



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI**

*Dipartimento Di Scienze Politiche, Della Comunicazione E Ingegneria Dell'informazione*

**Corso di Dottorato in Scienze Politiche e Sociali**

**XXIX Ciclo**

In convenzione con l'Università degli Studi di Cagliari

*Coordinatore del corso di dottorato*

Prof. Camillo Tidore

**Come cambiano le abitudini alimentari: cibo e  
processi di trasformazione socioeconomica**

***Tutor***

Prof. Gianfranco Bottazzi

Dipartimento di Scienze Sociali e delle Istituzioni

Università degli studi di Cagliari

***Dottoranda***

Emanuela Porru

Anno Accademico 2015/2016





Università degli Studi di Sassari  
Corso di Dottorato di ricerca in  
Scienze Politiche e Sociali

La presente tesi è stata prodotta durante la frequenza del corso di dottorato in Scienze Politiche e Sociali dell'Università degli Studi di Sassari, a.a. 2013-2014/2015-2016 - XXIX ciclo, con il sostegno di una borsa di studio cofinanziata con le risorse del P.O.R. SARDEGNA F.S.E. 2007-2013 - Obiettivo competitività regionale e occupazione, Asse IV Capitale umano, Linea di Attività 1.3.1 "Finanziamento di corsi di dottorato finalizzati alla formazione di capitale umano altamente specializzato, in particolare per i settori dell'ICT, delle nanotecnologie e delle biotecnologie, dell'energia e dello sviluppo sostenibile, dell'agroalimentare e dei materiali tradizionali".

La tesi è stata prodotta, altresì, grazie al contributo della Fondazione di Sardegna.



A mamma che si è commossa quando ho vinto il concorso e che ora, ovunque sia, spero possa  
vedere che anche questa è andata

A babbo, spero di renderti orgoglioso

All'amore della mia vita e al nostro cucciolo che sta per arrivare, tutti e due vi siete sorbiti la  
scrittura della tesi, dando a me la tranquillità di avere già tutte le cose importanti

*“È da fare, e si fa.”*

Il mio saggio e pragmatico papà



## RINGRAZIAMENTI

Poter frequentare questo corso di dottorato ha costituito per me l'opportunità unica di fare un'esperienza che tanto avevo desiderato, ma che per mille e un motivo sembrava non potersi realizzare. Ho sempre pensato che nella vita si debbano cogliere tutte le opportunità, e che le si debba vivere appieno perché anche dietro le cose più piccole e insignificanti può nascondersi un mondo da conoscere e tanto da imparare. I tre anni di dottorato mi hanno permesso di crescere, e tanto, dal punto di vista professionale e accademico, ma mi hanno consentito anche di vivere la vita, e tutte le gioie e dolori che questa mi ha regalato, in un modo speciale. Sono stati anni dedicati alla mia grande passione, il cibo, e allo stesso tempo anni di stravolgimenti, interiori ed esterni. Voglio quindi ringraziare quanti hanno reso possibile questa avventura.

Un grazie sincero a Gianfranco Bottazzi, che ha voluto seguirmi durante questo percorso, in qualità di mio tutor, dandomi la massima libertà d'azione e riuscendo sempre a fornire il consiglio giusto al momento giusto.

Grazie a Antonio Fadda, ex coordinatore del corso di dottorato, e a Camillo Tidore, che lo ha succeduto in questa funzione. Con estrema gentilezza e disponibilità, hanno sempre risposto in maniera sollecita a ogni dubbio e perplessità.

Un ringraziamento a tutti i membri del collegio docenti, che in questi anni si sono spesi per portare avanti le attività del corso di dottorato. In particolare, un grazie speciale a Romina Deriu, persona splendida che in molteplici occasioni ha saputo consigliarmi e indirizzarmi nel lavoro di tesi. A Gianfranco Lai, che coi suoi seminari mi ha dato modo di conoscere Carole Counihan e Cosimo Zene, i cui lavori hanno rappresentato per me una determinante ispirazione.

Grazie alle colleghe e ai colleghi del corso di dottorato, e in particolare a Carla, Ambra, Valentina, Laura e Gianluigi. Anche se la distanza ha avuto la meglio sugli incontri, è stato un piacere condividere con voi questo percorso.

Grazie a quanti hanno materialmente reso possibile lo sviluppo del lavoro di tesi, sia attraverso le interviste che attraverso la somministrazione della survey. Di questo ringrazio Biagio e Antonella (chi l'avrebbe detto la tua sarebbe stata l'intervista più preziosa di sempre, almeno la

tua voce rimarrà per sempre con me), Olga, Lollo, Piera, Maddalena e Sandra, Rosa e Umberto, Marisa e Angelo, Carmelina e Mara. Un grazie di cuore alla fantastica Armenia e alle signore della consulta delle donne di Assemini: Elena, Enedina, Modesta, Anna e Velia.

Ringrazio di cuore il signor Marco Baldino che mi ha fatto scoprire un angolo di mondo per me assolutamente affascinante, Carbonia, e persone che coi loro racconti mi hanno regalato emozioni forti e immagini ricche di colori: il signor Pietro Cuccu, i cari signori Luigi Zara, e Giovanni Simbula, i simpaticissimi Gianni ed Enzo e l'energico Dante Ennas, di cui invidio bonariamente flemma e voglia di fare.

Ringrazio le dirigenti dei circoli didattici e istituti comprensivi di Simaxis-Villaurbana, Assemini, Carbonia: la prof.ssa Donatella Arzedi e il dott. Matteo Floris, la dott.ssa Maria Grazia Sanna, la dott.ssa Giovanna Porru, la dott.ssa Lai e la prof.ssa Anna Dessì. Grazie alla disponibilità loro, degli insegnanti e dei genitori è stato possibile raccogliere una quantità di dati inaspettata.

Ringrazio infine Antonello Podda, prima di tutto mio compagno di vita ma anche collega, sopportatore e supportatore quotidiano. Nonostante la mia testardaggine sei riuscito a insegnarmi tanto e a consigliarmi sempre al meglio. Non avrei potuto desiderare miglior compagnia.

Non importa ciò che decidiamo di fare e di essere, purchè le nostre scelte siano consapevoli e solide, ciò che conta sono le persone che ci stanno vicine durante il percorso. Dedico questo lavoro a tutta la mia famiglia: pa, Vivi, Mari e tutti i miei cognati (Andre, Robi, Je e Renzo), i miei suoceri e le bestioline Samuele, Marta, Emma Joyce e Giorgia Amelia (per le quali spero questo possa costituire un buon esempio). Alla bestiolina che verrà racconterò di persona dei calcetti ricevuti mentre scrivevo questi ringraziamenti.

E grazie alle strepitose casadine sassaresi con l'uvetta che mi hanno ristorato ad ogni visita al capo di sù.

## Sommario

|   |    |
|---|----|
| Ringraziamenti .....  | 7  |
| Abstract .....  | 13 |
| Introduzione.....   | 15 |
| 1. Inquadramento teorico .....  | 21 |
| 1.1 Il cibo nelle scienze sociali .....   | 21 |
| 1.1.1 L’approccio funzionalista.....  | 23 |
| 1.1.2 L’approccio strutturalista .....  | 25 |
| 1.1.2.1 Il simbolismo alimentare di Claude Lévi-Strauss e Mary Douglas.....   | 25 |
| 1.1.2.2 Le critiche interne all’approccio strutturalista .....  | 28 |
| 1.1.3 Mennell e i fondamenti dell’approccio sviluppista .....   | 30 |
| 1.1.3.1 I principali esponenti del filone sviluppista.....  | 32 |
| 1.2 Cibo e storia: modernità, industrializzazione ed evoluzione delle abitudini alimentari .....                        | 35 |
| 1.3 Cibo e miti alimentari: la dieta Mediterranea, costruzione di una illusione.....                                    | 39 |
| 1.4 Alcuni filoni di studio su cibo e alimentazione in Sardegna .....   | 41 |
| 1.4.1 Il filone di studi antropologici sul cibo: la scuola di Cagliari e la panificazione tradizionale in Sardegna..... | 41 |
| 1.4.2 Le scienze bio-mediche e l’eredità degli studi sulla nutrizione in Sardegna condotti da Giuseppe Peretti.....     | 46 |
| 2. Il disegno della ricerca: obiettivi, ipotesi e metodi .....  | 51 |
| 2.1 Come studiare il cibo? .....  | 51 |
| 2.2 Obiettivo e ipotesi di ricerca .....  | 54 |
| 2.3 Il disegno della ricerca.....   | 57 |
| 2.3.1 I luoghi della ricerca .....  | 57 |
| 2.3.2 La ricostruzione delle alimentazioni del passato .....  | 58 |
| 2.3.3 Le abitudini alimentari del presente .....  | 61 |
| 3. Il contesto.....   | 65 |
| 3.1 Le trasformazioni socio-economiche della Sardegna nella seconda metà del ‘900.....                                  | 65 |
| 3.1.1 La Sardegna del ventesimo secolo: strategie di sviluppo durante il ventennio fascista .....                       | 65 |
| 3.1.2 La fine della II guerra mondiale e il I Piano di Rinascita .....  | 68 |
| 3.1.3 Il II Piano di Rinascita.....   | 72 |
| 3.1.4 Risultati del percorso di modernizzazione della Sardegna.....   | 73 |
| 3.2 Il contesto socio-economico delle aree oggetto di analisi: alcuni dati .....  | 76 |

|   |     |
|---|-----|
| 3.2.1 I territori prescelti: cenni storici, geografici e ambientali .....                           | 76  |
| 3.2.1.1 Assemini .....  | 77  |
| 3.2.1.2 Alto Oristanese .....   | 79  |
| 3.2.1.3 Carbonia .....  | 80  |
| 3.2.2 Popolazione .....   | 81  |
| 3.2.3 Livelli di istruzione .....   | 84  |
| 3.2.4 Mercato del lavoro .....  | 86  |
| 3.2.5 Evoluzione dei settori produttivi .....   | 88  |
| 4. Passato, presente e futuro delle abitudini alimentari .....                                      | 93  |
| 4.1 Alimentazione tradizionale o co-esistenza di molteplici modelli alimentari?.....                | 93  |
| 4.1.1 Identità, territorio e tradizione alimentare: l'avvento delle cucine regionali italiane ..... | 95  |
| 4.1.2 La "modernizzazione" del modello alimentare italiano .....                                    | 98  |
| 4.2 Gli spazi sociali alimentari .....  | 101 |
| 4.2.1 Lo spazio del commestibile .....  | 104 |
| 4.2.2 I sistemi alimentari .....  | 105 |
| 4.2.3 Gli spazi del culinario e delle abitudini di consumo .....                                    | 108 |
| 4.2.4 Temporalità alimentare e differenziazione sociale .....                                       | 108 |
| 4.3 Lo spazio del commestibile: alimentazione ieri e oggi.....                                      | 109 |
| 4.3.1 La centralità di legumi e cereali.....  | 111 |
| 4.3.2 Frutta e verdura.....   | 115 |
| 4.3.3 Uova, carne e pesce .....   | 116 |
| 4.3.4 Salumi, formaggi e conserve .....   | 122 |
| 4.3.5 Condimenti: l'olio, il burro e lo strutto.....  | 124 |
| 4.3.6 I dolci e le bevande.....   | 125 |
| 4.3.7 I cibi delle feste.....   | 127 |
| 4.3.8 I cambiamenti nello spazio del commestibile e la situazione odierna.....                      | 131 |
| 4.4 I sistemi alimentari: quattro modelli alimentari .....  | 133 |
| 4.4.1 Il sistema alimentare della sussistenza agricola.....   | 135 |
| 4.4.2 Il sistema della transizione alla modernità industriale.....                                  | 140 |
| 4.4.3 Il sistema alimentare delle città nuove .....   | 144 |
| 4.4.4 Il sistema alimentare della post-modernizzazione.....   | 148 |
| 4.5 Rituali alimentari e comunità .....   | 152 |
| 4.5.1 Reciprocità in senso stretto.....   | 154 |

|   |     |
|---|-----|
| 4.5.2 Collaborazione.....   | 156 |
| 4.5.3 I common-pool arrangement .....   | 157 |
| 4.6 Considerazioni finali .....   | 159 |
| 5. il sistema alimentare post-moderno. Verifica empirica delle ipotesi. ....  | 161 |
| 5.1 Il sistema alimentare post-moderno: richiami.....   | 161 |
| 5.2 Analisi del campione.....   | 163 |
| 5.2.1 Distribuzione territoriale, genere, età e stato civile del campione.....  | 163 |
| 5.2.2 Livelli di istruzione .....   | 166 |
| 5.2.3 Mercato del lavoro .....  | 168 |
| 5.2.4 Settori produttivi .....  | 171 |
| 5.3 Alimentazione: nuovi spazi del commestibile.....  | 175 |
| 5.3.1 L'alimentazione quotidiana .....  | 175 |
| 5.3.2 L'alimentazione delle feste.....  | 180 |
| 5.3.3 Peculiarità dello spazio del commestibile post-moderno .....  | 187 |
| 5.4 Organizzazione dei pasti.....   | 191 |
| 5.4.1 La de-concentrazione dei pasti.....   | 192 |
| 5.4.2 La de-localizzazione dei pasti .....  | 193 |
| 5.4.3 La de-ritualizzazione dei pasti .....   | 197 |
| 5.5 Fonti di approvvigionamento .....   | 200 |
| 5.6 Ritualità e comunità.....   | 202 |
| 5.7 Mangiar fuori.....  | 218 |
| Considerazioni conclusive e prospettive future di ricerca .....   | 223 |
| Bibliografia .....  | 233 |
| Appendice .....   | 245 |
| Allegato 1: traccia per le interviste semi-direttive a 26 testimoni privilegiati residenti nelle aree di Assemini, Alto Oristanese e Carbonia. .... | 245 |
| Allegato 2: survey sulle abitudini alimentari odierne .....   | 255 |



## **ABSTRACT**

Il cibo assume oggi un'importanza crescente. Ci troviamo di fronte a cambiamenti innegabili, che riguardano ciò che mettiamo nei nostri piatti, la struttura dei singoli pasti, i tempi e luoghi dedicati ad approvvigionamento, preparazione e consumo dei cibi, oltre che al numero e alla varietà delle portate. Non solo le abitudini alimentari cambiano, ma cambia il significato stesso dell'atto del mangiare ed il nostro ruolo rispetto ad esso. Il cibo si configura dunque come un concetto multidimensionale che può essere analizzato nei suoi aspetti geo-biologici, materiali e simbolici, ma anche considerando i meccanismi di produzione e consumo.

Sulla base dell'approccio sviluppista – che prende le distanze da una idea totalizzante del cibo, ritenuto fatto immutabile e rituale, e allo stesso tempo rifiuta il primato assoluto del ruolo della classe sociale e del sistema economico di appartenenza (Mennel et al, 1982; Lupton, 1996) – lo scopo di questa ricerca è l'identificazione delle trasformazioni che hanno interessato le pratiche alimentari negli ultimi decenni, con una particolare attenzione per la relazione coi cambiamenti di tipo socio-economico.

La ricerca si svolge in Sardegna, un'isola italiana caratterizzata da un peculiare processo di modernizzazione socio-economica, che ha avuto inizio negli anni '50 del secolo scorso e può fornire una chiave interessante per spiegare l'evoluzione delle abitudini e pratiche alimentari (Bottazzi, 1999). Si è scelto di utilizzare un approccio misto – che unisse interviste in profondità e survey quantitativa realizzate in tre distinte aree della regione – al fine di far emergere la dimensione culturale del cibo legandola a quella economica, perché i significati simbolici del cibo spesso forniscono un "appiglio emotivo" per sottostanti razionalità economiche non immediatamente individuabili.

**Keywords:** abitudini alimentari, modernizzazione, cibo, approccio sviluppista

### **English version**

Food acquires today a growing importance. We are facing with undeniable changes, which affect what we put on our plates, the structure of individual meals, time and places dedicated to supplying, preparation and consumption of food, and the number and variety of courses. Not

just eating habits change, but also the very meaning of the act of eating and our role with respect to it. Food is a multidimensional concept that can be analysed in its geo-biological, material and symbolic aspects, but also considering the mechanisms of production and consumption.

Based on developmentalist approach – which takes distance from the idea of food mostly unchanging and ritual and the primacy of social class and economic system (Mennell et. Al, 1982, Lupton 1996) – the aim of this research is the identification of transformations experienced by food practices in recent decades, with attention to socio-economic progress.

Research takes place in Sardinia, an Italian island characterized by a peculiar process of socio-economic modernization, which began in the 50s of the last century and may provide an interesting key to explain the evolution of habits and eating practices (Bottazzi, 1999). We used a mixed-methods approach – combining in-deep interviews and a quantitative survey, realized into three specific areas of the region – in order to bring out the cultural dimension of food tying it to the economic one, because symbolic meanings of food often provide an "emotional foothold" that hides underlying economic rationality, not always immediately detectable.

**Keywords:** eating habits, modernization, food, developmentalist approach

## INTRODUZIONE

La tematica alimentare ha acquisito negli ultimi anni, se non decenni, una rilevanza crescente, testimoniata innanzitutto dalla pluralità di dimensioni attraverso le quali il fenomeno cibo e alimentazione vengono affrontati. Nel ricco e industrializzato “nord” del mondo le questioni legate alla scarsità di risorse e al problema della fame hanno da tempo lasciato spazio ad altre questioni, legate semmai ad una situazione di sovrabbondanza alimentare. Lo stesso concetto di dieta – che dovrebbe richiamare le scelte legate al regime quotidiano alimentare e allo stile di vita personale – è diventato sinonimo di restrizioni e privazioni connesse all’inseguimento di specifici ideali estetici. Questa rincorsa verso canoni di bellezza estremi richiama a sua volta le moderne contraddizioni insite nella contrapposizione tra grasso e magro. Se fino a non molto tempo fa – basti pensare al secondo dopoguerra – rotondità e forme piene erano sinonimo di salute e benessere, oggi ci troviamo dinanzi a un problema dal duplice aspetto: da un lato il dilagante fenomeno dell’obesità e dall’altro la ricerca ossessiva di una forma fisica che rasenta i caratteri della magrezza patologica. Queste due importantissime questioni di salute pubblica sono legate a doppio filo al diffondersi di abitudini alimentari estremamente diversificate: da un lato il consumo di alimenti ottenuti tramite complessi processi di lavorazione industriale, molte volte connotati dalle scarse qualità organolettiche e con un basso potere nutrizionale, non tanto in termini di calorie per grammo quanto rispetto alla quota di vitamine e nutrienti essenziali contenuti (si pensi ai cibi in scatola, i prodotti liofilizzati, precotti o ancora il cibo dal fast-food), d’altra parte la ricerca spasmodica del cibo buono, genuino e salutare, in grado non solo di nutrire adeguatamente l’organismo ma addirittura di curarlo e aiutarlo a prevenire patologie future. È il caso ad esempio di quelli che oggi vengono chiamati *super food*, cibi venduti e acquistati in virtù di supposte caratteristiche benefiche che li renderebbero particolarmente indicati all’interno di una dieta equilibrata. Oltre a questi, non bisogna dimenticare il grandissimo successo che riscuotono oggi gli alimenti considerati “tipici”, “tradizionali”, “antichi”. Questi cibi, in particolare, sembrano richiamare ad una contrapposizione tra passato alimentare sano ed equilibrato, scevro di pericoli e insidie per la salute umana, e d’altra parte un presente viziato dai profitti dell’industria alimentare, disposta a scendere a compromessi in termini di pesticidi, sostanze inquinanti, farmaci, mutazioni

condotte in laboratorio, pur di aumentare la resa delle produzioni, col conseguente abbattimento dei costi e innalzamento dei profitti. È presto detto che una simile contrapposizione possa nascondere in realtà la scarsa conoscenza di ciò che si va ad acquistare da parte di chi mangia, e l'ennesima strategia di diversificazione delle produzioni da parte di chi vende. Un esempio recente è dato dalla questione dei grani antichi. Col termine grani antichi si farebbe riferimento ad alcune varietà del cereale la cui produzione è stata nel tempo soppiantata dai più moderni ibridi ad alta resa. Questi grani, tra i quali vi è la famosa varietà "Senatore Cappelli", diffusa in Sardegna, sarebbero in possesso di alcune caratteristiche che nel renderebbero auspicabile il consumo rispetto alle varietà di grano comunemente reperibili sul mercato oggi: la loro valorizzazione rappresenterebbe un modo di salvaguardare le diversità colturali, in virtù della loro antica origine; si ritiene inoltre che essi abbiano una minore concentrazione di glutine, pertanto le loro farine sarebbero maggiormente salutari delle comuni farine bianche raffinate reperibili in commercio; la loro origine antica costituirebbe di per sé un elemento positivo in contrapposizione alle varietà più moderne, ottenute da incroci e selezioni, con quantità maggiore di glutine che garantiscono una migliore lavorabilità a livello industriale ma allo stesso tempo sembrano essere correlate alla crescita delle intolleranze alimentari. Se rimaniamo sull'esempio del grano Senatore Cappelli, vediamo come spesso le motivazioni alla base del successo di alcuni prodotti non abbiano alcun fondamento di verità. In un articolo pubblicato on-line, Bressanini<sup>1</sup> (2010) ricostruisce le vicende di questa varietà di grano, assai più giovane di quanto molti siano portati a credere. Questa venne creata nel 1923 dal genetista agrario Nazareno Strampelli, a seguito di ibridazione di una varietà di grano tunisino denominata "*Jeanh Rhetifah*". La produttività particolarmente alta per i tempi portò alla grande diffusione di questo grano in tutta Italia, soprattutto a partire dagli anni '40 del novecento, e alla conseguente scomparsa di numerose varietà di grani locali. Per questo stesso motivo il grano Cappelli incontrò grandi resistenze iniziali di una parte degli agricoltori, i quali diffidavano di un prodotto ritenuto non naturale. A distanza di quasi un secolo dalla sua nascita, quello stesso grano viene distribuito in virtù della sua "*autenticità*" e "*genuinità*".

---

<sup>1</sup>Bressanini Dario, (2010), "*Il Senatore Cappelli e gli altri grani di Nazareno Strampelli*", reperibile online su <http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2010/03/22/il-senatore-cappelli-e-gli-altri-grani-di-nazareno-strampelli/>. Dello stesso autore si suggerisce: Bressanini, Dario, (2013), "*Le bugie nel carrello. Per una spesa più consapevole. Le leggende e i trucchi del marketing sul cibo che compriamo*", Milano, Chiare Lettere.

Riteniamo che l'esempio del grano Cappelli sia emblematico dell'odierno interesse non solo per l'alimentazione, ma anche per questioni più strettamente legate all'ambiente, alla sostenibilità delle produzioni agricole, a tutte quelle produzioni (biologiche, tipiche, a km zero, tradizionali) che per molti individui rappresentano una risposta alle paure e ai dubbi legati a scandali alimentari e al diffondersi di patologie connesse al consumo di cibi potenzialmente dannosi. Questi stessi timori sono spesso sostenuti da pubblicazioni scientifiche e campagne mediatiche pressanti, spesso tengono l'unico risultato di alternare smentite e conferme circa la pericolosità, o viceversa salubrità, di questo o quel alimento. Tra i tanti possibili, è interessante quello del burro e grassi di origine animale, oggetto a partire dagli anni '70 del novecento di una lunga campagna mondiale di ostracizzazione, a favore degli olii e delle margarine vegetali. Nel 2014, Teicholz<sup>2</sup> ha smentito pubblicamente le ipotesi di pericolosità del burro, sostenendone al contrario taluni aspetti benefici all'interno di una dieta equilibrata.

Ci sembra a questo punto innegabile un cambiamento nelle abitudini e preferenze alimentari. Riteniamo che spesso, tuttavia, i tentativi di analizzare la natura di questi cambiamenti si limitino a sondare la superficie di fenomeni transitori, legate alle mode del momento o più spesso a vere e proprie strategie di marketing promosse dalle industrie alimentari.

All'interno delle scienze sociali, che da tempo si occupano della tematica alimentare, coesistono differenti approcci di studio orientati all'analisi dei comportamenti alimentari sulla base di fattori di natura biologica, ecologica, culturale e simbolica o socioeconomica. Riteniamo che le dimensioni simbolica e culturale abbiano un'indubbia importanza nella definizione dei modelli alimentari vigenti all'interno di uno specifico territorio o comunità. Allo stesso modo, la natura mutevole delle abitudini alimentari ci porta a pensare che altri fattori, legati innanzitutto la dimensione socioeconomica, abbiano un ruolo primario nella loro definizione.

La cultura alimentare di una popolazione, di un territorio, non sono un elemento dato e immutabile, e per ciò stesso caricato di valenze simboliche. Semmai gli specifici sistemi produttivi di un territorio, unitamente alle peculiarità storico-culturali e territoriali presenti, incidono profondamente sulle abitudini alimentari e, spesso con percorsi lenti, le mutano in funzione della loro evoluzione. Le valenze simboliche legate a specifiche produzioni, tabu

---

<sup>2</sup> Teicholz Nina, (2014), *"The Big Fat Surprise: Why Butter, Meat and Cheese Belong in a Healthy Diet"*, New York, Simon & Schuster.

alimentari, consumi e non-consumi di taluni alimenti, etc., legano le culture alimentari agli elementi dati del territorio, quali specificità territoriali, culturali e vocazioni produttive.

Sulla base di questi elementi, l'obiettivo principale portato avanti del presente lavoro è rappresentato dal tentativo di verificare l'esistenza di connessioni tra mutamento socio-economico e cambiamento delle abitudini alimentari, con particolare attenzione per le trasformazioni verificatesi nel corso degli ultimi decenni. A nostro avviso, tale obiettivo rientra appieno nella prospettiva analitica fornita dall'approccio sviluppatista. In secondo luogo, gli approfondimenti teorici realizzati e la ferma convinzione della multidimensionalità della tematica del cibo ci spingono a portare avanti l'idea della necessità di un approccio analitico improntato ad una visione multidisciplinare e multi-metodo dei fenomeni oggetto di studio.

Più specificamente, col presente lavoro vogliamo verificare l'ipotesi secondo cui i cambiamenti alimentari verificati negli ultimi decenni siano legati a parallele trasformazioni socioeconomiche, in particolar modo legate a modifiche dei sistemi produttivi prevalenti.

Pensiamo che sia le trasformazioni socio-economiche, sia i mutamenti alimentari tendano a procedere con grande lentezza e proprio per questo abbiamo deciso di localizzare la ricerca in un'area connotata invece da repentini cambiamenti sociali ed economici, la Sardegna, resasi protagonista – a partire dagli anni '50 del secolo scorso – di un peculiare quanto rapido processo di modernizzazione socio-economica (Bottazzi 1999). Riteniamo che le repentine trasformazioni indotte dal processo di modernizzazione sarda costituiscano lo scenario ideale per l'individuazione di parallele modifiche nei comportamenti alimentari, e dei meccanismi che regolerebbero gli stessi.

Abbiamo infine deciso di non limitare l'analisi all'osservazione del territorio regionale nel suo complesso, concentrandoci piuttosto sulla comparazione di tre distinti ambiti territoriali, più circoscritti e caratterizzati da pattern di sviluppo estremamente differenziati tra loro: rurale, industriale e ex-minerario. In ognuna delle tre aree abbiamo portato avanti due livelli distinti di analisi: una prima parte di ricerca empirica condotta con tecniche qualitative e volta a delineare le abitudini alimentari pre e post modernizzazione, con l'obiettivo di individuare i tratti di sistemi alimentari differenziati sulla base dei sistemi produttivi prevalenti; una seconda parte della ricerca empirica condotta con tecniche quantitative e volta a delineare con maggiore chiarezza le abitudini alimentari attualmente prevalenti nelle tre aree, con gli obiettivi principali

di verificare l'effettiva esistenza di un “*sistema alimentare della post modernizzazione*”, e identificare possibili variazioni all'interno delle tre aree e definirne le cause.

Nel primo capitolo, dunque, si tenterà di fornire un'adeguata cornice teorica di riferimento, soffermandosi non solo sui principali approcci sociologici agli studi sul cibo ma, proprio in ragione dell'idea che la tematica vada affrontata secondo un'ottica multidisciplinare, verrà dato spazio anche agli studi storici, antropologici e biomedici orientati alla tematica alimentare, con una particolare attenzione ad alcune ricerche condotte in ambito sardo.

Nel secondo capitolo verranno descritti con maggiore dettaglio obiettivi, ipotesi e disegno della ricerca. Ci si soffermerà in particolare sulle motivazioni legate alla scelta dell'approccio sviluppatista e della prospettiva di analisi multidisciplinare e multi-metodo. Verranno quindi introdotte le tre aree oggetto di studio e i tratti essenziali delle fasi di raccolta, elaborazione e analisi dei dati delle due fasi di ricerca empirica previste: la prima caratterizzata dalla realizzazione di 26 interviste semistrutturate a testimoni privilegiati, la seconda realizzata tramite somministrazione di una survey quantitativa a circa 1700 individui residenti nelle tre aree.

Nel terzo capitolo verrà descritto con maggiore dettaglio il contesto nel quale avrà luogo la ricerca. Abbiamo ritenuto opportuno fornire una dettagliata cornice storica di riferimento per il processo di modernizzazione socioeconomica della Sardegna e, a seguire, abbiamo analizzato alcuni aspetti di contesto specifici delle tre aree individuate, prestando particolare attenzione al legame tra questi ed il processo di modernizzazione stesso: popolazione, livelli di istruzione, mercato del lavoro ed infine evoluzione dei settori produttivi. Il quarto capitolo contiene gli esiti della prima fase di ricerca empirica (realizzata con l'ausilio di tecniche di tipo qualitativo). Esso si aprirà con una prima riflessione sulla opportunità della contrapposizione tra alimentazione tradizionale e alimentazione moderna, che chiamerà in causa i cambiamenti conosciuti dell'alimentazione in Europa degli ultimi secoli, secondo una prospettiva analitica storica. Successivamente, verranno descritti i principali risultati dell'analisi del contenuto condotta attraverso l'ausilio del software Nvivo<sup>3</sup> e successivamente si passerà alla descrizione

---

<sup>3</sup> Software che rientra nella categoria dei CAQDAS: Computer Assisted/Aided Qualitative Data Analysis, utilizzato dunque nella analisi dei dati di tipo qualitativo. Per un approfondimento sul suo utilizzo si veda: Coppola Lucia, (2011), *Nvivo: un programma per l'analisi qualitativa*, Milano, FrancoAngeli.

di quattro diversi sistemi alimentari teorizzati grazie al lavoro di codifica e successiva analisi delle testimonianze raccolte.

Nel quinto capitolo verranno descritti gli esiti della seconda fase di ricerca empirica. I risultati ottenuti attraverso l'elaborazione e successiva analisi dei dati raccolti con la survey quantitativa verranno utilizzati per verificare la solidità del sistema alimentare della post modernizzazione, teorizzato grazie ai dati raccolti attraverso le interviste qualitative. Per ognuna delle dimensioni individuate, si effettuerà una analisi complessiva dei dati relativi a tutto il campione e, parallelamente, una comparazione tra le tre distinte aree geografiche, al fine di individuare possibili differenze. All'interno della *survey* è stata prevista una sezione dedicata ai dati di natura biografica (genere, età, residenza, istruzione, occupazione e settore occupazionale). Le informazioni raccolte verranno utilizzate per delineare in maniera più accurata le caratteristiche di contesto delle tre aree e fare delle prime ipotesi riguardo eventuali diversità in termini di abitudini alimentari.

A seguito di conclusioni e bibliografia, verrà inserita una breve appendice contenente la traccia delle interviste qualitative e la *survey* quantitativa.

# 1. INQUADRAMENTO TEORICO

## 1.1 Il cibo nelle scienze sociali

Negli ultimi decenni il tema del cibo è divenuto di estrema rilevanza. Se, per un lungo periodo, le preoccupazioni hanno riguardato soprattutto la quantità di cibo disponibile a soddisfare le esigenze della popolazione, oggi si parla di cibo soprattutto in termini di sicurezza alimentare e garanzie per i consumatori. Da questo punto di vista il cibo, la sua produzione ed il suo consumo sono strettamente collegati alle tematiche dei meccanismi di produzione di tipo industriale volta essenzialmente al profitto, dei rischi per la salute dell'uomo derivanti da sofisticazioni alimentari, inquinamento o contraffazione delle produzioni. Attorno al cibo ruotano paure e richieste di trasparenza e sicurezza da parte dei consumatori. D'altra parte di cibo si parla anche, e sempre più spesso, in termini di valore e risorsa da sfruttare. Il cibo diventa così sinonimo di valori e tradizioni perdute. In questo caso, ad esso viene attribuita una forte valenza in termini culturali ed è facile vederne l'accostamento ai concetti di territorio, locale e tipicità. Vengono richiamate le connessioni tra i cibi e le produzioni (più o meno) tradizionali di un dato territorio. Ciò che in passato costituiva la dieta quotidiana delle comunità presenti in specifici *luoghi*, oggi arriva a essere considerato come un possibile motore per il suo sviluppo o la sua ripresa socio-economica. In questo senso il cibo diventa catalizzatore di speranze di ripresa economica e allo stesso tempo elemento chiave per la conservazione e diffusione di conoscenze tacite e saperi diffusi.

La centralità acquisita dall'universo-cibo ha prodotto delle ripercussioni anche in seno al dibattito all'interno delle scienze sociali e tanto la sociologia quanto l'antropologia se ne sono occupate in maniera sempre più organica. Probabilmente, parte dell'interesse e della fortuna dei dibattiti concentratisi attorno a questa tematica risiedono nella multidimensionalità del concetto stesso di cibo, le cui molteplici sfaccettature ben si prestano ad analisi di varia natura, e nei grandi cambiamenti che l'atto del mangiare ha conosciuto. Tali modifiche riguardano non solo ciò che effettivamente poniamo nei nostri piatti, ma anche la strutturazione dei singoli pasti, i tempi e i luoghi dedicati alle attività di approvvigionamento, la preparazione e consumo di cibo, il numero e la varietà di portate. Non solo le abitudini alimentari cambiano, ma cambia la concezione stessa dell'atto di cibarsi ed il nostro ruolo rispetto ad essa. Se possiamo, con una

certa sicurezza, affermare che il cibo è un fatto sociale totale (Mauss, 1923), dobbiamo riflettere sulla multidimensionalità del concetto che si presta ad essere analizzato nei suoi aspetti geobiologici, materiali (Veblen, 1899) e simbolici, e non da ultimo sulla base dei meccanismi di produzione e consumo.

Nelle scienze sociali, differenti approcci alla tematica del cibo si sono susseguiti e intrecciati nel tempo. Molti autori classici, come Marx, Spencer, Weber, Durkheim ed Engels hanno affrontato la tematica del cibo, ma in maniera collaterale rispetto ad altri temi, ritenuti primari, come ad esempio quello della disegualianza sociale.

In anni recenti sono state proposte numerose rassegne<sup>4</sup> delle principali opere classiche che hanno trattato (seppur marginalmente) la tematica del cibo. In accordo con quanto indicato da Mennell, Murcott e van Otterloo (1992) e Beardsworth e Keil (1997), vogliamo soffermarci brevemente su alcune delle opere classiche più significative per lo sviluppo di un filone autonomo di studi su cibo e alimentazione. Uno dei primi autori ad interessarsi alla tematica fu Engels<sup>5</sup> (1845), il quale descrisse approfonditamente le caratteristiche qualitative (assolutamente pessime) dell'alimentazione dei lavoratori nelle fabbriche inglesi, concentrandosi non solo sulle condizioni lavorative all'interno degli impianti ma estendendo dunque la sua analisi alle più generali condizioni di vita (alimentazione ma anche condizioni igienico-sanitarie dei locali abitativi). Anche Weber<sup>6</sup> (1909) si interessò alla questione alimentare, dando ampio spazio alla descrizione delle varietà colturali e dei diversi tipi di animali allevati, all'interno della analisi dei sistemi produttivi della antichità. Durkheim<sup>7</sup> (1903 e 1912), all'interno della descrizione dei diversi sistemi di lignaggio, definì il legame tra il cibo ed i divieti di tipo totemico, ed il suo ruolo nella distinzione tra sacro e profano. Spencer<sup>8</sup> (1898, 1900) si interessò della funzione religiosa dei cibi e della loro relazione con l'ineguaglianza sociale e la distinzione di classe. A tal proposito, ne "La teoria della classe agiata" (1899)

---

<sup>4</sup> Per una dettagliata revisione della letteratura socio-antropologica che ha affrontato in maniera più approfondita la tematica dell'alimentazione e l'evoluzione dei costumi legati al cibo si suggeriscono, tra gli altri Mennell, Murcott e van Otterloo (1992) "*The sociology of food*" e Beardsworth e Keil (1997) "*Sociology on the menu*", dai cui testi deriva la sintesi proposta.

<sup>5</sup> Friedrich Engels (1845) "La condizione della classe operaia in Inghilterra".

<sup>6</sup> Max Weber (1909), "The agrarian sociology of ancient civilisations".

<sup>7</sup> Emile Durkheim e Marcel Mauss (1903), "*Primitive classification*", Londra, Cohen & West; Emile Durkheim (1912) "*Le forme elementari della vita religiosa*", Londra, Allen e Unwin.

<sup>8</sup> Herbert Spencer (1898 – 1900) "*I principi della sociologia*" voll. 1 e 2, New York, D. Appleton.

Veblen individuò nel cibo e nelle bevande un mezzo di realizzazione del consumo vistoso, concetto da lui ideato per definire il consumo di specifici beni allo scopo di stimolare l'invidia altrui, o anche l'osservanza di specifici tabù alimentari che interesserebbero donne, bambini o uomini delle classi superiori, come nel caso di bevande alcoliche e sostanze narcotizzanti. Col passare del tempo l'interesse per le pratiche alimentari andò intensificandosi e nel 1910 Simmel<sup>9</sup> esplorò l'uso cerimoniale del cibo nelle religioni dei tempi antichi e, in generale, il significato sociale della commensalità, enfatizzando le conseguenze della socializzazione dei pasti e l'imposizione di norme formali sui bisogni naturali del nutrimento. Nel decennio successivo, Sorokin<sup>10</sup> (1921) scrisse un'opera direttamente legata all'esperienza di fame vissuta a seguito della rivoluzione russa, classificando al suo interno le diverse forme di inedia: assoluta e comparativa. Quest'ultima forma, a sua volta distinguibile in individuale e sociale, sarà alla base della successiva concettualizzazione della deprivazione relativa. Sorokin non si limitò a ciò ma descrisse anche gli effetti della fame sul temperamento individuale e la sua relazione con elementi quali: le tecniche di produzione del cibo, i flussi di importazione ed esportazione, le migrazioni, le guerre, il livello di criminalità, la presenza di ribellioni, insurrezioni e rivoluzioni, ed infine il legame con le forme dell'organizzazione statale. Nel 1939 infine, Norbert Elias<sup>11</sup> si soffermò sullo sviluppo delle maniere a tavola e sul significato del consumo del pasto come manifestazione di esposizione sociale competitiva.

Col tempo questo interesse per la tematica del cibo andò intensificandosi e, parallelamente alla pubblicazione di studi incentrati in misura prevalente su dimensioni connesse a quella alimentare, si svilupparono dei veri e propri filoni di ricerca sociale e antropologica, che diedero vita a differenti approcci, i principali sono: l'approccio funzionalista; l'approccio strutturalista; l'approccio sviluppista.

### *1.1.1 L'approccio funzionalista*

Mennell, Murcott e van Otterloo (1992) sostengono che l'approccio funzionalista debba buona parte del suo successo iniziale agli apporti dati studi antropologici. Secondo gli autori, i primi a essersi interessati in maniera pervasiva del cibo sarebbero gli antropologi funzionalisti dei

---

<sup>9</sup> Georg Simmel (1910), "*The sociology of the meal*", supplemento al Berliner Tageblatt.

<sup>10</sup> Pitirim A. Sorokin (1921), "Hunger as a factor in human affairs".

<sup>11</sup> Norbert Elias (1939), "*The civilizing process*", Oxford, Basil Blackwell.

primi del novecento, tra cui soprattutto Radcliffe-Brown<sup>12</sup> (1922) e la sua allieva Audrey Richards, la quale divenne una pioniera degli studi sulla fame, concentrando le sue attenzioni su una tribù Bantu del sud Africa (1932), e Bronislaw Malinowski<sup>13</sup> (1922) che nel suo studio ormai classico sugli abitanti delle isole Trobriand dedicò ampio spazio alla descrizione dei sistemi di produzione e distribuzione del cibo all'interno della comunità. L'elemento distintivo tra prospettiva sociologica e prospettiva antropologica – che tale rimarrà fino ai giorni nostri – è dato dalla tendenza degli antropologi a portare avanti studi a carattere maggiormente descrittivo, volti a indagare aspetti delle diverse fasi di vita come il passaggio all'età adulta o la morte, le cerimonie, i cambi di status, i matrimoni o la contrapposizione tra quotidiano e festivo, con una minore tendenza alla generalizzazione rispetto a quanto accada invece in ambito sociologico. In generale, gli esponenti dell'approccio funzionalista tendono a indagare le relazioni e le influenze reciproche esistenti tra i differenti aspetti legati al cibo e le caratteristiche o i cambiamenti alla struttura sociale della comunità di riferimento. Vengono analizzati produzione, preparazione e consumo dei cibi all'interno del loro contesto psicologico e sociale, al fine di comprendere come (ad esempio all'interno delle comunità africane studiate) questi possano essere legati al ciclo della vita, alle relazioni interpersonali e alla struttura dei gruppi sociali. Negli anni più recenti il filone funzionalista ha ripreso un certo vigore, grazie alla collaborazione tra sociologi ed esperti in nutrizione, interessati ad evidenziare il legame tra appetibilità dei cibi e loro qualità organolettiche e nutrizionali. Ciò nonostante, numerose sono le critiche indirizzate a questo filone di studi, e legate in particolare al rischio di incorrere in spiegazioni di tipo extrasociale – naturale, biologico<sup>14</sup> o fisico – dei fenomeni analizzati. Beardsworth e Keil (1997) sottolineano in particolare come esso si limiti a fornire un'immagine

---

<sup>12</sup> Nel suo studio "*Gli isolani delle Andamane*", l'antropologo britannico si soffermò a lungo sui modi in cui rituali e tabù connessi al cibo venivano utilizzati con l'obiettivo di trasmettere specifici valori ai più giovani e allo stesso tempo facilitare la socializzazione individuale. Per un approfondimento sui principali esponenti dell'antropologia funzionalista si invita alla lettura di Beardsworth e Keil (1997, pp.57-60).

<sup>13</sup> Bronislaw Malinowski (1922), "*Argonauti del Pacifico occidentale. Riti magici e vita quotidiana nella società primitiva*".

<sup>14</sup> Un esempio di come l'approccio funzionalista legga e motivi i diversi aspetti legati alla alimentazione è dato dalla spiegazione di taluni divieti alimentari, come quello legato al consumo di carne di maiale da parte dei membri delle comunità ebraica e musulmana. La prospettiva funzionalista non tiene conto di variabili di tipo culturale o socio-economico, limitandosi piuttosto a prendere in considerazione aspetti puramente biologici, connessi con la possibilità che un consumo errato (carne poco cotta o cruda). Il riduttivismo di tale interpretazione si scontra immediatamente con la possibilità che anche altre carni (sulle quali non vige alcun divieto) possano essere veicolo di trasmissione di agenti patogeni e che, anche avvallando l'ipotesi di timori nei confronti di una possibile epidemia, una maggiore attenzione nelle modalità di cottura e conservazione eliminerebbe di fatto la necessità di un rigoroso divieto.

statica dell'organizzazione sociale umana, caratterizzata da stabilità e integrazione e poco adatta a spiegare la presenza di eventuali conflitti o cambiamenti dei sistemi sociali.

### *1.1.2 L'approccio strutturalista*

Se l'approccio funzionalista tende a interpretare i fatti sociali (come anche il cibo e l'alimentazione) con elementi di ordine naturale-biologico, l'approccio strutturalista dal canto suo tende a enfatizzare l'origine culturale e il carattere socialmente controllato dei gusti alimentari. La principale differenza tra i due approcci è che, se da un lato il funzionalismo cerca di teorizzare i modi in cui i vari componenti del sistema interagiscono tra di essi così da creare un intero coerente, d'altra parte gli strutturalisti mirano all'analisi delle strutture più profonde che caratterizzerebbero queste relazioni. Diversi studiosi si sono collocati in maniera originale all'interno di questo approccio. Particolare rilevanza hanno avuto gli studi condotti da Claude Lévi-Strauss (1964, 1967, 1968, 1971) e Mary Douglas (1972). Risulteranno fondamentali per la comprensione della prospettiva strutturalista anche gli apporti di autori quali Barthes<sup>15</sup> (1961), Boudieu (1979) e gli esponenti della scuola francese di sociologia del cibo, tra cui in particolare Fischler (1990) e Poulain (2008). Tutti questi si inseriranno nel solco della tradizione strutturalista, pur apportando elementi di distacco e innovazione, che nel tempo diverranno fondamentali per l'evoluzione della disciplina ed il passaggio a prospettive di analisi anche distanti.

#### *1.1.2.1 Il simbolismo alimentare di Claude Lévi-Strauss e Mary Douglas*

Come suggerito da Mennell (1985) e Beardsworth e Keil (1997), per Lévi-Strauss (1958, 1964) la cucina permetterebbe di raggiungere una comprensione della cultura e della società che la pratica, divenendo il linguaggio nel quale la società trasferisce le proprie credenze, istituzioni e strutture. La cucina rivelerebbe le strutture fondamentali del pensiero umano. Studiare la cucina rappresenta dunque un tentativo di identificare l'affinità tra le strutture profonde della mente umana e le strutture della società. Lévi-Strauss considera l'arte culinaria di una data società dal punto di vista simbolico approcciandosi al suo studio così come un linguista approccerebbe al suo ambito di ricerca e la studia seguendo lo schema analitico del linguista.

---

<sup>15</sup> Lo studioso francese considera il cibo ed ogni elemento che lo contraddistingue o compone, come un possibile mezzo informativo. L'autore carica il cibo di una fortissima valenza comunicativa, utilizzabile per la lettura delle più svariate tematiche alle quali lui stesso volgerà l'interesse, dalle campagne pubblicitarie sui prodotti alimentari alla distinzione tra mascolinità e femminilità alla relazione tra salute e modellamento del corpo attraverso il cibo.

In questo modo gli elementi costitutivi della cucina di una data società vengono definiti “*gustemi*” e risultano essere organizzati secondo specifiche strutture di opposizione e correlazione. Lévi-Strauss mette a punto tale concettualizzazione con l’obiettivo di delineare le differenze tra la cucina francese e la cucina inglese, attraverso l’opposizione tra: endogeno/esogeno; centrale/periferico; marcato/non marcato. La prima opposizione riguarda l’utilizzo di ingredienti reperibili in ambito nazionale piuttosto che reperibili all’estero; la seconda opposizione è legata alla prevalenza di portate principali o al consumo di contorni e cibi di accompagnamento; l’ultima opposizione fa riferimento al sapore dei cibi. Successivamente, Lévi-Strauss inserirà un ulteriore set di opposizioni, attraverso la elaborazione del cosiddetto *triangolo culinario* (1964), ai cui vertici stanno le tre categorie analitiche del crudo, del cotto e del putrido – riferibili alle condizioni nelle quali il cibo può presentarsi agli esseri umani. All’interno di questo spazio “semantico” di forma appunto triangolare, lo stato del crudo rappresenterebbe l’aspetto naturale del cibo, mentre il cotto ed il putrido farebbero riferimento, rispettivamente, alla trasformazione culturale e naturale del cibo crudo. In questo caso l’antropologo individuerà l’opposizione tra elaborato/non elaborato e l’opposizione tra cultura/natura. Da queste opposizioni di tipo formale, e attraverso l’osservazione di casi specifici, Lévi-Strauss ritiene sia possibile differenziare i sistemi culinari specifici di differenti società. Per fare ciò, tuttavia, non è sufficiente soffermarsi allo stato della materia ma occorre tenere in considerazione le differenti tecniche di cottura utilizzate:

- allo stato del crudo, e dunque della natura, corrisponderebbero in misura prevalente i cibi arrostiti, cucinati all’aperto e senza la mediazione di utensili, ma direttamente sulla fiamma viva. In questo caso risulta assente qualsiasi tipo di mediazione culturale, derivante dall’impiego di utensili o dalla manipolazione dei cibi crudi. Si può invece fare riferimento al carattere esogeno della preparazione, che secondo Lévi-Strauss richiamerebbe situazioni di convivialità e condivisione comunitaria;

- allo stato del putrido corrisponderebbe la modalità di cottura del bollito, la quale implica a sua volta la mediazione di più elementi. Da un lato l’elemento naturale dell’acqua e dall’altro l’elemento culturale del recipiente. I cibi bolliti farebbero pertanto riferimento alle categorie del putrido, della cultura e dell’elaborato. Inoltre le preparazioni bollite atterrebbero alla sfera della endogenità, della cucina intima e domestica;

- allo stato del cotto corrisponderebbe la modalità di cottura dell'affumicato, la quale implica da un lato il coinvolgimento della cultura, poiché pone in essere una trasformazione non naturale del crudo. D'altra parte l'assenza di una mediazione tramite l'impiego di utensili, e la realizzazione stessa all'aperta attraverso l'aria calda, e senza l'impiego di ulteriori ingredienti, chiamerebbe in causa la categoria dei cibi non elaborati.

Un esempio di come i set di opposizioni e correlazioni forniti dall'autore possano essere utilizzati per delineare differenti sistemi culinari, viene da Montanari, il quale evidenzia la contrapposizione esistente nell'Europa medioevale tra il pollo in tegame tipicamente consumato in famiglia, e gli arrostiti dedicati ai banchetti, dei quali costituivano l'attrazione principale: *“il bollito tende ad assumere significati simbolici legati piuttosto alla nozione di domesticità. Non la foresta ma la casa appare l'ambito naturale di questo tipo di preparazione, e infatti è la cucina contadina a esserne più tipicamente caratterizzata.”* (2007, p. 59).

Mennell, Murcott e van Otterloo (1992) ritengono che anche Mary Douglas, come prima di lei Lévi-Strauss, ricerchi i meccanismi che identificano scelte e gusti alimentari. Ma, a differenza dell'antropologo francese, la Douglas non ritiene che questi siano universali. Secondo l'antropologa tali meccanismi variano da cultura a cultura. Nei suoi studi, lei tiene conto non dei singoli cibi ma di intere *“sequenze di cibi”*, cercando di mettere in relazione i cibi e i piatti che compongono i diversi pasti nell'arco della giornata. In particolare, all'interno di *Deciphering a meal* (1972), la Douglas si concentra sulle abitudini alimentari delle famiglie della classe operaia inglese, con l'obiettivo non di decifrare cosa sia un pasto, bensì di individuare la composizione di intere sequenze di pasti. In questo caso è infatti il pasto stesso a rappresentare il codice attraverso il quale mettere in evidenza i rapporti sociali che in esso si concentrano, come i diversi gradi gerarchici, le classi di potere e la divisione dei generi. Seguendo una prospettiva emica, l'antropologa utilizza le categorie cognitive dei propri interlocutori

Mary Douglas utilizza una prospettiva emica, ovvero parte dalle categorie cognitive del proprio interlocutore, chiedendosi il perché delle abitudini rilevate all'interno delle singole famiglie: scelta di alcuni cibi piuttosto che altri, ordine seguito nel consumo delle pietanze, distribuzione dei posti a sedere, orario dei pasti, e così via:

*“Tra la colazione e l'ultima tazza della sera, il cibo della giornata si sussegue secondo un preciso schema. Tra il lunedì e la domenica, il cibo di tutta la settimana si trova ancora una volta all'interno di una*

*sequenza. Poi c'è la sequenza delle feste che si susseguono nel corso dell'anno, per non dire di eventi legati al ciclo della vita, compleanni e matrimoni" (Douglas 1972, p. 62)*

La catena che unisce i singoli eventi dà significato all'intera sequenza e il significato di un pasto, quindi, si trova in un sistema di analogie ripetute. Ogni pasto contiene qualcosa del significato di altri pasti: ogni pasto è un avvenimento sociale strutturato che ne struttura altri secondo la propria immagine.

#### *1.1.2.2 Le critiche interne all'approccio strutturalista*

Nonostante la grande rilevanza degli studi sul cibo portati avanti in ambito strutturalista, altrettante sono le critiche di cui questo approccio è stato oggetto. Per meglio comprendere le ragioni alla base dello sviluppo di un successivo approccio – definito sviluppista – è utile in primo luogo richiamare Pierre Bourdieu. Questi rappresenta infatti il collegamento tra i due approcci. In particolare, l'opera di riferimento per i suoi studi sul cibo è "*La distinzione – critica sociale del gusto*" (1979), che non si occupa solamente delle scelte alimentari individuali ma anche di molteplici altri aspetti attribuibili al significato comune di gusto (interessi cinematografici, musicali, scelte di abbigliamento e così via). Secondo il sociologo francese le scelte individuali compiute dalle persone sarebbero solo apparentemente dovute a proprie specifiche preferenze, in realtà facilmente predicibili avendo una adeguata conoscenza del background sociale delle persone. Bourdieu dà evidente risalto al legame tra scelte individuali (anche alimentari) e il concetto di stratificazione sociale, definendo quindi ulteriormente il campo di analisi degli schemi alimentari e aggiungendo alle variabili di tipo simbolico e culturali anche aspetti della vita materiale riconducibili a variabili di tipo socio-economico. Sulla base della relazione tra scelte individuali e stratificazione sociali, dovrebbe essere evidente una differenziazione nei gusti degli individui appartenenti alle classi più basse (verosimilmente, all'interno di questa categoria di individui dovrebbe prevalere un gusto meno raffinato) rispetto agli individui appartenenti alle classi più elevate. Nonostante il parziale distacco dall'impianto teorico strutturalista, negli anni a seguire anche Bourdieu sarà oggetto di critiche (Mennell 1985) derivanti dalla eccessiva staticità con la quale l'autore cercherà di predefinire le differenze in termini di gusto alimentare tra le diverse classi sociali.

Anche Claude Fischler, uno dei maggiori esponenti della scuola francese della sociologia del cibo, se da un lato mostra nei suoi studi la grande influenza strutturalista, d'altra parte condivide

le critiche mosse al filone. Fischler (1979, 1988, 1990) elimina i fattori di tipo biologico dalla sua spiegazione delle strutture sociali concernenti il cibo, ritenendo che quello tra cultura e natura sia un falso dilemma. Risulteranno fondamentali per la letteratura sul cibo alcuni concetti chiave da lui espressi, a partire dalla contrapposizione tra *mangiatore eterno e mangiatore moderno* (1990). L'omo sapiens è una specie le cui caratteristiche biologiche sono state plasmate da millenni di scarsità e incertezza. Pochi decenni di benessere e abbondanza non sarebbero ancora riusciti a modificare queste caratteristiche. Da questo semplice assunto deriverebbe innanzitutto *il paradosso dell'onnivoro*, secondo cui da un lato i caratteri biologici che ci fanno essere onnivori consentono grande adattabilità rispetto alle disponibilità alimentari. D'altra parte non siamo in grado di trovare tutti i nutrienti di cui abbiamo bisogno in un unico cibo. Da qui deriverebbe il nostro bisogno di varietà. L'uomo risulterebbe dunque stretto nelle divergenti necessità di diversificare per sopravvivere e mantenere un assetto conservativo nelle scelte alimentari poiché, potenzialmente, ogni nuovo o diverso cibo potrebbe essere dannoso per l'organismo. Da tale paradosso scaturirebbe il secondo concetto chiave di Fischler, da lui definito *ansia dell'onnivoro*. Tale ansia sarebbe spiegata dalla contrapposizione tra neofilia e neofobia, ossia la continua ricerca del nuovo e la parallela paura del nuovo, che d'altra parte costituisce la spinta alla base dei tanti differenti sistemi di regole alimentari sviluppati dalle culture umane. Tuttavia i rapidi cambiamenti nelle abitudini alimentari conosciuti negli ultimi decenni avrebbero portato al terzo concetto chiave della *gastro-anomia*. Le strutture che governano abitudini e pratiche alimentari starebbero subendo un processo di destrutturazione tale da scaturire in una perdita di controllo sociale sul cibo. E proprio la mancanza di controllo sul processo che conduce dalla produzione della materia prima ai nostri piatti, produce ansia.

In Francia, il lavoro portato avanti da Fischler segnerà un punto di svolta nel panorama della sociologia del cibo, gettando le basi per il futuro movimento della sociologia del consumatore alimentare, del quale proprio l'articolo "*Gastronomie, gastro-anomie*" (1979), diventerà uno dei maggiori riferimenti. Un elemento caratterizzante di tale filoni di studi sarà l'attenzione massima data ai consumi alimentari ritenuti peculiari rispetto alle altre tipologie di consumo, poiché il cibo stesso sarebbe soggetto ad un processo di incorporazione attraverso il quale, una volta ingerito, da oggetto alimentare diverrebbe esso stesso parte dell'individuo. La lettura psicologica dell'atto del mangiare fornita da Fischler sposterebbe dunque il centro

dell'attenzione dal legame tra le pratiche alimentari e le forme di espressione identitaria, verso i processi stessi di costruzione dell'identità<sup>16</sup>. Nel solco degli studi condotti da Fischler, ma anche dello strutturalismo di Lévi-Strauss e della antropologia dell'immaginario di Durand (1960) si inseriranno anche i lavori di Poulain (1985, 1985a, 2008) che prenderanno in esame “*il gusto come articolazione delle componenti sociologiche, psicologiche e biologiche dell'alimentazione*” e si concentreranno poi “*sull'individuazione delle strutture dell'immaginario alimentare e culinario della gastronomia francese*” (2008, pp. 154-155). Questo stesso autore, basandosi su una rilettura del concetto di spazio sociale elaborato da Condominas, elaborerà una interessante riflessione sulla nozione di spazio sociale alimentare (ivi par. 4.2), utile alla individuazione al suo interno di sistemi alimentari differenziati. Attraverso una loro rilettura in chiave sviluppista, il concetto di spazio sociale alimentare e di sistema alimentare teorizzati da Poulain troveranno ampio spazio nello sviluppo del presente lavoro.

### *1.1.3 Mennell e i fondamenti dell'approccio sviluppista*

Le più rilevanti critiche all'approccio strutturalista, e contemporaneamente le basi fondanti dello sviluppismo, vengano gettate da Mennell che, nel celebre “*All manners of food. Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*” (1985), getta le basi teoriche dell'approccio sviluppista e, traendo ispirazione dal lavoro di Norbert Elias (1939), descrive il modo in cui i cambiamenti di tipo politico, sociale ed economico possono modellare i modi a tavola, i gusti, gli stili di vita e naturalmente le preferenze alimentari e l'emergere di nuove cucine. Secondo l'autore il limite maggiore dello strutturalismo sarebbe quello di volere identificare a tutti i costi un codice fisso o una struttura profonda, statici e immutabili, attraverso i quali poter interpretare e anche anticipare i vari aspetti di società anche non note, la loro struttura sociale, i comportamenti legati ai differenti aspetti di vita dei soggetti che la compongono. Rifacendosi a Goody (1982), Mennell ritiene invece che l'atteggiamento dell'antropologia simbolica e dello strutturalismo – di accettazione incondizionata di specifiche prescrizioni o divieti alimentari sulla base di giustificazioni puramente ideologiche – ben poco aggiunga al tentativo di spiegare l'esistenza delle preferenze alimentari, fornendo al più degli schemi classificatori delle stesse. Egli prosegue poi – rifacendosi ad Elias – nel sostenere che

---

<sup>16</sup> Per un approfondimento dei tratti caratterizzanti la sociologia del consumatore alimentare si faccia riferimento a Poulain, Jean-Pierre (2008), “Alimentazione, cultura e società”, Bologna, Il Mulino, pp. 135-171.

la tendenza strutturalista a considerare l'esistenza di relazioni profonde e immutabili al di sotto delle evoluzioni alimentari quotidiane finisca con il creare una visione riduzionista di processo. Tale visione corrisponderebbe alla costante ricerca di strutture statiche sottostanti a relazione, che nella realtà dei fatti, sono soggette a continui cambiamenti. Le stesse preferenze alimentari sono in continuo divenire, a causa di influenza di varia natura, siano esse esterne o interne alla società nella quale si manifestano. È qui che secondo Mennell risiede la maggiore debolezza dell'impianto strutturalista. L'innegabile esistenza del cambiamento e l'individuazione dei fattori che vi concorrono richiedono, necessariamente, di essere spiegati attraverso frame concettuali dinamici, capaci di dare la massima risonanza all'analisi del cambiamento, per ciò stesso facendo divenire centrali anche caratteri e connessioni di tipo storico ed economico, come anche Elias (1939) fa nel suo tentativo di spiegare i cambiamenti delle maniere a tavola, non solo attraverso l'analisi degli schemi delle convenzioni sociali e delle preferenze culturali, ma inserendo questi ultimi all'interno di più ampi processi di sviluppo sociale.

Mennell (1985) individua poi alcuni punti essenziali per la comprensione di quello che lui stesso battezzerà come approccio sviluppatista:

- necessità di contrapporre alla visione statica dello strutturalismo una visione dinamica;
- accettazione dell'idea che bisogni e preferenze di natura culturale siano il prodotto delle esperienze sociali individuali ma, al tempo stesso, necessità di comprendere la natura dei processi che nel lungo periodo hanno influenzato e plasmato quelle stesse esperienze sociali;
- necessità di leggere i cambiamenti nelle preferenze alimentari partendo dalla prospettiva storica, che da sola non è tuttavia sufficiente ma va integrata attraverso la ricerca di fattori esplicativi di diversa natura, capaci di portare alla luce i tratti di sottostanti processi strutturati di cambiamento.

Lo stesso Mennell applicherà i punti individuati all'interno di quello che può essere definito il libro-manifesto dell'approccio, il succitato *All manners of food. Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*" (1985). Lo farà partendo dalla analisi della evoluzione delle maniere a tavola fornita da Elias (1939), con l'obiettivo però di analizzare la storia delle cucine e delle alimentazioni francese e inglese. Nel frame concettuale da lui proposto *i comportamenti individuali, i gusti culturali, le idee intellettuali, la stratificazione sociale, il potere politico e l'organizzazione economica risulteranno tutti intrecciati gli uni agli*

*altri in modi complessi che loro stessi cambiano nel corso del tempo, in modo che necessitano di essere investigati (1985, p. 15, ns. traduzione).*

Occorre precisare tuttavia che la corrente di studi sul cibo sviluppista – della quale Mennell rappresenta forse lo studioso più esplicito ma alla quale in maniera più implicita sono collegati anche autori tra i quali Goody (1982)<sup>17</sup> e Harris (1986, il cui lavoro risulta maggiormente improntato al materialismo culturale) – non costituisce un corpus solido e strutturato come quelli funzionalisti e strutturalisti, quanto piuttosto una categoria residuale di analisi, in grado però di tener conto di elementi spesso trascurati dagli altri approcci. Qualsiasi cambiamento o evoluzione in ambito alimentare deve innanzitutto tenere conto della peculiare storia che ha accompagnato tali trasformazioni. Il cambiamento socio-economico assume quindi caratteri fondanti per l'analisi di impronta sviluppista che, lo sottolineiamo, non nega del tutto il potere dei significati simbolici del cibo nel dare forma e controllare i comportamenti sociali. Secondo questo approccio, natura e cultura non sono contrapposte in maniera statica ma si trovano semmai in interazione dinamica.

La scelta di privilegiare l'approccio sviluppista rispetto a quelli funzionalista e strutturalista, risiede proprio negli elementi sopra descritti, nell'importanza data ai processi di cambiamento socio-economico e nel riconoscimento di un rapporto interattivo tra le dimensioni della natura, della cultura e dell'economia. Riteniamo che quello che potrebbe essere definito quale limite dell'approccio sviluppista, ossia il suo carattere di residualità analitica – soprattutto se rapportato al solido corpus teorico dei filoni funzionalista e strutturalista – consenta di operare delle scelte analitiche e di metodo meno restrittive e orientate alla multidisciplinarietà, concetto per noi essenziale quando si voglia portare avanti uno studio sul fenomeno cibo.

#### *1.1.3.1 I principali esponenti del filone sviluppista*

Le maggiori influenze per il lavoro di ricerca e definizione teorica portati avanti da Mennell arrivano non solo dal suo mentore, Norbert Elias, ma anche dal lavoro dell'antropologo Jack Goody, il quale a buon titolo viene inserito tra i principali esponenti del filone sviluppista. Il suo contributo essenziale allo sviluppo della corrente, ma più in generale alla crescita

---

<sup>17</sup> In "Cooking, cuisine and class" (1982), l'antropologo britannico indaga le ragioni alla base dello svilupparsi di sistemi culinari più o meno raffinati (esistenza o meno della contrapposizione tra cucina di élite e cucina povera), a partire dalle differenze nelle strutture delle diverse società. Di particolare rilevanza, la distinzione da lui utilizzata tra società ieratiche e società gerarchiche, caratterizzate da differenti livelli interni di stratificazione sociale.

dell'antropologia del cibo, è dato dall'opera "*Cooking, cuisine and class*" (1982), che rappresenta una vera e propria sfida alle analisi simboliche che caratterizzarono il dominante approccio dell'antropologia sociale agli studi sul cibo, tra gli anni '60 e '70 del secolo scorso (Klein 2014). Goody cerca di spiegare perché in alcune parti del mondo (quali l'Europa e l'Asia pre-industriali) ma non in altre (Africa sub-sahariana) si siano sviluppate cucine complesse e raffinate. La prospettiva da lui adottata è chiaramente storica e, a differenza dell'approccio strutturalista, ne deriverà una analisi in grado di combinare al suo interno sia aspetti materiali che simbolici. Fulcro del suo impianto concettuale la distinzione tra società ieratiche e società gerarchiche. Nelle prime, caratteristiche dei luoghi nei quali non si era riscontrato uno sviluppo della cucina, i capi e le personalità di spicco godevano dell'accesso ad una dieta più ricca rispetto al resto della popolazione, ma allo stesso tempo non era presente una differenziazione negli stili di vita. Viceversa, le società gerarchiche presenti in Europa e Asia (ugualmente nell'antica Roma come durante la dinastia Sung in Cina, tra 900 e 1300 d.c.) erano caratterizzate dallo sviluppo di raffinate ed elaborate cucine, alle quali si accompagnava la presenza di complessi metodi di cottura, utensili e ingredienti costosi e di difficile reperibilità. I punti centrali dell'analisi proposta da Goody, sono abilmente sintetizzati da Klein (2014):

- la spiegazione delle differenze tra le cucine delle società ieratiche e le cucine delle società gerarchiche risiede essenzialmente nella analisi dei modi di produzione. Le modalità produttive presenti in Africa infatti non avrebbero consentito la produzione di un sufficiente surplus di risorse necessario per l'emergere cucine differenziate;

- il secondo fattore esplicativo risiederebbe nei diversi modi di comunicazione e in particolare nell'uso delle fonti scritte, fondamentale per lo sviluppo e la preservazione della complessità culinaria europea e asiatica.

Nella sua analisi Goody introduce anche un interessante spunto di riflessione, a partire dall'emergere e dal diffondersi dei cibi industriali nel corso del diciannovesimo secolo, e di come questi cibi possano integrarsi all'interno di preesistenti schemi alimentari. La questione risulta ad oggi assolutamente attuale, riportate in auge anche dalla rinomata contrapposizione tra cibi considerati appartenere alle tradizioni culinarie di una determinata società e i cibi di nuova introduzione, prodotti a livello industriale e dai gusti standardizzati e omogeneizzati.

Un altro degli autori maggiormente citati all'interno della corrente sviluppista è senza dubbio Marvin Harris, che col suo *“Good to eat: Riddles of food and culture”* (1986<sup>18</sup>) fa apertamente il verso a una celebre frase di Lévi-Strauss (Pensiero Selvaggio, 1962), secondo il quale per il pensiero indigeno gli animali non sarebbero tanto buoni da mangiare quanto innanzitutto buoni da pensare. Harris intende esattamente il contrario e con la sua opera si pone in aperto contrasto con l'approccio strutturalista. In realtà la sua posizione non sarà mai formalmente sviluppista, preferendo lui per primo definirsi come studioso materialista. Nei fatti però, l'autore si trova in pieno accordo con la prospettiva di Mennell quando sottolinea che spiegazioni arbitrarie delle preferenze e dei divieti alimentari non siano accettabili, ma occorra semmai compiere una attenta analisi del rapporto tra costi e benefici che le diverse popolazioni si trovano ad affrontare nella composizione delle proprie diete alimentari. Il risultato finale di questo calcolo è rappresentato dalla sedimentazione di comportamenti che vanno a costituire le culture alimentari specifiche di diverse aree e comunità, e coincidono con l'ottimizzazione delle risorse alimentari disponibili. Secondo Harris solo in questo momento entrano in giochi attributi culturali e simbolici, la cui funzione principale sarebbe quella appunto di consolidare scelte giustificate da razionalità di tipo economico ed ecologico. I numerosi esempi all'interno del volume, in effetti, confermano la preminenza della prospettiva ecologica. Ad esempio, nel caso del tabù alimentare della carne di maiale, vengono chiaramente chiamati in gioco fattori ambientali e climatici. Secondo Harris, nelle aree mediorientali dove tale tabù è diffuso (lo ricordiamo, in stretta connessione con la diffusione delle religioni ebraica e islamica), si sarebbero col tempo create condizioni di vita estremamente sfavorevoli per l'allevamento del maiale quali un clima particolarmente secco, temperature elevate, scarsa presenza di erba e vegetali adatti all'alimentazione suina. Il maiale dal canto suo non sarebbe in grado di adattarsi a tali condizioni a causa di alcune caratteristiche fisiche quali la scarsa capacità di regolazione della temperatura corporea e l'assenza di un manto folto, che in tali situazioni darebbe sollievo in caso di forte esposizione solare. Queste due caratteristiche sono peraltro alla base di uno degli atteggiamenti che contraddistinguono questo animale, ossia l'abitudine a rotolarsi in pozze d'acqua – o in mancanza di fango – per ottenere un raffrescamento immediato della propria temperatura. Secondo Harris, lo sviluppo e la diffusione di tale tabù non sarebbe altro che una conseguenza di scelte pratiche inerenti le attività di allevamento, a favore di animali

---

<sup>18</sup> Trad. It.: *“Buono da mangiare: enigmi del gusto e consuetudini alimentari”*, Torino, Einaudi, 1992.

come le capre e le pecore, più resistenti al calore e in grado di offrire non solo carni per l'alimentazione ma anche latte, lana, cuoio. Solo in un secondo tempo, la religione sarebbe intervenuta a consolidare e formalizzare tale preferenza. Viceversa, in aree del mondo nelle quali le condizioni ambientali risultano particolarmente favorevoli alla diffusione di questa forma di allevamento (come nel sud-est asiatico e nell'afrika sub-sahariana), si sarebbe venuto a creare un "naturale" freno alla diffusione della religione ebraica e islamica.

Anche Sidney Mintz abbraccia l'approccio sviluppista, principalmente all'interno dell'opera *"Sweetness and power. The place of sugar in modern history"* (1985), dove analizza le dinamiche di crescita della domanda e dell'offerta di zucchero e derivati a livello mondiale. Ad accomunare Mintz agli altri studiosi sviluppisti è la visione critica nei confronti dello strutturalismo, accusato di limitarsi a leggere o "decifrare" (Douglas 1972) il significato delle preferenze alimentari utilizzando la chiave di lettura culturale e, per ciò stesso, compiendo il grave errore di ignorare la storia (Mintz 1985, cit. in Mennell 1985, p. 336). Viceversa, le suggestioni teoriche che maggiormente influenzano l'autore sono ancora una volta diverse, e fanno capo alla teoria del sistema-mondo (Wallerstein 1974, 1980, 1989). Questi riterrà fondamentale per l'esplicazione del fenomeno analizzato, l'intreccio di variabili di diversa natura quali interessi economici, politici, bisogni nutrizionali e significati culturali.

Usando le parole di Poulain, possiamo dire che ciò che, in sintesi, accomuna i diversi autori collocabili nell'orbita sviluppista è:

*"la critica all'approccio simbolico della cucina e delle maniere a tavola, che considerano troppo scollegate da una dimensione materiale. Essi affermano che non si possono capire le abitudini alimentari senza riferirsi agli aspetti nutrizionali, ecologici o economici. Se questa griglia di lettura invita a pensare alle interrelazioni fra le dimensioni sociali e cognitive dell'alimentazione da un lato e, dall'altro, ai sistemi di produzione (Goody e Mennell) e alle relazioni con l'ambiente (Harris), essa tende ugualmente a privilegiare il peso di queste ultime nella catena di causalità."* (2008, p. 152).

## **1.2 Cibo e storia: modernità, industrializzazione ed evoluzione delle abitudini alimentari**

La tematica alimentare ha visto l'interesse non solo di sociologi e antropologi ma anche di storici. Mennell, Murcott e van Otterloo, (1992) fanno esplicito riferimento alle opere di Fernand Braudel, il quale attraverso *l'école des annales* – e l'obiettivo di dar vita ad una storia della vita materiale – segna l'avvio di un importante filone di studi sulla storia del cibo. Assieme a lui altri francesi quali Flandrin (1996, 1998, 1999), e italiani come Montanari e Capatti (2005,

2006), si sono occupati della ricostruzione della storia dell'alimentazione e della cucina europee e mondiali, a partire dal medioevo e fino ai giorni nostri.

D'altra parte, gli stessi esponenti dell'approccio sviluppatista hanno più volte affermato l'importanza di partire dalla prospettiva storica per evitare di incappare nei processi di riduzionismo culturale e simbolico che sarebbero tipici dell'approccio strutturalista (Mennell 1985, Mintz 1985). In linea con quanto affermato da tali autori, riteniamo che la prospettiva d'analisi fornita dagli studi storici sull'alimentazione rappresenti un elemento imprescindibile nello studio delle pratiche e abitudini alimentari e relative trasformazioni. In particolare pensiamo che i cambiamenti registrati da abitudini e preferenze alimentari negli ultimi decenni necessitino di una preliminare riflessione sulle trasformazioni nelle abitudini e pratiche alimentari a loro volta indotte dai processi di industrializzazione che, tra il XIX e il XX secolo, interessarono Europa e Stati Uniti e segnarono l'avvento dell'industria alimentare.

Come sottolineato da Saunier e Bruegel (2006), è ai primi del 1900 che le industrie alimentari, seppur in parte rinvenibili anche precedentemente, iniziarono a produrre su larga scala beni che esistevano già ma che venivano fabbricati in un contesto domestico, contadino o artigiano. Come accaduto per altre tipologie di industrie, anche quelle alimentari si caratterizzarono per la:

- produzione su larga scala;
- specializzazione delle mansioni;
- meccanizzazione;
- automazione dei processi produttivi.

Parallelamente alla diffusione della produzione alimentare industriale, prese il via il declino delle produzioni domestiche, agricole e artigianali. Una simile conversione non si verificò in maniera immediata, si assistette piuttosto ad una lenta trasformazione, assai differenziata territorialmente. A conferma di ciò basti pensare che tutt'oggi in Europa permangono sacche di resistenza domestica, laddove tali produzioni riescano ancora a garantire un vantaggio economico e sociale rispetto alle produzioni di tipo industriale.

Per capire la portata della trasformazione data dall'avvento dell'industria alimentare occorre però soffermarsi sui dati relativi al commercio di un prodotto alimentare fondamentale quale il

grano, nella seconda metà del XIX secolo. Se nel 1850 il grano consumato in Inghilterra proveniva in minima parte dall'estero (in particolare Stati Uniti e Ucraina che fornivano in totale il 15% del fabbisogno nazionale di tale materia prima), nel 1914 la situazione risultava essere completamente ribaltata (appena il 15% del fabbisogno totale veniva coperto con la produzione nazionale). Una simile situazione va letta tenendo conto di alcuni fattori fondamentali, quali l'abbassamento del costo dei trasporti e la conseguente contrazione delle distanze geografiche. La possibilità di accedere con facilità alle rotte del commercio internazionale consentiva di ottenere prodotti altamente competitivi dal lato del prezzo, senza che le spese di trasporto, appunto, intaccassero tale vantaggio. L'esempio del grano portato da Saunier e Bruegel (2006) apre ad alcune fondamentali riflessioni. Le modifiche che a livello globale interessarono la capacità di spostare merci e persone in tempi sempre più rapidi e a costi sempre più bassi ebbero invero grandi ripercussioni sulla locale industria legata alla lavorazione di tale materia prima. In Inghilterra si assistette infatti ad una massiccia concentrazione di mulini, industrie di confezionamento e biscottifici, in prossimità dei porti. Ciò causò in breve tempo la scomparsa delle piccole realtà sparse nei territori, assolutamente incapaci di reggere la competitività di costo delle industrie di maggiori dimensioni. L'industria alimentare infatti finì con l'insediarsi in quelle aree dove era possibile reperire le materie prime al costo più basso e dove, allo stesso tempo, si poteva usufruire del più ampio bacino di possibili consumatori. A favorire lo sviluppo dell'industria alimentare non fu soltanto il miglioramento delle condizioni di trasporto ma anche alle nuove tecniche di conservazione degli alimenti, le nuove tecniche di confezionamento degli stessi e soprattutto la prevaricazione sulle forme tradizionali di produzione. Quest'ultimo passaggio soprattutto avvenne in maniera estremamente graduale. Come riportano i due autori, le prime industrie alimentari a diffondersi furono infatti quelle legate alla trasformazione delle materie prime, quali ad esempio le distillerie, i frantoi e zuccherifici, che poterono trarre grandi profitti dagli enormi differenziali di produttività registrati rispetto ai medesimi impianti di tipo tradizionale. Solo in una fase successiva, durante tutto il novecento, e in maniera estremamente differenziata, presero piede le cosiddette industrie di seconda trasformazione, quali le industrie conserviere, i pastifici, i biscottifici, i cui prodotti andarono via via a soppiantare le produzioni casalinghe.

Secondo Saunier e Bruegel (2006), la sempre più rapida diffusione dell'industria alimentare europea fu aiutata anche dall'emergere, tra '800 e '900, della questione alimentare – legata

anche alla necessità di sfamare il crescente proletariato urbano – che culminò con l’avvento della II guerra mondiale e dei problemi di scarsità e fame che si trascinarono in realtà già dalla I guerra mondiale. La fine del secondo conflitto mondiale sancì un vero e proprio spartiacque per le sorti alimentari europee, a seguito del quale venne a crearsi quella che ancora oggi conosciamo come società dell’abbondanza, caratterizzata da elevati consumi di grassi, zuccheri e proteine di origine animale. Questa nuova fase di espansione industriale interessò in maniera indifferenziata in buona parte degli Stati europei, e anche in Italia, dove si assistette alla riorganizzazione delle vecchie industrie (nomi quali Buitoni, Agnesi e Motta) e il lancio sul mercato di nuovi prodotti (Montanari e Capatti, 2005), come il *giandujot* della pasticceria Ferrero ad Alba e la *supercrema* che diverrà poi Nutella (nel 1964). In quegli stessi anni in Italia vennero importati e si rafforzarono alcuni miti culinari d’oltre oceano, quali la ristorazione fuori casa (drive-in), le bevande come la Coca Cola o prodotti come i cracker, che piano piano presero il posto, nell’immaginario collettivo, delle scatolette dei pacchi aiuto di pochi anni prima.

L’industria alimentare crebbe e si trasformò anche grazie alle altre industrie, e in particolare al boom tecnologico che accompagnò il boom alimentare. Cucine, frigoriferi, fornetti e successivamente congelatori, rivoluzionarono le abitudini alimentari ed il ruolo umano, ancor prima che femminile, in cucina. Tuttavia, se da un lato presero piede numerose innovazioni alimentari, soprattutto in termini di standardizzazione e omogeneizzazione dei gusti, d’altra parte rimasero evidenti differenze in termini di identità culinarie territoriali. Tali differenze, anziché assottigliarsi col tempo, risultarono via via rafforzate dal crescente interesse per il mondo della gastronomia e del “gusto culinario”. Negli stessi anni dell’espansione dell’industria alimentare italiana, si diffusero guide gastronomiche e marchi di qualità dei prodotti territoriali, che decretarono la fortuna delle cucine regionali.

Del processo di trasformazione culinaria seguito dalle società industrializzate si è occupato Herpin (1988), sostenitore della tesi della modernità alimentare, secondo il quale nelle società industriali avanzate i pasti subirebbero un processo di destrutturazione e destabilizzazione, tale da indurre fenomeni di:

- 1) “de-concentrazione”, l’assunzione di cibi non avverrebbe più in due o tre momenti della giornata ma, in quantità minori, nel corso di numerosi spuntini;

- 2) “de-impiantazione”, gli orari in cui si consumano i pasti non sarebbero più contenuti in una precisa fascia ma varierebbero ampiamente;
- 3) “de-sincronizzazione”, anche all’interno dello stesso gruppo (famiglia o gruppo di lavoro) gli orari del pasto tenderebbero a non coincidere più, facendo perdere al pasto una delle sue funzioni tradizionali quale quella di incontro e di scambio;
- 4) “de-localizzazione”, il pasto non verrebbe più consumato in una stanza precisa ma sempre più spesso “dove capita” (nella propria camera da letto, sul posto di lavoro, in macchina);
- 5) “de-ritualizzazione”, il pasto quotidiano infra-settimanale sembrerebbe sempre meno sottoposto a regole; al contrario si andrebbero rafforzando le norme e i rituali osservati durante il pasto domenicale o nelle occasioni particolari (compleanni, anniversari, ecc.).

I caratteri del cambiamento delineati da Herpin, forniscono una interessante chiave di lettura delle trasformazioni indotte dai processi di modernizzazione industriale, ma soprattutto forniscono un interessante esempio di raccordo tra dimensione storica e dimensione sociologica del fenomeno cibo.

### **1.3 Cibo e miti alimentari: la dieta Mediterranea, costruzione di una illusione**

Se, come osservato nel par. 1.2, nel corso degli anni '50 del novecento andarono rafforzandosi in Italia abitudini alimentari fortemente influenzate dalla crescita dell'industria alimentare, in quegli stessi anni acquisirono notorietà numerosi studi condotti da ricercatori di provenienza anglosassone, e centrati su abitudini e stili di vita delle popolazioni dell'area mediterranea<sup>19</sup>. Anche l'alimentazione divenne oggetto di studio e da tale interesse scaturì la creazione di un ideale culinario – a detta dei suoi sostenitori – comune a tutti i paesi del Mediterraneo, e contrapposto ai modelli alimentari dei paesi industrializzati occidentali. Tale regime alimentare (Carbini 2006) vide la nascita grazie al fondamentale apporto dato dalle ricerche di alcuni medici nutrizionisti americani, in particolare i coniugi Ancel e Margaret Keys, coadiuvati dal

---

<sup>19</sup> Tra questi, ricordiamo in particolare Banfield (1958), che sulla base di nove mesi di ricerca sul campo in un piccolo paese della Basilicata, elaborò il noto concetto di familismo amorale, secondo il quale le condizioni di sottosviluppo di determinate comunità del sud Europa potevano spiegarsi attraverso elementi di arretratezza culturale.

medico nutrizionista italiano Flaminio Fidanza. Nel 1952 questi diedero il via ai primi rilevamenti sulle abitudini alimentari delle popolazioni dell'Italia del sud e della Grecia, individuando livelli di colesterolo inferiori a quelle delle popolazioni del nord Europa, a parità di apporto di lipidi. Il risultato venne interpretato come conseguenza dell'assunzione di olio d'oliva, ricco di grassi monoinsaturi. Esso gettò le basi per il *Seven Countries Study*, vasta indagine epidemiologica longitudinale avviata nel 1956 e condotta su Grecia, Finlandia, Italia, Olanda, Giappone, Usa e Jugoslavia, volta a dimostrare la correlazione tra assunzione di acidi grassi saturi, ipercolesterolemia e malattie cardiovascolari. Tuttavia, già nel 1975 il concetto di dieta mediterranea veniva sancito dalla pubblicazione dei Keys "*Eat well and stay well, the mediterranean way*", anche se il vero e proprio riconoscimento a livello internazionale arrivò più tardi, durante gli anni '80. È in questo periodo che il concetto di dieta mediterranea ottenne un riconoscimento universale, su base scientifica. L'elemento fondante del modello era rappresentato dalla triade frumento – vino – olio (ma avrebbe un ruolo primario anche il pesce e secondariamente i vegetali e i legumi), ed i suoi benefici avrebbero riguardato non solo le malattie cardiovascolari ma anche le patologie degenerative legate ai modelli di vita delle società industriali (diabete, cancro, tumori). Tuttavia, la costruzione di questo "regime mediterraneo" assunse da subito le sembianze di un modello ideale, quasi religioso e morale, di ascesi, frugalità e semplicità (Teti, 1999), a tratti semplicistico nel suo voler affermare la predominanza di alimenti di origine vegetale, ivi compresi i grassi, a scapito del diffuso ed effettivo consumo di grassi animali e, più in generale, di carne, salumi e formaggi (Montanari e Sabban, 2006). Piuttosto, occorre sottolineare come il concetto di dieta mediterranea andò ad anticipare, e poi rafforzare, il mito della dietetica generalizzata affermatosi negli Stati Uniti d'America a partire dagli anni '70 del novecento. A ben vedere, per il suo successo si rivelarono fondamentali gli interessi economici dell'industria agroalimentare americana, capace di smuovere media e canali pubblicitari e gettare le basi del mito di una alimentazione tradizionale, unica, immutabile e soprattutto diffuso in maniera identica nelle diverse aree del Mediterraneo. Il grande successo ottenuto dal concetto di dieta mediterranea, può tuttavia essere facilmente smantellato mettendo in discussione veridicità e universalità dei suoi caratteri peculiari (Montanari e Capatti, 2005):

- un primo elemento essenziale del regime alimentare mediterraneo è dato dalla rilevanza posta nei confronti dei grassi di origine vegetale, e in particolare dell'olio extravergine

di oliva. Occorre tuttavia considerare come l'olio di oliva – laddove la sua coltivazione fosse diffusa – sia stato a lungo appannaggio esclusivo dei ceti abbienti. La grande maggioranza della popolazione delle aree mediterranee, soleva utilizzare invece grassi di origine animale, strutto o burro a seconda dell'area geografica;

- la dieta alimentare mediterranea pone grande enfasi nel consumo di grano e dei suoi derivati. Tuttavia, anche il consumo di frumento e dei suoi derivati (in particolare pane bianco e pasta fatta in casa) sono stati per lungo tempo influenzati dal livello di benessere individuale e, per ciò che concerne le abitudini delle classi più povere, a lungo relegati per le grandi occasioni. I pani consumati quotidianamente erano prevalentemente realizzati con farine integrali (il cosiddetto pane nero). Era inoltre diffusa la preparazione di alimenti a base di farine “povere” (mais, castagne, ceci);
- per quanto riguarda il consumo di alimenti proteici, vi era grande abitudine a cibarsi di legumi, mentre il consumo di pesce e carne era assai inferiore e legato alla disponibilità di risorse nel territorio, alla diffusione umano di attività di allevamento del bestiame e più in generale ai livelli di benessere prevalenti;
- il consumo di ortaggi, basato esclusivamente su un criterio di stagionalità delle produzioni, era effettivamente elevato, così come era diffusa l'abitudine di integrare l'alimentazione con prodotti spontanei (erbe, funghi, lumache). Decisamente inferiori invece i consumi di frutta, la quale non sempre era facilmente reperibile.

Tali elementi portano a considerare non l'esistenza di un unico modello mediterraneo, quanto il sovrapporsi di una molteplicità di stili alimentari fondati su stagionalità, disponibilità territoriale delle risorse, prevalenza di sistemi produttivi differenti, disponibilità economica.

## **1.4 Alcuni filoni di studio su cibo e alimentazione in Sardegna**

### *1.4.1 Il filone di studi antropologici sul cibo: la scuola di Cagliari e la panificazione tradizionale in Sardegna.*

Come anticipato (ivi, par. 1.1.1), gli studi antropologici sul cibo compaiono già nel primo '900, e si vanno ad inserire dapprima nel filone di studi funzionalista con esponenti quali Audrey Richards (1932), pioniera degli studi sulla fame in una tribù Bantu del sud Africa.

Successivamente, attorno agli anni '60 e '70 si assiste a una grande crescita degli studi antropologici teoricamente orientati, i cui principali esponenti si inseriscono prevalentemente del filone strutturalista, tra questi Lévi-Strauss e Mary Douglas. Turci<sup>20</sup> (1994) evidenzia come in quegli stessi anni si faccia sempre più forte, anche in ambito antropologico, l'esigenza di una maggiore interdisciplinarietà dell'approccio antropologico al cibo, testimoniato dal susseguirsi di pubblicazioni nei diversi ambiti della ricerca sociale (si pensi agli storici Barthes (1961) e Flandrin<sup>21</sup>, o ai lavori degli antropologi Goody (1982) ed Harris (1985). Lo stesso sottolinea come a partire dagli anni '80 alcuni autori facciano un esplicito riferimento alle necessità di una revisione di approcci e metodi antropologici applicate la tematica alimentare. Tra questi Farb e Armegalos (1980) e più avanti Fischler (1990). Nel panorama italiano Vito Teti prima (1976) e Pietro Clemente poi (1990) si diranno a favore di un cambio di approccio che privilegi l'impiego di diverse fonti, *dai classici studi di folklore alle inchieste sull'agricoltura, alle sollecitazioni metodologiche legate alla storiografia francese, a Barthes e agli studi italiani legati all'approccio demartiniano* (Turci 1994, p. 5).

Appurata la condivisione di intenti interdisciplinari che andrà ad affermarsi sia in ambito sociologico che antropologico, occorre soffermarsi sulle comunque persistenti differenze. Come già indicato, anche le ricerche antropologiche orientate allo studio della dimensione alimentare hanno natura maggiormente descrittiva e, a differenza di ciò che accade in ambito sociologico, una minore tendenza alla generalizzazione. La prospettiva antropologica vede infatti il cibo come mezzo d'espressione di identità di gruppo, relazioni con altri gruppi e con le divinità, e tende a concentrarsi sugli aspetti legati a cicli di vita (dalla nascita al passaggio all'età adulta alla morte), cerimonie, cambi di status, eventi come i matrimoni, il rapporto tra dimensione quotidiana e dimensione festiva.

---

<sup>20</sup> Per un approfondimento dei passaggi che hanno contribuito alla configurazione di una antropologia del cibo, si veda Turci Mario (1994), *Antropologia dell'alimentazione*, in *La ricerca folklorica*, n. 30, pp. 3-6.

<sup>21</sup> Per una approfondita rassegna delle principali opere di Flandrin aventi ad oggetto la tematica alimentare, si faccia riferimento a Turci (1994).

- "*La distinction par le gout*", in P. Aries e G. Duby (a cura di), *Histoire de la vie privée*, Paris, Seuil, 1987, pp.267-309;

- "*Le gout a son histoire*" e "*Le lent cheminement de l'innovation alimentaire*", in "Autrement" *Nourritures*, 109, 1989, rispettivamente pp. 56-65 e pp. 68-7.

In ambito nazionale e regionale, si assisterà attorno agli anni '50 alla fondazione della scuola antropologica di Cagliari<sup>22</sup>, ad opera degli studiosi Alberto Maria Cirese e Ernesto De Martino. Oltre ai numerosi studi portati avanti sotto il segno delle influenze strutturaliste e storicistiche rispettivamente distintive dei due antropologi, le attività del gruppo di Cagliari si contraddistinsero anche per la creazione di un importante strumento di divulgazione scientifica, rappresentato dalla rivista specializzata “*Bollettino del Repertorio e dell’Atlante Demologico Sardo*” (da qui BRADS), fondata e diretta prima da Alberto Mario Cirese e poi da Enrica Delitala. Al suo interno troveranno spazio numerose pubblicazioni inerenti le pratiche alimentari della Sardegna.

La stessa Delitala, all’interno de “*L’Archivio e l’Atlante Demologico Sardo*”<sup>23</sup> descriverà il grande interesse per la tematica dell’alimentare<sup>24</sup> in Sardegna, esplicitasi non solo attraverso le pubblicazioni del BRADS, anche se proprio da quest’ultimo prenderà il via un importante lavoro di raccolta e catalogazione delle testimonianze della panificazione tradizionale in Sardegna e la creazione di una collezione di pani tipici della Sardegna (1990<sup>25</sup>). Proprio l’interesse per le attività di panificazione, mostrato degli antropologi della scuola sarda, se da un lato evidenzia uno spaccato essenziale delle abitudini alimentari dei sardi nei secoli passati, d’altra parte fornisce un articolato esempio di studio antropologico sull’alimentazione, volta a indagare principali aspetti della vita materiale, legame tra il cibo e le diverse fasi del ciclo di vita, il legame tra cibo e religione, la distinzione tra dimensione quotidiana e dimensione festiva. Da tali studi emerge una realtà in cui il pane rappresenta uno degli alimenti basilari

---

<sup>22</sup> Si veda il recente contributo dell’antropologo Giulio Angioni (2015), *Una scuola antropologica sarda?*, in Marrocu Luciano, Bachis Francesco, Deplano Valeria (a cura di), *La Sardegna contemporanea. Idee, luoghi, processi culturali*, Roma, Donzelli.

<sup>23</sup> Delitala Enrica (2013), “*L’Archivio e l’Atlante Demologico Sardo. (1957-2009) Memorie e documenti*”, Nuoro, Istituto Superiore Etnografico della Sardegna.

<sup>24</sup> Tra gli altri, si vedano in particolare le pubblicazioni di: Enrica Delitala (1981), “*Pane e carne in un’isola del Mediterraneo. Buoni da mangiare, buoni da donare*”, in BRADS, n.10, pp. 38-41; Atzeni Paola (1982), “*Il cibo, il corpo, il lavoro nel ciclo di vita delle donne di miniera*”, BRADS, n. 11, pp. 8-15; Delitala Enrica (1982), “*Trasformazioni e recuperi nel regime alimentare italiano. Il caso Sardegna*”, BRADS, n. 11, pp. 16-25; Addari Rapallo Chiarella, (1983), “*Note sull’alimentazione nella fiaba sarda*”, BRADS, n. 14, pp. 62-69; Murru Corriga Giannella (1983), “*Orzo e il pane d’orzo nell’economia pastorale della Barbagia*”, BRADS, n. 14, pp. 70-75.

<sup>25</sup> Nel 1990 la collezione di pani tradizionali avviata negli anni '70 venne donata all’Istituto Superiore Etnografico della Sardegna (Nuoro) e venne contemporaneamente pubblicato il resoconto dettagliato nel numero monografico: Delitala Enrica (1990), “*Il ciclo del pane in Sardegna: un problema aperto*”, BRADS, n. 14. Nello stesso anno, dalla collaborazione con l’ISRE nacque la mostra “*In nome del pane. Forme, tecniche, occasioni della panificazione tradizionale in Sardegna.*”, a cui fece seguito l’anno successivo la pubblicazione di: Delitala Enrica (1991), “*In nome del pane. Forme, tecniche, occasioni della panificazione tradizionale in Sardegna*”, Sassari, Carlo Delfino Editore.

dell'alimentazione dei sardi, allo stesso tempo il processo di trasformazione dei cereali in prodotto finito si presenta vario e articolato, sia per tecniche che per occasioni di preparazione e destinazione d'uso del pane. Ad un'ampia varietà di farine utilizzate (farina di grano duro, farina d'orzo, macinato di ghiande, farine con alte percentuali di crusca) si accompagna tradizionalmente anche l'impiego di ingredienti quali patate, la ricotta, grassi di origine animale e oliva. Diversamente da quanto si potrebbe pensare il pane in assoluto più diffuso era quello di semola, bianco. I pani ottenuti da farine considerate di scarsa qualità, come quella d'orzo, erano in realtà estremamente poco diffusi a causa della laboriosità e dei lunghi tempi di panificazione. Come evidenzia Delitala (1991) questo genere di pane veniva confezionato prevalentemente nelle famiglie più abbienti e destinato alla alimentazione della servitù, e già all'indomani della seconda guerra mondiale, con un minimo innalzamento del livello di benessere generale, si perse del tutto l'abitudine a prepararlo.

Differenti tipologie di pane infatti richiamano a diverse condizioni di vita, maggiore o minore ricchezza della famiglia, attività lavorative svolte, occasioni di festa legate all'ambito religioso e civile. Ad esempio, i pastori solevano consumare dei pani di lunga durata mentre in occasione delle festività patronali o per celebrare battesimi e matrimoni venivano realizzati dei pani di semola lucidati e finemente decorati.

Un'altra importante distinzione era quella connessa alla ripartizione di genere dei compiti connessi alle attività di panificazione. Da un lato gli uomini si occupavano prevalentemente delle fasi di coltivazione e raccolta del grano, e della costruzione di utensili per la preparazione e cottura del pane. D'altra parte le donne avevano in carico le responsabilità legate a tutto il processo di panificazione.

In generale, è interessante osservare come anche Delitala (ibidem) colga, nel caso specifico dei processi di panificazione, una situazione di lenta trasformazione: dall'800 fino ad arrivare agli anni 50 del novecento verranno introdotte in maniera estremamente graduale alcune innovazioni, come ad esempio la sostituzione della mola asinaria<sup>26</sup> con i più moderni mulini. È però a partire dagli anni 50 che la situazione cambierà in maniera drastica, con l'avvento dei forni pubblici e successivamente dei panifici. Il generalizzato aumento di benessere e

---

<sup>26</sup> La mola asinaria costituisce una variante della mola romana antica, in passato diffusa in tutto il territorio regionale sardo, e in particolare nella parte meridionale, essa veniva impiegata in ambito domestico per le attività di molitura dei cereali.

l'abbandono di economie di sussistenza porterà infatti ad un adattamento a nuovi stili di vita e ritmi di lavoro "moderni". Queste grandi trasformazioni porteranno al coesistere di canali estremamente differenziati di produzione e approvvigionamento dei pani: da un lato le nuove abitudini commerciali prevalenti nelle zone urbane e dall'altro il maggior radicamento alle abitudini di tipo tradizionale, sempre più residuale e relegato a piccole aree solitamente dislocate in ambito rurale. L'autrice individua inoltre grandi differenze tra dimensione quotidiana e dimensione festiva. I pani della quotidianità<sup>27</sup> potevano essere di grande pezzatura, oppure sottili. I pani delle feste si differenziavano da questi non solo per la grandissima varietà di forme ma anche per la presenza di decori più o meno raffinati e dell'abitudine a lucidare il pane per conferirgli un aspetto migliore<sup>28</sup>. Un posto particolare avevano anche i pani dedicati ai bambini. Si trattava di veri e propri giocattoli commestibili che potevano avere carattere unisex (triangoli, rombi, stelle, mezzelune, anelli, animali vari) oppure essere destinati in

---

<sup>27</sup> In alcune aree erano esclusivamente diffusi pani sfogliati e croccanti come il *carasau* di Barbagia e il *pistoccu* di Ogliastra. Nelle zone agricole del sud Sardegna invece erano prevalenti pani grossi a pasta soffice.

<sup>28</sup> L'evento religioso in assoluto maggiormente interessato dalle attività di panificazione era la Pasqua, ed il precedente periodo della Quaresima. In questo periodo dell'anno venivano prodotti pani specifici per ogni momento: dal mercoledì delle ceneri, alla domenica di Pasqua, al momento della crocifissione, al giovedì santo, alla domenica delle palme. Delitala (1991) osserva che in occasione del mercoledì delle ceneri veniva tradizionalmente realizzata *sa pipia de karesima* (la bambina di quaresima), pane non commestibile raffigurante una bambola con 7 gambe, con funzione di calendario, poiché ogni settimana si staccava una gamba fino ad arrivare alla Pasqua; in occasione della crocifissione venivano realizzati dei pani chiamati *sa ruge* (la croce), *s'iscala* (la scala) e *sa korona 'e spine* (corona di spine), dalle tipiche forme; venivano poi realizzati 12 pani votivi (come il numero degli apostoli) benedetti in Chiesa per il giovedì santo, durante la lavanda dei piedi e distribuiti a poveri e bambini. Nel paese di Villaurbana (nella Sardegna centro occidentale) veniva realizzato un pane per i bambini in ricordo della resurrezione di Lazzaro questo aveva sembianze maschili e risultava avvolto nelle fasce. Esso prendeva il nome di *Ladzareddu* (piccolo Lazzaro); per la domenica delle palme si preparava un pane a forma di ramo di palma più o meno lavorato e intrecciato, con funzione propiziatoria. Si appendeva dietro le porte delle case e delle capanne dei pastori, al pari delle palme vere; la domenica di Pasqua veniva invece realizzato un pane bianco e lucidato col bianco d'uovo, estremamente decorato e ornato con uova. Ad esso si accompagnavano pani dalle forme degli animali domestici, dei fiori, cestini, borsette, pulcini. Se nell'area meridionale della Sardegna erano maggiormente diffusi pani chiamati *cocci* (pasta dura) aromatizzati con zafferano e decorati con rami di finocchietto selvatico, nella Sardegna settentrionale venivano realizzati in prevalenza pane tipo spianata, variamente intagliati e decorati. In occasione della Pasqua tutte queste tipologie di pane venivano donati a bambini, parenti, amici vicini.

maniera specifica a maschietti o femminucce<sup>29</sup>. Infine, un'ultima dimensione descritta nelle varie pubblicazioni sulla panificazione in Sardegna è quella legata alla morte<sup>30</sup>.

Si è deciso di dare un ampio spazio la descrizione dei risultati delle ricerche condotte sulla panificazione tradizionale della Sardegna per due ragioni principali. Da un lato, come anticipato, tali riflessioni offrono uno spaccato ricco e dettagliato della tipologia di studi condotti in ambito antropologico e avente ad oggetto le relazioni tra cibo e vita materiale, cibo e dimensione religiosa, cibo e vita comunitaria. Il secondo aspetto è legato ad alcuni elementi chiave della ricerca realizzata, che verranno descritti con maggiore dettaglio nel capitolo 2, connessi al passaggio da una condizione di lento e quasi impercettibile mutamento (fino agli anni '50 del secolo scorso) ad una di intense trasformazioni socioeconomiche e relativo abbandono delle abitudini tradizionalmente connesse alle preferenze alimentari, e quindi anche al pane.

#### *1.4.2 Le scienze bio-mediche e l'eredità degli studi sulla nutrizione in Sardegna condotti da Giuseppe Peretti.*

L'interesse per la tematica alimentare non va limitato solo all'ambito degli studi antropologici, sociologici e storici. Negli anni infatti cibo e alimentazione sono stati oggetto di analisi in ambito biologico, medico e in particolare epidemiologico. La realtà sarda si è resa protagonista, fin dai primi decenni del novecento, di alcuni interessanti studi<sup>31</sup> portati avanti dal medico Giuseppe Peretti, volti a indagare l'evoluzione del comportamento alimentare dei sardi, a cui hanno fatto seguito alcuni decenni più tardi una nuova serie di indagini condotte presso l'Istituto

---

<sup>29</sup> Nel primo caso si trattava prevalentemente di pani dalle forme di animali, come agnellini o cavallini, o che richiassero un possibile lavoro futuro (ad esempio attrezzi utilizzati per la mietitura o per la raccolta del grano). Nel caso dei pani da bambina venivano realizzati in prevalenza borsette, bracciali, collane o bamboline. Venivano inoltre realizzati pani per la dentizione dei più piccoli, in particolare nel meridione dell'isola e con le medesime forme degli attuali prodotti industriali (*craizhedda* - chiave, *frokitteddhu* – forchettina e braccialetti) o bastoncini legati al collo dei bambini come se fossero dei ciucciotti o braccialettini vari.

<sup>30</sup> In tali occasioni pani specifici venivano inviati ai familiari del defunto da parenti e amici. Altrove invece, era la famiglia del morto a confezionare del pane e poi a darlo in dono ai più poveri, come voto per l'anima del defunto (trigesimo, anniversario). Inoltre in occasione delle celebrazioni del 2 novembre erano previsti riti connessi non solo alla panificazione, come ad esempio l'abitudine di lasciare un piatto di pasta per i propri defunti sulla tavola della cena del 1 novembre. I bambini poi solevano uscire per la questua de su mortu-mortu (morto-morto), per l'occasione potevano ricevere frutta secca, dolci e pani preparati apposta.

<sup>31</sup> Una interessante e dettagliata sintesi degli studi descritti nel presente paragrafo è presente in: Carbini Licia (1999), "*Evoluzione del comportamento alimentare dei sardi dal secondo dopoguerra ad oggi*", in Floris Giovanni e Sanna Emanuele (a cura di), "*L'uomo in Sardegna. Aspetti di antropobiologia ed ecologia umana*", Sestu, Zonza Editori, pp. 153-173.

di fisiologia umana dell'Università degli studi di Cagliari, focalizzati in maniera più specifica sulle abitudini alimentari dei soggetti in giovane età. Da un lato, gli studi di Peretti si concentrarono soprattutto sul legame tra modifica delle abitudini alimentari e condizioni socioeconomiche. Dall'altro, le indagini dell'Istituto di fisiologia umana, erano volte a individuare i fattori maggiormente coinvolti nella definizione delle abitudini alimentari dei giovani, meno legati a modelli del passato.

Le prime indagini di Peretti risalgono al biennio 1938-1939<sup>32</sup> e vennero effettuate sulle popolazioni di contadini e pastori di alcuni piccoli comuni della Sardegna centrale: Sorgono, Atzara e Desulo. Successivamente, nel biennio 1955-1956, venne avviata una nuova indagine<sup>33</sup> che coinvolse le 113 famiglie del Comune di Senis, sito in una zona fortemente depressa dell'isola, la Marmilla. In questo caso il campione di soggetti esaminati venne suddiviso tra famiglie disagiate e famiglie benestanti. Poco tempo dopo Peretti avviò una collaborazione con l'Istituto di fisiologia umana di Cagliari, per la realizzazione di un terzo studio<sup>34</sup> avente ad oggetto alcuni gruppi di braccianti agricoli, residenti in diverse aree della Sardegna (alcuni residenti a Morgongiori, altra comunità della Marmilla, e alcuni residenti nella località di Santa Maria La Palma, nella regione della Nurra, nei pressi di Alghero). I lavoratori di Morgongiori si dividevano tra braccianti agricoli con lavoro saltuario e braccianti agricoli assegnatari dell'Ente per la trasformazione agraria e fondiaria in Sardegna (da qui ETFAS<sup>35</sup>), ma che ancora non si erano trasferiti nei lotti assegnati. I lavoratori di Santa Maria La Palma erano anch'essi assegnatari ETFAS, che ormai vivevano nei poderi assegnati da circa due anni. I risultati delle tre ricerche evidenziarono la diffusione di una alimentazione parca (abitudine al consumo di un unico pasto serale, costituito in prevalenza da minestre di verdure o ortaggi e pane, mentre nel resto della giornata venivano consumati in prevalenze pane, formaggio, verdure o frutta se disponibile), le caratteristiche della dieta alimentare prevalente erano poi fortemente influenzate dall'attività lavorativa svolta all'interno del nucleo familiare, e da condizioni più o meno

---

<sup>32</sup> Peretti Giuseppe, (1943), "*Rapporti tra l'alimentazione e caratteri antropometrici. Studio statistico-biometrico in Sardegna.*", In Quaderni della nutrizione, 9 (1-2), p.69.

<sup>33</sup> Peretti Giuseppe, (1959), "*Studi sulla nutrizione in Sardegna, II: le abitudini alimentari tra la popolazione di un paese economicamente molto depresso.*", in Quaderni della nutrizione, 19 (1-2), p. 1.

<sup>34</sup> Peretti Giuseppe, Cabras e Guiso, (1959), "*Studi sulla nutrizione in Sardegna, III: confronto tra le abitudini alimentari in famiglie di braccianti agricoli della Marmilla e in famiglie di contadini della Nurra assegnatari di poderi dell'ente di trasformazione fondiaria ed agraria in Sardegna.*" In quaderni della nutrizione, 19 (1-2), p. 25.

<sup>35</sup> L'Etfas sorse nel 1951 con l'obiettivo di acquisire, bonificare e trasformare terreni incolti poi assegnati ai contadini.

generalizzate di disagio economico. Le principali differenze di carattere qualitativo e quantitativo erano riscontrabili tra contadini e pastori, in termini di consumo di proteine di origine animale (decisamente più elevato per gli appartenenti a seconda categoria), tra famiglie disagiate e benestanti o ancora tra i braccianti agricoli saltuari e i lavoratori agricoli stabili. Un elemento interessante è dato dalla resistenza al cambiamento dei soggetti che si trovavano a fronteggiare dei miglioramenti nella qualità della vita, come nel caso degli assegnatari ETFAS, ma che comunque mantenevano pressoché invariate le proprie abitudini alimentari.

La prima collaborazione tra Peretti l'Istituto di Fisiologia Umana gettò le basi per la successiva apertura di un filone di studi concentrato sulle abitudini di bambini e ragazzi. Tra il 1981 e il 1994 vennero realizzate svariate indagini<sup>36</sup> che coinvolsero numerosi centri, agricoli e urbani, variamente distribuiti sul territorio regionale:

- la prima di queste nuove ricerche venne realizzato nel 1981 e coinvolse gli studenti delle scuole medie superiori e inferiori di cinque comuni distribuiti in tre differenti province: Elmas e Maracalagonis in provincia di Cagliari, Simaxis e Siamanna in provincia di Oristano, Tortoli in provincia di Nuoro;
- nella seconda indagine realizzata (1988), vennero messe a confronto le abitudini alimentari dei giovani residenti in un piccolo centro del cagliaritano (S. Andrea Frius) e gli studenti benestanti di una scuola privata di Cagliari;
- nel 1989 una nuova ricerca ebbe ad oggetto le abitudini alimentari di giovani di età compresa tra i 9 e i 15 anni, residenti in due comuni in provincia di Oristano: Uras e S. Nicolò Arcidano;
- nello stesso anno venne realizzato uno studio avente ad oggetto in un primo momento le abitudini alimentari di 200 giovani di sesso femminile, di età compresa tra i 10 e i 19 anni, tutte residenti nel capoluogo cagliaritano. Successivamente, si decise di effettuare un ulteriore confronto allargando lo studio a 164 soggetti, sempre di sesso femminile, residenti in centri urbani ed extraurbani, ma soprattutto di diversa estrazione sociale. Le giovani residenti nel centro urbano (Cagliari), appartenevano a famiglie di ceto sociale misto; le giovani residenti in un primo centro extraurbano (Quartu S. Elena), appartenevano a famiglie a reddito alto, infine

---

<sup>36</sup> Per una dettagliata descrizione delle indagini qui elencate, e dei relativi riferimenti bibliografici, si faccia riferimento a Carbini, Licia (1999), "*Evoluzione del comportamento alimentare dei sardi dal secondo dopoguerra ad oggi*", in Floris Giovanni e Sanna Emanuele (a cura di), "*L'uomo in Sardegna. Aspetti di antropobiologia ed ecologia umana*", Sestu, Zonza Editori, pp. 153-173.

le giovani residenti nel secondo centro urbano (Ballao), appartenevano a famiglie a reddito basso;

- nel 1992 un ulteriore studio ebbe ad oggetto soggetti nelle fasce di età 7-9 anni e 10-12 anni residenti in due comuni del Gerrei<sup>37</sup>: San Nicolò Gerrei e Villasalto;

- nel 1994 sono state invece messe a confronto le abitudini alimentari di 233 soggetti residenti nei comuni di Calasetta e Portoscuso, di età compresa tra i 10 e i 15 anni.

Carbini (1999) evidenzia come gli studi portati avanti nell'arco di circa 15 anni portino a dei risultati comuni. Da questi infatti risulterebbe che le abitudini alimentari dei soggetti più giovani siano influenzate, come mai in passato, da:

-modelli alimentari provenienti dall'esterno e veicolati da pubblicità e mass-media;

- lo stravolgimento degli stili di vita e delle abitudini lavorative dei genitori che portano ad una minore cura nella preparazione dei pasti;

- la rottura con modelli alimentari del passato avviatasi a partire dal secondo dopoguerra in virtù del desiderio di inseguire uno stile di vita moderno idealmente individuato nell'alimentazione statunitense.

Ciò che ci preme maggiormente sottolineare è come questi studi, così come quelli in precedenza condotti da Peretti, convergano sull'idea che le condizioni socioeconomiche siano fondamentali nella definizione delle abitudini alimentari, anche nei soggetti più giovani nei quali esse non producono un'influenza diretta. Soggetti residenti in aree extraurbane tenderanno ad avere abitudini alimentari diverse da quelle di soggetti residenti nelle aree urbane, così come i giovani figli di operai lavoratori dell'industria tenderanno ad assumere dei comportamenti alimentari distanti da quelli dei figli di impiegati, insegnanti, o ancora più contadini.

Come nel caso degli studi antropologici su panificazione e alimentazione in Sardegna, descritti pocanzi (ivi par. 1.4.1), i risultati delle indagini svolte in ambito bio-medico da Peretti e dall'Istituto di Fisiologia Umana dell'Università degli studi di Cagliari offrono degli elementi estremamente utili per la definizione del disegno della ricerca contenuto nel capitolo II, e che

---

<sup>37</sup> Area situata nella Sardegna sud-orientale.

ancora una volta, sulla scia delle suggestioni offerte dall'approccio sviluppatista, portano a considerare il fondamentale legame tra dimensione alimentare e dimensione socio-economica.

## 2. IL DISEGNO DELLA RICERCA: OBIETTIVI, IPOTESI E METODI

### 2.1 Come studiare il cibo?

Un passaggio essenziale per la definizione del campo di studi sul cibo, nonché dei metodi e tecniche impiegati al suo interno, ci viene da Miller e Deutsch (2009) secondo i quali gli studi sul cibo non sarebbero riassumibili tanto negli “studi sul cibo stesso, quanto nello studio delle relazioni tra cibo ed esperienza umana” (p. 3).

Gli stessi proseguono sottolineando l'importanza di affidarsi ad entrambi i paradigmi metodologici, qualitativo e quantitativo. Da un lato, la ricerca quantitativa consente di raccogliere dati di tipo numerico utilizzabili per la definizione e l'analisi delle relazioni esistenti tra il cibo e le varie esperienze umane ad esso connesse. D'altra parte la ricerca qualitativa consente di attingere a descrizioni dense (Geertz 1973) dei fenomeni e delle relazioni studiate, che ne arricchiscono inevitabilmente l'analisi. Le differenti prospettive di analisi offerte dai due paradigmi ci hanno spinto a ritenere che un approccio fondato unicamente su una delle due metodologie avrebbe inevitabilmente significato una minore ricchezza nei risultati e nella profondità dell'analisi. Si è perciò optato, fin dai primissimi passi di costruzione del disegno della ricerca, per un approccio fondato sui metodi-misti (Brannen 1995, 2005), così da ottenere allo stesso tempo una visione ampia e approfondita dei fenomeni da studiare, e un maggiore dettaglio su alcuni specifici elementi, utili per portare avanti comparazioni tra gruppi diversi o indagare le relazioni esistenti tra le variabili individuate.

La scelta di utilizzare un approccio misto non è stata influenzata unicamente dalle necessità puramente metodologiche e tecniche di raccolta, elaborazione e analisi dei dati, ma discende in maniera diretta dalla rassegna bibliografica degli studi sul cibo, che ha fatto emergere un elemento basilare per la lettura di tutto il lavoro svolto. All'interno del capitolo 1 si è dato ampio spazio non solo ai diversi approcci sociologici che negli anni si sono susseguiti nell'ambito dei cosiddetti *food studies*, ma anche ad approcci e studi etnografici, antropologici, storici e bio-medici al fenomeno. Ognuno di questi affronta in maniera diversa lo studio e l'analisi dei

medesimi fenomeni, fornendo delle prospettive sì diverse ma, allo stesso tempo, complementari.

Anche Mennell, Murcott e van Otterloo (1992) fanno riferimento alla vastità del fenomeno cibo e alla multidisciplinarietà che, nei decenni, ne ha contraddistinto gli ambiti di ricerca. La validità di un approccio multidisciplinare allo studio del cibo è supportata anche dalla difficoltà nel tracciare dei confini netti tra le diverse discipline. È il caso, ad esempio, degli studi etnologici sul cibo, al cui interno è possibile collocare, secondo gli autori, studi antropologici, etnografici e storici, accomunati dall'essere puramente descrittivi ed estranei a generalizzazioni di carattere squisitamente sociologico.

Per quanto riguarda gli studi etnografici, questi sono caratterizzati dall'approfondimento di aspetti legati ai tradizionali metodi di approvvigionamento, cottura e conservazione dei cibi in aree circoscritte, alla diffusione di specifici alimenti o ancora ad aspetti legati alla diffusione di specifici utensili e strumenti di cucina. Le differenze tra studi etnografici e studi storici sono piuttosto sfumate. Possiamo affermare che se i contributi etnografici si sono concentrati soprattutto sulle abitudini degli strati sociali inferiori e sulle aree periferiche (Miller e Deutsch, 2009; Mennell; Murcott e van Otterloo, 1992) – piuttosto che sui grandi centri urbani – l'approccio storico dal canto suo si è spesso occupato di indagare non solo i tratti salienti delle diverse cucine che nei secoli si sono susseguite ed intrecciate, ma ha fornito uno spaccato essenziale sulle abitudini alimentari delle élites – peccando forse talvolta di superficialità nei confronti delle cucine popolari – sulla mutevole disponibilità alimentare e sui percorsi compiuti dai cibi in lungo e in largo per il globo terrestre, senza dimenticare il peso fondamentale di politica ed economia nel determinare tali dinamiche<sup>38</sup>. Come sottolinea Mennell (1985), gli studi storici si sono concentrati in misura predominante sulla offerta alimentare globale e locale, e assai meno sulla domanda di cibo e sui fattori alla base delle sue variazioni. A tal proposito, la prospettiva antropologica ha da sempre prestato maggiore attenzione per gli elementi culturali e simbolici connessi alle pratiche alimentari, concentrandosi quando sul ruolo del cibo quale veicolo d'espressione identitaria, quando sulle proprietà di medium rispetto alle relazioni comunitarie, individuali o addirittura tra mondo umano e mondo divino (ivi par. 1.4).

---

<sup>38</sup> Mennell, Murcott e van Otterloo (1992) indicano al riguardo il fondamentale contributo dato dalle pubblicazioni di Braudel e della scuola "*des Annales*".

Allontanandosi dall'ambito delle scienze sociali, occorre ricordare anche l'importante apporto degli studi su cibo e alimentazione condotti in ambito bio-medico, e in particolare all'interno del campo epidemiologico. Possiamo ritenere che questo filone di studi non abbia mai perduto di importanza e, anzi, oggi, risulti più che mai attuale, soprattutto se pensiamo all'impatto di studi su longevità e alimentazione e alla istituzione delle *blue zones*<sup>39</sup>. Gli interessanti studi condotti in Sardegna dal gruppo di medici capeggiato da Peretti (ivi par. 1.4.2), per la loro distribuzione spaziale e temporale (si tratta di una serie di indagini che hanno avuto luogo a partire dal 1938 e che sono proseguite negli ultimi decenni del '900 grazie al lavoro dell'Istituto di Fisiologia Umana di Cagliari, interessando comuni dislocati nelle province di Cagliari, Oristano, Nuoro e Sassari) hanno fornito un importante contributo allo studio della evoluzione delle abitudini alimentari conseguenti alle modificate condizioni di vita nella seconda metà del novecento. Seppure le strutture concettuali di tali studi differiscano in maniera sostanziale dagli approcci sociologici ed etnologici al fenomeno cibo, rappresentano un interessante punto di partenza per lo sviluppo di una analisi che – seguendo l'approccio sviluppatista – non privilegi unicamente gli aspetti simbolici e culturali legati alla alimentazione ma, piuttosto, metta in evidenza l'importanza di variabili di diversa natura, in particolare di tipo economico.

Si reputa necessario richiamare, seppur brevemente, anche Poulain (2008), il quale fa espressamente riferimento alla necessità di studiare le questioni legate all'alimentazione a partire da una duplice prospettiva d'analisi, sociologica e antropologica. Egli si riferisce specificatamente al concetto di socioantropologia (ibidem, pag. 197), la quale avrebbe come oggetto il modo in cui le culture e le società investono, organizzano lo spazio di libertà concesso dal funzionamento fisiologico del sistema digestivo dell'uomo e dalle modalità di sfruttamento delle risorse messe a sua disposizione dall'ambiente naturale in grado di essere prodotta nel quadro delle leggi più fisiche e climatologiche del biotopo. L'investimento realizzato ad opera del sociale su quella zona di libertà contribuirebbe alla creazione di identità alimentari e alla

---

<sup>39</sup> Con questo nome vengono identificate le aree che, a livello mondiale, detengono i più elevati tassi di longevità. A tal proposito, la Sardegna è divenuta oggetto di numerosi studi demografici per l'alta presenza percentuale di centenari di sesso maschile in alcune zone dell'isola. In particolare si fa riferimento al lavoro portato avanti dal gruppo di ricerca coordinato da Gianni Pes e Michel Poulain, (2004), *Identification of a Geographic Area Characterized by Extreme Longevity in the Sardinia Island: the AKEA study*, Experimental Gerontology e Dan Buettner, (2009), *The Blue Zones: Lessons for Living Longer From the People Who've Lived the Longest*, National Geographic, per la concettualizzazione delle *blue zones*, cinque aree distribuite a livello globale e caratterizzate per la più elevata presenza di centenari, di cui anche la Sardegna fa parte.

socializzazione del corpo ad esse. Tuttavia, ciò non è sufficiente e la socioantropologia consentirebbe di estendere la prospettiva di analisi anche alle interazioni con dimensione biologica, ecologica e sociale.

## **2.2 Obiettivo e ipotesi di ricerca**

L'interesse sempre più vivo – non solo in ambito accademico – per la tematica alimentare, vede oggi una ripresa della valorizzazione della dimensione culturale del cibo, inteso come legame con la tradizione ed espressione di saper fare di una determinata comunità o specifica area territoriale. Ciò è particolarmente vero se si pensa al successo ottenuto negli ultimi anni dai movimenti di valorizzazione delle produzioni locali, dall'espandersi di un mercato alimentare sempre meno di nicchia e – ciò vale in particolar modo per l'Italia – per la fortuna di un turismo gastronomico la cui offerta si fa sempre più ampia.

Parallelamente a questa visione del cibo in chiave di risorsa per lo sviluppo dei territori, le questioni legate alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità ambientale delle produzioni danno risalto a movimenti d'opinione che rivendicano il cibo come strumento di lotta e affermazione contro gli interessi delle industrie agroalimentari capitaliste, contro lo sfruttamento dei produttori locali e per il rispetto dell'ambiente. Tali battaglie si inseriscono almeno parzialmente sul sentiero del fenomeno della ri-contadinizzazione descritto da J.D van Der Ploeg (2008). Secondo l'autore, il passaggio - registrato in zone sempre più estese dell'Europa – da forme di agricoltura di tipo prettamente industriale a forme mutevoli di agricoltura di tipo contadino sarebbe il segnale di una ridefinizione dei rapporti di “produzione” e “consumo”, orientati verso forme nuove denominate di co-produzione. Gli attori coinvolti in questi processi parrebbero caratterizzati da un approccio critico e organizzato rispetto alle scelte riguardanti la sfera alimentare, rinvenibile all'interno di quelle che vengono chiamate reti alimentari alternative (AFN: alternative food networks) o dei numerosi movimenti che a livello locale spingono per il diffondersi di pratiche sostenibili di produzione e consumo dei cibi (come le realtà degli orti urbani, i Gruppi di Acquisto Solidale, le reti di produzione-acquisto-consumo bio).

Anche dal nostro punto di vista la dimensione simbolica – oltre che etica – del cibo riveste grande importanza, ma è allo stesso tempo imprescindibilmente legata alla dimensione

economica. La cultura alimentare di una popolazione, di un territorio, non sono un elemento dato e immutabile, e per ciò stesso caricato di valenze simboliche. Semmai gli specifici sistemi produttivi di un territorio, unitamente alle peculiarità storico-culturali e territoriali presenti, incidono profondamente sulle abitudini alimentari e, spesso con percorsi lenti, le mutano in funzione della loro evoluzione. Le valenze simboliche legate a specifiche produzioni, tabù alimentari, consumi e non-consumi di taluni alimenti, etc., legano le culture alimentari agli elementi dati del territorio, quali specificità territoriali, culturali e vocazioni produttive. Allo stesso tempo, le attuali tendenze ad una maggiore consapevolezza nelle scelte alimentari, orientate al rifiuto di un modello predeterminato (quello della produzione industriale) a favore di modelli micro-localizzati e orientati al mantenimento di relazioni comunitarie e tra i singoli individui, andrebbero analizzate ponendo grande attenzione non solo alle variabili socio-economiche dei contesti nei quali esse si diffondono, ma anche alle caratteristiche socio-economiche dei soggetti che si muovono all'interno di queste reti.

Sulla base di questi presupposti, l'obiettivo principale del presente lavoro è stato quello di verificare l'esistenza di connessioni tra mutamento socio-economico e cambiamento delle abitudini alimentari, con particolare attenzione per le trasformazioni verificatesi nel corso degli ultimi decenni. Un simile obiettivo ricalca la scelta di privilegiare una prospettiva di studio ancorata all'approccio sviluppatista e alla volontà di analizzare il fenomeno cibo in un'ottica multidisciplinare e multi-metodo (ivi par. 2.1). Esso si articola in diverse ipotesi, che saranno oggetto di verifica nei capitoli seguenti:

- 1) Abbiamo ipotizzato che i mutamenti e le trasformazioni che la dimensione del cibo ha conosciuto negli ultimi decenni siano legati innanzitutto a parallele trasformazioni socio-economiche. Conseguentemente, in presenza di sistemi produttivi – e più in generale socio-economici – differenti dovremmo assistere al prevalere di modelli alimentari di diversa natura. Poiché spesso le trasformazioni socio-economiche si susseguono con grande lentezza, e altrettanto accade coi mutamenti nelle abitudini alimentari, si è deciso di localizzare la ricerca all'ambito regionale sardo. Questa scelta è motivata dal peculiare processo di trasformazione socio-economica di cui la regione si è resa protagonista in un arco di tempo estremamente limitato, a partire dagli anni '50 del secolo scorso per arrivare ai giorni nostri. Riteniamo che – nonostante i cambiamenti

delle abitudini alimentari si susseguano con una certa inerzia – le trasformazioni così repentine indotte dalla modernizzazione sarda costituiscano lo scenario ideale per la loro individuazione. Per queste ragioni non ci si è limitati ad osservare il territorio regionale nel suo complesso, ma sono stati individuati tre diversi ambiti territoriali, più circoscritti e caratterizzati da dei pattern di sviluppo estremamente differenziati tra loro: rurale, industriale e ex-minerario;

- 2) Riteniamo che se, come ipotizzato, al prevalere di sistemi socio-economici di diversa natura corrispondono anche abitudini alimentari diversi, non sia allora corretto parlare di alimentazione tradizionale intesa come blocco monolitico di ricette, ingredienti e saper fare appartenenti a un passato non meglio definito, se non dalla contrapposizione con un presente connotato negativamente.
- 3) Così come riteniamo non adeguata la contrapposizione tra alimentazione “tradizionale” e alimentazione “moderna”, allo stesso modo ipotizziamo di non individuare un modello alimentare del passato univoco e contrapposto ad un modello alimentare moderno. Ci aspettiamo piuttosto di evidenziare come al ripetersi di determinate condizioni di vita si verifichi anche il riproporsi di abitudini alimentari temporaneamente cadute in disuso;
- 4) Riteniamo che il prevalere di un insieme specifico di comportamenti e abitudini alimentari sia imputabile non solo all’influenza dei caratteri peculiari del contesto socio-economico di una determinata area, ma, nel caso delle abitudini alimentari individuali, anche alle caratteristiche socio-economiche personali, quali ad esempio il livello di istruzione, la condizione professionale, il settore economico di appartenenza;
- 5) Ipotizziamo che le scelte alimentari, anche quanto caricate di significati culturali e simbolici forti, soggiacciono innanzitutto a razionalità economiche (Harris). Rifacendoci a Mennell (1985), riteniamo infatti che bisogni e preferenze di natura culturale siano intrinsecamente connessi alle esperienze sociali individuali ma, al tempo stesso, sia fondamentale comprendere la natura dei processi che nel lungo periodo hanno influenzato e plasmato quelle stesse esperienze sociali;
- 6) Tenuto conto della storia di modernizzazione socio-economica della Sardegna (Bottazzi, 1999), ipotizziamo che ai giorni nostri non esistano più differenze sostanziali

tra le diverse aree analizzate, ma piuttosto si sia affermato un set di abitudini e comportamenti alimentari, condiviso in maniera generalizzata.

## 2.3 Il disegno della ricerca

### 2.3.1 I luoghi della ricerca

Luogo prescelto per lo svolgimento della ricerca è la Sardegna, proprio in ragione del peculiare percorso di modernizzazione socio-economica che essa ha conosciuto a partire dagli anni '50 del secolo scorso. Le trasformazioni socio-economiche che hanno investito la Sardegna in maniera così radicale e specifica<sup>40</sup> (Bottazzi, 1999) possono fornire una interessante chiave di lettura per l'evoluzione di abitudini e pratiche alimentari. L'analisi si soffermerà su tre aree specifiche:

- il territorio di Assemini, area precedentemente a forte vocazione agricola e che dagli anni '60 del novecento è stata oggetto di un importante processo di industrializzazione, a seguito della realizzazione del più grande polo industriale della regione (industria petrol-chimica);
- un'area rurale, situata nell'Alto Oristanese, a forte vocazione agricola, che non ha conosciuto significativi processi di industrializzazione. A causa delle dimensioni estremamente esigue dei comuni dell'area, si è scelto di analizzare una pluralità di piccole comunità, localizzate nella parte più a nord della piana del Campidano, a sua volta delimitata a nord dal rilievo del Montiferru e a sud dal rilievo del Grighine. I comuni oggetto di analisi sono ricompresi all'interno di tre distinte Unioni dei Comuni (UC Montiferru-Sinis, UC Bassa Valle del Tirso e Grighine, UC dei Fenici<sup>41</sup>);
- il territorio di Carbonia, comune fondato per volontà politica durante il ventennio fascista (1939) dalla pressoché nulla vocazione agricola. La sua nascita si deve alla temporanea espansione dell'industria estrattiva presente nell'area del Sulcis-Iglesiente, la quale a seguito di alterne vicende risulta essere oramai totalmente dismessa. L'importanza della scelta di questa

---

<sup>40</sup> Per una interessante e completa analisi del processo di modernizzazione sardo si veda il citato Bottazzi (1999).

<sup>41</sup> I comuni della UC Montiferru Sinis coinvolti nella ricerca sono San Vero Milis, Seneghe e Tramatzà; i comuni della UC Bassa Valle del Tirso e Grighine coinvolti sono Ollastra, Siamanna, Siapiccia, Simaxis, Villanova Truschedu e Zerfaliu; i comuni della UC dei Fenici coinvolti sono Villaurbana, Solarussa, Santa Giusta e Siamaggiore.

terza area risiede appunto nella peculiare storia della sua fondazione, esperimento unico nel suo genere in Sardegna, dove infatti rimase l'unico caso di urbanizzazione dall'alto all'interno di insediamenti di sviluppo industriale. Troviamo anche altri esempi di urbanizzazione dall'alto, quali Fertilia ed Arborea, che però rispondono ad esigenze di insediamento agrario. La storia di Carbonia ci consente di osservare una realtà composita, anche in termini di abitudini alimentari, venutasi a creare grazie alle molteplici provenienze degli individui che la andarono a popolare. Nel suo caso risulta quindi impossibile fare riferimento ad una consolidata tradizione alimentare, se non nei limiti delle abitudini apprese altrove e che i suoi abitanti decisero di mantenere.

L'analisi portata avanti nelle tre aree è condotta in chiave diacronica, con l'intento di cogliere i mutamenti, sia alimentari che economici, caratterizzanti la storia di ognuna di esse. Allo stesso tempo, le pratiche alimentari rintracciabili in uno stesso arco temporale nei tre territori sono osservate in prospettiva sincronica, con l'obiettivo di verificare l'esistenza e il diverso peso di fattori di tipo socio-economico.

### *2.3.2 La ricostruzione delle alimentazioni del passato*

La prima parte del lavoro empirico ha inteso definire innanzitutto le caratteristiche dei di abitudini e comportamenti alimentari prevalenti nelle tre aree nella fase immediatamente precedente ai processi di modernizzazione socio-economica (dagli anni immediatamente precedenti alla seconda guerra mondiale e fino ai primissimi anni cinquanta). Una volta definiti in maniera precisa gli elementi caratteristici delle abitudini alimentari presenti nelle tre aree indagate, si è cercato di tracciare i percorsi evolutivi che queste stesse abitudini hanno conosciuto a partire da differenti percorsi di sviluppo socioeconomico realizzatisi nei diversi contesti. Riprendendo Mennell (1985), i processi di cambiamento e la loro attenta analisi hanno assunto un ruolo centrale per la definizione di modelli alimentari alternativi per le tre aree, così come il passato e le peculiarità di ognuno dei tre territori sono fondamentali per la comprensione di comportamenti alimentari odierni. A partire dai concetti di spazio sociale alimentare e di sistema alimentare teorizzati da Poulain (2008), i risultati della prima fase di ricerca sono stati sintetizzati all'interno di quattro differenti schemi logici, ognuno dei quali in grado di descrivere dettagliatamente i sistemi alimentari in passato caratteristici dei territori analizzati e, attraverso

l'ultimo degli schemi elaborati, ipotizzare i caratteri di un unico sistema alimentare oggi prevalente in tutte e tre le aree.

In questa prima fase si è deciso di utilizzare tecniche di raccolta, elaborazione e analisi dei dati, di stampo etnografico<sup>42</sup>, attraverso la raccolta di 26 interviste semi-direttive a testimoni privilegiati individuati all'interno dei tre territori oggetto di analisi. Le testimonianze raccolte hanno interessato un arco temporale che va dal finire degli anni '30 del '900 fino ai giorni nostri. La scelta degli intervistati e la strutturazione della traccia di intervista e delle modalità di conduzione della stessa, sono state compiute alla luce delle riflessioni proposte dalla Counihan (2004) nel suo studio sulla tradizione culinaria toscana. L'antropologa statunitense ha messo a punto una variante delle interviste biografiche (Bichi 2002) denominata *food focused life history*, fondata su alcuni elementi principali. Da un lato, l'autrice sottolinea come le storie di vita centrate sul cibo consentano di utilizzare il cibo stesso come mezzo di *voice*, attraverso cui dar voce a soggetti altrimenti marginali rispetto ai centri di interesse e alle élite politico-economiche e intellettuali, e soprattutto rispetto alle donne (Counihan 2009). In seconda istanza l'utilizzo di questa tecnica consentirebbe di giungere in tempi più brevi ad un livello di confidenza e fiducia reciproca elevato tra intervistatore ed intervistato, utile per la raccolta di testimonianze ricche di dettaglio, connesse alle questioni della produzione, stoccaggio, preparazione, conservazione e scambio di cibo. Nel suo "*Around the Tuscan table*", Counihan ha deciso di coinvolgere e intervistare i componenti della propria famiglia allargata (tutti parenti del suo compagno dell'epoca) al fine di potenziare ulteriormente le capacità di *voice* delle *food focused life histories*.

Sulla base delle suggestioni descritte si è optato per la realizzazione di una traccia di intervista semi-strutturata (ivi Appendice, allegato 1) che – a differenza di quanto si sarebbe potuto realizzare con le storie di vita – andasse a cogliere alcuni specifici aspetti della alimentazione dei soggetti intervistati, mettendoli in connessione a parallele modifiche alle condizioni socio-economiche di contesto, oltre che personali. Particolare enfasi è stata data alle connessioni tra alimentazione e modernizzazione, e quindi ai cambiamenti derivanti da modifiche

---

<sup>42</sup> Sulle ragioni che hanno portato alla scelta di tecniche ispirate alla etnografia si vedano:

- Aperi F. (1994), *L'alimentazione tra i mezzadri: metodi e tecniche per una ricerca*, in La Ricerca Folklorica, n. 30, pp. 21-32;

- Counihan C. (2004), *Around the Tuscan table. Food, family and gender in twentieth-century Florence*, New York, Routledge.

occupazionali, contrazioni nell'utilizzo della terra a fini sussistenziali, aumento del livello di istruzione (soprattutto femminile) e contrazione del numero di ore dedicate al lavoro domestico, generico aumento del livello di benessere (evidenziabile anche da fenomeni quali la maggiore diffusione di elettrodomestici che semplificano le attività connesse alla preparazione e consumo di cibo). Le testimonianze relative alle diverse fasi di produzione, approvvigionamento, preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, sono state – in fase di codifica e quindi di analisi - ricondotte a differenti dimensioni del consumo alimentare tra loro collegate, che si rifanno parzialmente alla concettualizzazione di spazio sociale alimentare proposta da Poulain (2008<sup>43</sup>):

- La dimensione del commestibile, cosa si sceglie di mangiare e cosa invece no;
- La dimensione della vita domestica contrapposta alle altre dimensioni di vita legate a festività e rituali;
- La dimensione delle abitudini di consumo dei cibi, ossia la frequenza dei pasti, la loro strutturazione, i luoghi di consumo e la tipologia di commensali.

Per quanto riguarda l'individuazione dei soggetti da intervistare, sono stati innanzitutto selezionati una prima parte di intervistati all'interno della famiglia estesa di chi scrive. Tra questi sono stati individuati sia soggetti nati e cresciuti nel territorio asseminese, sia soggetti nati e cresciuti nell'alto oristanese. A questi si aggiungono poi individui selezionati sulla base della personale rete informale di conoscenze dell'autrice, il cui vissuto fosse contrassegnato da scelte di vita che si è ritenuto potessero fornire interessanti prospettive circa la tematica trattata. A tal proposito, si è deciso di avvalersi di contatti presso l'associazionismo culturale locale coinvolto in progetti di conservazione, valorizzazione o riscoperta delle pratiche alimentari del territorio. La scelta dei soggetti residenti nell'area di Carbonia si è realizzata con modalità lievemente differenti. Attraverso l'apporto di informatori locali appartenenti al mondo sindacale, sono stati individuati esclusivamente ex lavoratori minerari con percorsi di vita e origini familiari piuttosto differenti le une dalle altre.

I soggetti individuati avevano, al momento delle interviste, una età minima non inferiore ai 59 anni. Questa scelta deriva dalla necessità di ricostruire, attraverso le loro memorie personali, la

---

<sup>43</sup> Poulain J.P. (2008), Alimentazione, cultura e società, Bologna, Il Mulino.

fase cruciale di sviluppo economico che in maniera piuttosto generalizzata (seppur con le dovute differenze a livello locale) ha interessato la Sardegna a cavallo tra gli anni '50 e gli anni '60 del secolo scorso. L'unica eccezione al criterio dell'età è rappresentato dalla scelta di intervistare una donna medico nutrizionista di 45 anni, residente in una piccola località dell'alto oristanese, nella quale esercita ed è estremamente integrata. Attraverso la sua testimonianza è stato possibile delineare un interessante spaccato sulle abitudini alimentari dei giovani (bambini, adolescenti e ventenni) residenti nel territorio, coi quali il soggetto si trova a stretto contatto in virtù della propria professione.

Per quanto riguarda gli intervistati di Carbonia, la peculiare storia di nascita e sviluppo della cittadina ha reso opportuno operare una scelta che privilegiasse il coinvolgimento di soggetti mediamente più anziani del resto degli intervistati, in grado quindi di fornire testimonianze dirette non solo delle fasi di trasformazione degli anni '50 ma anche della nascita della cittadina (1939) e dei primissimi anni di vita della comunità.

### *2.3.3 Le abitudini alimentari del presente*

La seconda fase di lavoro ha previsto l'applicazione di tecniche di analisi monovariata e bivariata ai dati raccolti attraverso la somministrazione di una survey volta ad indagare le abitudini alimentari oggi prevalenti nei tre diversi contesti. Si è partiti dalla ipotesi che il processo di modernizzazione della Sardegna, seppur tramite percorsi differenziati, abbia portato ad una realtà dalle caratteristiche socio-economiche decisamente più omogenee che in passato. Si è dunque cercato di comprendere se a questa maggiore omogeneità di contesto corrisponda o meno una maggiore omogeneità nelle abitudini alimentari.

La survey (ivi Appendice, allegato 2), è stata suddivisa in più sezioni, ognuna delle quali volta ad approfondire le tematiche già affrontate attraverso le interviste semi-strutturate:

- sezione 1: cibo e vita quotidiana;
- sezione 2: il cibo delle feste;
- sezione 3: le fonti di approvvigionamento dei cibi;
- sezione 4: mangiare fuori casa;

- sezione 5: tecnologia in cucina;
- sezione biografica.

In questa seconda fase di lavoro empirico si è perseguito l'obiettivo fondamentale di coinvolgere un elevato numero di individui per tutte e tre le aree oggetto di studio, al fine di poter contare su una base di dati solida da cui partire per tracciare le caratteristiche delle abitudini alimentari oggi prevalenti, ed eventualmente confermare l'esistenza di un sistema alimentare condiviso. Per ottenere questo obiettivo si è deciso di coinvolgere le istituzioni scolastiche pubbliche delle tre aree (scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola media inferiore) e per loro tramite sottoporre i questionari ai genitori degli allievi ivi iscritti. Occorre sottolineare come tale scelta sia dipesa solo in minima parte dalla volontà di raggiungere un bacino ampio di individui. Innanzitutto, si ritiene che le istituzioni scolastiche e di chi vi opera all'interno possano rivestire un ruolo fondamentale di raccordo tra la popolazione e i centri di ricerca, in virtù dell'importanza che esse rivestono nei compiti educativi dei più giovani, e quindi dei sentimenti di riguardo che le comunità possono nutrire nei loro confronti. Un'ultima, importante questione è quella relativa alla età degli intervistati. Le interviste in profondità hanno privilegiato la raccolta di testimonianze e memorie di soggetti che in prima persona hanno vissuto le grandi trasformazioni socio-economiche avviate negli anni immediatamente successivi al secondo conflitto mondiale e proseguite in maniera evidente fino ai primi anni '70 del secolo scorso. Di questi stessi soggetti si sono raccolti anche i dati relativi alle attuali abitudini alimentari. Da una loro prima analisi è parso di scorgere un certo grado di resistenza al cambiamento, imputabile appunto agli stili alimentari appresi nei primissimi anni di vita. Sulla base di ciò, si è ritenuto necessario focalizzare l'attenzione su soggetti che fossero invece nati in una fase successiva, di maggiore stabilità economica, e che comunque non potessero avere memoria dei grandi cambiamenti verificatisi nel trentennio indicato. I genitori degli allievi delle scuole dell'obbligo (bambini e ragazzi di età compresa tra 3 e 14 anni) sono risultati dunque il bacino di riferimento ideale, per il soddisfacimento dei punti appena descritti<sup>44</sup>. Va sottolineato, inoltre, che si è deciso di non imporre alcun vincolo di genere nella compilazione dei questionari. Le survey sono state compilate dal padre o dalla madre del singolo allievo,

---

<sup>44</sup> Come si avrà modo di approfondire nel paragrafo 5.2 (descrizione del campione) l'età media degli intervistati risulta essere di 41,35 anni (nati nel 1974) al momento della compilazione dei questionari.

facendo scegliere a questi ultimi e in totale autonomia. Questa scelta deriva dalla convinzione che anche i dati sulla distribuzione di genere all'interno delle tre aree avrebbero potuto fornire degli interessanti spunti di analisi (ivi par. 5.2).

Soffermandoci invece sulle tecniche di analisi dei dati utilizzate – come anticipato si è fatto in prevalenza usi di tecniche di analisi monovariata e bivariata (Corbetta 2001, Di Franco 2009, 2011) – si è avuto a che fare in misura prevalente con variabili nominali, e solo in alcuni casi con variabili ordinali. Ricordiamo che l'obiettivo principale di questa fase del lavoro empirico è stato quello di verificare l'esistenza di un sistema alimentare valido per tutte le aree analizzate e, in secondo luogo, evidenziare le possibili differenze. Si è resa quindi necessaria una analisi di tipo comparativo che tenesse conto della variabile dell'appartenenza territoriale, realizzabile attraverso l'utilizzo delle tabelle di contingenza e delle principali misure di associazione (De Lillo et. Al. 2011) valide nel caso appunto delle variabili ordinali e categoriali.

Nella survey è stato inserito anche un certo numero di quesiti a risposta multipla. La scelta è motivata dalla volontà di ottenere delle risposte più articolate e quindi poter contare su un maggiore quantitativo di informazioni. In questo caso, oltre alle succitate tecniche di analisi bivariata si è deciso di utilizzare una interessante tecnica messa a disposizione dallo strumento della *Social Network Analysis* (Wasserman e Faust 1996, Vargiu e Merler 1998, Chiesi 1999, Scott 2000, Vargiu 2001, Salvini 2007), in grado di *“rilevare il dato relazionale implicitamente contenuto nelle modalità di risposta combinate [...] l'intervistato, chiamato a scegliere tra più item, infatti, effettuerà una scelta d'insieme, il cui significato complessivo potrà essere interpretato correttamente solo attraverso una lettura congiunta delle modalità scelte. Il dato relazionale, corrispondente al legame di compresenza delle modalità di risposta dei singoli intervistati, diventa quindi un elemento centrale su cui indagare per esplorare le strutture di significato prodotte”* (Trobia e Milia, 2011, p.147).



### 3. IL CONTESTO

La scelta di localizzare la ricerca nell'ambito regionale sardo, facendo riferimento in particolare a tre distinte aree – Assemmini, Carbonia e Alto Oristanese – ognuna delle quali caratterizzata da differenti percorsi di trasformazione socioeconomica, che nel complesso possono però essere ricondotta ai processi di modernizzazione descritti da Bottazzi (1999), ci spinge a portare avanti una preliminare descrizione di dettaglio delle trasformazioni, non solo socioeconomiche ma anche storiche che hanno caratterizzato la Sardegna a partire dalla seconda metà del novecento.

#### 3.1 Le trasformazioni socio-economiche della Sardegna nella seconda metà del '900<sup>45</sup>

##### 3.1.1 *La Sardegna del ventesimo secolo: strategie di sviluppo durante il ventennio fascista*

Nel corso del novecento, la Sardegna ha attraversato dei cambiamenti epocali, non solo a cavallo tra gli anni '50 e gli anni '60 (a seguito di importanti processi di modernizzazione dell'economia in chiave di sviluppo industriale) ma – come descritto da Marroccu<sup>46</sup> (2006) – già prima, durante il ventennio fascista, con tutta una serie di interventi volti a incidere profondamente sugli assetti agrari da un lato, e sul già consolidato mondo minerario dall'altro. Come sostiene l'autore, le simpatie fasciste in Sardegna si manifestarono a partire dai principali centri urbani, quali Cagliari, Sassari, la Maddalena e Terranova (l'attuale Olbia). Furono interessati anche centri agricoli come Ittiri e i centri minerari, tra i quali soprattutto la cittadina di Iglesias. Le capacità di diffusione del fascismo in Sardegna dipesero in gran misura dalle dinamiche di insediamento all'interno della corrente politica sardista, buona parte dei cui esponenti finì col confluire tra le fila stesse del PNF (partito nazionale fascista). A dimostrazione della pervasività di queste prime fasi, lo stesso Emilio Lussu si dimostrò in un primo momento titubante rispetto alla opportunità o meno di aderire al movimento che, nel frattempo, prendeva piede in Sardegna.

---

<sup>45</sup> Il presente paragrafo segue la ricostruzione presentata da Brigaglia, Mastino e Ortu (2006) all'interno del volume n.2 di Storia della Sardegna (dal Settecento a oggi), edito da Laterza.

<sup>46</sup> Marroccu, Luciano Il Ventennio Fascista in Brigaglia, Manlio, Attilio Mastino, e Gian Giacomo Ortu (a cura di) Storia Della Sardegna, Roma, Laterza, 2006, vol. 2 pp. 121-133.

Il primo provvedimento del governo fascista ad avere grande rilievo per le sorti sarde, si ebbe nel 1924 con la “legge del miliardo” che prevedeva lo stanziamento di una cifra impensabile per l’epoca (1 miliardo di lire) ripartita secondo un piano decennale di opere pubbliche e costruzione di infrastrutture. Contemporaneamente, tra il 1923 e il 1927, il segretario federale della provincia di Cagliari Paolo Pili (confluito anche lui al PNF sardo dal partito sardo d’azione) portò avanti un piano di promozione delle latterie cooperative che consentì ai pastori di liberarsi dalle imposizioni dell’industriali caseari, ottenendo prezzi del latte più vantaggiosi.

Questi due eventi, la legge del miliardo e il parziale miglioramento delle condizioni economiche dei pastori, rappresentarono l’avvio di una prima modesta fase di modernizzazione della Sardegna, che però si interruppe bruscamente a seguito della politica di rivalutazione della lira (la cosiddetta quota 90) e della grave crisi agricola che interessò tutto il territorio italiano, e nello specifico tutte le produzioni destinate all’esportazione. In Sardegna, in particolare, furono fortemente colpiti il comparto vitivinicolo e la pastorizia. Settore quest’ultimo fortemente influenzato dal commercio di pecorino romano che avveniva in larga parte con gli Stati Uniti d’America. Da tale crisi conseguì una contrazione delle terre dedicate al pascolo, spinta anche dalla parallela incentivazione alla coltivazione del frumento (la cosiddetta battaglia del grano promossa dal fascismo).

Nonostante gli interventi a favore dello sviluppo agricolo, e conseguentemente delle aree rurali, in Sardegna tra gli anni ‘20 e la metà degli anni ‘30 si registrò una grande espansione urbana, in particolare di Cagliari. I piani di ruralizzazione del governo fascista in Sardegna prevedevano anche un importante piano di bonifica, a partire da quella imponente della piana di Terralba ove nel 1928 sorse il villaggio Mussolini, denominato poi Mussolinia ed infine Arborea. Dietro l’imponente piano di bonifica stava la società bonifiche sarde (SBS) controllata dalla Banca Commerciale Italiana e diretta dall’ingegnere veneto Giulio Dolcetta (in carica dal 1918 al 1933). Gli ingenti finanziamenti pubblici necessari alla realizzazione del progetto furono garantiti da due leggi sulla bonifica integrale rispettivamente del 1923 del 1924, grazie alle quali nelle aree oggetto di bonifica fu possibile finanziare fino a quasi il 90% delle spese legate alla sistemazione dei corsi d’acqua e alla viabilità. Tuttavia i lavori di bonifica e modernizzazione stile “Mussolinia” non proseguirono, in conseguenza della fortissima opposizione di proprietari terrieri e gerarchi locali contro l’espropriazione delle terre. Al contrario divennero sempre più forti i tentativi – spesso portati a buon fine – di dirottare le

risorse pubbliche destinate alle opere di bonifica, da parte dei portatori di interesse locali, sia proprietari terrieri che esponenti politici, che presero via via a consorzarsi, creando reti clientelari e di interessi ben più longeve del regime stesso.

Una ulteriore svolta rispetto all'andamento del comparto agricolo la si ebbe, poi, nel 1929 a seguito della crisi internazionale, che non fece che inasprire i contorni della crisi agricola già esistente, e causata dalla rivalutazione della lira. Nel campidano di Cagliari, nel quale negli anni immediatamente precedenti erano stati riversati cospicui finanziamenti volti a sostenere il comparto vitivinicolo, e più in generale in tutto il territorio regionale per quanto riguardava il settore zootecnico, la rinnovata crisi esacerbò contrasti preesistenti tra pastori, proprietari dei pascoli e industriali caseari. Il gruppo dei pastori, socialmente e politicamente più debole, conobbe una emorragia di addetti e, tra il 1921 e il 1936, circa 20.000 unità abbandonarono l'allevamento. Come già accaduto negli anni precedenti questo ulteriore impoverimento della forza lavoro impiegata in pastorizia ebbe come contrappeso un aumento degli spazi agricoli destinati alla cerealicoltura. Quest'ultimo settore, colpito anch'esso dalla crisi, non conobbe le medesime dinamiche contrattive ma andò piuttosto incontro ad una forte diminuzione della produttività, soprattutto nel caso degli appezzamenti di minore entità.

Anche il settore minerario venne attraversato dalla crisi, particolarmente intensa a partire dal 1930. Alla generalizzata caduta dei prezzi dei minerali seguirono licenziamenti di massa e la chiusura di numerosi pozzi. Le stesse società minerarie andarono incontro ad una ridefinizione degli assetti proprietari: la società Montecatini assunse il controllo della Montevecchio e nello stesso periodo il gruppo spagnolo-francese Pertusola-Penarroya acquisì la "Miniere di Malfidano" e la "Gennamari-Ingurtosu".

Ciò che favorì la ripresa del settore in Sardegna furono le precise scelte politiche orientate all'autarchia e al clima di guerra dell'epoca. Diretta conseguenza delle azioni del governo fascista fu anche la fondazione della città di Carbonia.

A livello normativo, invece, la ripresa del settore estrattivo fu sancita dalla istituzione con decreto della azienda Carboni Italiani (ACAI, 1935). Alla società venne dato il compito di acquisire le partecipazioni azionarie delle società operanti nella produzione di carbone, in modo da poter rendere l'Italia autosufficiente dal punto di vista delle risorse energetiche. La città di Carbonia, sorta nell'arco di un solo anno (la prima pietra venne posata a ottobre 1937 e

l'inaugurazione della città ebbe luogo nel dicembre dell'anno successivo, con l'insediamento immediato di 8000 abitanti, che diventeranno 40.000 nel 1944), divenne l'emblema non solo della politica autarchica di regime ma più in generale della razionalità fascista applicata a tutti gli aspetti della vita quotidiana. La "Città nuova" venne progettata seguendo una rigida divisione gerarchica degli spazi, con zone residenziali destinate a dirigenti e impiegati, attigue alla piazza centrale, e zone più periferiche destinate ai minatori. La piazza concentrerà attorno a sé tutte le funzioni sociali (Torre littoria, Casa del fascio, palazzo podestarile, chiesa).

Se, come detto in precedenza, il fascismo fu in grado di aprire una prima fase di modernizzazione socioeconomica della regione, Carbonia ne rappresentò l'espressione più ampia, concentrando all'interno del nuovo centro abitato una grande pluralità di provenienze, costumi sociali, abitudini di vita – e non secondariamente abitudini alimentari – che inevitabilmente finirono con l'essere modificate e plasmate secondo il modello di sviluppo urbano.

### *3.1.2 La fine delle II guerra mondiale e il I Piano di Rinascita*

Gli anni della guerra rappresenteranno per la Sardegna un momento di esacerbazione delle preesistenti condizioni di isolamento e perifericità rispetto al resto d'Italia. All'indomani della guerra l'isola dovette fare i conti con una lentissima ripresa e con le difficoltà dell'approvvigionamento dall'esterno. I segnali di una effettiva ripresa arriveranno solo a partire dal 1949. Brigaglia<sup>47</sup> (2006) suggerisce che la storia della Sardegna della seconda metà del Novecento possa essere suddivisa in quattro fasi ideali. La prima, appunto, iniziò nel 1949 e finì nel 1958. In questo periodo si realizzò la ricostruzione dell'isola, a seguito della fine del secondo conflitto mondiale. I primi problemi affrontati in questa fase di ricostruzione ebbero a che fare innanzitutto con l'eredità del fascismo, e nello specifico con un processo di bonifica solo parziale, che nei fatti interessò unicamente le aree circoscritte alle città nuove di Mussolini, Arborea e Fertilia. In secondo luogo, con la fine della guerra e soprattutto delle politiche autarchiche fasciste si aprì una nuova stagione di profonda – e irreversibile – crisi del settore minerario, in particolare quello orientato alla produzione del carbone. Un ulteriore grosso ostacolo alla ripresa era rappresentato dalla arretratezza infrastrutturale che caratterizzava

---

<sup>47</sup> Brigaglia, Manlio, Cronache del secondo Novecento, in Brigaglia, Manlio, Attilio Mastino, e Gian Giacomo Ortu (a cura di) Storia Della Sardegna, Roma, Laterza, 2006, vol. 2, pp. 134-151.

grossa parte dei comuni isolani, ancora senza acquedotti, senza fognature, in molti casi senza scuole e con cimiteri non adeguati. La rete stradale sarda rafforzava il senso di isolamento delle comunità locali, allo stesso tempo le comunicazioni con la penisola erano quanto mai complicate.

In ragione dei problemi descritti, la prima fase di ripresa socioeconomica della regione fu caratterizzata da alcuni mirati interventi:

- la battaglia per la soppressione della malattia endemica della malaria, con la costituzione nel 1946 dell'ente regionale di lotta antianofelica (ERLAAS). A seguito della massiccia campagna di disinfestazione dei focolari di nascita della zanzara portatrice della malaria, nel giro di quattro anni, nel 1951, la patologia si poté dire sconfitta poiché non si registrò nessun caso di contrazione della malattia tra la popolazione sarda;

- costituzione di tutta una serie di eventi funzionali all'organizzazione della ripresa stessa, quali: l'ente sardo acquedotti e fognature (EAF); l'Istituto sardo per l'organizzazione del lavoro artigiano (ISOLA); l'ente sardo di elettricità (ENSAE) che, come sottolinea Brigaglia (2006, p. 153) fu il precursore della nazionalizzazione dell'energia elettrica che ebbe luogo a distanza di ben dieci anni; l'ente sardo industrie turistiche (ESIT), il cui lavoro fu fondamentale per il successivo sviluppo turistico dell'isola;

- l'avvio della riforma agraria con la nascita, nel 1951, dell'ente di trasformazione fondiaria e agraria della Sardegna (ETFAS). Questo ente nacque per espletare le funzioni fondamentali di esproprio, bonifica, trasformazione, e quindi riassegnazione delle terre ai contadini.

Le premesse di sviluppo sancite dall'avvio della riforma agraria, e ancor più rafforzate dal programma di interventi inseriti all'interno del progetto Sardegna OECE<sup>48</sup>, subirono nel tempo una evoluzione (dapprima lenta) che finì con l'invertire completamente i presupposti di

---

<sup>48</sup> Il Progetto Sardegna dell'OECE, progetto pilota sviluppatosi tra il 1958 e il 1962 nella zona dell'Alto Oristanese ricompresa tra Oristano, Bosa e Macomer. Esso adottava una prospettiva ben lontana dalle idee di sviluppo industriale prevalenti nel periodo, proponendo interventi fortemente innovativi e uno sviluppo centrato sulle risorse e i saperi locali, attraverso il loro utilizzo ed il miglioramento della loro produzione. Per un approfondimento dell'esperienza realizzata in Sardegna si veda Anfossi, Anna (2000), *"Socialità e organizzazione in Sardegna. Studio sulla zona di Oristano-Bosa-Macomer"*, Cagliari, CUEC.

sviluppo dal basso e di rafforzamento del comparto agricolo che ebbero a caratterizzare tutta la prima fase della ripresa.

La seconda fase della ripresa economica, individuabile a partire dal 1958, coincise con l'insediamento di una nuova giunta regionale guidata dal democristiano Efsio Corrias. Già durante tutti gli anni '50 si erano fatte forti le rivendicazioni per il rispetto dell'articolo 13 dello statuto della regione autonoma della Sardegna<sup>49</sup>: "Lo Stato col concorso della Regione dispone un piano organico per favorire la rinascita economica e sociale dell'isola". Le lotte per vedere riconosciuti i contenuti di questo articolo portarono infine alla emanazione del piano di rinascita della Sardegna, con la legge nazionale 588 del 1962 e la legge regionale di attuazione numero sette del 1962. In realtà il processo che portò alla concretizzazione del piano di rinascita della Sardegna conobbe due momenti distinti piuttosto distanti tra loro. Innanzitutto, già nel 1951 venne costituita la commissione di studio del piano di rinascita. I lavori di questa commissione si rivelarono estremamente lunghi e solo nel 1959 vennero presentati formalmente a Roma. Nello stesso anno venne istituito il gruppo di lavoro per il piano di rinascita. Il passaggio di lavori dalla commissione al gruppo di lavoro vide però un cambiamento radicale anche nei contenuti del piano. I lavori del gruppo istituito nel 1959, che confluirono nella legge del 1962, spostarono completamente l'interesse verso uno sviluppo di tipo industriale (a dispetto di quanto fino ad allora progettato a favore della rinascita agricola della regione). Ecco dunque che principi fondanti del piano di rinascita della Sardegna divennero quelli dell'industria come motore di sviluppo, ma in particolare della grande industria di base organizzata per poli. Le risorse stanziare per il periodo 1962-1974 ammontarono a 400 miliardi di lire, che nelle intenzioni del piano sarebbero serviti a far decollare l'industria in Sardegna e a risolvere una volta per tutte i problemi infrastrutturali, di crescita del capitale umano e professionale, di adeguato sfruttamento delle risorse reperibili a livello locale e naturalmente le questioni legate alla crescita dell'occupazione e dei redditi disponibili. Con lo sviluppo industriale in aree selezionate sembrava essersi trovata la panacea finale per tutti i mali che affliggevano il territorio sardo.

Nonostante le previsioni più rosee il "periodo della rinascita" si rivelò fallimentare sotto diversi punti di vista. Innanzitutto, nonostante la creazione di alcuni poli industriali (le tecnologie ENI

---

<sup>49</sup> La Regione Sardegna gode di speciali condizioni di autonomia, come previsto dall'art. 116 della Costituzione.

per la costruzione della petrolchimica Rumianca ad Assemini; gli stabilimenti petrolchimici di proprietà della SIR dell'Ing. Rovelli a Porto Torres, la raffineria della Saras Petroli di Angelo Moratti a Sarroch<sup>50</sup>; la fabbrica per la produzione di fibre acriliche e nylon della Snia a Villacidro, ed infine la cartiera di Arbatax, del gruppo Timavo) la crescita occupazionale registrata in quegli anni fu piuttosto circoscritta così come l'aumento dei redditi si rivelò costantemente al di sotto dell'aumento registrato nelle altre regioni d'Italia. Occorre precisare che a questa crescita frenata di occupazione e redditi contribuì, in quel periodo, la parallela crisi del carbone e la chiusura di numerose miniere. Furono anni di grandi cambiamenti anche per gli occupati della centrale elettrica di Portovesme, che iniziò ad utilizzare il petrolio al posto del carbone.

Alla rapidissima urbanizzazione dei maggiori centri, delle aree costiere e, naturalmente, dei territori interessati dallo sviluppo industriale corrispose una altrettanto forte emigrazione fuori dall'isola e un preoccupante spopolamento delle aree interne, fenomeno quest'ultimo che caratterizzò il territorio nei decenni a venire e tutt'oggi si fa sempre più acuto (Bottazzi, Puggioni e Zedda, 2006). La Sardegna andava a configurarsi non come la terra della ripresa economica e della vittoria contro i problemi di sottosviluppo che da sempre la caratterizzavano, quanto invece come la terra degli squilibri. Oltre agli squilibri territoriali tra aree interne spopolate e aree urbane in continua espansione, si facevano sempre più forti di squilibri di natura sociale tra la classe media e operaia figlie del benessere del piano di rinascita e del sostegno allo sviluppo industriale, e dall'altra parte il mondo agropastorale e minerario lasciato al suo destino. A sancire in modo inequivocabile l'inefficacia del piano fu, però, la crisi petrolifera internazionale del 1974 (coincidente con la terza fase della ripresa economica individuata da Brigaglia), che ebbe ripercussioni pesanti sull'economia sarda, caratterizzata appunto dalle scelte di investimento poco oculate e concentrate unicamente nel settore della grande industria petrolchimica.

---

<sup>50</sup> Tra la fine degli anni '50 e i primi anni '60 sorgeranno, rispettivamente, lo stabilimento di lavorazione di prodotti chimici della Rumianca (località Macchiareddu, nel comune di Assemini, distante circa 15 km da Cagliari) e la raffineria SARAS di Angelo Moratti (nel comune di Sarroch, anche questo poco distante dal capoluogo regionale). A Porto Torres sorgerà nel 1959 la SIR (Sarda Industrie Resine) di Nino Rovelli. Quest'ultimo rileverà nel 1967 le quote della Rumianca, andando a costituire la nuova SIR-Rumianca, la quale a sua volta finirà per essere nazionalizzata, passando al gruppo ENI-Montedison. Per un approfondimento degli sviluppi dell'industrializzazione sarda si vedano, oltre a M. Brigaglia (a cura di), *Storia della Sardegna, vol. 2. Dal Settecento a oggi*, Ed. Laterza, Roma 2006, anche S. Ruju (a cura di), *Gli anni della SIR*, Edes, Sassari 1983.

### 3.1.3 Il II Piano di Rinascita

In corrispondenza della crisi petrolifera internazionale, nel 1974 prese vita l'idea di un secondo piano di rinascita. Idea che si concretizzò nello stesso anno con la legge numero 268, che determinava le modalità del suo finanziamento. Nonostante il fallimento del primo intervento, si riteneva che i presupposti dello sviluppo industriale fino ad allora perseguiti fossero corretti e che, con un ulteriore trasferimento di risorse, si sarebbe potuta risolvere la situazione di crisi, e contemporaneamente far decollare una volta per tutte l'industria isolana, per la quale fu previsto un finanziamento di 1000 miliardi di lire. In quegli anni vennero aperti gli impianti per la lavorazione dell'alluminio a Portovesme, sorse un nuovo polo per la chimica e la fibra nella piana di Ottana e nei pressi di Macomer venne avviata la produzione dell'azienda tessile Tirsotex.

Questa seconda fase di finanziamenti, ancor più della prima, era diretta espressione della convinzione che lo sviluppo potesse arrivare solo stravolgendo i sistemi produttivi pre-esistenti, ma soprattutto che tramite di esso potessero esseri risolti problemi di natura sociale e culturale. Il secondo piano di rinascita infatti nasceva anche a seguito dei lavori della commissione d'inchiesta del 1969 guidata da Giuseppe Medici, volta a indagare il terribile problema del banditismo e dei sequestri di persona nel centro Sardegna.

Quegli anni furono cruciali per la definizione di un'idea di Sardegna arcaica e barbara, radicata a dei codici di condotta e morali di tipo tradizionale da sradicare a colpi di modernizzazione e crescita del benessere economico individuale. Come sottolineato da Sechi<sup>51</sup> (2006), per la commissione, il banditismo era diretta conseguenza dell'organizzazione di vita e del modello economico del mondo pastorale e pertanto si riteneva necessario favorire la conversione dell'allevamento, da nomadico a stanziale. Inoltre, si suggerì la necessità di nuovi incentivi economici all'industria che sostenessero lo sviluppo delle piccole e medie imprese, soprattutto nelle aree maggiormente colpite dal fenomeno. Se al secondo piano di rinascita si deve la creazione di un ulteriore polo industriale nella piana di Ottana, rivelatosi poi esperienza totalmente fallimentare, è grazie ad ulteriori interventi normativi – quali la legge nazionale Marzi-Cipolla (1971) che riduceva in maniera importante i canoni di locazione dei terreni ad

---

<sup>51</sup> Sechi, Simone, *La Sardegna negli anni della "Rinascita"*, in Brigaglia, Manlio, Attilio Mastino, e Gian Giacomo Ortu (a cura di) *Storia Della Sardegna*, Roma, Laterza, 2006, vol. 2, pp. 152-161.

uso dei pastori – e a sovvenzioni economiche di varia natura e provenienza che si registrò la forte espansione del settore, (soprattutto negli anni ‘80 del novecento), e lo sviluppo di un florido mercato di produzione e vendita del pecorino sardo.

### 3.1.4 Risultati del percorso di modernizzazione della Sardegna

La Sardegna che si affaccia, all’indomani della seconda guerra mondiale, al cambiamento, non è poi tanto diversa dalle altre regioni del Mezzogiorno d’Italia del periodo (Bottazzi 1999, p. 23):

*“la condizione cosiddetta “tradizionale” che precede la modernizzazione [...] vede la stragrande maggioranza della popolazione vivere dell’attività primaria – l’agricoltura in senso lato – a livelli di pura sussistenza. L’insediamento è prevalentemente rurale, con grande isolamento e chiusura di ogni comunità rispetto alle altre. L’economia materiale, tecnicamente povera, è prevalentemente un’economia di autoconsumo, con poche poco importanti occasioni di scambio. Le precarie condizioni di vita, la miseria, la cattiva nutrizione e le malattie che ne conseguono, la brevità della vita media e la mortalità elevata fanno sì che, malgrado una pur alta natalità, la popolazione rimanga a lungo stazionaria o cresca molto lentamente. In un contesto materiale così precario, fatalismo, ignoranza e superstizione sono spesso le chiavi di un sistema di valori e di aspettative imperniato sulla tradizione come guida di ogni comportamento. La famiglia e le relazioni primarie (comunitarie) sono al centro della struttura sociale e culturale, con una scarsa mobilità sociale (figlio del pastore non può che fare il pastore, e farlo allo stesso modo, con le stesse tecniche, gli stessi rischi, le stesse difficoltà, del padre!).”*

Secondo lo stesso autore (1999, 2009), indipendentemente dalla decisione di adottare un approccio meccanicistico piuttosto che critico nei confronti del principio di successione lineare dei processi di cambiamento collocabili sotto il nome di modernizzazione, ciò a cui anche la Sardegna è andata incontro è la transizione da una società prevalentemente agricola ad una prevalentemente industriale, e quindi il passaggio ad una situazione di prevalenza del settore terziario identificabile nelle cosiddette “società post-industriali”. Ciò che cambia, e nel caso della Sardegna questo aspetto risulterà particolarmente importante, sono i tempi di realizzazione delle singole transizioni e, parallelamente, l’impatto che cambiamenti di costume e stili di vita più o meno repentini possono avere nella definizione complessiva della società.

I risultati dell’applicazione delle politiche di sviluppo, volte a modernizzare la realtà socioeconomica isolana, descritte nei paragrafi precedenti seguono appunto il percorso di transizione descritto, seppur con opportune peculiarità, e sono sintetizzabili in pochi passaggi:

- cosa cambia per il settore primario? Come si è detto, nei primi anni '50 del secolo scorso la Sardegna era una regione a prevalenza agricola. In un tempo estremamente ristretto, parliamo di circa trent'anni, la regione conoscerà una diminuzione estrema degli addetti al settore. Se al censimento del 1951 gli addetti del settore rappresentavano circa il 50% sul totale della popolazione attiva, al censimento del 2011 tale quota corrisponderà ad appena il 7% del totale (per una descrizione più approfondita dell'evoluzione delle quote di addetti ai differenti settori produttivi, si veda più avanti par. 3.2.4);

- cosa cambia per il settore industriale? Grazie agli ingenti piani di investimento realizzati tra gli anni '50 e gli anni '70, il settore conoscerà un'espansione tanto veloce quanto veloce sarà il suo declino a partire dalle crisi petrolifere del 1974 e del 1979 e al passaggio dei vari centri industriali sotto la proprietà dell'ENI. I dati del censimento 2011 riportano una quota di addetti al settore industriale pari a quella registrata nel lontano 1931 (circa il 19% del totale della popolazione attiva), epoca in cui le uniche attività di tipo industriale presenti nell'isola coincidevano con quelle del settore estrattivo-minerario, localizzato in prevalenza nella circoscritta area del Sulcis-Iglesiente<sup>52</sup>;

- cosa cambia per il settore terziario? Questo è forse uno dei punti essenziali del processo di modernizzazione sardo. Come fa notare Bottazzi (1999), se il settore industriale non ha mai conosciuto un vero e proprio boom nel numero di addetti (la cui quota massima si attesta ad un modesto 35% al censimento del 1971), il terziario conoscerà invece un'espansione senza limiti, andando peraltro ad assorbire una parte consistente dei flussi provenienti dal settore primario, *“senza quel passaggio intermedio per l'esperienza industriale che ha caratterizzato i processi che si sono svolti, in un arco temporale molto più lungo, nelle regioni europee oggi più avanzate.”* Oltre all'evidente *“salto della fase industriale”*, la Sardegna conoscerà una *“terziarizzazione precoce e drogata”* (ibidem, p. 29) sostenuta dall'espansione del settore pubblico e dalla crescita dei consumi, sia pubblici che privati, conseguenza del generalizzato aumento di benessere.

La Sardegna oggi si configura come una regione di servizi e soprattutto di occupati nei servizi (circa il 73 % degli addetti secondo il censimento del 2011). Il centro della ricchezza si è spostato dapprima dal bacino minerario del Sulcis Iglesiasiente (area di maggior benessere nel

---

<sup>52</sup> L'area del Sulcis-Iglesiente si trova nella parte sud-occidentale dell'isola.

dopoguerra, andata incontro ad una crisi irreversibile del settore nei primi anni '50 che nemmeno la nazionalizzazione ENEL degli impianti realizzata nei primi anni '60 riuscì a contrastare) all'area della petrolchimica di Macchiareddu-Sarroch e Porto Torres (ivi, par. 3.1.3). Negli ultimi decenni invece, ad assumere la maggiore rilevanza è l'area costiera della Gallura, divenuta il polo di attrazione turistica per eccellenza della regione, riflettendo così i cambiati assetti nei settori produttivi trainanti dell'economia isolana (Ruju 2006).

Anche i caratteri dell'urbanizzazione riflettono il particolare processo di modernizzazione che ha interessato l'isola. L'area urbana di Cagliari ed il suo hinterland rappresentano oggi l'emblema della sproporzione demografica che affligge il territorio regionale. Nel 2016, anno di creazione della città metropolitana di Cagliari<sup>53</sup>, risiedono in un'area con una superficie pari a 1248 km<sup>2</sup> (un ventesimo della superficie totale della regione) oltre 430.000 abitanti, più di un quarto della popolazione totale dell'isola. Dall'altra parte permangono due processi, all'apparenza inarrestabili, quali quello dello spopolamento delle aree interne e dell'invecchiamento della popolazione ivi presente.

Nonostante i punti descritti raccontino di una situazione di difficoltà perenne e di stravolgimenti degli assetti economici, ma anche sociali, non semplici da gestire, è indubbio che la regione sia andata nel corso degli ultimi cinquant'anni incontro ad un processo di crescita e mutamento dei costumi che ha comunque contribuito a far uscire la Sardegna da una condizione di arretratezza e sottosviluppo di lunga data e la ha resa "*moderna*" (Bottazzi 1999). Lo testimoniano anche la vittoria sulla piaga dell'analfabetismo – nonostante anche oggi i livelli di scolarizzazione e di possesso dei titoli di studio più elevati detengano percentuali comunque di sotto della media nazionale<sup>54</sup> – l'aumentata disponibilità di beni di consumo, la crescita del reddito medio pro-capite.

---

<sup>53</sup> Istituita con la legge regionale 4 febbraio 2016, n. 2 "Riordino del sistema delle autonomie locali della Sardegna" e divenuta operativa il 1 gennaio 2017, la città metropolitana di Cagliari si compone dei comuni di: Cagliari, Quartu Sant'Elena, Selargius, Elmas, Monserrato, Quartucciu, Assemini, Sestu, Capoterra, Decimomannu, Sinnai, Settimo San Pietro, Maracalagonis, Sarroch, Villa San Pietro, Pula e Uta, con una popolazione residente totale di 431.302 soggetti (2015).

<sup>54</sup> I dati del censimento Istat 2011 indicano una quota di laureati sardi pari al 9,77% del totale, contro l'11,7% della media nazionale. La differenza è ancora maggiore nel caso dei diplomati (26,04% contro 30,2%).

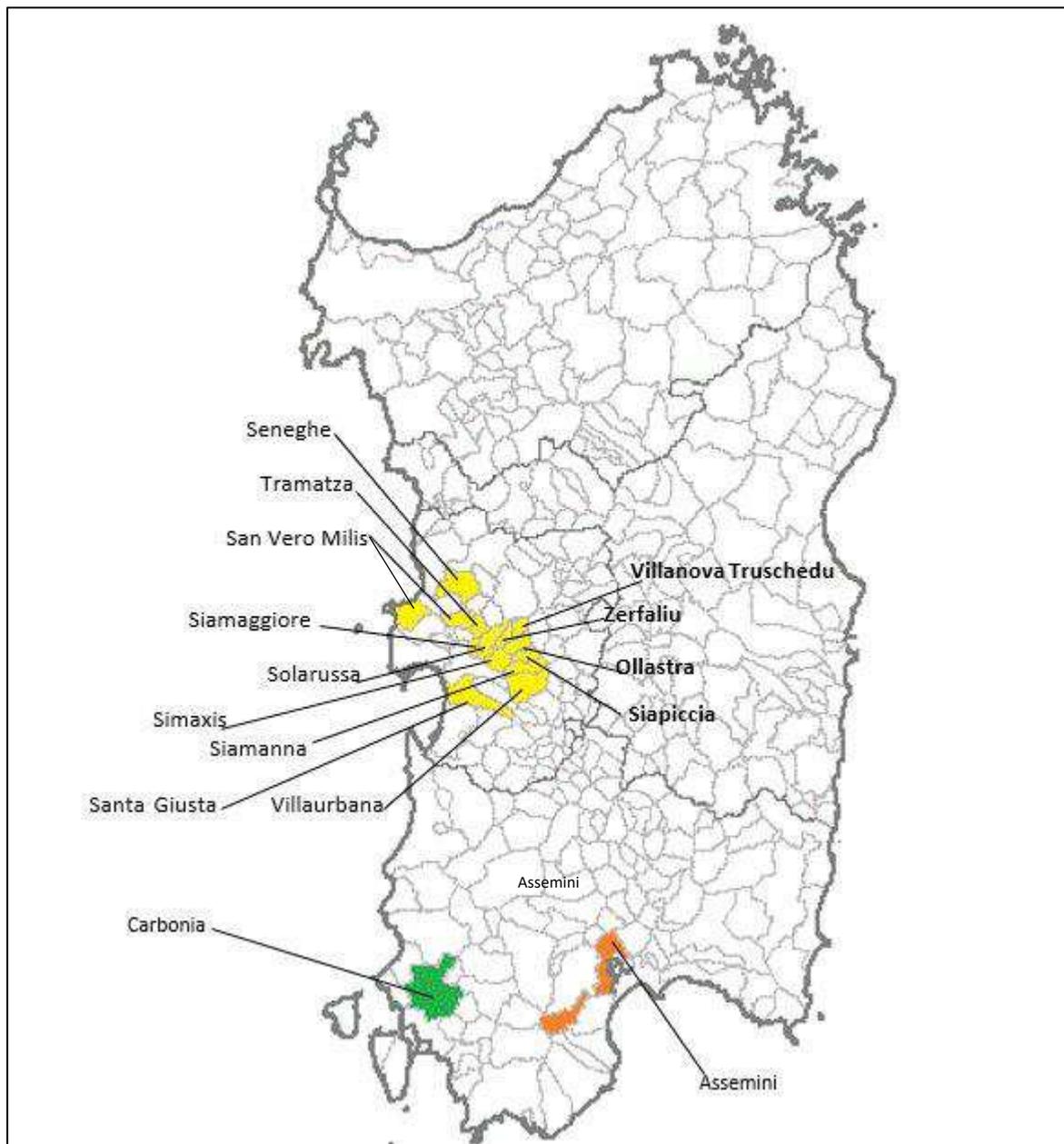
Nelle pagine seguenti, si procederà alla descrizione delle tre specifiche aree selezionate ai fini della ricerca, dando conto di tutte le variabili di cambiamento finora descritte, al fine di cogliere le possibili sfumature, prodotte dal processo di modernizzazione, a livello locale.

### **3.2 Il contesto socio-economico delle aree oggetto di analisi: alcuni dati**

#### *3.2.1 I territori prescelti: cenni storici, geografici e ambientali*

Le aree individuate per lo studio si trovano, complessivamente, nella parte centro-meridionale della Sardegna. In figura 3.1 si trova evidenziato in arancio il territorio del Comune di Assemini, il primo dei tre territori prescelti. Nella parte centro-occidentale si trovano, evidenziati in giallo, i territori dei comuni appartenenti all'area qui denominata "Alto Oristanese". Nella parte sud occidentale dell'isola, in verde, si trova il territorio del Comune di Carbonia, la terza ed ultima area individuata.

Figura 3.1 Carta dei territori



### 3.2.1.1 Assemini

La prima area individuata, come detto, corrisponde al territorio di Assemini, comune con un passato a forte vocazione agricola<sup>55</sup>, e dagli anni '60 del secolo scorso oggetto di un importante

---

55 Per un approfondimento dei principali caratteri demografici, storici, geografici, economici e culturali della cittadina si rinvia all'opera di Brigaglia, Manlio e Tola, Salvatore (a cura di) *Dizionario storico-geografico dei Comuni della Sardegna*, Sassari, Carlo Delfino Editore, 2006, vol. 1

processo di industrializzazione, a seguito della realizzazione del più grande polo industriale regionale (industria chimica), sito in località Macchiareddu.

Il territorio comunale, ora ricompreso all'interno della città metropolitana di Cagliari<sup>56</sup>, si estende per una superficie di circa 117,5 kmq, in un territorio completamente pianeggiante e ricco di corsi d'acqua, in passato estremamente importanti per le attività agricole della zona. Oltre alla presenza di vari corsi d'acqua le popolazioni locali potevano fare affidamento anche su numerose altre risorse naturali quali innanzitutto la vicinanza dello stagno di Santa Gilla, fondamentale per le attività di pesca – soprattutto i muggini, anguille, granchi e gamberetti – un tempo assai praticate e gradualmente abbandonate prima a causa dello spostamento di forza lavoro verso il nascente polo industriale di Macchiareddu, e poi a causa dei grossi problemi di inquinamento derivanti, a loro volta, dalle attività di scarico di rifiuti prodotti da quelle stesse industrie nelle sue acque. Solo a seguito delle opere di bonifica portata avanti dall'amministrazione regionale è stato possibile rilanciare, seppur in minima parte, l'attività di pesca.

Altra importante risorse data dalla presenza, all'interno del territorio comunale, di una parte delle foreste del Monte Arcosu, denominate Gutturu Mannu e Gutturreddu, evidenziate in fig.3.1 quale isola amministrativa a sud-est del centro abitato. Se oggi buona parte dell'area è riserva protetta del WWF, in passato questa costituì un'importante fonte di legnatico, cacciagione e per la raccolta di una varietà di erbe spontanee, funghi e frutti selvatici. Va peraltro ricordato che in località Gutturu Mannu è presente la – oramai abbandonata – miniera di San Leone, presso la quale si praticava l'estrazione del minerale di ferro (avvio attività 1863 - chiusura attività 1963).

La presenza di abbondanti risorse naturali e la fortunata posizione, a pochi chilometri dal capoluogo regionale, hanno anche in passato contribuito a delle condizioni generalizzate di benessere della popolazione, impegnata non solo in attività contadine e di pesca ma

---

<sup>56</sup> Istituita con la legge regionale 4 febbraio 2016, n. 2 "Riordino del sistema delle autonomie locali della Sardegna" e divenuta operativa il 1 gennaio 2017, la città metropolitana di Cagliari si compone dei comuni di: Cagliari, Quartu Sant'Elena, Selargius, Elmas, Monserrato, Quartucciu, Assemini, Sestu, Capoterra, Decimomannu, Sinnai, Settimo San Pietro, Maracalagonis, Sarroch, Villa San Pietro, Pula e Uta, con una popolazione residente totale di 431.302 (2015).

specializzata anche in alcune lavorazioni artigianali, quali in particolare l'arte ceramica, tessile, e della lavorazione del legno. Nel 1833, Angius<sup>57</sup> scriveva:

*“La maggior parte di questi paesani esercitano l'agricoltura e la pastorizia; altri attendono alla pesca nel fiume e nel vicino stagno; altri alla caccia; ed una più piccola parte fanno da vasellai. Questi fabbricano con qualche arte delle stoviglie grossolane, brocche, scodelle, fiaschi, tegami, casseruole, ed altri vasi. Ne provvedono i villaggi vicini; ma la maggior vendita si fa in Cagliari nella vigilia della festività della Vergine del Carmine, dove concorrono coi decimesi, che in gran numero sono applicati a questi lavori. Se avessero metodi migliori potrebbero scemar di molto in loro profitto il quantitativo, che ogni anno si sborsa per terraglie straniere. La tessitura è l'occupazione delle donne, e si lavora in più di 400 telai. Malgrado siano questi molto semplici e rozzi, veggonsi bene spesso dei tessuti, che meritano lode. Molte di queste, come sogliono quelle dei paesi più vicini alla capitale, con molta frequenza vi si portano a vendervi uova, pollame, formaggio fresco, ed altri oggetti.”*

### 3.2.1.2 Alto Oristanese

Si è deciso di individuare una seconda area che, a differenza della prima, non avesse conosciuto lo stravolgimento completo degli assetti produttivi prevalentemente contadini del passato. La scelta è ricaduta dunque su un territorio più vasto rispetto a quello circoscritto all'area comunale di Assemini. Tale necessità deriva dall'impossibilità di individuare un unico comune che avesse allo stesso tempo le caratteristiche di ruralità desiderate (passato a vocazione produttiva contadina, l'assenza di un processo di industrializzazione, rilevanza attuale del settore primario superiore alla media regionale) e i caratteri demografici e di urbanizzazione tipici di cittadine quali appunto Assemini. Innanzitutto, si è deciso di circoscrivere l'area di interesse alla provincia di Oristano<sup>58</sup>. Il territorio prescelto è situato nell'Alto Oristanese, in un'area ricompresa nella parte più settentrionale della piana del Campidano, a sua volta delimitata a nord dal rilievo del Montiferru e a sud dal rilievo del Grighine. I comuni oggetto di analisi fanno parte di tre distinte Unioni dei Comuni<sup>59</sup>: UC Montiferru-Sinis (San Vero Milis, Seneghe e Tramatzu), UC Bassa Valle del Tirso e Grighine (Ollastra, Siamanna, Siapiccia, Simaxis, Villanova Truschedu e Zerfaliu); ed infine UC dei Fenici (Villaurbana, Solarussa, Santa Giusta e Siamaggiore). Quest'area ha conosciuto nel complesso un notevole miglioramento a seguito

---

<sup>57</sup> Casalis, Goffredo, e Angius, Vittorio, Dizionario Geografico, Storico, Statistico, Commerciale Degli Stati Di S.M. Il Re Di Sardegna, Torino, Presso G. Maspero Librajo, Cassone Marzorati Vercellotti Tipografi, 1833

<sup>58</sup> Per una descrizione dettagliata dei criteri di scelta dei territori si faccia riferimento al par. 2.3.1 (capitolo metodologico).

<sup>59</sup> Le Unioni dei Comuni sono degli enti locali costituiti da almeno due comuni, in capo alle quali viene posto l'espletamento congiunto di funzioni e servizi solitamente resi a livello comunale. Esse sono disciplinate dal decreto legislativo 267/2000.

delle massicce opere di bonifica e irrigazione che nella prima metà del novecento la resero fertile e adatta ad un grande sviluppo delle attività agricole, già presenti ma fino ad allora limitate dagli estremi di un clima non del tutto benevolo e, semmai, adatto al proliferare della malaria, come ben ricorda Angius (1833), parlando di terre:

*“orride come deserti [...] soffrono il calore e l'umidità in grado maggiore»; «nei tempi di media temperatura soggiacciono a nebbie frequenti, e spesso fatali: nelle notti serene o a copiose rugiade, o a forti brinate, onde i fiori e i teneri germogli sono bruciati, e intristiscono le piante e la frutta; e in ogni tempo a tanta variabilità di condizione dell'atmosfera, che entro lo stesso giorno ti parrai portato da una in altra stagione succedendo a un calore che non sia da patire un freddumido che dia dei brividi”<sup>60</sup>*

### 3.2.1.3 Carbonia

La terza area individuata coincide con il territorio di Carbonia<sup>61</sup>, comune dalla storia peculiare, fondato in epoca recente (1939) a seguito di precise scelte politiche del regime fascista (ivi, par. 3.1.1), con l'obiettivo ultimo di soddisfare le esigenze abitative e residenziali delle locali comunità di minatori occupati nei vari siti del bacino estrattivo del Sulcis-Iglesiente, oramai totalmente dismesso.

Col decreto 2189 delle 5 novembre 1937 venne stabilita la creazione del centro cittadino, inaugurato appena un anno dopo, il 18 dicembre 1938. La città venne costruita a partire dal piccolo centro rurale di Serbariu, allora abitato in prevalenza da pastori, e con l'aggiunta di piccole porzioni di territorio appartenenti ai confinanti comuni di Gonnesa e Iglesias, arrivando ad una superficie totale pari a 145,63 kmq. A differenza delle aree di Assemini e dell'Alto Oristanese, il territorio di Carbonia non può contare sulla ricchezza di risorse naturali. Per quanto il centro cittadino vero e proprio poggia su una piana, tutto attorno all'insediamento urbano vi è una prevalenza di piccoli rilievi rocciosi, inutilizzabili in maniera significativa per scopi agricoli, se non quello dell'allevamento brado. Da sottolineare anche l'assenza di corsi d'acqua di particolare rilievo, se si esclude il Flumentepido.

---

<sup>60</sup> Casalis, Goffredo, e Angius, Vittorio, Dizionario Geografico, Storico, Statistico, Commerciale Degli Stati Di S.M. Il Re Di Sardegna, Torino, Presso G. Maspero Librajo, Cassone Marzorati Vercellotti Tipografi, 1833

<sup>61</sup> Per un approfondimento dei principali caratteri demografici, storici, geografici, economici e culturali della cittadina si rinvia all'opera di Brigaglia, Manlio e Tola, Salvatore (a cura di) Dizionario storico-geografico dei Comuni della Sardegna, Sassari, Carlo Delfino Editore, 2006, vol. 1

Alla base dunque della nascita della cittadina vanno posti esclusivamente fattori di ordine politico. I piani autarchici del regime fascista consideravano come fondamentale lo sfruttamento dei giacimenti di carbone presenti nella regione del Sulcis. Il boom di assunzioni miniera accese l'attenzione sulla questione delle necessità residenziali dei minatori presenti, che fino ad allora avevano popolato i piccoli villaggi minatori a ridosso delle singole miniere sparse nel territorio:

*“La miniera e i cantieri assoldano gente. Piovono uomini da tutte le parti: bestemmiatori, ubriaconi, sgangherati, malarici, emaciati, con le barbe lunghe, i vestiti in disordine: la informe dei braccianti e dei manovali. Uomini buoni solo a franger zolle, a spalare, a spingere vagoni, a caricare e scaricare pesi, uomini senz'arte e senza mestiere” (Tonini, 1943).*

Complessivamente, l'edificazione della città avvenne in un arco temporale ricompreso tra il 1937 e il 1943. I primi anni furono contrassegnati da una fortissima espansione, sia della popolazione che delle attività estrattive. Tuttavia questa fase di sviluppo era destinata a durare assai poco. Con la fine della seconda guerra mondiale e la riapertura ai mercati internazionali, la produzione di carbone dell'area dovette fare i conti con prezzi esteri estremamente competitivi e la bassa produttività della manodopera locale. Il finire degli anni 40 fu caratterizzato da una intensa stagione di scioperi e lotte sindacali, che tuttavia nulla poterono contro la irreversibile crisi del settore. Dai circa 50.000 residenti del 1949, si arrivò ai circa 30.000 del 1971. Nonostante il tentativo di passare dalla mono economia del carbone dei primi anni di vita della città, ad una riconversione produttiva verso altri settori, la cittadina non ha mai conosciuto una vera e propria ripresa economica.

### *3.2.2 Popolazione*

La Sardegna attuale appare afflitta dal problema dello spopolamento delle aree interne (Bottazzi, Puggioni e Zedda, 2006) a favore non solo di flussi migratori extra regionali, ma anche verso le coste isolate e in particolar modo verso i principali centri urbani, su tutti il capoluogo regionale (Cagliari). Nella tabella 3.1 vengono riportati i dati principali su popolazione residente e densità abitativa, aggiornati al 1 gennaio 2016, sulla base delle differenti aggregazioni territoriali nazionali e tenendo conto della suddivisione per province in

vigore in Sardegna fino ad aprile 2016<sup>62</sup>. Risultano con chiarezza i problemi di spopolamento indicati è l'accentramento della popolazione presso i centri di maggiore rilievo. La provincia di Cagliari ha una densità abitativa per chilometro quadrato doppia rispetto a quella media regionale, mentre le province nelle aree più interne, quali Ogliastra e Nuoro, si attestano su valori decisamente più bassi. Per quanto riguarda le aree oggetto di studio, Assemini risulta essere l'area maggiormente urbanizzata, con una densità abitativa di circa 225 abitanti per chilometro quadrato, superiore anche alla media nazionale. Dopo Assemini, Carbonia presenta una densità abitativa di poco inferiore alle 200 unità per chilometro quadrato ed una popolazione di poco inferiore ai 29.000 abitanti, in linea con la stabilità demografica che la caratterizza dagli anni 70 del secolo scorso. L'area dell'Alto Oristanese, infine, presenta in maniera evidente i segni del fenomeno dello spopolamento. I 13 comuni che compongono l'area, e che complessivamente ricoprono una superficie più che tripla rispetto alle due precedenti, hanno una popolazione complessiva di poco superiore alle 20.000 unità ed una densità abitativa media che non arriva ai 50 abitanti per chilometro quadrato.

Tab. 3.1 Popolazione residente e densità abitativa Italia, Sardegna (dati censimento Istat 2011 e censimento permanente aggiornato a 1° gennaio 2016)

| Unità Territoriale | Superficie totale (Km2) | Popolazione residente al Censimento 2011 | Densità abitativa (abitanti per Km <sup>2</sup> ) | Popolazione residente 1° gennaio 2016 - dati censimento permanente | Densità abitativa (abitanti per Km <sup>2</sup> ) aggiornata 1° gennaio 2016 - dati censimento permanente |
|--------------------|-------------------------|--|---|--|---|
| <b>ITALIA</b>      | <b>302.072,84</b>       | <b>59.433.744</b>                        | <b>196,75</b>                                     | <b>60.665.551</b>  | <b>200,83</b>   |
| Nord-ovest         | 57.927,83               | 15.765.567                               | 272,16  | 16.110.977   | 278,12  |
| Nord-est           | 62.328,00               | 11.447.805                               | 183,67  | 11.643.601   | 186,81  |
| Centro             | 58.085,04               | 11.600.675                               | 199,72  | 12.067.803   | 207,76  |
| Mezzogiorno        | 123.731,97              | 20.619.697                               | 166,65  | 20.843.170   | 168,45  |
| <b>Sardegna</b>    | <b>24.100,02</b>        | <b>1.639.362</b>                         | <b>68,02</b>                                      | <b>1.658.138</b>   | <b>68,80</b>  |
| Sassari            | 4.285,91                | 328.043                                  | 76,54   | 334.103  | 77,95   |
| Nuoro              | 3.931,68                | 159.197                                  | 40,49   | 157.078  | 39,95   |
| Cagliari           | 4.570,41                | 550.580                                  | 120,47  | 561.289  | 122,81  |

<sup>62</sup> Il 20 aprile 2016 la giunta regionale sarda, con delibera n. 23/05 adotta lo schema di assetto delle nuove province che suddividono il territorio della Regione nella Città metropolitana di Cagliari e nelle province di Sassari, Nuoro, Oristano e Sud Sardegna, in attuazione dell'articolo 25 della Legge regionale n. 2/2016.

| <b>Assemini</b>        | <b>118,17</b> | <b>26.620</b>    | <b>225,26</b> | <b>26.686</b> | <b>225,82</b> |
|------------------------|---------------|------------------|---------------|---------------|---------------|
| Oristano               | 3.034,25      | 163.916          | 54,02         | 161.600       | 53,26         |
| <b>Alto Oristanese</b> | <b>447,83</b> | <b>21.602,00</b> | <b>48,24</b>  | <b>21.206</b> | <b>47,35</b>  |
| Ollastra               | 21,47         | 1.255            | 58,45         | 1.239         | 57,71         |
| Santa Giusta           | 69,22         | 4.811            | 69,50         | 4.814         | 69,55         |
| San Vero Milis         | 72,48         | 2.526            | 34,85         | 2.517         | 34,73         |
| Seneghe                | 57,85         | 1.847            | 31,93         | 1.764         | 30,49         |
| Siamaggiore            | 13,17         | 970              | 73,64         | 949           | 72,04         |
| Siamanna               | 28,36         | 824              | 29,06         | 832           | 29,34         |
| Simaxis                | 27,82         | 2.309            | 83,00         | 2.256         | 81,09         |
| Solarussa              | 31,86         | 2.467            | 77,43         | 2.427         | 76,18         |
| Tramatza               | 16,80         | 997              | 59,35         | 979           | 58,27         |
| Villanova              |               |                  |               |               |               |
| Truschedu              | 16,61         | 323              | 19,45         | 307           | 18,48         |
| Villaurbana            | 58,70         | 1.731            | 29,49         | 1.659         | 28,26         |
| Zerfaliu               | 15,56         | 1.172            | 75,32         | 1.099         | 70,63         |
| Siapiccia              | 17,93         | 370              | 20,63         | 364           | 20,30         |
| Olbia-Tempio           | 3.406,18      | 150.501          | 44,18         | 160.368       | 47,08         |
| Ogliastra              | 1.854,55      | 57.329           | 30,91         | 57.318        | 30,91         |
| Medio                  |               |                  |               |               |               |
| Campidano              | 1.517,34      | 101.256          | 66,73         | 99.320        | 65,46         |
| Carbonia-Iglesias      | 1.499,71      | 128.540          | 85,71         | 127.062       | 84,72         |
| <b>Carbonia</b>        | <b>145,54</b> | <b>28.882</b>    | <b>198,44</b> | <b>28.755</b> | <b>197,57</b> |

Fonte: ISTAT

I principali indicatori demografici (tabella 3.2), calcolati sulla base dei dati aggiornati al 1° gennaio 2016, indicano la persistenza di un duplice problema. Da un lato quello già affrontato dello spopolamento e dall'altro quello dell'invecchiamento della popolazione residente. In questo caso le due aree di Carbonia e dell'Alto Oristanese, nonostante il differente grado di urbanizzazione, condividono una situazione assai simile. L'indice di vecchiaia, che rappresenta il grado di invecchiamento<sup>63</sup> di una popolazione, risulta quasi raddoppiato se confrontiamo l'area dell'Alto Oristanese con l'area di Assemini. Nel caso di Carbonia la situazione si presenta

<sup>63</sup> Il grado di invecchiamento della popolazione è calcolato come rapporto percentuale tra il numero degli ultrasessantacinquenni ed il numero dei giovani fino ai 14 anni.

ancora peggiore e l'indice di vecchiaia risulta essere più che doppio rispetto a quello relativo alla cittadina lagunare di Assemini. Infatti, a Carbonia la popolazione con età superiore ai 65 anni rappresenta quasi un quarto del totale, mentre gli under 15 raggiungono a malapena il 9%. Nell'Alto Oristanese la percentuale di giovani al di sotto dei 15 anni è di pochissimo più alta mentre la percentuale di over sessantacinquenni è di poco più bassa. La situazione migliore la si registra ad Assemini, dove si hanno rispettivamente il 13% di giovani al di sotto dei 15 anni e poco meno del 16% di over 65.

L'indice di dipendenza strutturale<sup>64</sup> conferma il quadro delineato, con valori più elevati e assai simili tra loro nelle aree di Carbonia e dell'Alto Oristanese (rispettivamente 50,05 e 50,64). Infine, si è calcolato l'indice di natalità<sup>65</sup> per le tre aree. Anche quest'ultimo indice risulta in linea con un quadro più accentuato di invecchiamento della popolazione per l'area rurale e per quella mineraria.

Tab. 3.2 Indicatori demografici delle tre aree

|                        | pop. Totale | pop. <15 | pop. >65 | pop. In età da lavoro | Ind. Vecchiaia* | Ind. Dip. Strutturale* | Ind. Natalità** |
|------------------------|-------------|----------|----------|-----------------------|-----------------|------------------------|-----------------|
| <b>Assemini</b>        | 26686       | 3484     | 4250     | 18952                 | 121,99          | 40,81                  | 7,12            |
| <b>Alto Oristanese</b> | 20107       | 2075     | 4684     | 13348                 | 225,73          | 50,64                  | 5,42            |
| <b>Carbonia</b>        | 28755       | 2648     | 6943     | 19164                 | 262,20          | 50,05                  | 5,6             |

\*valori percentuali

\*\* per mille abitanti

Fonte: Elaborazione dati ISTAT (1° gennaio 2016)

### 3.2.3 Livelli di istruzione

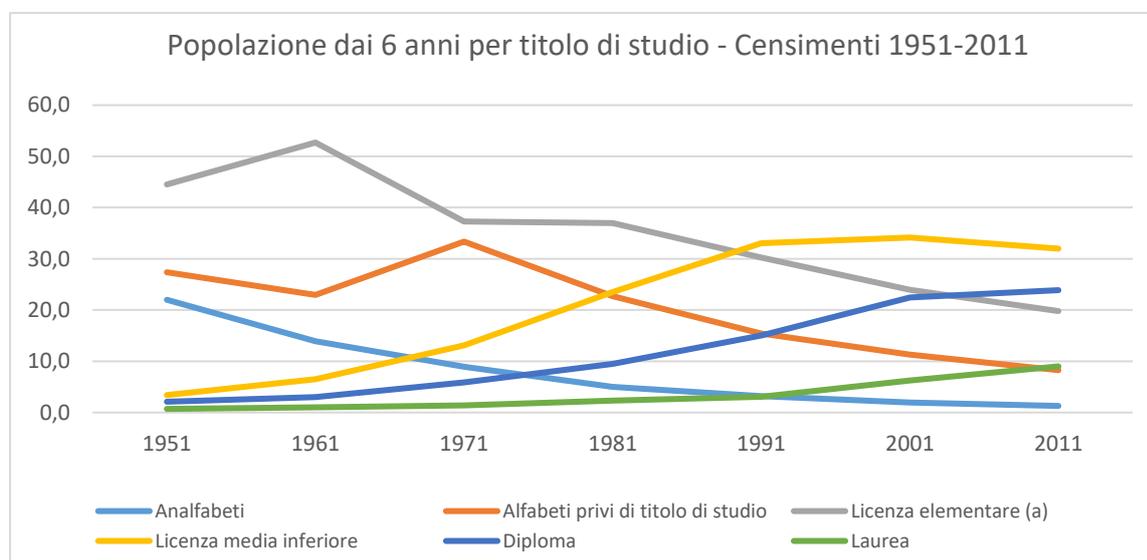
Bottazzi (1999) evidenzia come uno degli aspetti più positivi, e innegabili, del processo di crescita socioeconomica che ha caratterizzato la regione sarda a partire dal secondo dopoguerra, sia la vittoria sulla piaga dell'analfabetismo. Se al censimento del 1951 (figura 3.2), quasi il 50% della popolazione sarda possedeva malapena un titolo di studio elementare, e l'altra metà della popolazione si suddivideva tra analfabeti e alfabeti sprovvisti di titolo di studio, i dati del

<sup>64</sup> L'indice di dipendenza strutturale rappresenta il carico sociale ed economico della popolazione non attiva (0-14 anni e 65 anni ed oltre) su quella attiva (15-64 anni).

<sup>65</sup> L'indice di natalità è dato dal numero medio di nascite in un anno ogni mille abitanti.

censimento del 2011 descrivono una situazione fortunatamente capovolta. La quota di analfabeti è prossima ad azzerarsi, mentre circa un terzo della popolazione è in possesso di diploma o la laurea (rispettivamente 24% a 9%).

Figura 3.2 Andamento dei livelli di istruzione della popolazione sarda over 6. Censimenti 1951 - 2011



Fonte: Elaborazione Serie storiche ISTAT

Benché si siano fatti dei passi da gigante rispetto ad una situazione tragica, ad oggi la regione deve ancora lottare contro la piaga dell'abbandono scolastico ed un numero complessivamente basso di soggetti con titolo di istruzione superiore (tabella 3.3). Nel complesso, in Sardegna, la quota di soggetti in possesso di titolo di studio universitario è pari al 9,77%, contro la media nazionale di 11,17. Anche la quota di diplomati risulta inferiore rispetto alla media nazionale (26,04% contro il 30,20%). Parallelamente, quasi 35% della popolazione residente in Sardegna è in possesso della licenza di scuola media inferiore, contro il 29,77% della media nazionale. Entrando nel dettaglio delle aree oggetto del presente studio, ci troviamo dinanzi ad una situazione ben peggiore di quella registrata a livello regionale. La quota di laureati risulta essere inferiore alla media regionale in tutte e tre le aree, col picco massimo detenuto nell'Alto Oristanese (a malapena il 6% della popolazione residente è in possesso di un titolo di studio universitario). Per quanto riguarda invece la quota di diplomati, la situazione migliora sia ad Assemmini che a Carbonia (rispettivamente 27,52% e 29,10%) mentre nell'Alto Oristanese si registra anche in questo caso una quota di diplomati ben al di sotto della media regionale (22,95% contro il 26,04%). La zona dell'Alto Oristanese si configura in assoluto come quella

meno scolarizzata, dove quasi 40% della popolazione è a malapena in possesso del diploma di scuola media inferiore e quasi il 25% della popolazione non va oltre la licenza elementare.

Tabella 3.3 Grado di istruzione della popolazione residente. Censimento 2011

| Censimento 2011        | popolazione residente (valori percentuali) |              |                                    |                              |   |  |                     |
|------------------------|--|--------------|------------------------------------|------------------------------|---|--|---------------------|
|                        | Grado di istruzione                        | analfabeta   | alfabeta privo di titolo di studio | licenza di scuola elementare | licenza di scuola media inferiore o di avviamento professionale | diploma di scuola secondaria superiore | titoli universitari |
| Italia                 | 1,06%                                      | 7,70%        | 20,10%                             | 29,77%                       | 30,20%  | 11,17%                                 | 100,00%             |
| Nord-ovest             | 0,58%                                      | 6,33%        | 20,50%                             | 30,77%                       | 30,60%  | 11,23%                                 | 100,00%             |
| Nord-est               | 0,48%                                      | 6,92%        | 20,83%                             | 29,20%                       | 31,49%  | 11,08%                                 | 100,00%             |
| Centro                 | 0,63%                                      | 7,33%        | 19,10%                             | 27,36%                       | 32,32%  | 13,26%                                 | 100,00%             |
| Sud                    | 2,10%                                      | 9,39%        | 19,93%                             | 29,90%                       | 28,46%  | 10,22%                                 | 100,00%             |
| Isole                  | 1,79%                                      | 9,38%        | 20,03%                             | 32,26%                       | 26,99%  | 9,55%                                  | 100,00%             |
| Sardegna               | 1,27%                                      | 8,27%        | 19,78%                             | 34,86%                       | 26,04%  | 9,77%                                  | 100,00%             |
| <b>Assemini</b>        | <b>1,40%</b>                               | <b>8,09%</b> | <b>17,14%</b>                      | <b>37,39%</b>                | <b>27,52%</b>   | <b>8,46%</b>                           | <b>100,00%</b>      |
| <b>Alto Oristanese</b> | <b>1,26%</b>                               | <b>8,37%</b> | <b>23,37%</b>                      | <b>38,03%</b>                | <b>22,95%</b>   | <b>6,02%</b>                           | <b>100,00%</b>      |
| Ollastra               | 1,59%                                      | 12,10%       | 23,87%                             | 41,82%                       | 17,36%  | 3,26%                                  | 100,00%             |
| San Vero Milis         | 1,07%                                      | 7,45%        | 24,05%                             | 39,42%                       | 21,75%  | 6,26%                                  | 100,00%             |
| Santa Giusta           | 0,77%                                      | 6,98%        | 20,50%                             | 36,37%                       | 26,80%  | 8,58%                                  | 100,00%             |
| Seneghe                | 1,30%                                      | 7,91%        | 29,77%                             | 33,56%                       | 21,47%  | 5,99%                                  | 100,00%             |
| Siamaggiore            | 1,17%                                      | 8,64%        | 20,28%                             | 38,85%                       | 24,97%  | 6,08%                                  | 100,00%             |
| Siamanna               | 2,03%                                      | 9,00%        | 23,19%                             | 40,05%                       | 20,66%  | 5,07%                                  | 100,00%             |
| Siapiccia              | 3,66%                                      | 9,58%        | 26,20%                             | 45,92%                       | 12,11%  | 2,54%                                  | 100,00%             |
| Simaxis                | 1,04%                                      | 8,92%        | 22,98%                             | 36,10%                       | 24,79%  | 6,17%                                  | 100,00%             |
| Solarussa              | 0,81%                                      | 8,05%        | 20,92%                             | 38,56%                       | 25,35%  | 6,31%                                  | 100,00%             |
| Tramatza               | 1,57%                                      | 8,37%        | 26,26%                             | 40,27%                       | 19,14%  | 4,39%                                  | 100,00%             |
| Villanova Truschedu    | 1,30%                                      | 4,87%        | 29,87%                             | 37,99%                       | 20,78%  | 5,19%                                  | 100,00%             |
| Villaurbana            | 2,20%                                      | 9,85%        | 24,28%                             | 39,39%                       | 19,88%  | 4,40%                                  | 100,00%             |
| Zerfaliu               | 1,70%                                      | 10,13%       | 25,02%                             | 39,10%                       | 21,17%  | 2,87%                                  | 100,00%             |
| <b>Carbonia</b>        | <b>1,38%</b>                               | <b>7,61%</b> | <b>20,34%</b>                      | <b>33,56%</b>                | <b>29,10%</b>   | <b>8,01%</b>                           | <b>100,00%</b>      |

Fonte: Dati ISTAT

### 3.2.4 Mercato del lavoro

Le condizioni di vita generali della popolazione all'interno di un dato territorio sono necessariamente condizionate dalle possibilità offerte dal locale mercato del lavoro. In generale al censimento del 2011 (tabella 3.4), la regione denota una condizione di maggior sofferenza

rispetto alla situazione complessiva nazionale, e in particolare delle regioni del Nord e del Centro Italia. Nonostante la quota più bassa di forza lavoro presente sul territorio regionale (circa 66% contro il 68,42% della media nazionale) la popolazione in cerca di lavoro si attesta attorno al 12%, contro il 9,52% della media nazionale. Per quanto riguarda le aree di Assemini, a Carbonia e dell'Alto Oristanese, la situazione non sembra destinata a migliorare. Anche in questo caso la situazione migliore si registra ad Assemini, dove la percentuale di occupati è pari a circa il 45% sul totale della popolazione, mentre questo valore scende drasticamente nelle altre due aree (38,67% gli occupati dell'Alto Oristanese e 36,37% gli occupati a Carbonia). Occorre sottolineare che ad una quota inferiore di occupati in queste ultime due aree non corrisponde tuttavia una quota superiore di soggetti in cerca di occupazione. Ciò si spiega facilmente con la grande incidenza della popolazione che non costituisce forza lavoro, in parte comprensibile se si pensa ai dati sull'invecchiamento della popolazione. Infatti la quota di pensionati dell'Alto Oristanese è pari a circa il 25%, quella dei pensionati di Carbonia si attesta attorno al 21%, mentre i pensionati di Assemini risultano essere poco più del 15%.

Tabella 3.4 Condizione lavorativa della popolazione residente – censimento 2011

| Censimento<br>2011     | popolazione residente (valori percentuali) |                              |                 |                            |   |              |               |                        |                |
|------------------------|--|------------------------------|-----------------|----------------------------|---|--------------|---------------|------------------------|----------------|
|                        | forze<br>di<br>lavoro                      | non<br>forze<br>di<br>lavoro | forze di lavoro |                            | non forze di lavoro   |              |               |                        | totale         |
|                        |  |                              | occupato        | in cerca di<br>occupazione | pensione<br>da attività<br>lavorativa<br>precedente<br>o redditi da<br>capitale | studente/ssa | casalinga/o   | in altra<br>condizione |                |
| Italia                 | <b>68,42%</b>                              | <b>31,58%</b>                | 58,89%          | 9,52%                      | 2,10%   | 6,35%        | 15,09%        | 8,04%                  | 100,00%        |
| Nord-ovest             | <b>69,08%</b>                              | <b>30,92%</b>                | 59,96%          | 9,11%                      | 1,89%   | 6,73%        | 15,51%        | 6,80%                  | 100,00%        |
| Nord-est               | <b>70,53%</b>                              | <b>29,47%</b>                | 60,85%          | 9,68%                      | 1,97%   | 6,58%        | 14,84%        | 6,08%                  | 100,00%        |
| Centro                 | <b>67,69%</b>                              | <b>32,31%</b>                | 58,10%          | 9,59%                      | 2,49%   | 6,37%        | 13,83%        | 9,62%                  | 100,00%        |
| Sud                    | <b>64,09%</b>                              | <b>35,91%</b>                | 54,24%          | 9,85%                      | 2,12%   | 5,03%        | 16,42%        | 12,34%                 | 100,00%        |
| Sardegna               | <b>66,37%</b>                              | <b>33,63%</b>                | 54,62%          | 11,75%                     | 3,54%   | 4,96%        | 15,19%        | 9,94%                  | 100,00%        |
| <b>Assemini</b>        | <b>57,27%</b>                              | <b>42,73%</b>                | <b>45,76%</b>   | <b>11,51%</b>              | <b>15,56%</b>   | <b>6,94%</b> | <b>14,38%</b> | <b>5,84%</b>           | <b>100,00%</b> |
| <b>Alto Oristanese</b> | <b>47,74%</b>                              | <b>52,26%</b>                | <b>38,67%</b>   | <b>9,06%</b>               | <b>25,01%</b>   | <b>7,66%</b> | <b>12,61%</b> | <b>6,98%</b>           | <b>100,00%</b> |
| Ollastra               | <b>43,55%</b>                              | <b>56,45%</b>                | 36,36%          | 7,20%                      | 27,48%  | 9,35%        | 13,74%        | 5,89%                  | 100,00%        |
| San Vero Milis         | <b>46,12%</b>                              | <b>53,88%</b>                | 37,17%          | 8,96%                      | 28,57%  | 6,73%        | 11,50%        | 7,09%                  | 100,00%        |
| Santa Giusta           | <b>53,08%</b>                              | <b>46,92%</b>                | 44,32%          | 8,76%                      | 17,84%  | 8,40%        | 14,35%        | 6,33%                  | 100,00%        |
| Seneghe                | <b>42,60%</b>                              | <b>57,40%</b>                | 36,26%          | 6,34%                      | 33,33%  | 7,68%        | 8,96%         | 7,43%                  | 100,00%        |
| Siamaggiore            | <b>47,89%</b>                              | <b>52,11%</b>                | 40,00%          | 7,89%                      | 22,17%  | 10,51%       | 11,89%        | 7,54%                  | 100,00%        |
| Siamanna               | <b>46,80%</b>                              | <b>53,20%</b>                | 40,54%          | 6,26%                      | 26,39%  | 8,44%        | 12,24%        | 6,12%                  | 100,00%        |

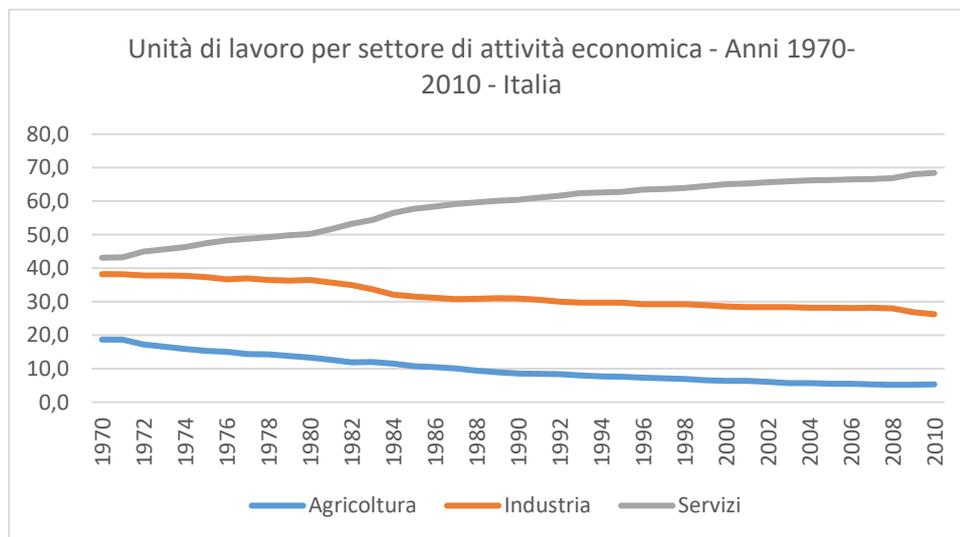
|                     |               |               |               |              |               |              |               |              |                |
|---------------------|---------------|---------------|---------------|--------------|---------------|--------------|---------------|--------------|----------------|
| Siapiccia           | <b>43,41%</b> | <b>56,59%</b> | 30,54%        | 12,87%       | 31,74%        | 7,49%        | 9,58%         | 7,78%        | 100,00%        |
| Simaxis             | <b>47,06%</b> | <b>52,94%</b> | 38,99%        | 8,07%        | 23,43%        | 8,07%        | 13,89%        | 7,53%        | 100,00%        |
| Solarussa           | <b>45,59%</b> | <b>54,41%</b> | 36,59%        | 9,00%        | 23,28%        | 7,35%        | 13,87%        | 9,92%        | 100,00%        |
| Tramatza            | <b>48,41%</b> | <b>51,59%</b> | 38,89%        | 9,52%        | 25,85%        | 6,12%        | 11,68%        | 7,94%        | 100,00%        |
| Villanova Truschedu | <b>41,44%</b> | <b>58,56%</b> | 34,93%        | 6,51%        | 33,22%        | 5,14%        | 14,04%        | 6,16%        | 100,00%        |
| Villaurbana         | <b>49,38%</b> | <b>50,62%</b> | 35,23%        | 14,15%       | 32,22%        | 5,96%        | 9,56%         | 2,88%        | 100,00%        |
| Zerfaliu            | <b>48,86%</b> | <b>51,14%</b> | 35,31%        | 13,55%       | 22,55%        | 6,33%        | 14,34%        | 7,91%        | 100,00%        |
| <b>Carbonia</b>     | <b>46,08%</b> | <b>53,92%</b> | <b>36,37%</b> | <b>9,71%</b> | <b>21,09%</b> | <b>7,26%</b> | <b>17,05%</b> | <b>8,53%</b> | <b>100,00%</b> |

Fonte: Dati ISTAT

### 3.2.5 Evoluzione dei settori produttivi

I tratti essenziali del peculiare processo di modernizzazione che ha interessato la Sardegna sono essenzialmente riconducibili alla rapidissima trasformazione da società agraria a società terziaria, al mancato passaggio attraverso una fase di industrializzazione, ad una “terziarizzazione precoce e drogata, cresciuta in larga misura su sé stessa e sull’aumento dei consumi pubblici e privati (Bottazzi 1999, pag. 29). Dagli anni 70 ad oggi, l’Italia nel suo complesso ha conosciuto un’evoluzione in termini produttivi (figura 3.3) orientata alla progressiva compressione del numero degli addetti dell’industria (ridottisi da circa il 40% del 1970 al 26% del 2010), a favore dell’espansione del numero degli occupati del settore terziario. Parallelamente, si è assistito alla contrazione massiccia del numero di addetti in agricoltura.

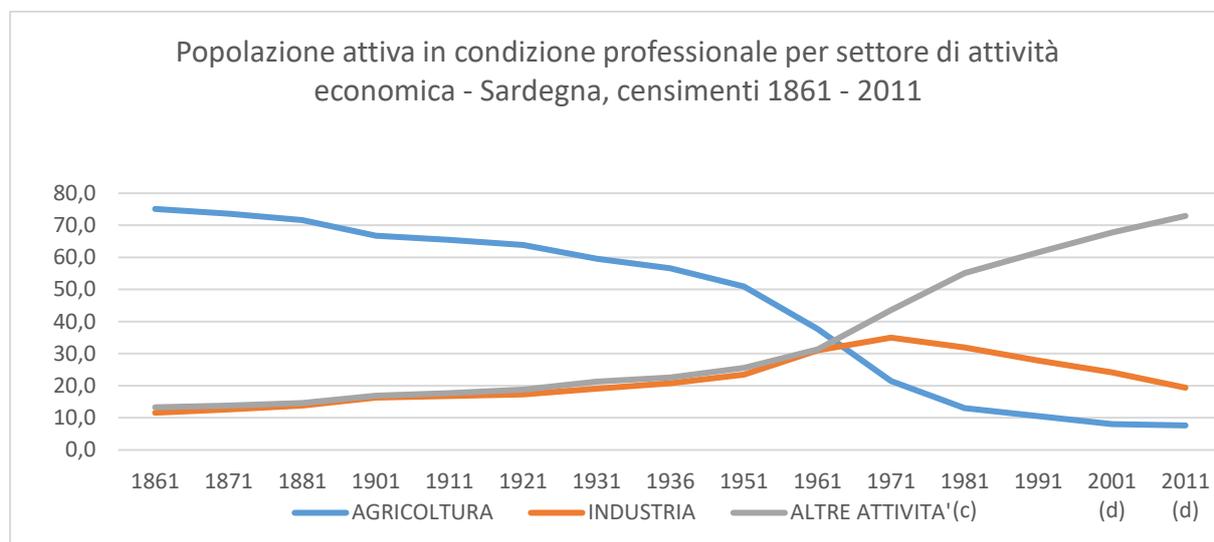
Figura 3.3 Unità di lavoro per settore di attività economica (Italia). Anni 1970 - 2010



Fonte: elaborazione serie storiche ISTAT

Ciò che è accaduto in Sardegna nello stesso periodo, va letto alla luce delle trasformazioni socioeconomiche innescate a partire dai primi anni 50 (figura 3.4). Proprio a partire da quegli anni infatti il settore primario ha conosciuto una contrazione inarrestabile. Nel 1951 la metà della popolazione attiva in Sardegna era occupata in agricoltura mentre oggi lo è una quota di poco superiore al 7% (comunque superiore al dato nazionale). Il settore industriale dal canto suo ha sì conosciuto una crescita del numero degli addetti, non intensa come nel resto d'Italia. La quota massima di addetti del settore industriale la si è avuta infatti al censimento del 1971 (35%), e a partire dalle ripetute crisi di settore del decennio successivo si è avviata una fase di contrazione tuttora in atto. La crescita del numero degli addetti del settore terziario è risultata invece inarrestabile. Dal valore del 25% del 1951 si è arrivati a una quota di addetti pari a circa il 73% nel 2011.

Figura 3.4 Unità di lavoro per settore di attività economica (Sardegna). Censimenti 1861 - 2011<sup>66</sup>



Fonte: elaborazione serie storiche ISTAT

<sup>66</sup> Con riguardo ai dati inseriti in grafico, si specifica che:

a) La popolazione attiva in condizione professionale comprende gli occupati e i disoccupati ed esclude dal computo le persone in cerca di prima occupazione. Dal 1861 al 1961 i dati sulla popolazione attiva fanno riferimento alle persone di 10 anni e più, dal 1971 al 1991 a quelle di 14 anni e più e dal 2001 a quelle di 15 anni e più. Fino al 1961 viene ripresa la ricostruzione effettuata da C. D'Agata (1965). Per gli anni successivi si fa riferimento ai dati censuari, così come pubblicati.

b) I Censimenti generali della popolazione del 1891 e del 1941 non sono stati effettuati, per motivi di ordine organizzativo o-finanziario il primo, per motivi bellici il secondo.

c) Dal 1981, i quesiti sulla condizione professionale fanno riferimento alla settimana precedente la data del censimento;

d) Il dato del 2001 e del 2011 si riferisce ai soli occupati, in quanto non sono state rilevate le persone in cerca di occupazione distinte per settore di attività economica; negli stessi anni, inoltre, sono cambiati i criteri per l'identificazione degli occupati e dei disoccupati.

Per quanto riguarda la situazione nelle tre aree analizzate emergono alcuni punti fondamentali (tabella 3.5). Innanzitutto, Alto Oristanese risulta essere l'area che tuttora detiene la maggiore vocazione alle attività agricole, con una quota di addetti pari a circa il 12% degli occupati. Le quote di addetti del settore primario di Assemini e Carbonia si attestano invece su livelli inferiori alla media regionale, in linea però con i dati nazionali (circa 5%). Per quanto riguarda il settore industriale, la quota di addetti più consistente è quella registrata a Carbonia. Anche in questo caso è fondamentale considerare la storia economica del territorio, contrassegnata dalla volontà di mantenere in vita le attività minerarie prima, e del polo industriale di Portovesme<sup>67</sup> poi. Assemini dal canto suo è connotata dalla quota maggiore di addetti al settore terziario (oltre il 75% degli occupati). Quest'ultima area risulta essere quella maggiormente conforme ai caratteri di una società postindustriale è altamente urbanizzata, laddove alla crisi del settore secondario si è riusciti a rispondere con una efficace riconversione produttiva e all'espansione contemporanea della domanda e offerta di servizi tipici delle aree urbane ad alta densità abitativa.

---

<sup>67</sup> Successivamente alla crisi del polo minerario di Carbonia, tra il 1969 e il 1972 sorse il polo industriale di Portovesme, orientato alla produzione dell'alluminio e alla lavorazione della bauxite.

Tabella 3.5 Unità di lavoro per settore di attività economica (Italia e Sardegna). Censimento 2011

| Sezioni di attività economica | agricoltura, silvicoltura e pesca | industria     | servizi       | totale         |
|-------------------------------|-----------------------------------|---------------|---------------|----------------|
| Italia                        | 5,55%                             | 27,07%        | 67,38%        | 100,00%        |
| Nord-ovest                    | 2,90%                             | 31,49%        | 65,61%        | 100,00%        |
| Nord-est                      | 5,07%                             | 32,27%        | 62,66%        | 100,00%        |
| Centro                        | 3,67%                             | 23,85%        | 72,48%        | 100,00%        |
| Sud                           | 10,05%                            | 22,16%        | 67,79%        | 100,00%        |
| Sardegna                      | 7,65%                             | 19,43%        | 72,92%        | 100,00%        |
| Cagliari                      | 5,21%                             | 17,16%        | 77,62%        | 100,00%        |
| <b>Assemmini</b>              | <b>4,88%</b>                      | <b>19,29%</b> | <b>75,84%</b> | <b>100,00%</b> |
| Oristano                      | 12,68%                            | 17,19%        | 70,13%        | 100,00%        |
| <b>Alto Oristanese</b>        | <b>11,86%</b>                     | <b>17,65%</b> | <b>70,49%</b> | <b>100,00%</b> |
| Ollastra                      | 9,77%                             | 18,51%        | 71,72%        | 100,00%        |
| San Vero Milis                | 15,11%                            | 17,99%        | 66,91%        | 100,00%        |
| Santa Giusta                  | 8,37%                             | 17,71%        | 73,93%        | 100,00%        |
| Seneghe                       | 17,82%                            | 14,62%        | 67,56%        | 100,00%        |
| Siamaggiore                   | 8,86%                             | 16,86%        | 74,29%        | 100,00%        |
| Siamanna                      | 21,14%                            | 14,09%        | 64,77%        | 100,00%        |
| Siapiccia                     | 29,41%                            | 10,78%        | 59,80%        | 100,00%        |
| Simaxis                       | 9,16%                             | 21,08%        | 69,76%        | 100,00%        |
| Solarussa                     | 7,53%                             | 19,70%        | 72,77%        | 100,00%        |
| Tramatza                      | 11,37%                            | 19,83%        | 68,80%        | 100,00%        |
| Villanova Truschedu           | 16,67%                            | 15,69%        | 67,65%        | 100,00%        |
| Villaurbana                   | 16,73%                            | 15,43%        | 67,84%        | 100,00%        |
| Zerfaliu                      | 12,32%                            | 15,97%        | 71,71%        | 100,00%        |
| Carbonia-Iglesias             | 6,90%                             | 27,77%        | 65,33%        | 100,00%        |
| <b>Carbonia</b>               | <b>3,46%</b>                      | <b>28,23%</b> | <b>68,31%</b> | <b>100,00%</b> |

Fonte: dati ISTAT



## 4. PASSATO, PRESENTE E FUTURO DELLE ABITUDINI ALIMENTARI

### 4.1 Alimentazione tradizionale o co-esistenza di molteplici modelli alimentari?

Negli ultimi decenni, l'interesse mostrato in ambito accademico per la tematica del cibo ha dato come risultato la produzione di numerosissimi studi, alcuni dei quali sono stati in grado di ottenere grande diffusione anche presso l'opinione pubblica, e conseguentemente di influenzare l'immaginario collettivo. A tal proposito, spiccano in particolare gli studi condotti negli anni '50 del novecento dal nutrizionista americano Ancel Keys e dall'italiano Flaminio Fidanza (ivi par. 1.2), alla base della creazione del mito della dieta mediterranea. Mito più che mai attuale anche in considerazione degli scenari alimentari poco rosei che caratterizzano i giorni nostri. Scandali e sofisticazioni dell'industria alimentare, la crescente incertezza per la salute e la preoccupazione per le questioni della sostenibilità e sovranità alimentare – questioni che ben riflettono nelle concettualizzazioni di *gastro-anomia* (1979) e del *paradosso dell'onnivoro* (1990), elaborate da Claude Fischler (ivi 1.4.2.4) – hanno come contrappeso la sempre maggiore importanza data alla valorizzazione e preservazione di alimenti ritenuti tradizionali o tipici di specifiche aree, e connotati da caratteri positivi di naturalezza e salubrità. Ed ecco quindi un dilagare di eventi di promozione e sostegno delle colture andate perse negli ultimi trent'anni o di sagre per la riscoperta di preparazioni culinarie della locale cucina contadina.

Nonostante la tendenza diffusa a contrapporre - come se fossero due blocchi monolitici - l'alimentazione odierna e quella che si suppone dovesse essere l'alimentazione del passato, attribuendole peraltro caratteri di tradizionalità e unicità condivisibili solo a patto di un appiattimento della storia della sua evoluzione, occorre ripercorrere il percorso di evoluzione e le trasformazioni che i diversi modelli alimentari rinvenibili hanno conosciuto, evidenziando come fattori politici, geografici, economici e storici possano averne influenzato l'andamento. Ripercorrendo a ritroso la storia alimentare europea, Montanari e Capatti (2005), indicano come già la cultura culinaria del medioevo sia il frutto dell'intreccio di altre due culture fino ad allora contrapposte, quella romana e quella germanica. Da un lato, grano, vite e olivo - e quindi pane, vino e olio – simboleggiavano una civiltà cittadina e agricola diretta discendente della cultura

greca. D'altra parte invece carne, latte e burro rappresentavano l'emblema di una società dedita alla caccia, pastorizia e raccolta, che dalla foresta traeva la maggior parte delle risorse necessarie al suo sostentamento. A lungo la cultura alimentare romana ritenne inferiore, barbara, la cultura alimentare germanica. Solo con il declino dell'impero romano e con le invasioni dei popoli del Nord tra le abitudini alimentari ottenere un riscatto, diffondendosi anche nel cuore mediterraneo dell'Europa. Non si tratta tuttavia di un movimento unidirezionale, poiché si assisteva la contemporanea diffusione della tradizione agricola romana, soprattutto grazie al prendere piede della religione cristiana che aveva incorporato nella propria simbologia alimentare pane e vino – nell'eucarestia – e olio nei sacramenti. La cucina del medioevo rappresenta quindi l'emblema dell'unione di due culture contrapposte, a seguito dell'ascesa politica, culturale ed economica di una e del parallelo declino dell'altra.

È da questa transizione che dobbiamo partire per comprendere le ragioni delle mutate abitudini alimentari odierne, ma soprattutto per analizzare in maniera oggettiva le profonde trasformazioni che la cultura – intesa non solo come dieta ma come insieme di pratiche e momenti di socializzazione – del cibo sta oggi conoscendo. Occorre tenere a mente il ruolo giocato dai mezzi di informazione e dal fiorire di programmi televisivi, piattaforme online dedicate alle più svariate mode alimentari e, da ultimo alla trasformazione dell'atto del mangiare in ulteriore espressione di quelle pratiche di *sharing economy* (Arcidiacono 2016) che, a partire dalla condivisione degli spazi di lavoro per arrivare allo scambio di risorse e competenze le più disparate, hanno come risultato il moltiplicarsi di pratiche quali quella degli *home restaurants* e degli eventi di *social eating*. Non è il semplice concetto di cibo, in senso lato, a suscitare curiosità e interesse, quanto invece le sue molteplici sfumature e declinazioni in termini di sicurezza, identità, territorio e tradizione. Il primo concetto richiamato, quello della sicurezza alimentare, fa il paio con le questioni inerenti gli innumerevoli scandali alimentari ai quali negli ultimi anni i media ci hanno abituato, oltre che con la spasmodica ricerca di nuovi o rivalutati cibi capaci di apportare grandi benefici per l'organismo umano<sup>68</sup>. Il riferimento alla

---

<sup>68</sup> Il termine *superfood* è utilizzato in ambito commerciale per indicare tutta una serie di alimenti che, in virtù delle loro proprietà organolettiche e capacità nutrizionali, vengono considerati estremamente utili per la salute complessiva dell'organismo, e addirittura curativi nei confronti di specifiche patologie. Ne sono un esempio i mirtilli, le bacche di Goji, la quinoa o l'olio di cocco. Negli ultimi decenni, le mode alimentari hanno subito spesso oscillazioni a favore, o contro, specifiche categorie di alimenti, non sempre col supporto di studi scientificamente attendibili. Basti pensare al caso del burro, a lungo ostracizzato ritenendo che i grassi di origine animale fossero altamente nocivi per la salute umana. Parallelamente alla ostracizzazione del burro, l'industria alimentare delle

identità, richiama la popolarità delle cucine etniche come delle cucine regionali e ancor più locali. Il successo, ormai datato, del movimento Slow Food o la diffusione di nuove forme di incontro tra produttori e consumatori – come nel caso di Eataly – rappresentano la punta di un fenomeno che di sagra in sagra vuole riportare in auge sapori desueti e tiene viva la contrapposizione tra un oggi standardizzato e industriale (non solo nei sapori ma anche nelle forme della convivialità) ed un passato alimentare che, forse con troppa facilità, viene caricato di elementi positivi e benefici e altrettanto facilmente fa leva su un concetto di tradizione che probabilmente affonda le sue radici in tempi ben più vicini a noi di quanto potremmo immaginare.

#### *4.1.1 Identità, territorio e tradizione alimentare: l'avvento delle cucine regionali italiane*

È necessario comprendere come i concetti di identità, territorio e tradizione, analizzati in chiave alimentare e sociologica, siano connessi tra di loro. Secondo alcuni studiosi, fra tutti Fischler (1988) “il cibo è centrale per il nostro senso di identità”, sia esso legato al costituirsi di identità collettive che di identità individuali. Spesso questo legame sarebbe frutto di pratiche inconsapevoli. A tal proposito Ray (2016) cita Bourdieu e il concetto di *doxa* (1977) per sottolineare come una specifica identità culinaria necessiti del fondamentale passaggio da uno stato di azione non-cosciente ad uno di pratica cosciente. Allo stesso tempo il processo di produzione delle identità, lungi dall'essere stabile e definito, andrebbe a crearsi all'interno di ampi campi di forza quali le nazioni, le classi, le caste e via dicendo, definendo di volta in volta gli individui coinvolti e, allo stesso tempo, venendo definito da quei stessi soggetti (Foucault, 1984 e Bourdieu, 1984). Secondo l'autore andrebbe in questo modo a spiegarsi il diffondersi di nuove o rinnovate pratiche culinarie all'interno di specifici gruppi di individui (ad esempio l'interesse della classe media urbana per i cibi biologici e le produzioni sostenibili<sup>69</sup>) o il persistere di tabù alimentari governati da prescrizioni sociali o religiose, come nel caso

---

margarine e degli olii vegetali conobbe un'incredibile fortuna. È del 2014 la pubblicazione del volume “The Big Fat Surprise: Why Butter, Meat and Cheese Belong in a Healthy Diet” di Nina Teicholz, che smentisce completamente le teorie di pericolosità dell'alimento in questione, sostenendone al contrario i benefici all'interno di una dieta equilibrata.

<sup>69</sup> Per un approfondimento sul tema delle produzioni biologiche all'interno del sistema dei gruppi di acquisto solidale (GAS) e delle tipologie di soggetti che si inseriscono all'interno di questi circuiti di produzione-distribuzione in ambito urbano, si veda Crisci, Giacomo e Fonte, Maria, *L'accesso al bio nella transizione verso la sostenibilità dei sistemi agro-alimentari. Il caso dei Gruppi di acquisto solidale*, in *Agriregioneuropa*, anno 10 n. 37, giugno 2014.

dell'astensione dal cibarsi di carni bovine praticata in base ad una appartenenza di casta (Dumont 1981, Harris 1986). Lo stesso Bourdieu, nel *La distinzione. Critica sociale del gusto* (1984), propone una visione tutt'oggi dominante del ruolo della classe nella costruzione del gusto. Una vasta letteratura si è occupata e tuttora si occupa delle identità sociali e dei modelli alimentari. Qui interessa lo schema proposto da Ray (2016) che focalizza la sua attenzione su tre tipi di collettività – nazione, regione ed etnicità - per comprendere in che modo le questioni identitarie possano influenzare e modellare gli schemi del comportamento alimentare. Per quanto riguarda il territorio, già nei secoli passati ampie discussioni vennero condotte sul significato della rilevanza delle cucine nazionali, e sulla peculiarità che alcune di queste cucine andarono a riaffermare nell'ambito internazionale. Su tutte rileva l'importanza che la cucina francese acquisì nel diciannovesimo secolo, arrivando a diventare il caso paradigmatico della cucina delle classi dominanti, in virtù della esclusività, raffinatezza e complessità delle pietanze proposte. Parallelamente, negli stessi anni in cui la cucina francese emergeva come emblema della raffinatezza, all'interno dei suoi confini affioravano e acquisivano valore le cucine regionali, simbolo di specificità, freschezza degli alimenti e delle materie prime, unicità del *terroir* francese. Tuttavia i concetti da soli non sono in grado di spiegare la fortuna e la fama che la cucina francese ebbe a dispetto ad esempio delle cucine italiana o britannica. Bisogna allora considerare l'importanza di altre variabili in grado di spiegare il perché di cotanto successo. L'affermarsi della cucina francese implica infatti anche l'affermarsi della civiltà, della cultura francese, e secondo Ory (1997) addirittura la supremazia della cucina francese rappresenterebbe una sorta di ricompensa per le umiliazioni diplomatiche e militari subite nello stesso secolo. Per le stesse ragioni, quando a cavallo tra il diciannovesimo e il ventesimo secolo gli assetti politici a livello europeo si modificarono, ecco che la cucina tedesca, fino ad allora presa in scarsa considerazione si vide protagonista di altisonanti parallelismi tra le polpette della foresta nera ed il pensiero, la letteratura, le arti germaniche, con le quali apparentemente la pietanza divideva spessore, densità e profondità (Ory 1997, p. 444). Anche Mennell (1985) si sofferma sui processi di costruzione delle differenti identità culinarie nazionali, a partire dalla sofisticata cucina francese, per arrivare alla dimenticabile cucina domestica inglese. Mennell afferma infatti che l'assolutismo inglese e l'importanza della corte, così come dei piatti che ivi venivano preparati consumati, subirono una brusca battuta d'arresto in occasione della guerra civile inglese. Con la rivoluzione del 1688 avvenne infatti una redistribuzione del potere a

partire dal centro assolutista della nazione verso le campagne dell'aristocrazia terriera. Questi nodi distribuiti sul territorio inglese mantennero una indipendenza politica fino a tutto il diciannovesimo secolo, con conseguente declino della letteratura culinaria di corte e il contemporaneo diffondersi di un gusto rustico, rurale, contrapposto alla raffinatezza di corte della cucina francese. Mennell insiste anche sul fatto che in Francia, diversamente da quanto accaduto in Inghilterra, la rivoluzione non distrusse l'alta cucina ma piuttosto influenzò le caratteristiche delle professioni culinarie, aprendo la strada alla diffusione di ristoranti sempre più competitivi e al conseguente ampliamento del divario tra cucina professionale e cucina domestica. Per quanto riguarda invece il concetto di regione, egli afferma che per poter parlare di regionalità occorre necessariamente fare riferimento a un centro e ai movimenti verso l'esterno o verso di esso, osservabili in virtù della circolazione di beni e persone. Oggi, l'affermarsi di talune cucine nazionali non avrebbe probabilmente luogo se non assistessimo alla grande circolazione di cuochi internazionali, critici, mezzi di comunicazione. Allo stesso modo la circolazione di cuochi e il lavoro dei gastronomi giocò nel diciannovesimo secolo un importantissimo ruolo nella definizione e promozione della cucina francese. Montanari e Capatti (2005) descrivono con precisione l'affermarsi delle cucine regionali in Italia, a partire da una necessità di specificità e distinzione che scaturiva dalla peculiare situazione politica all'indomani dell'unità d'Italia. Gli autori notano come nel momento in cui l'alta cucina francese ha segnato l'inizio del declino in quanto standard di culinarietà occidentale, ampi spazi si sono aperti per l'emergere della cucina italiana. Quest'ultima, si è affermata grazie alle differenze, alle differenti provenienze degli innumerevoli piatti delle sue cucine regionali e provinciali, all'esclusività di pietanze quali la mortadella di Bologna o delle olive all'ascolana, tutti prodotti in grado di assumere una specifica identità nel momento in cui avessero valicato i confini locali di produzione andando a definirsi come altro rispetto ai luoghi del consumo. Per i due autori l'identità, soprattutto quando connessa a delle tradizioni alimentari, è strettamente legata agli scambi:

“sembrerebbe scontato pensarla come appartenenza a un territorio: i prodotti, le ricette di un determinato luogo. Ma così si dimentica che l'identità si definisce anche (o forse soprattutto) come differenza, cioè in rapporto agli altri. Nel caso specifico della gastronomia ciò appare con chiarezza: l'identità “locale” nasce in funzione dello scambio, nel momento in cui (e nella misura in cui) un prodotto o una ricetta si confrontano con culture e regimi diversi.” (Montanari e Capatti, 2005, p.IX)

A proposito di regionalizzazione della alimentazione italiana, anche durante il ventennio fascista si assistette ad un interessante processo “guidato” di territorializzazione e promozione dei prodotti tipici e delle specialità gastronomiche locali. Il primo documento ufficiale di questa propaganda gastronomica fu la “*Carta delle principali specialità gastronomiche delle regioni italiane*” seguita dalla “*Guida gastronomica d’Italia del Touring Club Italiano*” (1931). Quest’opera rappresentò un vero e proprio censimento di tutte le specialità gastronomiche suddivise per ambiti territoriali circoscritti, necessario sforzo a sostegno della propaganda turistica del periodo. Montanari e Capatti fanno notare come una delle conseguenze più importanti di questa fase di promozione delle specialità eno-gastronomiche sia il riconoscimento del meridione d’Italia quale luogo d’origine di prelibatezze culinarie al pari delle regioni del Nord (su tutte il Piemonte, la cui cucina assai vicina ai gusti dei vicini francesi, riscuoteva all’epoca grande successo in tutta Italia).

Altri casi di affermazione di cucine nazionali confermano come le identità alimentari siano sovente il frutto di precisi accadimenti storici, politici o economici. Appadurai (1998), che con grande anticipo aveva notato le differenze tra l’alta cucina nazionale francese centralizzata da un lato e l’Italia dei molteplici idiomi regionali e delle altrettante cucine locali, descrive l’emergere di un menu nazionale indiano, essenzialmente postindustriale e postcoloniale, frutto della circolazione dei professionisti urbani, fenomeno connesso allo sviluppo delle reti ferroviarie, agli spostamenti dei militari e delle imprese private. Wilk (2006) descrive l’affermarsi della cucina nazionale in Belize (in particolare del riso e dei fagioli rossi importati, preferiti ai locali fagioli neri coltivati da millenni) come frutto di un processo di creazione del “locale” in un contesto globalizzato, il tutto a favore del rafforzamento di un’immagine per il mercato turistico affamato di diversità e differenza.

Le identità sociali, così come le identità alimentari e i modelli alimentari paiono dunque più come il frutto di una costruzione sociale mirata a rispondere a contingenti situazioni sociali, politiche ed economiche, che non invece come processi specifici di adattamento culturale.

#### *4.1.2 La “modernizzazione” del modello alimentare italiano*

Il modello alimentare italiano andatosi ad affermare tra il diciannovesimo ed il ventesimo secolo, caratterizzato dalla progressiva territorializzazione delle specialità eno-gastronomiche e per lungo tempo retaggio unico delle classi dominanti, ha posto le basi per una ridefinizione

delle pratiche alimentari che a partire dagli anni '50 del secolo scorso si sono distanziate sempre più dagli schemi nutrizionali di nazioni come l'Inghilterra, la Germania agli Stati Uniti, nelle quali il benessere e la crescita economica sono andati di pari passo con una standardizzazione del gusto a favore dei prodotti alimentari industriali, totalmente slegati dai territori. In Italia si è assistito invece ad un adeguamento del mondo rurale agli stili di vita cittadini, o comunque delle classi più agiate, che a fronte di un aumento della quantità di derrate alimentari disponibili ha saputo preservare la qualità e la specificità delle produzioni alimentari locali. La cucina domestica e contadina è rimasta a lungo dominante, a discapito del modello alimentare incarnato dal fast-food. Oggi, soprattutto riguardo alle generazioni più giovani, si assiste a una netta inversione di tendenza a favore dei cibi industriali, pronti, veloci, cosmopoliti (come nel caso degli innumerevoli casi di *melting pot* culinari e la diffusione di *sushibar*, catene di fast-food, e così via). Queste trasformazioni confermano che – a discapito di quanti possano ritenere che le abitudini alimentari siano tendenzialmente statiche e soggette a mutazioni lente – ci ritroviamo, oggi come in passato, immersi in un processo di continuo adattamento – più che di evoluzione – delle nostre abitudini alimentari. Ciò che davvero conta è, piuttosto, comprendere le ragioni profonde di tali processi e l'andamento che essi possono assumere nei differenti contesti di vita. Harris (1986), il quale si inserisce all'interno della corrente sviluppatista (ivi par. 1.4.3) in maniera atipica, ritiene che alla base di differenti scelte alimentari risiedono sempre degli accurati calcoli costi-benefici. Stante un predeterminato ammontare di risorse alimentari, le abitudini culinarie di una data popolazione rappresenterebbero la miglior combinazione possibile che, reiterata nel tempo, sarebbe alla base del formarsi di uno specifico gusto e sensibilità alimentare.

Le modifiche individuabili all'interno degli schemi di comportamento alimentare non riguardano esclusivamente ciò che poniamo nei nostri piatti, ma anche la strutturazione dei singoli pasti, i tempi e i luoghi dedicati alle attività di approvvigionamento, di preparazione e consumo di cibo, il numero e la varietà di portate. Una delle forse maggiori rivoluzioni che l'alimentazione ha conosciuto negli ultimi decenni è quella legata al mondo della tecnologia, e in particolare all'avvento degli elettrodomestici utilizzati nelle attività di conservazione, preparazione e cottura degli alimenti. La loro diffusione ha segnato infatti il passaggio dall'utilizzo di prodotti esclusivamente freschi, poco lavorati, preparati e cotti in modo relativamente semplice, al consumo di alimenti stoccati per interi mesi e quindi slegati dal

concetto di stagionalità, spesso provenienti da aree estremamente lontane situate anche al di fuori dei confini nazionali ed europei. La complessità delle preparazioni è andata via via salendo, così come le tecniche di cottura e conservazione (basti pensare all'innovativa tecnica domestica di cottura degli alimenti sottovuoto). A questa trasformazione, avvenuta all'interno delle mura domestiche, si è accompagnata la parallela trasformazione dell'offerta alimentare di tipo industriale. La produzione industriale si è caratterizzata non solo per la capacità di produrre quantità elevatissime di prodotto standardizzato per gusto e proprietà nutrizionali, ma anche per l'introduzione nel mercato di prodotti nuovi in grado di ridurre i tempi di preparazione e contemporaneamente allungare quelli di conservazione (cibi pronti in scatola, pasti liofilizzati e preparati di ogni sorta e genere ai quali dover aggiungere solitamente solo delle piccole componenti liquide, al fine di ottenere un prodotto pronto per essere cucinato). Due prodotti al tempo stesso simbolo dell'alimentazione italiana odierna e ritenuti componente essenziale della tradizione culinaria della penisola, quali la pasta e la conserva di pomodoro, sono in realtà un prodotto piuttosto recente della moderna industria agroalimentare. Quando i cibi moderni prodotti industrialmente risultano palesemente slegati dalle pietanze di tipo più tradizionale, sono le strategie di marketing a operare per mantenere un rapporto con specifici valori che richiamino al passato, alla famiglia, alla tradizione. Per Montanari e Capatti (2005, pp. 291-292) è evidente come

*“il capitalismo agro-alimentare opera la sintesi fra la modernizzazione della casa (dal frigorifero al forno a microonde), la delega crescente delle operazioni culinarie, il consumo occasionale e l'esigenza di salvare un'identità gastronomica. Si occupa sia di preparazioni durature (lasagne surgelate) che di conserve a rapida cottura (spaghetti). [...] I valori domestici, nel corso degli ultimi cinquant'anni, si sono ribaltati; quelli industriali hanno subito variazioni altrettanto importanti. Il manufatto, dall'ingrediente al servizio, un minestrone per esempio, diventa un valore costoso in termini di tempo e denaro, rispetto allo stesso surgelato, quale che sia il rendimento gustativo di quest'ultimo.”*

Di pari passo con i cambiamenti nelle abitudini a tavola, cambia la concezione stessa dell'atto di cibarsi ed il nostro ruolo rispetto ad essa. Sempre più l'individuo è inteso come consumatore di prodotti alimentari, piuttosto che semplice mangiatore, anche se già Veblen (1899) e la sua concettualizzazione del consumo vistoso si soffermano sulle strategie di differenziazione alimentare. È interessante osservare come il succitato mito della dieta mediterranea possa essere assunto a emblema dello stravolgimento concettuale della nostra dieta quotidiana. In risposta a scandali e sofisticazioni dell'industria alimentare, alla crescente incertezza per la salute e la preoccupazione per le questioni della sostenibilità e sovranità alimentare, le campagne di

valorizzare e preservazione di quegli alimenti ritenuti tradizionali o tipici di specifiche aree, e connotati da caratteri positivi di naturalezza e salubrità rafforzano a loro volta il mito di una ruralità sinonimo di buon vivere. Questo mito si tradurrà, a partire dagli anni '60, nel fiorire dell'industria del turismo di massa e nel moltiplicarsi di eventi folclorici volti a sostenere di volta in volta questa o quella produzione locale. Al successo della tradizione e della tipicità alimentari corrisponde però il loro parallelo stravolgimento:

*“l'industria fa la sua parte nell'inventare o reinventare la tradizione e sovente non sussistono i documenti per un esame analitico e retrospettivo. [...] la nozione di tipicità corrisponde sempre più alle tecniche di produzione e sempre meno all'origine geografica delle materie prime. Il mutamento delle condizioni produttive comincia a manifestarsi anche in zone protette e omogenee. Vallate italiane tradizionalmente associate a salumi e prodotti caseari hanno abbandonato la loro agricoltura senza perdere le relative industrie. [...] La standardizzazione delle materie prime ha omologato inoltre razze e cultivar, senza segnare la fine della diversità delle preparazioni culinarie. A un mercato locale, ora povero ora ricco, ineguale a ogni stagione e a ogni mutamento climatico, diseguale da una città all'altra, è subentrata una distribuzione unidimensionale, sempre più estesa nello spazio, con prodotti freschi che, per costo, conservazione e riconoscibilità, rispondono a un numero limitato di tipologie ricorrenti. (Montanari e Capatti, 2005, pp.98-99)*

## 4.2 Gli spazi sociali alimentari

La Sardegna, sembra avere fatto dei valori di tipicità, naturalezza e tradizione il suo biglietto da visita per la promozione non solo dei suoi beni paesaggistici (di indubbio valore) ma anche del suo variegato patrimonio eno-gastronomico. Nell'anno della Esposizione Universale di Milano 2015 (da qui EXPO) dal tema “Nutrire il pianeta, energia per la vita”, hanno ottenuto ampio risalto mediatico le battaglie per l'esportazione del *proceddu*<sup>70</sup> o il tam tam attorno agli studi sulla longevità<sup>71</sup> degli abitanti dell'isola e alle tematiche del pastoralismo<sup>72</sup> che, come

---

<sup>70</sup> Piatto della cucina regionale sarda, a base di arrosto di maialino da latte, al centro di polemiche nei primi mesi del 2015 per il divieto di commercializzazione presso gli stand di EXPO. Il divieto di esportazione della carne suina cruda era dovuto alla diffusione della peste suina nell'isola.

<sup>71</sup> A tal proposito, la Sardegna è divenuta oggetto di numerosi studi demografici per l'alta presenza percentuale di centenari di sesso maschile in alcune zone dell'isola. In particolare si fa riferimento al lavoro portato avanti dal gruppo di ricerca coordinato da Gianni Pes e Michel Poulain, (2004), *Identification of a Geographic Area Characterized by Extreme Longevity in the Sardinia Island: the AKEA study*, Experimental Gerontology e Dan Buettner, (2009), *The Blue Zones: Lessons for Living Longer From the People Who've Lived the Longest*, National Geographic, per la concettualizzazione delle *blue zones*, cinque aree distribuite a livello globale e caratterizzate per la più elevata presenza di centenari, di cui anche la Sardegna fa parte.

<sup>72</sup> La questione del pastoralismo sardo sta alla base di svariati dibattiti sulla cultura e le tradizioni della Sardegna. Si veda ad esempio il saggio di Maxia C., (2005), *Sui rapporti socio-produttivi dei pastori in Sardegna Osservazioni sul presente, memorie del passato e tracce storiche*, in *La Ricerca Folklorica*, n. 52.

sostiene l'antropologo Bandinu<sup>73</sup>, costituirebbe il comune denominatore della cultura e identità sarde. Proprio a EXPO, nel settembre 2015, si è tenuto il convegno “Sardegna l'isola del pastore e della longevità”, teso a sostenere il legame tra pastoralismo, consumo di alimenti di origine agro-pastorale e longevità, oltre che a porre l'accento sul fondamentale peso del comparto pastorale per l'economia isolana. Verosimilmente, simili occasioni costituiscono una importante vetrina per la promozione di prodotti, attività e territori. Si corre però il rischio di trasmettere l'idea che il cibo sia un elemento dato e immutabile, totalmente radicato nella cultura e identità dei luoghi, a loro volta intesi come statici e predeterminati. Tuttavia, cosa diversa è lo studio rigoroso di un fenomeno, che deve guardare con distacco possibili interpretazioni romantiche o stereotipate della realtà. A fronte del gran parlare del peso del comparto agro-pastorale in Sardegna e della tradizionale alimentazione ad esso legata, già nel 1999 Bottazzi sottolinea come in realtà “*il contributo della tradizionale pastorizia ovi-caprina al reddito regionale si può misurare in poche unità percentuali*”<sup>74</sup>.

Ciò vale anche per la dimensione del cibo. Di fronte al gran parlare della riscoperta della cucina tradizionale e degli alimenti dei nostri nonni, risulta necessario un tentativo di ricostruzione storica delle alimentazioni del passato ed una comprensione dei fattori di mutamento che hanno forgiato le abitudini alimentari dei giorni nostri.

Il lavoro di ricerca qui descritto vuole identificare i mutamenti e le trasformazioni che la dimensione del cibo ha conosciuto negli ultimi decenni, alla luce delle trasformazioni socio-economiche in corso. Seppur risulta necessario far emergere la dimensione culturale del cibo, si ritiene che essa debba essere legata in maniera imprescindibile alla dimensione economica. La cultura alimentare di una popolazione, di un territorio, non è un elemento dato e immutabile. Semmai, sistemi produttivi specifici e peculiarità storico-culturali incidono sulle tradizioni alimentari e con percorsi, spesso, lenti, le mutano in funzione della loro evoluzione. Le valenze simboliche e culturali del cibo spesso forniscono un “appiglio emotivo” a sottese razionalità economiche, non sempre immediatamente individuabili.

---

<sup>73</sup> Intervento dell'antropologo Bachisio Bandino nel corso del convegno “Sardegna l'isola del pastore e della longevità”, EXPO, settembre 2015.

<sup>74</sup> Bottazzi G. (1999), Eppur si muove! Saggio sulle peculiarità del processo di modernizzazione in Sardegna, Cagliari, Cucc.

Si è deciso dunque di partire dal concetto di spazio sociale, secondo la definizione data da Condominas, e successivamente ripresa da Poulain (2008):

*“lo spazio sociale è quello determinato dall’insieme dei sistemi di relazioni, caratteristica del gruppo considerato. Si tratta di un’accezione [...] E si fonda sul significato più ampio della parola “spazio” spazio così, secondo noi, l’abitato non rappresenta altro che una parte dello spazio sociale [...]. Ricordiamo poi che il suo primo uso francese, come latino spazio da cui deriva, indica un’estensione temporale, e perciò costituisce una nozione dinamica (Condominas, 1980, pp.14-15).*

Dalle parole dello stesso autore, la definizione del concetto nasce dal tentativo di dar conto di un insieme di fatti che il concetto di cultura non è in grado di comprendere adeguatamente. Lo spazio sociale diventa punto di raccordo tra il piano materiale dell’ambiente ed il piano culturale. Poulain (2008) parte proprio dal concetto di spazio sociale e dalle riflessioni in precedenza svolte da altri sociologi (Grignon e Grignon 1980b) per affinare il concetto di spazio sociale alimentare, individuando tre vantaggi che, a suo dire, risiederebbero proprio nella definizione di Condominas. Innanzitutto grazie al concetto di spazio sociale sembrerebbe possibile lasciarsi alle spalle la contrapposizione tra determinismo culturale e determinismo materiale. Il secondo elemento sarebbe dato dalla possibilità di creare le condizioni per una sistematizzazione dei rapporti tra cultura e natura. Da ultimo, l’elaborazione del concetto di spazio sociale garantirebbe una prospettiva dinamica di analisi. Secondo Poulain i sistemi alimentari inseriti all’interno di uno specifico spazio sociale devono fare i conti con due categorie di restrizioni. Innanzitutto le restrizioni biologiche legate alle capacità del sistema digestivo umano e alle necessità di nutrimento che accompagnano tutta la vita degli individui. Il secondo ordine di restrizioni è di tipo ecologico e riguarderebbe più specificamente lo spazio sociale preso in considerazione e le capacità umane di gestire le risorse a disposizione. L’uomo per parte sua, in quanto onnivoro, possiede una grande adattabilità alimentare. È proprio l’incastro tra due tipologie di restrizioni all’interno degli ambienti più diversi a definire la molteplicità di modelli alimentari esistenti. Le scienze della nutrizione, che parallelamente alle scienze sociali si interessano agli schemi alimentari rapportati alle differenti condizioni di vita umana, mostrano spesso delle difficoltà nella gestione tra il livello naturale e sociale, e aggiungiamo noi economico, della alimentazione umana. Forse oggi, sicuramente più che in passato, anche queste scienze si sforzano di scavalcare i pregiudizi di natura culturale derivanti dall’essersi sviluppate in ambito prettamente occidentale. Basti pensare al timido successo dei non pochi studi condotti sulle pratiche di consumo degli insetti in svariate parti del mondo. La

questione è stata peraltro trattata efficacemente da Fischler (1990) che col suo paradosso dell'onnivoro descrive la tensione esistente tra la necessità di scegliere gli alimenti nutrizionalmente più appropriati tra la vasta gamma di quelli disponibili in natura e l'esigenza altrettanto forte di cibarsi esclusivamente di alimenti identificati come sicuri o permessi. Alla base di questa duplice tensione starebbero dunque tutti i sistemi culinari esistenti al mondo. Lo spazio sociale alimentare richiama inoltre il fortissimo legame col territorio. Se da un lato gli uomini si cibano di ciò che il proprio territorio produce, siano essi animali o vegetali, venendo quindi fortemente influenzati dalle condizioni ambientali nelle quali essi vivono, d'altra parte le pratiche messe in atto per produrre, procurare, trasformare il cibo necessario al proprio sostentamento non fanno altro che modificare e plasmare, in funzione delle esigenze di vita umana, quegli stessi spazi geografici (Bruhnes, 1942).

Lo spazio sociale alimentare, concetto complesso che richiama al "fatto sociale totale" di Mauss (1924), per la complessità stessa dell'atto di cibarsi e per la sua capacità di coinvolgere tutta la società e le istituzioni che la compongono, si compone di diverse dimensioni al suo interno (Poulain, 2008). Vengono così individuati:

- lo spazio del commestibile;
- il sistema alimentare;
- lo spazio del culinario;
- lo spazio delle abitudini di consumo;
- la temporalità alimentare;
- lo spazio di differenziazione sociale.

Verranno di seguito descritte in dettaglio le diverse dimensioni e punti di raccordo o piuttosto divergenza con lo schema di analisi utilizzato per le interviste in profondità oggetto di analisi del capitolo.

#### *4.2.1 Lo spazio del commestibile*

Lo spazio del commestibile fa riferimento a tutte quelle scelte legate alla selezione, acquisizione e conservazione degli alimenti. Rientrano quindi tutte le attività di produzione, raccolta,

acquisto degli alimenti e delle successive modalità di preparazione, cottura e conservazione dei cibi. Anche in questo caso il paradosso dell'onnivoro (Fischler, 1990) si rivela molto utile per comprendere la ristrettezza delle scelte alimentari che noi compiamo rispetto alle possibilità storicamente dateci dal nostro essere onnivori. Un ruolo fondamentale nella definizione di tali restrizioni è dato dal contesto economico nel quale noi ci troviamo (Harris, 1986).

Per Poulain *“lo spazio del commestibile è il risultato delle scelte operate da una comunità all'interno dell'insieme costituito dai prodotti nutritivi a sua disposizione nell'ambiente naturale o che potrebbe esserlo se l'uomo decidesse di introdurli”* (2008, p. 182). La visione proposta mette sicuramente in secondo piano gli aspetti ecologici ed economici a favore di scelte di tipo simbolico culturale che gli individui metterebbero in atto nell'adattarsi ai diversi contesti naturali. Continuando con le parole dell'autore, dunque

*“il processo di costruzione sociale dell'identità alimentare è l'insieme delle regole di inclusione o di esclusione di un prodotto che dispone di una potenzialità nutritiva nello spazio del commestibile. Le qualità simboliche degli alimenti si manifestano all'interno dei sistemi di classificazione che danno loro un senso e sono specifici di ogni cultura. Queste rappresentazioni definiscono insieme l'ordine del commestibile e le modalità di esecuzione dell'omicidio alimentare, di preparazione, di consumo degli alimenti, di condivisione e di scambio, creando così una interrelazione tra naturale e culturale.”* (ibidem, p. 182).

Pur condividendo la definizione di una dimensione, qual è quella dello spazio del commestibile, strutturata sulla base di specifiche scelte alimentari, di approvvigionamento, di preparazione e quindi di conservazione, ci sentiamo qui di criticare profondamente il legame descritto tra naturale e culturale così come l'importanza data alle qualità simboliche degli alimenti, che starebbero alla base delle scelte di inclusione o esclusione alimentare. Ciò che è stato fatto attraverso le interviste realizzate, costituisce proprio il tentativo di individuare degli spazi del commestibile diversificati sulla base del prodursi e riprodursi di specifiche condizioni socioeconomiche all'interno di contesti territoriali diversi, ma anche all'interno di uno stesso territorio, per gruppi di individui di differente estrazione sociale.

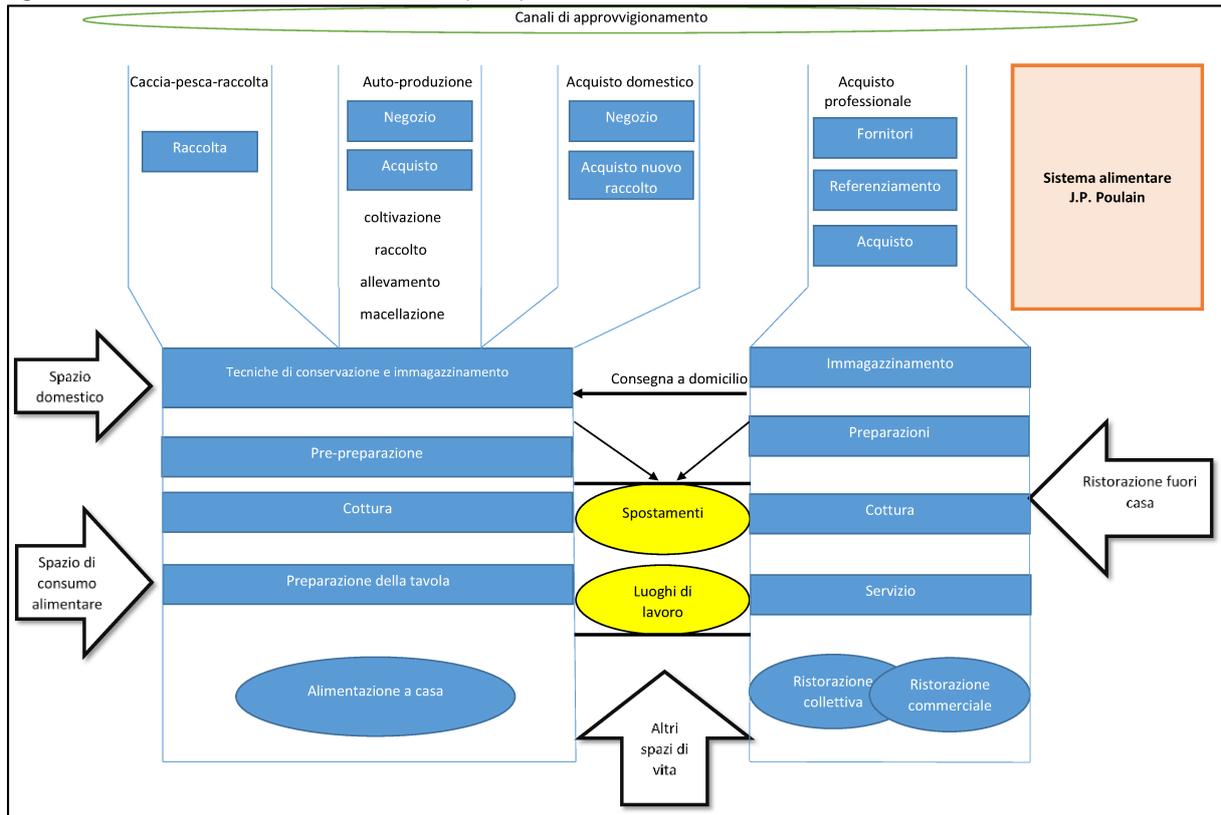
#### *4.2.2 I sistemi alimentari*

La seconda dimensione dello spazio sociale alimentare è legata al complesso di comportamenti, strutture e capacità tecnologiche e abitudini sociali che, a partire dall'individuazione dell'alimento ed il suo approvvigionamento (secondo le diverse forme della caccia, raccolta,

produzione domestica o industriale), seguendo le varie fasi della produzione-trasformazione, giungono fino al momento del consumo di un prodotto ritenuto commestibile. Tutte le trasformazioni che il cibo deve affrontare lungo questo percorso costituiscono il sistema alimentare, a sua volta suddivisibile al suo interno in differenti canali.

Poulain individua quattro principali canali (figura 4.1) che sono: il canale tradizionale del raccolto, caccia, pesca; il canale dell'autoproduzione all'interno del quale occorre distinguere tra la produzione di alimenti grezzi attraverso la coltivazione e l'allevamento, oppure la trasformazione culinaria di alimenti che potrebbero essere stati indifferentemente acquistati o prodotti da sé; il canale dell'acquisto domestico che prevede livelli più o meno alti di industrializzazione agro-alimentare ed infine il canale dell'acquisto professionale, il quale costituisce un mondo a sé facendo riferimento in maniera quasi esclusiva alla ristorazione extra-domestica e al suo grado di sviluppo. I diversi canali del sistema alimentare faranno poi il riferimento a specifici spazi di consumo degli alimenti. Se il canale dell'acquisto professionale farà appunto riferimento in maniera quasi esclusiva allo spazio della ristorazione fuori casa, viceversa i canali della autoproduzione, dell'acquisto domestico e della caccia-pesca-raccolta faranno riferimento in maniera quasi esclusiva agli spazi domestici. Rappresentano punto di intersezione tra questi due mondi le situazioni legate ad attività lavorative svolte fuori casa anche durante gli orari dei pasti e tutte quelle situazioni in cui spostamenti o attività del tempo libero richiedano di alimentarsi anche al di fuori dell'ambiente domestico o del ristorante.

Figura 4.1 Il sistema alimentare di J. P. Poulain (2008)



A partire da questa schematizzazione, attraverso le interviste e per ogni singolo soggetto coinvolto, si è cercato di individuare innanzitutto i canali dell'approvvigionamento alimentare, in secondo luogo gli spazi dell'alimentazione. Poiché le interviste non si sono limitate a fotografare uno specifico momento ma piuttosto a descrivere un arco temporale lungo – di decenni – si è osservata una progressione nelle abitudini alimentari e si è tentato di descrivere la relazione esistente tra queste abitudini ed i loro cambiamenti, e la parallela evoluzione delle condizioni socioeconomiche sia individuali che di contesto dei soggetti intervistati. Come si vedrà più avanti attraverso la analisi dei risultati delle interviste (ivi par. 4.4), ad esempio in alcune aree e soprattutto a determinate condizioni di vita del singolo individuo ha corrisposto una predominanza del canale di approvvigionamento dell'autoproduzione piuttosto che di quello dell'acquisto, così come un maggiore uso degli spazi domestici rispetto agli spazi della ristorazione fuori casa, accompagnato da un'importanza non secondaria degli spazi alternativi del consumo alimentare ed in particolare dell'alimentazione negli ambienti di lavoro (soprattutto legati al lavoro contadino e al lavoro di miniera, oltre che in misura minore al lavoro operaio attraverso il sistema delle mense).

#### *4.2.3 Gli spazi del culinario e delle abitudini di consumo*

La terza dimensione individuata da Poulain è costituita dallo spazio del culinario. Questo deve essere inteso proprio come spazio geografico all'interno del quale vengono compiute tutta una serie di operazioni, cariche di significati simbolici e rituali, che caratterizzano il processo di definizione dei prodotti alimentari ed il loro passaggio da prodotti naturali a elementi commestibili. Rientrano dunque in questa dimensione tutte le azioni volte, non solo alla scelta di specifici alimenti e al loro approvvigionamento ma, alla loro preparazione e trasformazione, alla scelta dei periodi dell'anno nel corso dei quali effettuare tali procedure, al compimento o meno di specifici rituali connessi a queste fasi e al coinvolgimento di determinate categorie di individui. Le interviste realizzate hanno portato alla luce l'importanza - soprattutto nei contesti rurali - di specifici meccanismi rituali di preparazione e conservazione degli alimenti, legate non solo alla santificazione di determinati periodi dell'anno liturgico, ma soprattutto al rispetto dell'ambiente naturale, all'alternarsi delle stagioni, alla capacità di sottostare alla disponibilità di risorse naturali in maniera equilibrata. Infine, questione non meno importante, sono stati individuati una serie di rituali strettamente connessi al mantenimento di un alto senso di appartenenza alla comunità e al preservamento di meccanismi di solidarietà tra i membri della stessa (ivi par. 4.5).

La quarta dimensione è quella dello spazio delle abitudini di consumo ed è strettamente legata a tutti i comportamenti, abitudini e rituali connessi allo specifico atto del cibarsi. Questa dimensione è legata alle abitudini di strutturazione dei singoli pasti, al numero delle portate che li compongono, alla definizione di regole specifiche di convivialità, alla distinzione tra diversi tipi di pasti quali ad esempio i pasti delle feste, i pasti del quotidiano, i pasti svolti nei luoghi di lavoro, i piccoli pasti svolti nell'arco della giornata negli ambienti più diversi. A tutti questi elementi si è fatto riferimento specifico all'interno dell'intervista, non solo nell'elaborazione della traccia ma anche nella successiva codifica e analisi, definendo uno specifico campo di interesse denominato "organizzazione" (ivi par. 2.3.2.1).

#### *4.2.4 Temporalità alimentare e differenziazione sociale*

La quinta dimensione individuata è quella della temporalità alimentare e fa riferimento al ripetersi di serie differenti di cicli temporali socialmente determinati, all'interno dei quali l'alimentazione si inserisce. Si va dalle fasi temporali che scandiscono la vita dei singoli

individui, dall'infanzia sino alla vecchiaia, per arrivare ai cicli legati al susseguirsi delle stagioni e al lavoro dei campi, o ancora l'alternarsi di periodi di recessione, di guerra o di carestia con periodi invece di crescita economica e di benessere. A partire dal lavoro di ricerca empirica svolto, è stato possibile evidenziare soprattutto i cambiamenti legati al susseguirsi di fasi di povertà e benessere economico, oltre che quelli legati alla stagionalità degli alimenti (ciò si è verificato in particolare nelle aree nelle quali la vita contadina aveva un'importanza primaria) ed infine ai vari riti di passaggio che contraddistinguono la vita umana (battesimi, comunioni, rituali di nozze ma anche rituali di morte).

Poulain individua infine lo spazio di differenziazione sociale. Secondo l'autore "l'alimentazione segna, all'interno di una stessa cultura, i confini dei gruppi sociali, sia in termini sociali che regionali. Un alimento specifico di un gruppo sociale verrà rifiutato da un altro. Mangiare segna le frontiere identitarie tra gruppi umani, da una cultura all'altra, ma anche all'interno di una stessa cultura fra i sottogruppi che la costituiscono". All'interno di questa dimensione analitica verranno ricollocate le differenti abitudini alimentari tra gli appartenenti a gruppi sociali diversi. La principale distinzione emersa in sede di analisi è quella tra individui delle classi più abbienti e individui poveri.

### **4.3 Lo spazio del commestibile: alimentazione ieri e oggi**

Poulain indica lo spazio del commestibile come quella dimensione all'interno della quale è possibile individuare specifici meccanismi di inclusione o esclusione di taluni alimenti dalla dieta individuale, così come tutte le azioni che riguardano l'individuazione, il reperimento, le modalità di preparazione, cottura e conservazione dei cibi. Come già sottolineato in precedenza (ivi par. 4.2) l'autore ritiene che per far fronte a tutte le scelte connesse con l'elezione di alcuni cibi a commestibili e la parallela scelta di escludere totalmente talune altre categorie di alimenti, occorre necessariamente fare riferimento al piano simbolico e culturale del gruppo di appartenenza. La apparentemente semplice logica classificatoria descritta da Fischler (1990), in base alla quale tutti gli alimenti andrebbero distinti tra commestibili e non commestibili, si scontra con una potenziale situazione di ansia, che lo stesso autore indica con il nome di paradosso dell'onnivoro. Gli esseri umani, per loro natura in grado di cibarsi attraverso svariate fonti alimentari, si troverebbero in uno stato costante di ansia derivante dalla necessità di

individuare gli alimenti dal maggior apporto nutritivo (e al contempo reperibili col minor sforzo possibile) ed escludere non solo quelli potenzialmente tossici o qualitativamente poco appetibili, ma anche di individuare e dunque eliminare tutti quelli in contrasto con gli elementi simbolici e culturali propri del gruppo di appartenenza, legati ad esempio allo sviluppo del senso di identità territoriale, come anche di genere o religioso. A riprova di questa costante tensione starebbero la presenza di svariati tabù alimentari legati ai precetti della propria religione o ancora alla divisione più o meno netta tra dimensione femminile e maschile all'interno di una data comunità, e quindi ad esempio il livello di riprovazione sociale dimostrato nei confronti del consumo di alcolici da parte delle donne e la contemporanea accettazione dei medesimi comportamenti adottati da soggetti di sesso maschile. Di tutt'altro avviso sono invece autori come Harris (1986), il quale vede nella creazione di tabù alimentari e nella formazione delle diverse diete e culture alimentari, la risposta a delle esigenze di carattere ecologico ed economico.

Tuttavia, in una situazione qual è quella odierna, caratterizzata (perlomeno nelle aree maggiormente sviluppate del globo) dalla sovralimentazione, dalla sempre più elevata manipolazione e raffinazione degli alimenti attraverso processi di tipo industriale e dalla sempre più forte individualizzazione delle scelte alimentari, oltre che dalla perdita dei momenti di condivisione e convivialità – che sempre caratterizzarono la storia dell'alimentazione umana fino a qualche decennio fa – il mangiatore gastro-anomico (Fischler, 1979) pare incantato dal facile richiamo di tradizioni alimentari del passato e dal fascino del saper fare culinario di una volta, attraverso il quale riscoprire e ricostruire le proprie radici identitarie e ritrovare un senso alimentare nella frenesia che caratterizza invece la vita moderna. Questo sembra accadere esattamente anche in regioni qual è la Sardegna, dove una modernità improvvisa (Bottazzi, 1999) e un profondo quanto radicato cambiamento dei costumi, sviluppatosi nell'arco di pochi decenni, ha prodotto una visione spesso utopistica di un passato alimentare unico, unita al costante affanno nel voler richiamare tradizioni culinarie oramai perdute. La tendenza prevalente in ambito gastronomico è quella a individuare, riportare in auge, valorizzare specifiche ricette e alimenti “della tradizione”, quali baluardo di una identità unica e condivisa, alimenti quasi magici dotati delle caratteristiche di genuinità e salubrità indispensabili per contrastare l'imperare dell'alimentazione industrializzata.

Come indicato in precedenza (ivi par. 2.2.1) questo lavoro parte proprio dalla necessità di comprendere la fondatezza nell'attribuzione a taluni cibi dei caratteri di tradizionalità, tipicità e genuinità. Per fare questo naturalmente è necessario, innanzitutto, individuare le caratteristiche delle abitudini alimentari del passato, e vedere se di modello alimentare unico si possa parlare o se invece occorra fare i conti con la compresenza di stili e abitudini differenziati. Una delle ipotesi di ricerca individuate parte proprio dalla idea che l'alimentazione del passato non sia mai stata una e una sola, e che pertanto le contrapposizioni tra cibi della tradizione e cibi moderni non siano efficaci a descrivere i, comunque innegabili, cambiamenti in atto. Lo ricordiamo, l'obiettivo della prima fase di ricerca – di tipo qualitativo – è stato quello di individuare differenti stili alimentari all'interno delle diverse aree presi in considerazione, e connettere quindi tali stili a variabili di tipo socioeconomico. Riprendendo la dimensione del commestibile individuata da Poulain, attraverso le testimonianze raccolte si è cercato di ricostruire abitudini quotidiane, specialità delle feste, presenza o meno di tabù alimentari, legame tra dieta individuale e occupazione lavorativa prevalente, in ognuno dei tre contesti analizzati. Di seguito ci si soffermerà sulle principali categorie alimentari che componevano gli spazi del commestibile dei soggetti intervistati nelle fasi della loro infanzia e giovinezza (il riferimento temporale va iscritto nel periodo che dagli anni quaranta si estende sino ai primi anni settanta del secolo scorso). Per ognuna di queste categorie verranno messe in evidenza differenze territoriali e differenze tra i singoli nuclei familiari, sulla base di differenti condizioni – generali e personali – di benessere socio-economico.

#### *4.3.1 La centralità di legumi e cereali*

Tutte le interviste realizzate si sono aperte con la richiesta di rievocare il primissimo ricordo alimentare. Questo passaggio è servito non solo a rompere il ghiaccio e mettere a proprio agio gli intervistati (ivi par. 2.3.2.1), ma anche comprendere che tipologia di alimenti rappresentasse la quotidianità, o avesse avuto per diversi motivi un impatto indelebile sulle memorie individuali. Emerge, nella maggior parte delle testimonianze, un passato alimentare molto semplice, connotato dalla presenza di pochi alimenti poco o nulla lavorati, e in un ambiente connotato dalle più svariate forme di autosostentamento e autoproduzione. Se di cibo tradizionale si vuole parlare, occorrerebbe parlare di *tradizione della sopravvivenza* e di tecniche di adattamento alle scarse risorse disponibili. In tutte le tre aree nel quale si sono svolte

le interviste (ivi par. 2.3.1), i soggetti evocano immagini di vita umile e parca, così come semplici e facilmente reperibili risultano i cibi con più forza impressi nelle loro memorie. Nelle aree a prevalenza contadina la componente dell'autoproduzione risulta fin da subito fondamentale:

*Sempre erano i legumi, le patate. Di quello che avevamo. Mio padre coltivava i pomodori, i fagioli. Li coltivava mio padre. Dipendeva da quello che si poteva preparare. Altrimenti facevamo..... Allora si andava a macinare il grano e poi si faceva la farina in casa. Mia madre delle volte, quando proprio non faceva a tempo a preparare qualcosa, prima di andare in campagna con mio padre, impastava due così di farina e faceva le lasagne in casa. Era una cosa veloce. Lei poi in un attimo la lavorava, la lavorava un po', lo faceva usando "su canneddu"<sup>75</sup>, allora li facevano di canna questi affari. Teneva la pasta in questo "canneddu" appunto, nel mentre metteva un po' di sugo a fare con la conserva. Si faceva, i pomodori c'erano e si faceva questa conserva. (Maddalena, Alto Oristanese)*

Si poteva parlare a tutti gli effetti di integrazione delle attività domestiche orientate alla sussistenza alimentare. A partire dal grano – che poteva essere coltivato personalmente, scambiato a seguito dell'esecuzione di piccoli lavori o in cambio di altri generi alimentari – veniva prodotta la farina per il pane e la pasta fresca, ma si poteva anche contare su una integrazione per l'alimentazione degli animali domestici (soprattutto del maiale) grazie all'impiego della crusca per la realizzazione di pastoni a base vegetale (particolarmente rilevante l'impiego dei fichi d'India, le cui piante tutt'oggi caratterizzano il paesaggio campestre mediterraneo e sardo).

*Macinavamo il grano, facevamo la farina a casa, facevamo il pane e la crusca la impastavamo con i fichi d'India e mangiava quello il maiale. [...] Il grano lo macinavamo tutte le settimane, facevamo la farina, la facevo anch'io la farina per fare il pane. Tutte le settimane. Quindi le cose erano genuine. Lievito non ce n'era prima! Usavamo il coso madre, come si chiama, la pasta madre. [...] Mangiare! L'estate quando c'erano le patate fresche e le cipolle, allora per un bel po' di tempo era insalata di patate e cipolle. (Olga, Alto Oristanese)*

Il lavoro quotidiano, in particolare quello domestico, doveva assicurare all'intero nucleo familiare il sostentamento quotidiano sia attraverso le fonti proteiche che i carboidrati. I legumi, in particolare, costituivano un elemento essenziale della dieta quotidiana, per il loro apporto calorico e proteico e la facilità di conservazione nel corso dell'anno. La disponibilità di carne, che come vedremo più avanti veniva consumata in quantità decisamente inferiori rispetto a quelle a cui siamo oggi abituati, era appunto strettamente legata alla capacità e possibilità di

---

<sup>75</sup> Trad.: piccolo strumento realizzato con canne, utilizzato per stendere la pasta fresca, così da consentirne l'asciugatura.

allevare degli animali in ambito domestico. Animali che nella quasi totalità dei casi erano destinati ad un uso esclusivamente familiare. Nella memoria degli intervistati il richiamo agli alimenti semplici che caratterizzarono la dieta della propria infanzia e gioventù risulta saldamente legato alla percezione di benessere e maggiore salubrità.

*Il cibo era... i legumi! Erano i legumi in prima linea. E poi si aveva gli animali in casa, i conigli, i polli, i tacchini. In più il maiale! Perché l'alimentazione era così prima, eravamo sani, tutti. Era una alimentazione sana perché c'erano i legumi, poi tutto quanto. Non ci mancava la carne, perché si aveva a casa. Sempre, queste cose... e poi di tutto, verdure a più non posso, e poi legumi. E il pane, il pane lo faceva mia mamma. Avevamo il forno, e lo faceva mia mamma con mia sorella, e qualche volta aiutavo anche io. Conta che ne facevamo due quintali al mese! Lavoravano, eh! Si lavorava veramente! (Elena, Assemini).*

Altro elemento essenziale della dieta quotidiana era costituito dal pane, anch'esso solitamente prodotto entro le mura domestiche e atto a soddisfare buona parte delle esigenze nutrizionali di tutta la famiglia. Da preziosa risorsa quale era, in linea con una abitudine alla ottimizzazione assoluta delle risorse disponibili, non era infrequente la realizzazione di ricette alternative per il consumo dei prodotti vicini al deperimento. Le testimonianze relative all'abitudine di preparare zuppe a base di pane rafferma ne sono una conferma:

*La pasta la facevamo a casa, facevamo i ravioli. [...] e il pane a casa. E poi facevamo il pane "affittau"<sup>76</sup>. Quando il pane era un po' duro, non prima, lo tagliavamo a fette e lo mettevamo a cuocere come se tu butti la pasta. Lo facevi bollire, appena appena, cosa vuoi. Bisogna vedere anche se era un po' più duro, e poi lo condivamo come fosse pasta. Col sugo e formaggio. E lo mangiavamo volentieri! Quando restava pane mettevano come se tu buttavi la pasta e la condivi come pasta. [...] Mi ricordo mamma, lo prendeva a fette e lo condiva. A strati, come la pastasciutta, oppure come i ravioli! Non si perdeva niente! (Piera, Alto Oristanese).*

La necessità di produrre autonomamente buona parte delle derrate alimentari che costituivano la dieta quotidiana, finiva per dare un ritmo preciso, una vera e propria routine al susseguirsi dei lavori domestici:

*Il pane lo facevamo a casa. Ho mangiato sempre pane di grano duro. Sempre, a casa. Lo facevamo noi, mamma. Una volta la settimana. Faceva 40 chili di farina ogni settimana. Eravamo 10, 11 col pastore. Lo faceva una volta la settimana, e c'eravamo anche noi ad aiutarla quando eravamo ragazzi. Però lo faceva tutte le settimane. (Biagio, Alto Oristanese).*

---

<sup>76</sup> Trad.: letteralmente affettato. Il termine indica una pietanza tipicamente composta di pane rafferma fatto ammorbidente velocemente in liquido caldo (acqua, brodo o sugo di pomodoro) e poi utilizzato per comporre zuppe costituite da strati alterni di pane, sugo e formaggio.

Se pane e legumi erano un elemento essenziale della dieta quotidiana, altrettanto si può dire delle uova. Altro cibo estremamente diffuso grazie alla facilissima reperibilità e all'abitudine di allevare animali da cortile quali le galline.

*Allora da quando ero piccolino ho il ricordo di questo particolare: c'erano all'ordine del giorno le uova. Uova. Se ne mangiavano molte, anche quando per esempio ero chierichetto e facevamo le gite. Allora mamma, non c'era a quei tempi, non è che ci fossero fettine, e ci faceva la frittata di uova con patate, cose del genere. (Angelo, Assemini).*

Emerge un altro elemento interessante, e che aiuterà a comprendere cosa effettivamente sia cambiato tra le abitudini alimentari pre e post modernizzazione. La rigidità nella ripartizione degli alimenti all'interno dei differenti pasti nell'arco della giornata, a cui siamo oggi abituati, (e ne può essere un esempio l'abitudine – non solo italiana – di consumare merendine e snack dolci a colazione), era sessanta anni fa ben più sfumata. La necessità di alimentarsi potendo contare su un numero ristretto di alimenti disponibili portava infatti a consumare nei più svariati momenti della giornata – a partire dalla prima colazione – pietanze che oggi noi riterremmo appartenere esclusivamente al momento del pranzo o della cena:

*A me piaceva tutto, i legumi soprattutto. Mi ricordo che mi piacevano molto i fagioli bianchi. C'era una donna nel vicinato, quando cuoceva i fagioli bianchi mi chiamava per pranzo. Mi ricordo che mi chiamava quando faceva i fagioli bianchi, mi piacevano troppo. Perché lei li mangiava anche di mattina! Anche a colazione! Perché il latte, delle volte ce ne davano poco. E allora rimaneva per le più piccole. Quindi fagioli bianchi mi ricordo che..... Ma di solito io mangiavo tutto. (Maddalena, Alto Oristanese)*

La relativa scarsità degli alimenti e la conseguente poca varietà nella dieta contraddistinguono soprattutto le aree rurali, e in generale le aree dove grossa parte dell'economia dipende ancora dalla produzione agricola. L'alimentazione delle aree urbane si distingue invece per una maggiore varietà, non solo degli alimenti reperibili, ma anche delle ricette e delle preparazioni abitualmente proposte durante la settimana:

*Quando ho iniziato a venire qua, andavo ospite da mia suocera. Ho notato che loro erano piuttosto monotoni nella dieta. C'era per giorni e giorni e giorni solo pasta al sugo e poi c'era per giorni e giorni e giorni minestrone di legumi, eccetera. [...] Mia mamma variava, rispetto alle salse soprattutto. Con le verdure, oppure al pesto, pomodoro fresco, erano varie. A Cagliari facevamo molto i malloreddus con la salsiccia, alla cagliaritana. Qua sugo rosso, di solito con passata fatta da loro. Cosa che noi a Cagliari era raro che potessimo avere. Con le verdure a casa di mia suocera io non ne ho mai visto. Pasta con bottarga lo stesso. Erano più monotoni anche nel condimento della pasta. (Sandra, Alto Oristanese).*

Un altro elemento di distinzione tra aree urbane e aree rurali, stante un simile consumo di alimenti quali legumi, la carne, le uova e gli ortaggi, è dato dalla necessità di acquistare quanto necessario al sostentamento familiare piuttosto che produrlo in maniera autonoma. Da questo punto di vista la terza area analizzata nella ricerca, la cittadina mineraria di Carbonia, rappresenta un caso emblematico nel quale allo sviluppo di tipo urbano si è accompagnato uno sradicamento totale delle pregresse abitudini contadine, sia per quanto riguarda le modalità di produzione e approvvigionamento degli alimenti che per quanto riguarda i metodi di preparazione dei pasti. Le esperienze di autoproduzione alimentare si limitano a quelle della piccola coltivazione di ortaggi nei cortili privati e allo sporadico allevamento di animali di piccola taglia, quali conigli e galline. È interessante notare che la cura dei piccoli orti era stata sostenuta e voluta con forza dal regime e, a differenza di quanto accadeva nelle aree rurali, i compiti di cura di queste attività domestiche erano appannaggio esclusivo del capofamiglia anziché della donna di casa. Ciò che comunque accomunava l'alimentazione di entrambe le aree era la scelta degli alimenti reperibili al prezzo più vantaggioso:

*Io mi ricordo addirittura il granoturco, le pannocchie. Io andavo pazzo per queste pannocchie. Non aspettavi a maturare. Quando erano anche verdi, si toglievano queste pannocchie e si mangiavano. Oltre a qualche animaletto. Le galline, magari acquistavi 10, 15 o 20 pulcini, li allevavi e come vedevi che quello aveva la cresta e allora era un galletto, il suo destino era fatto. Tenevi qualche gallina, così, per avere anche qualche uovo. Le altre cose, ad esempio in cortile mi ricordo anche qualche fondo di carciofo, c'erano le pannocchie, i piselli, le fave e i pomodori. Ma giusto queste cose qui. Perché non è che si trovassero semenze chissà come. E i legumi! In casa mia c'era un forte consumo di legumi, appunto perché il pranzo, il primo in prevalenza, erano minestre. [...] Mi ricordo molto bene, mia madre in maniera sistematica faceva la pasta due volte alla settimana, la domenica e il giovedì. La domenica e il giovedì era la pasta. Gli altri giorni erano minestre. La pasta, perché si faceva due volte alla settimana, la pasta? Perché era più costosa la pasta che la minestra. [...] Quello era il primo. Secondi? I secondi era pane, con che cosa? Con patate. Fatte, che ne so, al verde oppure patate fatte con il sugo. (Marco, Carbonia).*

#### 4.3.2 Frutta e verdura

Nonostante l'elevato consumo di verdure e ortaggi, in passato la frutta non era un alimento diffuso come oggi. La bassa propensione al consumo di frutta, così come la modesta disponibilità di varietà diverse, erano un elemento comune in tutte tre le aree osservate. Allo stesso modo in tutte tre le aree vi era un basso ricorso all'acquisto di tali prodotti che – alla stregua di altri prodotti reperibili in natura quali i funghi, le erbe spontanee e le castagne - seguivano piuttosto i canali della autoproduzione, dello scambio a seguito dello svolgimento di attività lavorative di vario genere o della semplice raccolta. Il limite al consumo di questi

alimenti era dato in particolare dalla forte stagionalità, dalla relativa scarsa diffusione varietale e dal fatto che la coltivazione di alberi da frutto richiedesse una maggiore quantità di acqua rispetto a quanto invece accadeva con verdure e ortaggi. Ciò portava ad una minore cura di questo genere di coltivazioni e piuttosto allo sfruttamento dei frutti reperibili in natura, come nel caso dei fichi d'India. La pressoché totale assenza di un sistema di produzione di tipo industriale di trasporti, che si diffonderà anche in Italia solo alcuni decenni dopo la fine della seconda guerra mondiale, rendeva di fatto impossibile per quei tempi la presenza costante della frutta nella dieta quotidiana:

*La frutta di meno. Più le verdure. Frutta, sì nel mio paese le arance. Le frutta locali. Le pere nel periodo. Sempre la roba locale. Le susine. Perché nelle campagne c'erano questi prodotti. Le verdure, mi ricordo le fave, i piselli, mia nonna che le sbucciava. Ma queste cose... nel senso che molte verdure che utilizziamo noi prima non c'erano. A parte le patate che non è una frutta, c'era l'uva nei vigneti. La frutta locale. E stagionale. Perché non è come adesso, perché praticamente adesso abbiamo stravolto. Tutta l'alimentazione era legata a quello che le stagioni offrivano. Quindi mangiavi l'anguria nel periodo delle angurie, l'uva nel suo periodo. Non è come adesso che mangiamo l'anguria nel periodo. O le melanzane d'inverno. Capito, tutto era stagionale allora. Molto più genuino quindi. (Gianni, Carbonia).*

La minore disponibilità della frutta portava peraltro ad attuare strategie di conservazione che garantissero un consumo anche nei periodi dell'anno meno favorevoli. Come nel caso delle conserve di ortaggi o nella preparazione dei salumi, anche i frutti più diffusi, quali l'uva, i fichi e le prugne, si prestavano alla conservazione dopo essere stati sottoposti a dei processi di essiccazione. In questo modo l'abbondanza delle stagioni calde consentiva lo stoccaggio di provviste da consumare nei mesi invernali:

*La frutta che mangiavamo era, che so, quando c'erano i fichi e l'uva nostre mangiavamo quella. Poi mio padre quando vendemmiava nella cantina aveva un tronco che attraversava tutto il magazzino e ci appendeva tutti i grappoli dell'uva, i grappoli dell'uva, le mele cotogne, le melagrane, e poi mamma faceva i fichi secchi. durante l'estate lei, con tutti i fichi che aveva, quelli che non mangiavamo mica li buttava. Li faceva seccare e li mangiavamo d'inverno. e poi le verdure di stagione, i pomodori. (Marisa, Assemini).*

#### 4.3.3 Uova, carne e pesce

Tra le principali fonti proteiche del passato, subito dopo i legumi, vengono annoverate le uova. Nelle aree a vocazione contadina questo alimento costituiva uno dei punti forti della dieta quotidiana. La sua estrema diffusione è da imputarsi innanzitutto all'abitudine piuttosto radicata di allevare piccoli animali da cortile, prime fra tutte le galline. Anche quando era necessario

ricorrere all'acquisto, le uova si presentavano come un alimento estremamente diffuso e dal costo più che contenuto. Gli altri fattori che sicuramente contribuirono alla loro grande diffusione erano la velocità e facilità di cottura, oltre che di consumo, che le rendevano adatte anche ai pasti fuori casa, in particolare per quanti lavoravano la terra e usualmente pranzavano all'aperto:

*E poi c'erano le uova che erano una grande risorsa, mia madre aveva tante di quelle galline, le vendeva anche le uova. Perché tu immagina, con la nostra bella famigliola grande, ce n'era a sufficienza per tutti, faceva i dolci, faceva tutto, e ce n'era anche per vendere, perché ne aveva molte di galline. [...] Quindi l'uovo era una parte integrante dei pasti quotidiani, le uova fritte, le uova sode... cioè per andare in campagna, le uova sode te le portavi dietro così. Ad esempio mio padre quando andava all'orto [...] E aveva il suo tascapane, e lì ci metteva la zucca con il vinello, non vino, vinello. [...] Quindi lui si portava la sua zucchettina col vinello, e quindi si portava uova sode. [...] E comunque l'uovo era proprio un pasto importante, un tappabuchi proprio. Perché tu quando non sapevi cosa fare magari al momento, facevi le uova in qualsiasi modo. (Marisa, Assemini).*

Se le uova detengono una posizione centrale nelle testimonianze raccolte nell'area rurale dell'Alto Oristanese e area di Assemini per quanto riguarda la fase precedente allo sviluppo di tipo industriale, non altrettanto si può dire rispetto alle testimonianze raccolte a Carbonia. Lo sradicamento da abitudini di tipo contadino e l'abitudine sporadica ad allevare animali da cortile hanno probabilmente fatto sì che questo alimento venisse sì consumato, ma in maniera del tutto marginale all'interno della dieta quotidiana. In un unico caso si è fatto riferimento esplicito all'abbondanza delle uova, a riprova di quanto detto, il soggetto intervistato - originario di un paesino rurale del Sarrabus<sup>77</sup> – faceva riferimento alle abitudini alimentari della propria famiglia nel periodo precedente al trasferimento nella cittadina mineraria:

*L'alimentazione era molto spartana, nel senso che c'erano il minestrone, le minestre, molte uova perché mamma aveva le galline. Molte uova. (Gianni, Carbonia).*

Per quanto riguarda invece la carne, in tutte e tre le aree il suo consumo risultava essere decisamente limitato e relegato – salvo eccezioni – al consumo domenicale e nei giorni di festa. Ciò che invece differenziava le abitudini nei diversi territori erano le tipologie di carne consumate. In ambito rurale, il maiale – usualmente allevato domesticamente – aveva un ruolo primario non solo relativamente al consumo generale di carne, ma riguardo alla complessiva sussistenza familiare. La stessa attività di macellazione del maiale e la successiva preparazione

---

<sup>77</sup> Area scarsamente popolata nella parte sud-orientale della regione. Caratterizzata dalla presenza di pochi e piccoli comuni dediti, in passato, prevalentemente alle attività agricole e pastorali.

dei differenti tagli di carne, svolti una volta all'anno e solitamente nel mese di dicembre, assumevano un carattere rituale e rappresentavano dei momenti di condivisione non solo coi membri del proprio nucleo familiare ma anche con altri membri della comunità (parenti, amici, membri del vicinato). Come si avrà modo di approfondire successivamente (ivi par. 4.5.1), alla base delle relazioni intessute grazie al coinvolgimento di una pluralità di soggetti, in Sardegna pareva esistere un complesso sistema di regolazione dell'agire individuale fondato, non su meccanismi di gratitudine personale quanto, piuttosto, di giudizio morale da parte della collettività e nei confronti dei singoli individui. Tale sistema di controllo reputazionale avrebbe consentito di mantenere un buon livello di relazioni non solo con la ristretta cerchia familiare ma anche con vicini di casa, conoscenti e soggetti coi quali – precedentemente all'instaurarsi della relazione – ci si poteva trovare anche in rapporti non esattamente amichevoli (Zene 2007). È semplice comprendere perché il maiale rivestisse un ruolo centrale semplicemente riflettendo sulla capacità di trarre il massimo da un singolo capo, riducendo praticamente a zero gli scarti di lavorazione. Oltre alla carne consumata nei giorni immediatamente successivi alla macellazione, venivano preparati salumi, salsicce, carni marinate con vino e aceto, che ne estendeva la durata. Le ossa venivano salate e conservate in modo da poter essere utilizzate durante il corso dell'anno, per insaporire le diverse pietanze. Infine, il grasso del maiale veniva utilizzato per la preparazione dello strutto, utilizzato in misura prevalente al posto dell'olio di oliva:

*Si cominciava, si apriva il maiale, poi le budelle si consumavano il giorno, si friggevano, si arrostitavano, come volevano, si consumava il giorno, lo davamo a tutti. Il maiale, l'indomani veniva selezionato, nonno lo selezionava. Allora, la polpa faceva le salsicce, metteva con aglio, vino o vernaccia, chi ne aveva, chi era ricco vernaccia, ma noi eravamo poveri e mettevamo vino. Si lasciavano macerare, tutti a pezzettini grandi. [...] poi quando era pronta si tagliuzzava piccola piccola. Invece prende più sapore, è più buona. Adesso la tagliano fine fine da prima, invece noi lo lasciavamo un paio di giorni, allora riempiamo le salsicce. Allora, le ossa non si buttavano, le mettevamo nel sale e in inverno quando cuocevamo i legumi o, fave, ceci, piselli, si mettevano a mollo queste ossa e si metteva nel pranzo. Era buonissimo, a noi ci piaceva. Allora il lardo si salava e si appendeva e si consumava tutto l'inverno. Allora i ciccioli, la carne un po' grassa, un po' morbida, si tagliava a pezzettini, si facevano i ciccioli e si mettevamo a condire tutto l'anno. A chi bastava, ma siccome noi eravamo molti non ci bastava, noi del maiale non abbiamo perso neanche, neanche un'unghia. I piedi, si salavano. (Olga, Alto Oristanese)*

Sempre in ambito rurale, al consumo del maiale si accompagnava il consumo di carne dei piccoli animali da cortile che spesso venivano allevati domesticamente. In questo modo, galline, polli e conigli costituivano parte integrante delle razioni proteiche della famiglia. Anche le carni

di questi animali venivano consumate non più di una o massimo due volte a settimana, e principalmente la domenica. A differenza del maiale, non vi era alcun tipo di conservazione delle carni che venivano consumate il medesimo giorno della macellazione.

Le variazioni nella abitudine a consumare carne risultano particolarmente sensibili alle oscillazioni delle condizioni economiche proprie del nucleo familiare. Alcuni intervistati riportano situazioni profonde di miseria, conosciute non in prima persona ma da compaesani e conoscenti, nelle quali risultava pressoché impossibile poter inserire nella dieta quotidiana piatti a base di carne, sia derivante da forme di autoproduzione che men che meno acquistata. Non erano infrequenti situazioni in cui le uniche possibilità di inserire delle piccole porzioni di carne derivassero dal ricorso ai prodotti di bassa macelleria ossia – oltre all’acquisto a prezzi stracciati dei tagli di qualità infima – il recupero di carcasse di animali morti per malattia:

*La carne di cavallo<sup>78</sup>, quando morivano, li portavano in campagna e la gente andava a tagliarli. c'era povertà davvero. La buttavano e la gente andava a prendere la carne, di cavallo. c'era fame e non gli faceva niente. (Modesta, Assemini).*

O ancora la preparazione di pietanze a base di carni non rientranti nella comune definizione di commestibile, in particolare gatti:

*C'era molta fantasia, l'arrangiarsi ti porta anche ad avere fantasia. S'apprettu<sup>79</sup>, come si dice in sardo. [...] La sera questi facevano lo spuntino a base di gatto. E noi ragazzini che si circolava, e così c'era un forte consumo. C'era un certo consumo di carne di gatto. C'era proprio! Questo me lo ricordo perché ho partecipato, tra l'altro, da bambino. Poi sai, poi perché non s'è più mangiato? Non perché non ti piace più ma perché magari adesso mangi altro. Per dire, mangi altro. (Marco, Carbonia).*

In ambito urbano la carne sembrava perdere quel carattere di eccezionalità, quasi sacralità, che invece la contraddistingueva in ambito contadino, o comunque nelle zone maggiormente legate ad abitudini di autoproduzione. Per quanto anche nelle aree urbane – come quella di Carbonia e la Assemini degli anni sessanta e dello sviluppo industriale – tale alimento e la sua presenza

---

<sup>78</sup> Questa testimonianza assume particolare rilevanza non solo perché testimonia della pratica di cibarsi di carcasse di animali morti per malattia, ma soprattutto per il riferimento al consumo di carne equina, diffusosi in Sardegna in tempi estremamente recenti. In passato l'animale, utilizzato non solo per lavoro ma anche nel corso di svariate corse, giostre e festività tutt'oggi diffuse (si pensi alla Sartiglia di Oristano o alla corsa a cavallo in onore di San Costantino denominata Ardia e che si svolge a Sedilo) veniva considerato appunto come compagno di lavoro e animale da compagnia.

<sup>79</sup> Trad.: il bisogno, la necessità impellente.

nella dieta quotidiana fossero ancora legati al livello di benessere economico individuale e familiare, la si consumava quando era possibile acquistarla, senza particolari regole o costumi:

*Un giorno c'era la carne, un giorno i pesci, oppure la pasta, la salsiccia con le patate fritte. Cioè mia nonna quello che le davano organizzava. Era bravissima in cucina, non c'ha fatto mai mancare niente. Di un nulla preparava a pranzo. (Velia, Assemini)*

Nelle famiglie benestanti, fossero queste di origine contadina o meno, le abitudini alimentari sembravano molto più simili a quelle odierne, con una maggiore destrutturazione dei pasti giornalieri e settimanali ed un consumo di carne del tutto simile, se non maggiore, a quello attuale. Una delle intervistate, parlando delle abitudini della ricca famiglia presso la quale stava a servizio, ricorda come la varietà e la quantità dei cibi portati quotidianamente a tavola fossero qualcosa di mai visto presso la sua famiglia di origine:

*Il secondo c'era sempre, la carne c'era sempre. Mangiavano anche la carne di cavallo. La signora voleva sempre anche la carne di cavallo. E poi facevo anche il sugo, questo quando la signora stava aspettando il bambino. Si mangiava di tutto, primo e secondo. Io anche se in casa mia non ne avevo mai visto, chiedevo. (Maddalena, Alto Oristanese)*

Per quanto riguarda il pesce invece, in linea generale, dalle testimonianze raccolte pare che suo consumo fosse ancora più limitato di quello della carne. Anche in questo caso occorre fare delle debite distinzioni. I pesci infatti venivano solitamente pescati in prima persona e molto meno di frequente acquistati. Diveniva fondamentale la vicinanza di ambienti naturali adatti a questo genere di attività. Le aree dove risultava maggiore la preparazione di piatti a base di pesce erano per l'appunto quelle vicine a fiumi e stagni. Ad Assemini, in particolare, il pesce rappresentava l'alimento dei poveri per eccellenza. Le attività di pesca, prima dell'insediamento dell'industria, costituivano una forma di integrazione essenziale per il sostentamento familiare. Inoltre la grande quantità di pescatori presenti e di risorse ittiche di cui l'area era ricca faceva sì che anche l'acquisto fosse alla portata di tutti. Pesci che oggi vengono considerati come particolarmente rinomati, e costosi, come ad esempio le anguille, i gamberetti e i granchi, all'epoca rappresentavano poco più che uno scarto, e spesso alla fine della giornata lavorativa i pescatori si liberavano delle eccedenze regalando ai più bisognosi:

*E il pesce. Perché ce n'era, parecchio. [...] Lo mangiavo arrostito nel caminetto, [...] E poi bollito. È l'unica cosa che ho sempre mangiato abbastanza bene, e in più l'unico piatto che io ho sempre mangiato da*

*ragazzino, sa panada<sup>80</sup>. [...] Si mangiava anche per le feste però, quando capitava, anche in settimana. Perché oltre al pesce c'erano anche le anguille qui. In abbondanza, costavano una fesseria. Tant'è che lo chiamavano il piatto dei poveri ad Assemini perché tu le anguille le avevi a una fesseria. [...] la maggior parte della gente ad Assemini mangiava pesce, anguille, poi si pescavano i gamberetti a ceste. Su maccioni<sup>81</sup>, quello marrone. Li pescavano in quantità enormi e li vendevano a un prezzo stracciato. [...] C'è stato un passaggio dal pesce, anguille, muggini, andavo pazzo per i gamberetti, e allo stagno si pescavano dei gamberetti piccolissimi, i mangiatutto. La gente viveva, i poveri, andavi e chiedevi un chilo di mangiatutto e ci mangiavano in quattro. I gamberetti la stessa cosa, costavano una fesseria. I ghiozzi la stessa cosa, buonissimi fritti e insemolati. I muggini uguale. (Umberto, Assemini).*

Nell'area a prevalenza contadina invece, i pesci costituivano una eccezione rispetto alle routine alimentari. Ad una scarsa conoscenza delle specie ittiche della zona (va detto che anche se nell'Alto Oristanese la lontananza dal mare e dai fiumi era piuttosto relativa, risultava comunque sufficiente a far desistere da un consumo di pesce più che sporadico), si accompagnava una bassissima diffusione delle attività di pesca. I pesci venivano infatti perlopiù acquistati da venditori ambulanti provenienti dai paesi a maggiore vocazione ittica, nei piccoli centri rurali erano infatti estremamente poco diffuse le pescherie:

*Raramente. In paese non c'era una pescheria. Capitava in primavera che passava un tizio di Cabras<sup>82</sup> e che lo chiamavano Sadrina<sup>83</sup> di soprannome. Veniva regolarmente tutte le settimane a vendere le sardine. Le sardine oppure i muggini. Oppure un altro, tziu Sarretta<sup>84</sup> lo chiamavano, che portava granchi già pronti, già cucinati, li vendeva a dozzine. Oppure quest'uomo qui, mi ricordo, vendeva anche i mangiatutto, quei pesciolini che si fanno fritti. E quindi si mangiava come pesci, solo quel tipo di pesci che si trovava in paese e li portavano da Cabras. Raramente consumavamo pesce. Oppure in primavera, maggio-giugno-luglio, che c'erano i muggini a Cabras allora se andava qualcuno a Cabras li compravamo. O ogni tanto veniva qualcuno. Però in paese, da piccolina, quand'ero piccolina io non c'era una pescheria e quindi non si vedevano pesci. Si compravano solo dagli ambulanti. Questo ricordo che veniva in motorino, mi sembra, con una cassetta di pesci. E anche quell'uomo che veniva coi granchi, una cassetta di granchi già cotti che vendeva a dozzine. [...] Crudi, crudi. Freschi, pescati la notte e li portavano la mattina. In più qualche volta capitava che, avevamo uno zio, zio Giuseppe, che lui andava a pescare. Quindi capitava qualche volta che lui portasse qualche polpo così. [...] E lui andava a pescare*

---

<sup>80</sup> La panada è un piatto assai diffuso nella tradizione gastronomica asseminese, di probabile origine spagnola. Consta di un involucre di pasta completamente sigillata (ottenuta dalla lavorazione di semola, acqua e strutto), al cui interno venivano solitamente inseriti vegetali quali carciofi, patate e più recentemente piselli, e carni di agnello o anguilla – oggi vengono proposti innumerevoli varianti date dalla grande disponibilità alimentare. Gli alimenti che costituiscono il ripieno vengono inseriti crudi e insaporiti con aglio, pomodori sotto sale, prezzemolo e olio. Una volta sigillata la pasta, si procede alla cottura lenta in forno, che consente di ottenere un prodotto dall'involucro croccante e un ripieno ricco di sapori ed estremamente umido.

<sup>81</sup> Trad.: il ghiozzo.

<sup>82</sup> Cabras è un piccolo paese della provincia di Oristano, situato a pochi chilometri dal mare, e che ricomprende all'interno del suo territorio le acque di uno stagno densamente popolato dalla fauna ittica locale.

<sup>83</sup> Trad.: sardina.

<sup>84</sup> Trad.: tziu significa letteralmente zio ma viene utilizzato col significato di signor. La sarretta è invece l'utensile costituito da un manico in legno e da una rotella dentata, utilizzato per la lavorazione della pasta fresca.

*per passione, per guadagnare qualcosa forse. Ricordo d'inverno, che ci portava le cassette di ricci e poi in primavera polpi, pesciolini così. Oppure anche un vicino di casa che andava a pescare le tinche in un ruscello che c'era vicino a casa, le anguille, però proprio a scambio, così. Non c'era una pescheria quindi si mangiava così quando capitava. Però di più la carne. [...] No in genere mamma faceva le sardine in bianco, prezzemolo, aglio, un gocchino d'olio. Poi i pesciolini piccolini li faceva o fritti, i mangiatutto, o qualche volta capitava che li faceva anche bolliti. Faceva un brodino, però così... li mangiava solo babbo quelli perché a nessuno piacevano. Perché erano talmente piccolini, capito? E poi niente, arrosto si facevano i muggini. Perché quelli li comprava, tutte le volte che passava questo tizio che veniva da Cabras. Piacevano molto a babbo e quindi quelli li faceva sempre arrosto oppure con un po' di brodo ristretto. (Rosa, Alto Oristanese).*

Nella cittadina mineraria di Carbonia il pesce, al pari di altri beni alimentari, veniva consumato quando economicamente possibile sostenerne l'acquisto. Anche in questo caso l'attività mineraria (così come sarebbe accaduto ad Assemmini per le attività di pesca, con l'arrivo dell'industria) aveva in larga parte soppiantato le attività di autoproduzione alimentare, tra le quali rientrava anche la pesca, in considerazione della vicinanza col mare. I pochi pescatori rimasti si dedicavano poi personalmente alle attività di vendita ambulante del pescato:

*I pesci che si consumavano erano molto pesce azzurro, erano i pesci che costavano poco. Allora pesci di prima non ce n'erano. Le orate, chi le conosceva? Chi ne conosceva spigole? Erano questi pesci che magari si pescavano anche qui nel circondario. Carbonia è circondata dal mare. Cosicché in molti, sai magari una persona intraprendente, molti con la bicicletta o col motocarro, magari pescatori che prendevano un po' di pesce poi giravano per la città a venderlo. [...]. Allora le anguille costavano pochissimo. Così che la gente consumava anche anguille. Il polpo costava una fesseria! Il polpo oggi, non dico che sia di prima, ma insomma ha un certo prezzo. Allora il polpo si consumava. C'era consumo di polpo, c'era consumo le anguille, molto pesce azzurro. Le sardine, te le regalavano! [...] consumavamo abbastanza baccalà. Costava meno. [...] Mia madre lo faceva impanato e fritto, una parte, la parte con più polpa. Quella senza spina. L'altra parte la faceva in tegame, in verde, con il prezzemolo. (Marco, Carbonia).*

### 3.3.4 Salumi, formaggi e conserve

Soprattutto nelle aree nelle quali era diffusa l'abitudine di allevare domesticamente maiali, i salumi costituivano parte integrante della dieta quotidiana:

*Il maiale ce l'avevamo tutto l'anno. Sempre il maiale. Quello lo ammazzavamo sempre. [...] Quindi avevamo le salsicce, facevamo il prosciutto, si facevano i salamini, la pancetta, la "testa in cassetta"<sup>85</sup>, mamma faceva tutto. (Piera, Alto Oristanese).*

---

<sup>85</sup> Trad.: Coppa di testa.

Allo stesso modo il consumo di formaggio, il quale rappresentava un'alternativa alle proteine della carne, era più frequente laddove venivano svolte con regolarità attività di pastorizia. Come nel caso dei salumi, infatti, questo genere di prodotti raramente veniva acquistato e nella maggior parte dei casi, se non prodotto direttamente, era frutto di scambi o doni tra parenti e conoscenti:

*Il formaggio c'era sempre perché c'era uno zio di babbo che abitava in casa di mamma e quindi il formaggio non mancava mai. [...] Faceva il pastore. Aveva le pecore. Quindi, la ricotta l'avevamo regolarmente. Il formaggio fresco, il pecorino ce l'avevamo sempre. Quindi, non c'era la carne tutti i giorni ma il formaggio c'era tutti i giorni. Quindi l'alimentazione era anche completa. E noi eravamo fortunati in confronto a tante altre persone. Però la carne si mangiava solo una volta alla settimana. (Rosa, Alto Oristanese).*

Nelle aree rurali dunque salumi e formaggi davano l'opportunità di completare un pasto quotidiano altrimenti monotono e dalle basse capacità nutrizionali. Questo aspetto costituiva una grande differenza coi costumi alimentari delle aree urbane dove, come si è già detto, la dieta godeva di minore ripetitività:

*Qua [nell'Alto Oristanese, N.d.R.] c'era l'abitudine che facevi solo un piatto, però poi c'era sempre il formaggio fatto in casa. Quindi chi aveva ancora fame si beccava il formaggio, il pezzo di salsiccia. Cosa che a casa [a Cagliari, N.d.R.] mia no! (Sandra, Alto Oristanese).*

in linea con ciò, le testimonianze raccolte a Carbonia non delineano una tradizione alimentare del formaggio quale risorsa integrativa dei pasti in ambito domestico. I ricordi ad esso connessi fanno piuttosto riferimento a tipologie di formaggio non prodotte in loco, di bassa qualità e poco prezzo, estremamente salati – come il pecorino romano, la ricotta salata e altri formaggi non sardi – distribuiti sotto forma di razioni controllate ai lavoratori della miniera, per il loro sostentamento durante i turni di lavoro sottoterra:

*E c'era questo formaggio, c'eravamo lamentati e ci avevano portato un formaggio da Roma, si chiamava Romano. [...] Era pastoso, però era salato. Salato, salato. Però era ancora più il formaggio. Perché avevamo un supplemento di 150 grammi di pane però questo formaggio era 200 o anche 250 grammi. Un bel pezzo di questo formaggio. Però era salato. Lasciavamo quel pezzo di pane in famiglia e mangiavamo il formaggio e niente pane. Entrando in miniera, con le calorie, che so io anche 32 o 34°, cosa succedeva, si grondava di sudore. (Dante, Carbonia).*

Se da un lato si è riscontrata l'abitudine a preparare svariati tipi di carne sotto sale e marinata, o a far seccare alcune tipologie di frutta in modo da farle diventare provvista per l'inverno, poca rilevanza

viene data alle conserve di verdure, ai sott'oli come alle passate di pomodoro, citati sporadicamente durante le interviste:

*Mamma faceva qualcosa sott'olio. I cardi, babbo ne portava sempre tanti e mamma li faceva sott'olio. (Piera, Alto Oristanese).*

Per quanto riguarda le conserve di pomodoro, nell'Alto Oristanese – territorio nel quale la coltivazione di questo ortaggio era ampiamente diffusa - queste venivano realizzate unicamente da quanti provvedevano personalmente a coltivare i pomodori necessari, e più che di passata sarebbe corretto parlare di estratto secco di pomodoro. Diversamente da quanto si potrebbe pensare infatti, la passata di pomodoro liquida simile a quella acquistabile in qualsiasi supermercato, iniziò a venire prodotta solo sul finire degli anni sessanta:

*[...] la conserva, si faceva. I pomodori c'erano e si faceva questa conserva. Ma non con le bottiglie, come si faceva dopo. Proprio concentrato. Delle volte, oppure si andava a comprarlo in negozio. (Olga, Alto Oristanese).*

Precedentemente, diverse condizioni spiegano il perché della scarsa diffusione di questo preparato domestico. Innanzitutto occorre considerare il bassissimo costo dell'estratto di pomodoro reperibile nelle piccole botteghe alimentari presenti un po' ovunque. Potevano poi verificarsi due situazioni principali. Da un lato, nelle aree dove le attività contadine ancora risultavano essere quelle maggiormente diffuse, le attività lavorative extra domestiche delle donne avevano un peso rilevante nella gestione del tempo da dedicare ad attività di produzione alimentare per le esigenze personali. D'altra parte le famiglie con un tenore di vita più elevato non necessariamente avevano a disposizione – a titolo gratuito – grandi quantità di ortaggi da destinare alle conserve, pertanto anche in questo secondo caso si prediligeva l'acquisto di piccole quantità utilizzabili al momento.

#### *4.3.5 Condimenti: l'olio, il burro e lo strutto*

L'olio di oliva risultava essere scarsamente utilizzato in tutte tre le aree analizzate. E, tranne in rari casi, esso veniva acquistato in piccolissime quantità. Molto più frequente era invece l'utilizzo dello strutto (chiamato per l'appunto olio di maiale<sup>86</sup>), soprattutto nelle aree nelle quali era diffusa la sua macellazione domestica:

*Tutto olio di maiale, genuino. Anche per friggere cosa, un uovo, per fare il sugo, noi usavamo sempre strutto di maiale, allevato da noi il maiale [...] Allora per condire, quando ci mancava, insomma volevamo*

---

<sup>86</sup> In sardo questo condimento veniva chiamato per l'appunto *oll'e proccu*, traduzione letterale di olio di maiale.

*qualche volta l'insalata, andavamo in negozio e prendevamo un quarto d'olio d'oliva. Noi abbiamo sempre condito con olio di maiale, strutto. Quando finivamo il nostro, babbo lo comprava da Ozieri, quel negozio grande di Oristano all'ingrosso. (Olga, Alto Oristanese).*

Venivano utilizzati anche olii vegetali ancor meno pregiati, come l'olio di lentisco, che veniva prodotto a seguito della raccolta manuale delle piccolissime bacche della pianta. Questo tipo di olio veniva utilizzato in particolare dalle persone più povere, originarie dell'area del basso Sulcis, trasferitesi a Carbonia per lavorare in miniera:

*Mia mamma per l'olio, perché era povera, andava a cercare il lentischio [...] E lei andava a cercare questo lentisco per fare l'olio. E ci faceva quest'olio per condire, per condire la pentola. (Giovanni, Carbonia).*

Al di là dei casi di maggiore povertà, a Carbonia era comunque pressoché inesistente l'abitudine a utilizzare l'olio di maiale per la cottura degli alimenti. Venivano preferiti olii di origine vegetale, solitamente acquistati in negozio in piccole quantità funzionali all'espletamento dei fabbisogni giornalieri o al più settimanali:

*Si, sì, appunto allora c'erano alcuni che usavano lo strutto, usavano queste cose. No, da noi no. A casa nostra no, solo l'olio. Che poi era, mi ricordo quando si faceva la spesa, una volta si prendeva l'olio di semi, una volta l'olio d'oliva. (Marco, Carbonia).*

Non solo a Carbonia ma in generale nelle aree urbane, a disporre in maniera più libera dell'olio di oliva erano coloro i quali avevano mantenuto proprietà terriere al di fuori dell'area urbana, e che potevano quindi integrare l'alimentazione quotidiana con forme più o meno estese di autoproduzione:

*L'olio ce l'avevamo perché a Gergei babbo aveva un terreno con gli olivi. Lui era a Cagliari e l'ha dato a uno zio. Quindi ogni anno ci dava l'olio e le olive. Quell'olio era pesante perché non era raffinato come adesso. Quell'olio... Poi quando ammazzava il maiale ci dava pezzi di lardo, sempre questo zio, che aveva preso tutte le cose di babbo in paese. Ci dava i pezzi di maiale con lardo. Lo squagliavano e facevano lo strutto, ci cucinavano i minestrone, tutte queste cose. (Velia, Assemini).*

#### *4.3.6 I dolci e le bevande*

Di pari passo con la disponibilità di pane fresco cotto nel forno a legna di casa, i dolci venivano realizzati su base settimanale:

*In casa di mamma, una volta che si sfornava il pane, si faceva sempre una dose di biscotti. Tutte le settimane, i savoiardi, is pistoccusu<sup>87</sup>. Si mangiavano a colazione, col caffè, oppure anche la mattina col latte. Mamma tutte le settimane faceva una dose di pistoccus. (Rosa, Alto Oristanese).*

Si trattava solitamente di dolci piuttosto semplici, quali le ciambelle, a base di farina, uova e latte, ossia gli ingredienti più facilmente reperibili. Venivano realizzate con una certa frequenza anche le frittiture (tipo chiacchiere o bignè o ravioli dolci) eventualmente ripieni di creme, marmellate o ricotta e zucchero. Quando la disponibilità di prodotti caseari lo rendeva possibile venivano realizzati con una certa frequenza anche budini come la tradizionale “*timballa*”<sup>88</sup>, un dolce a base di latte fresco di pecora, uova, zucchero e limone:

*Poi dopo che avevi messo tutto il pane [nel forno, N.d.R.], se permetti, noi avevamo le pecore! Quindi latte ce n’era! Avevamo le galline e uova ce n’erano. Quindi, facevo un bel caramello. Quando ero piccola il caramello lo faceva mamma perché aveva paura che mi bruciassi, però la timballa la facevo io. Prendevo un’insalatiera, ci mettevo tre uova, mezzo litro di latte, e quattro cucchiaini di zucchero. Mischiavo tutto, buttavo nella forma per sa timballa, e si metteva nel forno. E che ci mettevate il pane soltanto nel forno? Noo! (Antonella, Alto Oristanese).*

A differenza delle aree dell’Alto Oristanese e di Assemini, a Carbonia nessuno menziona i dolci come alimento presente nella quotidianità.

Per quanto riguarda invece le bevande non alcoliche, sono state raccolte delle interessanti testimonianze circa il consumo di caffè. Innanzitutto occorre specificare che fino all’attestarsi di un adeguato livello di benessere economico, la miscela di caffè come noi oggi la conosciamo era da considerarsi come un bene di lusso, appannaggio esclusivo delle persone più abbienti. Ciò si spiega innanzitutto con la scarsa circolazione di moneta, e l’impossibilità di reperire il caffè secondo canali che non fossero quelli dell’acquisto presso botteghe e negozi. Venivano invece consumate d’abitudine delle miscele a base di orzo, decisamente più economiche. Il racconto di un anziano minatore di Carbonia fa comprendere chiaramente la percezione che all’epoca si poteva avere di alcune specifiche categorie di alimenti, considerate inarrivabile dalle persone più umili:

*Era davanti a me, quando ha segnato la spesa ha chiesto un barattolo di caffè Cirio. Mi ricordo, mi aveva attirato il colore. Nel caffè Cirio c’era una tazza di caffè col fumo che usciva. Mi sembra che c’è ancora.*

---

<sup>87</sup> Trad.: i savoiardi. Si tratta di un biscotto completamente diverso dal savoiardo piemontese, tutt’oggi consumato e commercializzato non solo in ambito regionale ma anche nazionale ed estero. La quasi totalità della produzione avviene ad opera dei biscottifici di Fonni, paese dell’entroterra nuorese.

<sup>88</sup> Trad: Flan di latte.

*L'ho visto qualche volta. Col suo cucchiaino, scritto Cirio nel barattolo. Sia nel barattolo che nella tazzina. E allora quando ho visto questo anche io gli ho detto che volevo quello. C'era caffè scritto nella lista, ma il caffè che mamma voleva non era quello, estratto si chiamava. Usavano per esempio mezzo etto di caffè, lo macinavano loro a casa le mamme, e mischiavano con questo estratto. E così facevano il caffè. Quando ho visto questo barattolo mi è rimasto impresso. Questo colore, questo fumo che saliva dal tazzone. E quindi ho detto "ha detto mamma che vuole il caffè. Vuole il caffè Cirio!". La commessa, alla cassa, diciamo commessa perché soldi non ne vedevano mai, era semmai una scribacchina, segnava nel libretto, lei dice "sicuro che vuole proprio Cirio?" E io "sì, mi ha detto così. Mi ha detto che è a barattoli." Una bugia! Mi ero innamorato immediatamente di quella scatola. E me l'ha data. Me l'ha data. Arrivo a casa, dallo spaccio fino a casa ci sarà stata metà strada di quei 10 km che avevo detto prima. Tre o 4 km buoni saranno stati. Scalzi perché scarpe non ce n'erano. Ma arrivo a casa e mamma "e questo?" E io "ma non mi avevi richiesto il caffè?". "Ma questo non è caffè per noi figlio mio. Vai, vai e riportalo subito!". Portato subito! Mi hanno rimandato indietro e appena mi ha visto quell'impiegata "eh te l'avevo detto io che non era per voi!". E allora mi aveva dato l'estratto con un altro tipo di caffè. (Dante, Carbonia)*

#### *4.3.7 I cibi delle feste*

La prima, sostanziale, differenza tra l'alimentazione quotidiana e quella delle occasioni e dei giorni di festa risiede nel consumo di carne e pasta. Mentre durante la settimana, in tutte e tre le aree analizzate, era diffuso il consumo di zuppe e minestre, la domenica e nei giorni di festa era assai più frequente il consumo di carni – in prevalenza bolliti – e pasta. Quest'ultima era sovente del tipo secco, acquistata per l'occasione nella quantità atta a soddisfare le esigenze del singolo pasto. Per quanto presso molte famiglie fosse presente anche l'abitudine di realizzare paste fresche quali lasagne, malloreddus, fregola o ravioli ripieni (in questo caso avendo la disponibilità di prodotti lattiero-caseari quali ricotte e formaggi freschi), la pasta secca veniva considerata anch'essa degna del pranzo delle occasioni, probabilmente perché a differenza delle paste fatte in casa occorreva possedere del denaro per poterla acquistare. Anche la carne aveva un posto d'onore nella tavola delle feste. Ad eccezione delle famiglie benestanti, e in misura minore nelle aree urbane dove poteva esservene un consumo anche infrasettimanale, il bollito domenicale costituiva abitudine diffusa in tutte le aree oggetto d'indagine. Arrostiti, stufati e altre preparazioni al tegame erano ancor meno diffuse e relegate alle festività più importanti, come il Natale e la Pasqua:

*Si! Noi i legumi, i giorni delle feste non ne mangiavamo. Non ne cuoceva mai mamma. Sempre possibilmente la carne. La pastasciutta, però generalmente io la domenica ricordo sempre la carne. Gli altri giorni no, può darsi, però la carne era diverso. Giorni della festa era sempre diverso. Sempre diverso, voglio dire, i legumi erano una cosa giornaliera. Invece la domenica mamma ci teneva tanto. Ce lo faceva sentire che era domenica. Giorno di festa. Quindi sempre, questo sì. (Piera, Alto Oristanese).*

L'abitudine a mangiar carne solo in periodi di festa era, in alcuni casi, talmente radicata nel sentire individuale, da rendere incredibile l'idea che durante la settimana potesse essere presentata una pietanza a base di carne, se non pensando che questa fosse il risultato della lavorazione di un animale morto per malattia:

*[...] portavo la roba da mangiare da casa di nonno a questa famiglia, che poi lo portavano in campagna. Perché nonno veniva ogni quindici giorni. E nonna aveva detto "ma itta appa a'fai a pappai a nonnu duu. Mi paridi ca ddi bocciu unu cabonischettu"<sup>89</sup> "eh si si, si si". A noi aveva dato i piedi, il collo, e su caboniscu intrenu du iada fattu intrenu a brodu, e poi iat fattu sa minestra<sup>90</sup>. E io glielo avevo portato: "lah nonnu d'appu pottau sa cosa e'pappai oi"<sup>91</sup>*

*"eh itta m'asi pottau a pappai?"<sup>92</sup>*

*"eh nonna adi bocciu su caboniscu"<sup>93</sup>*

*"su caboniscu entr'e xida?! no, no! e itt'adi mottu caboniscu mobadiu??"<sup>94</sup>*

*"no no. d'adi mottu annanti miu, non fiat mobadiu" Perché non era abituato a mangiare carne durante la settimana. L'aveva dato al cane! Io come ero rientrata da nonna "beh contentu nonnu duu?" "nossa, si dd'adi donada a su cani sa cos'e pappai" "lassammiddu benni! Ca non di torrada a'biri petza intr'e xida!"<sup>95</sup> Perché non si usava, talmente era abituato a mangiare quelle cose solite. (Modesta, Assemini).*

Occorre sottolineare come tra le aree maggiormente urbanizzate e le aree a vocazione contadina vi fossero grandi differenze in termini di composizione dei menù delle feste. Mentre nelle zone maggiormente legate all'agricoltura permaneva una netta distinzione tra le tipologie di alimenti cucinati giornalmente e quelle tipicamente consumate nei periodi di festa, in ambito urbano tali differenze si assottigliavano. Rimaneva stabile l'abitudine di cucinare specifici piatti in occasione di alcune importanti festività, ma il menù domenicale non differiva particolarmente da quello settimanale, mentre a cambiare erano soprattutto le quantità di cibo presenti sulla tavola. Questa differenza è evidenziata in particolare da una intervistata originaria del

---

<sup>89</sup> Trad.: Nonna aveva detto "ma cosa potrò preparar da mangiare a tuo nonno? Credo che ucciderò un galletto."

<sup>90</sup> Trad.: il galletto intero lo aveva cotto in brodo, intero nel brodo, e poi ci aveva fatto la minestra.

<sup>91</sup> Trad.: ecco nonno le ho portato la roba da mangiare.

<sup>92</sup> Trad.: e cosa mi hai portato da mangiare?

<sup>93</sup> Trad.: nonna ha ammazzato il galletto.

<sup>94</sup> Trad.: galletto in settimana?! No, no! E che ha ammazzato un galletto ammalato??"

<sup>95</sup> Trad.: "no, no. L'ha ucciso davanti a me, non era ammalato". Perché non era abituato a mangiare carne durante la settimana. L'aveva dato al cane! Io come ero rientrata da nonna "beh contento tuo nonno?" "Nossignora, la roba da mangiare l'ha data al cane". "Lascia che rientri a casa! Stai sicura che non rivedrà carne durante la settimana!"

capoluogo regionale (Cagliari), trasferitasi in giovane età in un piccolo paese dell'Alto Oristanese a seguito del matrimonio con un uomo della zona:

*La domenica mamma di solito faceva più o meno un pranzo normale. Come quello di tutti i giorni. Non so, non faceva il minestrone ma poteva fare tortellini in brodo, e la carne in brodo. Oppure la pasta al forno. Mi ricordo che quando eravamo piccoli ci piaceva molto. I giorni di festa erano un po' legati alle tradizioni. Ad esempio a Pasqua, sempre l'agnello arrosto. Per esempio come piatto forte. Oppure il maiale arrosto a Natale. Per il cenone. I giorni di festa così si variava, non mi ricordo che ci fosse molta roba particolare. Forse gli antipasti, che tutti gli altri giorni non c'erano. Però altro no. (Sandra, Alto Oristanese).*

I dolci delle feste, invece, differivano completamente da quelli consumati nel quotidiano. Le festività religiose, in particolare, venivano celebrate con preparazioni dolciarie specifiche strettamente connesse alle risorse alimentari del periodo:

*Allora, sicuramente il periodo dei morti si preparavano i pabassini. I pabassini ce n'erano anche quelli di due tipi. Quelli tradizionali che venivano fatti con lo strutto e poi la versione che è venuta dopo, quella come le ciambelle, con la pasta di ciambelle. E poi ancora quella fatta di saba<sup>96</sup>. C'erano tre versioni di pabassini e lei prevedeva di farli tutti e tre perché a seconda dei gusti doveva sistemarci tutti. Poi dopo questa c'era il carnevale. E anche lì, ogni giorno di carnevale c'era una frittura diversa. Dalle chiacchiere alle zippole, ai fatti fritti, a is coccoisi. Insomma ogni giorno, non faceva mai, difficilmente faceva due volte la stessa frittura. Faceva tutte le fritture. Poi arrivava Pasqua e logicamente c'erano le formagelle. Da mangiare tipicamente di ricotta qua. I dolci legati alle feste consacrate erano questi. Però ad esempio, ogni volta che c'era un compleanno, allora lì ci potevano essere i dolci di mandorle fatti appositamente per l'occasione, le torte. (Mara, Alto Oristanese).*

La stagionalità connotava in maniera forte le preparazioni dolciarie, con una certa persistenza anche in ambito urbano. La principale differenza tra questo contesto e quello rurale-contadino era data semmai dalla differente disponibilità domestica di taluni prodotti (ad esempio la ricotta impiegata per i dolci pasquali o la sapa di vino caratteristica dei "papassinos"<sup>97</sup>) prodotti durante le festività autunnali di Ognissanti) e quindi dalla necessità di dover acquistare ogni ingrediente necessario. Cosa quest'ultima che limitava fortemente la produzione dolciaria di quelle famiglie dal tenore di vita più basso:

*I dolci non è che prima... i dolci sono venuti dopo gli anni '50. Qualche dolce, qualche torta fatta di ricotta. poi i dolci hanno avuto una buona partecipazione nella nostra mensa, diciamo. Anche adesso, la domenica non ci manca il dolce. Però negli anni scorsi no. [...] Mia madre non ne faceva. Perché non ne*

---

<sup>96</sup> Trad.: Sapa.

<sup>97</sup> I papassinos sono un dolce della tradizione sarda, tipicamente realizzato nel periodo delle festività di Ognissanti. Il nome stesso suggerisce l'ingrediente principale ovvero l'uva passa, alla quale si deve aggiungere anche l'utilizzo della sapa (mosto cotto) di vino, facilmente reperibile nel periodo che seguiva di poco la vendemmia.

*avevamo la possibilità di farle queste cose. Anche volendo. Mia madre dopo il '60 qualcosa ha fatto. (Pietro, Carbonia).*

Allo stesso tempo, una maggiore disponibilità economica consentiva – soprattutto in ambito urbano – il consumo di differenti tipologie di dolci, non solo quelli appartenenti alla tradizione sarda ma anche prodotti industriali quali gelati e cioccolata:

*Beh mamma faceva le chiacchiere a Carnevale, le meraviglie. Poi la torta Margherita, la faceva regolarmente tutto l'anno. Poi ne compravamo anche. Gelati soprattutto. Ma dolci.. Babbo ci comprava sempre il cioccolato, o bianco o fondente, almeno una volta ogni 10 giorni. Lo vendevano a cubetti grossi. In effetti non siamo stati grandi mangiatori di dolci. Tutti i dolci sardi venivano comprati, nessuno in casa ne faceva, oltre ai Bianchini che faceva mia nonna. Ma nessuno ha mai fatto amaretti, queste cose qui. Lì si comprava, che so per compleanni, occasioni. Non c'era l'abitudine di fare dolci in casa, oltre queste cose di consumo veloce. (Sandra, Alto Oristanese).*

È interessante osservare come le festività natalizie, oggi forse le più importanti dal punto di vista culinario, venissero festeggiate con una enfasi decisamente inferiore e non prevedessero la realizzazione di dolci particolari, quanto invece la possibilità di scambiarsi frutta fresca (in particolare mandarini) e secca (fichi, noci e nocciole), ritenute comunque delle prelibatezze speciali:

*Per Natale io non mi ricordo di fare dolci particolari. Era più per i santi e per Pasqua, ma per Natale no. I dolci normali che poteva fare durante la settimana. Come quelli che facevamo quando preparavamo il pane, ma cose così no. Per Natale generalmente avevamo mandarini, per noi era una festa, le mandorle, i pistacchi, e frutta secca. Questo sì. Le castagne. Ecco, le castagne la notte di Natale si dovevano arrostiti sempre. (Piera, Alto Oristanese).*

Le festività religiose forse maggiormente sentite dalla popolazione, e alle quali corrispondeva un grande dispendio di energie per la preparazione di dolci e pani speciali, erano quelle pasquali. La maggiore disponibilità di risorse alimentari del periodo nel quale cadono le festività pasquali (la primavera) si traduceva nella produzione di dolci a base di ricotta e formaggi freschi e mandorle, pani tradizionali finemente decorati e ornati di uova e uva passa:

*Nel periodo di Pasqua faceva tutte le varie forme del pane per le settimane di Quaresima. Quindi il Lazzaro, il pesce, o su caccoi cun s'ou<sup>98</sup>, eccetera eccetera. O su caccoi de pramma, quello con l'uvetta, che era nostro preferito. (Rosa, Alto Oristanese)*

---

<sup>98</sup> Il coccoi è una tipologia di pane estremamente diffuso in Sardegna, a pasta dura e liscia, realizzato con la semola. È un pane delle feste, usualmente intagliato e decorato in modo pittoresco e talvolta reso lucido grazie alla

#### 4.3.8 I cambiamenti nello spazio del commestibile e la situazione odierna

Le testimonianze raccolte attraverso le interviste hanno evidenziato, in tutte tre le aree oggetto di analisi, il lento evolvere delle abitudini alimentari in relazione a cambiamenti nel livello di benessere economico individuale e complessivo. Questi cambiamenti si sono intensificati soprattutto a partire dalla fine degli anni sessanta e hanno coinciso col generale innalzamento delle condizioni di vita a livello regionale, per effetto di alcune misure di incentivazione allo sviluppo contenute all'interno del piano di rinascita del 1962 (ivi par. 3.1.2), dell'aumento degli occupati nei settori secondario e terziario e del conseguente aumento della disponibilità monetaria delle famiglie. Il primo cambiamento osservato ha a che vedere non tanto con la qualità degli alimenti che andranno a comporre le diete individuali, quanto con la quantità di cibo disponibile:

*Sicuramente il benessere ha portato, la gente cominciava a spendere un po' di più, quindi ovviamente si concedeva qualcosa di più anche nell'alimentazione. [...] Perché adesso condiamo tutto molto, più abbondante anche! Perché allora, che so, se uno aveva un buon appetito non è che si mangiava mezzo chilo di formaggio! No, si mangiava prima due piatti di legumi, e i legumi fanno bene, non fanno male. E poi si mangiava anche il formaggio, o le uova. Invece adesso tendiamo a mangiare il primo molto condito, molto abbondante. In più ci mettiamo sopra il secondo, il contorno, la frutta, il dolce! Il cambiamento è stato quello, l'abbondanza, forse perché, io penso che l'uomo abbia memoria di quando aveva poco, e quindi quando ha avuto un po' di soldi in più ha cominciato a mangiare di più. (Marisa, Assemini).*

Di pari passo con la maggiore disponibilità economica aumenta anche il consumo di alimenti ritenuti in precedenza appannaggio esclusivo delle classi più abbienti, su tutti la carne. Questo passaggio avviene a discapito degli alimenti considerati più poveri, anche se questa percezione non trova in realtà una corrispondenza in termini di composizione nutrizionale. Sono soprattutto i legumi a venire condizionati dalle nuove abitudini alimentari, che vedono non solo un aumento della quantità di carne mangiata settimanalmente ma anche una apertura al consumo di carni precedentemente assai meno diffuse, quali quella di cavallo, asino, vitello o manzo:

---

spennellatura della crosta con acqua, durante le fasi di cottura. Il coccoi cun ou è il coccoi con uovo, che in passato veniva regalato ai bambini in occasione delle festività pasquali. Al centro del pane veniva posto un uovo sodo, sormontato poi da tante piccole creste di impasto a simboleggiare galline e galletti. Il coccoi de pramma è il coccoi della palma, anch'esso realizzato durante le festività pasquali. Per un approfondimento delle differenti tipologie di pani della Sardegna (ivi par. 1.5.1.4) si rimanda alla pubblicazione dell'antropologa Enrica Delitala (1991), *In nome del pane. Forme, tecniche, occasioni della panificazione tradizionale in Sardegna*, Sassari, Carlo Delfino Editore.

*Eh, la carne di cavallo, la carne di asino, tutte quelle cose lì. Sa petza de boi<sup>99</sup>, quelle cose. La carne di vitello e di manzo, quando mai ne mangiavamo prima? (Modesta, Assemini)*

In maniera sempre più diffusa gli alimenti semplici e non raffinati vengono sostituiti da prodotti industriali e già pronti (si va dal primo piatto surgelato da scaldare ai prodotti liofilizzati alle preparazioni di carne che necessitano della sola cottura come hamburger, polpette o involtini). La produzione dolciaria casalinga subisce una enorme contrazione a favore della pasticceria nazionale (non solo industriale). I costi dei dolci prodotti da laboratori artigianali (siano essi dolci della tradizione sarda o dolci appunto “moderni”) calano drasticamente. Diventa economicamente più vantaggioso acquistare che non produrre personalmente.

Il passaggio a redditi prevalentemente monetari e l’abbandono delle attività di autoproduzione portano all’obiettivo di massimizzazione degli acquisti. Con un costo dei prodotti finiti alimentari industriali sempre più basso, diventa economicamente svantaggioso acquistare e trasformare in ambito domestico le materie prime:

*Dopo che mi sono sposata (nel 1975, n.d.r.), beh sì, compravo di tutto. Le uova le vendevamo in macelleria e quindi le prendevo da lì. Uova e carne c’erano lì ma le altre cose dalla cooperativa<sup>100</sup>. (Antonella, Alto Oristanese).*

Per molte persone, la possibilità di accedere a maggiori opportunità lavorative (sia nel settore industriale e minerario) significò la decisione di abbandonare i luoghi di origine – spesso piccoli centri rurali – e trasferirsi nelle aree urbane in espansione. Il passaggio dalla vita contadina a quella urbana di Carbonia, ad esempio, segna la profonda, seppur lenta, trasformazione delle abitudini alimentari del nucleo familiare:

*Si andava nelle macellerie, nei meccanismi urbani e nei meccanismi dell’economia diciamo capitalista. Nel senso che cominciavi a entrare in quel sistema di avere le doppie cose, perché io da bambino avevo soltanto un paio di scarpe, mangiavo soltanto il primo. Invece con questo passaggio che è coinciso con l’incremento economico della città, ha permesso anche di cambiare modo di vivere nelle due cose fondamentali, l’alimentazione e l’abbigliamento. Cioè c’è stato un incremento sia nel modo di mangiare, nel senso che avevi le cose in abbondanza. Perché a Flumini, come le dicevo, bisognava stare attenti*

---

<sup>99</sup> Trad.: la carne bovina.

<sup>100</sup> La cooperativa di cui l’intervistata parla è la Cooperativa Allevatrici Sarde, fondata nel 1962 e ad oggi diffusa in tutta la provincia di Oristano, con punti vendita di piccole dimensioni e un laboratorio per la produzione di pane e dolci tipici. Per approfondimenti sulle attività della cooperativa si rimanda al loro sito internet: <http://www.coopallevatricisarde.it/storia.html>.

*anche sulla quantità del pane. Il cappuccino, che avendo giocato a calcio anche a livelli alti, l'andare a fare colazione al bar era diventato... ce ne siamo quasi subito dimenticati. (Enzo, Carbonia).*

Alla base di questa lentezza nell'evolvere delle abitudini alimentari occorre sicuramente indicare la forza delle abitudini apprese durante l'infanzia e la gioventù. Come se l'alimentazione subisse una lenta stratificazione delle abitudini, quanti hanno appreso uno stile alimentare basato sul consumo di prodotti freschi e non lavorati a livello industriale, difficilmente finiranno con lo stravolgere completamente la propria dieta, a favore di prodotti di tipo industriale. Semmai, è alle nuove generazioni che occorre guardare per comprendere l'effettiva entità del cambiamento, come testimonia l'esperienza del medico nutrizionista residente nell'Alto Oristanese:

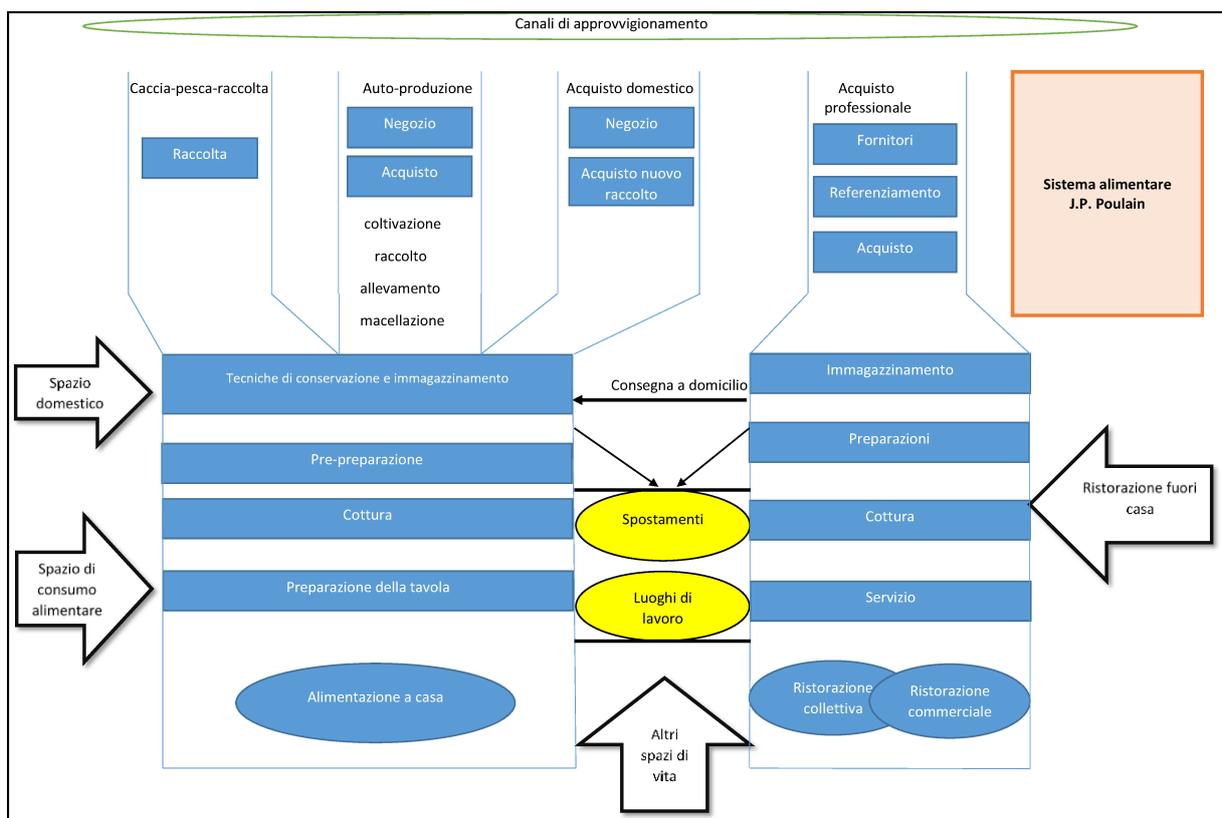
*Negli adulti non tantissimo. Perché comunque tendono ancora ad avere memoria di quello che mangiavano e a ripresentarlo. Per cui negli adulti fondamentalmente cambiamenti grossi non ce ne sono stati. Anche se, anche loro adesso, appunto il mangiar fuori, il mangiar pasti diversi da quella che era la loro tradizione, comincia ad essere più frequente. Mangiare al ristorante cinese, mangiare al ristorante messicano, insomma..... Può iniziare a far parte della vita degli adulti. Quello che è cambiato è l'adolescente. Dal bambino all'adolescente. Perché se tu parli con loro, l'alimentazione che fanno loro è quella della televisione. Quindi il fast-food, la pizze, le merendine pronte, confezionate. Ormai per loro è un'abitudine fissa. La merenda che faceva mia nonna, che era pane con olio e sale, per loro non può esistere! Per loro la merenda è una barretta o una merendina. E uscire con gli amici vuol dire andare da McDonald's. Non è contemplata. Anche a tavola loro molto spesso non mangiano... I legumi, io mi accorgo che molti non li mangiano. Preferiscono mangiare appunto, le cotolette, le spinacine, le cotolette di pollo. Il pesce poi, che ha le spine! È faticoso da pulire. E molto spesso mi dicono che non lo mangiano. Sì, tra gli adolescenti e i giovani, sì! L'alimentazione è cambiata. (Mara, Alto Oristanese).*

#### **4.4 I sistemi alimentari: quattro modelli alimentari**

Il concetto di sistema alimentare (come descritto al par.4.2.2) è legato al complesso di comportamenti, strutture e capacità tecnologiche e abitudini sociali che, a partire dall'individuazione dell'alimento ed il suo approvvigionamento (secondo le diverse forme della caccia, raccolta, produzione domestica o industriale), seguendo le varie fasi della produzione-trasformazione, giungono fino al momento del consumo di un prodotto ritenuto commestibile. Tutte le trasformazioni che il cibo deve affrontare lungo questo percorso costituiscono il sistema alimentare, a sua volta suddivisibile al suo interno nei canali di approvvigionamento della raccolta, caccia e pesca; della autoproduzione; dell'acquisto domestico; infine dell'acquisto professionale (Poulain 2008). I diversi canali del sistema alimentare (fig. 4.2) faranno poi

riferimento a specifici spazi di consumo degli alimenti. Se il canale dell'acquisto professionale farà riferimento quasi esclusivo allo spazio della ristorazione fuori casa, viceversa i canali della autoproduzione, dell'acquisto domestico e della caccia-pesca-raccolta faranno riferimento in maniera quasi esclusiva agli spazi domestici. Rappresentano punto di intersezione tra questi due mondi le situazioni legate ad attività lavorative svolte fuori casa anche durante gli orari dei pasti e tutte quelle situazioni in cui spostamenti o attività del tempo libero richiedano di alimentarsi anche al di fuori dell'ambiente domestico o del ristorante.

Figura 4.2 Il sistema alimentare di J.P. Poulain (2008)



Attraverso le interviste realizzate nei diversi territori si è reso possibile non solo fotografare uno specifico momento, ma anche descrivere un arco temporale lungo, di decenni. Si è potuta osservare una progressione nelle abitudini alimentari e si è tentato di descrivere la relazione esistente tra queste abitudini ed i loro cambiamenti, e la parallela evoluzione delle condizioni socioeconomiche – sia individuali che di contesto – dei soggetti intervistati. Tutte le differenze osservate hanno trovato corrispondenza all'interno dei diversi sistemi alimentari teorizzati.

A tal proposito, sono stati individuati quattro differenti sistemi alimentari: il sistema alimentare della sussistenza agricola, il sistema alimentare della transizione alla modernità industriale, il sistema alimentare delle città nuove, infine il sistema alimentare della post-modernizzazione.

#### *4.4.1 Il sistema alimentare della sussistenza agricola*

Riteniamo che il sistema alimentare della sussistenza agricola (figura 4.3) fosse caratteristico di aree a prevalenza rurale, dove il principale settore occupazionale risultava essere quello primario e non era presente alcuna forma di sviluppo di tipo industriale. Per quanto riguarda dunque le aree analizzate, si è registrata una prevalenza di questo sistema nell'Alto Oristanese e, in maniera più limitata, nell'area di Assemini fino agli anni immediatamente successivi alla seconda guerra mondiale. Come avremo modo di vedere più avanti infatti (par. 4.4.2), il maggior benessere conseguenza dello stravolgimento degli assetti produttivi locali, in virtù dell'insediamento di un polo industriale di grandi dimensioni, getteranno le basi per una differenziazione sempre più ampia nelle abitudini dei due territori.

All'interno del sistema alimentare della sussistenza agricola risultavano particolarmente diffuse le attività agricole e dell'allevamento, oltre che i mestieri artigiani legati alla lavorazione di legno, ceramiche, materiali per l'edilizia (tra i comuni dell'Alto Oristanese era particolarmente diffusa l'attività di lavorazione dei mattoni in terra cruda e delle tegole per uso abitativo). Altra caratteristica distintiva, connessa con la prevalente tipologia di attività produttive, era la scarsissima diffusione di forme di lavoro dipendente e salariato stabili. Da ciò derivava un livello estremamente basso di circolazione monetaria, considerato che i singoli nuclei familiari potevano raramente fare affidamento su entrate monetarie durature. Questo elemento aveva delle importantissime ripercussioni sulle strategie di approvvigionamento alimentare individuale e familiare. Se da un lato forme di acquisto monetario degli alimenti erano estremamente ridotte, dall'altro risultavano assai sviluppate altre forme di approvvigionamento. Innanzitutto, le attività di caccia, pesca e raccolta rappresentavano un modo di ottimizzare le risorse naturali presenti nel territorio. La dieta quotidiana veniva frequentemente integrata con la raccolta di frutta, erbe spontanee, funghi, radici, bacche e quanto di commestibile potesse essere reperito a seconda della stagione. Era ampiamente praticata anche l'autoproduzione domestica di ortaggi e l'allevamento – anch'esso condotto in ambito domestico – di piccoli animali. Tra le coltivazioni, venivano preferiti ortaggi, legumi e cereali, ed in misura nettamente

inferiore gli alberi da frutto. Tra gli animali allevati erano sicuramente presenti galline, conigli e in generale i piccoli animali da cortile. Discorso a parte va fatto sulla abitudine di allevare il maiale. Questa attività infatti risultava essere fondamentale per il bilancio alimentare familiare. A seguito della lavorazione delle materie prime così ottenute, venivano ottenute farine, pasta, pane e dolci, conserve, salumi e formaggi.

Risultavano ugualmente diffuse, e importanti, le relazioni fondate su meccanismi di solidarietà comunitaria e forme di reciprocità che coinvolgevano anche l'ambito alimentare (Tonnie 1887, Durkheim 1893, Anfossi et.al. 1959, Polanyi 1944 e 1977, Vitale 2007). Particolarmente radicata la pratica di scambiare e donare alimenti in occasione di specifici momenti dell'anno. Come anticipato poco sopra, l'allevamento domestico del maiale era centrale per la vita di comunità, non solo familiare. E in occasione della sua macellazione annuale (che avveniva solitamente nel mese di dicembre) si provvedeva a sancire la forza dei legami parentali e amicali attraverso l'invio reciproco e senza obbligo formale di restituzione ma regolato semmai da sanzioni di giudizio morale e reputazionale da parte dei membri della comunità (Mauss 1925, Malinowski 1932, Zene 2007), di piccole quantità dei prodotti della macellazione (polpa, salsicce, sanguinacci, strutto). Questa pratica diffusa in maniera incondizionata laddove fosse prevalente un sistema produttivo di tipo contadino, prendeva il nome di *mandada* o *imbiatu* (Zene, 2007) (col medesimo significato di invio) a seconda della variante linguistica tipica della zona.

Le forme di acquisto di beni alimentari erano estremamente ridotte e avevano luogo essenzialmente nelle piccole botteghe o grazie ai venditori ambulanti. Occorre peraltro distinguere tra gli acquisti di materie prime (grano, legumi o sementi, piccole quantità di pesce e ortaggi in generale) atti a integrare le risorse autoprodotte in ambito domestico, che a seconda dell'annata potevano risultare inferiori al fabbisogno effettivo, e gli acquisti di prodotti finiti, realizzati in ambito industriale. In quest'ultima categoria rientravano essenzialmente prodotti quali la pasta secca, lo zucchero, il caffè e il concentrato di pomodoro. Tutti questi prodotti venivano acquistati in quantità estremamente esigua, atta a soddisfare unicamente le esigenze di preparazione di un pasto, massimo due. Infatti, le abitudini di stoccaggio e conservazione domestica degli alimenti erano estremamente limitate dalla mancanza di locali e apparecchiature adatti a garantire le corrette condizioni (temperatura e umidità) di conservazione. La refrigerazione domestica poteva avvenire solo attraverso l'utilizzo di pozzi

o cantine, quando presenti. Gli alimenti che necessitavano di essere conservati per periodi maggiori, come le carni presenti in quantità a seguito della macellazione di un animale, venivano sottoposti a salatura e stagionatura, a marinatura con l'ausilio di vino e aceto, o ancora venivano conservati in salamoia (come nel caso delle olive) o sott'olio. Tutti gli altri alimenti erano consumati assolutamente freschi e avevano una deperibilità elevatissima.

I limiti alla conservazione degli alimenti avevano importanti ripercussioni anche sulla modalità e i tempi di preparazione dei pasti. Nella quasi totalità dei casi le incombenze domestiche legate a tali attività ricadevano sulle figure femminili (madri, nonne e figlie maggiori), che quotidianamente dovevano dedicare numerose ore alla preparazione dei pasti di tutta la famiglia, sforzandosi peraltro di conciliare tali attività con attività lavorative extra domestiche, quali in particolare il lavoro nei campi. Le preparazioni maggiormente diffuse erano quelle che prevedevano una bollitura e lunga cottura dei cibi a temperature non particolarmente elevate (come nel caso delle zuppe e degli stufati, solitamente consumati come piatto unico), tali da consentire lo svolgimento contemporaneo di altre attività. In alternativa, soprattutto i pasti diurni venivano organizzati velocemente con alimenti freddi quali pane, verdure fresche, formaggi e salumi quando possibile. Ciò accadeva assai di frequente perché, soprattutto tra le famiglie meno abbienti, gli adulti erano spesso impegnati in attività lavorative che iniziavano la mattina presto e si concludevano nel tardo pomeriggio. Lo svolgersi della colazione e del pranzo risultavano quindi fortemente influenzati dai ritmi lavorativi, e spesso la cena costituiva l'unico pasto attorno al quale tutta la famiglia era in grado di riunirsi. Facevano eccezione i pranzi della domenica e delle feste, durante i quali tutta la famiglia poteva riunirsi a tavola e godere di una maggiore varietà di pietanze rispetto a quanto non accadesse durante la settimana.

Com'è facile intuire, gli spazi del consumo alimentare erano quasi totalmente privati, seppur non sempre relegati all'ambito domestico, come nel caso – anticipato sopra – in cui i ritmi lavorativi rendevano necessario consumare sul luogo di lavoro (solitamente i campi o, nel caso delle donne, le famiglie presso le quali si prestava servizio come donna di servizio) un pasto frugale a base di pane, uova, verdure crude, insaccati, formaggi o avanzi del giorno prima. La dimensione del consumo pubblico, collegata al canale della questo professionale, risultava essere pressoché inesistente, salvo poche eccezioni quali:

- la frequentazione da parte di avventori di sesso maschile di piccole osterie (chiamate *prammasa*<sup>101</sup>). In questi luoghi era possibile bere vino e consumare pochissime tipologie di pasti frugali: lumache, minestre, fave bollite andavano per la maggiore;
- l'allestimento, in occasione di feste importanti solitamente di tipo religioso, di piccoli chioschi temporanei (chiamati *stazusu*<sup>102</sup>), presso i quali era possibile acquistare consumare pesci o tagli animali di poco pregio (frattaglie) arrostiti all'aperto;
- esisteva una terza forma di consumo dei pasti di tipo non privato, non direttamente collegata a forme di acquisto. Si tratta piuttosto di una forma di ristorazione collettiva connessa coi programmi statali di lotta al problema della malnutrizione infantile, diffusi nel secondo dopoguerra e che durarono fino a tutto il decennio successivo. In particolare, era previsto che i bambini provenienti da famiglie numerose (con più di quattro figli) e indigenti potessero ricevere dei supplementi alimentari all'inizio e al termine delle giornate scolastiche. Venivano solitamente distribuite farine lattee o latte condensato per la colazione, mentre a pranzo si procedeva alla distribuzione di pasta, minestre e pane bianco.

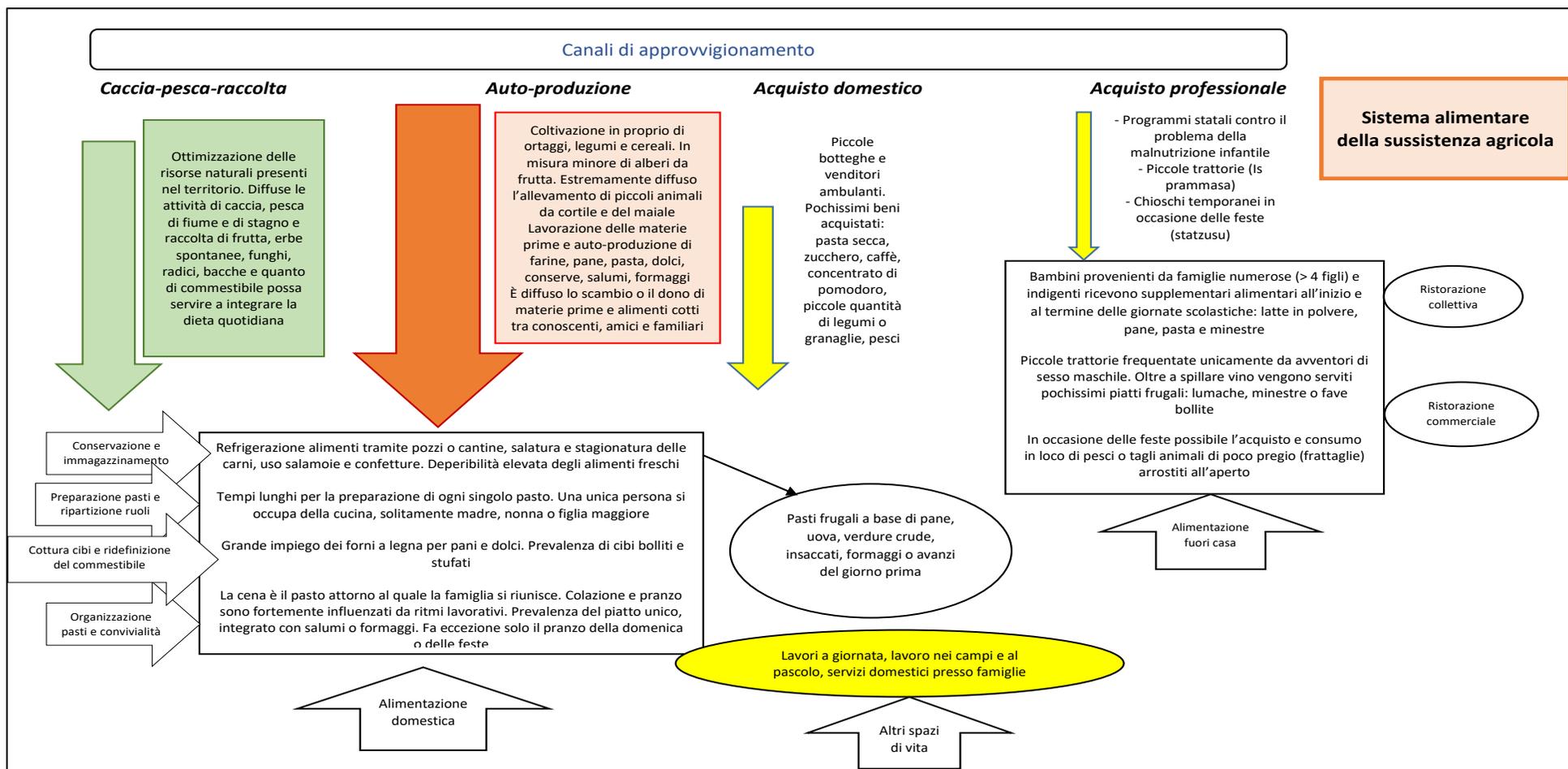
Questa forte contrapposizione tra ambito domestico chiuso, caratterizzato dal prevalente consumo di zuppe e minestre (cibo bollito) e l'ambito pubblico dei festeggiamenti durante i quali consumare cibi arrostiti, richiama inevitabilmente il triangolo alimentare di Levi-Strauss (1964) e le contrapposizioni tra cibo crudo-non elaborato e cibo putrido-elaborato (ivi par. 1.1.2.1), il primo richiamante appunto elementi di convivialità e condivisione, il secondo legato invece alla sfera domestica. come si vedrà con l'analisi dei successivi sistemi alimentari, tale contrapposizione di carattere simbolico sembra destinata a perdere velocemente di rilevanza all'aumentare della disponibilità di cibo e della modernizzazione, sia economica che sociale e dei costumi.

---

<sup>101</sup> Trad.: Palme.

<sup>102</sup> Trad.: stazzi, luoghi di sosta, solitamente piccole baracche facilmente removibili e aperte ai lati, provvisti di parete posteriore e piccola tettoia.

Fig. 4.3 Sistema della sussistenza agricola



#### *4.4.2 Il sistema della transizione alla modernità industriale*

Il sistema della transizione alla modernità industriale (figura 4.4) è stato rilevato in particolare nell'area di Assemini, e si ritiene possa essere caratteristico di aree precedentemente a prevalenza rurale interessate da un processo di trasformazione produttiva di tipo industriale, e conseguentemente dall'aumento del livello generale di benessere economico. In questo sistema rileva innanzitutto l'abbandono, almeno parziale, delle attività di tipo tradizionale (quali agricoltura, allevamento e pesca) a favore dell'ingresso nel mondo del lavoro salariato dell'industria. Questa trasformazione ha effetti importanti innanzitutto sulla circolazione monetaria, i cui flussi diventano più ampi e stabili, e conseguentemente sui canali di approvvigionamento alimentare. Le attività di caccia, pesca e raccolta, praticate con l'obiettivo di integrare gli apporti nutrizionali quotidiani, diminuiscono e col passare del tempo divengono attività proprie del tempo libero. Anche le attività di autoproduzione conoscono una contrazione. Le varietà coltivate si riducono a poche tipologie di ortaggi e alberi da frutto. Scompare pressoché definitivamente l'abitudine ad allevare domesticamente il maiale e al contempo si riduce drasticamente l'allevamento dei piccoli animali da cortile. La trasformazione delle materie prime in prodotti finiti quali pasta, pane, dolci, salumi e formaggi è un evento sempre più occasionale e legato ai momenti di festa. Parallelamente, si assiste alla riduzione dei meccanismi reciprocitari e al lento disgregamento delle relazioni comunitarie, che nel caso specifico di Assemini sono in parte dovute alla velocissima espansione urbana conosciuta dal centro abitato e dall'impossibilità di mantenere rapporti di conoscenza e amicizia con un numero crescente di individui trasferitisi in loco unicamente per ragioni lavorative e non intenzionati a partecipare alla vita di comunità. Questa situazione anticipa ciò che accadrà nei decenni a venire con l'espansione verso l'esterno delle grandi città e la creazione di veri e propri quartieri dormitorio.

Contemporaneamente alla forte contrazione delle attività di autoproduzione, si espandono gli acquisti di tipo domestico presso market, pescherie, macellerie e panifici sempre più grandi e forniti, che col tempo andranno a sostituire buona parte delle botteghe preesistenti, oltre che delle attività degli ambulanti.

Una delle maggiori modifiche date dall'aumento di benessere è data dalla diffusione degli elettrodomestici, prima i frigoriferi ed in un momento successivo i congelatori. Ciò comporta

che i cibi non debbano più essere obbligatoriamente cucinati e mangiati nella stessa giornata. Se da un lato aumentano le scorte domestiche di cibo e diminuisce la deperibilità degli alimenti, dall'altro si realizza una contrazione dei tempi del lavoro in cucina, ancora nettamente di predominio femminile. La possibilità di godere di entrate monetarie stabili e il generale aumento del benessere influenzano, nel periodo tra gli anni '60 e '80 del secolo scorso, la decisione di molte donne di occuparsi esclusivamente della casa e dei figli e di abbandonare eventuali attività lavorative in precedenza svolte<sup>103</sup>. La rivoluzione delle abitudini alimentari del periodo parte proprio dal connubio tra maggiore disponibilità di tempo (grazie all'ausilio di elettrodomestici e alla possibilità di dedicarsi in maniera esclusiva alle attività domestiche), maggiore varietà di alimenti e possibilità di delegare all'esterno le attività di preparazione di determinati ingredienti e materie prime, acquistati già pronti (un caso emblematico è la quasi totale scomparsa dell'abitudine di preparare il pane in casa). Si va dunque verso la sperimentazione di nuove ricette e nuovi ingredienti, cibi moderni, prodotti industriali, surgelati o in scatola. Cucine a gas ed elettriche soppiantano le cucine a legna e carbone. Se in passato venivano prediletti cibi a lenta cottura, come le zuppe e minestre, questi vengono sempre più sostituiti dalla pasta secca, dal riso e dall'impennata nel consumo infrasettimanale di carne. La stessa carne non è più rappresentata unicamente dal galletto ruspante, dal pezzo di bollito o dall'arrosto delle feste, ma si dà spazio a tagli più pregiati e poco grassi come le fettine e i filetti di vitello.

La maggiore stabilità lavorativa, unita all'ampia diffusione delle attività da lavoro dipendente organizzate su turni, consentono un'organizzazione differente dei pasti. Ora anche il pranzo vede riunita tutta la famiglia. L'abitudine al piatto unico viene soppiantata dalla struttura primo-secondo-contorno. Allo stesso tempo i pasti delle feste si differenziano sempre meno dai pasti infrasettimanali.

A differenza di quanto accade all'interno del sistema della sussistenza agricola, i confini tra gli spazi di consumo pubblici e gli spazi di consumo privato si fanno via via più labili. Se in passato le principali occasioni di alimentazione fuori casa erano date dalla necessità di consumare un

---

<sup>103</sup> Per un approfondimento circa l'andamento dell'occupazione femminile in Italia negli anni del boom economico, si consiglia la lettura dell'articolo di Betti, Eloisa, Il lavoro femminile nell'industria italiana. Gli anni del boom economico, in "Storicamente", n. 6/2010  
[www.storicamente.org/05\\_studi\\_ricerche/summerschool/lavoro\\_femminile\\_donne.htm](http://www.storicamente.org/05_studi_ricerche/summerschool/lavoro_femminile_donne.htm)

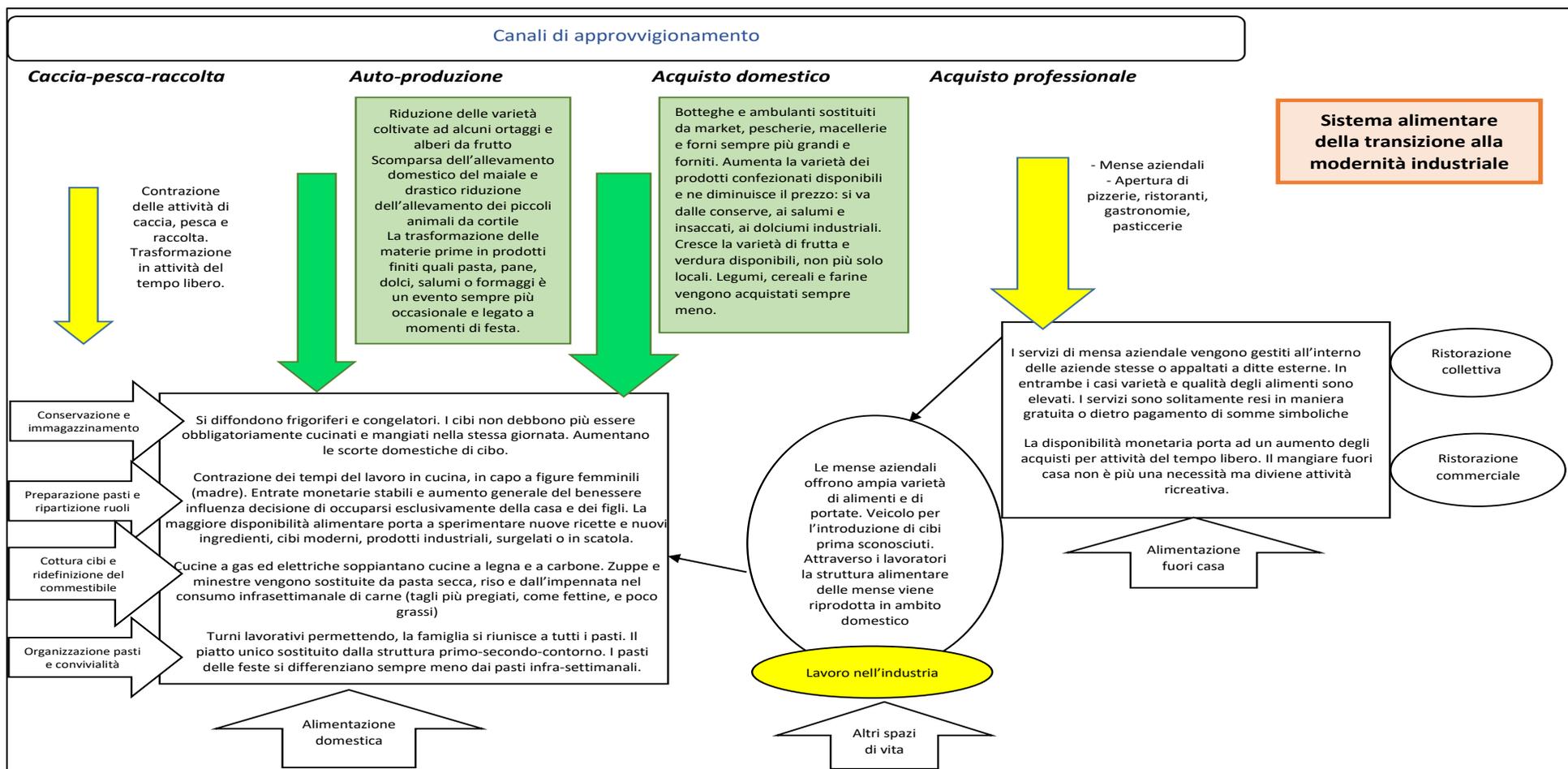
pranzo frugale nelle pause del lavoro agricolo, ora diventa sempre più frequente – in particolare per i lavoratori dell'industria – l'utilizzo delle mense aziendali<sup>104</sup>. I menù proposti offrono un'ampia varietà di alimenti e portate e rappresentano il veicolo della diffusione di cibi prima sconosciuti nelle diete dei singoli individui. Questo perché attraverso i lavoratori la struttura alimentare delle mense viene in un secondo momento riprodotta anche in ambito domestico.

L'alimentazione fuori casa diventa sempre meno una necessità e sempre più un momento di svago, per uomini, donne e bambini. La crescita del benessere economico e la maggiore disponibilità monetaria portano infatti all'apertura di pizzerie, ristoranti, gastronomia e pasticcerie.

---

<sup>104</sup> Come racconta un ex lavoratore della Rumianca di Macchiarèdu (Assemini): “Appena arrivato, nel '63, non c'era ancora la mensa. Quindi ci portavamo la roba da casa, i tegamini con la roba da mangiare. E poi c'erano degli affari elettrici con l'acqua e noi ce li riscaldavamo così e mangiavamo in ufficio, chi lavorava in ufficio. [...] Poi cosa è successo, hanno cominciato a protestare i sindacati e hanno costruito la mensa. E che mensa! Non ti dico! Poi hanno fatto altre lotte e il mangiare ce lo dava l'azienda gratis. [...] ci scontavano 100 lire al mese. Simbolico. Era gratis. Mensa, super bene! Non ti dico! Primo, secondo, frutta, contorno, ti davano anche la bottiglia dell'acqua minerale. Poi se uno voleva vino o birra se lo pigliava per conto suo. Ma vino e birra a bere lì per lavoro... mahh... però qualcuno lo beveva. [...] Allora i primi, c'era minestrone, pastasciutta, poi non è che fosse limitato. Se tu ne volevi, quando tu passavi per dartelo, non erano porzioni. A seconda della tua voglia di mangiare, perché lì c'era gente chi pappanta (trad. mangiavano), e anziché due, tre mestoli, il piatto era strapieno. Non c'erano limiti sulla quantità. [...] Allora, la pastasciutta variava. A volte c'erano is malloreddusu (trad. gnocchetti sardi). E c'erano molto spesso quelli. Io mi ricordo che c'erano. Poi dove li facessero e dove li prendessero non lo so. Non erano is malloreddusu di quelli che fanno in Sardegna con lo zafferano, quelli della Casa del grano. Erano malloreddusu normali, che sicuramente, io vedevo che c'erano a bustoni grandi. [...] Ecco, c'erano le scatolette per chi le voleva. Le simmenthal. Per chi lo voleva. Però siccome la carne, c'erano fettine di maiale, fettine impanate molte, poi facevano anche lo spezzatino e poi insalata c'erano i fagiolini cotti. La lattuga, insalata fresca, insalata verde. [...] È sempre migliorata. Se c'erano novità, ecco, migliorata nel senso che molte volte c'era anche il dolce. I budini! C'erano budini, poi nei giorni di festa davano anche altri dolci. Panettone a nastro. Fette di panettoni nel periodo di natale, di pasqua. No guarda, si mangiava super bene. Sempre. Per 40 anni. Fino al 2000 che sono andato in pensione.” Angelo, Assemini.

Figura 4.4 Sistema alimentare della transizione alla modernità industriale



#### 4.4.3 Il sistema alimentare delle città nuove

Il sistema alimentare delle città nuove (figura 4.5) è quello che più si avvicina ai sistemi alimentari successivi ai processi di trasformazione socioeconomica, che caratterizzarono la Sardegna a partire dalla seconda metà del secolo scorso. Il riferimento alle città nuove è legato al fatto che questo tipo di sistema alimentare si sviluppa in aree che non hanno conosciuto una lenta transizione da un sistema produttivo ad un altro, bensì sono state create *ad hoc* convogliando risorse umane ed economiche in una area prescelta per l'insediamento di una specifica attività produttiva (solitamente di tipo industriale/minerario). Questo modello alimentare è stato rinvenuto nell'area mineraria di Carbonia oggetto di analisi della presente ricerca. Questa cittadina mineraria creata durante il ventennio fascista (inizio lavori 1937 – inaugurazione 1938, ivi par. 3.1.1) costituiva l'emblema di una idea di modernità e sviluppo urbano totalmente nuova, soprattutto se rapportata alle condizioni di vita dei territori circostanti ed in generale alle condizioni di vita dei villaggi minerari del periodo. Il sistema alimentare delle città nuove poggia sul totale sradicamento dalle attività produttive tradizionali diffuse nei luoghi di origine dei suoi abitanti. Le attività di caccia, pesca e raccolta risultano essere pressoché inesistenti, se non in casi di grave indigenza. Anche le attività di autoproduzione, così come venivano intese all'interno del sistema alimentare della sussistenza agricola, risultano assai poco diffuse. Da questo punto di vista invece a Carbonia risultavano essere diffusi i piccoli orti condominiali, appezzamenti di terreno presenti appunto all'interno del giardino condominiale e assegnati a ciascun minatore. A differenza di quanto poteva accadere in ambito rurale, era l'uomo ad occuparsi in via esclusiva della cura di queste piccole coltivazioni che venivano viste come una forma di integrazione del reddito derivante dal lavoro salariato. Anche l'allevamento di piccoli animali da cortile era poco diffuso, mentre totalmente assente quello del maiale. Qualsiasi altro alimento necessario alla dieta quotidiana veniva acquistato e qualsiasi produzione alimentare domestica era limitata, perfino quella dolciaria. Altrettanto limitati risultavano gli elementi reciprocitari, come l'abitudine a donare cibi in determinati periodi dell'anno, e la vita di comunità, circoscritti all'ambito condominiale. I pochi scambi praticati riguardavano il prestito di piccole quantità di condimenti (come lo zucchero e l'olio) tra vicini d'appartamento.

Il canale di approvvigionamento alimentare prevalente all'interno di questo sistema alimentare, è dunque quello dell'acquisto al dettaglio, prima presso "le cantine<sup>105</sup>" di proprietà della società minerarie attraverso un sistema di buoni aziendali<sup>106</sup>, successivamente presso mercati civici e negozi di generi alimentari che godevano di ampia diffusione. La disponibilità monetaria stabile deve fare tuttavia i conti con questa mancanza pressoché totale di fonti di sostentamento alimentare autonome, che finisce col rendere relativamente più poveri i suoi abitanti rispetto a quelli residenti nelle aree dove la componente contadina generale abbia ancora una incidenza sulla composizione dei settori produttivi. Inoltre nel sistema delle città nuove – a differenza di quanto accadrà nei sistemi alimentari postmoderni o postindustriali descritti in seguito – differenze in termini di comportamenti e scelte alimentari sono fortemente condizionate da una disponibilità economica estremamente varia. L'alimentazione delle persone meno abbienti è più simile a quella che contraddistingue le aree rurali, con la prevalenza di zuppe, legumi e alimenti a basso costo, oltre che del piatto unico. Le persone più abbienti seguono un'alimentazione più simile a quella che caratterizzerà gli anni a venire del benessere economico con consumi maggiore di carne, salumi, frutta e cibi industriali. Oltre alle maggiori possibilità di acquisto, i pochissimi soggetti che godono di un tenore di vita più elevato (nel caso specifico di Carbonia si tratta dei dirigenti e dei professionisti che vivono condizioni di

---

<sup>105</sup> Gli spacci aziendali.

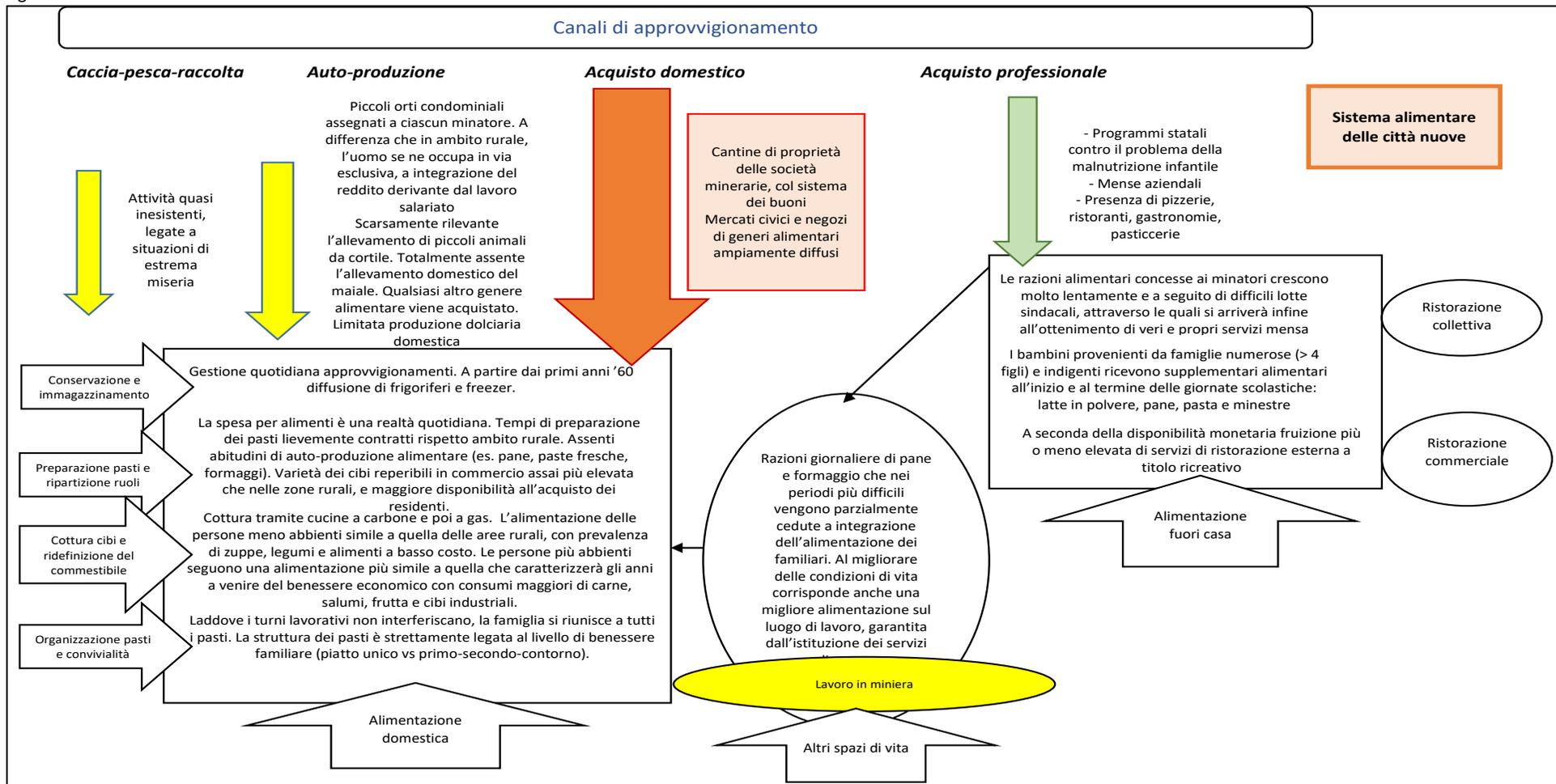
<sup>106</sup> Come riferito da uno degli intervistati di Carbonia, anziano ex minatore e sindacalista, un tempo il sistema minerario di Carbonia prevedeva che i minatori avessero accesso alle cantine di proprietà della società, ove acquistare generi alimentari e di prima necessità, secondo un sistema di "buoni", cedole utilizzabili per gli acquisti quotidiani, legate al monte ore giornaliero e mensile realizzato, con le quali poter acquistare quantitativi limitati di merci. Il valore degli acquisti fatti veniva sottratto direttamente in sede di pagamento del salario:

"E avevamo il conto aperto nello spaccio aziendale. Avevamo il libretto. Ognuno aveva il suo libretto. Non ce n'erano contanti. Ogni operaio aveva il suo libretto, andava allo spaccio e prendeva. Dal fazzoletto da naso al vino, all'olio, eccetera, tutto lì. Ed era legato allo stipendio, stipendio non ce n'era in realtà, si trattava di un salario. E tutto era legato alle giornate che faceva ogni lavoratore. Cioè succedeva che, io sono entrato con i muratori, ero ragazzo, quattordicenne, fino a 17 anni, lavoravo fuori all'esterno. Non parlo di me, parlo soprattutto dei vecchi minatori che provenivano da altre parti. Quando non erano in servizio, perché li c'era una medagliera, cioè prima di entrare al lavoro c'era un pannello dove c'erano tanti chiodini e ognuno metteva la sua medaglia. Ognuno di noi aveva un numero di medaglia e la metteva dentro quel chiodino, quel forellino che aveva la medaglia, la metteva e scendeva in miniera, dove lavorava. Quello voleva dire che era presente. Se non c'era quello lì vuol dire che non era a lavoro e se non era a lavoro, subito, il segretario di cantiere, che era un impiegato, con degli sbirri che andavano in cerca di guai, devo dire oggi, questi qui andavano perché sapevano che quel numero corrispondeva a Dante ad esempio, andavano a casa di Dante "come mai non sei a lavoro?". "eh, è a letto!". Vabbè, è a letto quindi è giustificata l'assenza. Questi tornavano in cantiere e il mio nominativo o di quello che non c'era venivano trasmessi immediatamente allo spaccio perché i primi tre giorni non eravamo pagati. Perché era salario, non era stipendio. Poi dopo, dal terzo giorno di assenza si andava col 40%. Del salario che guadagnavano in un mese se erano sempre presenti. Allora, questa percentuale minima che davano era soltanto per soddisfare le necessità di casa. Cioè, se la moglie o la mamma, andava allo spaccio a prendere da mangiare, che so un chilo di pane, no! Te ne spettava mezzo chilo. Siccome tuo marito o tuo padre non era a lavoro. E così la razione veniva dimezzata. E così fino a quando non si metteva in moto e rientrava a lavoro." (Dante, Carbonia).

vita totalmente diverse da quelle dei minatori e degli operai in generale) sono gli stessi che possono con una certa frequenza consumare pasti fuori casa.

La configurazione degli spazi di consumo domestico e degli spazi di consumo fuori casa, infatti, riprende le caratteristiche sia del sistema della sussistenza agricola che di quello della transizione verso la modernità industriale. Da un lato vi è il consumo di pasti fuori casa compiuto dai lavoratori della miniera ai quali vengono assegnate delle razioni giornaliere di pane e formaggio di scarsa qualità (solo col tempo e grazie alle lotte sindacali questi vedranno migliorare le proprie condizioni di vita in miniera e anche riconosciuto il diritto ad una migliore alimentazione, garantita dall'istituzione di servizi di mensa simili a quelli presenti nell'industria). Allo stesso modo abbiamo una forte incidenza dei programmi statali di lotta al problema della malnutrizione infantile, di cui si è raccolta ampia traccia anche in ambito rurale. Per le numerose famiglie indigenti, e con più di quattro figli, presenti a Carbonia, le integrazioni alimentari ricevute da bambini e ragazzi in orario scolastico costituivano una risorsa essenziale. D'altra parte nella cittadina erano presenti tutta una serie di servizi di ristorazione, quali ristoranti e pizzerie, accessibili solo per con la ristretta cerchia di professionisti, dirigenti e funzionari residenti in zona.

Figura 4.5 Sistema alimentare urbano di Carbonia



#### *4.4.4 Il sistema alimentare della post-modernizzazione*

L'ultimo sistema alimentare individuato (figura 4.6) raccoglie in sé tutte le trasformazioni conosciute nelle tre aree. Nonostante i percorsi di sviluppo siano stati estremamente differenziati, i risultati dell'aumento di benessere che sul finire degli anni '70 del secolo scorso aveva ormai raggiunto tutto il territorio regionale sardo, hanno portato ad una fortissima omogeneizzazione di abitudini e scelte alimentari. Rileva in particolare l'assoluta importanza del canale degli acquisti domestici ai fini dell'approvvigionamento alimentare e la trasformazione delle attività di caccia, pesca, raccolta e autoproduzione (in particolare si pensi alle piccole coltivazioni o alla produzione casalinga di prodotti dolciari, caseari, pani e paste, sottoli e conserve) in attività del tempo libero, svolte essenzialmente per passione. A partire da questo periodo conoscono sempre maggiore diffusione i centri commerciali di varia grandezza e diventa possibile usufruire di un numero sempre più elevato di generi alimentari, di origine soprattutto industriale, provenienti da ogni parte del mondo. Questi stessi esercizi commerciali conoscono una sempre maggiore dilatazione degli orari di apertura che finirà coll'estendersi anche ai giorni di festa. In questo contesto le piccole botteghe e le realtà di rione sopravvivono a fatica.

Altro elemento di distinzione del sistema alimentare della post modernizzazione deriva dal fatto che la dimensione domestica e la dimensione pubblica del consumo dei pasti sono sempre meno contrapposte. All'interno di questo sistema alimentare, i pasti sembrano conoscere un processo di de-strutturazione e de-stabilizzazione, abilmente descritto da Herpin (1988) in 5 punti. Tale processo riguarda svariati aspetti delle abitudini alimentari:

- l'assunzione di cibi non avviene più in due o tre momenti della giornata ma, in quantità minori, nel corso di numerosi spuntini (de-concentrazione);
- gli orari in cui si consumano i pasti non sono più contenuti in una precisa fascia ma variano ampiamente (de-impiantazione);
- anche all'interno dello stesso gruppo (famiglia o gruppo di lavoro) gli orari del pasto non coincidono più, facendo perdere al pasto una delle sue funzioni tradizionali quale quella di incontro e di scambio (de-sincronizzazione);

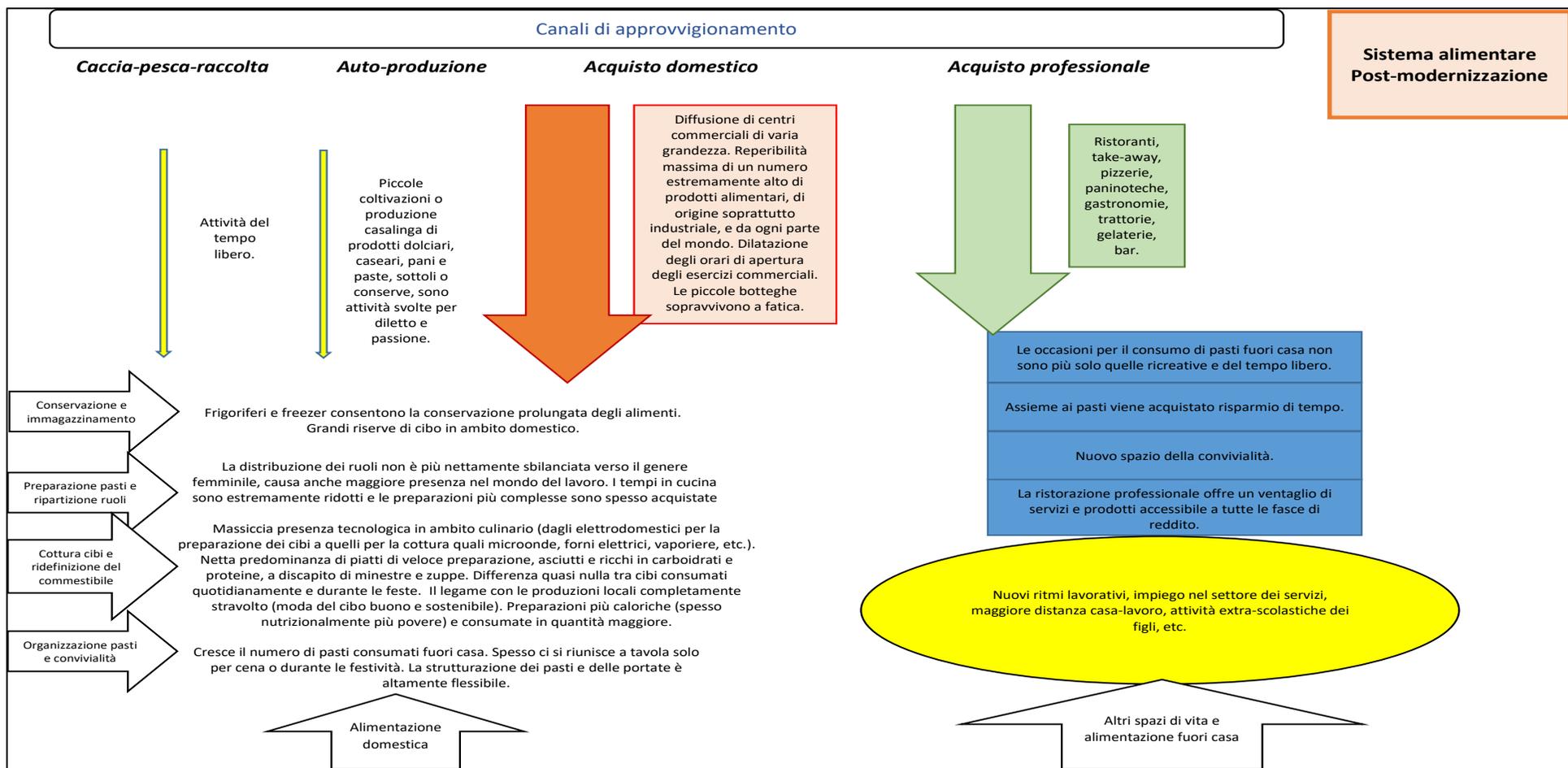
- il pasto non viene più consumato in una stanza precisa ma sempre più spesso “dove capita”, nella propria camera da letto, sul posto di lavoro, in macchina, ecc., (de-localizzazione);
- il pasto quotidiano infra-settimanale diviene sempre meno sottoposto a regole; al contrario si rinforzano le norme e i rituali osservati durante il pasto domenicale o nelle occasioni particolari (de-ritualizzazione).

Herpin ritiene che questi processi di trasformazione siano tipici delle società industriali avanzate. Si è tuttavia osservato che questi cambiamenti, effettivamente presenti nel sistema alimentare della post-modernizzazione da noi definito, non costituiscono delle novità assolute bensì rappresentano, per certi versi, un ritorno a schemi comportamentali ampiamente diffusi all'interno del sistema della sussistenza alimentare. In quel sistema infatti i ritmi lavorativi altamente flessibili e legati soprattutto alle necessità del mondo contadino e alle necessità primarie della sussistenza alimentare del proprio nucleo familiare, prevedevano grande flessibilità nell'organizzazione dei tempi e dei luoghi del consumo dei pasti. Allo stesso tempo era presente una netta contrapposizione tra il momento quotidiano ed il momento festivo, durante il quale i cibi preparati e consumati erano sottoposti a grande ritualizzazione. Alcune differenze sono effettivamente presenti, come ad esempio la minore concentrazione odierna dei pasti nell'arco della giornata (l'abitudine a compiere spuntini e merende non era particolarmente diffusa in passato, se non con riferimento ai bambini). Una maggiore monotonia nella scelta dei cibi e la piena osservanza della stagionalità delle produzioni erano un effetto collaterale della scarsità di risorse e dell'assenza di un sistema di produzione agroindustriale. In sintesi si può affermare che le trasformazioni descritte da Herpin rappresentino un punto di rottura con una situazione di poco precedente, legata al momento di massima crescita del benessere socioeconomico (fase conclusiva di transizione alla modernità). Contestualizzando ciò alla realtà sarda dobbiamo fare riferimento alla fase di massima espansione industriale e ai decenni immediatamente successivi (tra gli anni '60 e gli anni '80 del secolo scorso), nei quali si consolidò uno stile di vita sempre più lontano da quello immediatamente precedente l'inizio della fase di modernizzazione. Potremmo ipotizzare che alcuni degli elementi del cambiamento individuati da Herpin (quali la de-concentrazione, la de-localizzazione e la de-ritualizzazione dei pasti legate rispettivamente alla scomparsa dell'abitudine al pasto unico serale, alla perdita dell'abitudine di consumare i pasti sempre in un unico luogo e alla perdita della distinzione tra alimentazione quotidiana e alimentazione dei

giorni di festa), seguano piuttosto l'andamento di una curva a U rovesciata dove il picco di massima espressione del cambiamento è rappresentato dal culmine di processi di modernizzazione e subito dopo invece pare destinato ad assestarsi su livelli non dissimili da quelli della fase pre-modernizzazione.

Viviamo oggi in una situazione in cui i livelli di benessere raggiunti grazie alle trasformazioni degli ultimi decenni, e naturalmente anche i cambiamenti nei sistemi di produzione alimentare, ci consentono di adottare delle scelte alimentari spesso estremamente distanti da quelle comunemente compiute 60 o 70 anni fa. Allo stesso tempo il venire a mancare della stabilità lavorativa e contrattuale (in particolare di tipo impiegatizio) tipica degli ultimi decenni del secolo scorso, riportano a condizioni di instabilità e flessibilità tali da rendere più vicini di quanto non si possa pensare schemi alimentari odierni e schemi del passato. Due questioni probabilmente differenziano in maniera davvero significativa il sistema alimentare della post-modernizzazione da quelli che lo hanno preceduto. La prima questione è quella – precedentemente accennata – relativa allo sfumare della separazione tra momento privato e momento pubblico del consumo di cibo. La seconda questione, legata alla prima in un rapporto di tipo causale, è quella della scomparsa di scelte e comportamenti alimentari legati al senso di appartenenza comunitaria e alla diffusione di forme di reciprocità. Da un lato lo scambio economico e la monetarizzazione del valore dei beni alimentari ha portato alla progressiva sostituzione di forme di scambio e dono con l'acquisto al dettaglio e l'espansione della ristorazione fuori casa. D'altra parte il venir meno di momenti condivisi di comunità, il venir meno di rapporti di vicinato e di amicizia, l'assenza di una rete di supporto per la gestione della vita quotidiana, spingono a pensare che la sempre maggiore forza delle forme di consumo alimentare pubblico vada in un certo qual modo a sostituire le forme di socializzazione perduta, senza dimenticare naturalmente il lato pratico della ristorazione extra domestica dato dall'incontro tra: nuovi ritmi lavorativi, impiego nel settore dei servizi, maggiore distanza tra casa luogo di lavoro, folta agenda di attività extrascolastiche dei figli da un lato, dall'altro l'enorme offerta di prodotti e servizi alimentari accessibili a tutte le fasce di reddito (con la diffusione capillare di esercizi commerciali che spaziano dal fast-food al ristorante stellato Michelin).

Figura 4.6 Sistema alimentare della post-modernizzazione



#### 4.5 Rituali alimentari e comunità

Un elemento di estremo interesse emerso nel corso delle interviste è quello che lega le abitudini alimentari di parte dei soggetti – soprattutto i residenti nelle aree rurali – ad attività e momenti di vita quotidiana condivisi con altri membri della comunità, non necessariamente legati da legami di parentela.

La peculiare configurazione dei canali di approvvigionamento all'interno di ognuno dei sistemi alimentari individuati richiama l'approccio polanyiano (1944, 1957) di analisi delle forme di integrazione tra economia e società, da lui identificate come scambio, redistribuzione e reciprocità. Ognuna di queste forme di integrazione corrisponde ad una differente struttura istituzionale: lo scambio risulta essere la forma di integrazione che diventa preponderante all'interno del mercato, mentre la redistribuzione richiama la presenza di un sistema centralizzato in cui flussi gerarchici sono diretti da chi detiene l'autorità, e infine la reciprocità richiama sistemi tendenzialmente simmetrici e in particolare, secondo l'autore, sarebbe caratteristica delle società premoderne. Proprio quest'ultima forma di integrazione, come osservano Pais e Provasi (2015, p.355), è stata oggetto di ampio dibattito nella comunità scientifica, e risulta esservi un minore consenso sulla sua definizione: alcuni autori si riferiscono alla reciprocità utilizzando il concetto di economia di comunità (Ouchi 1980, Godbout et al. 1998); altri fanno riferimento a strutture più aperte inclusive chiamate in modi diversi, trust (Bradach et al. 1989) o network (Powell 1990); altri ancora utilizzano categorie contrapposte per descrivere la distanza tra la reciprocità e le altre forme di integrazione (associazione vs. comunità: Streeck et al. 1984; network vs. clan: Thompson 2003; *equality matching vs. communal sharing*: Fiske 1991; transazione ricorrente vs. transazione relazionale: Ring et al. 1992; *grant vs. household economy*: Murray 2009).

Come si è avuto modo di osservare, il canale di approvvigionamento dell'acquisto attraverso l'utilizzo di denaro ha conosciuto differenti gradi di sviluppo a seconda delle caratteristiche di sviluppo economico dell'area osservata. Si è notato come, in linea generale, al decrescere dell'importanza di questo canale corrispondesse invece una maggiore rilevanza non solo del canale dell'autoproduzione ma di tutta una serie di attività riconducibili a meccanismi reciprocitari, caratterizzati da relazioni simmetriche tra quanti vi prendevano parte, dal venire

in essere di legami di tipo fiduciario necessari a garantire continuità a questo genere di azioni, ed infine dalla presenza di un sistema informale di sanzioni di tipo morale che agivano da deterrente a comportamenti di tipo opportunistico da parte dei singoli.

Le attività evidenziate, strettamente connesse alla dimensione alimentare, possono essere distinte in tre categorie principali:

- azioni legate alle attività di autoproduzione e sostentamento familiare (macellazione del bestiame, tosatura delle pecore, raccolta delle olive, eccetera) nel corso delle quali venivano coinvolti soggetti esterni al nucleo familiare e non necessariamente legati da legami parentali, i quali prestavano il proprio aiuto al fine di accelerare i tempi di realizzazione di tali attività. A queste prestazioni d'opera corrispondeva un "compenso" immediato rappresentato dal dono di una piccola parte del prodotto dell'attività o dall'allestimento di un banchetto dedicato a celebrare la buona riuscita della giornata lavorativa. All'interno di questo genere di meccanismi ci si aspettava poi che il prestatore opera richiedesse a sua volta aiuto nel momento del bisogno, ricambiando anch'egli il favore con le medesime modalità (dono di cibo secondo le modalità descritte);

- azioni di aiuto solidaristico nei confronti di membri bisognosi della comunità, senza aspettarsi nulla in cambio ma mossi unicamente dalla idea di stare facendo la cosa giusta, nella consapevolezza di trovarsi in una posizione di maggior benessere relativo;

- piccoli "prestiti" di cibo tra soggetti legati da rapporti di vicinato, per i quali non vi era obbligo formale di restituzione anche se ci si aspettava, sulla base di un legame di tipo fiduciario tra i soggetti, che questa si verificasse in un breve arco di tempo.

In tutti e tre i casi ci troviamo di fronte a meccanismi di tipo reciprocitario che, rifacendoci ancora una volta a Polanyi (1957) dovrebbero caratterizzare in maniera preponderante i contesti pre-moderni. Nel nostro specifico caso pertanto ci si aspetterebbe di osservare le situazioni descritte unicamente all'interno del sistema alimentare della sussistenza agricola (tipico di aree a predominanza rurale). Pais e Provasi (2015) sottolineano invece come anche nelle società moderne, forme di reciprocità, anche ridotte, siano comunque presenti. A partire dalle riflessioni portate avanti all'interno del frame concettuale dell'economia del dono (Mauss 1924, Zene 2007, Sugden 1986; Gui 1996; Gui et al. 2005; Bruni 2008), i due autori hanno elaborato

una tassonomia del concetto di reciprocità – in grado di cogliere le diverse sfumature che tale meccanismo può assumere all'interno di contesti socioeconomici caratterizzati da una maggiore o minore preponderanza delle forme di scambio di tipo monetario – distinguibile in: reciprocità in senso stretto, collaborazione e accordi per il bene comune.

#### *4.5.1 Reciprocità in senso stretto*

Il primo tipo individuato è quello della reciprocità in senso stretto. In questo caso il primo soggetto che avvii un circolo virtuoso (di scambi o doni di beni, aiuto reciproco sotto forma di prestazioni di servizi), si assume la responsabilità del rischio di una non restituzione. *Questo tipo di reciprocità elettiva presuppone una relazione diretta tra individui che si conoscono a vicenda, e che si accettano. Tra di essi si andrebbe a generale un legame di fiducia interpersonale* (Gili 2005 p.54, citato in Provasi e Pais, 2015 p. 361) e nel caso di disattesa delle aspettative da parte di uno dei partecipanti verrebbero posti in essere dei meccanismi di marginalizzazione. Questo aspetto particolarmente rilevante in Sardegna ove, più che da meccanismi di gratitudine personale, l'azione individuale sembrerebbe orientata dall'agire di meccanismi di giudizio morale da parte della collettività e nei confronti dei singoli individui. Tale sistema di controllo reputazionale consentirebbe di mantenere un buon livello di relazioni non solo con la ristretta cerchia familiare ma anche con vicini di casa, conoscenti e soggetti coi quali – precedentemente all'instaurarsi della relazione – ci si poteva trovare anche in rapporti non esattamente amichevoli (Zene 2007).

Nello specifico, sono state individuate alcune attività riconducibili a questa prima tipologia. Come si è avuto modo di descrivere addietro (ivi par. 4.3.3), per la vita di comunità di queste aree, l'allevamento domestico del maiale risultava centrale e in occasione della sua macellazione annuale (che avveniva solitamente nel mese di dicembre) si provvedeva a sancire la forza dei legami parentali e amicali attraverso l'invio reciproco e senza obbligo formale di restituzione – ma regolato appunto da un sistema di sanzioni di ordine morale e reputazionale (Mauss 1924, Malinowski 1932, Zene 2007) – di piccole quantità dei prodotti della macellazione (polpa, salsicce, sanguinacci, strutto). Questa pratica diffusa in maniera incondizionata laddove fosse prevalente un sistema produttivo di tipo contadino, prendeva il nome di *mandada o imbiatu* (Zene, 2007) (col medesimo significato di invio) a seconda della variante linguistica tipica della zona:

*Mia Suocera aveva i maiali. [...] Faceva le salsicce, faceva tutte le cose che si facevano con il maiale, sempre. [Quando si macellava – n.d.r.] si faceva la festa! Loro facevano proprio la festa. Il giorno c'era tutta la gente che veniva ad aiutare. [...] Parenti oppure qualche vicino. Perché si aiutavano l'uno con l'altro. Sì, era proprio una festa me lo ricordo che io non andavo neanche al lavoro, perché mi è sempre piaciuto. Mi piaceva tanto quando si lavorava il maiale. [...] Veniva un nipote di solito per macellarlo, e poi continuava in un paio di giorni. Non è che ci voleva solo un giorno. Perché di solito era un maiale grande quello che loro macellavano. Perché facevano le cose per tutto l'anno. E quindi c'era da fare le salsicce, sistemare tutta la carne, facevano il sanguinaccio, lo strutto per tutto l'anno. Veniva lavorato tutto il maiale. Quindi ci voleva anche una settimana. Eh sì, perché non potevi farlo tutto in un giorno. Perché la carne doveva riposare quando veniva macellata, poi lavorata, tagliata a pezzi per le varie lavorazioni. Ci voleva del tempo. [...] Di solito veniva sempre un nipote per macellarlo. Perché lui era macellaio e quindi chiamavano sempre lui. [...] E poi c'era sempre cussu de sa mandada<sup>107</sup>, si diceva. I pezzi della carne li portavano a casa di... Li distribuivano. Ai vicini. Per far partecipi tutti di questo evento. [...] erano pezzi di carne. Queste cose. In questo consisteva, era un'usanza. [C'era un simile scambio di favori – n.d.r.] per i matrimoni, di solito. Quando c'era da preparare un matrimonio c'erano tutti i parenti o anche amici, vicini che partecipavano. Perché allora non si facevano nei locali o si comprava tutto pronto. Anche il pranzo si preparava tutti assieme. Qualsiasi evento importante, venivano coinvolti un po' tutti. Quando c'era una morte, di un parente, allora venivano coinvolti un po' tutti. (Armenia, Assemini)*

Similmente a quanto accadeva per il maiale, tra le famiglie di pastori un momento fondamentale di condivisione con la comunità era rappresentato dal periodo della tosatura del bestiame, che avveniva solitamente a fine primavera. Anche in occasione di queste attività venivano coinvolti parenti, amici e conoscenti che potevano dare una mano nell'espletamento delle varie attività da svolgersi nella giornata. Il ringraziamento immediato per il contributo dato era rappresentato dal grande pranzo organizzato per l'occasione, nel corso del quale solitamente venivano preparati alcuni capi di bestiame (bolliti e arrosto), ravioli, dolci e in alcuni casi anche frutta comprata per l'occasione. Durante tutto il periodo della tosatura quindi, i pranzi e momenti di festa si susseguivano più volte nell'arco di alcune settimane poiché la comunità di volta in volta veniva coinvolta dalle diverse famiglie di pastori presenti. Questo scambio reciproco di favori rientra nella cosiddetta categoria del "aggiudu torrau<sup>108</sup>", e la ricompensa immediata data dall'organizzazione del lauto pasto rappresentava il metro di giudizio utilizzato da quanti avevano prestato il proprio aiuto:

*Festa grande! le pecore si tosavano a maggio, non in estate. E ti assicuro che volevano venire tutti alla tosatura delle pecore da noi. Perché avevamo il brodo di pecora, la carne arrosto, poi io facevo is timballasa<sup>109</sup>, poi c'era anche la mela. [...] Non erano una cosa da tutti i giorni. No. Le comprava apposta*

---

<sup>107</sup> Trad.: quella cosa dell'invio.

<sup>108</sup> Trad.: Aiuto restituito.

<sup>109</sup> Trad.: Le timballe. Dolci simili a budini, a base di uova, latte ovino fresco, zucchero e limone.

*per quello. Una cassetta di mele. Non ne avevamo noi di frutta. Nell'oliveto avevamo l'uva ma l'uva è in autunno. [...] Veniva chi invitavamo. Amici di mio fratello. Amici pastori. Perché si ritornavano i piaceri l'uno con l'altro. Poi c'erano quelli che non cucinavano, e quelli non li invitavano: "ad'a fai dannu sa cosa e pappai chi faidi in dommu de cussu"<sup>110</sup>!" (Antonella, Alto Oristanese)*

Oltre a costituire dei momenti di festa, eventi quali la macellazione del maiale e la tosatura delle pecore coincidevano anche con una maggiore disponibilità di risorse alimentari e la possibilità di distaccarsi dalle routine quotidiane caratterizzate da una sobrietà nei consumi e dalla monotonia dei pasti. Era fondamentale dimostrare di essere in grado di seguire le regole di comportamento che secondo Zene (2007) possedevano la stessa valenza del codice della vendetta barbaricina (Pigliaru 1959), ossia riconoscere adeguatamente l'aiuto ricevuto mostrando generosità nell'organizzazione di un pranzo o nell'invio di un pacchetto di carne da consumare nei giorni successivi. Da queste piccole azioni discendeva la propria reputazione in seno alla comunità.

Col venir meno dei sistemi produttivi di tipo tradizionale questo genere di attività sono andate lentamente a scomparire. Oggi, nei rari casi in cui ancora ciò avvenga, tali relazioni paiono limitarsi all'ambito degli affetti più stretti (familiari e amici).

#### *4.5.2 Collaborazione*

Una seconda forma di reciprocità è quella definita da Pais e Provasi "collaborazione". In questo caso i cicli della reciprocità paiono più brevi, a differenza della reciprocità in senso stretto, sostenuti da fattori di tipo strumentale piuttosto che da sentimenti di amicizia, gentilezza e solidarietà. L'atteggiamento prevalente registrato all'interno di questo genere di relazioni è cauto. Solitamente chi vi partecipa lo fa solo dopo aver verificato che gli altri soggetti già inseriti all'interno della relazione siano in grado di "rispettare il patto implicito di restituzione". I soggetti che vi prendono parte non sembrano interessati a stabilire delle relazioni che li obblighino al di là del contingente interesse a cooperare. Atteggiamenti riconducibili a questa seconda categoria sono stati osservati nelle aree in cui non fosse presente – e non ve ne fosse memoria recente – un sistema produttivo di tipo contadino. In particolare a Carbonia, dove qualsiasi legame con le attività di tipo tradizionale era stato reciso all'atto stesso della fondazione della città, già negli anni '50 del secolo scorso i rapporti di vicinato e di amicizia si

---

<sup>110</sup> Trad.: Di sicuro non rischio di stare male a causa di quello che cucina lui a casa sua.

limitavano al ristretto ambito condominiale. Qui era possibile osservare l'instaurarsi di relazioni reciprocarie perlopiù limitate alla richiesta di prestiti alimentari (un bicchiere di zucchero, una pagnotta di pane oppure un poco d'olio) utili a risolvere situazioni non previste, come la chiusura dei negozi e la necessità di ultimare una preparazione in vista del pasto serale. Anche in questo caso non vi era una richiesta formale di restituzione di quanto dato in prestito, poiché ci si basava sull'assunto di fondo che nessuno degli interessati sarebbe venuto meno al proprio dovere, per non correre il rischio di essere estromesso da questo vantaggioso sistema di aiuti:

*Mentre prima, 24 famiglie, ma era una famiglia! E magari in primavera e in estate si scendeva a prendere il fresco, si chiacchierava, i bambini giocavano assieme. Insomma era tutta un'altra cosa. Poi questa cosa dello scambio di cose era classico. Tipo bussano alla porta, tu vai a bussare o te la bussano "vi è avanzato un panino?" [...] Non solo il pane, lo zucchero. Magari arrivava quello con un bicchiere perché avevano finito lo zucchero. L'olio, col bicchierino. [...] Senza considerare quando una famiglia cucinava qualcosa di... Era classico, il carnevale che tu facevi i fritti, le zippole. Magari, siccome abitavi nel palazzo, c'era l'androne, la scala, e quest'odore. E allora c'era questo giro di frittura. [...] E ti dirò, oggi se ti arriva il vicino di casa che ti chiede un bicchiere d'olio, un bicchiere di zucchero, finisce là. Allora no. C'era la restituzione! Non c'era bisogno di ricordare "guarda che mi devi...". Assolutamente, era proprio nella mentalità. (Marco, Carbonia).*

Difficilmente queste scambi fuoriuscivano dall'ambito condominiale, perché non ve n'era la necessità. La strumentalità dell'azione infatti portava a razionalizzare questi meccanismi di aiuto, in funzione del veloce soddisfacimento delle proprie esigenze.

*Anche dall'esperienza vissuta da me, in un rione popoloso come quello dove abitavo io, con ogni palazzo composto da 24 famiglie, **non c'era la necessità di andare da un palazzo all'altro**. Così che era difficile che tu andavi a bussare alla porta di un altro palazzo. Riuscivi a risolverlo all'interno. Era quasi una comunità, erano tante comunità in una. E addirittura siccome il palazzo era composto da 12 più 12 appartamenti, con due scale, quasi quasi riuscivi nella stessa scala, difficilmente sconfinavi da una scala all'altra. Ma per una questione di comodità, tra l'altro. (Marco, Carbonia).*

#### *4.5.3 I common-pool arrangement*

La terza tipologia individuata da Pais e Provasi (2015) è quella degli accordi per il bene comune. A differenza di quanto accade con la reciprocità in senso stretto, gli speciali legami che si vengono a creare non coinvolgono unicamente due persone o alcuni gruppi di persone che si scelgono a vicenda, ma contraddistinguono semmai l'azione di intere comunità accomunate da un forte senso di appartenenza e identificazione (sia essa territoriale o per l'appunto comunitaria). I legami sociali che si vengono a costituire attraverso questa particolare forma di reciprocità, non sono tanto di tipo orizzontale – relazione "io-tu" – quanto piuttosto di tipo

verticale, e discendenti dal mutuo riconoscimento del “noi” in quanto appartenenti ad una stessa comunità e legati da obblighi reciproci nei confronti degli altri membri. Esempi di questo genere di reciprocità sono stati individuati, ancora una volta, tra le testimonianze riconducibili al sistema alimentare della sussistenza. Sono state descritte infatti situazioni in cui soggetti in posizione di relativo benessere economico, o comunque consapevoli di avere accesso ad un maggior numero di risorse rispetto ad altri membri della comunità, prestavano aiuto in maniera incondizionata ad altri membri della comunità in condizioni di disagio economico. Ad esempio, era frequente che quanti in possesso di un forno a legna privato, ne rendessero disponibile l'utilizzo alle persone sprovviste. Talvolta ci si limitava a far cuocere il pane di vicini e conoscenti, una volta ultimata la cottura del proprio, sfruttando quindi il calore residuo. Se questo non era sufficiente, in alcuni casi invece si faceva anche dono della legna da ardere necessaria per proseguire la cottura:

*Mi ricordo io questa signora, che aveva otto figli, e quando mi sono sposata non ce l'aveva in casa il forno. E noi a casa nostra, venivano anche quelle del vicinato a cuocere il pane. C'era una persona che veniva sempre a cuocere il pane. Ehh.. una, anche due! Facevano il pane a casa addirittura perché non lo potevano fare. Gente era venuta dal continente, e veniva a casa. Mamma, glielo cuoceva anche a una ragazzina, quando si era sposata, perché era vicina a casa nostra. Veniva, cuoceva il pane, portava un po' di legna e l'altra la metteva babbo. Mischina<sup>111</sup>, babbo non ha detto mai niente però. Lei non aveva uomini, portava una fascina piccola. Dopo cotto il nostro pane, lo cuoceva lei: “Eh Maria non mi basta sa linna!” “eh! Ponze zia Pissenta!”<sup>112</sup> (Piera, Alto Oristanese)*

Sulla base delle testimonianze raccolte, pare che casi di reciprocità in senso stretto e casi di accordi per il bene comune tendessero a presentarsi unitamente all'interno delle piccole comunità, nelle aree contraddistinte da sistemi produttivi di tipo tradizionale (prevalentemente contadino), e laddove il canale di approvvigionamento dell'acquisto fosse limitato. Viceversa, al venir meno di queste condizioni anche queste due forme di reciprocità tendevano a diventare sempre meno diffusa e a lasciare spazio a meccanismi di collaborazione di tipo maggiormente strumentale, come qui descritti dalla seconda categoria di Pais e Provasi.

---

<sup>111</sup> Trad.: Poverina

<sup>112</sup> Trad.: “Eh Maria, non mi basta la legna.” “Eh, metta signora Vincenza, non se ne preoccupi”.

#### **4.6 Considerazioni finali**

Il lavoro empirico realizzato ha confermato l'ipotesi di una evoluzione delle abitudini alimentari, la cui intensità e caratteristiche variano a seconda delle condizioni socio-economiche e dei percorsi di sviluppo dei territori nei quali i soggetti intervistati vivono. Nell'individuazione delle differenze alla base dei quattro diversi modelli alimentari delineati, sono risultati determinanti il livello di urbanizzazione del territorio nel quale i soggetti risiedono, il settore occupazionale della famiglia di origine (provenire da una famiglia di contadini piuttosto che di minatori o occupati nell'industria e nei servizi) e infine l'occupazione svolta dall'intervistato stesso. Sinteticamente, si riportano i punti di maggior rilievo dell'analisi:

- Il livello di benessere economico raggiunto in ambito familiare, oltre che nel contesto territoriale di appartenenza, è risultato determinante nel spiegare l'esistenza di differenze in termini di abitudini alimentari. Al crescere delle risorse disponibili e soprattutto all'aumentare della stabilità economica (presenza di una busta paga) si registra un miglioramento quantitativo e qualitativo della propria dieta;
- Il ruolo della comunità ed il livello di integrazione al suo interno: i soggetti intervistati ricordano con chiarezza l'esistenza di strategie di condivisione del cibo, che diventa uno strumento per la regolazione dei rapporti socio-economici. È emerso come in passato il cibo fosse frequentemente oggetto di forme di scambio non monetario, riconducibili alle categorie del dono (Mauss 1924, Zene 2007 e 2009) e della reciprocità (Polanyi 1944, 1957). Le pratiche descritte dagli intervistati paiono essere localizzate soprattutto nei contesti rurali ove non vi sia stato o sia ancora in atto un processo di modernizzazione di tipo industriale;
- La distinzione tra urbano e rurale: nella definizione delle pratiche alimentari e della loro evoluzione è risultata fondamentale la localizzazione dei soggetti intervistati. La prossimità ai centri urbani esalta i caratteri dell'alimentazione che potremmo definire moderni e viceversa la vicinanza alle zone rurali pare rallentare questo fenomeno.

Ad un aumento del benessere, legato al grado di urbanizzazione e allo sviluppo dei settori produttivi dell'industria e del terziario a discapito del settore agricolo, corrisponde una perdita o quanto meno una contrazione del senso di appartenenza comunitario, un maggiore individualismo, una atomizzazione dei rapporti e delle relazioni. Diminuiscono le occasioni di

dono e forme di reciprocità un tempo connaturate alle dinamiche di comunità. Questi mutamenti sono inoltre legati alla diminuzione dell'auto-produzione alimentare. Da un lato aumenta il volume di acquisti di prodotti finiti e dall'altro diminuiscono le forme di auto-produzione e scambio.

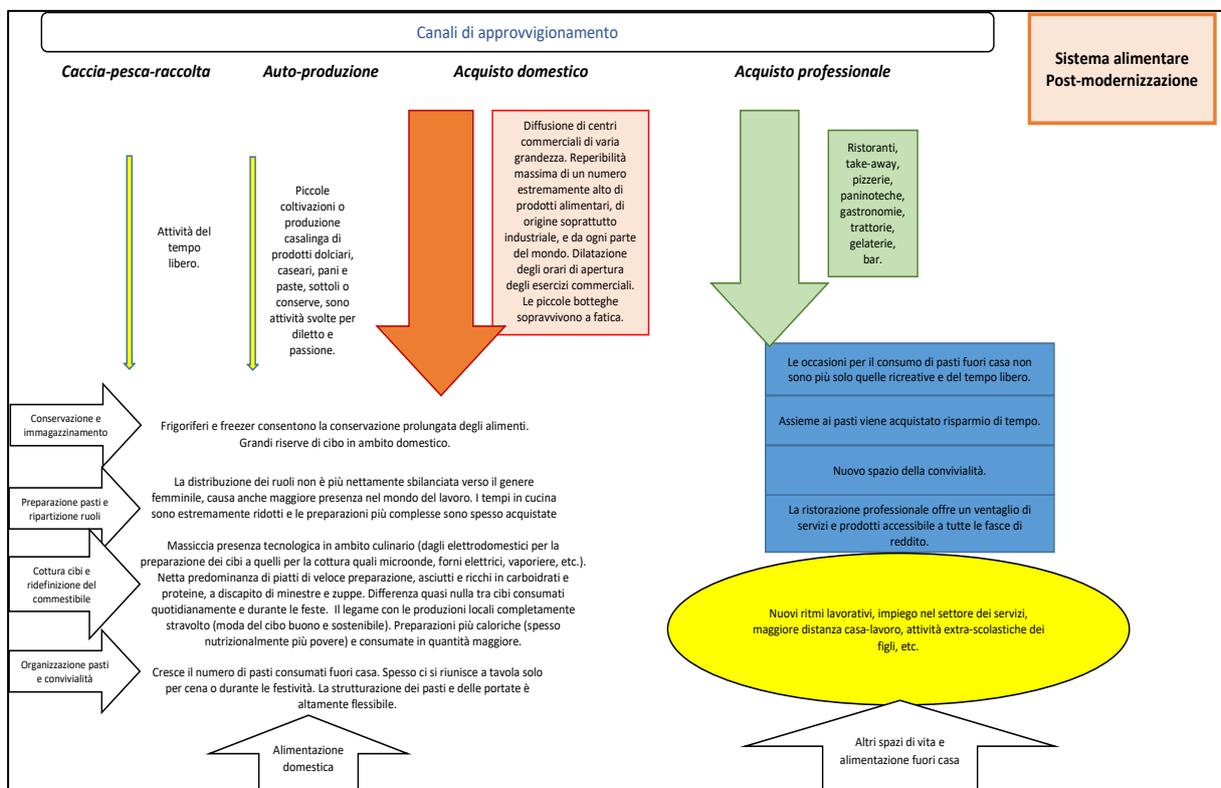
Resta da verificare se il modello alimentare della post-modernizzazione tracciato grazie alle testimonianze raccolte, possa effettivamente trovare corrispondenza nelle attuali abitudini alimentari di un numero più ampio di soggetti. La lettura del rapporto tra cibo e modernità fatta da Herpin (1988), suggerisce l'esistenza – nelle società altamente industrializzate – di processi di de-strutturazione e de-concentrazione delle abitudini alimentari. Secondo l'autore si assisterebbe a una frammentazione dei pasti durante l'arco della giornata e una dilatazione delle fasce orarie di consumo. I membri di uno stesso gruppo tenderebbero a consumare i pasti non più simultaneamente e in luoghi non tradizionalmente deputati a ciò. Infine, si assisterebbe ad una quasi totale de-regolamentazione dei pasti legati alla dimensione del quotidiano, e vice-versa ad una ritualizzazione esasperata durante le feste e ricorrenze. In questa prima fase del lavoro empirico, i risultati raccolti sembrerebbero piuttosto evidenziare che gli aspetti richiamati da Herpin siano ugualmente rinvenibili sia in contesti economicamente più sviluppati che nelle aree agricole meno avanzate. Essi descrivono una complessità tale da portare ad escludere le ipotesi di una contrapposizione netta tra alimentazione tradizionale e alimentazione moderna. Parrebbe delinearci semmai un continuum tra i due poli, all'interno del quale si posizionano strategie alimentari altamente differenziate.

## 5. IL SISTEMA ALIMENTARE POST-MODERNO. VERIFICA EMPIRICA DELLE IPOTESI.

### 5.1 Il sistema alimentare post-moderno: richiami.

Attraverso le interviste in profondità realizzate nelle tre aree oggetto di analisi è stato possibile individuare altrettanti sistemi alimentari (Poulain 2008). Inoltre, la scelta di non concentrarsi unicamente sulle abitudini alimentari prevalenti in un dato periodo (corrispondente alle fasi dell'infanzia e della giovinezza degli intervistati) ma piuttosto di ripercorrere l'evoluzione di queste stesse abitudini alimentari fino ai giorni nostri (mantenendo un saldo parallelismo tra queste abitudini e i cambiamenti di tipo socioeconomico rilevabili all'interno delle testimonianze raccolte), ha permesso di tracciare i contorni di un ulteriore sistema alimentare condiviso (ivi, par. 4.4.4), definito quale sistema alimentare della post modernizzazione (figura 5.1).

Figura 5.1 Sistema alimentare della post-modernizzazione



È stato infatti possibile notare una certa omogeneizzazione tra i differenti stili alimentari, risultato dell'aumento di benessere che sul finire degli anni '70 del secolo scorso aveva ormai raggiunto tutto il territorio regionale sardo.

I tratti salienti del sistema alimentare della post modernizzazione sono riassumibili in alcuni punti:

- la predominanza del canale di approvvigionamento degli acquisti e la parallela contrazione (fin quasi alla scomparsa) dei canali di caccia, pesca e raccolta e di autoproduzione;
- la perdita di importanza e diffusione di forme di integrazione economica riconducibili alla reciprocità (sia che si tratti di reciprocità in senso stretto, collaborazione o accordi per il bene comune);
- il venir meno della contrapposizione tra dimensione domestica e dimensione pubblica del consumo dei pasti, col conseguente prendere piede delle molteplici forme della ristorazione fuori casa;
- la trasformazione dei pasti secondo processi di (Herpin, 1988, ivi par. 4.4.4): de-concentrazione, de-impiantazione, de-sincronizzazione; de-localizzazione e de-ritualizzazione.

Si è deciso quindi di verificare quanto le caratteristiche delineate grazie ai dati raccolti attraverso le interviste in profondità potessero trovare effettivo riscontro su un campione più esteso di individui (ivi par. 2.3.3). I soggetti intervistati nella prima fase di ricerca empirica, a prescindere dal loro territorio di appartenenza, hanno dimostrato un certo attaccamento alle abitudini del passato. Nonostante i loro comportamenti alimentari siano cambiati nel tempo, questi sono risultati essere almeno in parte condizionati dalle abitudini sviluppate durante l'infanzia e giovinezza. Per questa ragione si è deciso di concentrare l'attenzione su un campione di individui, la cui infanzia e giovinezza fossero trascorse proprio a partire dal periodo di benessere degli anni 70 del secolo scorso, e dunque con un'età media di circa quarant'anni.

Lo strumento utilizzato per tracciare, ed eventualmente confermare, i caratteri del sistema alimentare della post modernizzazione, è la *survey*.

I quesiti posti hanno inteso ricoprire tutte le dimensioni precedentemente indagate attraverso le interviste: tipi di alimenti ricompresi all'interno del proprio spazio del commestibile; principali canali di approvvigionamento utilizzati; distinzione tra l'alimentazione quotidiana e alimentazione dei giorni di festa; presenza di meccanismi reciprocitari legati alle abitudini alimentari; organizzazione dei pasti (comprendendo all'interno di questa dimensione le questioni legate alla struttura e composizione delle portate, tempi, luoghi e modalità di preparazione, cottura, consumo e conservazione degli alimenti) ed infine alimentazione fuori casa. Questa stessa ripartizione verrà utilizzata nei paragrafi a seguire, per descrivere i risultati dell'analisi dei dati raccolti.

## **5.2 Analisi del campione**

### *5.2.1 Distribuzione territoriale, genere, età e stato civile del campione*

Le scelte legate alla somministrazione della survey all'interno del circuito delle scuole dell'obbligo presenti nelle aree oggetto di analisi (ivi par. 2.3.3), hanno portato alla distribuzione totale di oltre 2500 questionari, ripartiti secondo lo schema riportato nella tabella 5.1. Nel complesso sono stati restituiti 1949 questionari (corrispondente all'88% del totale), di questi sono risultati validi 1712 (67% del totale). La quota di restituzione più elevata si è registrata ad Assemini, mentre quella più bassa a Carbonia (rispettivamente 85% e 71%). Allo stesso modo, la quota più alta di questionari validi sul totale dei questionari consegnati si è avuta ad Assemini, e la quota più bassa è quella di Carbonia (75% contro 61%).

Tabella 5.1<sup>113</sup> Dati relativi alla somministrazione dei questionari nelle tre aree

| N. QUESTIONARI                                       | ASSEMINI   |                   | ALTO ORISTANESE |                   | CARBONIA    |                   | TOTALI      |                   |
|--|------------|-------------------|-----------------|-------------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
| <b>QUESTIONARI DISTRIBUITI</b>                       | <b>714</b> |                   | <b>807</b>      |                   | <b>1040</b> |                   | <b>2561</b> |                   |
| QUESTIONARI RESTITUITI                               | 609        | 85%               | 605             | 75%               | 735         | 71%               | 1949        | 76%               |
| <b>QUESTIONARI COMPLETI (% SU QUELLI RESTITUITI)</b> | <b>536</b> | <b>88%</b>        | <b>544</b>      | <b>90%</b>        | <b>631</b>  | <b>86%</b>        | <b>1712</b> | <b>88%</b>        |
| NON VALIDI (% SU QUELLI RESTITUITI)                  | 24         | 4%                | 39              | 6%                | 41          | 6%                | 104         | 5%                |
| QUESTIONARI IN BIANCO (% SU QUELLI RESTITUITI)       | 49         | 8%                | 22              | 4%                | 63          | 9%                | 134         | 7%                |
| MISSING SUL TOTALE                                   | 105        | 15%               | 202             | 25%               | 305         | 29%               | 612         | 24%               |
| <b><u>VALIDI SUL TOTALE</u></b>                      | -          | <b><u>75%</u></b> | -               | <b><u>67%</u></b> | -           | <b><u>61%</u></b> | -           | <b><u>67%</u></b> |

All'interno dei questionari si è dato spazio anche ad una sezione biografica, volta ad individuare le principali caratteristiche anagrafiche e socio-economiche del campione, quali età, genere, livello d'istruzione, condizione lavorativa settore e economico di appartenenza. Queste ultime informazioni sono state richieste non solo al soggetto che compila il questionario ma anche con riguardo all'eventuale partner. Tale scelta è motivata dalla volontà di avere una mole di dati fruibile per la comparazione con i dati emersi dalla analisi di contesto (ivi par. 3.2).

Il primo dato preso in considerazione è quello legato al genere (tabella 5.2). Nel complesso, hanno risposto in misura nettamente superiore i soggetti di genere femminile, con una incidenza ancora maggiore nell'area dell'Alto Oristanese (87,9 %). È interessante evidenziare come la percentuale più bassa di risposte maschili si abbia nella zona contraddistinta, in passato, dalla prevalenza delle attività di tipo contadino e da un bassissimo grado di urbanizzazione (ivi par. 3.2). Ci sentiamo di suggerire una lettura di questo dato che tenga conto del minore livello di occupazione femminile rispetto alle aree di Assemini e Carbonia (pertanto maggiore disponibilità a prestarsi alla attività di compilazione del questionario) e anche alla possibilità che in aree meno urbanizzate le questioni legate all'ambito domestico e alla cura figli vengano maggiormente prese in carico dalle donne. Ciò spiegherebbe la differenza riscontrata nel livello

<sup>113</sup> Tutte le tabelle e i grafici contenuti nel presente lavoro sono, laddove non diversamente specificato, frutto di elaborazione dei dati ottenuti nelle due fasi della ricerca empirica.

di coinvolgimento di uomini e donne, in considerazione della scelta di distribuire i questionari attraverso l'ausilio dell'istituzione scolastica, direttamente legata alla sfera della genitorialità e dei compiti di cura dei figli.

Tabella 5.2 Sesso degli intervistati

|         | Assemini | Alto Oristanese | Carbonia | Totale |
|---------|----------|-----------------|----------|--------|
| Femmina | 82,0%    | 87,9%           | 83,8%    | 84,5%  |
| Maschio | 18,0%    | 12,1%           | 16,2%    | 15,5%  |
| totale  | 527      | 538             | 629      | 1694   |

L'età media complessivamente rilevata nelle tre aree è pari a 41,35 (Tabella 5.3), con lievi differenze tra le tre aree. Assemini detiene una età media lievemente inferiore (39,91) mentre Carbonia e l'Alto Oristanese presentano valori lievemente superiori alla media (rispettivamente 42,15 e 41,84).

Tabella 5.3 Età media del campione

| Età             | Media |
|-----------------|-------|
| Assemini        | 39,91 |
| Alto Oristanese | 41,84 |
| Carbonia        | 42,15 |
| Totale          | 41,35 |

Anche i dati relativi allo stato civile degli intervistati (tabella 5.4) confermano alcune interessanti, seppur non elevatissime, differenze tra l'area rurale e le altre due, nella prima (Alto Oristanese) riscontriamo una maggiore tendenza a contrarre matrimonio o a portare avanti una relazione di convivenza, e una parallela minore tendenza alla separazione o al divorzio, rispetto alle aree urbane di Assemini e Carbonia.

Tabella 5.4 Stato civile intervistati

| Stato civile           | Assemini | Alto Oristanese | Carbonia | Totale |
|------------------------|----------|-----------------|----------|--------|
| Celibe/Nubile          | 4,1%     | 0,8%            | 5,2%     | 3,4%   |
| Coniugato / Convivente | 87,2%    | 93,5%           | 84,5%    | 88,2%  |
| Divorziato / Separato  | 8,3%     | 4,6%            | 9,2%     | 7,5%   |
| Vedovo                 | 0,4%     | 1,1%            | 1,1%     | 0,9%   |
| Totale (N)             | 516      | 525             | 621      | 1662   |

Nel complesso, questi primi dati ci portano a supporre un certo distacco dell'area dell'Alto Oristanese rispetto alle aree di Assemini e Carbonia, non in termini di età media, bensì di maggior attaccamento ad una visione tradizionale della famiglia dato dalla minore percentuale di divorziati e non coniugati e dalla estremamente bassa percentuale di intervistati di sesso maschile.

### 5.2.2 Livelli di istruzione

In linea coi dati Istat relativi al livello regionale e alla popolazione complessivamente residente nelle tre aree (ivi par. 3.2.3), gli intervistati residenti nell'Alto Oristanese (tabella 5.5) detengono la quota inferiore di laureati (6,5%) mentre Assemini risulta essere l'area con la maggiore incidenza (16,6%). Nel complesso, in entrambe le aree la quota di soggetti in possesso di un titolo di studio medio-alto (diploma e laurea) si aggira tra il 55 e il 60 %, ugualmente la quota di soggetti con titolo di studio basso (fino alla licenza media) si attesta attorno al 40%. Carbonia presenta una situazione lievemente diversa, con una maggiore incidenza della quota di soggetti in possesso di titoli di studio medio-alti (61,6%). Soffermandosi sulle differenze tra intervistati di sesso maschile e intervistate di sesso femminile si noterà che, se nel complesso queste ultime detengono una quota di poco superiore di laureate e diplomate, questa differenza risulta schiacciante nell'Alto Oristanese, dove poco più del 35% degli intervistati di sesso

maschile possiede il diploma o la laurea, contro circa il 59% delle intervistate di sesso femminile.

Tabella 5.5 Titolo di studio intervistati

| Titolo di studio    | Assemini |         |        | Alto Oristanese |         |        | Carbonia |         |        | Totale  |         |        |
|---------------------|----------|---------|--------|-----------------|---------|--------|----------|---------|--------|---------|---------|--------|
|                     | Femmina  | Maschio | Totale | Femmina         | Maschio | Totale | Femmina  | Maschio | Totale | Femmina | Maschio | Totale |
| Nessun titolo       | 0,5%     | 0,0%    | 0,4%   | 0,4%            | 0,0%    | 0,4%   | 0,8%     | 0,0%    | 0,6%   | 0,6%    | 0,0%    | 0,5%   |
| Licenza elementare  | 0,5%     | 2,2%    | 0,8%   | 0,9%            | 3,1%    | 1,1%   | 3,6%     | 3,0%    | 3,5%   | 1,8%    | 2,7%    | 1,9%   |
| Licenza media       | 40,4%    | 30,1%   | 38,5%  | 39,8%           | 60,9%   | 42,4%  | 29,3%    | 28,3%   | 29,2%  | 36,1%   | 37,1%   | 36,2%  |
| Diploma             | 41,3%    | 54,8%   | 43,7%  | 52,6%           | 28,1%   | 49,6%  | 52,6%    | 59,6%   | 53,7%  | 49,2%   | 50,0%   | 49,3%  |
| Titoli universitari | 17,4%    | 12,9%   | 16,6%  | 6,3%            | 7,8%    | 6,5%   | 13,7%    | 9,1%    | 13,0%  | 12,4%   | 10,2%   | 12,0%  |
| Totale (N)          | 426      | 93      | 519    | 462             | 64      | 526    | 525      | 99      | 624    | 1413    | 256     | 1669   |

Come anticipato (ivi, par. 5.2.1), ai soggetti intervistati è stato chiesto di indicare anche il titolo di studio dell'eventuale partner. Questa scelta è motivata dalla volontà di ottenere un maggior numero di informazioni relative al contesto socio-economico di appartenenza del campione. Peraltro, l'analisi del dato aggregato così ottenuto ci consente di effettuare una comparazione – a nostro avviso – più efficace coi dati censuari disponibili a livello regionale e comunale. Allo stesso tempo, la più elevata partecipazione femminile alla survey, emersa in fase di analisi dei dati, ci ha spinto a decidere di utilizzare non solo il dato relativo agli intervistati ma anche quello aggregato (relativo a intervistati e partner <sup>114</sup>). Utilizzando il dato aggregato, una comparazione tra titolo di studio in possesso delle donne e titoli di studio in possesso degli uomini risulterà meno sbilanciata (tabella 5.6) di quella effettuata basandosi unicamente sui dati relativi agli intervistati. Nel complesso, la quota di soggetti in possesso di titolo di studio medio-alto (diploma e titoli universitari) risulta essere più bassa, attestandosi attorno al 53%, contro il 61% relativo unicamente ai soggetti intervistati. Questo trend si verifica in realtà in tutte tre le aree, dove complessivamente cresce la percentuale di soggetti in possesso di diploma di scuola media inferiore e si abbassa la percentuale di soggetti in possesso di un titolo di studio medio-alto. Carbonia e Assemini continuano a detenere la quota maggiore di laureati. Per quanto

<sup>114</sup> Nel dividere tra partner maschi e partner femmine si è considerata la possibilità della presenza di unioni omosessuali. Tuttavia, essendo la quasi totalità degli intervistati coniugata, e non essendo prevista alla data della somministrazione alcuna forma di unione civile in Italia, si è esclusa tale possibilità. Perciò i partner delle intervistate sono stati trattati come maschi e le partner degli intervistati uomini sono state trattate come femmine.

riguarda le differenze tra soggetti di sesso femminile e soggetti di sesso maschile viene confermato, con ancora più forza rispetto ai dati relativi ai soli intervistati, che sono le donne a possedere il livello di istruzione più elevato. In tutte e tre le aree la percentuale di laureate è superiore alla percentuale di laureati. Osservando anche il dato relativo ai diplomi, vediamo come la situazione di maggiore disuguaglianza sia ancora una volta quella registrata nell'Alto Oristanese, dove più del 57% delle donne possiede un titolo di studio medio-alto, contro il 25,3% degli uomini.

Tabella 5.6 Titolo di studio dato aggregato su intervistati e partner

| Titolo di studio intervistati e partner | Assemini |         |        | Alto Oristanese |         |        | Carbonia |         |        | Totale  |         |        |
|---|----------|---------|--------|-----------------|---------|--------|----------|---------|--------|---------|---------|--------|
|   | Femmina  | Maschio | Totale | Femmina         | Maschio | Totale | Femmina  | Maschio | Totale | Femmina | Maschio | Totale |
| Nessun titolo                           | 0,4%     | 0,6%    | 0,5%   | 0,6%            | 0,8%    | 0,7%   | 0,6%     | 0,5%    | 0,6%   | 0,5%    | 0,7%    | 0,6%   |
| Licenza elementare                      | 0,6%     | 3,5%    | 2,0%   | 1,5%            | 3,6%    | 2,6%   | 3,4%     | 4,7%    | 4,0%   | 1,9%    | 4,0%    | 2,9%   |
| Licenza media                           | 40,3%    | 42,1%   | 41,2%  | 40,7%           | 70,2%   | 55,1%  | 30,1%    | 40,3%   | 35,0%  | 36,6%   | 50,6%   | 43,3%  |
| Diploma                                 | 40,7%    | 42,5%   | 41,6%  | 50,9%           | 20,5%   | 36,0%  | 51,5%    | 46,8%   | 49,3%  | 48,0%   | 36,9%   | 42,6%  |
| Titoli universitari                     | 18,0%    | 11,3%   | 14,8%  | 6,4%            | 4,8%    | 5,6%   | 14,3%    | 7,6%    | 11,1%  | 12,9%   | 7,9%    | 10,5%  |
| Totale (N)                              | 511      | 485     | 996    | 519             | 497     | 1016   | 617      | 553     | 1170   | 1647    | 1535    | 3182   |

### 5.2.3 Mercato del lavoro

Alcune delle caratteristiche dei soggetti intervistati, quali l'età media e ancora prima il fatto di avere dei figli di età ricompresa tra i 3 e i 14 anni (iscritti dunque alla scuola dell'infanzia, primaria o secondaria inferiore) fanno supporre una distribuzione diversa dei dati relativi all'occupazione – si ipotizza una quota pressoché nulla di pensionati – rispetto a quanto emerso nel corso della analisi delle condizioni del mercato del lavoro per tutta la popolazione residente a livello regionale e comunale (ivi par. 3.2.4). Guardando ai dati relativi alla situazione lavorativa dei soggetti intervistati (tabella 5.7) vediamo che nel complesso la popolazione attiva all'interno del campione costituisce circa il 62% del totale, con forti oscillazioni all'interno delle singole aree. In particolare, l'Alto Oristanese detiene il minor numero di soggetti occupati o in cerca di occupazione (56,2% contro circa il 70% di Assemini e circa il 60% di Carbonia). Per quanto attiene la quota di forza attiva presente nell'area di Carbonia occorre sottolineare che tale percentuale è fortemente influenzata dalla presenza di una quota (pari a circa l'11%) di soggetti beneficiari di ammortizzatori sociali (cassa integrazione e mobilità), dato in linea con

la situazione di crisi del polo industriale di Portovesme, che occupa in maniera prevalente residenti della zona. Soffermandosi invece sulle differenze tra soggetti di sesso femminile e soggetti di sesso maschile, vediamo che le differenze all'interno delle tre aree riguardano in particolare le donne. Mentre tra gli uomini, la quasi totalità degli intervistati fa parte della forza lavoro del territorio, la situazione per le donne rivela essere assai differente. Una quota ben maggiore di donne non è attiva, e ciò risulta particolarmente accentuato nell'Alto Oristanese (48,5%) e a Carbonia (45,1%). Tra le donne non occupate né in cerca di occupazione abbiamo una netta prevalenza di casalinghe.

Tabella 5.7 Occupazione attuale degli intervistati

| Occupazione attuale intervistati   | Assemini     |              |              | Alto Oristanese |              |              | Carbonia     |              |              | Totale       |              |              |
|--|--------------|--------------|--------------|-----------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
|  | Femmina      | Maschio      | Totale       | Femmina         | Maschio      | Totale       | Femmina      | Maschio      | Totale       | Femmina      | Maschio      | Totale       |
| Imprenditore   | 1,6%         | 7,4%         | 2,7%         | 2,2%            | 6,3%         | 2,7%         | 2,3%         | 8,0%         | 3,2%         | 2,1%         | 7,4%         | 2,9%         |
| Libero professionista  | 6,1%         | 1,1%         | 5,2%         | 1,5%            | 1,6%         | 1,5%         | 2,5%         | 7,0%         | 3,2%         | 3,3%         | 3,5%         | 3,3%         |
| Lavoratore autonomo  | 6,3%         | 12,8%        | 7,5%         | 8,3%            | 17,5%        | 9,4%         | 6,0%         | 18,0%        | 7,9%         | 6,8%         | 16,0%        | 8,2%         |
| Lavoratore dipendente  | 33,3%        | 62,8%        | 38,6%        | 26,5%           | 55,6%        | 30,0%        | 30,8%        | 41,0%        | 32,5%        | 30,2%        | 52,5%        | 33,6%        |
| Lavoratore con contratto flessibile  | 4,4%         | 0,0%         | 3,6%         | 2,2%            | 0,0%         | 1,9%         | 1,3%         | 0,0%         | 1,1%         | 2,6%         | 0,0%         | 2,2%         |
| Lavoratore in cassa integrazione straordinaria, mobilità, lavori socialmente utili | 0,7%         | 2,1%         | 1,0%         | ,4%             | 0,0%         | ,4%          | ,6%          | 11,0%        | 2,3%         | ,6%          | 5,1%         | 1,3%         |
| Occupato/a irregolare  | 2,1%         | 1,1%         | 1,9%         | 3,5%            | 1,6%         | 3,3%         | 3,5%         | 3,0%         | 3,4%         | 3,1%         | 1,9%         | 2,9%         |
| Disoccupato / in cerca di occupazione  | 10,3%        | 5,3%         | 9,4%         | 7,0%            | 7,9%         | 7,1%         | 7,9%         | 8,0%         | 7,9%         | 8,3%         | 7,0%         | 8,1%         |
| <b>tot. Forze di lavoro</b>  | <b>64,9%</b> | <b>92,6%</b> | <b>69,9%</b> | <b>51,5%</b>    | <b>90,5%</b> | <b>56,2%</b> | <b>54,9%</b> | <b>96,0%</b> | <b>61,6%</b> | <b>56,8%</b> | <b>93,4%</b> | <b>62,5%</b> |
| Pensionato   | 0,0%         | 4,3%         | ,8%          | ,7%             | 3,2%         | 1,0%         | ,2%          | 2,0%         | ,5%          | ,3%          | 3,1%         | ,7%          |
| Casalinga  | 34,7%        | 1,1%         | 28,6%        | 47,2%           | 6,3%         | 42,3%        | 44,1%        | 2,0%         | 37,3%        | 42,2%        | 2,7%         | 36,1%        |
| Inattivo   | 0,0%         | 2,1%         | ,4%          | ,2%             | 0,0%         | ,2%          | ,4%          | 0,0%         | ,3%          | ,2%          | ,8%          | ,3%          |
| Studente/essa  | ,5%          | 0,0%         | ,4%          | ,4%             | 0,0%         | ,4%          | ,4%          | 0,0%         | ,3%          | ,4%          | 0,0%         | ,4%          |
| <b>tot. Non forze di lavoro</b>  | <b>35,1%</b> | <b>7,4%</b>  | <b>30,1%</b> | <b>48,5%</b>    | <b>9,5%</b>  | <b>43,8%</b> | <b>45,1%</b> | <b>4,0%</b>  | <b>38,4%</b> | <b>43,2%</b> | <b>6,6%</b>  | <b>37,5%</b> |
| Totale (N)   | 427          | 94           | 521          | 460             | 63           | 523          | 519          | 100          | 619          | 1406         | 257          | 1663         |

Anche con riguardo al mercato del lavoro, si è chiesto agli intervistati di indicare la condizione occupazionale dell'eventuale partner. Come indicato nel corso dell'analisi dei titoli di istruzione (ivi, par. 5.2.2) questa scelta è motivata dalla volontà di ottenere un maggior numero di informazioni relative al contesto socio-economico di appartenenza del campione. In tabella 5.8 vengono dunque riportati i dati aggregati relativi alla condizione occupazionale degli

intervistati e di eventuali partner. Analizzando il dato aggregato vediamo che la quota totale di soggetti appartenenti alla popolazione attiva aumenta, passando dal 62,5% al 76,7%. La medesima crescita si osserva in ciascuna delle tre aree. Ad Assemini la percentuale di occupati e in cerca di occupazione passa dal 69,9% al 80,5%; a Carbonia si passa dal 61,6% al 75,6%; infine nell'Alto Oristanese la quota sale dal 56,2% al 74,3%. È interessante osservare che, mentre assistiamo ad un aumento generalizzato della quota di maschi occupati e in cerca di occupazione, le percentuali relative ai soggetti di sesso femminile rimangono sostanzialmente invariate, così come risulta invariata la corrispondenza tra la quota di donne non occupate e non in cerca di lavoro e la quota di casalinghe. In sintesi, il campione preso ad esame vede delle differenze rilevanti in termini di occupazione maschile e femminile, accentuate in particolare nell'Alto Oristanese, e a seguire a Carbonia. Assemini risulta essere invece l'area col livello più elevato di donne attivamente inserite nel mercato del lavoro.

Tabella 5.8 Occupazione attuale (dato aggregato intervistati e partner)

| Occupazione intervistato e partner   | Assemini     |              |              | Alto Oristanese |              |              | Carbonia     |              |              | Totale       |              |              |
|--|--------------|--------------|--------------|-----------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
|  | femmine      | maschi       | Totale       | femmine         | maschi       | Totale       | femmine      | maschi       | Totale       | femmine      | maschi       | Totale       |
| Imprenditore Libero professionista   | 1,6%         | 4,9%         | 3,2%         | 2,1%            | 4,5%         | 3,3%         | 2,9%         | 6,3%         | 4,5%         | 2,3%         | 5,3%         | 3,7%         |
| Lavoratore autonomo  | 6,6%         | 13,2%        | 9,8%         | 7,9%            | 25,1%        | 16,3%        | 6,7%         | 19,2%        | 12,6%        | 7,1%         | 19,2%        | 12,9%        |
| Lavoratore dipendente  | 34,6%        | 62,5%        | 48,1%        | 27,5%           | 52,0%        | 39,5%        | 31,7%        | 47,9%        | 39,3%        | 31,3%        | 53,9%        | 42,2%        |
| Lavoratore con contratto flessibile  | 4,3%         | 0,6%         | 2,5%         | 2,3%            | 1,0%         | 1,7%         | 1,3%         | 0,7%         | 1,0%         | 2,6%         | 0,8%         | 1,7%         |
| Lavoratore in cassa integrazione straordinaria, o in mobilità, o impiegato in lavori socialmente utili | ,6%          | 1,6%         | 1,1%         | ,4%             | 0,6%         | ,5%          | ,5%          | 5,2%         | 2,7%         | ,5%          | 2,6%         | 1,5%         |
| Occupato/a irregolare  | 2,1%         | 1,0%         | 1,6%         | 3,1%            | 1,6%         | 2,4%         | 3,1%         | 2,2%         | 2,7%         | 2,8%         | 1,6%         | 2,2%         |
| Disoccupato / in cerca di occupazione  | 9,6%         | 8,0%         | 8,8%         | 6,8%            | 9,3%         | 8,0%         | 7,5%         | 10,1%        | 8,7%         | 7,9%         | 9,2%         | 8,5%         |
| <b>tot. Forze di lavoro</b>  | <b>64,6%</b> | <b>97,3%</b> | <b>80,5%</b> | <b>51,9%</b>    | <b>97,6%</b> | <b>74,3%</b> | <b>56,7%</b> | <b>96,9%</b> | <b>75,6%</b> | <b>57,7%</b> | <b>97,2%</b> | <b>76,7%</b> |
| Pensionato   | 0,2%         | 1,0%         | ,6%          | ,6%             | 1,0%         | ,8%          | ,2%          | 2,2%         | 1,1%         | ,3%          | 1,4%         | ,9%          |
| Casalinga  | 34,6%        | 0,8%         | 18,2%        | 46,9%           | 0,8%         | 24,4%        | 42,5%        | 0,9%         | 22,9%        | 41,4%        | 0,9%         | 21,9%        |
| Inattivo   | 0,2%         | 0,4%         | ,3%          | ,2%             | 0,6%         | ,4%          | ,3%          | 0,0%         | ,2%          | ,2%          | ,3%          | ,3%          |
| Studente/essa  | ,4%          | 0,4%         | ,4%          | ,4%             | 0,0%         | ,2%          | ,3%          | 0,0%         | ,2%          | ,4%          | 0,1%         | ,3%          |
| <b>tot. Non forze di lavoro</b>  | <b>35,4%</b> | <b>2,7%</b>  | <b>19,5%</b> | <b>48,1%</b>    | <b>2,4%</b>  | <b>25,7%</b> | <b>43,3%</b> | <b>3,1%</b>  | <b>24,4%</b> | <b>42,3%</b> | <b>2,8%</b>  | <b>23,3%</b> |
| Totale (N)   | 512          | 485          | 997          | 516             | 494          | 1010         | 612          | 543          | 1155         | 1640         | 1522         | 3162         |

#### *5.2.4 Settori produttivi*

In occasione dell'analisi del contesto socio-economico delle aree prescelte per il presente studio, ampio spazio è stato dato agli effetti del processo di modernizzazione descritto da Bottazzi (1992, 1999) e in particolare alle implicazioni per gli assetti della struttura produttiva regionale (ivi par. 3.1.4 e par. 3.2.5), sintetizzabili nella contrazione del settore primario e nella parallela espansione incontrollata degli addetti al settore terziario, oltre che in una riduzione della già contenuta quota di addetti del settore secondario, e in particolar modo delle attività industriali. La struttura regionale derivante dai dati del censimento 2011 può essere ricondotta allo schema 70-20-10, ove gli addetti ai servizi ammontano a circa il 73% degli occupati totali, gli addetti del settore secondario ammontano a circa il 19% e, infine, gli addetti del primario sono pari a circa l'8%.

Per quanto riguarda il nostro campione (tabella 5.9), nel complesso questa struttura risulta confermata, anche se con una incidenza ancora maggiore del settore terziario e una contrazione del numero di addetti del settore secondario. A conferma di quanto evidenziato per livelli di istruzione e mercato del lavoro, la ripartizione degli occupati tra i diversi settori produttivi denota delle differenze sostanziali all'interno delle tre aree di Assemini, Alto Oristanese e Carbonia. La prima grande differenza è relativa all'incidenza degli occupati del settore primario, la cui quota più consistente la si ritrova tra gli intervistati dell'Alto Oristanese. Parallelamente, in quest'area risulta esservi la quota minore di addetti del secondario. Le aree di Assemini e Carbonia registrano invece delle strutture produttive più simili tra loro, con una bassa incidenza degli occupati nelle attività di agricoltura, allevamento, pesca e silvicoltura (rispettivamente il 4,5% tra gli intervistati in condizione professionale di Assemini e il 2,5% tra gli intervistati in condizione professionale di Carbonia). Il numero di addetti del secondario risulta invece allineato alla media regionale, mentre la quota di addetti del terziario risulta essere superiore (circa il 77% tra gli intervistati occupati di Assemini e oltre l'80% tra gli intervistati occupati di Carbonia). Questo dato conferma la tendenza tipica del processo di modernizzazione della Sardegna, secondo il quale il settore terziario avrebbe da sempre costituito il bacino di assorbimento dell'esodo agricolo.

È interessante soffermarsi anche sulla lettura dei dati relativi alla ripartizione delle quote di addetti per sesso<sup>115</sup>. Sia il dato complessivo che quelli per singola area confermano la concentrazione dell'occupazione femminile nelle attività del terziario, a discapito delle attività del secondario. Il dato complessivo indica che oltre l'80% delle donne attive intervistate è occupata nel settore terziario, contro poco più del 60% degli intervistati uomini in condizione lavorativa attiva. Allo stesso tempo le addette del secondario rappresentano appena il 10% delle occupate totali, contro il 30% degli uomini. Per quanto riguarda invece le attività del settore primario non risultano esservi differenze significative tra i sessi, seppur la quota di addetti di sesso maschile risulti sempre lievemente superiore a quelle delle addette di sesso femminile (rispettivamente 8,5% e 6,8% sul totale degli intervistati e intervistate in condizione professionale).

Tabella 5.9 Settore economico di appartenenza dei soggetti intervistati

| Settore economico |               | settore primario | settore secondario |           |          |             | settore terziario | Totale     |
|-------------------|---------------|------------------|--------------------|-----------|----------|-------------|-------------------|------------|
|                   |               |                  | totale             | industria | edilizia | artigianato |                   |            |
| Assemini          | Femmina       | 4,4%             | 13,7%              | 4,4%      | 2,6%     | 6,6%        | 81,9%             | 227        |
|                   | Maschio       | 4,9%             | 30,5%              | 18,3%     | 6,1%     | 6,1%        | 64,6%             | 82         |
|                   | <b>Totale</b> | <b>4,5%</b>      | <b>18,1%</b>       | 8,1%      | 3,6%     | 6,5%        | <b>77,3%</b>      | <b>309</b> |
| Alto Oristanese   | Femmina       | 15,7%            | 6,6%               | 1,5%      | 0,0%     | 4,6%        | 77,7%             | 197        |
|                   | Maschio       | 19,2%            | 23,1%              | 5,8%      | 9,6%     | 7,7%        | 57,7%             | 52         |
|                   | <b>Totale</b> | <b>16,5%</b>     | <b>10,0%</b>       | 2,4%      | 2,0%     | 5,2%        | <b>73,5%</b>      | <b>249</b> |
| Carbonia          | Femmina       | 1,7%             | 11,8%              | 3,4%      | 3,4%     | 5,1%        | 86,5%             | 237        |
|                   | Maschio       | 5,1%             | 34,2%              | 15,2%     | 8,9%     | 11,4%       | 60,8%             | 79         |
|                   | <b>Totale</b> | <b>2,5%</b>      | <b>17,4%</b>       | 6,3%      | 4,7%     | 6,6%        | <b>80,1%</b>      | <b>316</b> |
| Totale            | Femmina       | 6,8%             | 10,9%              | 3,2%      | 2,1%     | 5,4%        | 82,3%             | 661        |
|                   | Maschio       | 8,5%             | 30,0%              | 14,1%     | 8,0%     | 8,5%        | 61,5%             | 213        |
|                   | <b>Totale</b> | <b>7,2%</b>      | <b>15,6%</b>       | 5,8%      | 3,5%     | 6,2%        | <b>77,2%</b>      | <b>874</b> |

Per quanto attiene la struttura produttiva, si è chiesto agli intervistati di indicare il settore economico all'interno del quale fosse occupato l'eventuale partner. In tabella 5.10 vengono

<sup>115</sup> I dati descritti vedono una ripartizione di sintesi tra settore primario, secondario e terziario, utilizzata per agevolare una lettura più veloce dei dati raccolti. All'interno della survey sono state invece indicate in maniera dettagliata le seguenti categorie (sottoposte a codifica solo nella successiva fase di analisi dei dati): Agricoltura; Allevamento; Pesca; Silvicultura; Industria; Edilizia; Commercio; Artigianato; Servizi idrici, elettrici, fognari; Turismo; Agroalimentare e ristorazione; Servizi amministrativi, finanziari, legali; Sanità e Servizi alla persona; Sport e benessere; Pulizie; Trasporti; Ricerca e istruzione; Cultura e spettacolo; ICT; Telecomunicazioni; Sicurezza.

dunque riportati i dati aggregati relativi settore economico di appartenenza degli intervistati e di eventuali partner. I dati relativi al settore primario non discostano da quanto descritto per i soli intervistati. Emerge invece una certa variazione dei dati di secondario e terziario, non solo rispetto a quanto contenuto in tabella 5.9, ma in generale rispetto alla media regionale degli occupati per settore (ivi par. 3.2.5). Nel complesso i soggetti intervistati e gli eventuali partner (che facciano parte della popolazione attiva) risultano occupati in misura lievemente inferiore nel settore terziario e in misura lievemente superiore nel secondario. Questo trend si verifica sia con riguardo al dato complessivo (63,6% terziario e 27,6% secondario) che con riguardo ai dati relativi alle singole aree (Assemini rispettivamente 67,6% e 25,5%; Alto Oristanese rispettivamente 57,6% e 24,8%; Carbonia rispettivamente 64,6% e 31,9%). Concentrandosi sulla composizione degli addetti del secondario vediamo che in effetti il peso maggiore dell'industria si concentra a Carbonia (12,4%) e ad Assemini (11,6%), mentre nell'Alto Oristanese la quota di addetti del secondario si distribuisce in misura prevalente nei settori dell'edilizia e dell'artigianato (gli addetti dell'industria superano di poco il 4%).

Infine, la ripartizione delle quote di addetti per settore e per sesso conferma il divario tra settori di occupazione prevalentemente femminili e settori di occupazione prevalentemente maschili. Le donne occupate nel terziario (sia complessivamente che all'interno di ciascuna delle tre aree) si aggirano attorno a percentuali comprese tra l'80 e il 90%. Allo stesso tempo il settore secondario vede una netta prevalenza degli addetti di sesso maschile, soprattutto nell'Alto Oristanese e a Carbonia, e in misura meno evidente ad Assemini (dove la quota di addette del secondario risulta sì più bassa della quota di addetti di sesso maschile – rispettivamente 14% e 33,5%), grazie soprattutto alla quota delle occupate dell'artigianato, assai vicina alla quota di occupati di sesso maschile (rispettivamente 6,2 e 7,3%).

Nel settore primario non risultano esservi differenze sostanziali, seppur risulti una lievemente maggiore presenza maschile.

Tabella 5.10 Settore economico di appartenenza (dato aggregato soggetti intervistati e eventuali partner)

| Settore economico intervistati e partner |               | settore primario | settore secondario |           |          |             | settore terziario | Totale      |
|--|---------------|------------------|--------------------|-----------|----------|-------------|-------------------|-------------|
|  |               |                  | totale             | industria | edilizia | artigianato |                   |             |
| Assemini                                 | Femmina       | 5,1%             | 14,0%              | 5,5%      | 2,6%     | 6,2%        | 80,9%             | 272         |
|  | Maschio       | 8,2%             | 33,5%              | 15,8%     | 7,7%     | 7,3%        | 58,3%             | 391         |
|  | <b>Totale</b> | <b>6,9%</b>      | <b>25,5%</b>       | 11,6%     | 4,9%     | 6,8%        | <b>67,6%</b>      | <b>663</b>  |
| Alto Oristanese                          | Femmina       | 15,8%            | 5,9%               | 1,4%      | 0,0%     | 4,1%        | 78,3%             | 221         |
|  | Maschio       | 18,8%            | 37,1%              | 6,7%      | 14,3%    | 11,3%       | 44,1%             | 340         |
|  | <b>Totale</b> | <b>17,6%</b>     | <b>24,8%</b>       | 4,6%      | 8,7%     | 8,5%        | <b>57,6%</b>      | <b>561</b>  |
| Carbonia                                 | Femmina       | 2,1%             | 10,7%              | 3,1%      | 3,1%     | 4,5%        | 87,2%             | 289         |
|  | Maschio       | 4,5%             | 47,1%              | 18,9%     | 14,3%    | 11,7%       | 48,4%             | 403         |
|  | <b>Totale</b> | <b>3,5%</b>      | <b>31,9%</b>       | 12,4%     | 9,7%     | 8,7%        | <b>64,6%</b>      | <b>692</b>  |
| Totale                                   | Femmina       | 7,0%             | 10,5%              | 3,4%      | 2,0%     | 5,0%        | 82,5%             | 782         |
|  | Maschio       | 10,1%            | 39,4%              | 14,0%     | 12,1%    | 10,1%       | 50,5%             | 1134        |
|  | <b>Totale</b> | <b>8,8%</b>      | <b>27,6%</b>       | 9,7%      | 8,0%     | 8,0%        | <b>63,6%</b>      | <b>1916</b> |

Nel complesso la struttura occupazionale degli intervistati, e quella ottenuta grazie alla lettura del dato aggregato tra intervistati e partner, confermano come l'area dell'Alto Oristanese mantenga in misura maggiore il legame con le vocazioni produttive contadine del passato, mentre le aree di Assemini e Carbonia sono tutt'oggi influenzate dallo sviluppo di tipo industriale e terziario conosciuto nei decenni passati. Permane tuttavia una differenza fondamentale tra le due. L'area di Assemini, interessata dallo sviluppo del polo della industria chimica di Macchiareddu ha conosciuto un percorso di evoluzione del comparto meno burrascoso, e il maggior benessere della zona, unito alla assenza di una mono-economia quale quella del carbone a Carbonia, hanno negli anni permesso di mantenere vivo un comparto manifatturiero che ad oggi occupa una quota di addetti superiore alla media regionale. Carbonia dal canto suo rimane ancora radicata al suo passato, minerario prima e industriale poi. Tutt'oggi permangono conflittualità e lotte dei lavoratori di una industria (primo fra tutti il caso dei lavoratori dell'Eurallumina e dell'Alcoa di Portovesme<sup>116</sup>) in grave crisi. La minore capacità di conversione produttiva del passato e anni di lotte sindacali non hanno giovato ad un settore che pare poggiare in maniera prevalente sulla grande industria e il suo indotto, settori nei quali, lo ripetiamo, risultano occupati in misura prevalente soggetti di sesso maschile.

<sup>116</sup> Per un approfondimento sul percorso dell'industria nel Sulcis, e in particolare della storia di Eurallumina, Alcoa, Portovesme SrL e Otefal Sail, si veda Pruna, Maria Letizia, "Mercato del Lavoro in Sardegna – Rapporto 2010", Cagliari, CUEC.

I dati di contesto qui analizzati contribuiscono a definire in maniera più precisa le differenze di carattere socio-economico tutt'oggi presenti tra le tre aree oggetto di studio. Abbiamo ritenuto fondamentale questo primo passaggio descrittivo, che ci aiuterà a meglio comprendere le differenze in termini di alimentazione eventualmente rilevabili attraverso l'analisi comparativa dei dati contenuti nella *survey*.

### **5.3 Alimentazione: nuovi spazi del commestibile**

#### *5.3.1 L'alimentazione quotidiana*

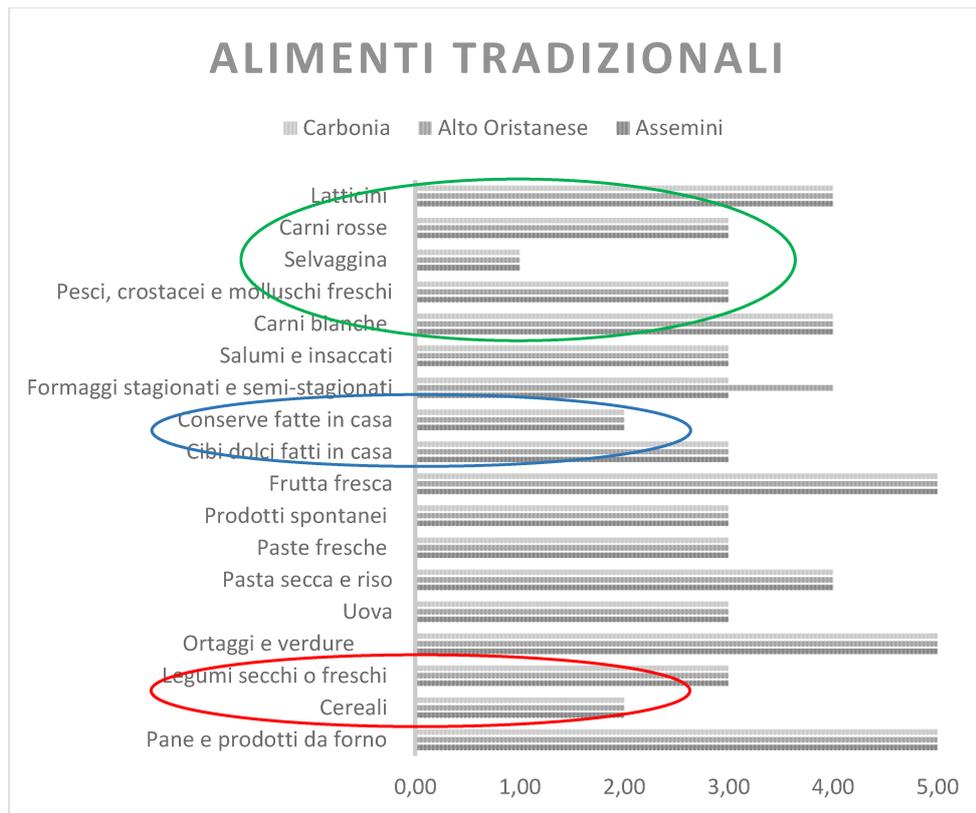
La prima, fondamentale, differenza tra un dato sistema alimentare (nel nostro caso sistema alimentare della post modernizzazione) e quelli che lo hanno preceduto, risiede nella definizione degli alimenti che compongono lo spazio del commestibile (ivi, 4.2.1 e 4.3). Si è deciso quindi di soffermarsi innanzitutto sulle abitudini alimentari che contraddistinguono la vita quotidiana, sottoponendo al campione una serie di quesiti relativi alla frequenza di consumo delle principali tipologie di alimenti, condimenti, bevande e pietanze (quesiti D3, D3bis e D4 della survey, ivi Appendice, allegato 2). In tutti e tre i casi si è chiesto di indicare la propria frequenza di consumo posizionandosi su una scala di valori ricompresa tra 1 e 5, dove: 1 = mai; 2 = 1 volta al mese; 3 = più volte al mese; 4 = più volte a settimana; 5 = ogni giorno.

Tra gli alimenti citati è possibile distinguere tra quelli il cui consumo era piuttosto diffuso anche in passato (figura 5.2), all'interno dei sistemi alimentari differenti (ivi par. 4.4), e altri alimenti in cui consumo invece ha avuto origine o si sia ampliato in maniera consistente in tempi più recenti (figura 5.3). In entrambi i casi vengono riportati i valori mediani suddivisi per area di appartenenza.

Nel caso degli alimenti tradizionali, il loro ordine non è casuale, bensì richiama la frequenza con cui questi solevano essere consumati all'interno di contesti pre-moderni (in particolare il sistema alimentare della sussistenza agricola, ivi par. 4.4.1). Per quanto riguarda le diverse aree oggetto di analisi, non rilevano particolari differenze, fatta eccezione per i formaggi stagionati, consumati in misura maggiore nell'Alto Oristanese. È invece interessante osservare che gli unici alimenti che ad oggi continuano a essere consumati in maniera assidua, quotidianamente, così come accadeva in passato, sono il pane e i prodotti da forno, le verdure e gli ortaggi. Al

contrario la frutta, alimento in passato assai meno presente nella tavola quotidiana a causa della sua non facilissima reperibilità, e oggi diventata un elemento costante. Alimenti quali la pasta secca e il riso, in passato consumati solo sporadicamente soprattutto perché necessariamente reperibili tramite acquisto monetario, costituiscono oggi una parte essenziale della dieta quotidiana al posto di cereali e legumi. Risultano essere in linea con i dati raccolti attraverso le interviste in profondità anche i valori del consumo di carni rosse, bianche, selvaggina e pesci freschi. Nel complesso è indubbio un aumento del consumo di fonti proteiche nobili, a cui peraltro corrisponde una contrazione nel consumo delle uova. All'interno del sistema della sussistenza agricola il consumo di carni bianche poteva avvenire una volta la settimana, non di più. Ancora più raro è il consumo di carni rosse. Il consumo di pesce invece era fortemente influenzato dal contesto territoriale ed alle risorse presenti in loco. Considerando i risultati delle tre categorie si può ipotizzare un consumo pressoché giornaliero di fonti proteiche di origine animale, slegato dalla presenza o meno di risorse naturali in loco (i livelli nel consumo di pesce non differiscono tra Assemini nelle altre zone mentre in passato il sistema lagunare di questa comunità consentiva un consumo di questo alimento decisamente superiore rispetto alle altre due aree). È oggi invece pressoché inesistente il consumo di selvaggina, la quale costituiva nel passato una fonte proteica integrativa grazie alle attività di caccia, svolte oggi perlopiù per scopi ricreativi. Anche le conserve e i dolci fatti in casa non sembrano avere una particolare rilevanza nella dieta di tutti i giorni, verosimilmente perché le aumentate possibilità di acquisto hanno contribuito alla contrazione della produzione casalinga di alimenti, in passato funzionale alla ottimizzazione delle risorse stagionalmente disponibili, come nel caso delle conserve di frutta preparata nel periodo estivo.

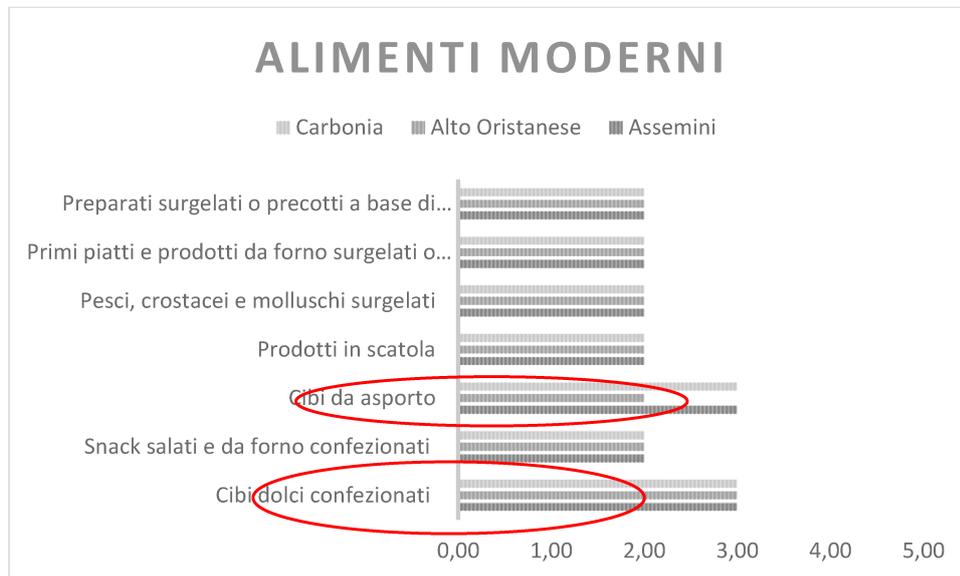
Figura 5.2 Alimenti tradizionali e frequenza di consumo (valori mediiani)



Con riguardo agli alimenti definiti moderni (figura 5.3), si è deciso di fare riferimento ai prodotti industriali, sottoposti a processi di lavorazione che ne consentano la lunga durata (prodotti in scatola, surgelati, precotti), ed infine ai cibi prodotti nell'ambito della ristorazione extra domestica, per i quali sia previsto un servizio di consegna a domicilio (cibi da asporto quali pizzette, prodotti da gastronomia e fast-food). Anche in questo caso si riscontra un'elevata omogeneità nelle abitudini alimentari all'interno delle tre aree, ad eccezione unicamente dei cibi da asporto, ad oggi consumati in maniera più sporadica nell'Alto Oristanese, rispetto all'area di Assemini e di Carbonia. Per quanto riguarda le altre tipologie di alimenti, differentemente da quanto si sarebbe potuto ipotizzare, non rileva un consumo assiduo. Sembrerebbe semmai che questi prodotti siano ormai entrati a far parte della vita quotidiana ma non siano riusciti a sostituirsi alla varietà alimentare preesistente. Gli unici essere consumati con una certa frequenza infatti sono i cibi dolci confezionati e ciò probabilmente dovuto al grande cambiamento alimentare nella composizione della colazione. Se in passato questa risultava comporsi, in maniera assai flessibile, di cibi avanzati dal giorno prima, frutta,

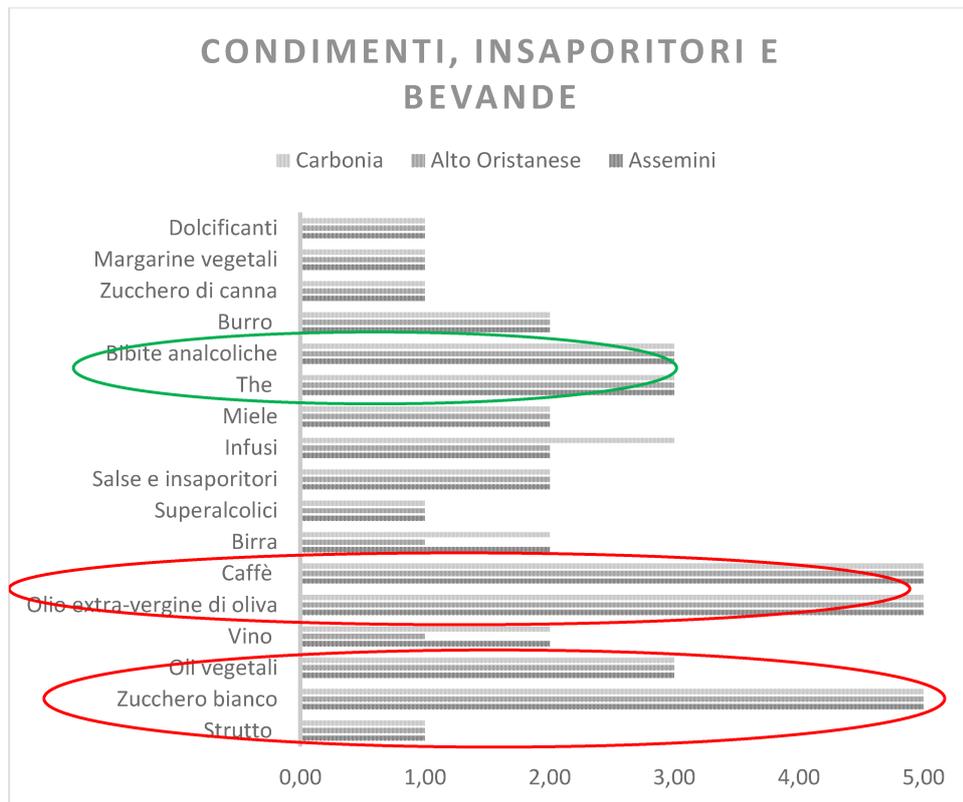
ricotta o pane con poco companatico, oggi la colazione è tipicamente realizzata col consumo di cibi dolci, latte e caffè.

Figura 5.3 Alimenti moderni e frequenza del loro consumo (valori mediani)



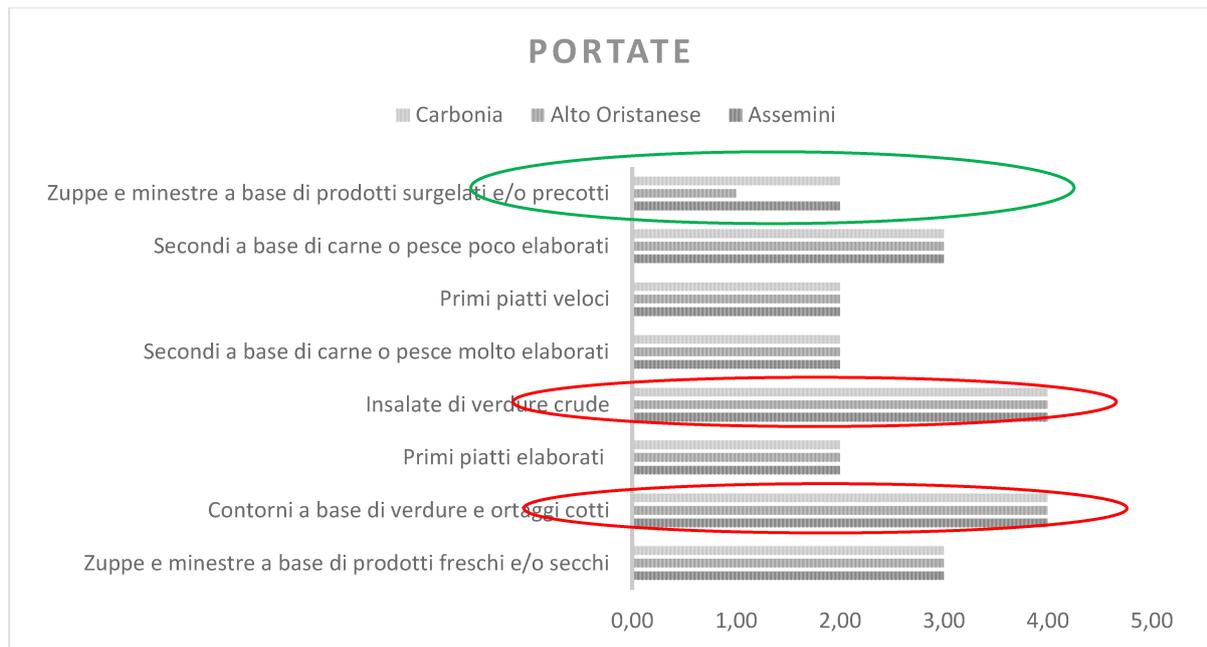
Il caffè (figura 5.4) apre agli interessanti risultati del consumo di bevande e condimenti. Se in condizioni di minore benessere economico il caffè, come anche lo zucchero bianco e l'olio di oliva, erano consumati in quantità estremamente ridotte, o addirittura si faceva ricorso a delle alternative più economiche (ad esempio le miscele di caffè d'orzo e l'impiego di oli vegetali da spremitura di bacche raccolte in natura come nel caso dell'olio di lentisco – ivi par. 4.3.5), oggi queste prodotti vengono impiegati quotidianamente in tutte le aree oggetto di analisi. A ben vedere, l'olio extravergine di oliva ha soppiantato completamente l'impiego (in passato assai diffuso) di olii di origine animale quali lo strutto di maiale. In generale bevande zuccherate, tè e infusi sono entrati a far parte - seppur in maniera sporadica – dell'alimentazione quotidiana.

Figura 5.4 Condimenti, insaporitori e bevande e loro frequenza di consumo (valori mediiani)



Si è quindi cercato di capire in che modo gli alimenti consumati quotidianamente vengono presentati a tavola (figura 5.5), e quindi se sia presente come in passato l'abitudine a preparare zuppe e minestre o se, viceversa, si predilige la distinzione tra primi e secondi piatti. Ci si è inoltre chiesti se, all'interno dell'alimentazione di tutti i giorni, venga dato spazio a preparazioni elaborate per le quali è necessario un lungo tempo di preparazione o se invece si predilige la realizzazione di piatti veloci e di semplice esecuzione. In linea con i grandi consumi di verdure e ortaggi rilevati in precedenza (figura 5.2) la quotidianità vede prevalere la preparazione di insalate fresche e contorni a base di verdure e ortaggi cotti, seguiti subito dopo dai secondi a base di carne o pesce poco elaborati e dalle zuppe e minestre, queste ultime comunque consumate molto meno rispetto a quanto accadeva in passato. In linea generale, i piatti elaborati sembrano essere banditi dalla tavola quotidiana. È interessante osservare che l'unica differenza all'interno delle tre aree è data dall'abitudine a consumare cibi surgelati o precotti. Nell'area dell'Alto Oristanese quest'abitudine pare essere completamente assente, a differenza di Assemini e Carbonia dove – seppur di rado – questi prodotti entrano a far parte della dieta di tutti i giorni.

Figura 5.5 Portate consumate quotidianamente (valori mediiani)



In sintesi, i tratti dell'alimentazione quotidiana delineati paiono in linea con le caratteristiche del sistema alimentare della postmodernità. I cibi maggiormente diffuse in passato, come legumi e cereali e uova, hanno oggi una rilevanza nettamente inferiore e sono stati soppiantati da cibi di più veloce preparazione come la pasta secca e il riso. La carne, un tempo relegata a occasioni importanti e giorni di festa è entrata di prepotenza nella dieta di tutti i giorni. Allo stesso modo i prodotti dell'industria (precotti, liofilizzati, inscatolati e a lunga conservazione), seppur in maniera ancora limitata – e ciò lo si deve probabilmente alla storia recente di evoluzione socioeconomica conosciuta dalla Sardegna – hanno un loro posto all'interno di tutte le dispense. Tra le tre aree presenta una grande omogeneità di abitudini e le pochissime eccezioni rilevate hanno riguardato in tutti i casi l'Alto Oristanese che, seppur di pochissimo, tende a discostarsi da una piena corrispondenza allo schema alimentare della postmodernità, quasi che in quelle aree il peso delle abitudini del passato abbia ancora una certa rilevanza.

### 5.3.2 L'alimentazione delle feste

In passato (ivi, par. 4.3.7), era possibile riscontrare grandi differenze tra l'alimentazione quotidiana e l'alimentazione delle feste. Nei contesti caratterizzati da sistemi produttivi di tipo tradizionale, o semplicemente da condizioni socioeconomiche basse, le differenze si facevano particolarmente evidenti. L'alimentazione dei giorni di festa prevedeva il consumo di carne,

paste fresche e secche, e in generale alimenti che durante la settimana non venivano mai consumati. Con l'aumentare del benessere ed il miglioramento generalizzato delle condizioni di vita queste differenze si sono via via assottigliate, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo. Come abbiamo avuto modo di vedere nel paragrafo precedente infatti l'alimento delle feste per eccellenza, la carne, viene oggi consumata quotidianamente. Sembrerebbe piuttosto emergere la tendenza a preferire preparazioni semplici e veloci, probabilmente in ragione dei mutati stili di vita ed esigenze lavorative. Si è cercato di capire innanzitutto, se attualmente sia ancora possibile parlare di differenziazione tra l'alimentazione quotidiana e l'alimentazione delle feste (quesito D7 della survey – ivi Appendice, allegato 2), chiedendo in maniera diretta se durante festività e ricorrenze si abbia ancora abitudine a preparare consumare cibi particolari. In caso di risposta affermativa, si è chiesto di indicare fino a tre pietanze consumate d'abitudine in tali occasioni. Sul campione totale, oltre il 66% dei soggetti ha dichiarato di preparare consumare pietanze particolari nei momenti di festa. Analizzando il dato territoriale è emersa una certa omogeneità di abitudini seppure Assemini presenti il dato inferiore (62,9%), seguito da Alto Oristanese e Carbonia (rispettivamente 67,7% e 68,4%). In questo caso il valore più basso, anche se di poco, appartiene all'area nella quale attualmente possibile rinvenire il livello di benessere socioeconomico maggiore, mentre il valore più elevato appartiene all'area caratterizzata dagli indicatori maggiormente critici, sia demografici che occupazionali, quella dell'ex area mineraria di Carbonia (ivi parr. 3.2 e 5.2).

Le pietanze indicate dai soggetti che hanno risposto positivamente alla prima parte del quesito sono state analizzate attraverso l'ausilio del software Nvivo<sup>117</sup>, e raggruppate sulla base dell'appartenenza territoriale all'interno di tre distinti *cloud*. Per facilitare la lettura delle tre rappresentazioni grafiche si è scelto di utilizzare colori differenti per le diverse tipologie di alimenti. In rosso sono contrassegnati i primi piatti, in marrone sono indicati i secondi piatti a base di carne, in blu sono indicati i secondi piatti a base di pesce, in verde sono indicati antipasti e contorni, infine in lilla sono indicati i dolci. L'elemento più evidente, rinvenibile in tutte tre le aree, e nella grande diffusione nel consumo di lasagne al forno. Si tratta di un elemento di estremo interesse poiché, anche sulla base delle testimonianze raccolte attraverso le interviste

---

<sup>117</sup> Software che rientra nella categoria dei CAQDAS: Computer Assisted/Aided Qualitative Data Analysis, utilizzato dunque nella analisi dei dati di tipo qualitativo. Per un approfondimento sul suo utilizzo si veda: Coppola Lucia, (2011), *Nvivo: un programma per l'analisi qualitativa*, Milano, FrancoAngeli.

in profondità, si tratta di una pietanza non tradizionale, fino ad alcuni decenni fa non facente parte dell'alimentazione delle feste in Sardegna. Questo primo importante risultato ci fa ipotizzare che la differenziazione tra dimensione quotidiana e dimensione festiva assuma oggi dei contorni completamente diversi rispetto al passato. È plausibile pensare che il miglioramento delle condizioni economiche, e la conseguente apertura a nuovi ingredienti e nuove preparazioni culinarie descritta all'interno del sistema alimentare della postmodernità (e di cui le lasagne sono un buon esempio) abbia profondamente trasformato gli stili alimentari degli individui. Come vedremo più approfonditamente alcune differenze permangono, è sembrerebbero imputabili al permanere di precedenti tradizioni alimentari.

La figura 5.6 raffigura i dati raccolti nell'area di Assemini. Si noti come, dopo la rilevanza delle lasagne al forno, salta all'occhio il consumo della panada<sup>118</sup>, alimento tipico del paese, considerato in passato piatto delle occasioni per i più poveri poiché realizzato con l'ausilio di ingredienti facilmente reperibili e a basso costo quali semola, strutto, anguille e patate. Emerge inoltre la rilevanza delle carni – in particolare maiale, agnello e capretto – e delle preparazioni arrosto. Viene citata anche una grande varietà di pesci, in particolare però si tratta di crostacei e molluschi. Anche in questo caso emerge il consumo di una pietanza “tradizionale”: la *burrida*<sup>119</sup>, diffusa non solo ad Assemini ma in tutto il cagliaritano. Non assumono particolare rilevanza antipasti, contorni e dolci. Soprattutto tra gli antipasti spiccano preparazioni relativamente nuove, come i tramezzini, le torte salate, le pizzette e l'insalata russa.

---

<sup>118</sup> Come in precedenza indicato, la panada è un piatto assai diffuso nella tradizione gastronomica asseminese, di probabile origine spagnola. Consta di un involucro di pasta completamente sigillata (ottenuta dalla lavorazione di semola, acqua e strutto), al cui interno venivano solitamente inseriti vegetali quali carciofi, patate e più recentemente piselli, e carni di agnello o anguilla – oggi vengono proposti innumerevoli varianti date dalla grande disponibilità alimentare. Gli alimenti che costituiscono il ripieno vengono inseriti crudi e insaporiti con aglio, pomodori sotto sale, prezzemolo e olio. Una volta sigillata la pasta, si procede alla cottura lenta in forno, che consente di ottenere un prodotto dall'involucro croccante e un ripieno ricco di sapori ed estremamente umido.

<sup>119</sup> Preparazione di pesce diffusa in alcune aree della Sardegna (località di mare), nelle varianti in rosso e in bianco, il cui comune denominatore è l'utilizzo dell'aceto per insaporire in maniera decisa varietà diverse di pesce “povero” (molto utilizzati il gattuccio, la razza e i muggini) in precedenza fritto. Tale preparazione veniva in passato preparata con frequenza per la sua alta capacità di conservazione, derivante appunto dell'impiego di aceto.



il territorio regionale, dalle sembianze di un grande raviolo ripieno di formaggio fresco e limone, consumato fritto e cosparso di miele o zucchero.

Figura 5.7 Alimenti dei giorni di festa – Alto Oristanese



Fonte: elaborazione nostri dati con ausilio software Nvivo

In figura 5.8 sono rappresentati i risultati dei dati raccolti nell'area di Carbonia. In questo caso pare esservi maggiore equilibrio tra le differenti tipologie alimentari. Risultano ampiamente diffuse le preparazioni a base di carne, ma al tempo stesso anche i primi piatti (comunque presenti anche nelle altre due aree) sembrano essere altamente rappresentati, sia nelle preparazioni più tradizionali – a base di ravioli, pasta fresca o fregola – che nelle ricette più moderne a base di cannelloni, gnocchi, risotti e couscous. Anche tra gli antipasti e i contorni risulta esserci maggiore varietà (soprattutto con riguardo ai risultati dell'Alto Oristanese). Infine, tra i dolci non vengono annoverate preparazioni regionali specifiche, semmai compaiono prodotti tipici della pasticceria nazionale e di altre regioni d'Italia, quali budini, strudel e pastiere napoletane.

Figura 5.8 Alimenti dei giorni di festa – Carbonia



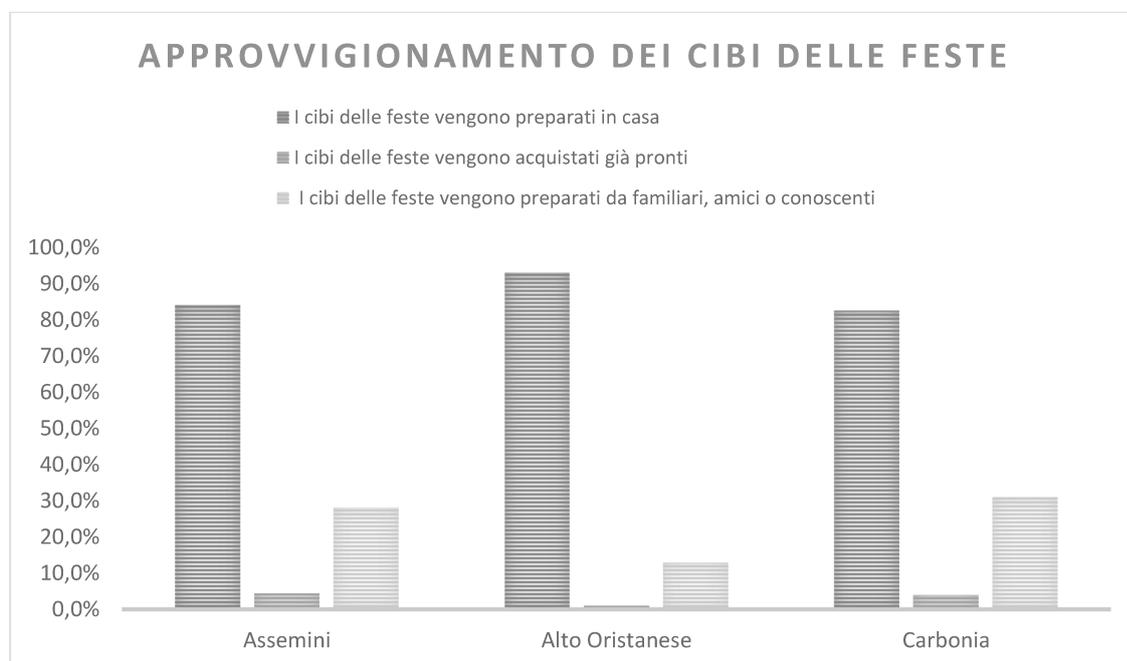
Fonte: elaborazione nostri dati con ausilio software Nvivo

Se da un lato buona parte degli alimenti vengono citati in tutte tre le aree, le piccole differenze descritte portano ancora una volta a pensare che la diffusione generalizzata di un sistema alimentare della post modernizzazione, localmente debba fare i conti con piccole varianti derivanti dai peculiari percorsi di sviluppo economico conosciuti e dalla relativa lentezza con cui le abitudini alimentari diffuse in precedenza si adeguano a tali cambiamenti.

Si è deciso quindi di indagare ulteriormente la dimensione festiva del cibo, cercando di determinare quali siano le principali fonti di approvvigionamento dei cibi consumati in tali occasioni. Si è quindi chiesto (quesito D8 della survey – ivi Appendice, allegato 2) se le pietanze consumate in occasione di feste e ricorrenze vengano preparate in casa, acquistate già pronte oppure preparate da parenti, amici o conoscenti. Se la tendenza prevalente (figura 5.9) è quella

a preparare i cibi delle feste in casa, a discapito dell'acquisto di cibi già pronti o della preparazione da parte di persone non appartenente nucleo familiare, alcune interessanti differenze sono emerse dal confronto tra le tre aree. L'Alto Oristanese, ancora una volta, appare maggiormente radicato alle abitudini del sistema alimentare diffuso in precedenza. I cibi delle feste vengono preparati in casa nel 93% dei casi (contro l'84,1% di Assemini e l'82,6% di Carbonia). L'abitudine ad acquistare cibi già pronti è pressoché inesistente, a differenza delle altre due aree, comunque interessate in maniera estremamente esigua (4,4% ad Assemini e 3,9% a Carbonia). Infine, anche l'abitudine a consumare cibi preparati da familiari, amici o conoscenti sembra essere decisamente meno radicata nell'Alto Oristanese (12,9% contro il 28% di Assemini e il 31% di Carbonia). Quest'ultimo dato in particolare sembrerebbe in linea con l'abitudine, radicata all'interno del sistema alimentare della sussistenza agricola, di condividere i pasti delle feste esclusivamente con la ristretta cerchia familiare. I dati registrati ad Assemini e Carbonia fanno invece presupporre una tendenza maggiore ad estendere tali momenti di convivialità anche alla famiglia allargata e alle reti amicali, in linea con l'idea che all'interno dei sistemi alimentari postmoderni il pasto condiviso rappresenti un importante momento di socialità, che va a rimpiazzare i momenti condivisi di vita comunitaria, oramai venuti meno.

Figura 5.9 Approvvigionamento dei cibi delle feste



### 5.3.3 Peculiarità dello spazio del commestibile post-moderno

I dati raccolti e analizzati nei paragrafi precedenti (si veda par. 5.3.1 e par. 5.3.2) sono stati essenziali per ridisegnare lo spazio del commestibile nelle aree oggetto di analisi, e verificare quindi l'attinenza di quanto rilevato ai tratti salienti del sistema alimentare della postmodernità. Sia gli ambiti di vita quotidiana che gli ambiti di vita festiva denotano un'ampia corrispondenza col sistema.

Si è scelto di approfondire ulteriormente l'analisi, andando a indagare quegli aspetti residuali delle abitudini alimentari connessi a scelte di tipo etico e all'emergere di questioni legate alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità ambientale delle produzioni – che si inseriscono sul sentiero del fenomeno della ri-contadinizzazione descritto da J.D van Der Ploeg (2008). Secondo l'autore, in zone sempre più estese dell'Europa, si starebbe assistendo al passaggio da forme di agricoltura di tipo prettamente industriale a forme mutevoli di agricoltura di tipo contadino, e a una ridefinizione dei rapporti di “produzione” e “consumo”, a favore di forme nuove di co-produzione. Gli attori coinvolti in questi processi parrebbero caratterizzati da un approccio critico e organizzato rispetto alle scelte riguardanti la sfera alimentare, rinvenibile all'interno di quelle che vengono chiamate reti alimentari alternative (AFN: *alternative food networks*) o dei numerosi movimenti che a livello locale spingono per il diffondersi di pratiche sostenibili di produzione e consumo dei cibi (come le realtà degli orti urbani, i Gruppi di Acquisto Solidale, le reti di produzione-acquisto-consumo bio).

Sono stati presi in considerazione alcuni aspetti dell'alimentazione connessi, non semplicemente al tipo di alimenti facenti parte della dieta quotidiana dei singoli individui, quanto al sistema valoriale che vincola e guida le scelte compiute in ambito alimentare. Si è deciso, nello specifico, di focalizzare l'attenzione sui criteri legati alle scelte di acquisto alimentare, sia per quanto riguarda la selezione dei prodotti (quesito D15 della survey – ivi Appendice, allegato 2), che per quanto riguarda la selezione dei venditori (quesito D16 della survey – ivi Appendice, allegato 2). La decisione di concentrare l'attenzione sul canale dell'acquisto deriva dalla consapevolezza della sua preminenza (rispetto ai canali di approvvigionamento della caccia-pesca-raccolta e dell'auto-produzione) all'interno del sistema alimentare della post-modernizzazione.

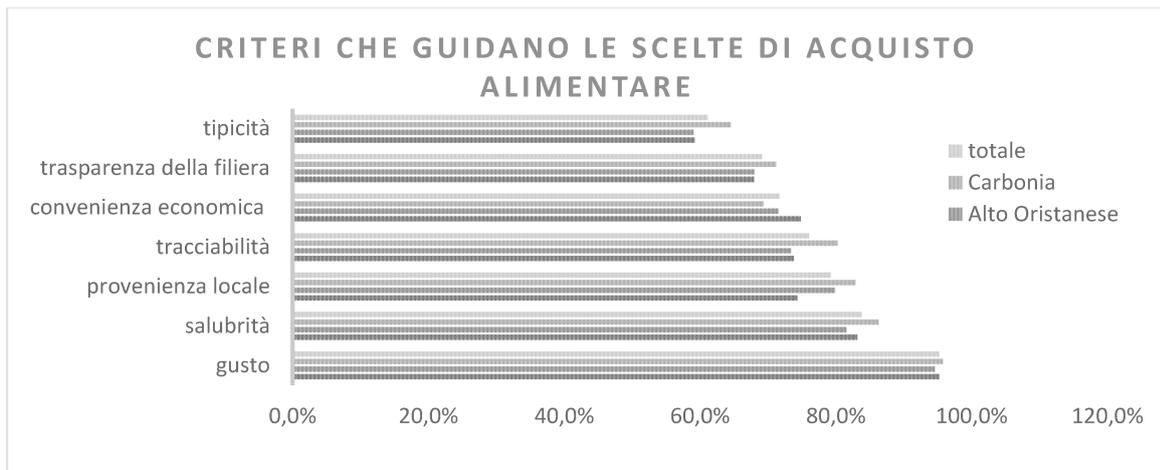
È stato innanzitutto indicato un elenco di possibili criteri che guidano le scelte di acquisto alimentari, per ognuno dei quali si è chiesto di esprimere un giudizio di valore utilizzando la scala ricompresa tra 1 e 5, dove: 1 = nessuna importanza; 2 = poca importanza; 3 = né poca né molto importanza; 4 = abbastanza importanza; 5 = molta importanza.

In figura 5.10 sono riportati i valori parziali – dicotomizzati<sup>122</sup> – di coloro che ritengono adeguatamente importanti i criteri indicati. È evidente che il criterio di scelta ritenuto fondamentale sia quello del gusto, con valori simili (attestati attorno al 95%) in tutte le tre aree. Seguono i criteri di salubrità (sul campione totale, 83,8%), provenienza locale (sul campione totale, 79,3%), tracciabilità (sul campione totale, 76,1%). I criteri di convenienza economica e trasparenza della filiera si attestano su valori prossimi a 70% (sul campione totale). Il criterio al quale il numero più basso di soggetti ritiene di dare adeguate importanza è quello della tipicità dei prodotti (sul campione totale, 61%). In linea generale, possiamo affermare che oggi le scelte di acquisto alimentari non sono unicamente riconducibili a criteri di ordine economico. La grande disponibilità di merci ad un prezzo decisamente inferiore rispetto al passato, probabilmente, porta di individui ad orientare le proprie scelte anche sulla base di sistemi valoriali in parte separati da quello della convenienza economica e legati piuttosto ai valori di benessere generale e qualità del prodotto. Vogliamo insomma essere certi che ciò che stiamo mangiando sia non solo gustoso ma anche sicuro dal punto di vista nutrizionale e dell’impatto sul nostro organismo. La possibilità di tracciare l’origine di ciò che mangiamo e la prossimità tra luogo di produzione e luogo di consumo sembrano diventare quindi essenziali per la percezione di un minore rischio da parte di chi acquista (Beck 2000). Per quanto riguarda invece il concetto di tipicità, e quindi legame con la tradizione alimentare, su tutto questo risulta essere il criterio meno rilevante, che ci porta a riconsiderare l’intensità dei legami che gli individui hanno col proprio passato alimentare. Per quanto riguarda le possibili differenze tra le tre aree, non emergono discrepanze sostanziali.

---

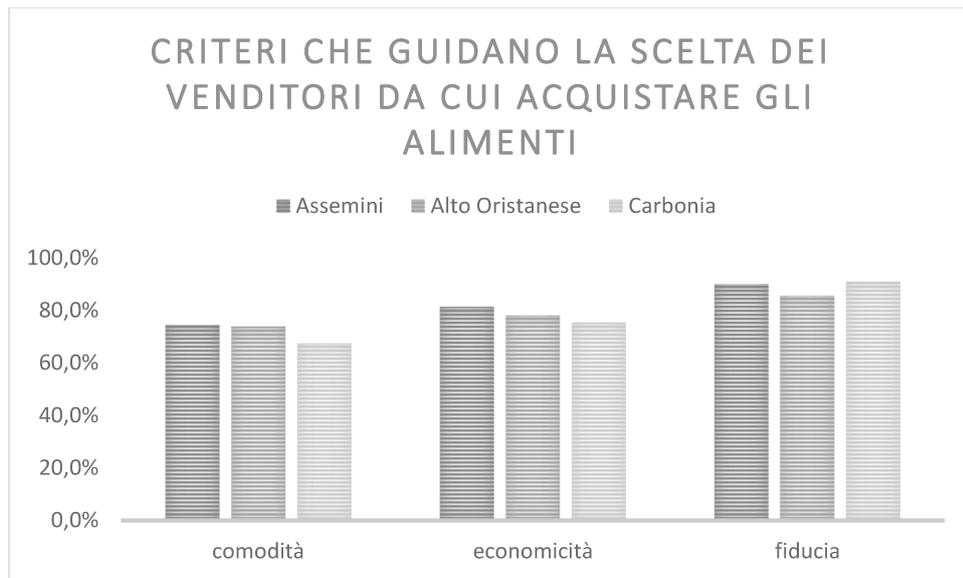
<sup>122</sup> Si è proceduto alla dicotomizzazione, passando da 5 a 2 modalità: “scarsa importanza” (valori 1, 2 e 3) e “adeguata importanza” (valori 4 e 5).

Figura 5.10 Criteri che guidano le scelte alimentari.



Successivamente, si è chiesto di esprimere un giudizio di valore rispetto ad una selezione di criteri utilizzabili per la scelta dei venditori da cui acquistare gli alimenti. Anche in questo caso si è chiesto di utilizzare la scala ricompresa tra 1 e 5, dove: 1 = nessuna importanza; 2 = poca importanza; 3 = né poca né molta importanza; 4 = abbastanza importanza; 5 = molta importanza. Ai fini di una lettura più agevole dei risultati, si è proceduto a dicotomizzazione, passando da 5 a 2 modalità: “scarsa importanza” (valori 1, 2 e 3) e “adeguata importanza” (valori 4 e 5). In figura 5.11 sono riportate le percentuali dei soggetti che ritengono adeguatamente importanti i criteri indicati. In linea con i dati evidenziati in figura 5.10, per la maggior parte dei soggetti la fiducia nei confronti del venditore risulta essere determinante. Tale punto sembra essere legato alla ricerca di qualità e sicurezza sull’origine dei prodotti, per le quali a loro volta diventa essenziale fidarsi di quanto proposto in negozio. Il criterio di economicità risulta essere importante per un maggior numero di soggetti residenti nell’area di Assemini, che a Carbonia e nell’Alto Oristanese. Il criterio della comodità, fra tutti, risulta avere un peso minore nelle scelte di acquisto, e ciò probabilmente dovuto alla ormai capillare diffusione di punti vendita sul territorio.

Figura 5.11 Criteri che guidano la scelta dei venditori da cui acquistare gli alimenti

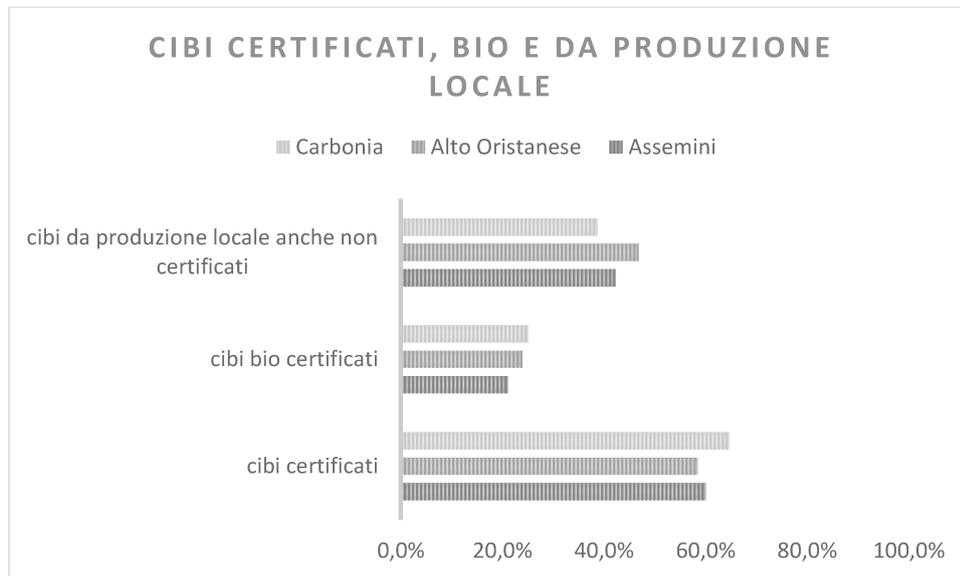


È stato quindi chiesto, in maniera più specifica, con che frequenza venissero consumate determinate categorie di alimenti che si ritiene possano risultare particolarmente attraenti per gli individui sensibili alle tematiche della sostenibilità alimentare e ambientale e della qualità delle produzioni: i cibi certificati (IGP, DOC, DOP, etc.), i cibi biologici e di cibi da produzione locale anche non certificati. In questo caso, per ognuna delle categorie di alimenti (quesito D17 survey – ivi Appendice, allegato 2) si è chiesto di indicare la frequenza di acquisto, utilizzando una scala di valori ricompresi tra 1 e 5, dove: 1 = mai; 2 = raramente; 3 = talvolta; 4 = abbastanza spesso; 5 = molto spesso. Anche in questo caso si è proceduto a dicotomizzazione dei risultati, passando da 5 a 2 modalità: “scarsità di acquisto” (valori 1, 2 e 3) e “assiduità d’acquisto” (valori 4 e 5).

In figura 5.12 sono indicate le percentuali di individui che hanno dichiarato di acquistare abbastanza e molto di frequente le categorie di cibi indicate. Se il concetto di certificazione di qualità e di provenienza sembra ormai essere stato recepito in maniera piuttosto omogenea, non altrettanto si può dire per le produzioni biologiche, le quali risultano venire acquistate in misura nettamente inferiore. Al contrario, i cibi provenienti da produzioni locali, anche quando non certificati, ottengono un buon riscontro in tutte e tre le aree (con percentuali lievemente superiori nell’area rurale dell’Alto Oristanese e a seguire nell’area industriale di Assemini). Ciò fa pensare che vi sia ancora una buona propensione (laddove una qualche forma di coltivazione a livello familiare resiste) all’acquisto presso rivenditori locali. Il dato sembra confermare una

certa tendenza a riproporre abitudini e preferenze alimentari del passato, piuttosto che ad adottare atteggiamenti alimentari del tutto innovativi.

Figura 5.12 Acquisto di cibi certificati, biologici e da produzione locale



#### 5.4 Organizzazione dei pasti

All'interno del sistema alimentare della postmodernità (ivi par. 4.4.4 e par. 5.1) trova ampio spazio la descrizione della dimensione privata del consumo alimentare. Tale dimensione è connessa ai vari aspetti relativi alla organizzazione dei pasti (comprendendo al suo interno le questioni legate alla struttura e composizione delle portate, tempi, luoghi e modalità di preparazione, cottura, consumo e conservazione degli alimenti).

Riprendendo Herpin (1988), il quale ritiene che le società altamente industrializzate siano caratterizzate da processi di destrutturazione e destabilizzazione dei propri sistemi alimentari (ivi par. 4.4.4), si è ritenuto opportuno verificare l'effettiva esistenza di alcuni dei fenomeni che a suo avviso deriverebbero da tali processi, in particolare:

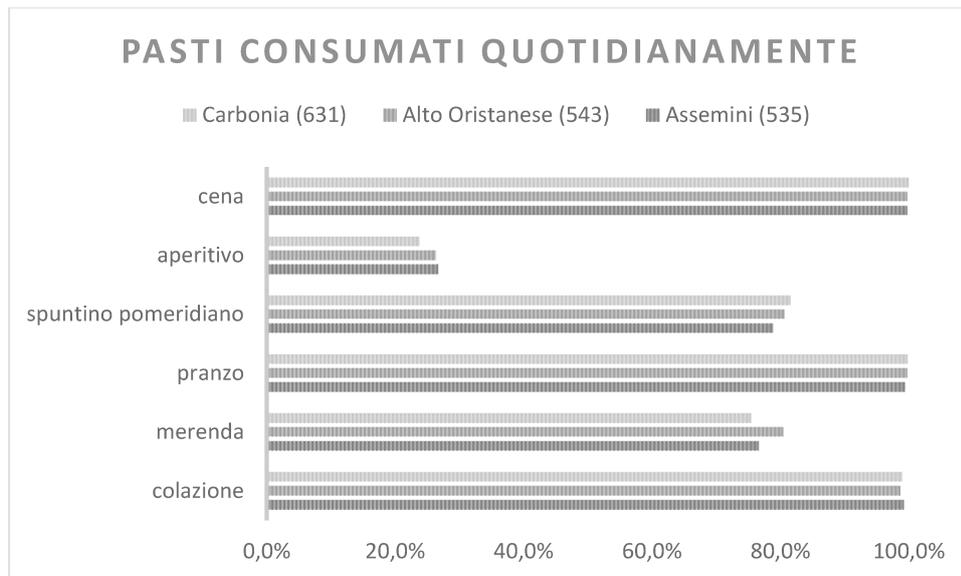
- de-concentrazione: l'assunzione di cibi non avviene più in due o tre momenti della giornata ma, in quantità minori, nel corso di numerosi spuntini;
- de-localizzazione: il pasto non viene più consumato in una stanza precisa ma sempre più spesso "dove capita", nella propria camera da letto, sul posto di lavoro, in macchina, ecc.;

- de-ritualizzazione: il pasto quotidiano infra-settimanale diviene sempre meno sottoposto a regole; al contrario si rinforzano le norme e i rituali osservati durante il pasto domenicale o nelle occasioni particolari.

#### *5.4.1 La de-concentrazione dei pasti*

In passato, come anche confermato dai dati raccolti attraverso le interviste in profondità e poi confluiti all'interno dei diversi sistemi alimentari teorizzati (ivi par. 4.4.), i pasti realizzati durante la giornata erano solitamente tre. Il pasto più importante, che vedeva riunita tutta la famiglia risultava essere la cena mentre, spesso a causa di esigenze lavorative specifiche, il pranzo era rappresentato da un pasto frugale e veloce non necessariamente consumato in ambito domestico assieme agli altri membri della famiglia. Anche la colazione, più che come un vero e proprio pasto, si configurava come il momento della giornata durante il quale poter mangiare qualcosa prima di dedicarsi alle attività lavorative. Gli altri spuntini da realizzarsi durante la giornata non erano assolutamente scontati, e molto dipendevano dalle possibilità economiche e dalle risorse alimentari su cui poter fare affidamento. Si è deciso quindi di comprendere, innanzitutto, se vi siano stati o meno delle variazioni dal punto di vista del numero dei pasti compiuti giornalmente (quesito D1 survey, ivi Appendice, allegato 2), chiedendo ai soggetti di indicare quali pasti e si compiono quotidianamente. Dalla figura 5.13 risulta evidente la corrispondenza col processo di deconcentrazione descritto da Herpin (1988) in base al quale il numero dei pasti consumati durante la giornata avrebbe subito una dilatazione, grazie all'inserimento di ulteriori spuntini durante tutto l'arco della giornata. Si può infatti notare come, oltre al consumo quotidiano di colazione, pranzo e cena, sia oramai entrato a far parte delle abitudini giornaliere anche il consumo di spuntini mattutini e pomeridiani. Oltre a questi pasti, circa il 25% degli intervistati dichiara di concedersi quotidianamente anche un aperitivo serale. Non emergono particolari differenze tra i risultati registrati nelle tre diverse aree dell'Alto Oristanese (con un passato a prevalenza rurale), di Assemini (area a vocazione industriale) e di Carbonia (area a vocazione mineraria).

Figura 5.13 Varietà di pasti consumati quotidianamente

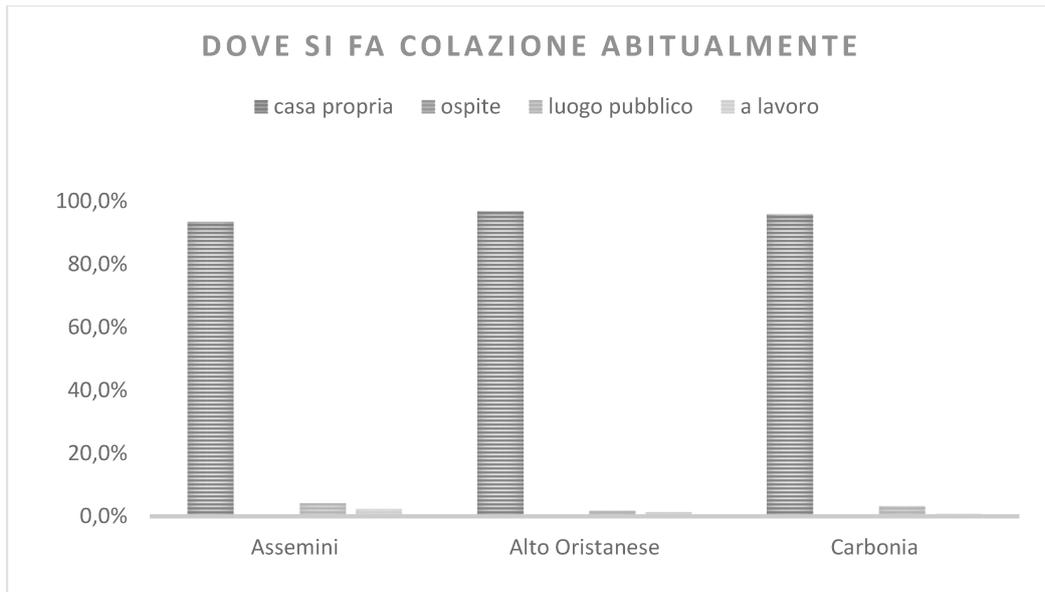


#### 5.4.2 La de-localizzazione dei pasti

Secondo Herpin (1988) in passato i pasti venivano consumati in un luogo preciso, addirittura in un'unica stanza, e sempre quella. Come si è avuto modo di appurare attraverso le interviste in profondità, in passato era effettivamente presenti un'elevata schematicità delle abitudini di consumo dei pasti il pasto. Le uniche eccezioni al consumo domestico di pranzo e cena, erano andate da esigenze lavorative imprescindibili, per via delle quali il pasto poteva essere consumato direttamente nei campi di lavoro, presso le famiglie dalle quali si prestava servizio domestico o durante il turno in fabbrica o in miniera. Per comprendere se i luoghi del consumo odierni corrispondono o meno a quelli del passato, si è chiesto agli intervistati di specificare – per ognuno dei pasti quotidianamente realizzati – anche il luogo abituale del consumo (quesito D1 survey – ivi Appendice, allegato 2).

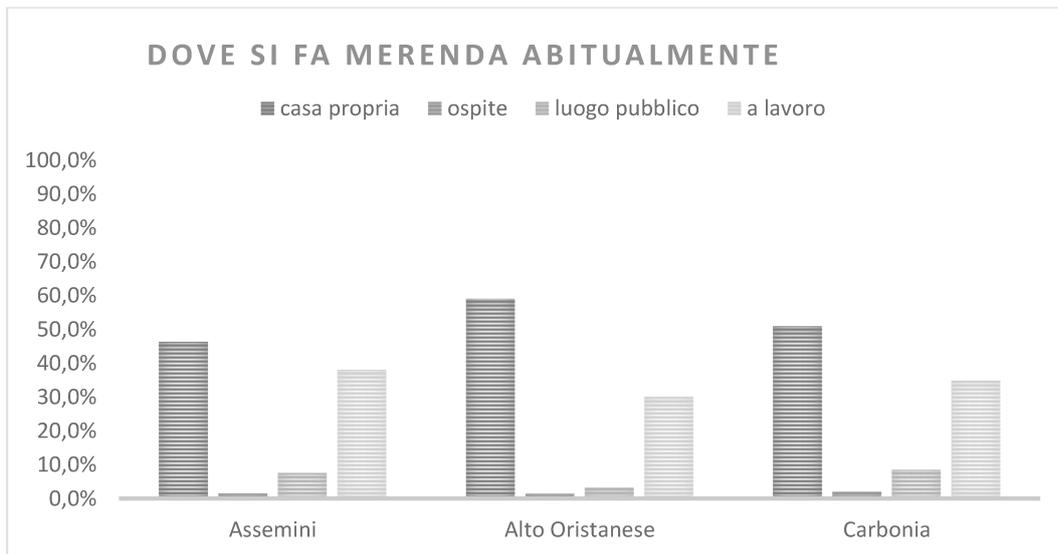
In figura 5.14 sono indicati i luoghi del consumo abituale della colazione. Questo pasto viene ancora prevalentemente realizzato in ambito domestico, solo sporadicamente (nel caso di Assemini, il 4,2% dei soggetti che hanno colazione) presso esercizi pubblici quali bar e caffetterie.

Figura 5.14 Dove si fa colazione



In figura 5.15 sono indicati i luoghi del consumo della merenda mattutina. In questo caso si nota una certa differenza tra le tre aree. Se nell'Alto Oristanese questo pasto viene realizzato per buona parte in casa (69%) e per un restante 30% sul luogo di lavoro, nelle aree di Assemini e Carbonia via una minore concentrazione nell'ambito domestico, a favore non solo del luogo di lavoro ma anche degli esercizi pubblici.

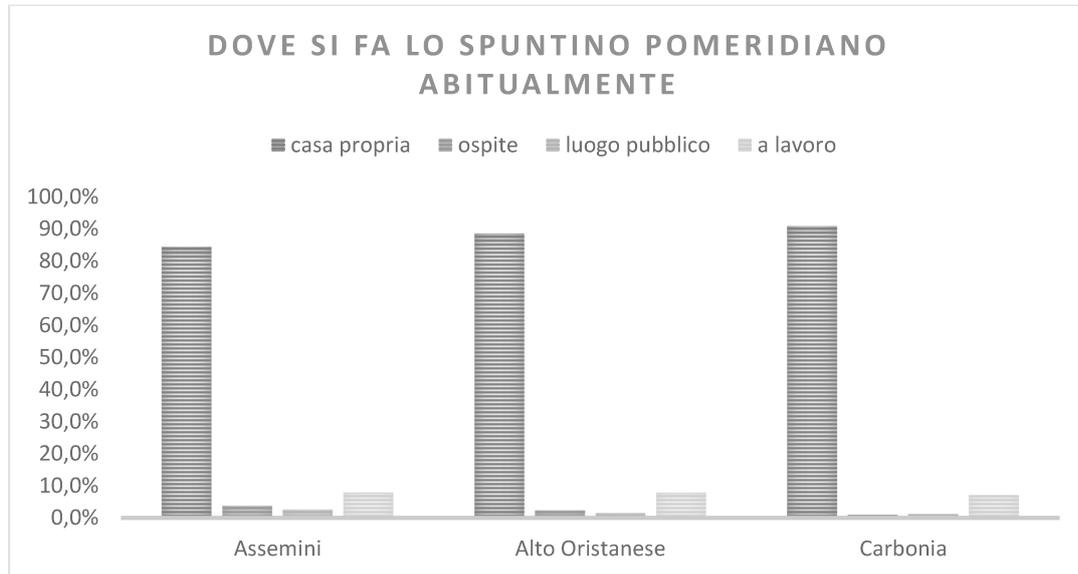
Figura 5.15 Dove si fa merenda al mattino



Diversamente da quanto accade per lo spuntino del mattino, la merenda pomeridiana (figura 5.16), sembra svolgersi in maniera prevalente in ambito domestico. Possiamo ipotizzare che la

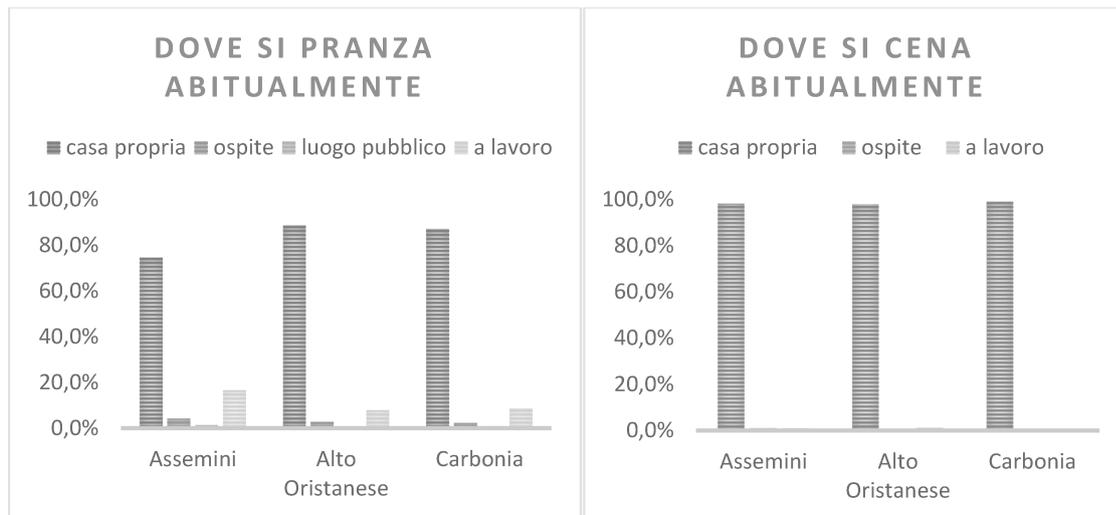
differenza tra i luoghi del consumo di questi due pasti sia da imputare in maniera prevalente ai ritmi lavorativi dei soggetti intervistati, impegnati sino alla prima metà del pomeriggio.

Figura 5.16 Dove fa lo spuntino pomeridiano



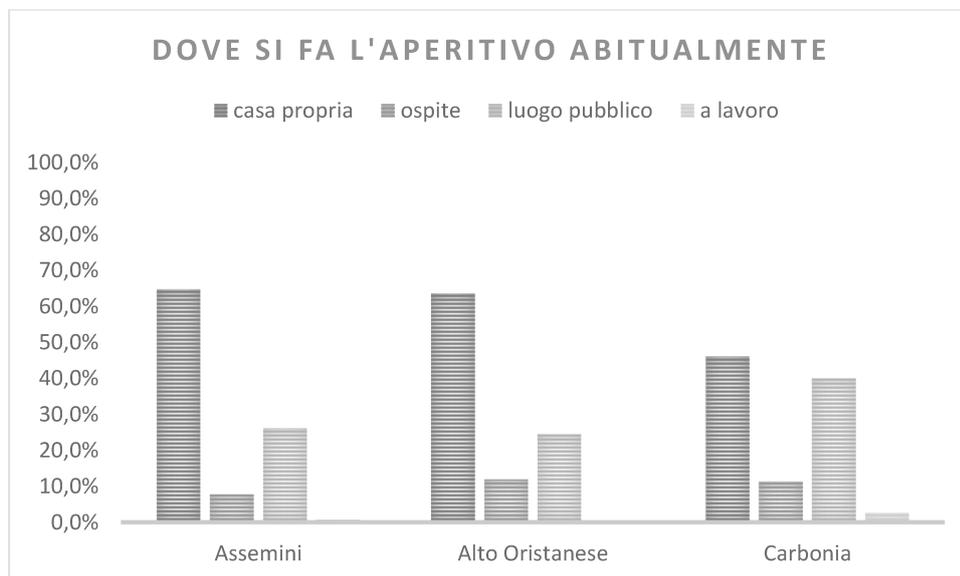
Per quanto riguarda i pasti principali della giornata, il pranzo e la cena (figura 5.17), anche questi sembrano essere fortemente influenzati dalle necessità di ritmi lavorativi. Se per pranzo risulta più probabile dover consumare un pasto sul luogo di lavoro, presso un esercizio pubblico o appoggiandosi a parenti o amici così da poter ottimizzare il poco tempo a disposizione per la pausa pranzo (in particolare ad Assemini dove i pranzi sono consumati fuori casa in circa il 20% dei casi), invece la cena continua a essere consumata prevalentemente a casa.

Figura 5.17 Dove si pranza e si cena abitualmente



Infine, è interessante notare che anche l'aperitivo serale, seppur in misura inferiore, viene spesso consumato in casa. A differenza di quanto accade con gli altri pasti però, tra quanti lo consumano, una percentuale ben più ampia di soggetti (circa il 50% a Carbonia e circa il 35% ad Assemini e nell'Alto Oristanese) sole realizzarlo fuori casa (figura 5.18). L'aperitivo, molto più tutti gli altri pasti, rappresenta oggi un momento ricreativo e di socializzazione.

Figura 5.18 Dove si fa l'aperitivo



In conclusione, il fenomeno di de-localizzazione ipotizzato da Herpin per le società altamente industrializzate, non sembra trovare pieno riscontro all'interno del sistema alimentare della post modernizzazione, dove il luogo prediletto per il consumo dei pasti quotidiani sembra ancora

essere nella maggior parte dei casi l'ambito domestico. Farebbero eccezione soprattutto le situazioni legate agli impegni lavorativi e di gestione della vita familiare. Non va tuttavia sottovalutato il significato dell'aperitivo serale che, visto come attività ricreativa più che come necessità alimentare, può essere considerato come una nuova forma di socializzazione attraverso la condivisione di momenti legati al cibo.

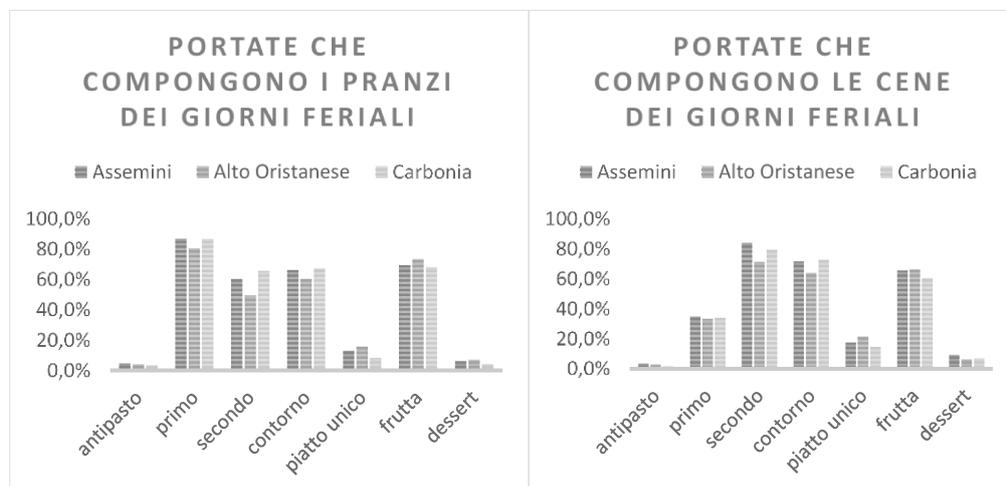
#### *5.4.3 La de-ritualizzazione dei pasti*

Secondo Herpin, nelle società altamente industrializzate il pasto quotidiano infra-settimanale sarebbe sempre meno sottoposto a regole; al contrario si rafforzerebbero le norme e i rituali osservati durante il pasto domenicale o nelle occasioni particolari. Una caratteristica peculiare del sistema alimentare della sussistenza agricola era proprio la grande differenza esistente tra i pasti consumati nella quotidianità e di pasti delle feste. Questi ultimi risultavano essere più ricchi, sia in termini quantitativi che per la presenza di pietanze particolari, quali soprattutto la carne. Anche la caratteristica predominante del piatto unico consumato in settimana veniva a mancare, a favore di preparazioni più elaborate e della presentazione a tavola di primi, secondi e contorni. Con l'innalzarsi del livello di benessere economico, ma soprattutto col passaggio da sistemi produttivi tradizionali a sistemi produttivi industrializzati, effettivamente questa netta contrapposizione ci è parso venir meno, come si è avuto modo di osservare durante l'analisi del sistema alimentare della transizione alla modernità industriale (ivi par. 4.4.2). Nel sistema alimentare della postmodernità, che noi riteniamo essere esplicativo delle attuali abitudini alimentari del contesto regionale sardo, tuttavia sembrerebbe essere in atto una riacutizzazione della contrapposizione tra momento quotidiano e momento di festa, derivante stavolta non da scarsità di risorse quanto da differenti stili di vita, dalla necessità di far fronte a ritmi lavorativi e di gestione familiare assai più frenetici di quelli del passato e della tendenza a concentrare nelle occasioni di festa i momenti di incontro e di socializzazione all'interno della cerchia parentale e amicale – che in passato risultavano invece essere più frequenti.

Si è cercato di capire in che modo oggi vengono strutturati i menù di pranzi e cene feriali (quesito D2 survey, ivi Appendice, allegato 2) e i menu dei pasti delle feste (quesito D9 survey, ivi Appendice, allegato 2). È stato richiesto agli intervistati di indicare di quali portate ognuno di questi pasti si compone abitualmente. Per quanto riguarda l'ambito feriale (figura 5.19), emerge la oramai completa irrilevanza del piatto unico, il quale è stato sostituito da un'ampia

varietà di portate. Durante la settimana sembrerebbe prevalere la predilezione per dei pranzi strutturati secondo il modello primo-secondo-contorno-frutta, mentre a cena sembrerebbe maggiormente diffusa l'abitudine a consumare secondo, contorno e frutta.

Figura 5.19 Struttura dei pasti feriali



Decisamente diversa la situazione delineata dai dati sui pasti consumati durante le festività (figura 5.20). Oltre alla ulteriore conferma dell'assoluta marginalità del piatto unico, risulta evidente il distacco rispetto alle abitudini osservate durante la settimana. I pasti delle feste sono caratterizzate da una elevata quantità di cibo e dall'estrema varietà di portate presentate a tavola. In tutte tre le aree (Assemini, a Carbonia e Alto Oristanese) i pasti delle festività prevedono il consumo di antipasti, primi, secondi, contorni di verdura, frutta e infine dessert.

Figura 5.20 Struttura dei pasti delle festività



Risulta quindi confermata l'ipotesi secondo cui in un sistema alimentare postmoderno si assisterebbe ad una rinnovata ritualizzazione delle abitudini alimentari tipiche delle feste.

Questo aspetto è stato approfondito soffermandosi non solo sulla struttura dei pasti ma anche sui tempi dedicati alla loro preparazione (quesito D5 survey, ivi Appendice, allegato 2). I tempi di preparazione dei cibi hanno conosciuto nel tempo una contrazione, dovuta in particolare all'ingresso delle apparecchiature elettroniche nell'ambito domestico e culinario e alle maggiori disponibilità economica che hanno consentito – attraverso l'acquisto di prodotti semilavorati o già pronti – di accorciare notevolmente il tempo passato in cucina.

Dal confronto tra i dati relativi ai tempi di preparazione dei pasti feriali (figura 5.21) e i dati relativi ai tempi di preparazione dei pasti festivi (figura 5.22) risulta una prima importante differenza, che conferma ulteriormente la contrapposizione tra dimensione quotidiana e dimensione delle feste. Durante i giorni feriali infatti la quasi totalità degli individui dedica tra i 15 e i 60 minuti totali alla preparazione dei pasti, senza particolari differenze tra il pranzo la cena o tra le diverse aree d'indagine. Al contrario, durante le feste si assiste ad una dilatazione dei tempi di preparazione dei pasti. Tale dilatazione risulta essere particolarmente accentuata in riferimento ai pranzi, per la cui preparazione la quasi totalità dei soggetti impiega fra i 30 minuti e le oltre due ore. Per quanto riguarda le cene dei giorni di festa, non si assiste ad una vera e propria contrazione dei tempi di preparazione, quanto ad una maggiore variabilità degli stessi. Quasi un terzo degli intervistati impiega non più di 30 minuti per la preparazione della cena, tuttavia per la restante parte del campione continua a dedicare un tempo variabile tra i 30 minuti e oltre le due ore.

Figura 5.21 Tempi di preparazione dei pasti feriali

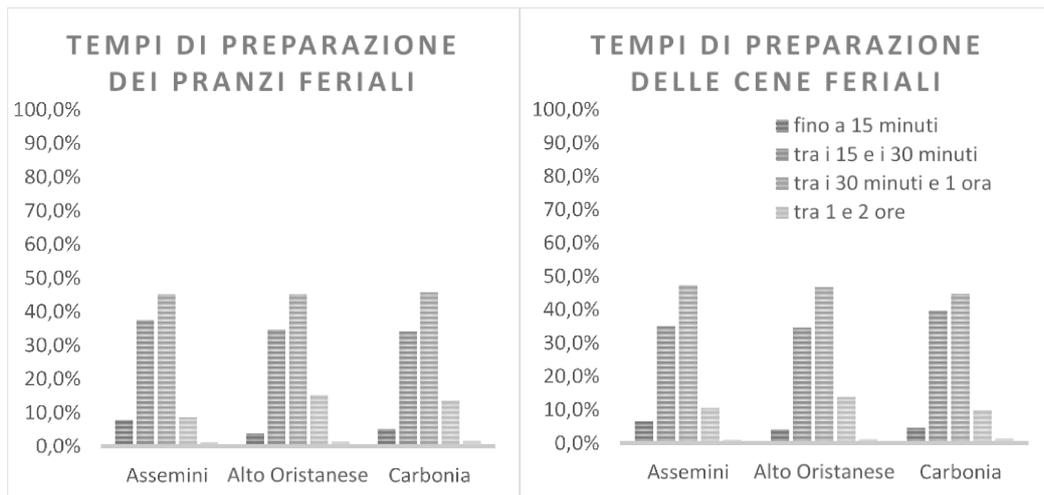
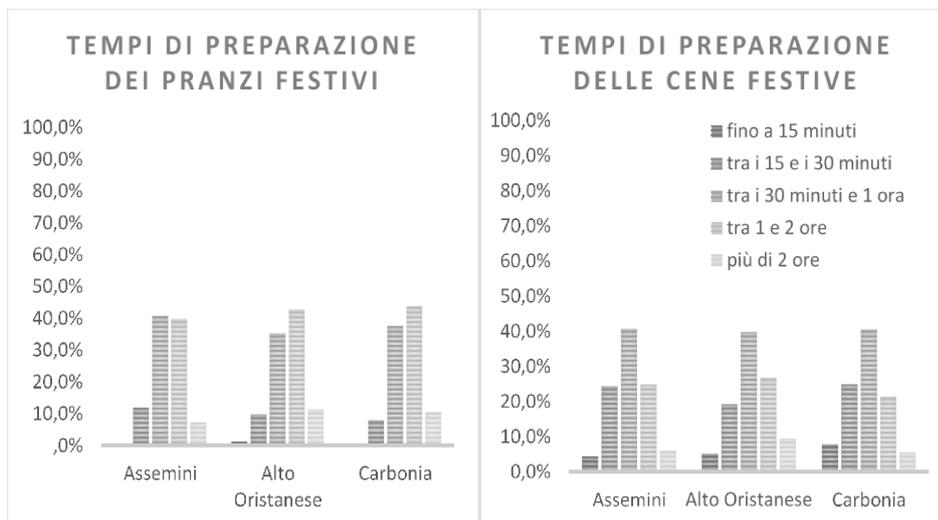


Figura 5.22 Tempi di preparazione dei pasti festivi



## 5.5 Fonti di approvvigionamento

Uno degli elementi di maggiore distinzione tra il sistema alimentare della postmodernità e i sistemi alimentari che lo hanno preceduto è rappresentato dalla diversa rilevanza dei vari canali di approvvigionamento alimentare (canale della caccia-pesca-raccolta, canale dell'autoproduzione, canale dell'acquisto domestico). Nonostante i percorsi di sviluppo siano stati estremamente differenziati, i risultati dell'aumento di benessere che sul finire degli anni '70 del secolo scorso aveva ormai raggiunto tutto il territorio regionale sardo, hanno

profondamente stravolto le preesistenti abitudini (ivi, par. 4.4.4), finendo col vedere prevalere in maniera schiacciante il canale degli acquisti domestici, rispetto a quelli più tradizionali della caccia, pesca, raccolta e autoproduzione. Attività queste ultime che hanno finito per rientrare nella sfera ricreativa e del tempo libero, svolte essenzialmente per passione. Col passare del tempo, conoscono sempre maggiore diffusione i centri commerciali di varia grandezza, all'interno dei quali è possibile trovare un'ampia varietà di generi alimentari – di origine soprattutto industriale – provenienti da tutto il mondo. Questi stessi esercizi commerciali conoscono una sempre maggiore dilatazione degli orari di apertura che finirà coll'estendersi anche ai giorni di festa. In questo contesto le piccole botteghe e le realtà di rione sopravvivono a fatica.

Si è proceduto con la verifica dell'attinenza tra i caratteri del modello e le abitudini effettivamente oggi prevalenti, chiedendo agli intervistati di indicare la frequenza<sup>123</sup> con la quale essi preferiscono i generi alimentari di cui necessitano, dai diversi canali di approvvigionamento.

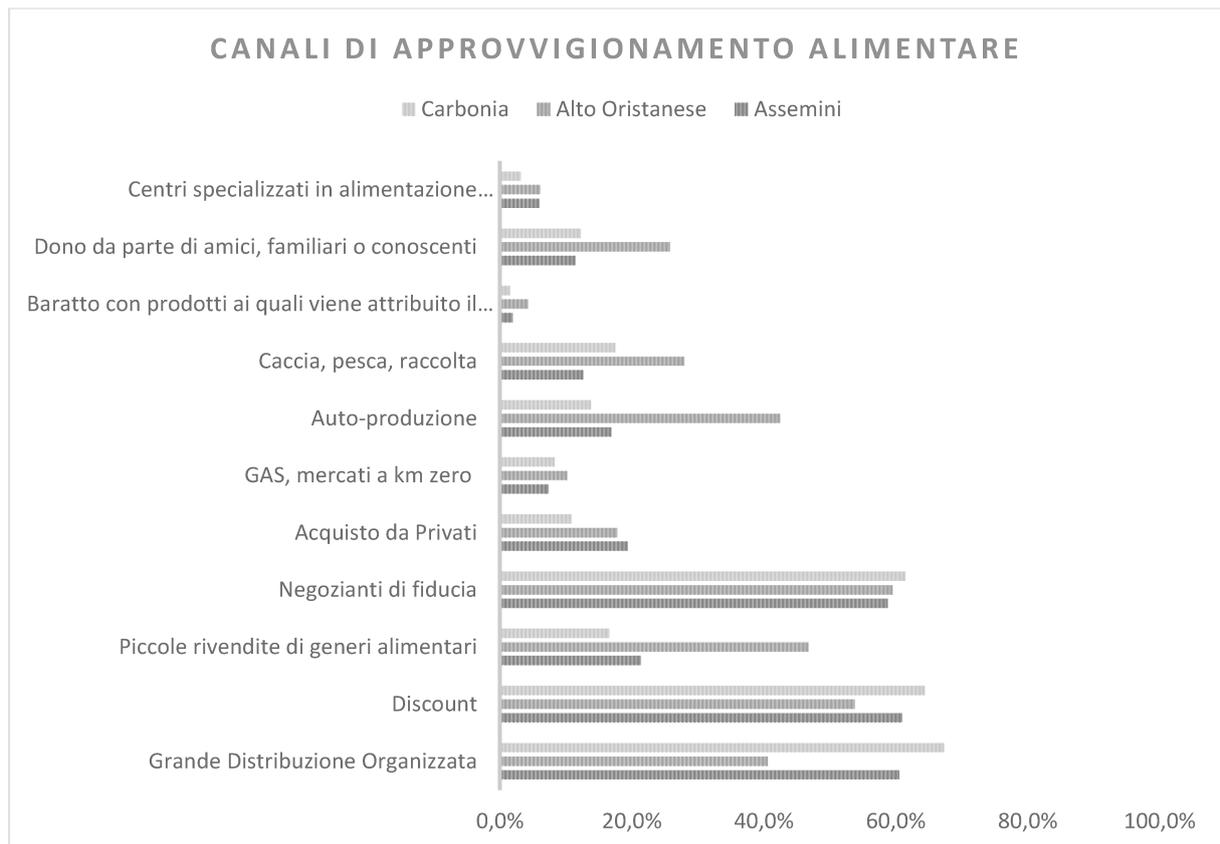
Il grafico (figura 5.23) mostra la percentuale di soggetti che dichiarano di utilizzare “abbastanza” e “molto spesso” i canali di approvvigionamento indicati. Da un lato risulta assolutamente confermata la tendenza all'utilizzo dei canali dell'acquisto presso i grandi centri distributivi (GDO in generale, centri commerciali, discount, supermercati). D'altra parte il ridimensionamento dei canali di approvvigionamento più tradizionali – quali quello della caccia e pesca, quello della autoproduzione, ma anche quello dell'acquisto presso piccole e piccolissime rivendite di generi alimentari, le cosiddette botteghe di rione – risulta decisamente meno omogeneo all'interno delle tre aree. I dati rilevati nell'area di tradizione rurale (Alto Oristanese) denotano un radicamento maggiore di queste ultime modalità di approvvigionamento. In particolare, i livelli di autoproduzione continuano ad attestarsi a valori molto elevati, oltre il 40%. Ugualmente alti i valori di quanti ancora fanno frequente riferimento alla caccia, alla pesca e alla raccolta (28%) quali fonti di approvvigionamento alimentare. Allo stesso tempo in quest'area risultano meno frequentati i luoghi della grande distribuzione (con uno scarto tra l'area rurale e le altre due aree di circa 20-30 punti percentuali). Risulta infine più che doppia la percentuale di soggetti che, nell'altro oristanese, usufruiscono ancora di

---

<sup>123</sup> È stato chiesto di esprimere un giudizio di valore utilizzando la scala ricompresa tra 1 e 5 dove: 1 = mai; 2 = raramente; 3 = talvolta; 4 = abbastanza spesso; 5 = molto spesso.

scambi e doni di generi alimentari in maniera assidua, rispetto a quanto accade invece nelle altre due aree (a vocazione industriale e mineraria). I dati descritti indicano che all'interno di un sistema alimentare postmoderno, hanno ancora una grande influenza sia i percorsi storici di cambiamento socioeconomico che hanno caratterizzato le tre diverse aree che la struttura economica e produttiva attuale.

Figura 5.23 Canali di approvvigionamento alimentare



## 5.6 Rituali e comunità

Nel paragrafo 5.5 si sono potuti osservare dati relativi ai differenti canali di approvvigionamento alimentare. Come si è detto, l'abitudine a scambiare e donare cibi senza l'attesa ad un immediato corrispettivo pare essere un'abitudine ancora piuttosto radicata nell'Alto Oristanese e, anche se in maniera nettamente inferiore, ancora presente ad Assemini e a Carbonia. Poiché nei sistemi-alimentari pre-moderni questo genere di scambi avevano solitamente un significato ben preciso, venivano realizzati all'interno di attività riconducibili

alla categoria della reciprocità in senso stretto (ivi par. 4.5.1) ed erano connessi al mantenimento di legami parentali e amicali all'interno della comunità, si è deciso di indagare in maniera approfondita il peso che questo genere di azioni ancora può avere per le abitudini alimentari odierne. Oltre ai dati ottenuti grazie al quesito relativo ai canali di approvvigionamento alimentare (ivi, par. 5.5), si è proceduto in maniera più diretta chiedendo ai soggetti intervistati se essi avessero l'abitudine a scambiare o donare cibo, senza l'impiego di denaro (quesito D13 survey, ivi Appendice, allegato 2). A differenza di quanto ci si sarebbe potuti aspettare, l'abitudine a scambiare o donare cibo in maniera completamente gratuita è ancora piuttosto radicata seppur con delle differenze non esigue tra le diverse aree analizzate. In linea con i risultati relativi canali di approvvigionamento alimentare, è ancora una volta l'Alto Oristanese (a tradizione rurale) a mantenere un rapporto più saldo con le abitudini del passato (tabella 5.11).

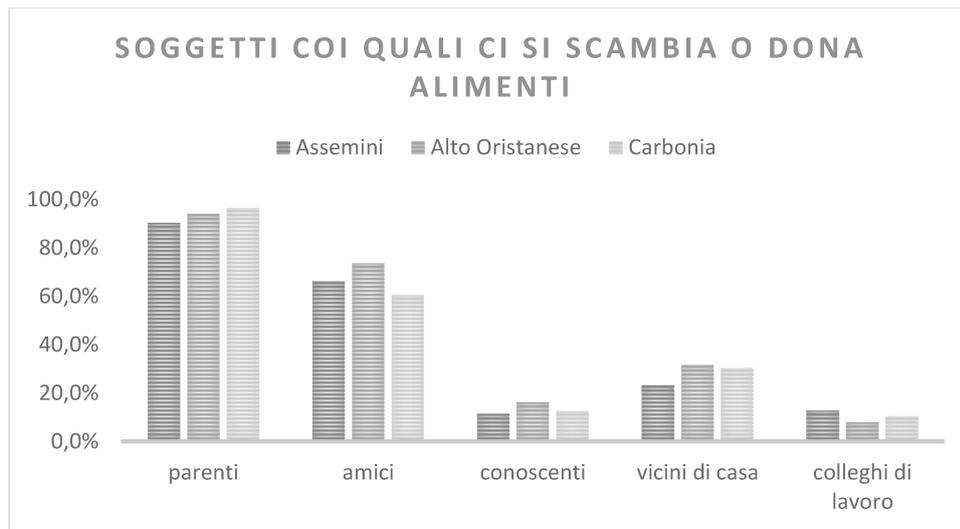
Tab.5.11 Abitudine a scambiare/donare cibo, senza impiego di denaro

| <b>Abitudine di scambiare o donare cibo, senza l'impiego di denaro</b> | <b>Assemini</b> | <b>Alto Oristanese</b> | <b>Carbonia</b> | <b>Totale</b> |
|--|-----------------|------------------------|-----------------|---------------|
|  | 45,1%           | 56,6%                  | 46,3%           | 49,3%         |
| <b>Totale (N)</b>  | 525             | 539                    | 609             | 1673          |

Fonte: Nostre elaborazioni

Per meglio comprendere la natura delle relazioni alla base della persistente abitudine al dono (Mauss 1925, Zene 2007 e 2009), si è chiesto (quesito D14 survey, ivi Appendice, allegato 2) con quali soggetti vengano realizzati tali scambi (figura 5.24). Se in passato i meccanismi di reciprocità riguardanti l'ambito alimentare vedevano coinvolte intere comunità e consentivano di mantenere un buon livello di relazioni non solo con la ristretta cerchia familiare ma anche con vicini di casa, conoscenti (Zene 2007), oggi questi scambi sembrano invece interessare in maniera predominante l'ambito degli affetti più stretti (familiari e amici). Le relazioni con conoscenti e vicini di casa si sono fatte assolutamente più esigue ma allo stesso tempo sembrano essere state almeno parzialmente sostituite da rapporti coi colleghi di lavoro. Se da un lato la vita di comunità ha perso chiaramente di rilievo e importanza, oggi le relazioni lavorative vengono curate con maggior attenzione.

Fig.5.24 Soggetti coi quali vengono realizzati scambi/doni di cibo



Fonte: nostre elaborazioni

Sempre in riferimento alle categorie di soggetti coi quali si realizzano scambi o doni di cibo, presenti in figura 5.24, occorre specificare che i soggetti intervistati sono stati chiamati a rispondere ad un quesito a risposta multipla. Proprio in virtù della sua natura, è stato possibile ricavare un ulteriore e interessante elemento di analisi attraverso l'applicazione di tecniche derivanti dall'impiego della *social network analysis* (ivi par. 2.3.3). Come sottolineano Trobia e Milia (2011), tali tecniche ben si prestano alla rilevazione di dati relazionali implicitamente contenuti nei dati raccolti attraverso quesiti a risposta multipla. Nelle figure 5.25, 5.26, 5.27 e 5.28 troviamo le rappresentazioni grafiche delle matrici di adiacenza ottenute tramite l'elaborazione dei dati raccolti attraverso il quesito D14, riferiti alla totalità del campione (figura 5.25) e alle tre distinte aree oggetto di analisi: Assemini (figura 5.26), Alto Oristanese (figura 5.27) e Carbonia (figura 5.28).

Come indicato da Trobia e Milia (2011, p. 149)

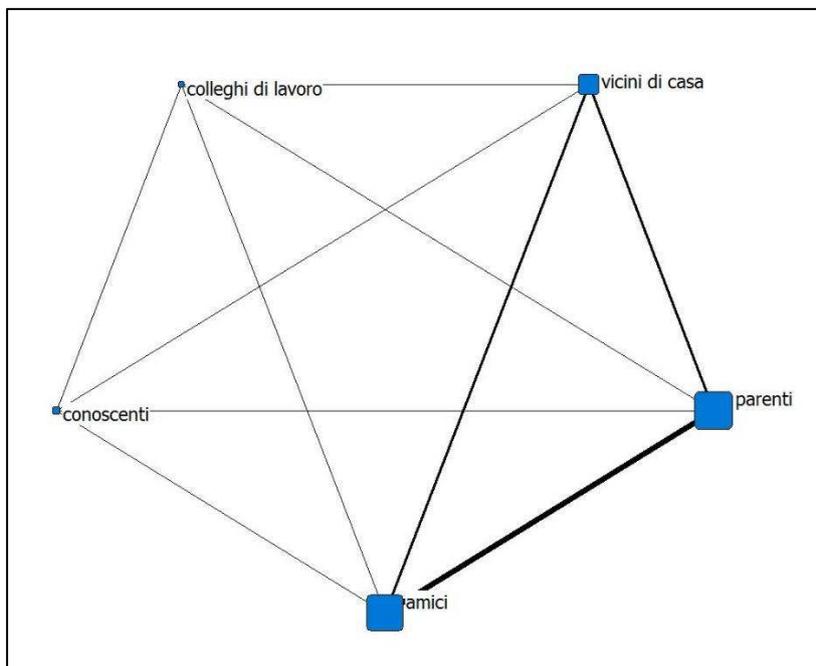
*“la matrice riporta in riga e in colonna tutte le modalità di risposta previste da un certo item e non – come avviene di norma nella SNA – degli attori sociali; mentre nelle celle vengono inserite le co-occorrenze registrate tra le varie coppie di risposte possibili. [...] le combinazioni delle risposte date degli intervistati vengono organizzate senza alcuna perdita d'informazione. [...] la rappresentazione grafica terrà conto del peso di ciascuna modalità di risposta [...] e si rifletterà sulla dimensione dei nodi”*

mentre le associazioni più significative saranno indicate dal maggiore spessore delle linee.

Saremo così in grado, non solo di indicare con quali soggetti vengono maggiormente effettuati gli scambi, ma anche le combinazioni degli stessi, ovvero se ad esempio chi scambia un alimento col soggetto  $x$  tenda a scambiare anche con il soggetto  $y$ , e viceversa invece non scambi col soggetto  $z$ .

Complessivamente (figura 5.25<sup>124</sup>), è emersa la maggiore associazione degli scambi tra parenti, amici e vicini di casa, categorie di soggetti coi quali peraltro in tutte le aree analizzate si registra il maggior numero di scambi. La situazione non subisce grosse modifiche anche quando si va ad osservare il dettaglio delle singole aree. In questo caso ad Assemini (figura 5.26) risultano maggiormente associate le categorie di parenti e amici, mentre Alto Oristanese (figura 5.27) e Carbonia (figura 5.28) hanno reti di adiacenza del tutto simili alla rete del campione complessivo: gli scambi vengono effettuati in prevalenza tra parenti, amici e anche vicini di casa. Questo dato ci consente di ipotizzare che in questi due ultimi casi – a differenza dell’area industriale di Assemini – l’appartenenza ad un vicino e l’integrazione all’interno della comunità siano vissuti ancora in maniera importante.

Fig.5.25 Rete di adiacenza “Soggetti coi quali vengono realizzati scambi/doni di cibo” – intero campione



<sup>124</sup> Tutte le elaborazioni grafiche relative alle reti di adiacenza e all’applicazione di tecniche di *social network analysis*, inserite nel presente lavoro sono state realizzate da Antonello Podda.

Fig.5.26 Rete di adiacenza “Soggetti coi quali vengono realizzati scambi/doni di cibo” – Assemini

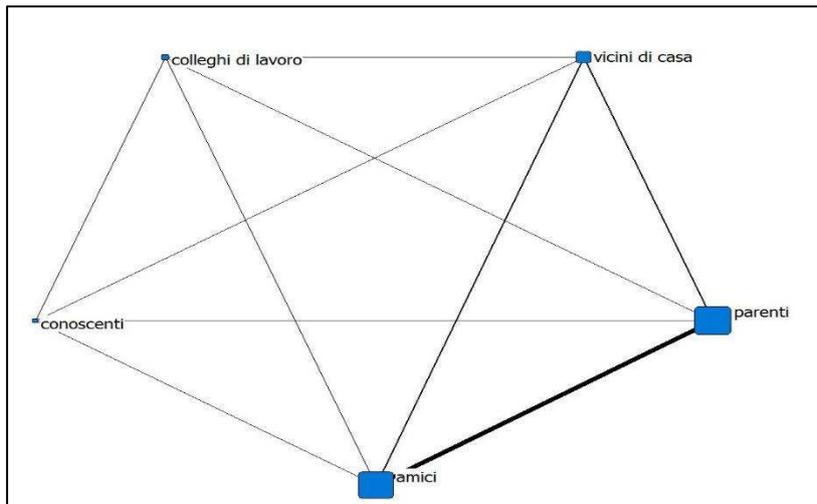


Fig.5.27 Rete di adiacenza “Soggetti coi quali vengono realizzati scambi/doni di cibo” – Alto Oristanese

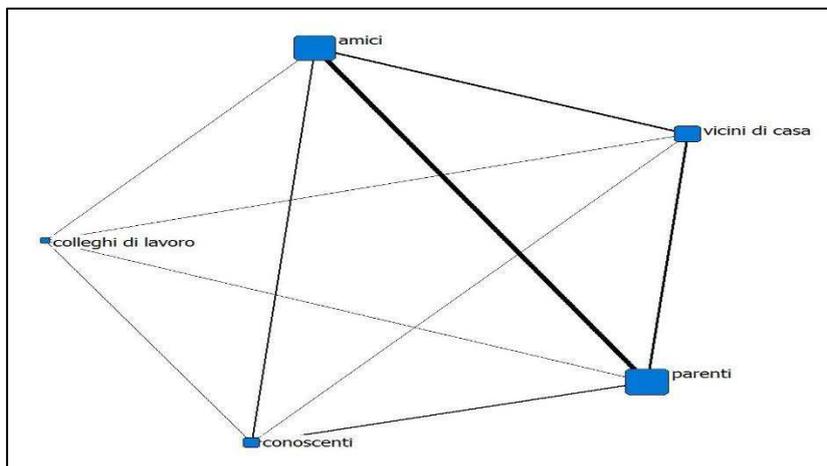
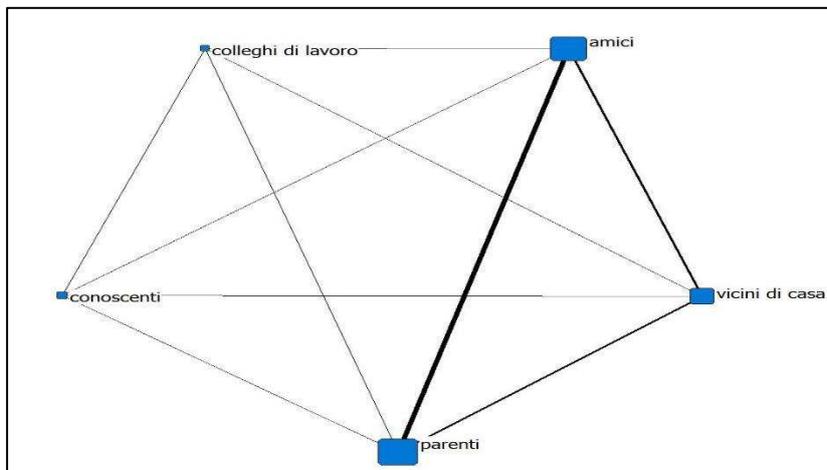


Fig.5.28 Rete di adiacenza “Soggetti coi quali vengono realizzati scambi/doni di cibo” – Carbonia



Un ulteriore passaggio ha riguardato comprendere in cosa consistono questi scambi, e se vi sia una predilezione per determinate categorie di alimenti. In tutte tre le aree (figura 5.29), i prodotti maggiormente coinvolti da questo genere di transazioni (non economiche) sono quelli raccolti in natura (come ad esempio i funghi e le erbe spontanee, i prodotti da forno in generale (pane, pasta fresca e dolci realizzati domesticamente) ed infine gli alimenti autoprodotti quali salumi, formaggi o anche verdure e ortaggi da coltivazione propria. Risultano invece scambiati con una intensità decisamente inferiore i prodotti della caccia e pesca e le bevande autoprodotte, quali in particolare vino e liquori. Questo dato è facilmente giustificabile se si pensa quanto queste attività si sono contratte nel passaggio da sistemi alimentari pre-moderni all'attuale sistema della post-modernizzazione. È interessante osservare come per l'Alto Oristanese l'intensità degli scambi di alimenti derivanti da attività di autoproduzione sia nettamente superiore a quanto avviene nelle altre due aree. Ciò parrebbe dare un'ulteriore conferma dell'importanza rivestita in passato da questo genere di attività e della relativa lentezza con la quale le abitudini alimentari (in questo caso anche le abitudini di scambio e i meccanismi di reciprocità connessi) si adeguano alle mutate condizioni socioeconomiche.

Figura 5.29 Alimenti oggetto di scambio o dono



Anche nel caso delle tipologie di alimenti oggetti di scambio o di dono, presenti in figura 5.29, gli intervistati si sono trovati dinanzi ad un quesito a risposta multipla. Nelle figure 5.30, 5.31, 5.32 e 5.33 troviamo le rappresentazioni grafiche delle matrici di adiacenza ottenute tramite l'elaborazione dei dati raccolti attraverso il sottopunto del quesito D13, riferiti alla totalità del campione (figura 5.30) e alle tre distinte aree oggetto di analisi: Assemini (figura 5.31), Alto Oristanese (figura 5.32) e Carbonia (figura 5.33). Vediamo come il dato complessivo (figura 5.30) rispecchia la situazione presente nelle tre distinte aree territoriali (figg. 5.31, 5.32 e 5.33). non solo viene confermata l'incidenza dello scambio di prodotto da forno, prodotti raccolti in

natura ed alimenti autoprodotti – evidenziata in fig. 5.29 – ma emerge un livello di associazione marcato tra le tre categorie di alimenti, a scapito delle restanti. Sinteticamente, ciò significa che i soggetti che ancora oggi mantengono l’abitudine di scambiare o donare cibo, pongono come oggetto delle loro transazioni soprattutto la combinazione di alimenti indicata.

Fig.5.30 Rete di adiacenza “Alimenti oggetto di scambio o dono” – intero campione

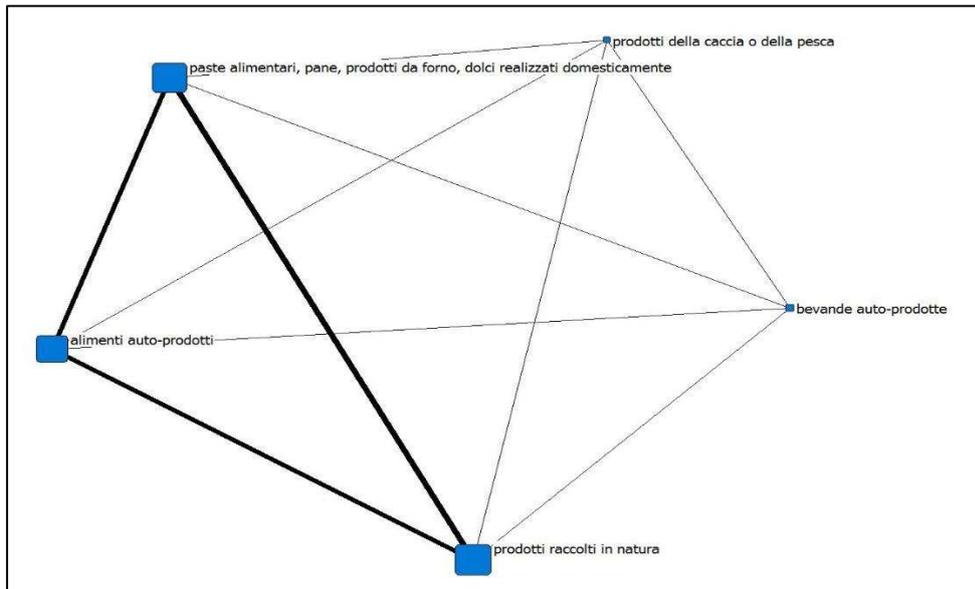


Fig.5.31 Rete di adiacenza “Alimenti oggetto di scambio o dono” – Assemini

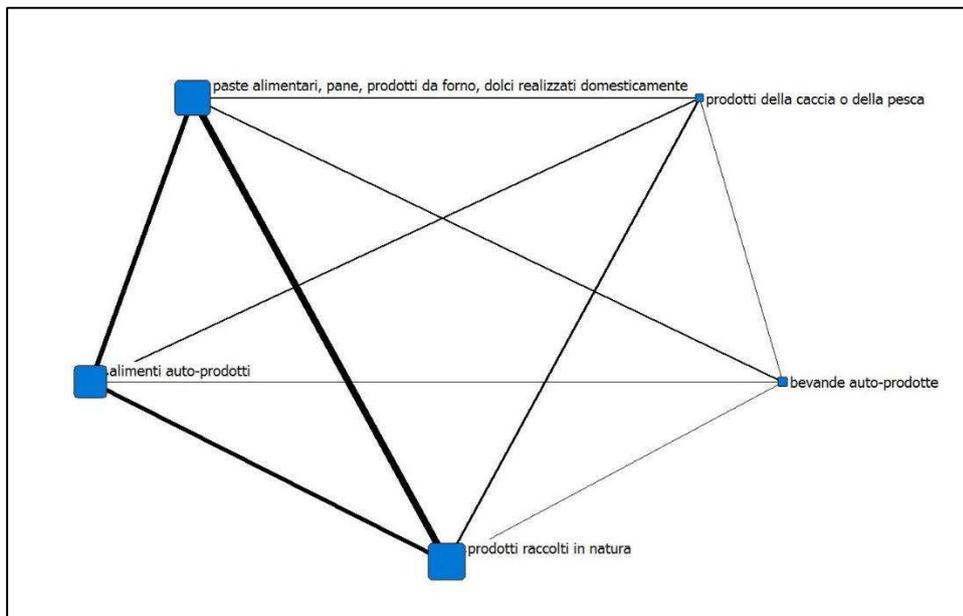


Fig.5.32 Rete di adiacenza “Alimenti oggetto di scambio o dono” – Alto Oristanese

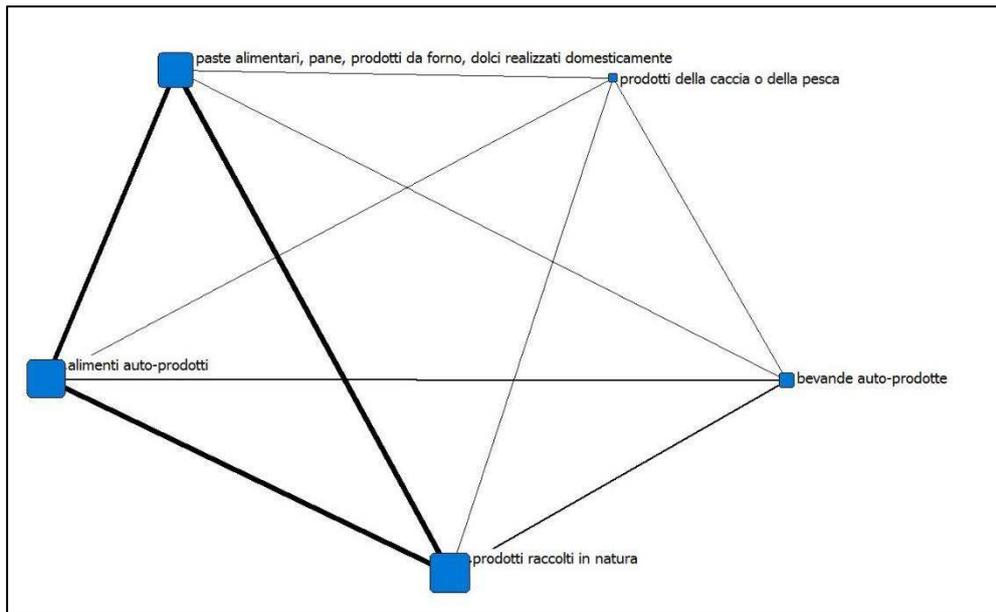
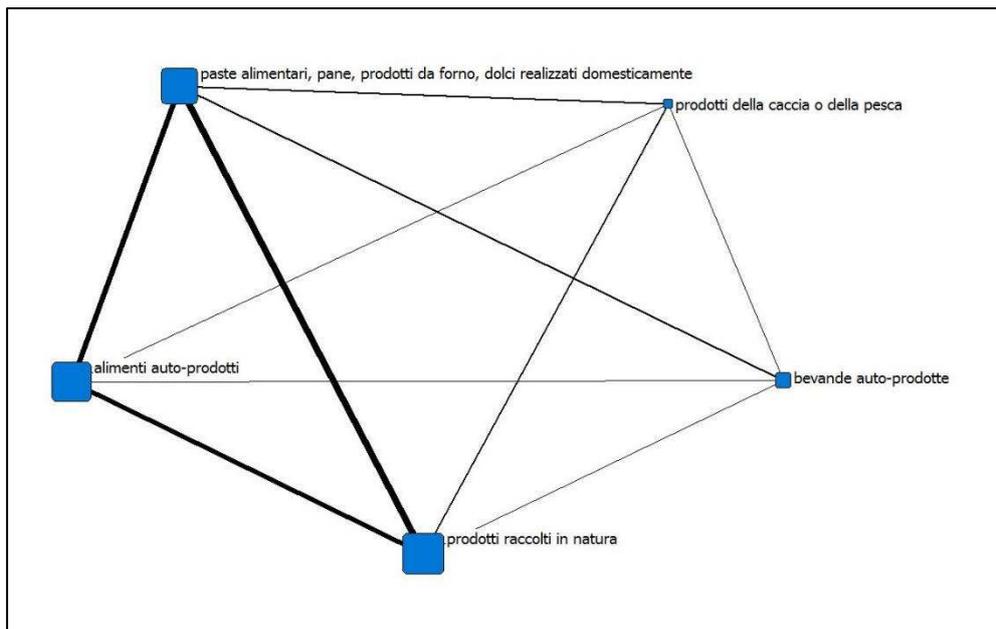


Fig.5.33 Rete di adiacenza “Alimenti oggetto di scambio o dono” – Carbonia



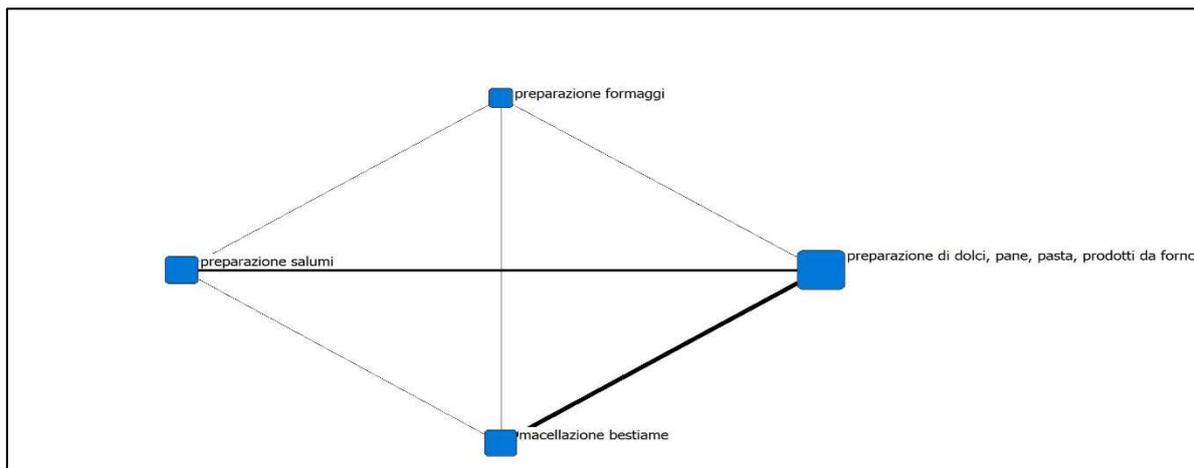
Nel corso delle interviste in profondità – in particolare nel caso dei soggetti provenienti da contesti rurali – ampio spazio è stato dedicato alla descrizione di attività domestiche di panificazione, macellazione del bestiame e preparazione di carni, salumi e formaggi, caratterizzate dall'essere svolte coinvolgendo un numero variabile di persone non appartenenti al nucleo familiare. E infatti, tutte queste attività sono state descritte come momenti gioiosi di condivisione, non solo all'interno del nucleo familiare ma con l'intera comunità. Dall'analisi delle testimonianze raccolte sembrerebbe che l'aiuto ricevuto da soggetti esterni alla cerchia parentale servisse anche a sancire legami di sostegno reciproco, i quali culminavano nella totalità dei casi in uno scambio (ricambiato senza bisogno di seguire regole formali) di alimenti e preparazioni culinarie. Ci si è domandati se ad oggi tale attività siano ancora svolte, e con quali modalità si realizzino (quesito D10 e D11 survey – ivi Appendice, allegato 2). Come nel caso dell'abitudine a scambiare e donare alimenti, ci si sarebbe aspettati dei livelli di partecipazione più bassi di quelli effettivamente registrati (figura 5.34). In particolare le attività di preparazione dei dolci, del pane e della pasta e in generale dei prodotti da forno a livello domestico sembrano essere attività ancora oggi estremamente radicate in tutte e tre le aree analizzate. Risultano invece assai inferiori le percentuali di partecipazione ad attività quali la macellazione di bestiame, la preparazione dei salumi e la preparazione domestica dei formaggi. Non stupisce che i tassi più alti partecipazione a queste attività si registrino, ancora una volta, nell'Alto Oristanese, dove ad oggi il settore primario mantiene una rilevanza maggiore (ivi par. 3.2) rispetto a quanto accade nelle aree di Assemini e Carbonia.

Fig.5.34 Partecipazione ad attività collettive legate alla preparazione domestica degli alimenti



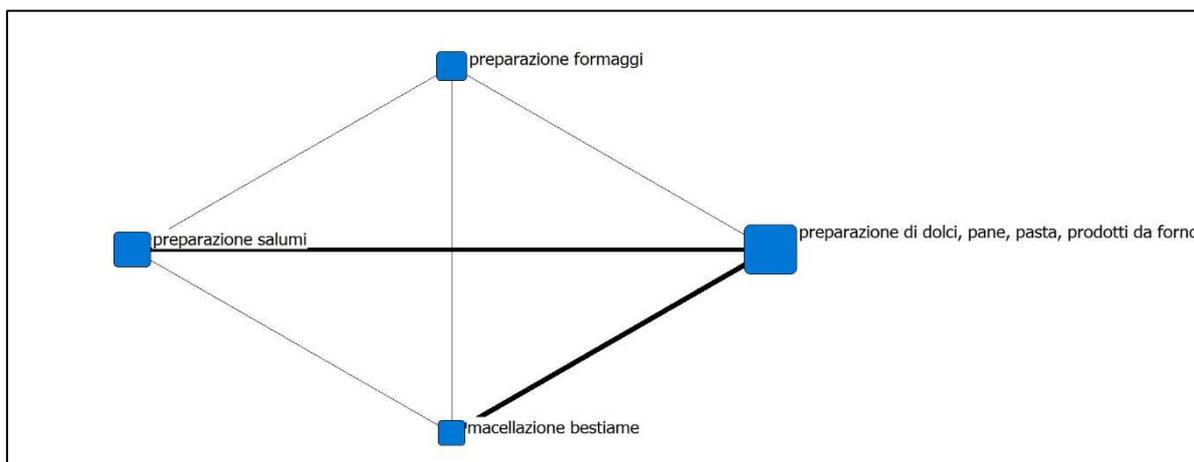
Anche nel caso delle attività di preparazione degli alimenti indicate in figura 5.26, i soggetti intervistati sono stati chiamati a rispondere ad un quesito a risposta multipla, sui cui risultati è stato possibile applicare la tecnica delle matrici di adiacenza. Nelle figure 5.35, 5.36, 5.37 e 5.38 troviamo le rappresentazioni grafiche delle matrici di adiacenza ottenute tramite l'elaborazione dei dati raccolti attraverso il quesito D10, riferiti alla totalità del campione (figura 5.35) e alle tre distinte aree oggetto di analisi: Assemini (figura 5.36), Alto Oristanese (figura 5.37) e Carbonia (figura 5.38). Vediamo che complessivamente (figura 5.35) viene confermato il peso delle attività di preparazione di dolci, pane, pasta e prodotti da forno, il quale risulta maggiormente associato alla preparazione dei salumi e alla macellazione del bestiame. Queste ultime due non hanno un legame forte ad unirle, e lo stesso vale per la preparazione dei formaggi. Ciò significa che chi si dedica a quest'ultima attività, difficilmente parteciperà anche alle altre.

Fig.5.35 Rete di adiacenza “Partecipazione ad attività collettive legate alla preparazione domestica degli alimenti” – intero campione



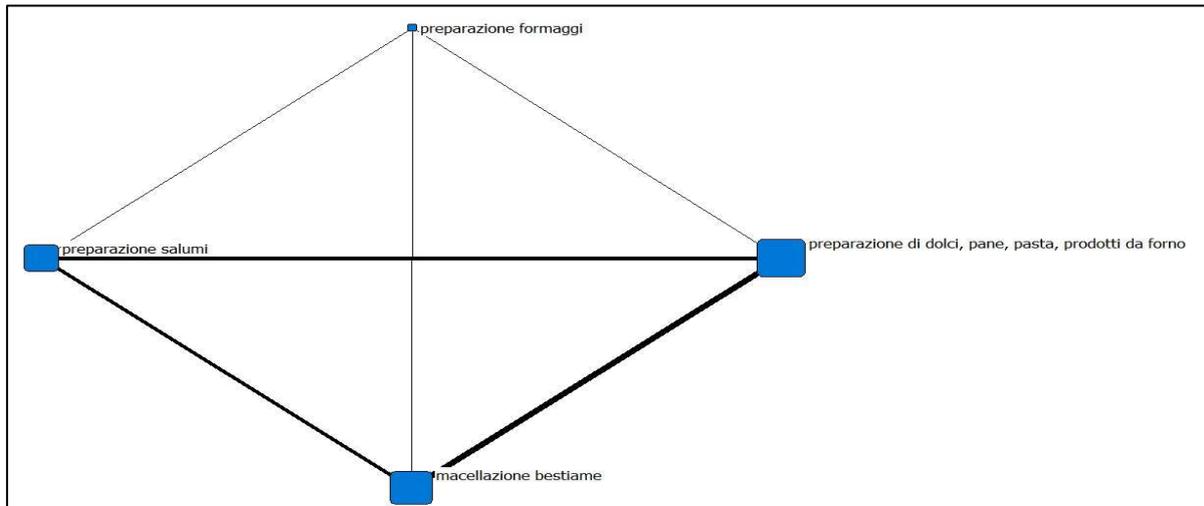
Troviamo una situazione simile anche ad Assemini (figura 5.36) dove l’associazione tra preparazione di dolci, pane, pasta e prodotti da forno e, rispettivamente, preparazione di salumi e macellazione di bestiame risultano ancora più marcate.

Fig.5.36 Rete di adiacenza “Partecipazione ad attività collettive legate alla preparazione domestica degli alimenti” – Assemini



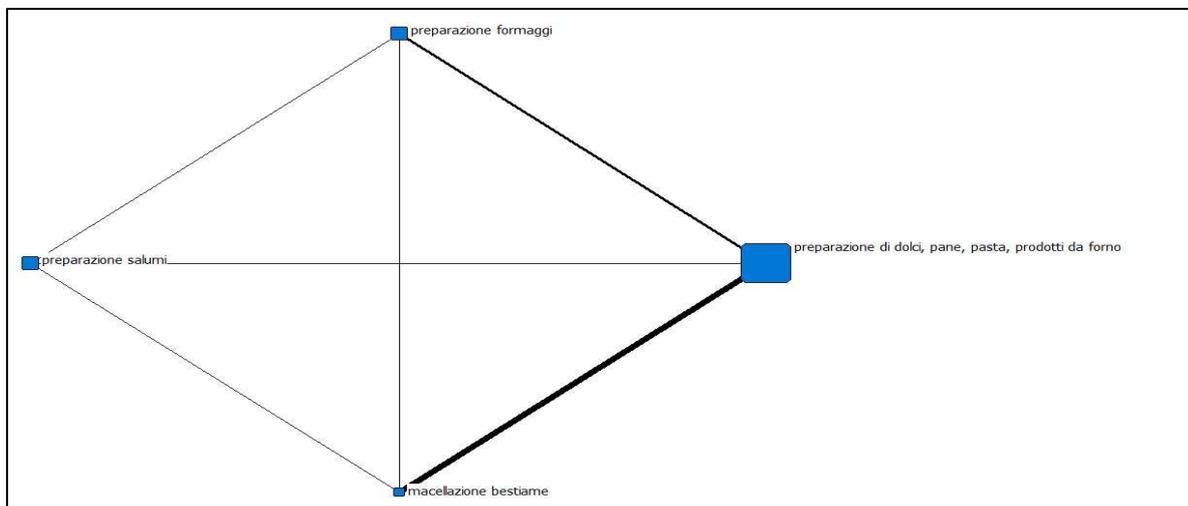
Nel caso dell’Alto Oristanese (figura 5.37), la situazione tende a modificarsi. È stata infatti rilevata una associazione marcata reciproca tra le attività di preparazione di dolci, pane, pasta e prodotti da forno, preparazione di salumi e macellazione di bestiame. Ancora una volta l’attività di preparazione dei formaggi risulta essere praticata da pochi soggetti, che allo stesso tempo non partecipano ad altre attività.

Fig.5.37 Rete di adiacenza “Partecipazione ad attività collettive legate alla preparazione domestica degli alimenti” – Alto Oristanese



La situazione in assoluto più distante dai risultati complessivi si evidenzia a Carbonia (figura 5.38), dove le attività di preparazione di salumi e macellazione di bestiame sono svolte in maniera assai ridotta. Le attività di panificazione sono associate alla macellazione del bestiame da un lato e alla preparazione dei formaggi dall'altro, attività svolta in maniera comunque residuale.

Fig.5.38 Rete di adiacenza “Partecipazione ad attività collettive legate alla preparazione domestica degli alimenti” – Carbonia

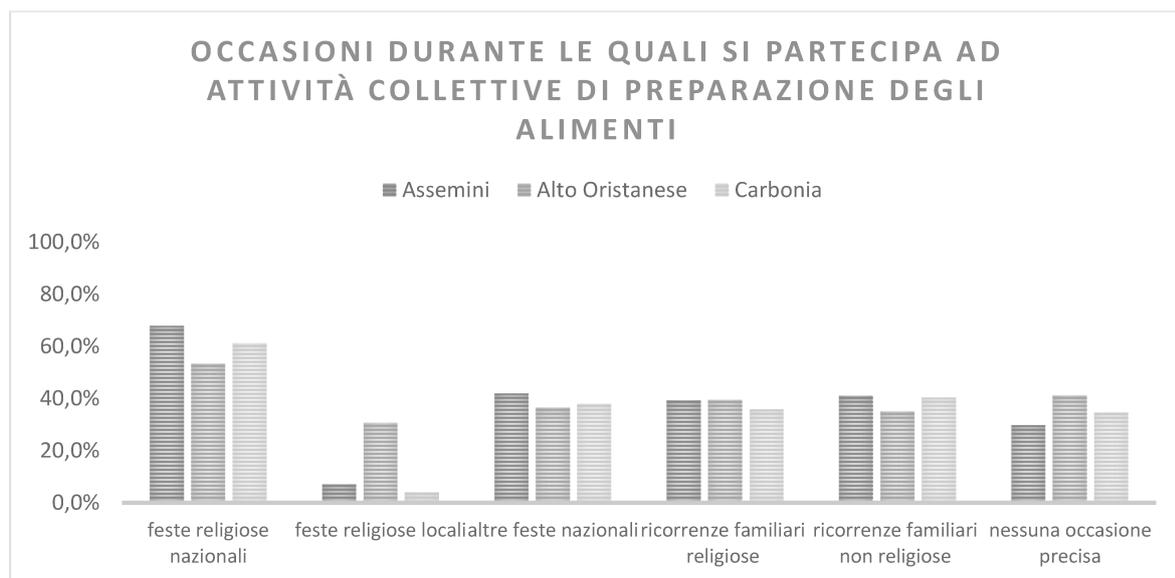


In sintesi, possiamo affermare che la generalizzata maggiore propensione a dedicarsi ad attività di macellazione e preparazione dei salumi di quanti svolgono attività di panificazione, subisce delle importanti oscillazioni all'interno delle tre aree. Se ad Assemini questa tendenza è

confermata, nell'Alto Oristanese l'associazione più marcata lascia intendere un ancor più forte radicamento di tali attività. Infine la situazione descritta a Carbonia porta a ipotizzare la residualità di simili comportamenti.

In passato tali attività venivano svolte in svariati momenti dell'anno per ragioni non solo celebrative ma anche di semplice ripristino delle scorte alimentari familiari. Si è cercato dunque di comprendere se quelle svolte oggi costituiscano o meno un elemento di eccezionalità rispetto alle quotidiane necessità di approvvigionamento alimentare. Tra tutte le possibili opzioni di scelta (figura 5.39) rileva in particolare la percentuale di soggetti che dichiarano di continuare a praticare questo genere di attività senza alcun motivo in particolare (circa il 40% nell'Alto Oristanese, il 30% ad Assemini ed il 35% a Carbonia). Se per circa un terzo dei soggetti, ancora oggi la realizzazione di queste attività pare svincolata da motivi specifici, per tutti gli altri intervistati si tratta di eventi oramai sporadici legati a ricorrenze speciali e festività (religiose e non).

Fig.5.39 Occasioni nel corso delle quali si partecipa ad attività collettive legate alla preparazione domestica degli alimenti



Fonte: Nostre elaborazioni

Anche in questo caso abbiamo avuto a che fare con un quesito a risposta multipla ed è stato perciò possibile utilizzare lo strumento delle matrici di adiacenza e ottenere dati di tipo relazionale discendenti dalle combinazioni di eventi nel corso dei quali gli intervistati, più frequentemente, prendono parte ad attività collettive legate alla preparazione domestica degli alimenti. Nelle figure a seguire troviamo le rappresentazioni grafiche delle matrici di adiacenza

rispettivamente di: campione complessivo (figura 5.40), Assemini (figura 5.41), Alto Oristanese (figura 5.42) e Carbonia (figura 5.43). In tutte e 4 le rappresentazioni risulta evidente l'isolamento dell'opzione "non c'è un'occasione precisa". Risulta scontato che quanti hanno scelto questa opzione non abbiano infatti espresso alcuna altra preferenza. Tutti gli altri eventi risultano essere variamente associati tra loro (in particolare le festività religiose nazionali e le ricorrenze familiari religiose e non), ad eccezione delle "feste religiose locali" che evidenziano livelli in generale nettamente inferiori di associazione con gli altri eventi, ad esclusione dell'Alto Oristanese (figura 5.42), dove invece il legame risulta meno debole (soprattutto con l'opzione "feste religiose nazionali"). In sintesi, viene confermata la tendenza al sempre più forte carattere di eccezionalità di quelle attività collettive di preparazione degli alimenti, che invece in passato scandivano non solo i momenti di festa ma anche la vita quotidiana.

Fig.5.40 Rete di adiacenza "Occasioni nel corso delle quali si partecipa ad attività collettive legate alla preparazione domestica degli alimenti" – intero campione

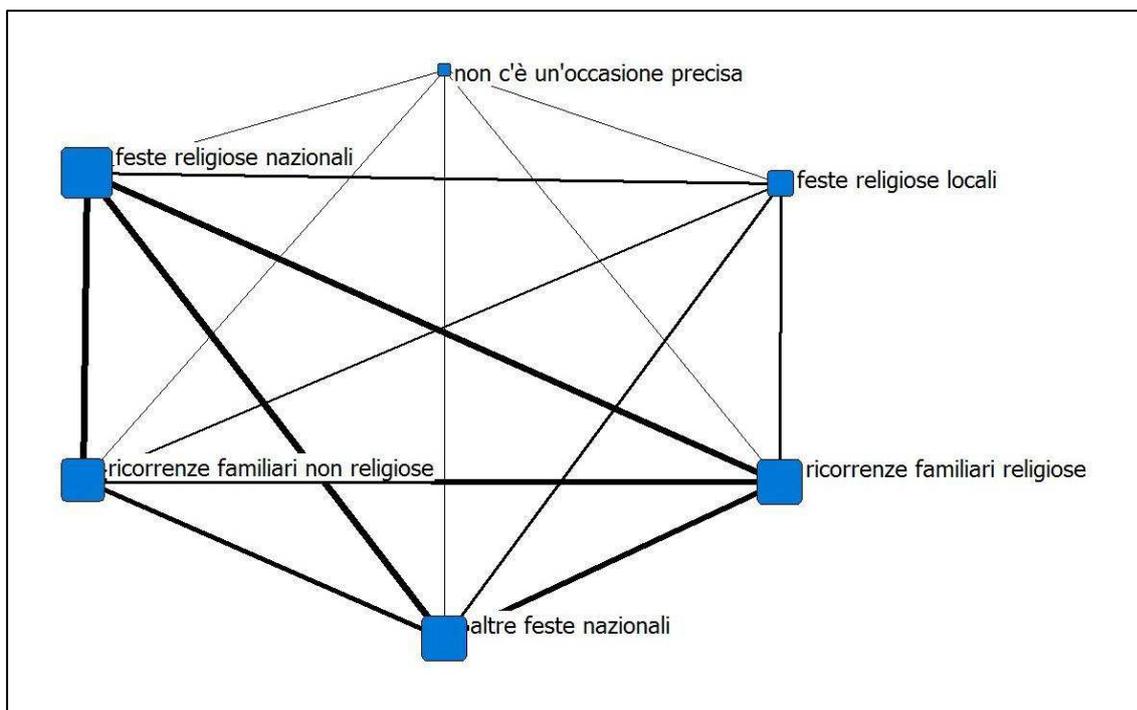


Fig.5.41 Rete di adiacenza “Occasioni nel corso delle quali si partecipa ad attività collettive legate alla preparazione domestica degli alimenti” – Assemini

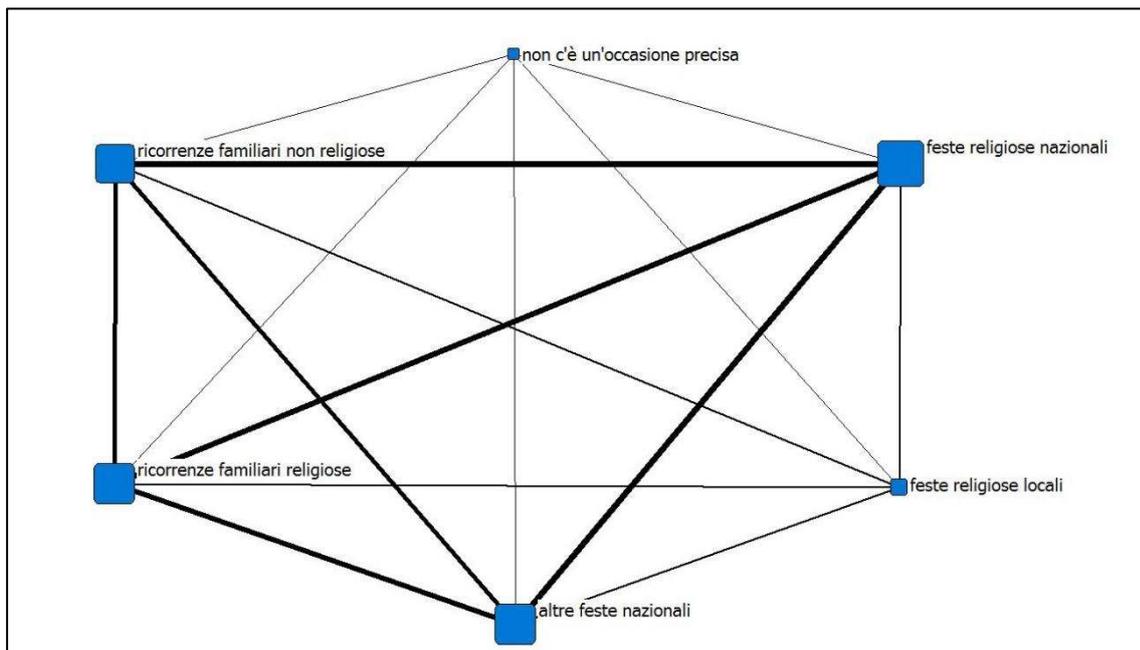


Fig.5.42 Rete di adiacenza “Occasioni nel corso delle quali si partecipa ad attività collettive legate alla preparazione domestica degli alimenti” – Alto Oristanese

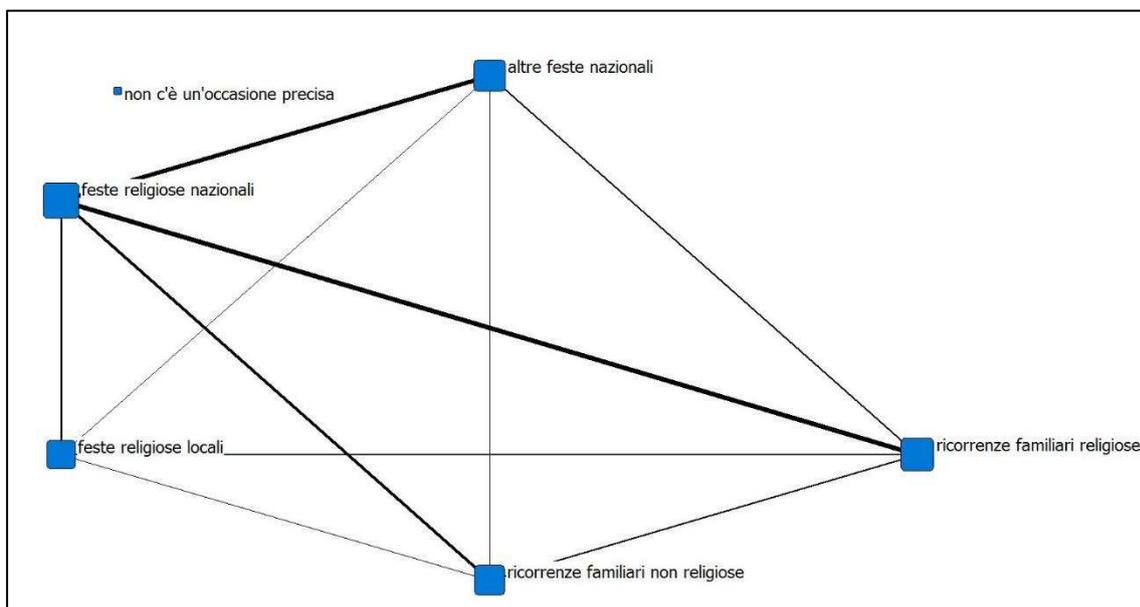
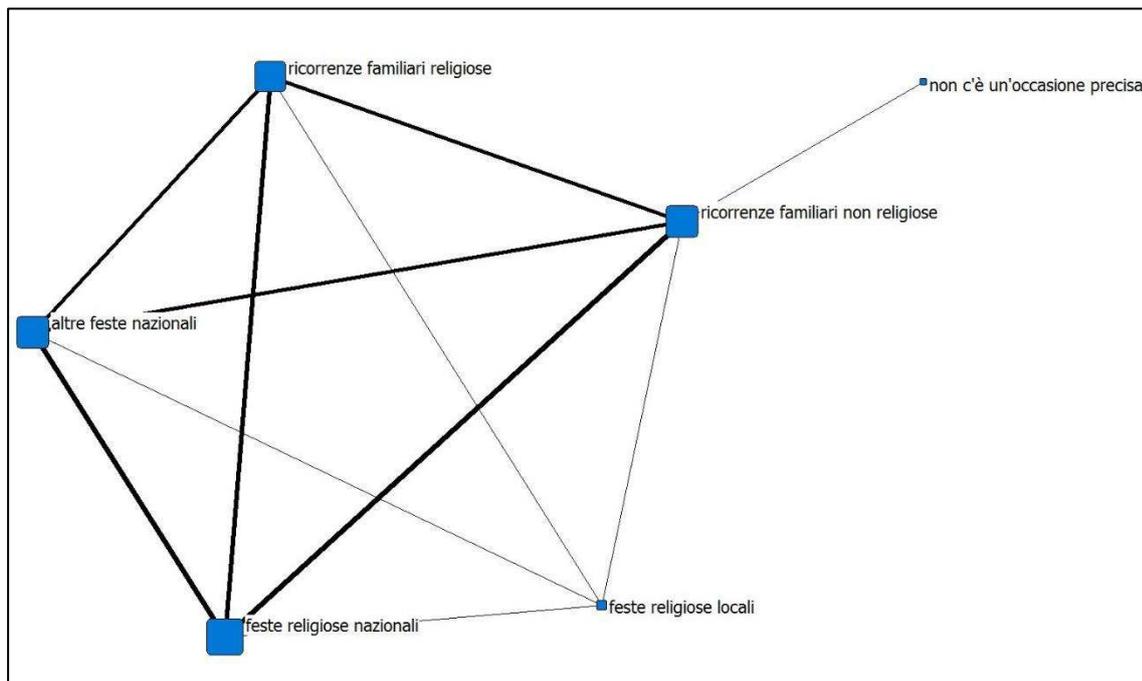


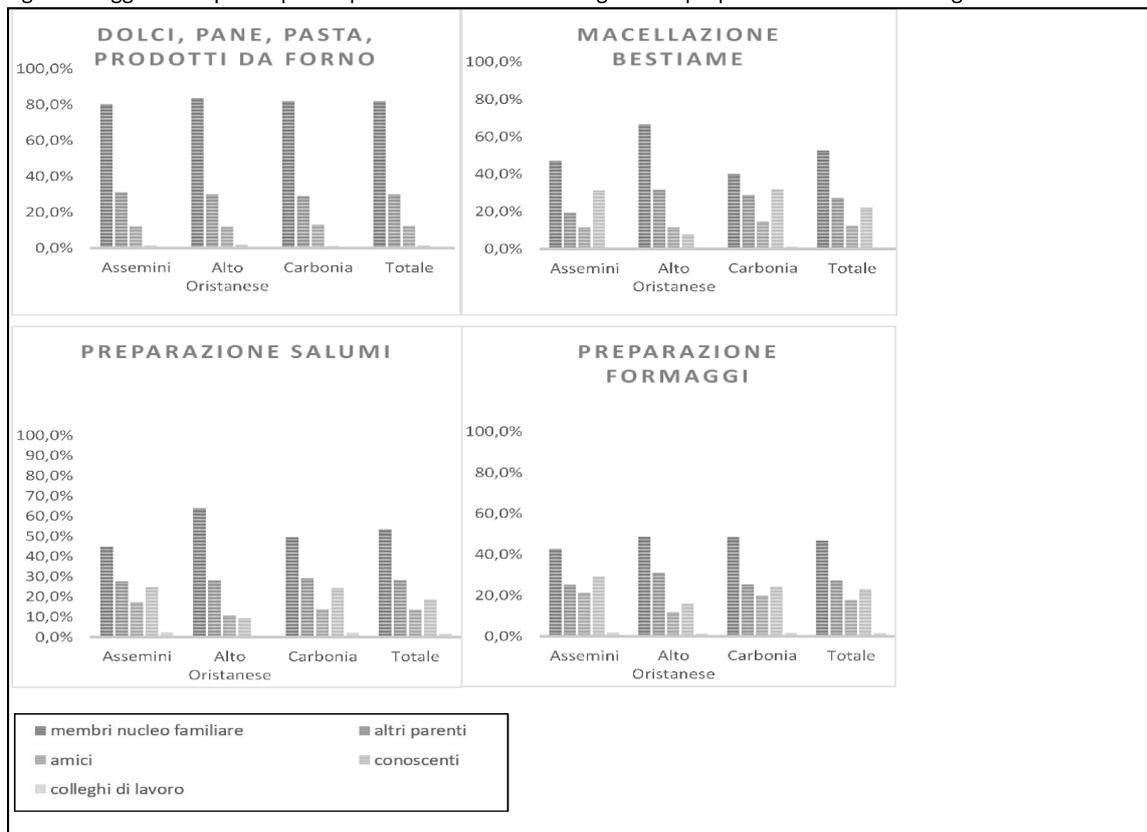
Fig.5.43 Rete di adiacenza “Occasioni nel corso delle quali si partecipa ad attività collettive legate alla preparazione domestica degli alimenti” – Carbonia



Si è chiesto infine di indicare (quesito D11 survey – inserire riferimento appendice) con quali soggetti ognuna delle attività prese in considerazione viene solitamente svolta (figura 5.44). Le attività di panificazione preparazione dolciaria, ossia quelle maggiormente praticate in tutte tre le aree, vengono svolte prevalentemente all’interno del nucleo familiare, ed in misura nettamente inferiore con altri parenti (da circa il 30% dei soggetti che svolgono l’attività in questione) ed amici (da circa il 12% dei soggetti che praticano tale attività). Per quanto riguarda le altre attività di macellazione, preparazione di salumi e di formaggi, il nucleo familiare e la famiglia allargata mantengono sempre una grande importanza, tuttavia risulta esservi un coinvolgimento maggiore di soggetti esterni quali amici e semplici conoscenti. Il coinvolgimento di questi ultimi in particolare sembra interessare soprattutto alle aree di Assemini e di Carbonia (sia nel caso della macellazione e della preparazione dei salumi e formaggi). Probabilmente nell’Alto Oristanese tali attività ad oggi maggiormente praticate, assumono un significato quasi di quotidianità, andando a integrare in maniera ancora significativa le risorse alimentari disponibili e coinvolgendo unicamente i soggetti più prossimi, coi quali permangono dei legami forti. Al contrario, ad Assemini e a Carbonia, dove queste attività vengono realizzate in maniera più sporadica, si può ipotizzare che queste assumano un

carattere di eccezionalità e vengano vissute con uno spirito celebrativo, andando a coinvolgere dunque un maggior numero di soggetti, non necessariamente legati tra loro da legami forti.

Fig.5.44 Soggetti coi quali si partecipa ad attività collettive legate alla preparazione domestica degli alimenti



## 5.7 Mangiar fuori

Una caratteristica fondamentale del sistema alimentare della postmodernità è data dal venir meno della netta separazione tra spazio domestico del consumo alimentare e spazio pubblico (ivi, par. 4.4.4). In passato, nelle tre aree oggetto di analisi, le occasioni di consumo alimentare extra domestiche legate a momenti di svago erano pressoché nulle e limitate alle grandi occasioni di festa paesana e alla frequentazione prevalentemente maschile delle osterie. Diverso il caso della abitudine – diffusa anche in passato – a consumare pasti frugali durante il lavoro nei campi e – di pari passo con il processo di modernizzazione – la sempre maggiore fruizione dei servizi di mensa per i lavoratori dell’industria e del comparto minerario. Lentamente l’innalzarsi del tenore di vita della popolazione e l’aumentata disponibilità monetaria si sono accompagnate alla diffusione di esercizi commerciali di preparazione vendita di prodotti alimentari, quali ristoranti, pizzerie, trattorie, caffetterie, e così via. Oggi, come mai in passato,

questa rete di produzione consumo alimentare e diffusa in maniera capillare sul territorio, con una incidenza ancora maggiore in ambito urbano.

Sicuramente parte del successo riscontrato dai servizi di ristorazione extra domestica è da imputare a fattori di ordine pratico che scaturiscono dall'incontro tra: nuovi ritmi lavorativi, impiego nel settore dei servizi, maggiore distanza tra casa e luogo di lavoro, folta agenda di attività extrascolastiche dei figli da un lato, dall'altro l'enorme offerta di prodotti e servizi alimentari accessibili a tutte le fasce di reddito (diffusione capillare di esercizi commerciali che spaziano dalla tavola calda al ristorante di classe).

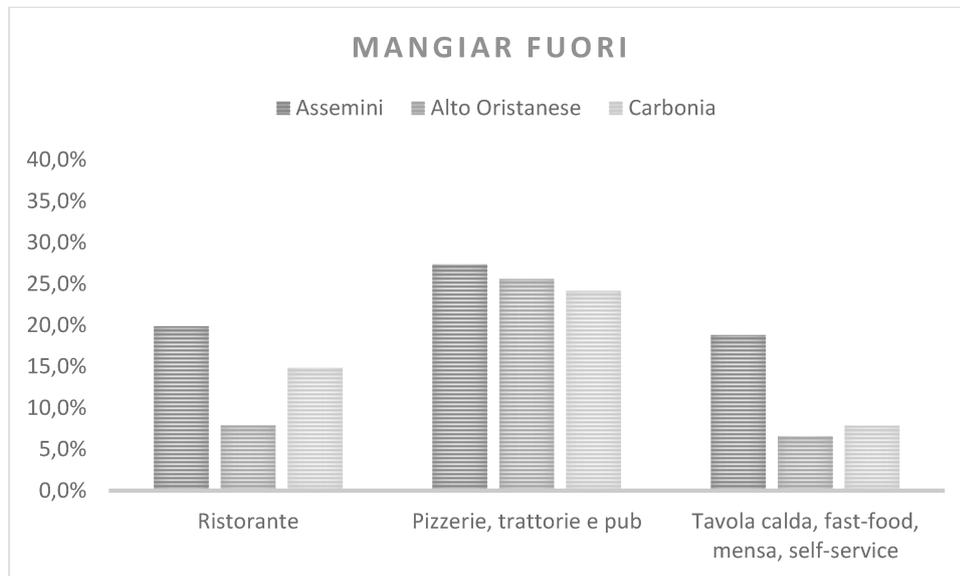
Riteniamo tuttavia che il fenomeno debba essere letto anche alla luce della scomparsa di scelte e comportamenti alimentari legati al senso di appartenenza comunitaria e alla diffusione di forme di reciprocità. Da un lato lo scambio economico e la monetizzazione del valore dei beni alimentari ha portato alla progressiva sostituzione di forme di scambio e dono con l'acquisto al dettaglio e l'espansione della ristorazione fuori casa. D'altra parte il venir meno di momenti condivisi di comunità, il venir meno di rapporti di vicinato e di amicizia, l'assenza di una rete di supporto per la gestione della vita quotidiana, spingono a pensare che la sempre maggiore forza delle forme di consumo alimentare pubblico vada in un certo qual modo a sostituire le forme di socializzazione perduta.

Al fine di misurare l'effettiva entità del fenomeno, si è chiesto ai soggetti di indicare se essi frequentino o meno alcune tra le più diffuse categorie della ristorazione fuori casa: i ristoranti; le pizzerie, trattorie e pub; le tavole calde, i fast-food e servizi di ristorazione self-service (quesito D19 survey, ivi Appendice, allegato 2).

I dati contenuti in figura 5.45 indicano una maggiore propensione al consumo di pasti fuori casa nell'area di Assemini, seguita da Carbonia ed infine dall'Alto Oristanese. Ciò può essere facilmente riconducibile alla maggiore disponibilità di servizi ristorativi derivanti dalla vicinanza all'area urbana di Cagliari, oltre che da livelli di occupazione superiori rispetto a quelli delle altre due aree (ivi par. 3.2.4). Per quanto riguarda invece le differenze tra le diverse tipologie di esercizi commerciali, i residenti delle aree considerate sembrano prediligere, in maniera piuttosto uniforme, la frequentazione di pizzerie, trattorie e pub. Ciò probabilmente è dovuto al connubio tra ricerca della qualità ed economicità della spesa: il pasto consumato in

pizzeria o al pub ha, mediamente, costi più contenuti di un pasto consumato al ristorante e una qualità maggiore dei pasti offerti dal fast-food.

Fig.5.45 Ristorazione fuori casa



Per meglio delineare il fenomeno della ristorazione fuori casa, si è chiesto di indicare i soggetti coi quali solitamente si fruisce di tali servizi. In linea generale, tutte tra le tipologie ristorative vengono frequentate in compagnia dei membri del proprio nucleo familiare (figura 5.46, figura 5.47 e figura 5.48) con percentuali che oscillano tra il 90% (ristoranti e pizzerie) e l'80% (tavole calde e fast-food). Seguono con grande distacco gli amici, coi quali ci si reca in misura maggiore in pizzeria (circa il 40% degli intervistati in tutte e tre le aree si recano in pizzeria con gli amici) e a seguire in ristorante e presso tavole calde e fast-food (in questo caso le percentuali variano tra il 26,5% di Assemini e il 18,4% dell'Alto Oristanese). In misura ancora inferiore ci si reca presso ristoranti, pizzerie e tavole calde in compagnia di altri parenti.

Fig.5.46 Con chi ci si reca al ristorante

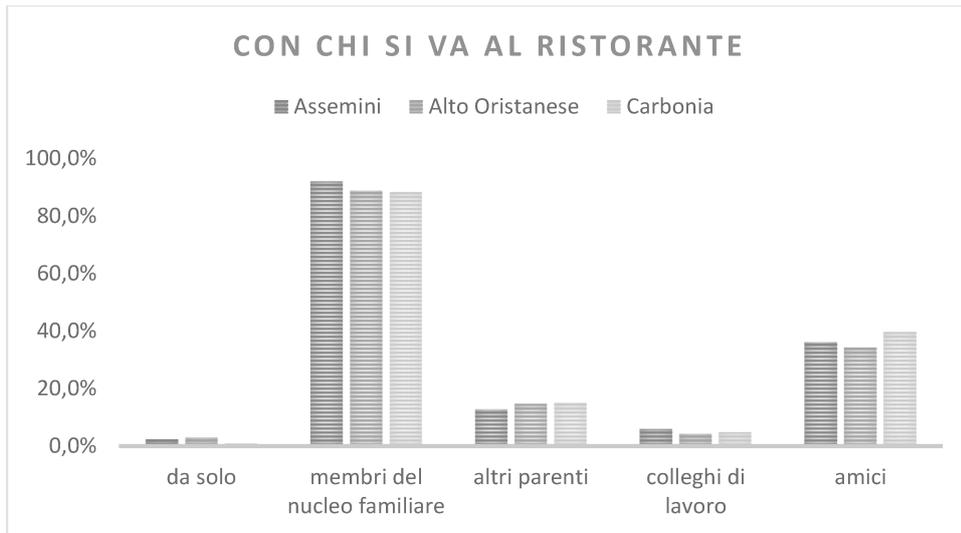
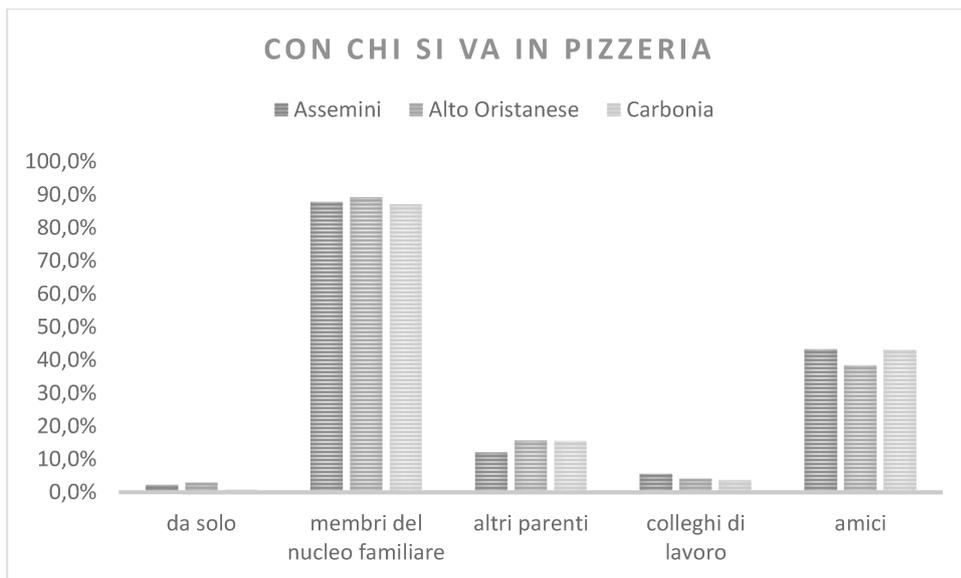


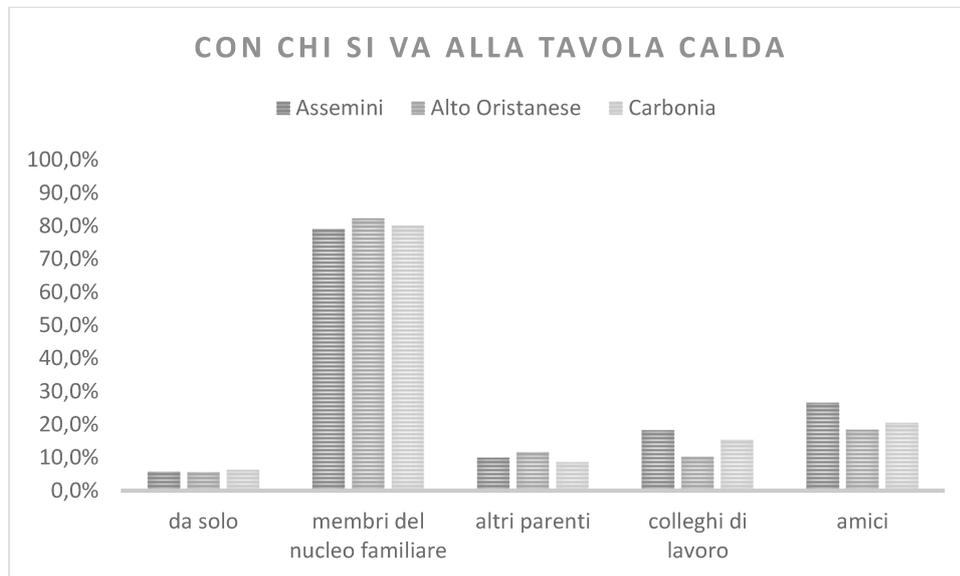
Fig.5.47 Con chi ci si reca in pizzeria



Il dato di maggiore interesse riguarda tuttavia la frequentazione di questi luoghi da soli o in compagnia dei colleghi di lavoro. Le percentuali maggiori vengono registrate nel caso della frequentazione delle tavole calde, dei fast-food e delle mense self-service, e vanno lette alla luce della minore propensione a frequentare tali luoghi in compagnia dei membri della famiglia. Ciò è indicativo di un'abitudine ad utilizzare tali servizi di ristorazione in occasione delle pause pranzo e di riunioni di lavoro. Per quanto riguarda l'abitudine a recarvisi da soli, non si registrerà particolari differenze all'interno delle tre aree. Al contrario, nell'area di Assemini si

registra una propensione a recarvisi coi colleghi di lavoro maggiore sia rispetto all'Alto Oristanese (18,2% contro 10,2%) che rispetto a Carbonia (15,3%).

Fig.5.48 Con chi ci si reca alla tavola calda



Nel complesso, i dati paiono confermare la tendenza ad un maggiore accesso ai servizi di ristorazione extra domestica negli ambiti urbani – non solo con finalità ricreative ma anche per esigenze lavorative – rispetto a quanto accade invece nelle aree meno urbanizzate.

Possiamo affermare che i risultati fin qui descritti confermano l'ipotesi della prevalenza – nell'ambito territoriale sardo – di un set di abitudini e comportamenti alimentari riconducibili al modello alimentare della post-modernizzazione. Le differenze evidenziate a seguito della comparazione tra le tre diverse aree (Assemini, Alto Oristanese e Carbonia), contraddistinte in passato da diversi percorsi di sviluppo economico e tutt'oggi connotate dalla prevalenza di strutture produttive non del tutto sovrapponibili (per quanto le differenze rilevabili siano assolutamente più deboli rispetto alle differenze del passato) ci portano a pensare che la lentezza nel mutare delle abitudini alimentari faccia sì che a seguito di mutamenti socio-economici repentini, i comportamenti alimentari si adeguino con una certa sfasatura, mantenendo quindi un legame con le abitudini preesistenti. Ciò spiegherebbe le sfasature esistenti all'interno del modello, tra aree diverse.

## **CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE E PROSPETTIVE FUTURE DI RICERCA**

Ricordiamo che l'obiettivo principale del presente lavoro è stato quello di verificare l'esistenza di connessioni tra mutamento socio-economico e cambiamento delle abitudini alimentari, con particolare attenzione per le trasformazioni verificatesi nel corso degli ultimi decenni.

La scelta di privilegiare un approccio sviluppatista piuttosto che funzionalista o strutturalista, (ivi cap. 1), ci ha permesso di dare ampio spazio ai processi di cambiamento socio-economico e alimentare rilevabili nelle aree oggetto di studio, senza per questo trascurare aspetti di carattere culturale e naturale di volta in volta rilevabili. Allo stesso tempo, la natura residuale – in termini analitici – del filone sviluppatista ci ha consentito di operare con maggiore libertà riguardo alle scelte di natura metodologica ed analitica. Alla luce di ciò e dei risultati ottenuti attraverso le due fasi della ricerca empirica descritte nei capitoli 4 e 5, possiamo ora compiere alcune riflessioni in merito alle diverse ipotesi di ricerca avanzate.

Innanzitutto, ci sembra utile soffermarsi sulle scelte di localizzazione temporale (le trasformazioni che hanno accompagnato la Sardegna uscita dalla seconda guerra mondiale lungo un cammino di modernizzazione socioeconomica, per giungere fino ai giorni nostri) e territoriale (tre ambiti territoriali circoscritti e caratterizzati da differenti percorsi di sviluppo: rurale, industriale e ex-minerario) della ricerca. Questa scelta ci ha dato modo di concentrarci sul rapporto tra cambiamento alimentare e dinamiche di trasformazione dei sistemi produttivi, sfruttando da un lato la velocità con cui questi ultimi cambiamenti si sono verificati in Sardegna e dall'altro avendo a disposizione tre contesti estremamente differenziati tra loro, all'interno dei quali, soprattutto per quanto riguarda il passato, è stato possibile individuare delle effettive differenze in termini di alimentazione.

Le interviste svolte durante la prima fase della ricerca sono state fondamentali per la definizione del quadro alimentare presente in ognuna delle tre aree, nelle diverse fasi di trasformazione socioeconomica. Le testimonianze raccolte descrivono una pluralità di comportamenti e abitudini, e sembrano confermare l'ipotesi secondo cui il loro variare sia influenzato dalle condizioni socio-economiche e dai percorsi di sviluppo dei territori nei quali i soggetti

intervistati vivono o hanno vissuto. Le principali differenze rilevate hanno a che fare con due ordini di fattori: quelli prettamente connessi alle caratteristiche di contesto e quelli legati invece alla sfera individuale e familiare.

Tramite le testimonianze raccolte è stato innanzitutto possibile effettuare alcune generalizzazioni e ipotizzare tre distinti sistemi alimentari (Poulain 2008) riconducibili a contesti di vita ben precisi e inseribili, temporalmente, nel periodo a cavallo con l'avvio del processo di modernizzazione in Sardegna (anni '50 – '60 del novecento):

- *il sistema alimentare della sussistenza agricola* racchiude in sé abitudini e comportamenti alimentari prevalenti in aree rurali, all'interno delle quali le principali attività economiche svolte siano di tipo contadino, e che soprattutto non abbiano conosciuto significativi processi di modernizzazione economica. I caratteri del sistema alimentare della sussistenza agricola sono stati rinvenuti principalmente tra le testimonianze dei soggetti dell'Alto Oristanese. In maniera più sfumata, i soggetti dell'area di Assemini, l'area diventata industriale, hanno fatto riferimento ad abitudini piuttosto simili che tuttavia sono andate a perdersi assai velocemente a seguito di veloci cambiamenti strutturali e nel tenore di vita individuale e familiare. Nel caso degli intervistati dell'area ex-mineraria di Carbonia, rilevano in particolare le testimonianze di quanti si siano trasferiti nella cittadina dopo aver vissuto in contesti rurali. In questo caso viene conservato un flebile ricordo di abitudini alimentari velocemente perse a seguito del trasferimento;

- *il sistema alimentare della transizione alla modernità* agricola fa riferimento alle testimonianze raccolte in misura prevalente nell'area di Assemini, connotata da uno sviluppo di tipo industriale e dall'abbandono pressoché generalizzato delle attività di sussistenza agricola praticate in epoca precedente. Questo secondo sistema mantiene alcuni degli elementi tipici del precedente, soprattutto in termini di alimenti e pietanze che compongono la dieta quotidiana. Ciò che cambia in maniera evidente sono le fonti dell'approvvigionamento alimentare e tutte le abitudini legate alle varie attività che ruotano attorno al piatto finito, dalla preparazione e cottura fino ai caratteri della convivialità. Questi cambiamenti sono imputabili al grande impatto che l'industria e la diffusione del lavoro salariato hanno sugli stili di vita nel loro complesso, sulla capacità di spesa, sull'organizzazione dei tempi della vita domestica e lavorativa (in particolare per quanto riguarda le donne). All'interno di questo sistema alimentare

iniziano a intravedersi i tratti di quel processo di destrutturazione e deconcentrazione dei pasti descritto da Herpin (1988), che sarebbe tipico delle società industriali;

- *il sistema alimentare delle città nuove* fa riferimento alle abitudini alimentari caratteristiche dell'area di Carbonia. Il nome dato al sistema fa riferimento alla maggiore peculiarità della cittadina, ossia l'essere stata creata *ad hoc* (nel 1939) per andare incontro alle esigenze abitative dei minatori all'epoca impegnati nelle attività estrattive delle numerose miniere dell'area. Si tratta di una realtà – quella dell'urbanizzazione pianificata dall'alto nelle aree di sviluppo industriale – unica nel suo genere in Sardegna. In un simile contesto risulta difficile, se non impossibile, fare riferimento ad un patrimonio alimentare tradizionale, come invece usualmente accade in tutte le realtà italiane, siano esse urbane o rurali. I tratti del sistema alimentare delle città nuove sono quelli che maggiormente si avvicinano ad un quarto sistema alimentare individuato sulla base delle informazioni riferite alle attuali abitudini alimentari. L'elemento forse più evidente è dato dalla pressoché completa discontinuità rispetto a preferenze e comportamenti tipici invece del sistema alimentare della sussistenza agricola.

L'esistenza di diversi sistemi alimentari risponde della presenza di fattori di contesto che, a nostro avviso, inevitabilmente influenzano le abitudini alimentari complessivamente rilevabili in una determinata area. Per quanto riguarda invece i fattori di tipo individuali, questi fanno naturalmente riferimento ai percorsi di vita specifici del singolo individuo. Situazioni individuali e familiari caratterizzate da minori o maggiori livelli di benessere economico come anche la possibilità di portare avanti attività lavorative salariate, mantenendo il legame con attività svolte in precedenza (ad esempio di coltivazione e allevamento), così come lo specifico settore occupazionale di appartenenza, contribuiscono ad una ulteriore differenziazione, qualitativa e quantitativa, delle abitudini alimentari all'interno dei singoli sistemi.

Procedendo con l'analisi delle interviste qualitative abbiamo potuto delineare i tratti di un quarto sistema alimentare, legato non ad uno specifico contesto territoriale, bensì alle abitudini alimentari oggi complessivamente rinvenibili all'interno delle tre aree. *Il sistema alimentare della post-modernizzazione* fa infatti espressamente riferimento alle condizioni socio-economiche della Sardegna post-modernizzazione, all'interno della quale il settore primario si ritrova completamente ridimensionato, il settore secondario ha subito una battuta d'arresto pressoché definitiva e la stragrande maggioranza degli occupati si trova inserita in attività del

terziario (Bottazzi 1999). A questa situazione, che come abbiamo potuto vedere nel corso della ricerca (ivi cap. III) è, con alcune differenze, comune a tutte e tre le aree analizzate, si accompagna ad una forte omogeneizzazione delle preferenze e dei comportamenti alimentari, confermata dai contenuti delle interviste. Un elemento di interesse è dato dalle piccole differenze rilevate, che sembrano essere strettamente connesse ad abitudini e preferenze apprese negli anni della prima giovinezza. Proprio queste piccole differenze ci hanno spinto ad orientare la seconda parte della ricerca – condotta con tecniche di tipo quantitativo – nei confronti delle abitudini alimentari di soggetti che non avessero vissuto (per questioni anagrafiche) le fasi di transizione del processo di modernizzazione. I 1712 individui, distribuiti nelle tre aree, che hanno compilato la *survey* sulle odierne abitudini alimentari hanno infatti una età media di 41 anni. I risultati della analisi dei dati così ottenuti (presentati nel capitolo V), ci consentono di confermare la solidità del modello del sistema alimentare della post-modernizzazione. Anche in questo caso tuttavia sono emerse alcune differenze tra le singole aree, che tutt'oggi risultano connotate dalla prevalenza di strutture produttive non del tutto sovrapponibili (per quanto le differenze rilevabili siano assolutamente più deboli rispetto a quelle del passato). Ciò ci porta a pensare che la lentezza nel mutare delle abitudini alimentari faccia sì che a seguito di mutamenti socio-economici repentini – come è stato quello della modernizzazione socio-economica della Sardegna – i comportamenti alimentari si adeguino con una certa sfasatura, mantenendo quindi un legame con le abitudini preesistenti. Ciò spiegherebbe le differenze esistenti all'interno del modello, tra aree diverse.

I risultati della seconda fase di ricerca ci hanno dato modo di riflettere in maniera più approfondita sulla lettura del rapporto tra cibo e modernità fatta da Herpin (1988), alla quale abbiamo accennato poco sopra. L'autore suggerirebbe l'esistenza – nelle società altamente industrializzate – di un processo di de-strutturazione e de-concentrazione delle abitudini alimentari, sulla base del quale si assisterebbe a una frammentazione dei pasti durante l'arco della giornata e una dilatazione delle fasce orarie di consumo. I membri di uno stesso gruppo tenderebbero a consumare i pasti non più simultaneamente e in luoghi non tradizionalmente deputati a ciò. Infine, si assisterebbe ad una quasi totale de-regolamentazione dei pasti legati alla dimensione del quotidiano, e vice-versa ad una ritualizzazione esasperata durante le feste e ricorrenze. Ci sentiamo invece di confermare quanto già emerso a conclusione della prima fase di ricerca. I risultati sembrerebbero ancora una volta evidenziare come tali cambiamenti,

seppur presenti nel sistema alimentare della post-modernizzazione, non rappresentino delle novità assolute quanto un ritorno a comportamenti e preferenze rilevabili all'interno del sistema della sussistenza alimentare. Nel caso, ad esempio, della organizzazione dei tempi e dei luoghi del consumo dei pasti, le necessità del mondo contadino portavano ad una grande flessibilità, così come era presente una netta distinzione tra alimentazione quotidiana e alimentazione delle feste, quest'ultima altamente ritualizzata. Questi due elementi sarebbero invece caratteristici – secondo Herpin – di società fortemente industrializzate. Esistono naturalmente delle differenze, date ad esempio dalla maggiore frammentazione dei pasti odierni e dalla inevitabile maggiore disponibilità (sia in termini quantitativi che qualitativi) di risorse alimentari. Riteniamo che il processo descritto da Herpin per le società altamente industrializzate rappresenti in realtà un punto di rottura con una situazione di poco precedente, legata al momento di massima crescita del benessere socioeconomico (fase conclusiva di transizione alla modernità). Se consideriamo la realtà da noi studiata, il riferimento va al periodo di massima espansione industriale e ai decenni immediatamente successivi (tra gli anni '60 e gli anni '80 del secolo scorso), nei quali si consolidò uno stile di vita sempre più lontano da quello immediatamente precedente l'inizio della fase di modernizzazione. Il contesto nel quale oggi viviamo e gli elevati livelli di benessere raggiunti sono indubbiamente legati a strategie alimentari estremamente distanti da quelle maggiormente diffuse a metà del novecento. Allo stesso tempo riteniamo che il processo di de-strutturazione e de-stabilizzazione proposto da Herpin (e in particolare gli elementi di de-concentrazione, de-localizzazione e de-ritualizzazione dei pasti) non debba essere letto come rottura netta tra passato e presente quanto, piuttosto, come un fenomeno adattivo che segue l'andamento di una curva a U rovesciata. Riteniamo che il riemergere di condizioni di instabilità e flessibilità, legate alle odierne dinamiche del mondo del lavoro, possa far avvicinare schemi alimentari odierni e schemi del passato.

Due elementi probabilmente differenziano in maniera davvero significativa il sistema alimentare della post-modernizzazione da quelli che lo hanno preceduto. Il primo è legato alla minore separazione tra momento privato e momento pubblico del consumo di cibo. Nel sistema alimentare della post-modernizzazione infatti si fanno più frequenti le occasioni di convivialità extra-domestiche, non più relegate – come accadeva in passato – alla necessità di consumare un pasto frugale sul luogo di lavoro o a vari festeggiamenti di tipo religioso, come nel caso delle feste patronali.

La seconda questione, legata alla prima in un rapporto di tipo causale, è quella della scomparsa di scelte e comportamenti alimentari legati al senso di appartenenza comunitaria e alla diffusione di forme di reciprocità. Durante la prima fase della ricerca abbiamo infatti avuto modo di evidenziare la peculiare relazione tra le strategie alimentari ed il ruolo svolto dalla comunità, nonché il livello di integrazione degli individui al suo interno. Parte degli intervistati ha ricordato con chiarezza l'importanza di alcuni momenti di condivisione del cibo, durante i quali questo diventava strumento per la regolazione dei rapporti socio-economici. È emerso come in passato il cibo fosse frequentemente oggetto di forme di scambio non monetario, riconducibili alle categorie del dono (Mauss 1924, Zene 2007 e 2009) e della reciprocità (Polanyi 1944, 1957). Tali pratiche sono parse diffuse soprattutto nei contesti rurali pre-modernizzazione. Ad un aumento del benessere, legato al grado di urbanizzazione e allo sviluppo dei settori produttivi dell'industria e del terziario a discapito del settore agricolo, sembrerebbe corrispondere una più o meno ampia contrazione del senso di appartenenza comunitario, un maggiore individualismo, una atomizzazione dei rapporti e delle relazioni. Attraverso le interviste abbiamo potuto ipotizzare una diminuzione delle occasioni di dono e delle forme di reciprocità un tempo connaturate alle dinamiche di comunità, legati anche alla diminuzione delle attività di auto-produzione alimentare.

Da un lato lo scambio economico e la monetarizzazione del valore dei beni alimentari ha portato alla progressiva sostituzione di forme di scambio e dono con l'acquisto al dettaglio e l'espansione della ristorazione fuori casa. D'altra parte il venir meno di momenti condivisi di comunità, il venir meno di rapporti di vicinato e di amicizia, l'assenza di una rete di supporto per la gestione della vita quotidiana, spingono a pensare che la sempre maggiore forza delle forme di consumo alimentare pubblico vada in un certo qual modo a sostituire le forme di socializzazione perduta, senza dimenticare naturalmente il lato pratico della ristorazione extra domestica dato dall'incontro tra: nuovi ritmi lavorativi, impiego nel settore dei servizi, maggiore distanza tra case luogo di lavoro, folta agenda di attività extrascolastiche dei figli da un lato, dall'altro l'enorme offerta di prodotti e servizi alimentari accessibili a tutte le fasce di reddito.

Gli elementi raccolti nel corso della ricerca, e qui sinteticamente riportati, ci consentono di riflettere sulla validità delle ipotesi di ricerca effettuate. Innanzitutto, un primo risultato è dato dalla teorizzazione dei quattro differenti sistemi alimentari, la cui esistenza confermerebbe la nostra prima ipotesi, secondo cui in presenza di sistemi produttivi – e più in generale socio-economici – differenti si dovrebbe assistere al prevalere di modelli alimentari di diversa natura. Inoltre, l'aver rilevato la presenza di comportamenti e preferenze così diversificati all'interno di un contesto – quello sardo – territorialmente e temporalmente delimitato, ci porta a ritenere verificata anche la seconda ipotesi, secondo la quale in presenza di abitudini alimentari non statiche ma influenzate dal variare dei sistemi produttivi prevalenti e di altri fattori di natura socio-economica, non sia corretto parlare di alimentazione tradizionale intesa come blocco monolitico di ricette, ingredienti e saper fare appartenenti a un passato non meglio definito, se non dalla contrapposizione con un presente connotato negativamente. Riteniamo in sintesi smentita l'esistenza di una sorta di dualismo rovesciato (Boeke 1953) che vedrebbe contrapposto il presente alimentare moderno e insidioso a un passato idealizzato fatto di cibi genuini e salutari.

Così come riteniamo non adeguata la contrapposizione tra alimentazione “tradizionale” e alimentazione “moderna”, allo stesso modo riteniamo di confermare la terza ipotesi di ricerca, secondo la quale non sarebbe corretto pensare ad un modello alimentare del passato univoco e contrapposto ad un modello alimentare moderno. A supporto di ciò, abbiamo evidenziato come processi di de-concentrazione, de-localizzazione e de-ritualizzazione dei pasti seguano un andamento a U rovesciata piuttosto che indicare una rottura netta tra passato e presente alimentare.

Alla base del prevalere di insiemi specifici di comportamenti e abitudini alimentari, ci saremmo aspettati di trovare non solo i caratteri peculiari del contesto socio-economico di una determinata area ma anche, con riferimento alle abitudini alimentari individuali, condizioni socio-economiche personali, quali ad esempio il livello di istruzione, la condizione professionale, il settore economico di appartenenza. Attraverso la seconda fase di ricerca, questa quarta ipotesi è stata verificata solo parzialmente perché se da un lato è vero che all'interno delle tre aree analizzate – e comparate tra loro – esistono delle differenze in termini di titoli di studio posseduti, occupazioni svolte e settori principali di occupazione, l'analisi portata avanti ha tenuto conto unicamente dei dati aggregati, senza approfondire le relazioni tra

alimentazione e caratteristiche socio-economiche individuali. La scelta di privilegiare la comparazione tra aggregati territoriali a discapito della analisi della relazione tra condizioni socio-economiche individuali e variazioni nei comportamenti alimentari dei singoli è legata alla mole dei dati raccolti e alla necessità di applicare tecniche di analisi multivariata, e in particolare modelli di regressione logistica, tali da richiedere, a nostro parere, un approfondimento futuro. Infatti, lo studio del legame tra variabili socio-economiche individuali e abitudini alimentari potrebbe costituire una interessante prospettiva di base per la teorizzazione di modelli alimentari in grado di identificare tipologie differenziate di “*mangiatori*” (Fischler 1990, Poulain 2008), categoria che noi preferiamo utilizzare rispetto a quelli di consumatori di beni alimentari.

In riferimento al contesto sardo e alla sua peculiare storia (Bottazzi, 1999), ci saremmo aspettati (ipotesi VI) di trovare ai giorni nostri un set di abitudini e comportamenti alimentari condiviso in maniera generalizzata all’interno delle tre aree. In realtà alcune differenze, seppur non sostanziali, ci portano a pensare che a fronte del lento evolvere delle abitudini alimentari, cambiamenti repentini come quelli attribuibili al processo di modernizzazione socio-economica avvenuto nell’isola creino una certa sfasatura e favoriscano il persistere di un seppur debole legame con le abitudini alimentari pre-esistenti.

In conclusione riteniamo che le scelte alimentari descritte attraverso l’elaborazione di sistemi alimentari differenziati e la lettura dei dati raccolti attraverso la *survey* sulle attuali abitudini alimentari evidenzino la forza dei legami tra cambiamento alimentare e fattori di carattere socio-economico, ancor prima che culturale e simbolico. Le razionalità economiche (Harris, 1986) si mostrano più forti degli attributi culturali e simbolici di cui i cibi ed i rituali ad essi connessi vengono rivestiti. È il caso ad esempio dei rituali legati alla macellazione domestica del maiale e alle pratiche di dono ad essa connesse, velocemente cadute in disuso col passaggio da sistemi produttivi di sussistenza agricola a sistemi produttivi industriali e post-industriali. Inoltre, la comparazione tra aree contraddistinte da differenti contesti socio-economici ci ha dato modo di comprendere la natura dei processi che nel lungo periodo influenzano e plasmano le esperienze sociali individuali da cui scaturiscono, a loro volta, anche bisogni e preferenze di natura culturale (Mennell 1985).





## BIBLIOGRAFIA

Addari Rapallo, Chiarella, (1983), "*Note sull'alimentazione nella fiaba sarda*", BRADS, n. 14, pp. 62-69.

Anfossi Anna, Talamo Magda, Indovina Francesco, (1959), "*Ragusa, comunità in transizione*", Torino Taylor.

Anfossi, Anna (2000), "*Socialità e organizzazione in Sardegna. Studio sulla zona di Oristano-Bosa-Macomer*", Cagliari, CUEC.

Angioni, Giulio (2015), "*Una scuola antropologica sarda?*", in Marrocu Luciano, Bachis Francesco, Deplano Valeria (a cura di), "*La Sardegna contemporanea. Idee, luoghi, processi culturali*", Roma, Donzelli.

Angioni, Giulio, (2015), "*Una scuola antropologica sarda?*", in Marrocu Luciano, Bachis Francesco, Deplano Valeria (a cura di), *La Sardegna contemporanea. Idee, luoghi, processi culturali*, Roma, Donzelli.

Apergi, Francesco, (1994), "*L'alimentazione tra i mezzadri: metodi e tecniche per una ricerca*", in *La Ricerca Folklorica*, n. 30, pp. 21-32.

Appadurai, Arjun, (1988), "*How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*", in *Comparative Studies in Society and History* n. 30, pp. 3-24.

Arcidiacono, Davide, (2016), "*Il tempo nell'economia fondamentale tra sharing economy e personal branding: il caso del Time Banking on line*", in *Sociologia del Lavoro*, n 142.

Atzeni Paola (1982), "*Il cibo, il corpo, il lavoro nel ciclo di vita delle donne di miniera*", BRADS, n. 11, pp. 8-15;

Banfield, Edward Christie, (1958), "*The Moral Basis of a Backward Society*", Glencoe.

Barthes, Roland (1961), "*Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine*", in *Annales*, esc XVI, (5), Parigi, pp. 977-986.

Beardsworth, Alan e Keil, Teresa, (1997), “*Sociology on the menu: an invitation to the study of food and society*”, Londra, Routledge.

Beck, Ulrich, (2000), “*La società del rischio. Verso una seconda modernità*”, Roma, Carocci Editore.

Betti, Eloisa, “*Il lavoro femminile nell'industria italiana. Gli anni del boom economico*”, in *Storicamente*, n. 6/2010  
[www.storicamente.org/05\\_studi\\_ricerche/summerschool/lavoro\\_femminile\\_donne.htm](http://www.storicamente.org/05_studi_ricerche/summerschool/lavoro_femminile_donne.htm)

Bichi, Rita, (2002), “*L' intervista biografica: una proposta metodologica*”, Milano, Vita e Pensiero.

Boeke, Julius Herman, (1953), “*Economics and economic policy of dual societies*”, New York.

Bottazzi, Gianfranco (1992), “*Mercato del lavoro e sviluppo economico in Sardegna*”, in “*La Programmazione in Sardegna*”, n.11.

Bottazzi, Gianfranco, (1999), “*Eppur si Muove!: Saggio sulle peculiarità del processo di modernizzazione in Sardegna*”, Cagliari, C.U.E.C.

Bottazzi, Gianfranco, (2009), “*Sociologia Dello Sviluppo*”, Roma, Bari, GLF Editori Laterza.

Bottazzi, Gianfranco, Puggioni, Giuseppe e Zedda, Mauro, (2006), “*Dinamiche e tendenze dello spopolamento in Sardegna*”, Centro Regionale di Programmazione della Regione Sardegna.

Bourdieu, Pierre, (1977), “*Outline of a theory of practice*”, Cambridge, Cambridge University Press.

Bourdieu, Pierre, (1979) “*La distinzione. Critica sociale del gusto*”, Parigi, Minuit.

Bourdieu, Pierre, (1984), “*Homo academicus*”, Parigi, Minuit.

Bradach, J., Eccles, R. (1989), “*Price, Authority and Trust: From Ideal Types to Plural Forms*”, in *Annual Review of Sociology*, 15, pp. 97-118.

Brannen, Julia, (1995), “*Mixing Methods: Qualitative and Quantitative Research*”, Londra, Routledge.

Brannen, Julia, (2005), “*Mixing Methods: The Entry of Qualitative and Quantitative Approaches into the Research Process*”, International Journal of Social Research Methodology, Vol. 8, n. 3.

Bressanini Dario, (2010), “*Il Senatore Cappelli e gli altri grani di Nazareno Strampelli*”, reperibile online su <http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2010/03/22/il-senatore-cappelli-e-gli-altri-grani-di-nazareno-strampelli/>

Bressanini, Dario, (2013), “*Le bugie nel carrello. Per una spesa più consapevole. Le leggende e i trucchi del marketing sul cibo che compriamo*”, Milano, Chiare Lettere.

Brigaglia, Manlio e Tola, Salvatore (a cura di) Dizionario storico-geografico dei Comuni della Sardegna, Sassari, Carlo Delfino Editore, 2006, vol. 1

Brigaglia, Manlio, (2006), “*Cronache del secondo Novecento*”, in Brigaglia, Manlio, Mastino, Attilio, e Ortu, Gian Giacomo (a cura di) Storia Della Sardegna, Roma, Laterza, vol. 2, pp. 134-151.

Bruhnes, Jean, (1942), “*La geographie humaine*”, ed. ridotta, Paris, Puf.

Bruni, Luigino, (2008), “*Reciprocity, Altruism and the Civil Society. In Praise of Heterogeneity*”, Londra, Routledge.

Buettner Dan, (2009), *The Blue Zones: Lessons for Living Longer from the People Who've Lived the Longest*, National Geographic,

Buettner, Dan, (2009), *The Blue Zones: Lessons for Living Longer From the People Who've Lived the Longest*, National Geographic

Carbini, Licia (1999), “*Evoluzione del comportamento alimentare dei sardi dal secondo dopoguerra ad oggi*”, in Floris Giovanni e Sanna Emanuele (a cura di), “*L’uomo in Sardegna. Aspetti di antropologia ed ecologia umana*”, Sestu, Zonza Editori, pp. 153-173.

Carbini, Licia, (2006), “*La dieta mediterranea: un modello alimentare che dura nel tempo*”, in Ben Amara Radhouan e Guigoni, Alessandra (a cura di), *Saperi e Sapori del Mediterraneo*, Cagliari, AM&D Edizioni.

Casalis, Goffredo e Angius, Vittorio, (1833), *“Dizionario Geografico, Storico, Statistico, Commerciale Degli Stati Di S.M. Il Re Di Sardegna”*, Torino, Presso G. Maspero Librajo, Cassone Marzorati Vercellotti Tipografi.

Chiesi, Antonio, (1999), *“L’analisi dei reticoli”*, Milano, FrancoAngeli.

Clemente, Pietro (1990), presentazione a, Turci Mario (a cura di), *“Cibi proibiti e civiltà della tavola”*, San Marino, GdG Editore.

Condominas, Georges, (1980), *“L’espace social à propos de l’Asie du Sud-est”*, Paris, Flammarion.

Coppola, Lucia, (2011), *“NVivo: un programma per l’analisi qualitativa”*, Milano, FrancoAngeli

Corbetta, Piergiorgio, et al. (2001), *“Statistica per La Ricerca Sociale”*, Bologna, Il Mulino.

Counihan, Carole, (2004), *“Around the Tuscan table. Food, family and gender in twentieth-century Florence”*, New York, Routledge.

Counihan, Carole. (2009), *“A Tortilla Is Like Life: Food and Culture in the San Luis Valley of Colorado”*. Austin, Tex, Univ. of Texas Press.

Crisci, Giacomo e Fonte, Maria, *“L’accesso al bio nella transizione verso la sostenibilità dei sistemi agro-alimentari. Il caso dei Gruppi di acquisto solidale”*, in *Agriregionieuropa*, anno 10 n. 37, giugno 2014.

De Lillo, Antonio et. Al., (2011), *“Metodi e Tecniche Della Ricerca Sociale: Un Manuale d’Uso per l’Indagine Quantitativa”*. Milano, Pearson Prentice Hall.

Delitala Enrica, (1981), *“Pane e carne in un’isola del Mediterraneo. Buoni da mangiare, buoni da donare”*, in *BRADS*, n.10, pp. 38-41;

Delitala Enrica (1982), *“Trasformazioni e recuperi nel regime alimentare italiano. Il caso Sardegna”*, *BRADS*, n. 11, pp. 16-25;

Delitala Enrica (1990), *“Il ciclo del pane in Sardegna: un problema aperto”*, *BRADS*, n. 14

Delitala Enrica (1991), *“In nome del pane. Forme, tecniche, occasioni della panificazione tradizionale in Sardegna”*, Sassari, Carlo Delfino Editore.

Delitala Enrica (2013), *“L’Archivio e l’Atlante Demologico Sardo. (1957-2009) Memorie e documenti*, Nuoro, Istituto Superiore Etnografico della Sardegna

Di Franco, Giovanni, (2009), *“L’analisi dei dati con SPSS: guida alla programmazione e alla sintassi dei comandi”*. Milano, Franco Angeli.

Di Franco, Giovanni, (2011), *“Dalla Matrice Dei Dati All’Analisi Trivariata: Introduzione All’Analisi Dei Dati”*. Milano, Franco Angeli.

Douglas, Mary, (1972), *“Deciphering a Meal”*, in *Myth, Symbol, and Culture*, Daedalus, Vol. 101, No. 1, pp. 61-81.

Dumont, Louis, (1981), *“Homo hierarchicus: the caste system and its implication”*, Chicago, University of Chicago Press.

Durand, Gilbert, (1960), *“Les structures anthropologiques de l’imaginaire”*, Paris, Bordas; trad. It. *“Le strutture antropologiche dell’immaginario”*, Bari, Dedalo, 1972.

Durkheim, Emile e Mauss, Marcel (1903), *“Primitive classification”*, Londra, Cohen & West.

Durkheim, Emile, (1893), *“The Division of Labour in Society”*.

Durkheim, Emile, (1912) *“Le forme elementari della vita religiosa”*, Londra, Allen e Unwin.

Elias, Norbert (1939), *“The civilizing process”*, Oxford, Basil Blackwell

Engels, Friedrich (1969, ed. or. 1845) *“The condition of the working class in England”* Londra, Granada.

Farb, Peter e Armegalos, George J., (1980), *“The Anthropology of Eating”*, Washington Square Press.

Fischler Claude, (1988), *“Food, Self and Identity.”* Social Science Information 27, pp.275-293.

Fischler, Claude, (1979), *“Gastro-nomie Et Gastro-anomie.”* Communications Comm 31-1, pp. 189-210.

Fischler, Claude, (1990), *“L’omnivore: Le Goût, La Cuisine Et Le Corps”*. Parigi, O. Jacob.

Fiske, Alan Page, (1991), "*Structures of Social Life. The Four Elementary Forms of Human Relations: Communal Sharing, Authority Ranking, Equality Matching, Market Pricing*", New York: Free Press.

Flandrin, Jean Louis e Lamert, Carole, (1998), "*Fêtes gourmandes au Moyen Âge*", Paris, Imprimerie Nationale.

Flandrin, Jean Louis e Montanari, Massimo, a cura di, (1996), "*Histoire de l'alimentation*", Paris, Fayard.

Flandrin, Jean Louis, (1999), "*Histoire et ethnologie du repas*", Paris, Odile Jacob.

Foucault, Michel e Rabinow, Paul, (1984), a cura di, "*The Foucault Reader*", New York, Pantheon.

Geertz, Clifford, (1973), "*Thick Description: Toward an Interpretive Theory of Culture*", in *The Interpretation of Cultures: Selected Essays*. New York, Basic Books, pp. 3-30.

Gili, Guido, (2005), "*La credibilità. Quando e perché la comunicazione ha successo*", Soveria Mannelli, Rubbettino editore.

Godbout, Jacques T., Caillé, Alain, (1998), "*The World of the Gift*", Montreal, McGill-Queen's University Press.

Goody, Jack, (1982), "*Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology*". Cambridge: Cambridge UP, 1982.

Grignon, Claude e Grignon, Christiane, (1980b), "*L'espace social des pratiques alimentaires*", in *Bullettin d'information du département d'économie et de sociologie rurale*, VI, INRA.

Gui, B. (1996), "*On Relational Goods: Strategic Implication of Investment in Relationship*", in *International Journal of Social Economics*, 23, pp. 260-278.

Gui, B., Sugden, R. (2005), "*Economics and Social Interaction. Accounting for Interpersonal Relations*", Cambridge, Cambridge University Press.

Harris (1986), *Good to eat: Riddles of food and culture* (1986), Trad. It.: "*Buono da mangiare: enigmi del gusto e consuetudini alimentari*", Torino, Einaudi, 1992

Herpin Nicholas e Verger, Daniel, (1988), *La Consommation Des Français*. Paris, La Découverte.

Keys, Ancel, and Margaret Keys. *How to Eat Well and Stay Well the Mediterranean Way*. Garden City, NY, Doubleday, 1975.

Klein, Jakob e Murcott, Ann, (2014), a cura di, “*Food Consumption in Global Perspective. Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*”, Palgrave Macmillan UK.

Lévi-Strauss, Claude, (1958), “*Anthropologie structurale*”, trad. it. di Paolo Caruso, “*Antropologia strutturale*”, Il Saggiatore, 1966.

Lévi-Strauss, Claude, (1962), “*La Pensée sauvage*”, trad. it. di Paolo Caruso, “*Il pensiero selvaggio*”, Il Saggiatore, 1964.

Lévi-Strauss, Claude, (1964), “*Mythologiques I. Le cru et le cuit*”, trad. it. di Andrea Bonomi, “*Mitologica I. Il crudo e il cotto*”, Il Saggiatore, 1966.

Lévi-Strauss, Claude, (1967), “*Mythologiques II. Du miel aux cendres*”, trad. it. di Andrea Bonomi, “*Mitologica II. Dal miele alle ceneri*”, Il Saggiatore, 1970.

Lévi-Strauss, Claude, (1968), “*Mythologiques III. L'origine des manières de table*” trad. it. Di Enzo Lucarelli, “*Mitologica III. Le origini delle buone maniere a tavola*”, il Saggiatore, 1971.

Lévi-Strauss, Claude, (1971), “*Mythologiques IV. L'homme nu*”, trad. it. Di Enzo Lucarelli, “*Mitologica IV. L'uomo nudo*”, Il Saggiatore, 1974.

Lupton, Deborah, (1996), *Food, the Body, and the Self*. London: Sage Publications.

Malinowski, Bronislaw, (1922), “*Argonauti del Pacifico occidentale. Riti magici e vita quotidiana nella società primitiva*”.

Marroccu, Luciano, (2006), “*Il Ventennio Fascista*”, in Brigaglia, Manlio, Attilio Mastino, e Gian Giacomo Ortu (a cura di) *Storia Della Sardegna*, Roma, Laterza, vol. 2 pp. 121-133.

Mauss, Marcel, (1924), “*Essai Sur Le Don: Forme Et Raison De L'échange Dans Les Sociétés Archaiques*”, in *L'Année Sociologique*, I, pp. 30-186.

- Maxia, Carlo, (2005), “*Sui rapporti socio-produttivi dei pastori in Sardegna. Osservazioni sul presente, memorie del passato e tracce storiche*”, in *La Ricerca Folklorica*, n. 52.
- Mennell, Stephen, (1985), “*All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*”, Oxford, B. Blackwell.
- Mennell, Stephen, Murcott, Anne e Van. Otterloo, Anneke H., (1992), “*The Sociology of Food: Eating, Diet, and Culture*”, London, Sage.
- Miller, Jeff e Deutsch, Jonathan, (2009), “*Food Studies: An Introduction to Research Methods*”, New York, Berg.
- Mintz, Sidney, (1985), “*Sweetness and power. The place of sugar in modern history*”, Penguin USA.
- Montanari, Massimo e Capatti, Alberto (2005), “*La cucina italiana. Storia di una cultura*”, Bari, Roma, GLF Editori Laterza.
- Montanari, Massimo e Sabban, Françoise, (a cura di), (2006), “*Storia e geografia dell'alimentazione, Voll. 1 e 2*”, Torino, UTET.
- Murray, Robin, (2009), “*Danger and Opportunity. Crisis and the New Social Economy*”, The Young Foundation, [https://www.nesta.org.uk/sites/default/files/danger\\_and\\_opportunity.pdf](https://www.nesta.org.uk/sites/default/files/danger_and_opportunity.pdf) (retrieved: September 1, 2015).
- Murru Corriga, Giannella (1983), “*Orzo e il pane d'orzo nell'economia pastorale della Barbagia*”, BRADS, n. 14, pp. 70-75.
- Ory, Pascal (1997), “*Gastronomy*”, in Nora, P., (a cura di), *Realms of memory: the construction of the French past*, New York, Columbia University Press.
- Ouchi, William, (1980), “*Markets, Bureaucracies and Clans*”, in *Administrative Science Quarterly*, 25, pp. 129-141.
- Pais, Ivana e Provasi, Giancarlo, (2015), “*Sharing Economy: A Step towards the ReEmbeddedness of the Economy?*”, in *Stato e Mercato*, 3, dicembre 2015.
- Peretti Giuseppe, (1943), “*Rapporti tra l'alimentazione e caratteri antropometrici. Studio statistico-biometrico in Sardegna.*”, In *Quaderni della nutrizione*, 9 (1-2), p.69.

Peretti Giuseppe, (1959), "Studi sulla nutrizione in Sardegna, II: le abitudini alimentari tra la popolazione di un paese economicamente molto depresso.", in Quaderni della nutrizione, 19 (1-2), p. 1.

Peretti Giuseppe, Cabras e Guiso, (1959), "*Studi sulla nutrizione in Sardegna, III: confronto tra le abitudini alimentari in famiglie di braccianti agricoli della Marmilla e in famiglie di contadini della Nurra assegnatari di poderi dell'ente di trasformazione fondiaria ed agraria in Sardegna.*" In quaderni della nutrizione, 19 (1-2), p. 25

Pes, Gianni e Poulain, Michel, (2004), *Identification of a Geographic Area Characterized by Extreme Longevity in the Sardinia Island: the AKEA study*, Experimental Gerontology

Pigliaru, Antonio, (1959), "*La vendetta barbaricina come ordinamento giuridico*", Milano, Giuffrè.

Ploeg, Jan Douwe van der, (2008), "*The New Peasantries: Struggles for Autonomy and Sustainability in an Era of Empire and Globalization*". London, Earthscan.

Polanyi, Karl e Pearson, Harry, (1977), *The Livelihood of Man*. New York, Academic.

Polanyi, Karl, (1944), *The Great Transformation*. New York, Farrar & Rinehart.

Polanyi, Karl, (1957), "*The Economy as Instituted Process*", in Polanyi, Karl e Arensberg, C.M. e Pearson, Harry, (eds.), *Trade and Market in the Early Empires: Economies in History and Theory*, New York, Free Press.

Poulain, Jean-Pierre, (1985), "*Le limousin gourmand*", Toulouse, Privat.

Poulain, Jean-Pierre, (1985a), "*Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*", Université de Paris VII.

Poulain, Jean-Pierre, (2008), "*Alimentazione, cultura e società*", Bologna, Il Mulino. Ed. or. (2005), *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace sociale alimentaire*, Paris, Presses Universitaires de France.

Powell, Walter, (1990), "*Neither Markets nor Hierarchy: Network Forms of Organization*", in *Research in Organizational Behavior*, 12, pp. 295-336.

Pruna, Maria Letizia, "*Mercato del Lavoro in Sardegna – Rapporto 2010*", Cagliari, CUEC.

Radcliff-Brown A. Reginald, (1922), *“Gli isolani delle Andamane”*, Cambridge, The University Press.

Ray, Krishnendu, (2016), *“Food and Identity”*, in Murcott, Ann, Belasco, Warren e Jackson, Peter, *“The handbook of food research”*, New York, Bloomsbury.

Richards, Audrey Isabel, (1932), *“Hunger and Work in a Savage Tribe. A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu”*, Londra, Routledge.

Ring, Peter Smith e Van de Ven, Andrew H., (1992), *“Structuring Cooperative Relationships between Organizations”*, in Strategic Management Journal, 13, pp. 483-498.

Ruju, Sandro, (a cura di), *“Gli anni della SIR”*, Edes, Sassari 1983.

Salvini, Andrea, (2007), *“Analisi delle reti sociali. Teorie, metodi, applicazioni”*, Milano, Franco Angeli.

Saunier, Pierre e Bruegel, Martin, (2006), *“Nascita e sviluppo dell’industria alimentare”*, in Montanari, Massimo e Sabban, Françoise, (a cura di), *“Storia e geografia dell’alimentazione, Vol. I”*, Torino, UTET.

Scott John, (2000), *“Social Network Analysis. A Handbook”*, London, Sage.

Sechi, Simone, (2006), *“La Sardegna negli anni della “Rinascita”*, in Brigaglia, Manlio, Attilio Mastino, e Gian Giacomo Ortu (a cura di) *Storia Della Sardegna*, Roma, Laterza, vol. 2, pp. 152-161.

Simmel, Georg (1910), *“The sociology of the meal”*, supplemento al Berliner Tageblatt.

Sorokin, Pitirim A. (1975, ed. Or. 1921), *“Hunger as a factor in human affairs”*, Gainesville, University Presses of Florida.

Spencer Herbert (1898 – 1900) *“I principi della sociologia”* voll. 1 e 2, New York, D. Appleton.

Streeck, Wolfgang e Schmitter, Philippe C. (1984), *“Community, Market, State and Associations? The Prospective Contribution of Interest Governance to Social Order”*, Florence, European University Institute.

Sugden, R. (1986), *“The Economics of Rights, Co-Operation and Welfare”*, Oxford, Blackwell.

Teicholz Nina, (2014), *“The Big Fat Surprise: Why Butter, Meat and Cheese Belong in a Healthy Diet”*, New York, Simon & Schuster.

Teti, Vito, (1976), *“Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne”*, Firenze, Guaraldi.

Teti, Vito, (1999), *“Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea”*, Roma, Meltemi Editore.

Thompson, Grahame F., (2003), *“Between Hierarchies and Markets: The Logic and Limits of Network Organization”*, Oxford, Oxford University Press.

Tonini, Valerio, (1943), *“Terra del carbone”*, Modena, Guanda.

Tonnies, Ferdinand, (1887), *“Gemeinschaft und Gesellschaft”*, trad. it. Di Giorgio Giordano, *“Comunità e società”*, 1963.

Trobia, Alberto e Milia, Veronica, (2011), *“Social network analysis. Approcci, tecniche e nuove applicazioni”*, Roma, Carocci.

Turci Mario (1994), *“Antropologia dell'alimentazione”*, in *La ricerca folklorica*, n. 30, pp. 3-6

Vargiu Andrea, (2001), *“Il nodo mancante”*, Milano, FrancoAngeli.

Vargiu, Andrea e Merler, Alberto, (1998), *“Analisi di rete: opzioni metodologiche e strumenti per la ricerca sociale”*, Sassari, Università degli studi di Sassari, Dipartimento di Economia, istituzioni e società, TipografiaTAS.

Veblen, Thorstein, (1953, ed. Or. 1899), *“The Theory of the Leisure Class”*, New York, Mentor.

Vitale, Annamaria, (2007), *“Sociologia della comunità”*, Roma, Carocci.

Wallerstein, Immanuel, (1974), *“The Modern World-System, vol. I: Capitalist Agriculture and the Origins of the European World-Economy in the Sixteenth Century”*, New York/London, Academic Press.

Wallerstein, Immanuel, (1980), *“The Modern World-System, vol. II: Mercantilism and the Consolidation of the European World-Economy, 1600-1750”*, New York, Academic Press.

Wallerstein, Immanuel, (1989), *“The Modern World-System, vol. III: The Second Great Expansion of the Capitalist World-Economy, 1730-1840's”*, San Diego, Academic Press.

Wasserman Stanley e Faust, Katherine, (1996), *“Social Network Analysis. Method and Applications”*, Cambridge, Cambridge University Press.

Weber, Max (1976, ed. Or. 1909), *“The agrarian sociology of ancient civilisations”*, Londra, New Left Books.

Wilk, Richard, (2006), *“Homecooking in the global village: Caribbean food from buccaneers to ecotourists”*, New York, Berg.

Zene, Cosimo, (2007), *“S'imbiatu: Gift and Community in Central Sardinia”*, Abingdon, Oxfordshire, Routledge.

Zene, Cosimo, (2009), *“Dialoghi Nulesi: Storia, Memoria, Identita' Di Nule (Sardegna) Nell'antropologia Di Andreas F.W. Bentzon”*. Nuoro, Edizioni ISRE.

## APPENDICE

### **Allegato 1: traccia per le interviste semi-direttive a 26 testimoni privilegiati residenti nelle aree di Assemini, Alto Oristanese e Carbonia.**

L'obiettivo principale delle interviste è quello della lettura delle modifiche/evoluzioni legate ad abitudini, consumi e tradizioni alimentari in rapporto allo sviluppo socio-economico registrato nei territori di interesse, a partire dal secondo dopoguerra e fino ad arrivare ai giorni nostri, riconducibile al fenomeno della modernizzazione.

Verrà adottata una duplice prospettiva temporale, al fine di delineare le abitudini e le “tradizioni culinarie” ante-modernizzazione, e quindi le modifiche man mano occorse, fino alla individuazione delle attuali abitudini alimentari.

Oltre all'importanza dei mutamenti socio-economici (che riteniamo fondamentali per la comprensione di come le abitudini e gli stili di consumo alimentare cambino nel corso del tempo), verrà dato rilievo alla presenza di forme codificate e differenziate di scambio, nel tentativo di coglierne l'evoluzione e i legami con forme differenziate di consumo alimentare.

Le interviste verranno condotte in maniera semi-direttiva, dando modo agli intervistati di discutere di tematiche specifiche, individuate a monte.

È prevista una prima batteria di questioni legate alla **biografia personale e familiare** dell'intervistato legate a: stato occupazionale attuale e passato (proprio, del proprio convivente o dei propri genitori), titolo di studio, detenzione di proprietà fondiaria, etc., l'obiettivo è quello di inquadrare con maggior precisione possibile le informazioni che il soggetto darà, all'interno della cornice dei cambiamenti socio-economici.

L'intervista vera e propria verrà aperta con una **domanda di riscaldamento**, volta a far emergere un ricordo o una emozione specifica legata al cibo (un alimento in particolare, una ricetta, un aneddoto o una particolare preparazione).

Successivamente verranno affrontate le seguenti aree tematiche:

Per ogni sezione vengono indicati gli obiettivi cognitivi generali e un set di possibili questioni da sottoporre agli intervistati, utili a mantenere traccia degli argomenti man mano trattati. Queste domande serviranno principalmente da remind per gli argomenti che saranno portati all'attenzione durante l'intervista.

### 1) Il cibo quotidiano.

Innanzitutto, verrà indagato l'ambito della quotidianità.

In tema di alimentare, riscuotono oggi ampio successo i richiami al tradizionale, alla tipicità dei prodotti, al binomio passato-genuinità. Prima di poter esprimere una opinione in merito a questo rinnovato interesse e ad una possibile relazione tra cibo "tradizionale" e cibo "genuino", occorre stabilire quale fosse la reale dieta alimentare seguita in passato, quali (sempre che vi siano stati) i cambiamenti che essa ha subito, e per quali ragioni. È necessario un primo chiarimento di cosa si intenda per passato. Si tenterà, quindi, di delineare la dieta alimentare prevalente nelle aree oggetto di analisi, a partire dal secondo dopo-guerra del secolo scorso, fino ad arrivare ai giorni nostri. L'obiettivo è quello di individuare i tratti essenziali delle abitudini alimentari in una società – un tempo – prevalentemente rurale, che subisce un veloce cambiamento in termini economici e sociali, attraverso un processo di modernizzazione e sviluppo industriale che prende forma a partire dagli anni Cinquanta.

Obiettivo cognitivo: individuare i principali ingredienti utilizzati, le modalità di approvvigionamento-preparazione-consumo e coglierne i mutamenti in prospettiva diacronica. Comprendere in che modo cambiamenti economici e paralleli cambiamenti sociali hanno portato nel tempo all'abbandono di taluni alimenti, all'acquisizione di altri o alla riscoperta di altri ancora.

#### **1.1 cibi prevalenti nella dieta quotidiana (cosa si mangiava in passato e cosa si mangia oggi)**

- Pensando alla sua infanzia/adolescenza, quali alimenti costituivano la dieta di tutti i giorni?
- Con che frequenza veniva consumata la carne? Di che tipo di carne si trattava?
- Che ruolo avevano il pane e i legumi nei pasti di tutti i giorni?
- Consumava pasta fresca o secca o ripiena? Con che frequenza?

- Consumava pesce/frutta/verdure? Con che frequenza?

- Queste abitudini alimentari sono rimaste uguali col passare del tempo? Cosa è cambiato? Ha perso l'abitudine di mangiare qualche pietanza oppure preso l'abitudine di mangiare alimenti che in passato non erano presenti?

- Da che alimenti è costituita la sua attuale dieta alimentare?

### 1.2 Fonti di approvvigionamento delle “materie prime”

Occorre cercare di capire in particolare quanto peso aveva in passato l'auto-produzione e quanto invece l'acquisto, e come nel tempo il rapporto tra i due sia cambiato.

- Come reperivate gli ingredienti necessari alla preparazione dei pasti (grano, farina, legumi, carni, ortaggi, etc)? Vi era auto-produzione, scambio (di che tipo) o acquisto?

- Quali alimenti venivano, necessariamente, acquistati?

- Che importanza avevano gli acquisti presso i negozi durante la sua infanzia/adolescenza? Nel tempo, è cambiata la quantità degli acquisti alimentari effettuati?

- In generale, che cambiamenti ritiene siano avvenuti nel corso del tempo (insistere in particolare su alcune fasi distinte quali infanzia-adolescenza, costituzione di un nucleo familiare proprio, condizione attuale)?

- Oggi, in che modo reperisce gli ingredienti necessari alla realizzazione dei pasti?

### 1.3 Modalità di conservazione delle “materie prime”

Ci si riferirà in particolare alla conservazione delle carni, dei cereali e dei legumi, nonché degli ortaggi. Si ipotizza che cambiamenti indotti dalla diffusione di elettrodomestici quali frigoriferi e congelatori, abbiano poi influito su tempi e modalità di preparazione e successivo consumo dei cibi.

- Durante la sua infanzia/adolescenza, in che modo venivano conservate le materie prime da utilizzare per la preparazione dei cibi (cereali, grano, carni, ortaggi, etc)?

- Col passare del tempo, queste abitudini cambiano?

- Oggi, come si comporta?

#### 1.4 Modalità di preparazione e conservazione degli alimenti

Si cercherà di descrivere la situazione pre e post elettrodomestici, dando risalto ai cambiamenti legati a tempi di preparazione/carico domestico, ruolo dei cibi freschi e surgelati, incidenza degli acquisti di cibi già pronti – non si pensi solo ai piatti pronti ma ad es. prodotti da forno.

- Durante la sua infanzia/adolescenza, come venivano conservati i cibi, una volta cotti/pronti per essere cucinati?

- Come cambiano modalità di conservazione dei cibi, tempi di preparazione e incidenza del relativo carico domestico a seguito dell'acquisto di elettrodomestici quali frigoriferi e congelatori (anche cucine dotate di fornelli a gas, a seconda dell'età dell'intervistato)?

- Oggi come organizza la preparazione e conservazione dei cibi (es.: prevalenza di preparazioni domestiche/casalinghe o prevalenza di acquisti? Consumo di cibi pronti? Acquisto giornaliero di cibi freschi o acquisti periodici e stoccaggio nella “dispensa)

#### 1.5 Strutturazione giornaliera dei pasti: legame con i ritmi di lavoro

Una visione romantica dell'evoluzione delle abitudini alimentari suggerirebbe la contrapposizione tra i ritmi lenti del passato – anche nel mangiare – e l'odierna vita frenetica - che porterebbe a consumare la maggior parte dei pasti fuori casa e a riunirsi a tavola al massimo per cena. Occorre fare chiarezza su quella che era in passato la strutturazione giornaliera dei pasti e quali i luoghi di consumo, in funzione delle attività lavorative svolte. Si cercherà di capire come le evoluzioni socio-economiche hanno influito sul loro cambiamento.

- Quanti pasti venivano/vengono consumati giornalmente?

- In passato, dove consumavate il pranzo e la cena? In che modo l'attività lavorativa svolta influiva sulle modalità di consumo dei pasti? Qual è la situazione odierna?

- Oltre al pranzo e alla cena, venivano consumati dei “fuori-pasto”, “spuntini”? In che occasioni, in cosa consistevano?

#### 1.6 Esistenza di rituali legati all'approvvigionamento e conservazione delle materie prime, e alla preparazione, conservazione e consumo degli alimenti

Probabilmente le questioni poste finora avranno fatto emergere rituali e pratiche specifiche legati alle varie fasi di approvvigionamento, preparazione e conservazione dei cibi (macellazione del maiale, tosatura delle pecore, preparazione e cottura del pane o dei dolci, raccolta delle olive, etc). Si ipotizza che queste pratiche potessero avere anche una valenza simbolica, (ad es. in termini di senso di appartenenza alla comunità), e che da queste discendessero forme differenziate di scambio non monetario dei beni alimentari. Si cercherà di definire il ruolo di queste pratiche all'interno della comunità, e la relativa evoluzione.

- (Sulla base delle risposte avute in precedenza) quali operazioni vedevano riuniti i vari membri della comunità?

- Chi partecipava alla (macellazione dei maiali, alla tosatura dei greggi, alla raccolta delle olive, etc)?

- A margine di queste attività venivano organizzate delle celebrazioni?

n.b per ognuna delle pratiche individuate chiedere una descrizione dell'avvenimento, presenza o meno di forme di scambio/redistribuzione/dono, inclusione o esclusione di alcuni membri della comunità, ecc..

1.7 Differenze di ruolo (in particolare di genere), legate all'espletamento dei compiti previsti nei passaggi precedenti

Chi si occupa di cosa? si analizzerà il legame tra abitudini alimentari e ruolo della donna in ambito domestico e in ambito lavorativo, facendo attenzione alle modifiche ai livelli di istruzione e di posizione lavorativa, che la modernizzazione socio-economica porta con sé.

- Durante la sua infanzia/adolescenza, da chi venivano svolte le differenti attività legate alla preparazione del cibo?

- La persona che si occupava di queste mansioni, svolgeva attività lavorativa al di fuori dell'ambito domestico?

- Quali erano i suoi compiti? questi sono cambiati nel corso del tempo? Se sì, a seguito di cosa (variazione stato civile, cambiamenti ambito professionale, etc)

- Oggi chi si occupa di svolgere queste attività? Questo soggetto svolge altre attività al di fuori dell'ambito domestico, e di che genere?

## 2) Il cibo delle feste/occasioni.

Ci si aspetta di individuare una serie di alimenti, il cui consumo in passato era circoscritto a specifici momenti dell'anno, connessi a ricorrenze religiose o della vita contadina. Oggi, invece, “i cibi delle feste”, i “cibi della tradizione” hanno parzialmente perduto il loro carattere stagionale. In questa fase dell'intervista si perseguirà un duplice obiettivo: individuare i cibi “tradizionalmente” legati a ricorrenze religiose o specifici periodi dell'anno; individuare il nesso tra questi cibi e la stagionalità delle materie prime impiegate per la loro realizzazione.

Si ritiene che, anche in questo caso, le modificate abitudini di consumo siano connesse a mutamenti di natura economica (es. perdita di rilevanza di specifiche attività agricole – tosatura, vendemmia, etc. – perdita del carattere di stagionalità delle materie prime).

Per ognuno dei cibi individuati, verranno raccolte informazioni relative alla festività collegata, agli ingredienti utilizzati e al loro approvvigionamento, a tempi e modalità di preparazione, tempi e luoghi del consumo, alla ripartizione dei ruoli e all'esistenza di specifici rituali connessi alla loro preparazione e consumo. Queste informazioni verranno comparate a quelle relative al cibo quotidiano, così da individuare delle possibili differenze

- Ricorda dei cibi che, durante la sua infanzia/adolescenza, venivano preparati esclusivamente in occasione di festività o eventi particolari?

- In che modo venivano reperiti (e conservati) gli ingredienti necessari?

- Quando e dove veniva preparato “il cibo in questione” (quanti giorni prima o in che momento della giornata)? Chi si occupava della preparazione?

- Come veniva consumato “il cibo in questione” (dove, da chi, venivano seguite specifiche regole)?

- Ricorda delle regole o dei rituali specifici legati alla preparazione e al consumo di questi alimenti?

- Come è cambiato nel tempo il consumo di questi prodotti? Oggi lei ancora li realizza/consuma in occasione di queste festività o ne risultano slegati?

3) Il cibo come strumento di regolazione dei rapporti socio-economici: forme di scambio non monetario (riconducibili alle categorie della reciprocità, redistribuzione, dono), e loro significato simbolico.

Nella fase immediatamente precedente all'epoca della "modernizzazione", gli approvvigionamenti alimentari venivano realizzati in larga parte attraverso l'auto-produzione e forme differenziate di scambio non monetario. Gli acquisti di tipo monetario rivestivano invece un ruolo marginale, innanzitutto per la scarsa disponibilità di moneta. Si tenterà di ricostruire il quadro (e la relativa evoluzione) dei differenti meccanismi di circolazione dei beni alimentari, insistendo sul loro ruolo nel mantenimento degli equilibri comunitari. Si cercherà di evidenziare le conseguenze del successivo aumento di liquidità (derivante dal maggiore benessere economico portato dalla modernizzazione), sia in termini di aumento degli acquisti di beni alimentari che di minore utilizzo delle forme di scambio non monetario (ci si chiede se a questi cambiamenti possa essere imputabile una trasformazione dei legami comunitari pre-esistenti e se il loro eventuale persistere favorisca o meno il permanere di peculiari abitudini di consumo).

- Ricorda se nella sua infanzia/adolescenza vi fosse l'abitudine di scambiare, donare o redistribuire cibo, senza l'impiego di denaro?

- Tra chi avvenivano questi scambi/donazioni?

- Vi erano delle specifiche regole da seguire (es. dopo l'uccisione del maiale, chiedere se delle parti specifiche dell'animale fossero destinate a specifici soggetti)?

- Questi scambi/doni interessavano tutta la comunità (es. nel caso di macellazioni durante ricorrenze religiose e successiva redistribuzione a tutti gli abitanti del paese) o rientravano tra le strategie individuali di approvvigionamento alimentare (es. pastore che baratta formaggi in cambio di ortaggi)?

- Queste abitudini permangono tuttora? Se no, in che modo sono state sostituite?

4) Il consumo di pasti fuori casa.

Attualmente trova una certa diffusione l'abitudine di consumare pasti fuori casa. Non ci si riferisce al consumo extra-domestico di pasti preparati da sé (esempio il pranzo in ufficio portato da casa) ma alla fruizione di servizi di ristorazione in locali appositi. Si tenterà di

descrivere l'evoluzione di questa abitudine, a partire dalla crescita di disponibilità economica individuale.

- Ricorda, durante la sua infanzia/adolescenza, l'abitudine a consumare pasti presso ristoranti/trattorie o simili?
- Chi fruiva di questi servizi? Uomini, donne, famiglie?
- Quando hanno iniziato a diffondersi in maniera evidente ristoranti, etc?
- Quando ha iniziato a fruire di questi servizi (nel caso lo abbia fatto)?
- Attualmente ha l'abitudine di fruire di servizi di ristorazione di questo genere? (Se sì, chiedere che genere di ristoranti, quanto di frequente, che tipologia di pasti vi consuma, in compagnia di chi)

#### 5) Gli acquisti alimentari.

Nei punti precedenti si sono fatti dei riferimenti agli acquisti monetari e al loro aumentare, in funzione del maggiore benessere economico e della maggiore circolazione di moneta. In questa sezione la tematica verrà approfondita, provando a tracciare l'evoluzione di questa tipologia di acquisti, non solo in termini quantitativi ma anche individuando le diverse categorie di prodotti che hanno man mano fatto la loro comparsa sugli scaffali dei negozi. Verranno chiesti chiarimenti sulle attuali abitudini di acquisto (e relativo consumo). Sulla base delle informazioni raccolte, si tenterà di individuare alcune possibili tipologie di consumatori (collegando le abitudini di acquisto dichiarate col vissuto emergente dall'intervista nella sua interezza), utili a indirizzare il successivo lavoro di somministrazione dei questionari.

- Ricorda in cosa consistevano gli acquisti alimentari che la sua famiglia realizzava durante la sua infanzia/adolescenza?
- Quali nuove tipologie di alimenti sono state introdotte col passare del tempo?
- In che modo sono cambiati gli acquisti alimentari, della sua famiglia prima, e suoi personali dopo?
- In cosa consistono oggi gli acquisti alimentari da lei realizzati?

- Oggi, dove effettua questi acquisti (mercato, produzione propria, grossa distribuzione, negozi specializzato, etc)?
- Secondo che criterio sceglie di acquistare i beni alimentari?
- Secondo che criterio sceglie di recarsi presso un venditore piuttosto che un altro?

#### 6) Diffusione e impiego di elettrodomestici.

Come al punto 5, la tematica della diffusione di elettrodomestici è stata parzialmente affrontata all'interno dei punti precedenti. In questa sezione verranno approfonditi gli spunti emersi nel corso dell'intervista. L'obiettivo principale è l'individuazione delle modifiche alle abitudini alimentari dovute alla diffusione di prodotti tecnologici per la preparazione e conservazione dei cibi.

- Ricorda se, durante la sua infanzia/adolescenza, la sua famiglia possedeva già elettrodomestici quali frigorifero e congelatore, e cucina/forno a gas?
- A quando risale il loro acquisto?
- In che modo li utilizzavate? Dopo l'acquisto cosa è cambiato nel suo (e della sua famiglia) modo di alimentarsi (rispetto a tempi e modalità di preparazione dei pasti)?
- Come li utilizza oggi (il riferimento va in particolare all'impiego del congelatore)?

#### 7) Il cibo e la struttura dei pasti oggi

Sulle base degli spunti emersi in precedenza, attraverso questa sezione si tenterà di attualizzare il discorso, focalizzando l'attenzione sulla struttura dei pasti odierna, sui principali alimenti consumati e sulle più generali propensioni alimentari (tendenza al consumo di cibi certificati, mantenimento di abitudini più tradizionali, etc.)

- Quanti pasti consuma giornalmente?
- Come sono strutturati, di solito, i diversi pasti? (in particolare pranzo e cena, presenza di più portate, piatti unici, etc)?

- Dove pranza/cena abitualmente?
- Che tipologie di cibi compongono la sua dieta? (pasta, ortaggi, carne, cibi pronti, etc.)
- Predilige l'acquisto di specifiche categorie di cibi? (ad esempio cibi certificati, biologici, produzione locale)
- Quali sono le principali motivazioni che la spingono ad acquistare taluni alimenti piuttosto che altri? (convenienza economica, gusto, salute, ecc.)

In chiusura verificare che l'intervistato non voglia eventualmente approfondire delle questioni trattate in precedenza, o aggiungere altro.

## Allegato 2: survey sulle abitudini alimentari odierne

### *Abitudini alimentari e dimensione economica del cibo nella Sardegna post-modernizzazione*

Da compilare a cura di uno dei genitori

#### Sezione I - Il cibo e la vita quotidiana

##### **1) Le chiedo di selezionare i pasti che lei consuma quotidianamente.**

Solo per i pasti che segnerà, le chiedo di indicare anche il luogo nel quale, abitualmente, li consuma.  
(indicare una sola preferenza)

a)  **Colazione:**

- A casa propria
- Ospite a casa d'altri (a casa dei genitori, dei suoceri, zii, amici, etc.)
- In un luogo pubblico (bar, ristorante, trattoria, etc.)
- Sul luogo di lavoro (in ufficio, mensa aziendale, etc.)
- Altro, specificare: \_\_\_\_\_

b)  **Merenda a metà mattina:**

- A casa propria
- Ospite a casa d'altri (a casa dei genitori, dei suoceri, zii, amici, etc.)
- In un luogo pubblico (bar, ristorante, trattoria, etc.)
- Sul luogo di lavoro (in ufficio, mensa aziendale, etc.)
- Altro, specificare: \_\_\_\_\_

c)  **Pranzo:**

- A casa propria
- Ospite a casa d'altri (a casa dei genitori, dei suoceri, zii, amici, etc.)
- In un luogo pubblico (bar, ristorante, trattoria, etc.)
- Sul luogo di lavoro (in ufficio, mensa aziendale, etc.)
- Altro, specificare: \_\_\_\_\_

d)  **Spuntino pomeridiano:**

- A casa propria
- Ospite a casa d'altri (a casa dei genitori, dei suoceri, zii, amici, etc.)
- In un luogo pubblico (bar, ristorante, trattoria, etc.)
- Sul luogo di lavoro (in ufficio, mensa aziendale, etc.)
- Altro, specificare: \_\_\_\_\_

e)  **Aperitivo**

- A casa propria

- Ospite a casa d'altri (a casa dei genitori, dei suoceri, zii, amici, etc.)
- In un luogo pubblico (bar, ristorante, trattoria, etc.)
- Sul luogo di lavoro (in ufficio, mensa aziendale, etc.)
- Altro, specificare: \_\_\_\_\_

**f)  Cena**

- A casa propria
- Ospite a casa d'altri (a casa dei genitori, dei suoceri, zii, amici, etc.)
- In un luogo pubblico (bar, ristorante, trattoria, etc.)
- Sul luogo di lavoro (in ufficio, mensa aziendale, etc.)
- Altro, specificare: \_\_\_\_\_

**g)  Altro pasto, specificare \_\_\_\_\_**

- A casa propria
- Ospite a casa d'altri (a casa dei genitori, dei suoceri, zii, amici, etc.)
- In un luogo pubblico (bar, ristorante, trattoria, etc.)
- Sul luogo di lavoro (in ufficio, mensa aziendale, etc.)
- Altro, specificare: \_\_\_\_\_

**2) Per quanto riguarda il pranzo e la cena, indichi di quali portate si compongono abitualmente i pasti da lei consumati nei giorni feriali.**

*(è possibile indicare più preferenze)*

**a) Pranzo:**

- antipasto
- primo
- secondo
- contorno di verdure e/o ortaggi
- piatto unico
- frutta
- dessert

**b) Cena:**

- antipasto
- primo
- secondo
- contorno di verdure e/o ortaggi
- piatto unico
- frutta
- dessert

**3) Con che frequenza lei consuma le seguenti categorie di alimenti?**

*Le chiedo di posizionarsi in una scala che va da 1 a 5, dove:*

1 = mai      2 = 1 volta al mese      3 = più volte al mese      4 = più volte a settimana      5 = ogni giorno

- |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|
| a) Pane e prodotti da forno   | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| b) Pasta secca e riso   | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| c) Paste fresche<br>(lasagne, ravioli, tortelli, gnocchi di patate, etc.)   | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| d) Primi piatti e prodotti da forno surgelati o precotti (zuppe, risotti, pizze e focacce surgelate, etc.)                      | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| e) Cereali (orzo, farro, avena, etc.)   | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| f) Legumi secchi o freschi (lenticchie, ceci, fagioli, piselli, fave, etc.)   | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| g) Ortaggi e verdure  | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| h) Frutta fresca  | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| i) Carni bianche (pollo, tacchino, coniglio, suino, vitello, agnello, capretto, etc.)   | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| j) Carni rosse (bovino, ovino e caprino adulti, equino, etc.)   | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| k) Selvaggina (quaglie, pernici, tortore, lepri, etc.)  | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| l) Pesci, crostacei e molluschi freschi   | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| m) Pesci, crostacei e molluschi surgelati   | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| n) Preparati surgelati o precotti a base di carne o pesce (spinacine, bastoncini di merluzzo, hamburger, surimi, etc.)          | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| o) Salumi e insaccati   | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| p) Formaggi stagionati e semi-stagionati (parmigiano reggiano, pecorino, etc.)  | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| q) Uova   | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| r) Latticini (latte, yogurt, ricotta, panna, formaggi freschi, formaggini, sottilette, etc.)                                    | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| s) Conserve fatte in casa (sottoli, olive in salamoia, marmellate, pomodori secchi, etc.)                                       | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| t) Cibi dolci fatti in casa (torte, biscotti, creme, etc.)  | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| u) Cibi dolci confezionati (biscotti, tortine, cereali per la colazione, marmellate, creme, gelati, dolci da pasticceria, etc.) | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| v) Snack salati e da forno confezionati (patatine, frutta secca, rustici, etc.)   | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| w) Cibi da asporto (pizza, hamburger, fritti, prodotti da gastronomia, etc.)  | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| x) Prodotti spontanei (funghi, asparagi, cicoria, etc.)   | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
| y) Prodotti in scatola (sottoli, sottaceti, tonno, legumi, frutta sciropata, etc.)  | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |

### 3bis) Con che frequenza lei consuma i seguenti alimenti e bevande?

Le chiedo di posizionarsi in una scala che va da 1 a 5, dove:

1 = mai

2 = 1 volta al mese

3 = più volte al mese

4 = più volte a settimana

5 = ogni giorno

- |  |   |       |   |       |   |       |   |       |   |
|--|---|-------|---|-------|---|-------|---|-------|---|
| a) Olio extra-vergine di oliva   | ① | ----- | ② | ----- | ③ | ----- | ④ | ----- | ⑤ |
| b) Oli vegetali (olio di oliva, semi di girasole, olio di semi vari, etc.) | ① | ----- | ② | ----- | ③ | ----- | ④ | ----- | ⑤ |
| c) Burro   | ① | ----- | ② | ----- | ③ | ----- | ④ | ----- | ⑤ |
| d) Strutto   | ① | ----- | ② | ----- | ③ | ----- | ④ | ----- | ⑤ |
| e) Margarine vegetali  | ① | ----- | ② | ----- | ③ | ----- | ④ | ----- | ⑤ |
| f) Salse e insaporitori (maionese, ketchup, senape, etc.)                  | ① | ----- | ② | ----- | ③ | ----- | ④ | ----- | ⑤ |
| g) Zucchero bianco   | ① | ----- | ② | ----- | ③ | ----- | ④ | ----- | ⑤ |
| h) Dolcificanti (aspartame, fruttosio, etc.)                               | ① | ----- | ② | ----- | ③ | ----- | ④ | ----- | ⑤ |
| i) Zucchero di canna   | ① | ----- | ② | ----- | ③ | ----- | ④ | ----- | ⑤ |
| j) Miele   | ① | ----- | ② | ----- | ③ | ----- | ④ | ----- | ⑤ |
| k) Caffè   | ① | ----- | ② | ----- | ③ | ----- | ④ | ----- | ⑤ |
| l) The   | ① | ----- | ② | ----- | ③ | ----- | ④ | ----- | ⑤ |
| m) Infusi (camomilla, tisane alle erbe, etc.)                              | ① | ----- | ② | ----- | ③ | ----- | ④ | ----- | ⑤ |
| n) Bibite analcoliche (succhi di frutta, bevanda gassate, etc.)            | ① | ----- | ② | ----- | ③ | ----- | ④ | ----- | ⑤ |
| o) Birra   | ① | ----- | ② | ----- | ③ | ----- | ④ | ----- | ⑤ |
| p) Vino  | ① | ----- | ② | ----- | ③ | ----- | ④ | ----- | ⑤ |
| q) Superalcolici (distillati, grappe, cocktails, etc.)                     | ① | ----- | ② | ----- | ③ | ----- | ④ | ----- | ⑤ |

### 4) Con che frequenza lei consuma le seguenti pietanze?

Le chiedo di posizionarsi in una scala che va da 1 a 5, dove:

1 = mai

2 = 1 volta al mese

3 = più volte al mese

4 = più volte a settimana

5 = ogni giorno

- |   |   |       |   |       |   |       |   |       |   |
|---|---|-------|---|-------|---|-------|---|-------|---|
| a) Zuppe e minestre a base di prodotti freschi e/o secchi | ① | ----- | ② | ----- | ③ | ----- | ④ | ----- | ⑤ |
|---|---|-------|---|-------|---|-------|---|-------|---|

- |    |  |                           |
|----|--|---------------------------|
| b) | Zuppe e minestre a base di prodotti surgelati e/o precotti   | ①-----②-----③-----④-----⑤ |
| c) | Primi piatti elaborati (a base di paste fresche/ripiene, conditi con sughi elaborati, risotti, pasta al forno, etc.)   | ①-----②-----③-----④-----⑤ |
| d) | Primi piatti veloci (a base di sughi semplici o anche già pronti, pesto, prodotti in busta, surgelati, etc.)   | ①-----②-----③-----④-----⑤ |
| e) | Insalate di verdure crude  | ①-----②-----③-----④-----⑤ |
| f) | Contorni a base di verdure e ortaggi cotti   | ①-----②-----③-----④-----⑤ |
| g) | Secondi a base di carne o pesce poco elaborati (fettine, filetti, prodotti in scatola, preparati a base di carne o pesce pronti/precotti/surgelati quali cotolette, hamburger, bastoncini, etc.) | ①-----②-----③-----④-----⑤ |
| h) | Secondi a base di carne o pesce molto elaborati (stufati, arrostiti, brasati, zuppe di pesce, etc.)  | ①-----②-----③-----④-----⑤ |

**5) Quanto tempo viene dedicato in media per la preparazione dei seguenti pasti, all'interno del suo nucleo familiare? (si fa riferimento alle sole persone che risiedono nella sua stessa abitazione)**

**a) pranzi nei giorni feriali**

- fino a 15 minuti
- tra i 15 e i 30 minuti
- tra i 30 minuti e 1 ora
- tra 1 e 2 ore
- più di 2 ore

**b) cene nei giorni feriali**

- fino a 15 minuti
- tra i 15 e i 30 minuti
- tra i 30 minuti e 1 ora
- tra 1 e 2 ore
- più di 2 ore

**c) pranzi nei giorni festivi**

- fino a 15 minuti
- tra i 15 e i 30 minuti
- tra i 30 minuti e 1 ora
- tra 1 e 2 ore

più di 2 ore

**d) cene nei giorni festivi**

fino a 15 minuti

tra i 15 e i 30 minuti

tra i 30 minuti e 1 ora

tra 1 e 2 ore

più di 2 ore

**6) È possibile individuare molteplici attività legate alla preparazione e consumo del cibo. Per ognuna delle attività elencate di seguito, le chiedo di indicare chi, a casa sua, se ne occupa in maniera prevalente. (indicare una sola preferenza)**

**a) gestire la "lista della spesa"** (verificare quali prodotti sono in esaurimento o individuare quali acquisti prediligere in base a promozioni o stagionalità, etc.)

io

il/la partner (moglie/marito/convivente, etc.)

altra persona appartenente al nucleo familiare (si fa riferimento alle sole persone che risiedono nella sua stessa abitazione)

un familiare, amico/a, conoscente che svolge questa mansione senza ricever alcun compenso

una persona pagata per svolgere questa mansione

nessuno

altro, specificare \_\_\_\_\_

**b) fare la spesa**

io

il/la partner (moglie/marito/convivente, etc.)

altra persona appartenente al nucleo familiare (si fa riferimento alle sole persone che risiedono nella sua stessa abitazione)

un familiare, amico/a, conoscente che svolge questa mansione senza ricever alcun compenso

una persona pagata per svolgere questa mansione

altro, specificare \_\_\_\_\_

nessuno

**c) conservare i cibi in casa (preparazione e sistemazione degli alimenti in dispensa, freezer, frigorifero, etc.)**

io

il/la partner (moglie/marito/convivente, etc.)

altra persona appartenente al nucleo familiare (si fa riferimento alle sole persone che risiedono nella sua stessa abitazione)

un familiare, amico/a, conoscente che svolge questa mansione senza ricever alcun compenso

una persona pagata per svolgere questa mansione

altro, specificare \_\_\_\_\_

nessuno

**d) decidere cosa mangiare**

io

il/la partner (moglie/marito/convivente, etc.)

altra persona appartenente al nucleo familiare (si fa riferimento alle sole persone che risiedono nella sua stessa abitazione)

un familiare, amico/a, conoscente che svolge questa mansione senza ricever alcun compenso

una persona pagata per svolgere questa mansione

nessuno

altro, specificare \_\_\_\_\_

**e) cucinare**

io

il/la partner (moglie/marito/convivente, etc.)

altra persona appartenente al nucleo familiare (si fa riferimento alle sole persone che risiedono nella sua stessa abitazione)

un familiare, amico/a, conoscente che svolge questa mansione senza ricever alcun compenso

una persona pagata per svolgere questa mansione

nessuno

altro, specificare \_\_\_\_\_

**f) apparecchiare e sparecchiare la tavola**

io

il/la partner (moglie/marito/convivente, etc.)

altra persona appartenente al nucleo familiare (si fa riferimento alle sole persone che risiedono nella sua stessa abitazione)

un familiare, amico/a, conoscente che svolge questa mansione senza ricever alcun compenso

una persona pagata per svolgere questa mansione

nessuno

altro, specificare \_\_\_\_\_

**g) riordinare e pulire la cucina**

- io
- il/la partner (moglie/marito/convivente, etc.)
- altra persona appartenente al nucleo familiare (si fa riferimento alle sole persone che risiedono nella sua stessa abitazione)
- un familiare, amico/a, conoscente che svolge questa mansione senza ricever alcun compenso
- una persona pagata per svolgere questa mansione
- nessuno
- altro, specificare \_\_\_\_\_

**h) lavare i piatti/caricare la lavastoviglie**

- io
- il/la partner (moglie/marito/convivente, etc.)
- altra persona appartenente al nucleo familiare (si fa riferimento alle sole persone che risiedono nella sua stessa abitazione)
- un familiare, amico/a, conoscente che svolge questa mansione senza ricever alcun compenso
- una persona pagata per svolgere questa mansione
- nessuno
- altro, specificare \_\_\_\_\_

**Sezione II - Il cibo delle feste**

**7) A casa sua vengono preparati e/o consumati dei cibi particolari in occasione di feste e ricorrenze?**

*(si fa riferimento alle sole persone che risiedono nella sua stessa abitazione)*

- sì, ne indichi almeno tre

---



---



---

- no, si mangiano esattamente le stesse cose che vengono consumate nei giorni feriali

**8) Da chi vengono preparati gli alimenti consumati durante feste e ricorrenze?**

*(è possibile indicare più preferenze)*

- li prepariamo in casa (si fa riferimento alle sole persone che risiedono nella sua stessa abitazione)
- acquistiamo questi alimenti già pronti (presso gastronomie, rosticcerie, pasticcerie, etc.)
- vengono preparati da familiari, amici o conoscenti

**9) Di quali portate si compongono abitualmente i pasti delle festività? (è possibile indicare più preferenze)**

- antipasto
- primo
- secondo
- contorno di verdure e/o ortaggi
- piatto unico
- frutta
- dessert

**10) Di seguito troverà un elenco di attività legate alla preparazione dei cibi, caratterizzate dall'essere svolte in gruppo. Le chiedo di selezionare le attività alle quali prende parte, e indicare con quali persone vi partecipa.**

*(è possibile indicare più preferenze)*

**a)  Preparazione dolci, pane, pasta, prodotti da forno**

- membri del proprio nucleo familiare (si fa riferimento alle sole persone che risiedono nella sua stessa abitazione)
- altri parenti
- amici
- conoscenti
- colleghi di lavoro

**b)  Macellazione bestiame**

- membri del proprio nucleo familiare (si fa riferimento alle sole persone che risiedono nella sua stessa abitazione)
- altri parenti
- amici
- conoscenti
- colleghi di lavoro

**c)  Preparazione salumi**

- membri del proprio nucleo familiare (si fa riferimento alle sole persone che risiedono nella sua stessa abitazione)
- altri parenti
- amici
- conoscenti
- colleghi di lavoro

**d)  Preparazione formaggi**

- membri del proprio nucleo familiare (si fa riferimento alle sole persone che risiedono nella sua stessa abitazione)
- altri parenti
- amici
- conoscenti
- colleghi di lavoro

**e)  Altro, specificare: \_\_\_\_\_**

- membri del proprio nucleo familiare (si fa riferimento alle sole persone che risiedono nella sua stessa abitazione)
- altri parenti
- amici
- conoscenti
- colleghi di lavoro

**11) Le attività indicate nella domanda precedente vengono svolte nel corso di feste o ricorrenze? (è possibile indicare più preferenze)**

- Feste religiose nazionali (Natale, Pasqua, etc.)
- Feste religiose locali (ricorrenze per il Santo patrono, etc.)
- Altre feste nazionali (ferragosto, pasquetta, etc.)
- Ricorrenze familiari religiose quali battesimi, comunioni, cresime
- Ricorrenze familiari non religiose quali compleanni, anniversari, feste di laurea, etc...
- Non c'è una occasione precisa
- Altre occasioni. *specificare:* \_\_\_\_\_

**Sezione III - Le fonti di approvvigionamento delle "materie prime"**

**12) Attraverso quali canali lei e i componenti del suo nucleo familiare reperite i prodotti necessari alla vostra alimentazione?**

*(si fa riferimento alle sole persone che risiedono nella sua stessa abitazione)*

*Le chiedo di posizionarsi in una scala che va da 1 a 5, dove:*

1 = mai

2 = raramente

3 = talvolta

4 = abbastanza spesso

5 = molto spesso

- a) **Acquisto presso la Grande Distribuzione Organizzata** (supermercati quali Auchan, Carrefour, Iper Pan, etc.)
- b) **Acquisto presso Discount** (Eurospin, Lidl, Hardis, etc.)
- c) **Acquisto presso piccole rivendite di generi alimentari**
- d) **Acquisto presso negozianti di fiducia** (es. macelleria, pescheria, frutta e verdura, etc.)
- e) **Acquisto presso privati**
- f) **Acquisto presso GAS** (gruppi di acquisto solidale), **mercati a km zero** (Campagna Amica della Coldiretti), etc.
- g) **Auto-produzione** (prodotti del proprio orto o allevamento)
- h) **Caccia, pesca, raccolta** (raccolta di funghi, asparagi, erbe spontanee, lumache, cacciagione, etc.)
- i) **Baratto con prodotti ai quali viene attribuito il medesimo valore**
- j) **Dono da parte di amici, familiari o conoscenti**
- k) **Acquisto presso centri specializzati in alimentazione biologica, alternativa, etnica, etc.**

**13) Nel suo nucleo familiare è presente l'abitudine di scambiare o donare cibo, senza l'impiego di denaro?**

(si fa riferimento alle sole persone che risiedono nella sua stessa abitazione)

No

Sì, specificare: (è possibile indicare più preferenze)

- Scambio di alimenti auto-prodotti (carni, salumi, uova, formaggi, ortaggi, frutta, verdura, etc.)
- Scambio di bevande auto-prodotte (vino, liquori, grappe, infusi, etc.)
- Scambio di prodotti della caccia o pesca
- Scambio di prodotti raccolti in natura (funghi, asparagi, erbe spontanee, lumache, etc.)
- Scambio di paste alimentari, pane, prodotti da forno, dolci realizzati domesticamente
- Altro, specificare: \_\_\_\_\_

**14) Tra chi avvengono questi scambi o donazioni?**

(è possibile indicare più preferenze)

- Parenti
- Amici
- Conoscenti
- Vicini di casa
- Colleghi di lavoro
- Altro, specificare: \_\_\_\_\_

**15) Indichi quanta importanza hanno per lei i seguenti criteri di scelta per l'acquisto degli alimenti che consuma.**

Le chiedo di posizionarsi in una scala che va da 1 a 5, dove:

1 = nessuna importanza      2 = poca importanza      3 = né poca né molto importanza      4 = abbastanza importanza  
5 = molta importanza

- a) convenienza economica      ①-----②-----③-----④-----⑤
- b) gusto      ①-----②-----③-----④-----⑤
- c) salubrità      ①-----②-----③-----④-----⑤
- d) provenienza locale      ①-----②-----③-----④-----⑤
- e) tipicità      ①-----②-----③-----④-----⑤
- f) tracciabilità del prodotto      ①-----②-----③-----④-----⑤
- g) trasparenza della filiera      ①-----②-----③-----④-----⑤
- h) Altro, specificare: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**16) Indichi quanta importanza hanno per lei i seguenti criteri per la scelta di recarsi presso un venditore piuttosto che un altro.**

Le chiedo di posizionarsi in una scala che va da 1 a 5, dove:

1 = nessuna importanza      2 = poca importanza      3 = né poca né molto importanza      4 = abbastanza importanza  
5 = molta importanza

- a) comodità      ①-----②-----③-----④-----⑤
- b) economicità      ①-----②-----③-----④-----⑤
- c) fiducia      ①-----②-----③-----④-----⑤
- d) Altro, specificare: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**17) Indichi quanto spesso lei (o chi all'interno del suo nucleo familiare fa abitualmente la spesa) acquista le seguenti categorie di cibi.**

Le chiedo di posizionarsi in una scala che va da 1 a 5, dove:

1 = mai      2 = raramente      3 = talvolta      4 = abbastanza spesso      5 = molto spesso

- a) cibi certificati (doc, dop, igt, docg, marchi locali di provenienza)      ①-----②-----③-----④-----⑤
- b) cibi biologici certificati      ①-----②-----③-----④-----⑤
- c) cibi provenienti da produzione locale anche non certificata      ①-----②-----③-----④-----⑤

**Sezione IV - Andare a mangiar fuori**

**18) Per ognuno dei seguenti esercizi commerciali, le chiedo di indicare con che frequenza vi si reca, e con chi.**

Le chiedo di posizionarsi in una scala che va da 1 a 5, dove:

1 = mai      2 = 1 volta al mese      3 = più volte al mese      4 = più volte a settimana      5 = ogni giorno

- a) Ristoranti      ①      ②-----③-----④-----⑤

Con chi vi si reca?

- Da solo/a  
 Con membri del nucleo familiare  
 Altri parenti  
 Colleghi di lavoro  
 Amici  
 Altro, specificare: \_\_\_\_\_

- b) Pizzerie, trattorie e pub      ①      ②-----③-----④-----⑤

Con chi vi si reca?

- Da solo/a  
 Con membri del nucleo familiare  
 Altri parenti  
 Colleghi di lavoro  
 Amici  
 Altro, specificare: \_\_\_\_\_

c) Tavola calda, fast-food, mensa, self-service

① ----- ② ----- ③ ----- ④ ----- ⑤

Con chi vi si reca?

- Da solo/a
- Con membri del nucleo familiare
- Altri parenti
- Colleghi di lavoro
- Amici
- Altro, specificare: \_\_\_\_\_

## Sezione VI – Tecnologia in cucina

**19) Di seguito troverà un elenco di elettrodomestici per la realizzazione e conservazione degli alimenti.**

**Le chiedo di selezionare quelli posseduti all'interno del suo nucleo familiare.**

**Per ognuno di questi, indichi inoltre con che frequenza lei o i componenti del suo nucleo familiare, li utilizzate.**

*(si fa riferimento alle sole persone che risiedono nella sua stessa abitazione)*

Le chiedo di posizionarsi in una scala che va da 1 a 5, dove:

1 = mai      2 = 1 volta al mese      3 = più volte al mese      4 = più volte a settimana      5 = ogni giorno

|    | Elettrodomestico                                 | Frequenza d'uso                   |
|----|--|-----------------------------------|
| a) | <input type="checkbox"/> Frigorifero             | ① ----- ② ----- ③ ----- ④ ----- ⑤ |
| b) | <input type="checkbox"/> Freezer                 | ① ----- ② ----- ③ ----- ④ ----- ⑤ |
| c) | <input type="checkbox"/> Forno                   | ① ----- ② ----- ③ ----- ④ ----- ⑤ |
| d) | <input type="checkbox"/> Forno a micro-onde      | ① ----- ② ----- ③ ----- ④ ----- ⑤ |
| e) | <input type="checkbox"/> Tostapane               | ① ----- ② ----- ③ ----- ④ ----- ⑤ |
| f) | <input type="checkbox"/> Piastra/Grill elettrico | ① ----- ② ----- ③ ----- ④ ----- ⑤ |
| g) | <input type="checkbox"/> Friggitrice             | ① ----- ② ----- ③ ----- ④ ----- ⑤ |
| h) | <input type="checkbox"/> Bollitore elettrico     | ① ----- ② ----- ③ ----- ④ ----- ⑤ |

- i)  Cuoci-riso elettrico      ①-----②-----③-----④-----⑤
- j)  Vaporiera elettrica      ①-----②-----③-----④-----⑤
- k)  Planetaria      ①-----②-----③-----④-----⑤
- l)  Food Processor (Bimby o simili)      ①-----②-----③-----④-----⑤
- m)  Centrifuga      ①-----②-----③-----④-----⑤
- n)  Frullatore      ①-----②-----③-----④-----⑤
- o)  Tritatutto      ①-----②-----③-----④-----⑤
- p)  Mixer a immersione      ①-----②-----③-----④-----⑤
- q)  Fruste elettriche      ①-----②-----③-----④-----⑤
- r)  Impastatrice      ①-----②-----③-----④-----⑤
- s)  Sfogliatrice      ①-----②-----③-----④-----⑤

### Sezione biografica

20) Sesso:       M     F

21) Età: \_\_\_\_\_

22) Luogo di residenza attuale: \_\_\_\_\_

23) Luogo principale di residenza fino ai 19 anni: \_\_\_\_\_

24) Qual è il suo titolo di studio?

- Nessun titolo
- Licenza elementare
- Licenza media
- Titolo di istruzione secondaria superiore che non permette l'accesso all'università
- Diploma di scuola superiore che permette l'accesso all'università
- Laurea
- Titolo superiore alla laurea (specificare) \_\_\_\_\_
- Altro \_\_\_\_\_

Non sa/Non vuole rispondere

**25) Qual è la sua attuale occupazione?**

Imprenditore

Libero professionista

Lavoratore autonomo

Lavoratore con contratto flessibile (co.co.co, co.co.pro, voucher, apprendistato, etc...)

Lavoratore in cassa integrazione straordinaria, o in mobilità, o impiegato in lavori socialmente utili

Lavoratore dipendente

Studente/essa

Casalinga

Inattivo

Pensionato

Disoccupato / in cerca di occupazione

Occupato/a irregolare

Altro \_\_\_\_\_

Non sa/Non vuole rispondere

**26) In che settore economico è attualmente occupato/a?**

Agricoltura

Allevamento

Pesca

Silvicoltura

Industria

Edilizia

Commercio

Artigianato

Servizi idrici, elettrici, fognari

Turismo

Sanità e Servizi alla persona

Servizi amministrativi, finanziari

- Trasporti
- Ricerca e istruzione
- Telecomunicazioni
- Cultura e spettacolo
- Altro \_\_\_\_\_
- Non sa/Non vuole rispondere

**27) Qual è il suo stato civile?**

- Celibe/Nubile
- Coniugato / Convivente
- Divorziato/Separato
- Vedovo
- Non sa / Non vuole rispondere

**28) Qual è il titolo di studio del suo coniuge/convivente?**

- Nessun titolo
- Licenza elementare
- Licenza media/avviamento professionale
- Titolo di istruzione secondaria superiore che non permette l'accesso all'università
- Diploma di scuola superiore che permette l'accesso all'università
- Laurea
- Titolo superiore alla laurea (specificare) \_\_\_\_\_
- Altro \_\_\_\_\_
- Non sa/Non vuole rispondere

**29) Qual è l'attuale occupazione svolta dal suo coniuge/convivente?**

- Imprenditore
- Libero professionista
- Lavoratore autonomo
- Lavoratore con contratto flessibile (co.co.co, co.co.pro, voucher, apprendistato, etc...)
- Lavoratore in cassa integrazione straordinaria, o in mobilità, o impiegato in lavori socialmente utili
- Lavoratore dipendente
- Studente/essa

- Casalinga
- Inattivo
- Pensionato
- Disoccupato / in cerca di occupazione
- Occupato/a irregolare
- Altro \_\_\_\_\_
- Non sa/Non vuole rispondere

**30) In che settore economico è attualmente occupato/a il suo coniuge/convivente?**

- Agricoltura
- Allevamento
- Pesca
- Silvicoltura
- Industria
- Edilizia
- Commercio
- Artigianato
- Servizi idrici, elettrici, fognari
- Turismo
- Sanità e Servizi alla persona
- Servizi amministrativi, finanziari
- Trasporti
- Ricerca e istruzione
- Telecomunicazioni
- Cultura e spettacolo
- Altro \_\_\_\_\_
- Non sa/Non vuole rispondere

**31) In riferimento alla sua famiglia di origine, quale era il titolo di studio del capofamiglia?**

- Assenza del genitore

- Nessun titolo
- Licenza elementare
- Licenza media/avviamento professionale
- Titolo di istruzione secondaria superiore che non permette l'accesso all'università
- Diploma di scuola superiore che permette l'accesso all'università
- Laurea
- Titolo superiore alla laurea (specificare) \_\_\_\_\_
- Altro \_\_\_\_\_
- Non sa/Non vuole rispondere

**32) In riferimento alla sua famiglia di origine, quale era la professione principale svolta dal capofamiglia?**

- Imprenditore (con + di 15 dipendenti)
- Libero professionista
- Dirigente, quadro (pubblico o privato), ufficiale delle forze armate
- Imprenditore (da 4 a 15 dipendenti)
- Lavoratore autonomo nei settori del commercio, artigianato, edilizia, turismo, etc... (da 0 a 4 dipendenti)
- Impiegato, tecnico, insegnante
- Operaio specializzato
- Operaio generico
- Lavoratore autonomo nei settori agricoltura, allevamento, pesca
- Operaio nei settori agricoltura, allevamento, pesca
- Casalinga
- Altro \_\_\_\_\_
- Non sa/Non vuole rispondere