di cui una prima edizione era uscita nel 2019, raccoglie i contributi presentati a una conferenza del 2017. Il libro si propone, nelle parole della curatrice, di «interrogare il modo in cui le pratiche culinarie sono state coinvolte nel definire, preservare, trasformare, abbattere e persino immaginare le identità nazionali in Asia» (King 2022a: 1), con un approccio interdisciplinare che mette insieme studiosi e studiose dal *background* assai variegato. L'obiettivo è quello di decentrare gli studi sulle pratiche alimentari rispetto a una visione euro-americanocentrica, aprendo alle declinazioni asiatiche della modernità. Inoltre, la curatrice invoca un approccio critico al nazionalismo culinario che metta in discussione le delimitazioni tracciate dalle 'cucine nazionali', pur riconoscendone l'importanza nelle pratiche culinarie quotidiane (ivi: 2-3). Articolato su tre assi di ricerca, ossia il lascito della storia, l'utilizzo di cibi e pratiche alimentari per tracciare confini interni alla nazione e i contesti globali, questo volume delinea una panoramica del nazionalismo culinario in Australasia proponendo tredici casi di studio riferiti a diversi paesi (Giappone, Cina/Taiwan, Polinesia, Malaysia, India e Corea del Sud). Se alcuni contributi sono di assoluto pregio, come ad esempio il saggio della stessa King sul nazionalismo cinese a Taiwan nel famoso ricettario di Fu Pei-mei e del suo utilizzo a fini di gastrodiplomazia da parte della Repubblica di Cina, quello di Tatsuya Mitsuda sul nazionalismo «vegetariano» giapponese, quello di Katarzyna Cwiertka (2022) su come il *kimchi* sia stato utilizzato nel processo di *nation-branding* della Corea del Sud o quello di Michaël Bruckert (2022) sulla politicizzazione del consumo di manzo nell'India contemporanea (ve ne sarebbero anche altri, che non citiamo solo per mancanza di spazio), altri sono ai limiti dello scritto da *food blogger* colto (Jean Duruz sul *laksa* in Malaysia, 2022), mentre altri ancora, pur essendo di ottima fattura, hanno un rapporto solo indiretto con il tema del volume e si rapportano al nazionalismo culinario solo in maniera indiretta, come il saggio di Michelle Bloom (2022) sul cibo nei film del regista taiwanese Tsai Ming-liang. In generale, comunque, si tratta di un volume affascinante che offre molti spunti.

Uno sguardo particolarmente originale sul rapporto tra cibo e nazione si ritrova nella collettanea *Food Heritage and Nationalism in Europe*, curata dalla storica dell'Università di Bologna Ilaria Porciani (2019). Questa raccolta di saggi, caratterizzata da una prospettiva transnazionale e da un taglio interdisciplinare, ma con una netta prevalenza di storici e storiche, si concentra sul cibo e sulle pratiche alimentari come elemento chiave del patrimonio culturale, storicizzando il fenomeno della sua «patrimonializzazione» [*heritagization*], ossia del processo con cui un particolare piatto/prodotto alimentare viene trasformato in un costrutto culturale «caricato di un paradigma identitario e di un senso di appartenenza» (Di Fiore 2019: 35), diventando così un bene culturale da difendere e preservare. I dodici saggi che la compongono sono raggruppati in due parti, una dedicata specificamente alla patrimonializzazione e agli utilizzi politici del cibo, l'altra agli scambi e alle zone di contatto. Tra i cinque saggi che compongono la prima parte segnaliamo il contributo di Laura Di Fiore (2019), che propone un'analisi critica del rapporto tra il concetto di patrimonio culturale e la storia dell'alimentazione, e quello di Paolo Capuzzo (2019), il quale analizza criticamente i casi di Italia e Francia per mostrare come l'istituzione di un legame esclusivo fra località e cibi sia un fenomeno relativamente recente, prodotto di un processo storico su cui hanno influito diversi fattori. Assai pregevole anche il saggio di Fabio Parasecoli (2019), il quale indaga sulle modalità con cui è stata istituita la connessione tra tradizione, patrimonio e proprietà intellettuale e su come tale connessione rischi da un lato di ostacolare l'evoluzione delle tradizioni alimentari, dall'altro di andare a discapito di molte comunità del Sud Globale, giacché i meccanismi di tutela della proprietà intellettuale sono tarati sulle società occidentali e mal si adattano ad altri contesti. I cinque saggi della seconda parte invece mostrano come le pratiche culinarie e gli alimenti siano per propria natura costante oggetto di scambi, fusioni, ibridazioni e appropriazioni. Particolarmente interessanti a questo riguardo i saggi di Catherine Horel (2019) e di Özge Samancı (2019), che analizzano rispettivamente il ruolo dell'Impero Austroungarico e dell'Impero Ottomano come luoghi di scambio e di ibridazione culinaria tra tradizioni differenti, ma anche di formazione di vere e proprie *koiné* alimentari. Nel saggio conclusivo, Ilaria Porciani e Massimo Montanari (2019) invitano a ripensare il paradigma corrente di patrimonializzazione che lega le tradizioni culinarie a delle identità fisse, riorientando le discussioni sulle origini e le tradizioni da una prospettiva incentrata sulla geografia ad una orientata sulla dimensione storica.

Oltre alle collettanee, sono da segnalare quattro monografie dedicate a casi di studio specifici che articolano le possibilità di indagine offerte da una prospettiva di studio del fenomeno nazionale a partire dall'alimentazione. La prima è *From the Plate to Gastro-Politics: Unravelling the Boom of Peruvian Cuisine* di Raúl Matta (2023), antropologo e sociologo, ricercatore presso il Centro di Ricerca dell'Istituto Lyfe in Francia. Questo studio, basato su un lavoro etnografico sul campo, su interviste e su fonti scritte, si concentra sul recente boom gastronomico del Perù, passato da essere un paese culturalmente marginale caratterizzato da

una violenza endemica a popolare meta turistica e gastronomica che conduce una vera e propria «gastropolitica» (ivi: 15), dalla promozione dell'apertura di ristoranti peruviani all'estero alla domanda di inserimento della propria cucina nella lista dei patrimoni culturali immateriali dell'umanità dell'UNESCO. Matta ricostruisce dettagliatamente questa trasformazione, partendo dall'emergere di una coscienza del valore delle proprie usanze alimentari e dal formarsi di una vera e propria cultura gastronomica, analizzando il ruolo svolto dai grandi cuochi e fornendo una lettura critica del fenomeno della «gentrificazione culinaria» (ivi: 113), ossia della rivalorizzazione di ingredienti e piatti indigeni e della loro incorporazione nella *haute cuisine* da parte dei grandi chef. La tesi dell'autore è che tale esplosione gastronomica sia legata alla politica di valorizzazione turistica del paese e alla promozione dell'immagine di una nazione aperta e multiculturale riconciliatasi con i traumi del passato. Al tempo stesso, però, egli sottolinea come l'immagine che tale cucina 'multiculturale' cerca di proiettare mal si concili con una realtà in cui sfruttamento, esclusione sociale e abissali sperequazioni di classe continuano a persistere.

La seconda monografia è quella di Brandi Simpson Miller, *Food and Identity in Nineteenth and Twentieth Century Ghana: Food, Fights, and Regionalism* (2021). L'autrice, docente di storia alla Wesleyan University, prende in esame l'evoluzione delle pratiche alimentari della Costa d'Oro/Ghana dall'inizio dell'Ottocento ad oggi, utilizzando come fonti materiali d'archivio, ricettari e ricerche sociologiche, antropologiche linguistiche ed agronomiche. L'autrice mostra come la presenza di tre zone microclimatiche differenti abbia inciso sulle pratiche culinarie dei loro abitanti e come queste abbiano mostrato una certa resilienza rispetto alle innovazioni esterne, adattando le novità solo entro certi limiti. Lo studio mostra come la costruzione di una 'cucina nazionale' non sia affatto un processo scontato, bensì un tentativo che può anche non riuscire, come è appunto il caso del Ghana; secondo l'autrice, infatti, nel paese non è più in corso alcun *nation-building* culinario, e semmai la tendenza corrente è quella della preservazione delle cucine regionali (ivi: 25).

La terza monografia in questione è quella di Claudia Prieto Piastro, *Eating in Israel: Nationhood, Gender and Food Culture* (2021). L'autrice, docente di Scienze Sociali al King's College di Londra, parte da un lavoro etnografico sul campo per analizzare in prospettiva storica il ruolo dell'alimentazione nella costruzione di un'identità nazionale israeliana, mettendo in evidenza le reazioni dal basso ai tentativi di orientare tale processo da parte delle istituzioni governative e il modo in cui tale identità è stata negoziata e riprodotta nelle pratiche culinarie quotidiane. Secondo l'autrice il risultato non è stato, come si tende a credere, un *melting pot* tra usanze culinarie assai differenti, bensì una «creolizzazione, un processo assai più complesso e violento» (ivi: 21) in cui diverse culture culinarie ebraiche si sono scontrate sia tra loro che con l'«altro culinario» rappresentato dai palestinesi, con la compresenza di tendenze contraddittorie che vanno dall'alterizzazione all'appropriazione, sino al (meno frequente) riconoscimento (ivi: 139-146).

La quarta monografia, infine, è *Nourishing the Nation: Food as National Identity in Catalonia* di Venetia Johannes (2020), antropologa e ricercatrice presso l'Università di Oxford. Anche in questo caso si tratta del risultato di un lavoro etnografico svolto sul campo, teso a comprendere in che modo l'alimentazione viene utilizzata per significare l'identità catalana all'interno del territorio della Comunità Autonoma Catalana. Il volume indaga una serie di modalità con cui la nazione diventa oggetto di una costruzione culinario-discorsiva, e in particolare i ricettari, l'identificazione di alcuni piatti e salse come segni distintivi della nazione, l'articolazione culinaria della nazione nel susseguirsi delle stagioni e nella celebrazione delle festività e infine i piatti che vengono associati alle feste specificamente 'nazionali' della Catalogna, ossia la *Diada*, la *Nit de Sant Joan* e la *Diada de Sant Jordi* (ivi: 203). Quel che emerge dal libro di Johannes è da un lato un caso quasi paradigmatico, in cui la cucina viene 'nazionalizzata' facendo appello alla sua «unicità» e alla sua «lunga storia le cui radici risalgono ad epoche lontane», ma al tempo stesso singolare per la rivendicazione del carattere composito di detta cucina, attribuito al succedersi delle migrazioni (ivi: 222-224). Il riconoscimento esplicito di tale differenza fa da contrappunto alle pretese omogeneizzanti del nazionalismo culinario spagnolo. Johannes nota peraltro che in questa costruzione nazional-culinaria l'origine geografica degli ingredienti è di importanza secondaria, riflettendo il carattere performativo e non etnico della costruzione dell'identità nazionale catalana (ivi: 226).

Per chiudere, merita una menzione un capitolo di una collettanea sul nazionalismo quotidiano (Polese *et alii* 2020 [2018]) in cui Rayna Gavrilova (2020) illustra come le pratiche di alimentazione quotidiana in Bulgaria costruiscano l'attuale cucina nazionale bulgara. Analizzando i menu e le modalità di autorappresentazione dei ristoranti di «cucina tipica bulgara», una categoria particolare di luoghi di ristorazione emersa nei tardi anni Sessanta con l'esplicita finalità di soddisfare le esigenze dei turisti stranieri, Gavrilova nota come il 'tipico menu bulgaro' da un lato abbia acquisito la sintassi dei menu europei, dall'altro abbia fatto propri numerosi elementi della cucina turca. La 'bulgaricità' di tale cucina è affidata a un numero limitato di elementi significativi che fungono da «simulacri del nazionale» (ivi: 162) e all'enfasi sulla sua origine rurale e pre-moderna (evidente soprattutto nella nomenclatura dei piatti, legata ad un immaginario virile ed eroico), laddove in effetti si tratta nella maggior parte dei casi di ricette emerse nel periodo precedente alla Seconda Guerra Mondiale.

In generale, da questa breve panoramica si evince come il campo di studi del gastronazionalismo/nazionalismo culinario goda di ottima salute e costituisca un'intersezione tra diverse discipline e prospettive che permette di gettare uno sguardo approfondito su diversi aspetti nodali delle società contemporanee. La varietà di casi di studio e di metodologie che abbiamo visto nei lavori menzionati induce a credere che il banchetto degli studi sul gastronazionalismo/nazionalismo culinario sia ancora solo alla fase degli antipasti, e che ci sia da attendersi succulente portate nei prossimi anni.

Riferimenti bibliografici

- Appadurai A. (1988), «How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India», *Comparative Studies in Society and History*, 30 (1), pp. 3-24.
- Barthes R. (1998), «L'alimentazione contemporanea», in Id., *Scritti: società, testo, comunicazione*, a cura di G. Marrone, trad. it. di M. Di Leo, G. Marrone e S. Volpe, Einaudi, Torino [1961], pp. 31-41.
- Barthes R. (2016), *Miti d'oggi*, trad. it. di L. Lonzi, con uno scritto di U. Eco, Einaudi, Torino [1957].
- Billig M. (2018), *Nazionalismo banale*, trad. it. di F. De Leonardis, introduzione di A. Geniola, Rubbettino, Soveria Mannelli [1995].
- Bloom M. E. (2022), «Eating to Live: Sustaining the Body and Feeding the Spirit in the Films of Tsai Ming-liang», in King M. T. (ed.), *Culinary Nationalism in Asia*, Bloomsbury Academic, London-New York-Dublin, pp. 130-149.
- Bruckert M. (2022), «The Politicization of Beef and Meat in Contemporary India: Protecting Animals and Alienating Minorities», in King M. T. (ed.), *Culinary Nationalism in Asia*, Bloomsbury Academic, London-New York-Dublin, pp. 150-170.
- Burke P. (2019), *Una rivoluzione storiografica. La scuola delle «Annales» (1929-1989)*, trad. it. di G. Ferrari degli Uberti, Laterza, Roma-Bari [1990].
- Capuzzo P. (2019), «Food and Locality. Heritagization and Commercial Use of the Past», in Porciani I. (ed.), *Food Heritage and Nationalism in Europe*, Routledge, Abingdon, pp. 65-82.
- Colás A. - Monterescu D. - Ranta R. (2022), «Introduction», in Ranta R. - Colás A. - Monterescu D. (eds.), *Going Native? Settler Colonialism and Food*, Palgrave Macmillan, Cham, pp. 1-20.
- Cwiercka K. (2022), «From Military Rations to UNESCO Heritage: A Short History of Korean *Kimchi*», in King M.T. (ed.), *Culinary Nationalism in Asia*, Bloomsbury Academic, London-New York-Dublin, pp. 73-92.
- De Soucey M. (2010), «Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union», *American Sociological Review*, 75, pp. 432-455, DOI: 10.1177/0003122410372226.
- De Soucey M. (2012), «Gastronationalism», in Ritzer G. (ed.), *The Wiley-Blackwell Encyclopedia of Globalization*, Wiley-Blackwell, Hoboken NJ.
- Di Fiore L. (2019), «Heritage and Food History: A Critical Assessment», in Porciani I. (ed.), *Food Heritage and Nationalism in Europe*, Routledge, Abingdon, pp. 35-50.
- Duruz J. (2022), «*Laksa* Nation: Tastes of 'Asian' Belonging, Borrowed and Reimagined», in King M. T. (ed.), *Culinary Nationalism in Asia*, Bloomsbury Academic, London-New York-Dublin, pp. 231-251.

- Edwards J. (2019), «O, The Roast Beef of Old England! Brexit and Gastronationalism», *The Political Quarterly*, 90 (4), pp. 629-636.
- Fischler C. (1988), «Food, Self and Identity», *Social Science Information*, 27 (2), pp. 275-292.
- Flandrin J.-L. – Montanari M. (a cura di) (2016), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari [1996].
- Fox J. – Miller-Idriss C. (2008), «Everyday Nationhood», *Ethnicities*, 8 (4), pp. 536-563.
- Gavrilova R. (2020), «Something Bulgarian for Dinner: Bulgarian Popular Cuisine as a Selling Point», in Polese A. et al. (eds.), *Informal Nationalism after Communism: The Everyday Construction of Post-Socialist Identities*, I.B. Tauris, London-New York [2018], pp.144-163.
- Goody J. (1982), *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Grandi A. (2018), *Denominazione di origine inventata: le bugie del marketing sui prodotti tipici italiani*, Mondadori, Milano.
- Grandi A. - Soffiati D. (2024), *La cucina italiana non esiste: bugie e falsi miti sui prodotti e i piatti cosiddetti tipici*, Mondadori, Milano.
- Horel C. (2019), «Franz Joseph's *Tafelspitz*: Austro-Hungarian Cooking as an Imperial Project», in Porciani I. (ed.), *Food Heritage and Nationalism in Europe*, Routledge, Abingdon, pp. 138-154.
- Ichijo A. (2020), «Food and Nationalism: Gastronationalism Revisited», *Nationalities Papers*, pp. 1-9, DOI: 10.1017/nps.2019.104.
- Ichijo A. - Johannes V. - Ranta R. (eds.) (2020), *The Emergence of National Food: The Dynamics of Food and Nationalism*, Bloomsbury Academic, London-New York [2019].
- Johannes V. (2020) *Nourishing the Nation: Food as National Identity in Catalonia*, New York-Oxford, Berghahn.
- King M. T. (ed.) (2022), *Culinary Nationalism in Asia*, Bloomsbury Academic, London-New York-Dublin [2019].
- King M. T (2022a), «Introduction: Culinary Nationalism in Asia», in Id. (ed.), *Culinary Nationalism in Asia*, Bloomsbury Academic, London-New York-Dublin, pp. 1-20.
- King M. T (2022b), «A Cookbook in Search of a Country: Fu Pei-mei and the Conundrum of Chinese Culinary Nationalism», in Id. (ed.), *Culinary Nationalism in Asia*, Bloomsbury Academic, London-New York-Dublin, pp. 56-72.
- Lévi-Strauss C. (2010), *Le origini delle buone maniere a tavola*, trad. it. di E. Lucarelli, Il Saggiatore, Milano [1968].
- Lévi-Strauss C. (2016), *Il crudo e il cotto*, trad. it di A. Bonomi, Il Saggiatore, Milano [1964].
- Marrone G. (2016), *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*, Mimesis, Milano-Udine.
- Matta R. (2023), *From the Plate to Gastro-Politics: Unravelling the Boom of Peruvian Cuisine*, Palgrave Macmillan, Cham.

- Mintz S. W. (1985), *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, Viking, New York.
- Mitsuda, Tatsuya (2022), «Vegetarian' Nationalism: Critiques of Meat Eating for Japanese Bodies, 1880–1938», in King M. T. (ed.), *Culinary Nationalism in Asia*, Bloomsbury Academic, London-New York-Dublin, pp. 23-40.
- Parasecoli F. (2019), «Tradition, Heritage and Intellectual Property in the Global Food Market», in Porciani I. (ed.), *Food Heritage and Nationalism in Europe*, Routledge, Abingdon, pp. 51-64.
- Parasecoli F. (2022), *Gastronativism: Food, Identity, Politics*, Columbia University Press, New York.
- Parkhurst Ferguson P. (2004), *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, University of Chicago Press, Chicago.
- Parkhurst Ferguson P. (2010), «Culinary Nationalism», *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 10 (1) (Winter), pp. 102-109.
- Polese A. et al. (eds.), *Informal Nationalism after Communism: The Everyday Construction of Post-Socialist Identities*, I.B. Tauris, London-New York [2018], pp. 144-163.
- Porciani I. (ed.) (2019), *Food Heritage and Nationalism in Europe*, Routledge, Abingdon.
- Porciani I. - Montanari M. (2019), «Careful with Heritage», in Porciani I. (ed.), *Food Heritage and Nationalism in Europe*, Routledge, Abingdon, pp. 207-213.
- Prieto Piastro C. (2021), *Eating in Israel: Nationhood, Gender and Food Culture*, Palgrave Macmillan, Cham.
- Ranta R. - Colás A. - Monterescu D. (eds.) (2022), *Going Native? Settler Colonialism and Food*, Palgrave Macmillan, Cham.
- Ranta R. - Ichijo A. (2022), *Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics*, Palgrave Macmillan, Cham [2016].
- Samancı Ö. (2019), «Images, Perceptions and Authenticity in Ottoman-Turkish Cuisine», in Porciani I. (ed.), *Food Heritage and Nationalism in Europe*, Routledge, Abingdon, pp. 155-170.
- Simpson Miller B. (2021), *Food and Identity in Nineteenth and Twentieth Century Ghana: Food, Fights, and Regionalism*, Palgrave Macmillan, Cham.
- Skey M. (2009), «The National in Everyday Life: A Critical Engagement with Michael Billig's Thesis of Banal Nationalism», *The Sociological Review*, 57 (2), pp. 331-346.

