

POLITICHE DEL GUSTO

mondi comuni, fra sensibilità estetiche e tendenze alimentari

XLVI congresso dell'Associazione italiana di studi semiotici
 Palermo, Museo internazionale delle marionette
 30 novembre – 2 dicembre 2018

Costruire l'identità nella diaspora: gli Arbëreshë in Calabria e *shtridhëlat*

Giusy Gallo

Università della Calabria
 giusy.gallo@unical.it

Cosa rimane di un popolo che è costretto ad abbandonare la sua terra per trovare rifugio, disperdendosi, in varie parti del mondo? Questa è una delle domande di qualsiasi diaspora, a partire dagli Ebrei in poi. Una risposta è il cibo poiché è uno degli elementi che contribuisce a costruire l'identità della diaspora ed eventualmente a mantenere un frammento identitario rispetto al luogo di partenza. Il cibo si dispiega in segni di un mondo, così come Barthes (1961) ha intuito, definendolo un sistema di comunicazione, e negli usi e nelle preparazioni – potremmo dire – è anche un sistema di pratiche.

La questione che qui voglio affrontare riguarda l'identità culinaria della diaspora arbëreshe in Calabria nel rituale della preparazione della pasta fresca *shtridhëlat*, nota grazie ai romanzi di Carmine Abate e a diversi articoli recentemente pubblicati sul web da Gambero Rosso e La Cucina Italiana. È necessaria una premessa che riguarda gli Arbëreshë, conosciuti anche come Albanesi d'Italia, giunti dall'Albania e da alcune regioni dell'attuale Grecia, in diverse ondate migratorie tra il XV e il XVIII secolo, stabilendosi in Calabria, Basilicata, Sicilia, Puglia, Campania, Molise e Abruzzo. Attualmente la lingua parlata in molte comunità presenta diverse varianti e l'elemento identitario e unificante è costituito dal rito liturgico bizantino delle Eparchie di Lungro, in provincia di Cosenza, e di Piana degli Albanesi, in provincia di Palermo. Dopo diversi secoli di convivenza e integrazione, risulta difficile pensare una cucina calabrese che non sia stata influenzata dagli Arbëreshë e viceversa. Tuttavia, voglio far notare come, ancora oggi, sopravviva nelle sole comunità arbëreshë la preparazione delle *shtridhëlat*, un rituale che consiste in una complessa successione di serie di gesti e movimenti rotatori delle mani che lavorano l'impasto. I ricettari di cucina arbëreshë descrivono in maniera poco accurata questa preparazione, di cui vogliamo proporre l'analisi semiotica del testo culinario (Marrone 2013), ossia dell'evento della preparazione della pasta e della sua trasformazione in un piatto tipico da consumare la domenica o nei giorni di festa (Barthes 1970). Nel rituale della preparazione si iscrive la ricetta tramandata di generazione in generazione, il cui risultato si esprime come opera corale, creando una gerarchia tra le donne che vi prendono parte, aspetto da considerare anche con uno sguardo antropologico. La comunità arbëreshe, con i suoi microcosmi esperienziali (De Martino 2002, Bolognari 1985, 1989), si mostra viva anche grazie ad un altro rito identitario: la *vallja*, ossia il ballo tondo, in cui uomini e donne, le quali indossano costumi di raso ricamati d'oro, si intrecciano lungo le vie dei borghi, generando forme analoghe a quelle che le donne sviluppano durante la preparazione delle *shtridhëlat*. In quest'analogia di forme e segni risiede il modello identitario delle comunità arbëreshë.

Bibliografia

- Barthes, Roland (1961), «Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine», *Annales*, 16 (5), pp. 977-986.
 Barthes, Roland (1970), *L'empire des signes*, Genève, Skira (trad. it. L'impero dei segni, Einaudi, Torino 1984).
 Bolognari, Mario (1985), «Le comunità arbëreshë in trasformazione: dieci anni di ricerca antropologica nella società calabrese», in *Le minoranze etniche e linguistiche. Atti del congresso internazionale*, Palermo, Grafiche Renana, pp. 111-120.

- Bolognari, Mario (1989), *La diaspora nella diaspora. Viaggio alla ricerca degli Arbëreshë*, Pisa, ETS. De Martino, Ernesto (2002), «Le colonie albanesi calabro-lucane», in Lombardi Satriani e Bindi (a cura di) *Panorami e spedizioni. Le trasmissioni radiofoniche del 1953-54*, Torino, Bollati Boringhieri, pp. 76-88.
- Finol, José Enrique & Pérez, Barbara (2016), «Semiotic food, semiotic cooking: The ritual of preparation and consumption of hallacas in Venezuela», *Semiotica*, 2016(211), pp. 271-291.
- Lévi-Strauss, Claude (1968), *L'origine de manières de table*, Paris, Plon; trad.it. *L'origine delle buone maniere a tavola*, Milano, Il Saggiatore 2006.
- Lutri, Alessandro (2007), *Immaginarsi arbereshe. Forme e pratiche di identificazione in una comunità dell'Arberia siciliana*, Cosenza, Centro editoriale e librario Università della Calabria.
- Marrone, Gianfranco (2013), «Testi di cucina e discorso programmatore: questioni introduttive», *E|C*, n. 14, pp. 5-15.
- Marrone, Gianfranco (2016), *Semiotica del gusto: linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*, Milano, Mimesis.
- Sedda, Franciscu. (2016), «Glocal and food: On alimentary translation», *Semiotica*, 2016(211), pp. 105-125.