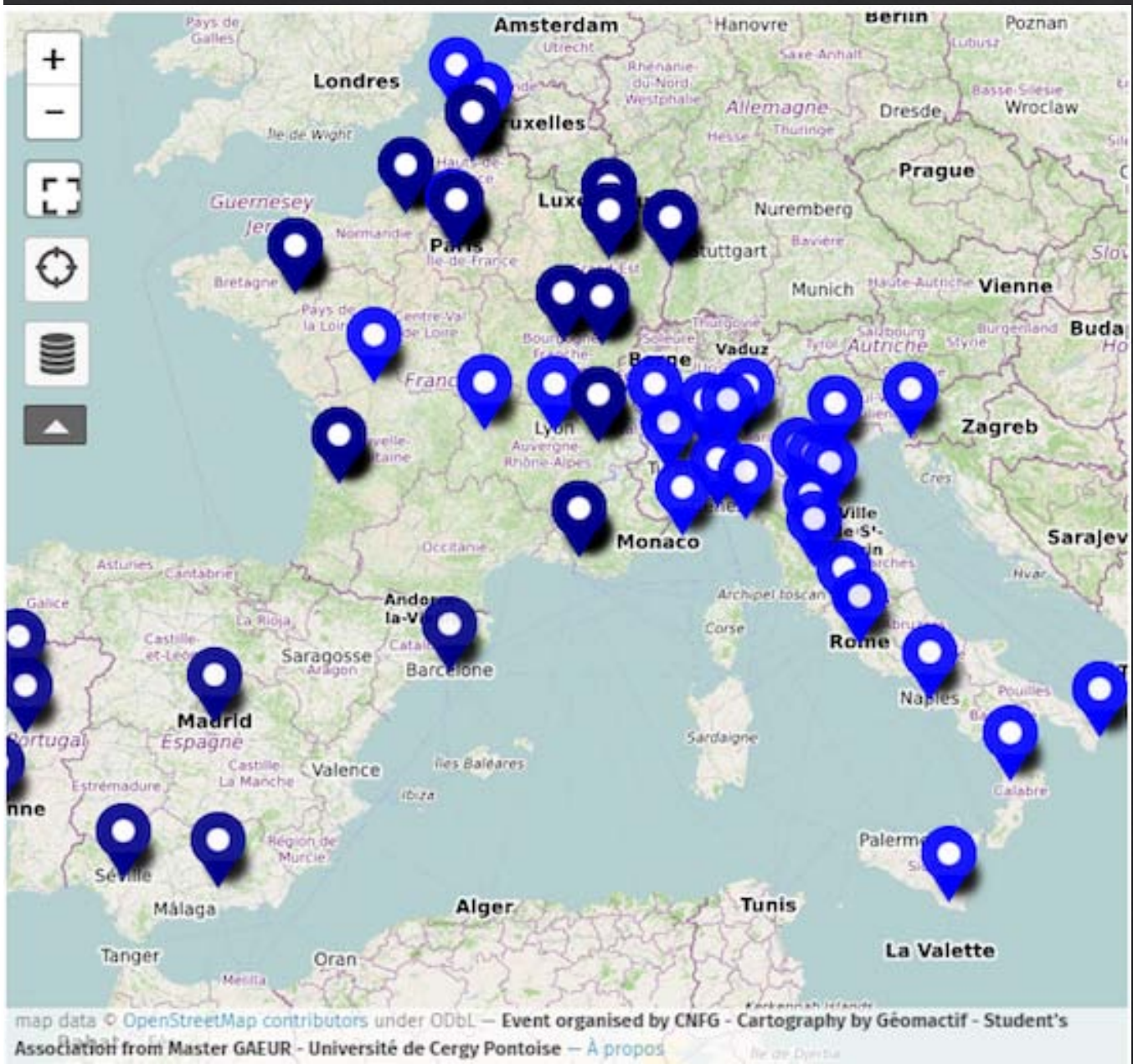
NOTTE EUROPEA DELLA GEOGRAFIA NAPOLI, 5 APRILE 2019

EUROPA, MEDITERRANEO, MONDO-LA GEOGRAFIA IN MOVIMENTO



Comitato Italiano UGI
Unione Geografica Internazionale

Comité National Français de Géographie

Notte europea della Geografia

LA PIZZA

Simbolo «glocal» della civiltà mediterranea e dell’incontro tra i popoli

Migranti, attori di sviluppo

- La nostra è definita da alcuni commentatori «era delle migrazioni», per sottolineare le dimensioni globali del fenomeno.
- In quanto azione collettiva la migrazione può essere considerata un processo di globalizzazione dal basso (*bottom-up*) che si ripercuote su diversi sistemi geopolitici.
- Questo significa che l'era delle migrazioni è caratterizzata da un fenomeno che, nei suoi effetti dirompenti, coinvolge anche i non migranti.

Dati della Fondazione ISMU

[Iniziative e Studi sulla Multietnicità]

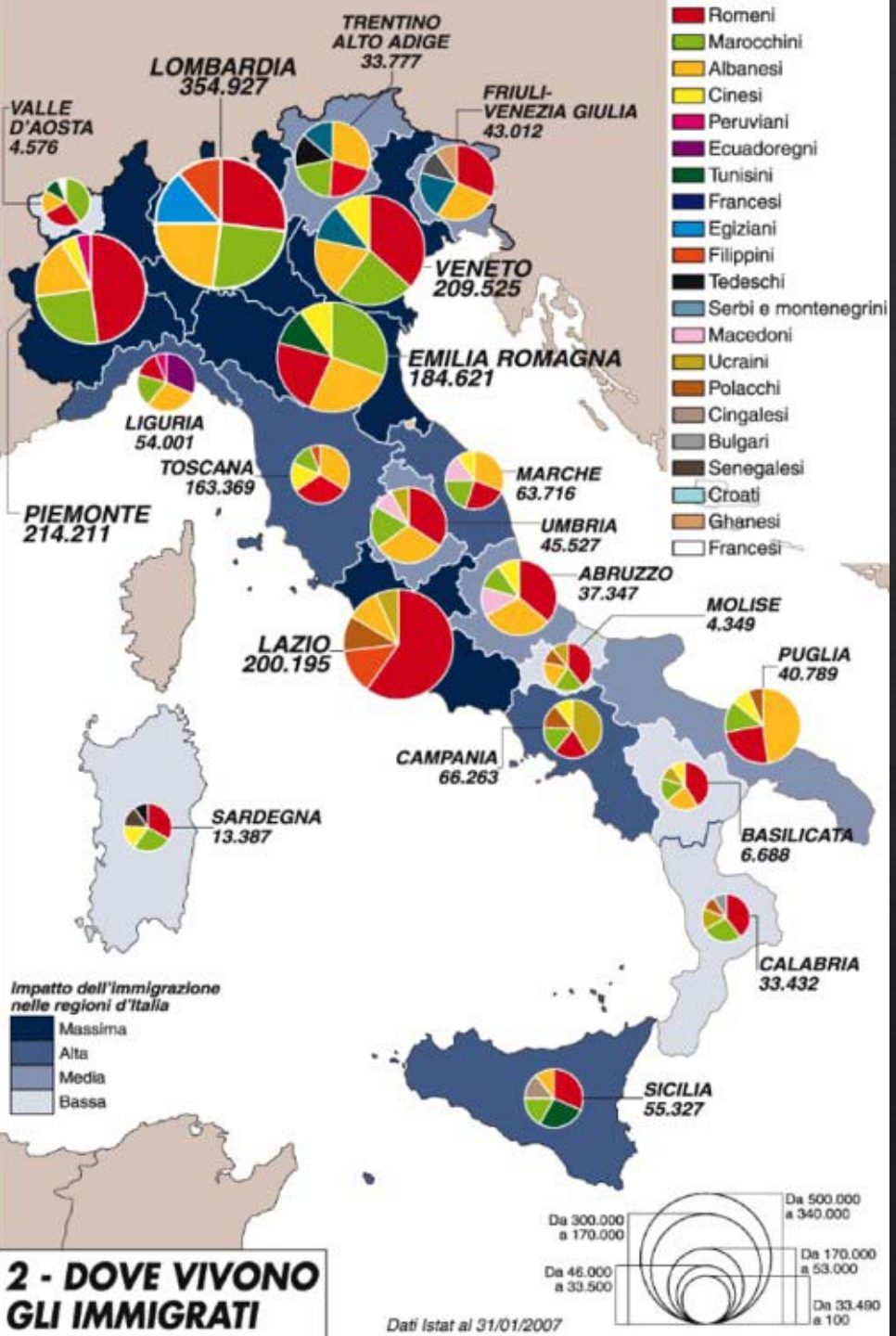
- **1° gennaio 2018**: gli stranieri presenti in Italia sono 6 milioni e 108mila su una popolazione di 60 milioni e 484mila residenti: è stata, dunque, superata la soglia simbolica di **uno straniero ogni 10 abitanti***.
- Il 71% degli stranieri residenti in Italia è rappresentato da cittadini dei Paesi Terzi (in totale 3 milioni e 582mila).
- Tra i residenti, poco meno di 1,1 milioni proviene da **Paesi europei extra Ue** (soprattutto *Albania*, *Ucraina* e *Moldova*) **e altrettanti dall'Africa** (specie da *Marocco*, *Egitto*, *Nigeria*, *Senegal* e *Tunisia*), con un aumento durante il 2017 degli stranieri provenienti da realtà sub sahariane [come *Guinea* (+63%), *Mali* (+30%), *Nigeria* (+20%), *Costa d'Avorio* (+16%) e *Somalia* (+12%)].
- ISMU sottolinea come le acquisizioni di cittadinanza italiana, che nel 2017 sono state 147mila, sono destinate a persistere nel tempo. In particolare, ISMU stima che nei prossimi dieci anni i nuovi cittadini saranno tra 1,6 e 1,9 milioni.
- Al di là di tutte le problematiche relative alle politiche di controllo e accoglienza degli immigrati, la questione dell'integrazione tra culture «host» e «guest» è prioritaria. Nell'ambito di Expo 2015 il tema della intercultura è stato coniugato con quello dell'alimentazione.

* Rispetto alla stessa data del 2017, l'incremento della popolazione straniera è stato del 2,5%, dovuto soprattutto alla componente irregolare (+8,6%), pari a 533mila stranieri.

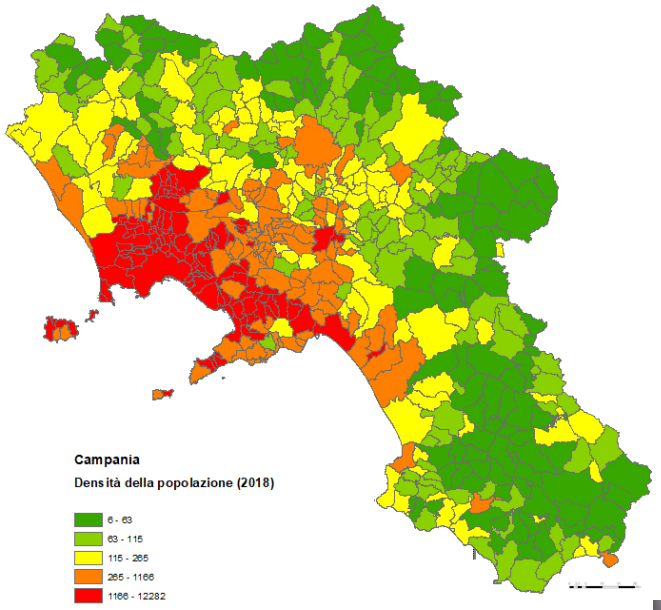
Dati della Fondazione ISMU

[Iniziative e Studi sulla Multietnicità]

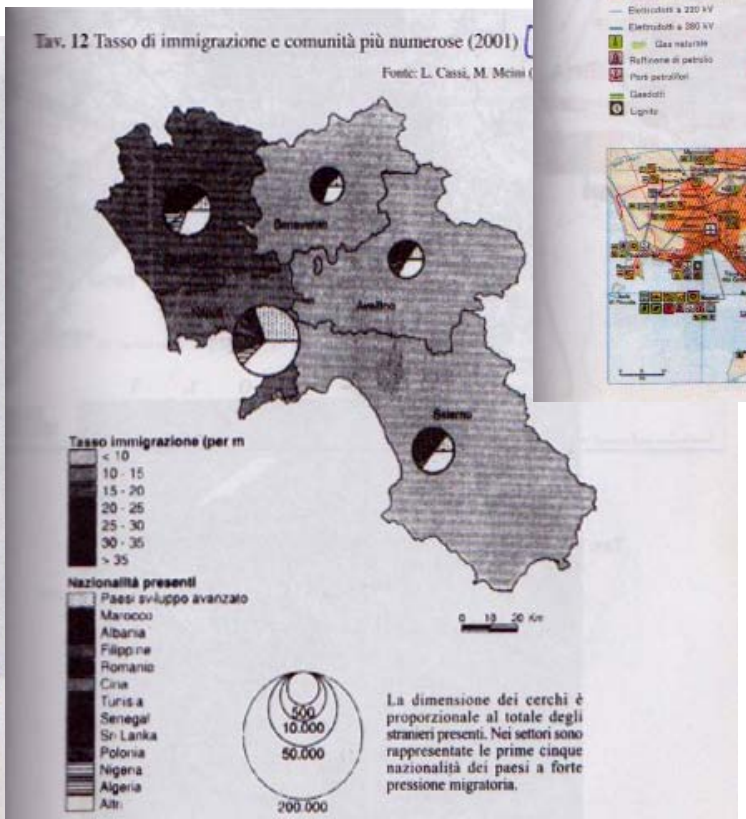
- Paesi europei extra Ue (1,1 milioni)
- Africa (1,1 milioni)



Gli stranieri tendono a concentrarsi nel centro-nord dell'Italia, ossia nelle zone più ricche dal punto di vista economico e più avanzate dal punto di vista culturale del paese.



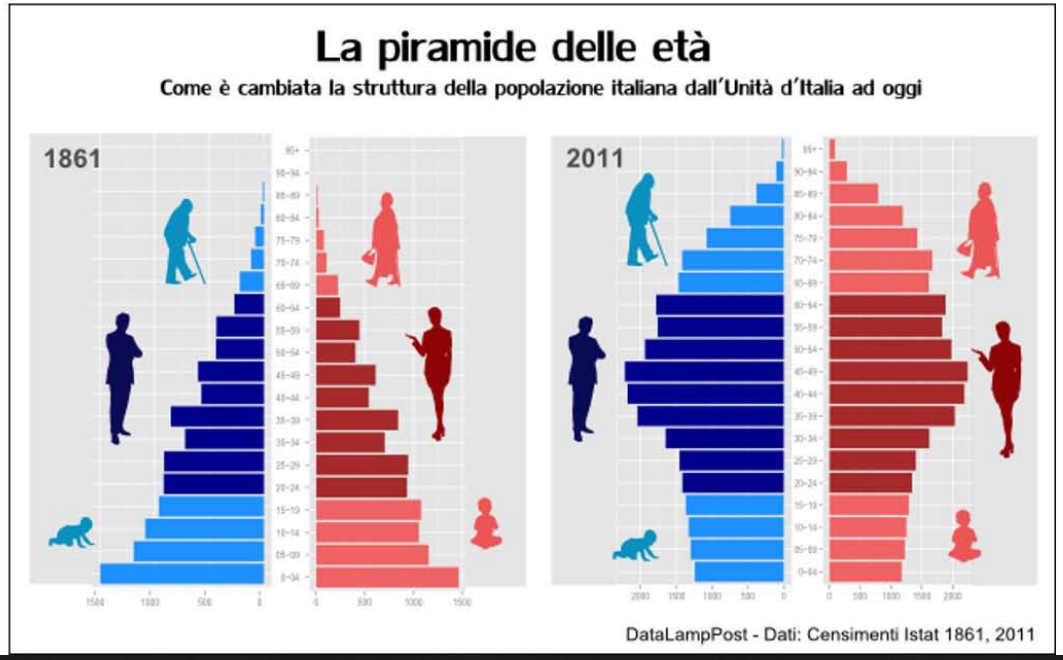
In Campania gli stranieri tendono a concentrarsi nelle province di Napoli e Caserta.

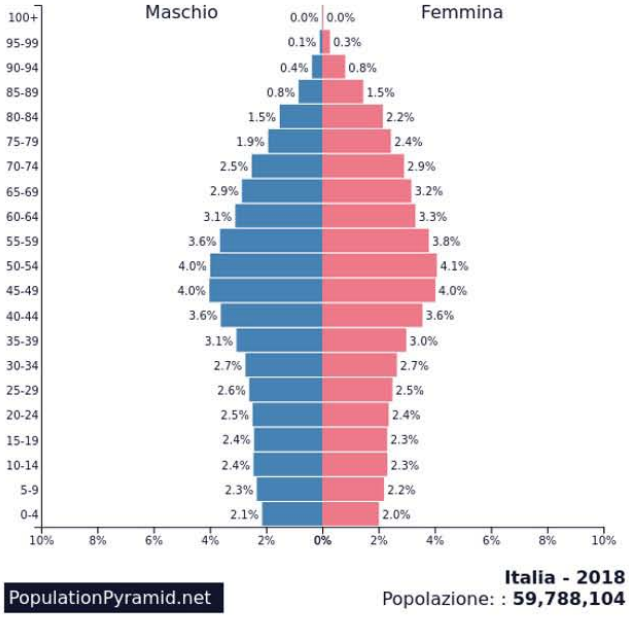


Integrazione immigrati sfida centrale per l'Italia

Piramide dell'età

La *piramide dell'età* è un istogramma che rappresenta la composizione di una popolazione divisa per classi di età (o *coorti*) e genere (maschile-femminile)





Integrazione immigrati sfida centrale per l'Italia

Tutti gli indicatori, dal bassissimo tasso di fecondità delle donne italiane ai bisogni dell'economia (agricoltura, industria e servizi) indicano che il nostro futuro dipende dall'integrazione degli immigrati (soprattutto delle seconde generazioni).

L'integrazione è tanto più importante per il ruolo strategico che l'Italia deve giocare nel Mediterraneo, area privilegiata del nuovo sviluppo italiano.

Pizza: simbolo della civiltà mediterranea e di incontro tra i popoli

- Aumento dei flussi migratori verso occidente
- Necessità di creare un ponte di comunicazione
- Elaborazione di linguaggi comuni e condivisi
- “Intercultura” non significa semplicemente “mediazione”

La pizza campana: geografia interculturale dei sapori

Coordinatore
Maria Gemma
Grillotti
www.geoaugi.it

Gli ingredienti fondamentali

L'impasto: un'arte sapiente ed antica

Il fuoco, uno dei più antichi simboli legati alla pizza.

Il risultato: frutto dell'interpretazione di ogni pizzaiolo

Il risultato:

La pizza esprime l'area geografica in cui viene prodotta

Pizza "Geografia Interculturale dei Sapori"

Da una ricerca di stampo statistico e antropologico (2004, risulta che la pizza **occupa un posto prioritario tra le preferenze alimentari degli immigrati**.

Gustosità ed economicità, secondo tale ricerca, rendono difatti questo alimento – riscoperto e valorizzato da nutrizionisti ed esperti dell'alimentazione – particolarmente adeguato ai bassi livelli di reddito.

Si tratta di una scelta di tipo pratico o esistono altre ragioni di una tale preferenza?

Pizza

“Geografia Interculturale dei Sapori”

Simboli del pane,
del fuoco, del forno

Piatto unico, mangiato
con le mani

Internazionale
e locale (“Glocale”)

Cibo dei ricchi
e dei poveri

Espressione di sofferenza
condivisa dagli emigranti
di tutti i tempi

Incrocio tra differenti
tradizioni alimentari

Pizza
“Geografia Interculturale dei Sapori”

L’ambiente mediterraneo – ancora in parte caratterizzato dalla biodiversità e dalla sostenibilità – vanta un clima molto favorevole alle coltivazioni e all’insediamento umano.
Si distingue per il peculiare paesaggio climatico frutto di un plurimillenario dialogo tra uomo e ambiente.

Su questo mare – culla della nostra civiltà – si affacciano tre continenti con popoli aventi storia, religioni, lingue e culture diverse unificate in uno stile di vita – legato al consumo di grano, olio d’oliva e [per i non musulmani] vino – basi della Dieta Mediterranea che l’Unesco ha proclamato Patrimonio immateriale dell’Umanità.

Anche la pizza napoletana, già riconosciuta dal 2010 Speciale Tradizione Garantita, il 7 dicembre 2017 è stata ufficialmente dichiarata Patrimonio Unesco.

Pizza: simbolo della civiltà mediterranea e di incontro tra i popoli

Condizioni di vita degli immigrati in Italia

Clandestinità, precarietà, povertà, discriminazione

Mutamento delle abitudini alimentari e "choc culturale"

Malattie psicosomatiche
dette"patologie di adattamento"

Le linee teoriche per la interculturalità alimentare: il Comitato Nazionale per la Bioetica

- In una società dove convivono persone di differenti fedi religiose, origini etniche, convinzioni filosofiche, la questione dell'alimentazione assume un rilevante peso per motivi culturali, religiosi e sociali.

- Benché il problema delle scelte alimentari investa molteplici ambiti della vita umana, nell'attuale momento storico pare opportuno concentrare l'attenzione sulle politiche alimentari adottate nelle istituzioni pubbliche del nostro paese, caratterizzate dalla crescente presenza di soggetti che seguono stili alimentari differenti da quelli della maggioranza della popolazione (http://www.governo.it/bioetica).

Funzioni «ombelicali» tra cibo e ricordi

- Come osserva Franco La Cecla, il cibo e le tradizioni alimentari possono ritenersi l'aspetto più facilmente avvicinabile dei popoli per propiziare il reciproco contatto:
  - «il cibo è la soglia più sensibile e più bassa del rapporto tra culture. Più sensibile perché registra variazioni, permanenze, incontri e scontri più di altre manifestazioni di una cultura. Più bassa perché è la faccia più praticabile dagli estranei. Gli estranei possono assaggiare una cultura senza esserne minimamente affetti».

- L'assaggio, infatti
  - «non implica una compromissione con gli altri o con un'altra cultura. Non bisogna parlare l'italiano per apprezzare gli spaghetti o l'arabo per apprezzare il *cous cous*. La cucina non richiede un'adesione alla cultura di chi cucina, mentre invece leggere un libro, perfino guardare un film sono gesti di maggiore compromissione».

Funzioni «ombelicali» tra cibo e ricordi

«I sapori di casa costituiscono per i migranti una pregnante eredità culturale e agiscono a livello personale, quasi intimo, per alimentare la memoria ed attuare l'inesorabile cambiamento dell'esistenza in atto» (F. Caffarena, in XXIV Rapporto Immigrazione 2014).

Funzioni «ombelicali» tra cibo e ricordi

- «Consumare prodotti del proprio luogo di provenienza consente di riannodare il legame con la comunità d'origine e tamponare l'emorragia d'identità soggettiva e sociale»
- Ciò nonostante, il «melting-pot» culinario, **la mescolanza dei sapori rappresenta un precoce inizio di integrazione** che, anche involontariamente, i migranti mettono in atto e che il trascorrere generazionale finisce poi con il rendere palese (F. Caffarena, in XXIV Rapporto Immigrazione 2014).

Funzioni «ombelicali» tra cibo e ricordi

- Il cibo si segnala dunque come un «marker» capace di palesare le criticità emotive e psicologiche che si accompagnano ovunque all’esperienza dell’espatrio, volontario o coatto che sia.
- D’altra parte il cibo si segnala anche come la «speciale arena» in cui il rapporto tra migranti e residenti è in grado di disvelare tutti i suoi malintesi etnocentrici, di assumere tutti i suoi connotati di incontro/scontro tra opposte «weltanschauung», di porre sul tavolo tutte le questioni più dibattute e nodali riguardanti le politiche dell’accoglienza, le prassi dell’accettazione, le difficoltà della coesistenza nonché il riconoscimento della pariteticità dei diritti.

8.000 a.C.

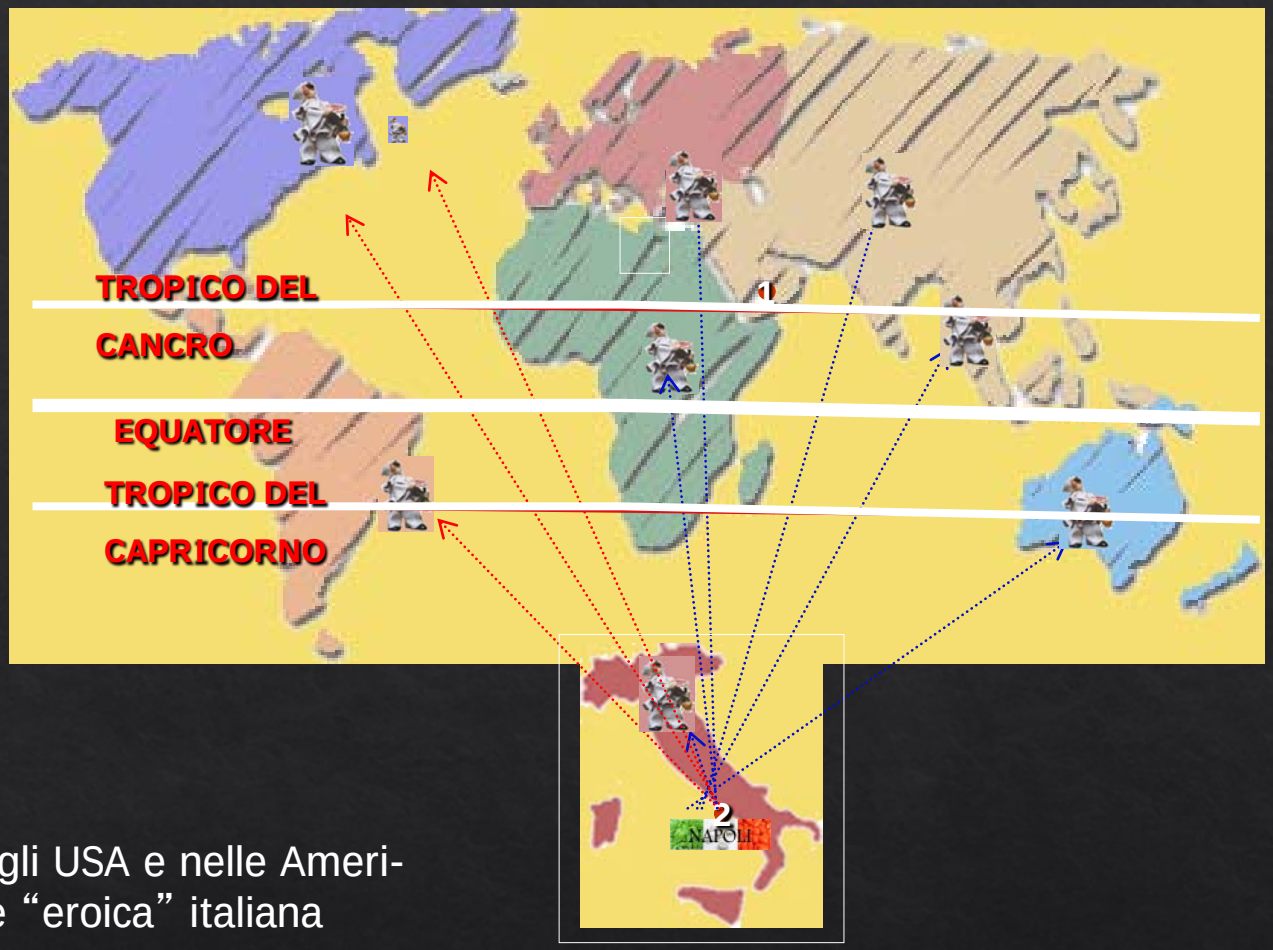
- Nascita della prima focaccia, antenata della pizza, in Mesopotamia

Secc. XVI-XVII

- Nascita a Napoli della pizza alla “Mastunicòla” (con strutto, formaggio, foglie di basilico e pepe)

1889

- Napoli, creazione della pizza Margherita, ponte verso l’identità nazionale nella sua composizione tricolore



Secc. XIX-XX

- Esportazione della pizza negli USA e nelle Ameri-

che, a seguito dell’emigrazione “eroica” italiana

Anni ‘60 del ‘900

- Diffusione della pizza nell’Italia centro-settentrionale e nell’Europa Comunitaria

1989

- Caduta del muro di Berlino e nuova migrazione della pizza verso l’Europa dell’Est e il resto del mondo

Pizza: simbolo della civiltà mediterranea e di incontro tra i popoli

Alimentazione e condivisione culturale

Convivio: da "cum vivo" (cum-vivere)

vivere insieme = mangiare insieme

(Massimo Montanari)

Anselm Feuerbach, *Il simposio di Platone*

Pizza: simbolo della civiltà mediterranea e di incontro tra i popoli

- La condivisione di determinate consuetudini alimentari rafforza considerevolmente il senso di appartenenza a una specifica realtà geografica, culturale, religiosa, politica, sociale
- Cibo e alimentazione, quali forme concrete e simboliche di un sapere complesso e, allo stesso tempo, “ vissuto”, trasmesso da una generazione all’altra, caratterizzano le identità culturali, delineando i confini ideali di una vera e propria “geografia del gusto.”

Pizza: simbolo della civiltà mediterranea e di incontro tra i popoli

- Cucina come forte fattore di aggregazione sociale e creazione di identità collettiva
- Pellegrino Artusi: "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (1891)
  - Questo celebre manuale non è solo un delizioso ricettario, ma svolge «in modo discreto, sotterraneo, impalpabile, il civilissimo compito di unire e amalgamare, in cucina prima e poi, a livello d'inconscio collettivo, nelle pieghe insondate della coscienza popolare, l'eterogenea accozzaglia delle genti, che solo formalmente si dichiaravano italiane. [...]. E così un numero considerevole di italiani si trovarono uniti a tavola, mangiando gli stessi piatti e gustando le stesse vivande» (P. Camporesi)

Pizza: simbolo della civiltà mediterranea e di incontro tra i popoli

- Cultura tradizionale e appiattimento delle abitudini alimentari della civiltà industriale
- Epoca del glocale: cibo come mediatore tra culture diverse ("contaminazioni", incroci alimentari)

Pizza: simbolo della civiltà mediterranea e di incontro tra i popoli

- Tra i diversi tipi di pizza, quella che più rigorosamente interpreta nella forma e nella sostanza la tradizione, è la pizza preparata per cottura, mediante forno a legna, di un panetto – ottenuto per lievitazione naturale di un impasto di acqua, farina e sale – opportunamente disteso a mano, assottigliato e variamente guarnito con prodotti tipici di origine vegetale e/o animale.

- È il tipo di pizza che trova **in Campania** la terra di origine delle sue materie prime, la fucina sempre calda delle sue più svariate interpretazioni, la sede dei locali di degustazione che l'hanno resa celebre in tutto il mondo e, soprattutto, il *savoir-faire* dei pizzaioli più esperti e degli operatori più qualificati dell' intera filiera.

Pizza: simbolo della civiltà mediterranea e di incontro tra i popoli

- Il modello base è, naturalmente, la «**pizza Margherita**» con i caratteri previsti dalla **legislazione U.E.**
- Alla domanda di identità e di genuinità assicurate dalla produzione artigianale, ben distinta da quella commerciale o industriale, hanno risposto tante iniziative,
  - Tra queste risalta il ***Disciplinare di produzione della specialità tradizionale garantita «pizza napoletana»*** del *Ministero delle politiche agricole e forestali*.
  - In esso sono definite le caratteristiche di una «*pizza Napoletana S.T.G.**»*, attraverso una **norma** ed uno **schema di certificazione**, in grado di garantire la conformità tra i requisiti empiricamente determinati e il processo produttivo.

* Specialità Tradizionale Garantita