

ABSTRACT

Il cibo può essere considerato un elemento culturale. Quest'affermazione è provata dal fatto che pur essendo onnivoro l'uomo non si nutre degli stessi cibi in tutte le culture. La predilezione verso alcuni cibi e il rifiuto di altri, pur essendo questi potenzialmente commestibili, ha un'origine culturale. Ogni cultura ha un codice di condotta alimentare che privilegia determinati alimenti e ne vieta o rende indesiderabili altri. Esso è determinato dalle componenti geografiche, ambientali, economiche, storiche e nutrizionali che caratterizzano la cultura stessa. Se si evita di considerare i casi in cui è la mera sussistenza a dettare ciò che si deve mangiare, il cibo cessa di essere un bisogno fisiologico e diventa una necessità culturale. È pratica di uso comune attribuire determinate pietanze alle relative culture, così come identificarne altre in base alle rispettive abitudini a tavola. Il cibo è infatti il primo elemento attraverso il quale possiamo entrare in contatto con le diverse culture e che, se da un lato evidenzia le diversità tra gruppi, d'altra parte serve a rafforzare l'identità di gruppo, a separare il "noi" dagli "altri" (Bourdieu, 1983). In questo studio vorrei ripercorrere il percorso che ha seguito il cibo in ambito antropologico, attraverso le teorie di grandi esperti come Lévi-Strauss e Marvin Harris. In particolare mi focalizzerò su significati e rituali legati al cibo in ambito Mediterraneo, che è la realtà in cui viviamo e in cui ci possiamo rivedere maggiormente. Vista la grande diversità di abitudini e tradizioni alimentari, ho trovato interessante affrontare nel secondo capitolo alcuni tabù legati al mondo dell'alimentazione, per poter vedere quanto le differenze culturali tra i vari popoli abbiano un impatto decisivo anche all'interno del loro modo di nutrirsi. Nell'ultimo capitolo a dominare è il tema delle nuove possibilità, delle opportunità per il futuro in ambito alimentare. Data la sempre più crescente emergenza ambientale e la sempre più scarsa disponibilità di cibo, è assolutamente necessario trovare fonti alternative per il nutrimento, diverse da quelle tradizionali. Ed è così che ho deciso di dedicare quest'ultimo capitolo a una categoria di animali che nel mondo occidentale è ancora percepita molto lontana dal nostro regime alimentare quotidiano: gli insetti. Nel capitolo riporterò i numerosi vantaggi di questo potenziale nuovo tipo di alimentazione e analizzerò l'attuale situazione europea attraverso le parole di Carlotta Totaro, fondatrice di ALIA Insect Farm, una start up totalmente italiana che giorno dopo giorno cerca di avvicinare sempre più italiani a un tipo di alimentazione alternativa e molto nutriente. Quest'ultimo capitolo vuole essere un contributo originale agli studi che sono stati condotti fino ad oggi, oltre che un punto di partenza per ulteriori studi e approfondimenti sul tema.