

DiversEATy. La cultura del cibo tra integrazione e differenza



Candidata Cupelli Camilla
Relatori Egidio Dansero
Mariachiara Giorda

Bibliografia

- 1. La cultura del cibo. Costruzione di identità culturali e religiose attraverso l'alimentazione. Cupelli Camilla, Giorda Mariachiara, Dansero Egidio. Torino: Einaudi, 2015.
- 2. La città multiculturale. 143 anni di storia. Torino: Einaudi, 2014.
- 3. Roma prima città a Torino. 53.819 indole. Torino: Einaudi, 2014.
- 4. Napoli prima città a Torino. 50.000 indole. Torino: Einaudi, 2014.
- 5. Ebrei. 826 nuclei di 31 dicembre 2015. Bergamo: 1.383.
- 6. ...

Grazie per l'attenzione

Camilla Cupelli

INDICE

1. La cultura del cibo. Costruzione di identità culturali e religiose attraverso l'alimentazione.
2. Il contesto: la città di Torino
3. I tre casi studio: musulmani, ortodossi, ebrei
4. Conclusioni

1. La cultura del cibo. Costruzioni di identità culturali e religiose attraverso l'alimentazione

- Il cibo è parte integrante dell'identità culturale e religiosa
- Il cibo è un linguaggio di comunicazione
- Il cibo è un modo di vivere e di essere insieme
- Il cibo è un modo di esprimere la propria identità culturale e religiosa
- Il cibo è un modo di esprimere la propria identità culturale e religiosa
- Il cibo è un modo di esprimere la propria identità culturale e religiosa

2. Il contesto: la città di Torino

Primo città multiculturale
143 anni di storia

- Roma prima città a Torino, 53.819 indole
- Napoli prima città a Torino, 50.000 indole
- Ebrei, 826 nuclei di 31 dicembre 2015
- Bergamo: 1.383

3. I tre casi studio: musulmani, ortodossi, ebrei

Comunità storiche a Torino

Presenza numericamente sostanziosa



Tre grandi monoteismi

Diverse restrizioni alimentari previste dalle religioni

3.1 I tinnai 'Seder e il "Cacio e pepe": la storia di una confusione culinaria

(a storia)

Arriva a Torino nel 2004 e lavora in tre diversi ristoranti consecutivi, finché in proprietario del "Cacio e pepe" gli cade l'attività, di cui è responsabile dal 2014. Nel 2011 inizia a raccogliere l'esigenza del gruppo bengolese di avere una moschea dove poter spingere le preghiere in bengolese, e nel 2014 apre la moschea di via Genova di cui è Presidente.



3.2 La comunità ebraica torinese e l'osservanza della kosher

Mangiare kosher a Torino

L'esperienza del ristorante "Alef" di via Gallia (fonte: Sarah Kaminski)



3.3 La comunità ortodossa: la trasmissione della cultura culinaria

5 rimpatri: ragazze tra i 18 e i 20 anni d'età, ragazze a Torino migliori Novara

L'esperienza: corsi di cucina autorganizzati

- Pane per la messa ortodossa
- 1,5 kg farina "00" manitoba
- 50 gr lievito
- 700 ml acqua
- un pizzico di sale

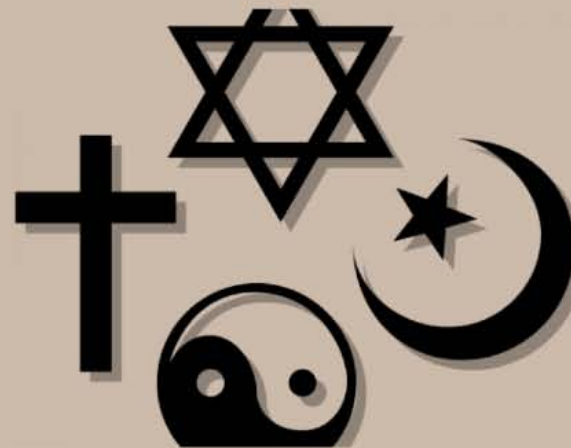


4. Conclusioni

I tre casi sono molto diversi tra loro



DiversEATy. La cultura del cibo tra integrazione e differenza



Candidata Cupelli Camilla
Relatori Egidio Dansero
Mariachiara Giorda

Identità culturali e

rossi, ebrei
e la storia di una
e l'osservanza della

ammissione della cultura



di identità culturali e
mentazione

tori sul

struttore

tradizioni

co



tà di Torino

culturale

sentì

no, 53.819 individui

ca 43.600]

O fedeli a Torino

dicembre 2015

383



ni, ortodossi, ebrei

Presenza
numericamente
sostanziosa

verse restrizioni
mentari previste dalle
regioni.

INDICE

1. La cultura del cibo. Costruzioni di identità culturali e religiose attraverso l'alimentazione
2. Il contesto: la città di Torino
3. I tre casi studio: musulmani, ortodossi, ebrei
 - 3.1 Ismail Sikder e il “Cacio e pepe”: la storia di una confusione culinaria
 - 3.2 La comunità ebraica torinese e l'osservanza della kasherùt
 - 3.3 La comunità ortodossa: la trasmissione della cultura culinaria
4. Conclusioni



1. La cultura del cibo. Costruzioni di identità culturali e religiose attraverso l'alimentazione

- Il cibo è prima di tutto un fatto sociale
- Il cibo è cultura
- Tutte le grandi religioni impongono restrizioni sul cibo
- Il cibo costruisce identità attraverso la demarcazione dell'alterità, l'assimilazione, la contaminazione, l'innovazione
- Scalarità: si può indagare come il cibo sia costruttore di identità a livello individuale, di gruppo, o di comunità
- La festa è uno dei momenti cruciali per le tradizioni religiose dove il cibo assume valore simbolico

Riferimenti essenziali:
Chizzoniti 2015
Ferrari 2016
Giorda, Hejazi 2015
Montanari 2015
Poulain 2008



2. Il contesto: la città di Torino

Torino città multiculturale

143 etnie presenti

- Romania: prima etnia a Torino, 53.819 individui
[rumeni ortodossi: circa 43.600]
- Musulmani: circa 35.000 fedeli a Torino
- Ebrei: 826 iscritti al 31 dicembre 2015
- Bengalesi: 1.383



*Fonti: Istat 2015, Città di Torino 2016, censimento
Romania 2011, Comunità ebraica, Quaderno "L'Islam
a Torino" 2015*

3. I tre casi studio: musulmani, ortodossi, ebrei

Comunità storiche a Torino

**Presenza
numericamente
sostanziosa**



Perché?

Tre grandi monoteismi

**Diverse restrizioni
alimentari previste dalle
religioni**

3.1 Ismail Sikder e il "Cacio e pepe": la storia di una confusione culinaria

La storia:

Arriva a Torino nel 2004 e lavora in tre diversi ristoranti come cuoco, finché in proprietario del "Cacio e pepe" gli cede l'attività, di cui è responsabile dal 2014.

Nel 2011 inizia a raccogliere l'esigenza del gruppo bengalese di avere una moschea dove poter spiegare le preghiere in bengalese, e nel 2014 apre la moschea di via Genova di cui è Presidente.



3.2 La comunità ebraica torinese e l'osservanza della *kasherut*

Mangiare *kashèr* a Torino

L'esperienza del ristorante "Alef" di via Galliari
(fonte: Sarah Kaminski)



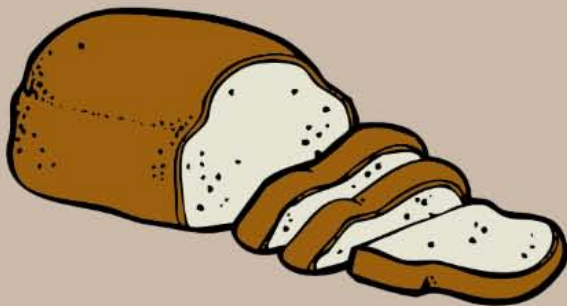
3.3 La comunità ortodossa: la trasmissione della cultura culinaria

Il campione: ragazze tra i 18 e i 30 anni d'età, migrate a Torino negli anni Novanta.

L'esperienza: corsi di cucina autorganizzati


Pane per la messa ortodossa:

- 1,5 kg farina "0" manitoba
- 50 gr lievito
- 700 ml acqua
- un pizzico di sale




4. Conclusioni


I tre casi sono molto diversi tra loro



Ismail:
innovazione e
tradizione
(Confusione)



Alef: no auto-
ghettizzazione
(Innovazione ma
separazione)



Ortodossi
rumeni:
recupero della
tradizione ma
integrazione

[Limite dei modelli]



Bibliografia

AAVV, *A tavola con gli dèi. La cultura del cibo tra alimentazione e simbologia*, Il Cerchio Iniziative Editoriali, Rimini 1996.

R. Belk, M. Wallendorf, J. F. Sherry, *The Sacred and the Profane in Consumer Behavior: Theodicy On the Odyssey*, in "Journal of Consumer Research", 16 June 1989.

L. Bossi, M. Giorda, E. Messina, *Religious Pluralism in School Canteens*, in *Nourishing the soul. Food and religions*, Reset - Dialogues on Civilizations, Focus Expo 2015 - Feeding the Planet.

G. Brunori, L. Divorsin, *Sicurezza alimentare e religiosa*, in *Regolare il cibo, ordinare il mondo. Diritti religiosi e alimentazione*, Il Mulino, Bologna 2014.

A. G. Chizzoniti, M. Tallaniti, a cura di, *Cibo e religioni: diritto e diritti*, Libellula Edizioni, Roma 2010.

A. G. Chizzoniti, a cura di, *Cibo, religione e diritto. Nutrimento per il corpo e per l'anima*, Libellula Edizioni, Lecce 2015.

C. Counihan, P. Van Esterik, ed., *Food and Culture. A Reader*, Routledge, New York - London, 2013.

E. Dansero, G. Pettegnati, *Nutrire Torino metropolitana: verso una strategia alimentare urbana*, in "Politiche Piemonte" n. 27, IRES Piemonte.

E. Dansero, G. Pettegnati, *Il cibo in città: le dimensioni urbane delle filiere alimentari*, in "Politiche Piemonte" n. 36, IRES Piemonte, Torino 2015.

R. Di Segni, *Guida alle regole alimentari ebraiche*, Carucci, Roma 1986.

M. Douglas, *Purezza e pericolo. Un'analisi dei concetti di contaminazione e tabù*, il Mulino, Bologna 2014.

M. Eliade, *The Sacred and the Profane: The Nature of Religion*, Harper & Row, New York 1959.

A. Ferrari, *Cibo, diritto, religione. Problemi di libertà religiosa in una società plurale*, in "Stato, Chiese e pluralismo confessionale", n.15/2016, p. 4.

G. Filoramo, F. Pajer, *Di che Dio sei. Sci*, Torino 2012.

G. Filoramo, a cura di, *Dizionario delle religioni*, Einaudi, Torino 1993.

A. Fuccillo, F. Sorvillo, L. Decimo, *Diritto e religioni nelle scelte alimentari in Stato*, in "Chiese e pluralismo confessionale", 18, maggio 2016.

M. Giorda, S. Hejazi, a cura di, *Nutrire l'anima. Religioni in cucina*, Effatà Editore, Torino 2015.

M. Giorda, a cura di, *L'Islam a Torino*, Quaderni di Benvenuti in Italia, n° 7, 2015.

M. Giorda, E. Messina, a cura di, *Pluralismi identitari a Torino*, in "Politiche Piemonte" n. 36, IRES Piemonte, Torino 2015.

M. Giorda, *Mangiare per essere. Il cibo come identità*, in "Politiche Piemonte" n. 36, IRES Piemonte, Torino 2015.

M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Editore Laterza, Roma-Bari 2004.

J. P. Poulain, *Alimentazione, cultura e società*, Il Mulino, Bologna 2008.

L. Rappoport, *Come mangiamo. Appetito, cultura e psicologia del cibo*, Ponte alle Grazie, Firenze 2003.

G. Remotti, *Contro l'identità*, Laterza, Roma-Bari 2007.

V. Russo, a cura di, *Alimentazione, sostenibilità e multiculturalità. Azioni, riflessioni e temi di ricerca*, Arcipelago Edizioni, Milano, Aprile 2009.

M. Salani, *A tavola con le religioni. Ebraismo*, EDB, 2014.

M. Shepherd Gordon, *All'origine del gusto. La nuova scienza della neurogastronomia*, Codice, 2014.

F. J. Simoons, *Problems in the Use of Animal Products as Human Food: Some Ethnographical and Historical Problems*, in D. C. Beitz - R. Gaurth Hansen, a cura di, *Animal Products in Human Nutrition*, Academic Press, New York 1982, pp. 19-34.

N. Spineto, *La festa*, Editori Laterza, Roma-Bari 2015.

A. Toaf, *Mangiare alla giudia: la cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Il Mulino, Bologna 2000.

S. Waterman, *Eating, Drinking and Maintenance of Community: Jewish Dietary Laws and Their Effects on Separateness*, in S. D. Brunn, ed., *The Changing World Religion Map. Sacred Places, Identities, Practicies, and Politics*, Springer, New York-London 2015.

Grazie per l'attenzione

Camilla Cupelli