

MICHELE F. FONTEFRANCESCO, ANDREA PIERONI, DAURO M. ZOCCHI

CONVERSANDO DI STRUCOLI BOLLITI
E PIANTAGGINI: IL CONTRIBUTO DI ELENA GIUSTI
ALLE METODOLOGIE DELL'ETNOBOTANICA
E DEL *FOODSCOUTING*

ESTRATTO

da

LARES

Quadrimestrale di studi demoetnoantropologici
2022/3 ~ (LXXXVIII)

Alla memoria di Maria Elena Giusti



Leo S. Olschki Editore
Firenze

Anno LXXXVIII n. 3 – Settembre-Dicembre 2022

LARES

QUADRIMESTRALE DI STUDI DEMOETNOANTROPOLOGICI

Rivista fondata nel 1912

diretta da

Fabio Dei



Leo S. Olschki
Firenze

LA RES

Rivista quadrimestrale di studi demoetnoantropologici

Fondata nel 1912 e diretta da L. Loria (1912), F. Novati (1913-1915),
P. Toschi (1930-1943; 1949-1974), G.B. Bronzini (1974-2001),
V. Di Natale (2002), Pietro Clemente (2003-2017)

REDAZIONE

Fabio Dei (direttore),
Fabiana Dimpflmeier (coordinamento redazionale),
Francesco Aliberti, Elena Bachiddu, Fulvio Cozza, Paolo De Simonis,
Caterina Di Pasquale, Cecilia Draicchio, Marco Fabbri, Antonio Fanelli, Maria Federico,
Mariano Fresta, Costanza Lanzara, Francesco Lattanzi, Federico Melosi, Dario Nardini
(coordinamento editoriale), Luigigiovanni Quarta, Lorenzo Sabetta, Lorenzo Urbano.

COMITATO SCIENTIFICO INTERNAZIONALE

Dionigi Albera (CNRS France), Francesco Benigno (Scuola Normale Superiore di Pisa),
Alessandro Casellato (Università 'Ca' Foscari' di Venezia), Pietro Clemente (Università di
Firenze), Sergio Della Bernardina (Université de Bretagne Occidentale), Billy Ehn (Umeå University),
David Forgacs (New York University), Lia Giancristoforo (Università di Chieti), Martina Giuffrè
(Università di Parma), Gian Paolo Gri (Università di Udine), Reinhard Johler (Universität Tübingen),
Ferdinando Mirizzi (Università della Basilicata), Fabio Mugnaini (Università di Siena), Silvia Paggi
(Université de Nice-Sophia Antipolis), Cristina Papa (Università di Perugia), Leonardo Piasere
(Università di Verona), Goffredo Plastino (Newcastle University), Emanuela Rossi (Università di
Firenze), Hizky Shoham ('Bar-Ilan' University, Ramat-Gan), Alessandro Simonicca (Università
'La Sapienza' di Roma).

Miscellanea

ANTONINO COLAJANNI, <i>Rileggendo e ripensando l'opera di Ernesto De Martino: la «crisi della presenza» e il «mondo magico»</i>	339
GLAUCO SANGA, <i>Hugo Schuchardt e lo studio delle strutture metriche, retoriche e testuali del canto lirico-monostrofico italiano</i>	365
VINCENZO CAPORALETTI, <i>Per una tassonomia delle esperienze musicali nella Shoah</i>	383
VINCENZO CORRADO, <i>Fotografie nella Calabria di inizio Novecento. L'esperienza delle sorelle Palmieri di Dasà</i>	403
MAURIZIO BERTOLOTTI – MASSIMO PIROVANO, <i>Ricordo di Giancorrado Barozzi</i>	431

Alla memoria di Maria Elena Giusti

MAURIZIO AGAMENNONE, <i>Dalla Pergola in Capponi</i>	445
PIETRO CLEMENTE, <i>Elena nella coda dell'occhio</i>	451
FABIO DEI, <i>Maria Elena Giusti, il teatro popolare e i paradigmi della ricerca demologica</i>	461
PAOLO DE SIMONIS, <i>Compagnie di giro</i>	467
MICHELE F. FONTEFRANCESCO – ANDREA PIERONI – DAURO M. ZOCCHI, <i>Conversando di strucoli bolliti e piantaggini: il contributo di Elena Giusti alle metodologie dell'etnobotanica e del foodscouting</i>	479
MARIANO FRESTA, <i>Riconsiderando il teatro popolare tradizionale</i>	491
GIOVANNI KEZICH, <i>Sotto la Z: Zingara, Zeza e Zenzi</i>	499
FABIO MUGNAINI, <i>Tutte le strade di Pia. Dalla parola alla festa, dalla storia al presente</i>	505
EMANUELA ROSSI, <i>Il museo della festa dell'uva di Impruneta. Un modo dell'auto-patrimonializzazione.</i>	523
Gli Autori	531

ALLA MEMORIA DI MARIA ELENA GIUSTI

Maria Elena Giusti è prematuramente scomparsa il 6 settembre del 2020. Professoressa di Antropologia Culturale presso l'Università di Firenze, faceva parte dal 2013 della redazione di «Lares», cui ha dato un grande contributo finché ne ha avuto la possibilità. Negli ultimi anni ha lottato con grande forza di volontà contro una malattia implacabile, riuscendo fino all'ultimo a leggere e ragionare sulle tematiche di studio che più le stavano a cuore e che da sempre aveva coltivato: la letteratura, il folklore, l'etnobotanica, e soprattutto la cultura e il teatro popolare della sua terra d'origine, la Garfagnana. In questa sezione abbiamo pensato di renderle omaggio invitando a scrivere studiose e studiosi che con lei avevano collaborato, che le erano stati amici, che avevano condiviso le sue passioni intellettuali e le sue esperienze di ricerca. Gli interventi che seguono sono molto eterogenei e risentono ancora della commozione e del senso di perdita: alcuni sono più intimi e legati a memorie personali e biografiche, altri entrano nel vivo dei dibattiti scientifici che con Maria Elena (o «Mariola», come i più vecchi amici la chiamavano) avevano a lungo condotto. In futuro, speriamo di poter tornare in modo più sistematico e approfondito su un bilancio della sua ricerca e del suo contributo al campo degli studi antropologici e demologici.

MICHELE F. FONTEFRANCESCO – ANDREA PIERONI – DAURO M. ZOCCHI

CONVERSANDO DI STRUCOLI BOLLITI E PIANTAGGINI:
IL CONTRIBUTO DI ELENA GIUSTI
ALLE METODOLOGIE DELL'ETNOBOTANICA E DEL FOODSCOUTING

Una nota preliminare

Questo articolo legge il contributo offerto da Maria Elena Giusti nell'ambito degli studi demoantropologici ed etnobiologici dei sistemi alimentari locali, popolari e tradizionali nell'offrire spunti e traiettorie di sviluppo metodologico necessari per una più attenta e rispettosa ricerca di campo capace di restituire dignità alla complessità del terreno e alle comunità coinvolte nella ricerca etnografica.

L'articolo nasce dal lavoro congiunto degli autori¹ partendo dall'esperienza di chi tra di essi (A.P.) ha da più vicino conosciuto e collaborato con Maria Elena Giusti. In tal senso, seguendo l'esempio tracciato da Eleni Neni Panourgia,² questo contributo si sviluppa ponendo in dialogo il ricordo personale e la riflessione teorica e metodologica antropologica. In questo senso, la memoria si fa autoetnografia³ capace di delineare il contributo e l'esempio offerto da Giusti allo sviluppo del *foodscouting*.

Considerato come all'espandersi della letteratura antropologica ed etnobiologica sul cibo non è sempre corrisposta una consistenza nell'uso terminologico di parole chiave quali «locale», «tradizione» e «valorizzazione»,⁴ si ritiene qui di specificare il significato con cui sono utilizzate alcune locuzioni necessarie per inquadrare la metodologia del *foodscouting*:

¹ A.P. ha progettato l'articolo coordinandone la stesura. Tutti i passaggi di carattere memoriale sono scritti da AP. Tutti gli autori hanno rivisto e accettato la versione finale del lavoro.

² E.N. PANOURGIA, *Fragments of death, fables of identity: an Athenian anthropology*, Madison-London, University of Wisconsin Press, 1995.

³ Per un quadro storico e metodologico dell'autoetnografia si suggerisce: T.E. ELLIS – C. ADAMS – S.H. JONES, *Autoethnography*, in J. MATTHES – C.S. DAVIS – R.F. POTTER (eds.), *The international encyclopedia of communication research methods*, Hoboken, Wiley Blackwell, 2017, pp. 1-11.

⁴ Per un quadro degli studi si veda: D.M. ZOCCHI *et alii*, *Recognising, safeguarding, and promoting food heritage: Challenges and prospects for the future of sustainable food systems*, «Sustainability», XIII, 2021, 17, p. 9510.

- gastronomia: i saperi e le pratiche alimentari di una data comunità;
- gastronomia popolare: l'insieme di saperi e pratiche alimentari dei ceti subalterni urbani e rurali⁵ che attengono alla sfera del domestico, sia quotidiano che festivo;
- gastronomia tradizionale: l'insieme di saperi e pratiche di una determinata comunità percepito da essa identitario e le cui origini sono ascritte ad un passato ancestrale;
- gastronomia locale: l'insieme di saperi e pratiche alimentari legate ad un determinato contesto socio-ecologico e culturale che si sviluppano attraverso l'uso delle risorse proprie dell'areale di abitazione di una comunità specifica.

L'articolo apre discutendo il quadro in cui si è andata a formalizzare la metodologia del *foodscouting* inquadrando il ruolo di Giusti in questo processo. Prosegue dettagliando la metodologia. Quindi, discute il retaggio di Giusti circa l'etica della ricerca ed il rapporto con le comunità partecipanti nonché della finalità che la ricerca deve avere nell'ottica del potenziamento delle stesse comunità. Nello svolgimento dei paragrafi, la prosa si sviluppa come un dialogo intratestuale tra memoria e riflessione intessuto al fine di far risaltare e mantenere così vivi la voce e l'esempio dell'antropologa di Eglio.⁶

Ripartire dal cibo

Credo fosse settembre del 2003 ed Elena Giusti ed io (A.P.) eravamo in un piccolissimo borgo dell'Istria, poco distante da quello che era il nostro 'campo-base', il paese istro-rumeno di Žejane. Stavamo raccogliendo scampoli di tradizioni popolari legate alle piante ed Elena, impaziente, fumava una sigaretta dopo l'altra. L'interlocutore, una signora sulla settantina che viveva sola, croata, ma fluente in un italiano parlato con forte accento veneto, sembrava non essersi interessata nella vita ad erbe e piante. La parte di intervista relativa alle erbe era andata a vuoto, io avrei voluto lasciare gli ormeggi e proseguire attraverso il paesino. Elena, però, caparbia, intravide il percorso del cibo come un tema che potesse infiammare l'entusiasmo della signora: era domenica, Elena buttò la sigaretta ed iniziò a conversare dei cibi dei giorni di festa. La signora raccontava di un dolce arrotolato ripieno di noci o marmellata di prugne (lo strucolo giuliano/istriano) che, invece

⁵ Intesi nell'accezione ciresiana: A.M. CIRESE, *Cultura egemonica e culture subalterne*, Palermo, Palumbo, 2014.

⁶ In ciò, l'articolo prende spunto dal filone dell'etnografia sperimentale. Si guardi ad esempio: C. McGRANAHAN (ed.), *Writing anthropology. Essays on craft and commitment*, Durham, Duke University Press, 2020; K. STEWART, *Ordinary affects*, Durham-London, Duke University Press, 2007; S. TURKLE, *Evocative objects: things we think with*, Cambridge-London, MIT Press, 2007.

di esser messo in forno, poteva esser cotto bollito in acqua. Elena, sorpresa, sbottò: “Ora però mi spieghi bene per filo e per segno questa storia del dolce bollito”. Io ritornai sui miei passi e restammo altre due ore a parlare, con dovizia di dettagli merceologici e culinari, delle ricette di casa della cucina istriana.

Lo studio antropologico delle gastronomie tradizionali popolari ha avuto, a livello internazionale, una rinnovata popolarità nell’arco dei primi decenni del nuovo millennio.⁷ Questo recente successo ha ravvivato una linea di studio che affonda le sue radici moderne nel periodo a cavaliere tra Ottocento e Novecento, quando in Europa demologi e linguisti iniziarono a raccogliere informazioni e notizie circa i sistemi alimentari delle comunità rurali mentre negli altri continenti, in particolare nell’America settentrionale, si intraprendeva il lavoro di documentazione etnografico dei saperi e delle usanze di quelle popolazioni native soggette a drammatiche trasformazioni sotto l’impulso della colonizzazione occidentale.⁸

Nel corso dei decenni, la ricerca ha attestato usi e prodotti, ma soprattutto ha messo in luce i significati che le comunità legavano al cibo facendone tanto oggetto di sostentamento quanto elemento fondamentale sia nel sistema di saperi medici che di quelli religiosi locali. Così è stato, quindi, possibile offrire uno spaccato di culture vitali in cui il cibo era al contempo espressione della diversità bioculturale locale, in quanto risultante delle interazioni tra le risorse naturali site in precisi contesti ambientali e la diversità culturale della comunità che ivi risiedono, e fatto sociale totale, capace tanto di collegare l’individuale al collettivo quanto di esprimere diverse modalità (da quelle economiche a quelle religiose), scandendo il ciclo della vita dell’individuo e della comunità. Proprio da questa ricchezza segnica e semantica la ricerca antropologica ha saputo attingere riconoscendo nel cibo un fondamentale patrimonio culturale immateriale distintivo delle comunità e del loro legame con il locale.⁹

Le trasformazioni socio-culturali ed ecologiche che hanno caratterizzato il recente passato si legano alla crisi della diversità biologica e culturale a livello mondiale e hanno creato il contesto di una ravvivata attenzione

⁷ Per una recente sintesi delle principali linee di sviluppo di questo ambito di ricerca: C. COUNIHAN – P. VAN ESTERIK – A. JULIER (eds.), *Food and culture. A reader*, IV, New York, Routledge, 2017; J. KLEIN – J.L. WATSON (eds.), *The handbook of food and anthropology*, London, Bloomsbury Academic, 2016; K. ALBALA (ed.), *Routledge international handbook of food studies*, London, Routledge, 2013.

⁸ Per un quadro dello sviluppo degli studi si vedano: I. SVANBERG – Ł. ŁUCZAJ (eds.), *Pioneers in European ethnobiology*, Uppsala, Uppsala University, 2014; S.W. MINTZ – C.M. DU BOIS, *The anthropology of food and eating*, «Annual Review of Anthropology», XXXI, 1, 2002, pp. 99-119.

⁹ Si veda per esempio: K.E., MÜLLER, *Piccola etnologia del mangiare e del bere*, Bologna, il Mulino, 2005; G. CROWTHER, *Eating culture. An anthropological guide to food*, Toronto, Toronto University Press, 2013.

verso lo studio della gastronomia, tanto in ottica di salvaguardia della diversità locale,¹⁰ quanto per apprendere strategie efficaci per raggiungere nuova sostenibilità e resilienza in ottica di mitigazione dell'insicurezza alimentare.¹¹

Se lo studio delle gastronomie popolari e tradizionali è lungi dall'essere un settore nuovo del dibattito antropologico ed etnobiologico, è da notare come questa storia lunga non corrisponda spesso ad una altrettanto consolidata strutturazione metodologica, i cui mezzi non sempre sono capaci di saper raccogliere tanto i tratti tangibili del cibo (ad es. riconoscimento e classificazione degli ingredienti, delle ricette e degli utensili) quanto quelli suoi intangibili (ad es. gestualità e saperi legati alla preparazione del cibo, valorialità ed estetiche). In questo senso, si possono identificare il contributo ed il retaggio lasciati da Maria Elena Giusti nel definire l'approccio etico ed euristico di quello che gli autori di questo contributo definiscono come *foodscouting*.

Sistematizzare un metodo

Mi ricordo ancora – doveva essere il 1999 – quando sul campo in Garfagnana, intervistando anziani sui rimedi della medicina popolare a base di prodotti animali, insisteva anche pedissequamente che nell'introduzione cominciasimo secondo il "copione Venturelli"; il copione imparato dal cugino, amico e confidente stretto/fratello per Elena: data e luogo dell'intervista, ora, domande semi-strutturate la cui sequenza doveva avere una logica stringente, oggi diremmo un'attenzione quasi maniacale agli aspetti tecnici e cognitivo-linguistici, trascrizione dei nomi vernacolari seguendo possibilmente l'Alfabeto Fonetico Internazionale. È stato lì che io – ricercatore che armeggiavo l'etnobotanica come una disciplina che sconfinava gli incerti miei orizzonti botanici, nonostante le mie frequentazioni delle etnoscienze anglo-americane – cominciai forse ad intravedere un nuovo orizzonte; un nuovo approccio sistematico allo studio tanto delle gastronomie quanto delle farmacopee popolari che partiva dalla domanda: "cosa si vuole sapere?" o, come diceva Elena in modo colloquiale lucchese, "prima domandiamoci cosa vogliamo raccattare dai nostri interlocutori".

¹⁰ T. JOHNS *et alii*, *Agricultural biodiversity as a link between traditional food systems and contemporary development, social integrity and ecological health*, «Journal of the Science of Food and Agriculture», XCIII, 14, 2013, pp. 3433-3442.; G.P. NABHAN – D. WALKER – A.M. MORENO, *Biocultural and ecogastronomic restoration: The renewing America's food traditions alliance*, «Ecological Restoration», XXVIII, 3, 2010, pp. 266-279; L. MAFFI (ed.), *On biocultural diversity: Linking language, knowledge and the environment*, Washington, Smithsonian Institution Press, 2001.

¹¹ K.L. TURNER, *Biocultural diversity, campesino kitchens, and globalization: ethnobiological perspectives on dietary change in southern Bolivia*, «Journal of Ethnobiology», XXXIX, 1, 2019, pp. 110-130; J.M. NOLAN – A. PIERONI, *Introduction to Special Issue on Food Security in a Changing World*, «Journal of Ethnobiology», XXXIV, 1, 2014, pp. 4-6; I. VANDEBROEK *et alii*, *Local knowledge: who cares?*, «Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine», VII, 2011, p. 35.

Il *foodscouting* è una composita metodologia di ricerca finalizzata all'identificazione, mappatura e documentazione di cibi e risorse alimentari legate alle culture alimentari e gastronomiche locali. Essa può essere intesa come: «the ethnography-based documentation of folk/traditional perceptions, uses, and management of threatened or neglected plant, animal, and microbial food ingredients used within a given cultural setting/community as well as the folk customs attached to them that developed within a certain area as the result of a long socio-ecological coevolution».¹²

Il *foodscouting* si concentra principalmente sulla ricerca e la caratterizzazione di tre tipologie di prodotti d'interesse alimentare, ovvero ingredienti/materie prime (specie selvatiche e coltivate), prodotti artigianali e ricette, con l'obiettivo di esplorare sia elementi tangibili che intangibili ad essi legati.

Le attività di *foodscouting* mirano al raggiungimento di due diversi obiettivi, sovente complementari tra di loro:

1. la caratterizzazione del paesaggio alimentare in termini di diversità di ingredienti, prodotti e preparazioni culinarie;¹³
2. l'analisi socio-culturale, economica e culinaria di risorse alimentari e gastronomiche legate ad un preciso areale geografico.¹⁴

Le attività di *foodscouting* muovono sovente con la mappatura dei luoghi legati alla produzione, distribuzione e consumo di cibo, che includono sia spazi pubblici (ristoranti, bancarelle di cibo di strada, mercati) che spazi privati (case, orti domestici). In questi luoghi, la ricerca mira a inventariare la diversità dei prodotti locali oppure ad analizzare specifiche merceologie alimentari, a mappare gli attori (umani e non umani) ivi presenti e ad esplorare le relazioni che intercorrono tra di loro. Tali attività possono essere condotte all'interno di un'area geografica la cui estensione varia a seconda dell'obiettivo dello studio: da areali locali che coincidono con villaggi, città o segmenti di una provincia, ad aree più estese come una nazione o addirittura aree transnazionali.¹⁵

¹² A. PIERONI – L. PAWERA – G. SHAH, *Gastronomic ethnobiology*, in U.P. DE ALBUQUERQUE – R.R. NÓBREGA ALVES (eds.), *Introduction to Ethnobiology*, Cham, Springer, 2016, pp. 53-62.

¹³ I.T. RAMPEDI – J. OLIVIER, *Traditional beverages derived from wild food plant species in the Vhembe District, Limpopo Province in South Africa*, «Ecology of Food and Nutrition», LII, 2013, pp. 203-222; C.L. QUAVE – A. PIERONI, *Fermented foods for food security and food sovereignty in the Balkans: a case study of the Gorani people of northeastern Albania*, «Journal of Ethnobiology», XXIV, 1, 2014, pp. 28-43.

¹⁴ H.J. GENDALL et alii, *Unearthing the «lost» Andean root crop «Mauka» (Mirabilis Expansa [Ruíz & Pav.] Standl.)*, «Economic Botany», LXXIII, 4, 2019, pp. 443-460; Y. LIU et alii, *Plants traditionally used to make Cantonese slow-cooked soup in China*, «Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine», XIV, 1, 2018, p. 4; I. SVANBERG, *Ræstur fiskur: air-dried fermented fish the Faroese Way*, «Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine», XI, 2015, p. 76.

¹⁵ Ad esempi dei vari areali: C.P. KALA, *Ethnic food knowledge of highland pastoral communi-*

Negli ultimi due decenni, il *foodscouting* è entrato a pieno titolo nelle metodologie comunemente usate nell'ambito dell'antropologia del cibo e dell'etnobiologia gastronomica.¹⁶ I contributi pubblicati attestano il nascente di un percorso di riflessione che sta interessando la comunità scientifica internazionale e che coinvolge tanto antropologi interessati ai processi di identificazione e salvaguardia dei patrimoni culturali intangibili, quanto etnologi impegnati nel processo di salvaguardia della diversità di risorse alimentari a livello locale.¹⁷

Se oggi, quindi, si è giunti ad una complessiva maturità metodologica, questo è da considerarsi un risultato recente e per molti versi ancora parziale. In primo luogo, si nota ancora come il dibattito circa la gastronomia, sia essa locale, popolare o tradizionale, spesso si riduca, anche in sede scientifica, ad una scarsa profondità che vede produrre descrizioni superficiali, spesso incapaci di approfondire con la stessa capacità i dati materiali ed immateriali del cibo.¹⁸ Inoltre e più importante, è il tema etico del ruolo della ricerca sul terreno e del rapporto con gli informatori, spesso non considerato ma che, in epoca di spettacolarizzazione del cibo¹⁹ richiederebbe un'urgente riflessione sull'effettivo contributo dato dalla ricerca alle comunità coinvolte, riponendo al centro dell'agire i contributi del dibattito apertosi oltre trent'anni fa grazie James Clifford e George Marcus²⁰ a livello internazionale e, ancor prima in Italia, grazie agli scritti di Antonio Gramsci.²¹ In

ties in the Himalayas and prospects for its sustainability, «International Journal of Gastronomy and Food Science», XXIII, 2021, p. 100309; Ł. ŁUCZAJ *et alii*, *Plants in alcoholic beverages on the Croatian Islands, with special reference to rakija travarica*, «Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine», XV, 2019, p. 51; Y. DOĞAN *et alii*, *Of the Importance of a leaf: the ethnobotany of sarma in Turkey and the Balkans*, «Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine», XI, 2015, p. 26; A. PIERONI, – M.E. GIUSTI, *Alpine ethnobotany in Italy: traditional knowledge of gastronomic and medicinal plants among the Occitans of the Upper Varaita Valley, Piedmont*, «Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine», V, 2009, p. 32.

¹⁶ A. PIERONI – M.F. FONTEFRANCESCO – I. VANDEBROEK, *Traditional food knowledge: new wine into old wineskins?*, «Frontiers in Sustainable Food Systems», V, 2021; A.N.H. CANO – M.E. SUÁREZ, *Ethnobiology of algarroba beer, the ancestral fermented beverage of the Wichi people of the Gran Chaco I: a detailed recipe and a thorough analysis of the process*, «Journal of Ethnic Foods», VII, 2020, pp. 1-12; F. CUCINOTTA – A. PIERONI, *«If you want to get married, you have to collect *viridura*»: the vanishing custom of gathering and cooking wild food plants on Vulcano, Aeolian islands, Sicily*, «Food, Culture & Society», XXI, 2018, pp. 539-567.

¹⁷ A tal pro: A. PIERONI *et alii*, *Wild food plants traditionally gathered in central Armenia: archaic ingredients or future sustainable foods?*, «Environment, Development and Sustainability», XXIII, 2021, pp. 2358-2381.

¹⁸ R. WILK, *The limits of discipline: towards interdisciplinary food studies*, «Physiology & Behavior», CVII, 4, 2021, pp. 471-475.

¹⁹ P. CORVO, *Food culture, consumption and society*, London, Palgrave Mcmillan, 2015.

²⁰ J. CLIFFORD – G.E. MARCUS, *Writing culture: the poetics and politics of ethnography*, Berkeley, University of California Press, 1986.

²¹ A. GRAMSCI, *Quaderni del carcere*, Torino, Einaudi, 2001.

questo senso è importante l'esempio dato da Giusti, da un lato di tenacia e perseveranza metodologica e, da un altro lato, di postura intellettuale, che ha sempre letto la raccolta del dato di cultura popolare come processo maieutico e collaborativo volto non solo all'elaborazione di conoscenza, ma prima di tutto di consapevolezza da parte dell'informatore del valore della propria cultura e del proprio vissuto.²² In tal senso, Giusti ha offerto un esempio etico, prim'ancora che euristico, che ha anticipato ed ispirato l'attuale lettura del *foodscouting* come processo di attivazione comunitario capace di innescare processi di patrimonializzazione del cibo attraverso il riconoscimento di specifici ingredienti, prodotti, piatti e pratiche e alimentari come parte di un patrimonio collettivo.²³

Creare un punto di contatto

Anni più tardi, eravamo in un paesino bosgnacco della Serbia, quando la nostra intervistata sembrava titubante a parlare di erbe. Elena uscì nel cortile e strappò con decisione una piantaggine e ricordo il suo imperioso sguardo al traduttore: "Scusa, Mez, le puoi chiedere se usa almeno questa? È impossibile che non lo conosca". Ovviamente da quel punto in poi l'interlocutrice si aprì e rimase a parlarci a lungo di erbe di uso domestico.

Nell'approccio metodologico di Giusti si può leggere una sfida fondamentale, soprattutto per un settore in espansione, come quello della ricerca sul cibo. La ricerca tende, infatti, ad abbracciare nuovi orizzonti, spesso abbandonando le logiche del rigore a favore della fretta di avanzare, di essere a tutti i costi attuali.²⁴ Di fronte a questa caotica e generativa tendenza è necessario fare fronte facendo ordine, prima di tutto identificando chiaramente gli obiettivi del lavoro e i materiali su cui operare e, soprattutto, trovare un terreno di incontro tra emico ed etico, tra punto di vista del ricercatore e del nativo. Il caso del cibo selvatico, su cui molti studi etnobiologici sono stati svolti in varie aree del mondo, è esemplare di questa necessità.²⁵

²² A. PIERONI – M.E. GIUSTI, *Alpine ethnobotany in Italy: traditional knowledge of gastronomic and medicinal plants among the Occitans of the Upper Varaita Valley, Piedmont*, cit., p. 32.

²³ D.M. ZOCCHI et alii, *Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects for the Future of Sustainable Food Systems*, «Sustainability», XIII, 17, 2021, p. 9510.

²⁴ In tal senso, si veda la critica proposta da Francesco Remotti: F. REMOTTI, *Per un'antropologia inattuale*, Milano, Elèuthera, 2014.

²⁵ A. PIERONI et alii, *Wild food plants traditionally gathered in central Armenia: archaic ingredients or future sustainable foods?*, «Environment, Development and Sustainability», XXIII, 2021, pp. 2358-2381; J. ŽIVKOVIĆ et alii, *Ethnomycological investigation in Serbia: astonishing realm of mycomedicines and mycofood*, «Journal of Fungi», VII, 5, 2021, p. 349; R. DUDA – S. GALLOIS – V. REYES-GARCÍA, *Ethnozology of bushmeat. Importance of wildlife in diet, food avoidances and perception of health among the Baka (Cameroon)*, «Revue d'ethnoécologie», XIV, 2018.

In molti contesti di ricerca uno dei compiti più difficili, durante lo studio delle piante selvatiche alimentari, è l'identificazione di partecipanti disposti e interessati a discutere apertamente di questo argomento. Molto spesso la prima risposta di una persona è: «non raccolgo affatto piante selvatiche». Dietro questa frase, però, spesso si celano informazioni nascoste per riserva oppure perché, semplicemente, non considerate importanti per il ricercatore. È per questo, come ha mostrato Giusti, che è necessario trovare un punto di contatto e di intesa.

Al fine di continuare la conversazione e ottenere le informazioni necessarie, è importante guidare l'interlocutore attraverso esempi o, nel caso di piante usate principalmente in passato, ricordi positivi: «come usava le piante tua madre/nonna?», «quali piante si metteva in bocca mentre giocava con altri bambini da piccola?». Tali *driver* di memoria potrebbero risvegliare l'interesse dell'intervistato e invogliarlo a continuare la conversazione. Gli utilizzi di piante selvatiche possono essere elicitati partendo dai cibi più comuni localmente (quelli che sicuramente tutti consumano regolarmente o che perlomeno hanno provato) oppure chiedendo ai partecipanti di nominare le piante più importanti nella loro cucina domestica nei diversi periodi dell'anno, ad esempio quali sono le prime piante che crescono in primavera per poi elencare quelle disponibili in estate e in autunno. Sovente, diverse persone hanno assaggiato nella loro vita frutti selvatici, e quindi dedicare una parte dell'intervista a questa categoria di prodotti potrebbe facilitare lo svolgimento dell'interlocuzione. È poi possibile continuare la conversazione chiedendo alla persona quali piante selvatiche ha raccolto e consumato in passato (usi di vegetali nel passato non più attuali) ed agganciarsi in questo modo alla memoria degli interlocutori motivandoli a proseguire l'intervista con maggiore entusiasmo.

Infine, nella ricerca è importante un aspetto, spesso trascurato dai ricercatori nell'entusiasmo della raccolta dei dati. È cruciale non affaticare i partecipanti. In questo, Giusti ha dimostrato una formidabile capacità di alternare domande e cambiare registro, se l'interlocutrice o l'interlocutore avessero dato l'impressione di essere stanchi, e percorrere altre direttrici nelle conservazioni, ad esempio sulla vita familiare (dove sono i figli e le loro famiglie, dove hanno studiato, dove lavorano). In questo modo si va a creare un ritmo tra ricercatore e intervistato, un'invisibile sincronia di intenti che crea familiarità, apre porte e crea comune conoscenza.²⁶

²⁶ Secondo quel processo identificato nell'analisi festiva da Paolo Apolito: P. APOLITO, *Ritmi di festa. Corpo, danza, socialità*, Bologna, il Mulino, 2014.

Consapevolizzare

Nella preparazione dell'articolo sugli erbi garfagnini e della Lucchesia,²⁷ Elena volle aggiungere gli scampoli di uno scritto di casa su ricette casalinghe di un lontano parente di un suo interlocutore. Il suo entusiasmo per questo farsi letteratura incipiente a partire dell'oralità era legato alla sua passione per il teatro popolare, di cui altri esperti hanno scritto in questa raccolta, ma anche a mio avviso alla sua speranza di un orizzonte liberatorio e liberato nelle mani dei detentori dei saperi popolari. Per Elena Giusti il tema dell'orizzonte politico e di agency per le classi subalterne²⁸ non poteva mai essere tralasciato. La cura delle tecnicità dei saperi popolari era funzionale a questo orizzonte: il solo atto di trascrivere un appunto, una storia orale, rappresentava per Giusti il tentativo eroico delle classi subalterne di prendere in mano la loro storia. A latere degli intellettuali, a latere dell'accademia.

Se il *foodscouting* è azione di (ri-)scoperta partecipativa di un paesaggio gastronomico, la ricerca del dettaglio non è da leggersi come mera volontà golosa. Risponde, invece, alla precisa volontà di salvaguardare da quell'oblio della modernità descritto da Paul Connerton²⁹ un ulteriore tratto distinguente di un aspetto delle comunità locali, seguendo la stessa idealità che ha mosso la ricerca di Giusti. È per questa ragione che le ricerche di *foodscouting* hanno guardato principalmente a quei cibi progressivamente marginalizzati dallo sviluppo del *foodscape* globale ed oggi a rischio di scomparsa.³⁰ Sebbene questi prodotti siano tuttora socialmente e culturalmente connessi a precisi paesaggi alimentari rurali e indigeni,³¹ si contano a migliaia di questi prodotti, proprio come lo *strucolo* che apre questa narrativa, che hanno perso o stanno gradualmente perdendo il loro ruolo alimentare e culturale nella vita delle comunità, incapaci da un lato di interpretare le necessità di una nuova società post-rurale e dall'altro di adattarsi alle dinamiche che caratterizzano il settore alimentare moderno (ad es. standardizzazione e industrializzazione dei sistemi di produzione e commercializzazione).

²⁷ M.E. GIUSTI – A. PIERONI, *Cercare, raccogliere ed utilizzare piante spontanee (e non). Alcune indagini etnoscientifiche in Provincia di Lucca*, «Bollettino della Accademia degli Euteleti della Città di San Miniato», LXXVI, 2009, pp. 429-460.

²⁸ A.M. CIRESE, *Cultura egemonica e culture subalterne*, cit.

²⁹ P. CONNERTON, *How modernity forgets*, Cambridge, Cambridge University Press, 2009.

³⁰ G. DE ST. MAURICE – T.L. MILLER, *Less palatable, still valuable: taste, crop agrobiodiversity, and culinary heritage*, «Food, Culture and Society», XX, 2, 2017, pp. 193-200; G. MELDRUM – S. PADULOSI, *Neglected no more: leveraging underutilized crops to address global challenges*, in D. HUNTER et alii (eds.), *Routledge handbook of agricultural biodiversity*, London, Taylor and Francis, 2017, pp. 298-310.

³¹ S. BARTHEL – C.L. CRUMLEY – U. SVEDIN, *Biocultural refugia: combating the erosion of diversity in landscapes of food production*, «Ecology and Society», XVIII, 4, 2013, p. 71.

Se la scomparsa di questi prodotti è sicuramente esempio di un cambiamento delle attività economiche delle comunità e del loro uso dell'ambiente circostante,³² d'altra parte non si può non leggere in questa erosione l'effetto di un altro, più cupo, fenomeno figlio della marginalizzazione vissuta dalle classi popolari urbane e, soprattutto, rurali. Oltre un quarantennio fa, Pierre Bourdieu³³ dava un monito: un gruppo sociale cerca sempre di migliorare la propria condizione e per far ciò abbandona il proprio *habitus*, il proprio modo di vivere e socializzare, abbracciando ed incorporando quello dei gruppi più privilegiati. L'abbandono del cibo tradizionale passa anche, quindi, attraverso l'attualizzazione del rifiuto della propria condizione e del proprio passato; una rimozione che è ancora più forte nel momento della migrazione e dell'abbandono di una condizione di povertà.³⁴

Recuperare i cibi marginalizzati è cercare, proprio nell'ottica dell'etica di Giusti, di invertire questo processo, ridando dignità, riconoscendo valore e importanza dove altrimenti ci sarebbe solo vergogna e senso di inadeguatezza verso un vasto mondo che propone un modello culturale egemonico di successo altro. In questo senso, il *foodscouting* si pone come strumento atto a favorire un processo di rinnovamento culturale popolare; uno strumento di riterritorializzazione di comunità altrimenti indirizzate verso l'abbandono e l'oblio e di supporto a quel processo di consapevolizzazione che era nel cuore di Giusti.

Conclusione

Volgendo alle conclusioni, questo nostro contributo ha voluto guardare all'insegnamento e all'esempio dati da Maria Elena Giusti nell'ambito della ricerca sul terreno in ambito etnografico ed etnobiologico. Così facendo ha identificato una continuità ed un retaggio di questi nella metodologia del *foodscouting*.

In questo dialogo con la memoria ed il ricordo, soprattutto abbiamo evidenziato alcuni aspetti importanti di legame in particolare connessi con la capacità di questo modo di far ricerca tanto di trovare un terreno di paritario dialogo ed incontro tra ricercatore e partecipanti e ancor di più di

³² M.F. FONTEFRANCESCO – A. PIERONI, *Renegotiating situativity: transformations of local herbal knowledge in a Western Alpine valley during the past 40 years*, «Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine», XVI, 1, 2020, p. 58.

³³ A partire dal suo celebre volume: P. BOURDIEU, *La distinction*, Paris, Les éditions de minuit, 1979.

³⁴ Come registrato, per esempio, tra le comunità marocchine e albanesi piemontesi: M.F. FONTEFRANCESCO et alii, *Keeping or changing? Two different cultural adaptation strategies in the domestic use of home country food plant and herbal ingredients among Albanian and Moroccan migrants in Northwestern Italy*, «Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine», XV, 2019, p. 11.

consapevolizzazione delle masse popolari dell'importanza e forza della loro cultura e realtà. Infatti le attività di *foodscouting* non si fermano alla semplice documentazione dei cibi locali e tradizionali; sono, soprattutto progettate per analizzare, spesso in modo transculturale, e interpretare i punti di vista degli attori locali sui ruoli e i valori delle risorse alimentari locali (ossia le percezioni, le narrazioni e le storie), collocandoli nel più ampio contesto socioculturale ed economico di appartenenza, un orizzonte fondamentale nei processi di patrimonializzazione. In tal senso, crediamo fortemente che le traiettorie future del *foodscouting* dovrebbero includere la co-progettazione di metodi transdisciplinari insieme agli attori locali che permettano di esplorare le relazioni con il cibo e il contesto circostante attraverso le loro esperienze personali, ma sempre a partire dall'ossessivo rigore che Elena Giusti ci ha insegnato.

Direttore Responsabile
Prof. FABIO DEI
Università degli Studi di Pisa
Dipartimento di Civiltà e Forme del Sapere

Registrazione del Tribunale di Firenze n. 140 del 17-11-1949

ISSN 0023-8503

FINITO DI STAMPARE
PER CONTO DI LEO S. OLSCHKI EDITORE
PRESSO ABC TIPOGRAFIA • CALENZANO (FI)
NEL MESE DI NOVEMBRE 2023

