

Università degli Studi Suor Orsola Benincasa

ANNALI

2023



ANNALI

2023



SUOR ORSOLA
BENINCASA
UNIVERSITÀ EDITRICE

Direttori

Piero Craveri
Vincenzo Omaggio

Direttore responsabile

Arturo Lando

Comitato scientifico

Lucio d'Alessandro
Francesco M. De Sanctis
Enricomaria Corbi
Tommaso Edoardo Frosini
Emma Giammattei
Aldo Sandulli
Paola Villani

Redazione

Luciana Trama (responsabile)
Emanuele Garzia
Flavia Soprani

Gli articoli negli «Annali» dell'Università Suor Orsola Benincasa sono preliminarmente sottoposti a un giudizio di referaggio nel rispetto dell'anonimato sia dell'autore che dei revisori (a doppio cieco). La valutazione è affidata a uno o più specialisti del tema trattato, designati dal Direttore degli «Annali» anche fra i componenti del Comitato Scientifico, che rivestano, o abbiano rivestito, la posizione di professore universitario nelle Università italiane o straniere ovvero si distinguano come esperti di chiara fama.

I revisori giudicano, entro 30 giorni dal ricevimento dell'elaborato, sull'opportunità di accogliere il lavoro scientifico tenendo conto dei parametri valutativi di cui alla vigente legislazione e formulando un giudizio motivato – senza modifiche o previo apporto di modifiche – di accoglimento o di rigetto. Il Direttore, infine, su propria responsabilità, può decidere di non assoggettare a revisione i lavori di particolare pregio o di autori di particolare prestigio.

Progetto grafico

Flavia Soprani

Realizzazione e stampa

Carmine Marra

Impaginazione

Federica d'Anna

© Università degli Studi Suor Orsola Benincasa, Napoli 2022
Tutti i diritti sono riservati

ISSN online 2281-3241 ISSN press 2037-5867

SOMMARIO

- 7 LUCIO D'ALESSANDRO
Un ricordo di Piero Craveri
- 13 DANIELA CARDONE
Dal segno alla funzione. Sulla rivoluzione semiologica nel linguaggio visivo di Wassily Kandinsky
- 49 CLELIA CASTELLANO
Victor Hugo. Romanticismo e Poesia per forgiare un diritto sublime
- 73 STEFANO CAUSA ROBERTO NICOLUCCI
*Quella musica siamo noi.
Scenari per Pino Daniele (1955 – 2015)*
- 91 SIMONA COLLINA FLAVIA DE SIMONE
FRANCESCO FEBBRAIO CRISTINA TAIANI
The locus of interference in Picture-World Interference and Stroop effects: an eye-tracking study
- 115 MARIALAURA CUNZIO GIORGIA VOLPE
*La donna deviante e delinquente in criminologia.
Un'ipotesi interpretativa nell'ambito di un excursus storico-sociale*

- 163 FRANCESCO M. DE SANCTIS
Tocqueville: tempo e storia, società e politica, aristocrazia e democrazia, America ed Europa
- 189 FRANCESCO D'URSO
La semantica del bellum dalla modernità al tempo presente: una ricerca filosofica
- 217 ROSSELLA GALLETTI
La cultura del presepe napoletano: rappresentazioni gastronomiche e pratiche sociali. Verso la candidatura Unesco di un bene culturale immateriale
- 247 MARCO NIELI
Est aliud mirabile... nello ynys prydein: a proposito del bestiario arturiano pre-galfridiano
- 303 FABRIZIO MANUEL SIRIGNANO GABRIELE BORGHESE
Dal Mediterraneo all'Europa: educazione e democrazia in Francesco Saverio Nitti
- 319 MARIA ROSARIA VIGORITO IMMACOLATA BERGAMASCO
Un contributo alla conoscenza degli ambienti del convento di Santa Caterina da Siena a Napoli
- 349 NATASCIA VILLANI
Dalla giustizia alla carità

ROSSELLA GALLETTI

*La cultura del presepe napoletano:
rappresentazioni gastronomiche e pratiche sociali.
Verso la candidatura Unesco di un bene
culturale immateriale*

Il saggio analizza significati e pratiche sociali legati al presepe napoletano, soffermandosi, in particolare, sulle raffigurazioni e rappresentazioni gastronomiche e le loro implicazioni reciproche con le politiche e le poetiche locali e globali, cercando di dimostrare come esso non sia solo un oggetto d'arte o di artigianato, ma sia espressione di una cultura immateriale viva, che muta nel divenire storico esprimendo le istanze sociali del contemporaneo. Le caratteristiche di questo patrimonio alludono, infatti, a delle manifestazioni culturali quali le credenze religiose, il sapere e le abilità degli artigiani del presepe trasmesse di generazione in generazione, la pratica rituale partecipata da gran parte delle comunità, non solo quella degli artigiani, comprendente la maggior parte delle famiglie napoletane e campane che ogni anno, ancora oggi, “fanno il presepe” nelle loro case rendendolo un bene comune e condiviso.

Parole chiave: presepe napoletano, rappresentazioni gastronomiche, pratiche sociali, patrimonio culturale immateriale, UNESCO

The essay analyzes meanings and social practices related to the Neapolitan nativity scene, dwelling, in particular, on the gastronomic depictions and representations and their mutual implications with local and global politics and poetics, trying to show how it is not only an object of art or craftsmanship but is an expression of a living intangible culture, which changes in the historical becoming expressing the social instances of the contemporary. The characteristics of this heritage allude, in fact, to cultural manifestations such as religious beliefs, the knowledge, and skills of nativity scene artisans transmitted from generation to generation, the ritual practice participated in by the majority of the communities – not only that of artisans – including the majority of Neapolitan – and Campanian – families who every year, still today, “make the nativity scene” in their homes making it a common and shared good.

Keywords: Neapolitan nativity scene, gastronomic representations, social practices, intangible cultural heritage, Unesco

Introduzione

Solo pochi mesi fa, nel giugno del 2023, l'elemento *La cultura del presepe napoletano. Arte, rito, storia* è stato iscritto nell'IPIIC, l'inventario del patrimonio immateriale della Regione Campania. Sopperendo ad una mancanza del Legislatore nazionale, gli ordinamenti regionali dell'Italia, come quello della Regione Campania, si sono muniti di strumenti di regolamentazione, catalogazione ed inventariazione dei patrimoni immateriali locali, rispondendo, così facendo, alle raccomandazioni presenti nella Convenzione UNESCO sulla salvaguardia del patrimonio culturale immateriale del 2003, ed in particolare all'articolo 12 della stessa, il quale

spinge gli Stati Parte a munirsi di strumenti e processi di catalogazione ed inventariazione dei beni intangibili delle culture e delle comunità¹. In tale prospettiva, l'iscrizione nelle liste IPIC può essere considerata il primo *step* del riconoscimento di una determinata espressione culturale, l'affermazione che essa possa essere considerata un patrimonio culturale immateriale. Come è noto, infatti, per mirare ad entrare a far parte della Lista dei patrimoni culturali immateriali dell'umanità UNESCO, un bene deve passare per il riconoscimento nazionale del suo valore universale eccezionale, caratteristica che deve essere esaminata attentamente prima di avviare un processo di candidatura alla Lista, che spesso coinvolge più di un ministero e molteplici specialisti afferenti a diverse aree disciplinari: da giuristi ad antropologi culturali, da economisti ad esperti della materia specifica cui il bene si riferisce (ad esempio esperti di opera lirica o maestri artigiani).

La rivendicazione della diversità culturale su scala globale è la base su cui si muove la Convenzione del 2003. Gli Stati Nazionali e le comunità locali sono, invece, spinti a prendere consapevolezza e rivendicare la propria specificità, che si ritiene sia da proteggere soprattutto in seguito ed in risposta alle spinte omologanti, dettate dalle globalizzazioni e dalle colonizzazioni in senso lato (dell'immaginario e delle pratiche sociali, delle rappresentazioni e dei sistemi educativi, oltre che dei territori)².

¹ P.L. PETRILLO, *La tutela giuridica del patrimonio culturale immateriale a vent'anni dall'adozione della Convenzione Unesco del 2003. Profili di diritto comparato*, in «DPCE online», 2/2023, pp. 1691-1694.

² Per un approfondimento sulla questione si vedano almeno P.L. PETRILLO, op. cit., pp. 1725-1729; C. GEERTZ, *Mondo globale, mondi locali. Cultura e politica alla fine del ventesimo secolo*, Il Mulino, Bologna 1999.

Per quanto riguarda l'elemento, che chiamerò per sintesi "presepe napoletano", la Regione Campania, iscrivendolo nell'Ipic ha scelto di valorizzarne gli aspetti che lo rendono una pratica rituale e un sapere tramandato più di un oggetto d'arte, nonostante, a differenza di altri beni culturali immateriali, è costituito da "cose" tangibili come i pastori, le miniature umane le quali a seconda delle diverse epoche storiche e dei differenti contesti assumono fattezze diverse, le strutture che contengono i pastori – come scarabattole o macchine da festa in sughero e cartapesta – e l'esistenza di presepi storici e dal riconosciuto valore artistico, di proprietà sia di istituzioni pubbliche che di privati. Come si evince dalla denominazione data dell'Ipic, ovvero *La cultura del presepe napoletano. Arte, rito, storia*, ciò a cui si tende è evidenziare il valore culturale della pratica rituale di fare il presepe che è perdurata nello scorrere del tempo, dunque nel divenire storico. Le caratteristiche di questo patrimonio alludono a delle manifestazioni culturali attenzionate dall'Agenzia internazionale quali le credenze religiose, l'arte e le abilità degli artigiani del presepe trasmesse di generazione in generazione, la pratica rituale condivisa da gran parte delle comunità, non solo quella degli artigiani, comprendente la maggior parte delle famiglie napoletane – e campane – che ogni anno "fanno il presepe" nelle loro case rendendolo un bene comune e condiviso.

Guardandolo con la lente dell'antropologia culturale, i membri valutatori dell'Ipic hanno ben colto quanto oggi il presepe napoletano non sia riducibile ad un semplice manufatto culturale, rispondendo non solo all'istanza posta dall'UNESCO per l'agognato riconoscimento internazionale, ma mostrando, finalmente, di aderire ad una concezione di cultura viva, dinamica, in trasformazione, fatta di credenze

e comportamenti collettivi. In definitiva, metabolizzando la concezione antropologica della cultura e superando le carenze dello Stato Nazionale a riguardo, ancora vincolato ad una concezione classicistica della cultura come espressione delle scienze e delle arti colte, appannaggio delle élites più che delle collettività prese nel loro insieme.

Nel presente saggio cercherò di dare un contributo alla comprensione della “cultura del presepe napoletano” analizzando significati e pratiche sociali collettive, soffermandomi, in particolare, sulle raffigurazioni e rappresentazioni gastronomiche e le loro implicazioni reciproche con le politiche e le poetiche locali e globali. Nella convinzione che solo un approccio che coniughi il “locale” con il “globale” possa rendere conto delle derive delle rivendicazioni identitarie che si appigliano ai riconoscimenti su scala locale, nazionale ed internazionale dei patrimoni culturali.

Oggi, parlare di presepe napoletano dovrebbe comportare una profonda critica anche a tutto un versante dell’antropologia, che considera la “festa” (tradizionalmente collocata nell’ambito delle celebrazioni popolari) e gli elementi che al suo interno si possono riscontrare attraverso la pratica dell’osservazione, un “oggetto” cui è attribuito un carattere monolitico, essenziale. Per comprendere e conoscere dal punto di vista del “nativo” significati e pratiche sociali espresse nel presepe, è necessario abbandonare lo studio dell’oggetto in sé, con le sue rappresentazioni e simbologie più o meno arbitrarie, e indagare piuttosto gli spazi sociali, politici, istituzionali, religiosi, morali all’interno dei quali prendono corpo le pratiche, le rappresentazioni e le simbologie rituali che hanno quale centro di interesse il presepe. Cercare di scorgere, insomma, le strategie, messe in atto dagli attori sociali, che li collocano nei contesti globale

e locale, e esprimono la loro peculiare modalità di essere e di agire nel/sul mondo. Mettersi «dal punto di vista del bracciante» – per dirla con de Martino – non dovrebbe voler dire per l’etnografo solo assumere la visione del mondo dei soggetti oggetto di studio, ma provare a guardare al mondo attraverso l’incorporazione dello sguardo e del sentire dei “nativi”. La categoria “mondo” deve essere intesa nella sua profondità fenomenologica e nelle sue implicazioni politiche globali. A tal fine, si è scelto in questo lavoro di analizzare le poetiche, le retoriche e le pratiche elaborate dai napoletani sul presepe, ed in particolare sulla rappresentazione del cibo, protagonista di questo mondo in miniatura, attraverso uno studio etnografico ad ampio raggio, che includa, dunque, anche una attenta analisi delle fonti letterarie, documentarie, giornalistiche e storiche, sia endogene che esogene.

1. *I presepi popolare e borghese*

Dall’analisi delle fonti documentarie, giornalistiche, letterarie e storiche, prodotte da napoletani e viaggiatori, emerge una prima dicotomia che distingue il cosiddetto presepe popolare da quello borghese. Quest’ultimo è definito dai più come una forma d’arte, nata e sviluppatasi nel Settecento, la cui caratteristica principale si può rilevare nella fattura dei cosiddetti “pastori” i quali presentano il volto in terracotta, mani e piedi in legno, corpo in ferro e tessuto, occhi in vetro e sono abbigliati con stoffe pregiate. I pastori del presepe popolare sono invece costruiti con un solo materiale: la terracotta. Le differenze tra le due tipologie di presepe sarebbero riconducibili anche alle differenti scenografie: in quello borghese la scena della Natività si

svolgerebbe tra le rovine di un tempio romano o in una stalla, mentre in quello popolare all'interno di una grotta che è stata investita negli anni '90 del Novecento di una simbologia etnona dal maestro Roberto De Simone, etnomusicologo, noto esponente della vita intellettuale e culturale napoletana, secondo cui ogni oggetto scenico del presepe (come il ponte, la fontana, il fiume ecc.) e ogni pastore (il pastore dormiente Benino, il cacciatore, il pescatore ecc.) simboleggerebbero il passaggio stagionale dalla morte invernale alla rinascita primaverile della natura che si esprimerebbe in simboli legati a culti agrari precristiani³. Il presepe borghese inoltre raffigurerebbe principalmente le scene di vita dei popolani napoletani frammista ad immagini del quotidiano della ricca borghesia napoletana del secolo dei Lumi seduta attorno alle tavole e catturata nei suoi sontuosi ornamenti. Fino al XIX secolo, d'altronde, era consuetudine rituale da parte dei borghesi napoletani allestire nel periodo natalizio – e non solo – un grande presepe, che spesso occupava lo spazio di più di una stanza e che era motivo di sfoggio e di vanto; spesso i “borghesi” esponevano i loro sontuosi presepi nelle scarabattole (delle vetrine attraverso cui si potevano ammirare in maniera circolare tutti i lati della macchina da festa), mentre i “popolani” allestivano nelle loro modeste abitazioni piccoli presepi, spesso degli “scogli” (strutture in sughero, legno e cartapesta di dimensioni ridotte con estensione verticale che contenevano una sola grotta, per la Natività, e poco spazio per posizionarvi altri pastori), molto più modesti⁴.

³ R. DE SIMONE, *Il presepe popolare napoletano*, Einaudi, Torino 1998.

⁴ Per un'analisi antropologica della questione, si vedano le opere di M. NIOLA, E. MORO, *Il Presepe*, Il Mulino, Bologna 2022; G. RANISIO, *La città e il suo racconto. Percorsi napoletani tra immaginario e reale*, Meltemi, Roma 2003, pp. 63-80. Cfr. anche AA.VV., *Il Presepe napoletano*, Di Mau-

La poetica del presepe popolare napoletano con i suoi simbolismi ctoni si è diffusa principalmente – come accennato – dall’interpretazione arbitraria di De Simone. Gli artigiani del presepe stessi non riconoscono precisamente tale simbologia e il più delle volte ne hanno “sentito parlare”, ma non costituisce per loro un sapere tramandato di generazione in generazione dagli “antenati” del mestiere, ad essere ancora oggi tramandate in gran parte oralmente sono invece le tecniche e le tecnologie di costruzione dei presepi e modellazione delle figure dei pastori. Ad esempio, la signora Onofrio, appartenente ad una famiglia di artigiani del presepe, ha trovato su Google molti dei significati attribuiti alle scene e alle figure del presepe, che il più delle volte si rifanno proprio all’interpretazione desimoniana, e da queste informazioni trae le spiegazioni sul presepe che fornisce regolarmente a turisti e visitatori che varcano la soglia del suo negozio in via San Gregorio Armeno, la strada cuore pulsante dell’arte presepiale napoletana⁵.

La rivendicazione di Roberto De Simone di una peculiarità e specificità del presepe popolare si inserisce nel novero delle errate interpretazioni del pensiero gramsciano secondo cui ci sarebbe un netto confine di separazione tra classi egemoni e classi subalterne. Con tale interpretazione De Simone voleva in qualche modo dare autorevolezza e visibilità alla “cultura popolare” napoletana in opposizione

FO, Napoli 1997; G. BORRELLI, *Il presepe napoletano*, De Luca, Roma 1970; R. DE SIMONE, *Il presepe popolare napoletano*, Einaudi, Torino 1998.

⁵ Il presente saggio è frutto di una ricerca sul campo condotta in maniera continuativa dal 2012 al 2014 sugli artigiani del presepe di San Gregorio Armeno (Napoli) e su un campione significativo di famiglie napoletane da chi scrive e dai ricercatori del MedEatResearch, ovvero il Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea dell’Università di Napoli Suor Orsola Benincasa, diretto da Marino Niola ed Elisabetta Moro.

a quella dominante alto-borghese. In *Sud e magia* Ernesto de Martino, studiando la jettatura fra le *élites* intellettuali settecentesche napoletane, consapevolmente non separava *élites* e popolo nella lettura dei fatti storico-culturali. La sua era una lettura in grado di «incrinare la pretesa di razionalità di cui le *élites* borghesi illuministe, di avanguardia napoletana, si erano fatte portatrici, evidenziando la contraddizione fra il piano retorico-politico e la concretezza delle pratiche reali»⁶. De Martino esplorava, dunque, le modalità attraverso le quali intellettuali colti ed elitari partecipavano di una ideologia cosiddetta “popolare”.

Anche per il presepe napoletano vale lo stesso assunto: non è possibile distinguere nettamente il presepe popolare da quello borghese. I confini tra i due sono fluidi e possiamo trovare elementi dell'uno e dell'altro in entrambi, secondo un processo di continuo contatto e scambio reciproco tra le cosiddette classi borghesi e popolari.

2. *Una devozione intimistica*

Da uno sguardo meno superficiale alle rappresentazioni presepiali si capisce come ci siano diversi piani di realtà nel presepe, che ha sì una autonomia profana delle scene, ma anche profondi collegamenti con la dimensione rituale intimistica dei napoletani. Dagli ultimi decenni del XVII secolo il presepe diventa, infatti, anche il segno di una religiosità familiare di tipo borghese, classe che si stava imponendo sulla scena sociale, politica ed economica

⁶ G. PIZZA, *Gramsci e de Martino. Appunti per una riflessione*, in «Quaderni di Teoria Sociale», n. 13/2013, p. 99.

nazionale e internazionale. Accanto alle funzioni religiose ufficiali, che hanno come luogo la chiesa, nella cultura napoletana assume grande rilievo questa dimensione intimistica, che si configura come una autentica domesticazione della devozione e le cui ragioni sono ascrivibili al nuovo protagonismo sociale della borghesia che trasferisce all'interno dello spazio domestico il luogo della produzione simbolica del sacro⁷. Il presepe e i suoi pastori diventano familiari al punto che Goethe, durante la sua permanenza nella città di Partenope, in una lettera scritta nel 1787, nota nel presepe i “pastori” che rappresentano la famiglia dei suoi ospiti⁸. In tale contesto storico-sociale nascono, tra le varie manifestazioni di tale domesticazione della devozione, le rituali processioni familiari all'interno delle mura domestiche per riporre, dopo la mezzanotte del 24 dicembre, la statuina del Bambino Gesù nella grotta.

Questa domesticazione della devozione sul presepe si trasforma anche in un acculturamento nostrano della Betlemme dell'epoca. Infatti nella particolare forma artistica del presepe, questa narrazione simbolica che rappresenta in forma scenografica l'Avvento del Signore, l'allestimento della scena assume sovente i caratteri della vita quotidiana locale, tuttavia con ampi spazi riservati alla raffigurazione di caratteri “orientali” o comunque altri: «Il presepe, dunque, significa altro da sé quasi prima di essere in sé» scriveva Cirese nel 1977⁹.

⁷ I valori borghesi del culto della famiglia e della domesticità determinarono una culturalità collettiva di tipo intimistico, destinata ad avere una lunga durata. Si vedano a proposito, M. NIOLA, *Il Presepe, L'ancora del Mediterraneo*, Napoli 2005, pp. 17-27 e G. BORRELLI, *Il presepe napoletano*, De Luca-D'Agostino, Roma 1970, p. 46.

⁸ W. V. GOETHE, *Viaggio in Italia*, Mondadori, Milano 2011, p. 367-368.

⁹ A.M. CIRESE, *Prefazione. Presepi e memoria*, in *Presepi di Puglia*, Scheiwiller, Milano 1997, 9-13.

3. *Un caleidoscopio di spazio e tempo*

Già i viaggiatori del *Grand Tour* furono attratti da questa macchina festiva che raffigurava mondi allo stesso tempo immaginari e reali, sia l'Oriente favoloso sia una realtà di abbondanza alimentare che sembrava fermare in un'immagine, nei movimenti incompiuti, sospesi dei pastori il quotidiano tran tran dei mercati partenopei che, in specie nel periodo che precedeva il Natale, brulicavano di cibi di ogni sorta¹⁰. Sembrava, come direbbe Giuseppe Mezzanotte, che il mare avesse riversato sulla città: capitoni, alici, spigole, saraghi, orate, calamari, seppie, polipi, gamberi, vongole, cozze, telline¹¹. E che la terra avesse scaricato tutti i suoi frutti nelle piazze e negli slarghi, nelle strade e nei vicoli di Napoli: un tripudio di cavoli, broccoli, arance, mele, limoni, insalate, carciofi, legumi. Tale connotazione della vita cittadina era trasposta su quel dispositivo in sughero e cartapesta. Dove l'esotico si intreccia con un senso del Noi rimarcato in specie dai prodotti alimentari, ma non solo. Così la zingara nera girovaga sulla scena presepiale e nelle alture della rappresentazione si scorgono i tre re Magi che vengono riccamente abbigliati dalle sponde d'Oriente. Troviamo Erode e i suoi soldati armati di tutto punto di fucili insieme ai devoti della Madonna dell'Arco e Pulcinella. Il punto di vista del viaggiatore del Settecento o dell'Ottocento

¹⁰ Si vedono a proposito il capitolo scritto da E. MORO, *Il presepe visto dai viaggiatori stranieri*, in M. NIOLA, E. MORO, *Il presepe*, cit., pp. 123-153 e G. RANISIO, *La città e il suo racconto*, cit., pp. 63-80.

¹¹ G. MEZZANOTTE, *Checchina vetromile*, Sommaruga, Roma 1884, pp. 40-60, in L.M. LOMBARDI SATRIANI, *Santità e tradizione*, Meltemi, Roma 2004, pp. 15-17.

si scontra con l'autorappresentazione dei napoletani in un gioco di specchi riflessi per cui per lo straniero sia la statua della georgiana che quella del mangiamaccheroni rappresentano l'alterità, mentre per il napoletano questa prende la forma in terracotta dell'Oriente incorporato nei Magi, nella zingara e nei cibi ritenuti esotici, altri, come ananas, banane e cassate siciliane. È proprio questo gioco di allontanamenti prospettici e identitari che si ritrova nel modello in scala ridotta del presepe¹².

Il presepe, come si può intuire, rappresenta una società molto varia e differenziata: accanto a sovrani e nobili si scorgono venditori ambulanti e mercanti, si vogliono comprendere nella scena anche le province del Regno che divengono visibili non solo nell'alternanza di paesaggi, alpini e pianeggianti, ma anche nei costumi dei pastori che riproducono i costumi delle province e che recano in dono prodotti tipici dei territori di provenienza. Dunque il presepe ripropone in una chiave immaginifica, irrazionale, la vita dei contadini e dei pastori del Sud Italia, come appare anche da questo passo della Brun: «Belle contadine nei pittoreschi costumi del Regno di Sicilia e delle isole vicine, portano cesti con uova, polli variopinti, colombe e frutta meravigliose»¹³.

Oggi, in gran parte però i cibi sul presepe sono sovente quelli considerati dagli attori sociali stessi “tipici” del territorio – la regione Campania nello specifico. Il cibo non è imparziale, ha una valenza politica: è il mezzo

¹² Kopisch rileva: «Alle spalle del re moro si stendeva il mercato di Betlemme, il cui carattere era simile a quello dei mercati di Napoli».

¹³ F. BRUN, *Presepio's von Neapel in Sitten- und Landschaftsstudien von Neapel und seinen Umgebungen*, Leipzig, Hartlben's Verlag-Expedition, pp. 233-241, in F. MANCINI, *Il presepe napoletano*, Società Editrice Napoletana, Napoli 1983, p. 27.

attraverso il quale si esprime una particolare modalità di azione da parte di esseri umani situati in un particolare contesto sociale, politico, religioso, morale. Attraverso il cibo si rafforza il senso di appartenenza dei napoletani che rimarcano così una loro autoctonia. Naturalmente quello dell'autoctonia è un mito, il cibo soprattutto è quanto di meno autoctono ci sia, frutto come è di mescolanze e prestiti, un mito che viene ritualizzato proprio nel momento del festivo¹⁴: sul presepe l'autoctonia è iperbolizzata anche attraverso il cortocircuito del tempo, sia storico che meteorologico, che presentifica in un modello in scala ridotta una totalità di passato e presente, quotidiano e straordinario, vita e morte, dunque cibi di allora e di oggi, invernali e estivi, del Natale e della Pasqua e che serve alla comunità a ripensare se stessa e rinforzare i suoi confini identitari¹⁵. Questo cortocircuito del tempo si evidenzia, ad esempio, nella compresenza della figura del maccaronaro¹⁶, che prepara ricchi piatti di maccheroni di cui era ghiotto il "popolino", e di frutti come le banane e l'ananas, legati nell'immaginario contemporaneo ad un luogo comune dell'esotico e arrivati sul mercato partenopeo solo nella seconda metà del Novecento.

¹⁴ M. NIOLA, *Le primarie del fast food: kebab vs. big mac*, in «Italianieuropei», Roma, year XII n. 10/2012, 2012, p. 13-18.; F. GIALLOMBARDO, S. BONANZINGA, *Il cibo per via*, Centro Studi Filologici e Linguistici Siciliani, Palermo 2011; F. GIALLOMBARDO, *La tavola, l'altare, la strada*, Sellerio, Palermo 2003; M. MONTANARI, *L'identità italiana in cucina*, Laterza, Roma-Bari 2011; B. PALUMBO, *Politiche dell'inquietudine. Passioni, feste e poteri in Sicilia*, Le Lettere, Firenze 2009; M. HERZFELD, *Intimità culturale: antropologia e nazionalismo*, L'ancora del Mediterraneo, Napoli 2003.

¹⁵ M. NIOLA, *Il presepe*, cit.

¹⁶ Quello del maccaronaro era un antico mestiere di strada, in vigore fino ai primi decenni del Novecento, consistente nella preparazione e vendita di maccheroni cotti al momento.

In quel teatro della Natività si può scorgere il linguaggio gestuale dei napoletani al mercato trasfigurato nelle statuine immobili dei compratori e venditori di cibi, i cui movimenti sembrano sospesi, sul punto di essere realizzati, a cavallo di un tempo che diventa quasi ipertrofico, che rende quelle raffigurazioni di tipi umani e la loro gestualità ripetitiva, ciclica, sempre eterna, come non volesse interrompersi mai. I cibi sono spesso rappresentati sul presepe appesi all'esterno delle abitazioni, delle grotte o nella parte superiore di banchetti che costituiscono l'architettura della struttura in sughero e legno: grappoli di pomodorini, uva, caciocavalli, pezzi di carni (polli, capponi, salsicce, interi quarti di vitelli, mezzi maiali, insaccati). Questi cibi sospesi sembrano rimandare ad una sospensione del tempo¹⁷.

La temporalità non viene però annullata, non si può dunque parlare di atemporalità in riferimento alla scena del presepe napoletano, ma piuttosto di una ipertemporalità: il tempo non scorre, ma ricorre. Il tempo rappresentato sul presepe è un ipertempo non un "non tempo", ovvero un tempo che sintetizza e condensa in sé una totalità, un tutt'uno.

4. *Una stagionalità condensata*

Sul presepe si possono trovare i cibi appartenenti a diverse epoche storiche e a diverse stagioni insieme contemporaneamente: uva, mele annurche, cocomeri, pere, arance,

¹⁷ H. SANITÀ, *Representing and eating time*, in H. SANITÀ, R. GALLETI, M. MAURIELLO, *Seasonality and resistance strategies: the Neapolitan Christmas feast*, in K. BECKER, V. MORINIAUX, M. TABEAUD, *L'alimentation et le temps qu'il fait*, Hermann, Parigi 2015, pp. 188-192.

mandarini, clementine, piselli freschi, legumi secchi, fichi, frutta secca. È una vera e propria cuccagna del tempo e nel tempo, in cui la profusione di cibi rimanda ad un'abbondanza ed un'opulenza che consiste nella possibilità di dominare il tempo, agire sulla natura¹⁸. È singolare notare come questa che era principalmente un'utopia festiva fino a non molti anni orsono, sia diventata una realtà in quei mercati dell'abbondanza che sono i supermercati odierni, in cui però si agisce sulle stagioni sfruttandole con metodi di coltivazione intensiva e si delocalizza la natura riproducendola in scala ridotta nelle serre e nei laboratori di biotecnologie. La sincronia delle stagioni è rappresentata anche nel paesaggio del paese presepe in cui sono compresenti alture innevate, alberi spogli, fiumi ghiacciati e alberi in fiore, erba rigogliosa, fiumi in cui scorrono acque fluenti.

Il Presepe napoletano può essere immaginato, in tale prospettiva, come una macchina rituale porosa che assorbe l'altrove e il tempo – sia storico che meteorologico – offrendo all'osservatore una sintesi di passato e presente, inverno e estate, autunno e primavera, Oriente e Occidente¹⁹.

Al quanto singolare appare, agli occhi dell'osservatore, anche la commistione sul presepe di cibi considerati tradizionali di altre importanti ricorrenze del calendario cristiano e festivo. Ci riferiamo, in specie, ai cibi della Pasqua campana (come pastiere, ricotte salate, fave) e

¹⁸ Sulla rappresentazione dell'abbondanza di cibo come Cuccagna, in particolare per quanto concerne la città di Napoli, si vedano le riflessioni di M. NIOLA in *Si fa presto a dire cotto*, Il Mulino, Bologna 2009, e D. SCAFOGLIO, *La maschera della Cuccagna: spreco, rivolta e sacrificio nel Carnevale napoletano del 1764*, Colonnese, Napoli 1981.

¹⁹ H. SANITÀ, R. GALLETTI, M. MAURIELLO, *Seasonality and resistance strategies: the Neapolitan Christmas feast*, in K. BECKER, V. MORINIAUX, M. TABEAUD, *L'alimentation et le temps qu'il fait*, Hermann, Parigi 2015.

all'abbondanza di salsicce e maiali che segnano invece il tempo del Carnevale.

Nella rappresentazione dell'appesa di carne, uno spazio di rilievo è affidato a salsicce, costolette, fegatini e prosciutti del maiale. L'animale, come ricorda un'informatrice della ricerca etnografica, veniva ucciso – almeno fino agli anni '70 del '900 ed in alcune zone della regione Campania ancora oggi – nelle campagne da chi possedeva un pezzo di terreno; i vari pezzi macellati venivano poi portati in città e venduti per strada o porta a porta. Il periodo tradizionalmente deputato all'uccisione del porco andava da gennaio a febbraio, periodo in cui cade il Carnevale, ritenuti i mesi in cui la sua carne raggiungeva la consistenza giusta ed era considerata più saporita. È da notare come la presenza abbondante del maiale sul presepe crei un cortocircuito tra tradizione ebraica e tradizione cristiana. Il porco è infatti considerato nella religione ebraica un animale impuro, oggetto nel Levitico di un preciso divieto alimentare, mentre nella religione cristiana è addirittura l'animale simbolo di un santo, sant'Antonio Abate, conosciuto anche come il santo del porcello. Nel periodo di Carnevale a Napoli si consumano grandi quantità di maiale sotto forma di salsicce, imbottitura per lasagne, sanguinacci preparati col sangue del porco, prosciutti. La presenza sulla scena presepiale delle "appese" dell'animale contraddice il luogo, Betlemme città ebraica, in cui si vuole localizzare la nascita del Redentore. La carne del maiale ha simboleggiato per la popolazione napoletana, fino alla metà del Novecento, l'agognata opulenza, il grasso con cui ci si voleva sfamare e che si poteva mangiare solo nei giorni di festa, in quanto nel quotidiano il costo della sua carne, ma anche delle interiora e delle altre parti del copro commestibili, era

proibitivo per gran parte della popolazione²⁰. Sulla scena della Natività, che come abbiamo visto traduce l'Avvento in un *hic et nunc* partenopeo, non possono dunque mancare maiali e salsicce che da un lato scongiurano lo spettro della fame che non ha mai abbandonato alcune fasce della popolazione e dall'altro sottolineano ancora una volta la compresenza di diversi tempi festivi e stagioni.

Nel campo religioso e politico si può individuare il luogo privilegiato per comprendere le strategie di fabbricazione del consenso, che non devono essere interpretate però solo attraverso la nozione di egemonia, come se gli uomini fossero agiti da forze politiche e sociali dominanti, ma soprattutto come luoghi in cui gli attori sociali agiscono il consenso ed elaborano anche strategie di azione e di resistenza per distanziarsi o opporsi ai flussi di pensiero che li vorrebbero inglobare in una prospettiva di "sentire" comune ascendente, modernista e globalizzante²¹. Il presepe in quanto pratica religiosa, rituale e sociale costituisce un ottimo terreno in cui esplorare l'intimità politica ed esperenziale della presenza, dell'essere nel mondo, individuale e collettivo.

Per de Martino la presenza è «fondamentalmente la capacità di riunire nell'attualità della coscienza tutte le memorie e le esperienze necessarie per rispondere in modo

²⁰ Sull'immaginario della fame che ha contraddistinto le società contadine e il cosiddetto sottoproletariato urbano del meridione d'Italia fino alla prima metà del Novecento, si vedano almeno i lavori di V. TETI, *Mangiare Meridiano*, Abramo, Catanzaro 2002 e *Il colore del cibo*, Meltemi, Roma 1999; P. CAMPORESI, *Il paese della fame*, Garzanti, Milano 2000; T. BELMONTE, *La fontana rotta*, Einaudi, Torino 2021.

²¹ Cfr. le seguenti opere di E. DE MARTINO, *Il mondo magico*, Bollati-Boringhieri, Torino 2007; *La fine del mondo. Contributo all'analisi delle apocalissi culturali*, a cura di Clara Gallini, Einaudi, Torino, 2002. Cfr. anche G. PIZZA, *Gramsci e De Martino. Appunti per una riflessione*, «Quaderni di teoria sociale» n. 13/2013, Morlacchi Editore, Perugia.

adeguato a una determinata situazione storica, inserendosi attivamente in essa mediante l'iniziativa personale, e andando oltre di essa mediante l'azione»²². Si tratta di «una capacità di azione che rischia di smarrirsi in “un momento critico dell'esistenza, quando la storicità sporge con particolare evidenza, e la presenza è chiamata ad esserci con l'impiego pronto ed adattato della sua capacità di scelta e di decisione»²³.

In questo senso la stagionalità può essere considerata come una vera e propria categoria culturale per i napoletani – e non solo – sinonimo sia di tradizione sia di mangiar bene, che riporta l'essere umano contemporaneo nel contesto della natura, riavvicinandolo alle pratiche di produzione agricola e di consumo legate nell'immaginario ad un concetto di tradizione che si avvicina molto a quel mito di un passato in cui la gente come i cibi erano più buoni e genuini. Una retorica ed una poetica ancestralizzanti, dunque, in cui si placa il senso di smarrimento e di crisi identitaria degli uomini e delle donne contemporanee.

Sul presepe napoletano la stagionalità è però negata e confermata allo stesso tempo, in un'utopia festiva che si manifesta nell'abbondanza di cibi appartenenti ad ogni stagione e tempo, festa e luogo.

5. *Rappresentazioni gastronomiche e strategie di resistenza*

Tra i cibi rappresentati sul presepe è onnipresente il cavolfiore: «Il cavolo e il pomodoro sono le prime cose che si

²² G. PIZZA, *Antropologia medica. Saperi, pratiche e politiche del corpo*, Carocci, Roma 2005, p. 40.

²³ E. DE MARTINO, *Storia e metastoria. I fondamenti di una teoria del sacro*, Introduzione e cura di M. Massenzio, Argo, Lecce 1995, pp. 116-117.

rappresentano» dichiara uno degli artigiani del presepe della strada di San Gregorio Armeno intervistati. Come dimostrato dal saggio storico di Emilio Sereni²⁴ la ‘foglia’, cioè le verdure, accompagnata da carne, costituiva la base della dieta dei napoletani fino al XVII secolo. Tra le “foglie” di cui erano più ghiotti i napoletani comparivano broccoli e cavolfiore. Al punto che con queste verdure a foglia si finisce per identificare Napoli stessa e i napoletani vengono chiamati dagli altri italiani ‘mangiafoglia’ o ‘cacafoglia’. Tale denominazione è attestata tra gli altri da Fasano nel suo Tasso napoletano del 1689, il quale in nota commenta «questi versi miei di carne, e cavoli; cioè versi Napoletani». Pitrè conferma, nei suoi Proverbi siciliani, come questo epiteto fosse ancora corrente per i siciliani nel secolo XVII. Spesso le fonti letterarie e i proverbi periscono alle lacune di una documentazione archivistica inesatta e danno il senso delle percezioni collettive sui comportamenti e le pratiche alimentari. Naturalmente il cavolo e le altre verdure a foglia (a foglia molle o broccoli) non potevano costituire il solo alimento di cui si nutrivano i napoletani, servivano però a “riempire le pance” e a placare quel senso radicato di fame materiale e simbolica che pervadeva le loro vite fino al Settecento. Quando al bisogno di sfamare gli stomaci sopperì la diffusione, proprio dalla Sicilia, della pasta secca, che forniva quella “sostanza” buona da pensare e da mangiare per gonfiare le pance. Come si evince, dietro le abitudini alimentari si nascondono dei processi storici che investono non solo le invenzioni – nel caso specifico il torchio meccanico per la fabbricazione della pasta di semola di grano duro – da cui si originano le grandi trasformazioni

²⁴ E. SERENI, *I napoletani da «Mangiafoglia» a «Mangiamaccheroni»*. Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno, Argo, Roma 1998.

e “rivoluzioni” alimentari, ma anche le reciproche percezioni identitarie di individui e collettività situate in determinati territori, in puntuali archi temporali, nonché le rappresentazioni che comunità e popolazioni elaborano su se stesse.

Le cosiddette “identità” vengono costruite, modificate, modellate, plasmate, ridefinite dagli uomini inseriti in contesti socio-politici soprattutto attraverso l’atto alimentare, il quale proprio in quanto coinvolge in primis il corpo è l’atto più politico che ci sia per affermare la propria esistenza, identificarsi con alcuni e differenziarsi da altri, agire nel mondo ed elaborare pratiche di consenso o di resistenza²⁵.

Nei cavoli plasmati in cera sui presepi dei napoletani – e dei campani – si deve leggere sia il processo storico che ha portato i borghesi napoletani del Settecento a percepire l’alimentazione a base di cavolo del ‘popolino’ come un fattore distintivo tra gli uni e gli altri, sia la loro stessa adesione identitaria ad esso nel rappresentare così il Noi dei napoletani in contrapposizione agli abitanti di altre aree d’Italia, sia la retorica contemporanea, che è trasmigrata dal Settecento all’Ottocento e al Novecento, in cui la memoria di tale consuetudine alimentare è arrivata fino ad oggi e fa dire alla signora Maria, moglie di un artigiano appartenente ad una famiglia da generazioni occupata nell’artigianato dei pastori, «Quando è Natale si fa la nostra insalata di rinforzo, quando la mangi stai in paradiso»; dove l’enfasi nel tono della voce, durante la nostra conversazione, cadeva proprio su quel “nostra”, che può essere letto come “ci appartiene e noi apparteniamo ad essa, ci identifichiamo con essa”, dunque

²⁵ Sul corpo come «anatomia politica» e sulle concettualizzazioni che da tale presupposto teorico possono derivare, si veda M. FOUCAULT, *Sorvegliare e punire: nascita della prigione*, Einaudi, Torino 1976, in particolare pp. 28-31.

la comune storia sociale fatta anche dai cibi e dalle rappresentazioni e dai significati sociali di cui sono investiti. È da notare come il cavolo rappresentato sul presepe compaia sia nelle scene di mercato, dove dunque è crudo, non “addomesticato” dalle pratiche di cucina e pronto per essere venduto, sia nelle scene di banchetto dove compare “rinforzato” da olive, papaccelle (una qualità di peperone campano corto e polposo, conservato sotto aceto), acciughe (alici conservate sotto sale o olio), carote e carciofini sotto aceto, il tutto condito con abbondante olio di oliva. Tutti prodotti delle stagioni primaverile e estiva che vengono mangiati grazie a diversificate tecniche di conservazione, che trattengono in qualche modo la “bella stagione” in un prodotto e portano il sole alla bocca dei commensali anche in inverno e in particolare a Natale. Un piatto in cui emerge l’immagine di povertà che per secoli si è associata al consumo del pesce azzurro e delle alici in particolare (si pensi al detto “magro come un acciuga”), in contrapposizione alle grasse carni suine e bovine di cui erano ghiotte le borghesie europee dei secoli passati, per le quali il pesce azzurro – e a Napoli le acciughe in specie – era un vezzo dei giorni di vigilia, in cui la chiesa comandava di mangiare di magro. Mentre per i più poveri era una dieta forzata quotidiana. Oggi nelle alici presenti in gran quantità sul presepe si possono leggere questi sentimenti, ma sono rispecchiati anche gli imperativi estetici dell’opulento Occidente odierno che hanno soppiantato i precetti religiosi secondo i quali si auspica di traslare le proprietà del magro pesce azzurro nei corpi al fine di renderli più snelli²⁶.

²⁶ M. NIOLA, *Si fa presto a dire cotto*, Il Mulino, Bologna 2009, pp. 105-115.

Uno degli altri cibi onnipresenti sul presepe è il baccalà, che viene dai mari del Nord; si tratta del merluzzo salato ed essiccato al sole che a Napoli a Natale si cucina fritto e non può mancare nei banchetti natalizi. È importante notare come almeno fino agli anni '60 del secolo scorso il baccalà che si consumava la sera della Vigilia di Natale fosse il vettore di una rimarcata distinzione sociale che differenziava le classi meno abbienti da quelle più agiate. Le prime, infatti, sovente non potevano portare in tavola il capitone, oggetto di un consumo rituale cadenzato da alcuni momenti topici che ne contemplavano anche l'uccisione, un pesce fresco ma anche più costoso. Supplivano così a tale mancanza portando in tavola grossi pezzi di baccalà fritto in pastella (non stoccafisso che si differenzia dal primo per il processo di conservazione che prevede solo l'essiccazione al vento e al sole e non anche la salatura come nel caso del baccalà). Il baccalà diveniva quindi un piatto simbolo del Natale dei napoletani sprovvisti di maggiori risorse e alimento che consentiva agli uni, i ricchi borghesi, di distinguersi dagli altri, la povera gente. Tali considerazioni sono anche il frutto della ricerca etnografica che stiamo svolgendo a Napoli dal 2012 e delle testimonianze ivi raccolte da cui si evince come viene creata questa poetica della fame e dell'abbondanza che si catalizza nei pesci mangiati nei giorni di festa: da un lato il baccalà, dall'altro il capitone; un'informatrice, all'epoca del nostro incontro nel 2012 vecchia signora di novantadue anni di famiglia borghese, descrivendo i piatti messi in tavola dalla madre la sera della Vigilia affermava: «Noi davamo meno preferenza al baccalà, che era un po' più volgare, popolare, mentre era il capitone a dover primeggiare sulle nostre tavole»²⁷.

²⁷ Ho già avuto modo di riflettere su tale tematica nei saggi: *Sharing food and conviviality in the Mediterranean Diet. Some ethnograph-*

Sul presepe che è un contenitore caleidoscopico della città di Napoli, dei napoletani e delle loro poetiche e retoriche sono rappresentati sia baccalà che capitoni²⁸. I primi sono di solito sospesi in aria, perché secchi, morti, i secondi primeggiano nei banchi di pesce dei pescivendoli, contenuti di solito in cassette in cui, sul presepe come nei mercati napoletani, nel periodo natalizio si contorcono aggrovigliandosi nevroticamente. È da sottolineare però che nelle raffigurazioni presepiali maggiore spazio è dato al baccalà rispetto al capitone, specie negli ultimi anni. Tale osservazione conferma ancora una volta una tendenza nelle pratiche rappresentative messe in atto a Napoli attraverso il presepe: si predilige un'immagine di frugalità attraverso quei cibi che per tanti anni hanno caratterizzato i consumi e le pratiche alimentari dei meno ricchi. E non è un caso che oggi anche nel consumo effettivo che si svolge nei banchetti natalizi, il capitone non è più considerato come in passato un obbligo rituale e ci si sta orientando verso il baccalà anche nelle famiglie più abbienti.

Uno degli altri cibi quasi sempre presenti sul presepe, sia nei mercati inscenati sia tra i doni portati dai pastori al dio bambino, è l'insalata. Non solo perché è simbolicamente indicata come emblema della carità cristiana, nell'iconografia si trova di sovente nelle cene cristiche e talvolta anche

ic examples, in A. NOBAYASHI (a cura di), *Making food in local and global context. Anthropological perspectives*, Springer Nature, Singapore 2022, pp. 81-83 e *Il dono di Natale. Scambio e reciprocità nell'ultimo grande potlach contemporaneo*, Annali 2011-2012 dell'Università Suor Orsola Benincasa, Università degli Studi Suor Orsola Benincasa Press, Napoli 2012.

²⁸ G. RANISIO, *La città e il suo racconto*, cit., p. 63-80; M. NIOLA, op. cit., 2005; A. BROCCOLINI, *Scena e retroscena di un "patrimonio": artigianato, turismo e cultura popolare a Napoli*, QuiEdit, Verona 2008.

in scene di mercati, ma anche per la sua retorica di cibo umile, povero, semplice, attraverso cui si può riscoprire il mondo della natura, oltre che per la sua poetica di alimento sano. Nella cucina macrobiotica, i cui adepti in Italia sono aumentati nel corso degli ultimi decenni, si ritiene debba mangiarsi ad apertura di ogni pasto per gli effetti benefici che ha sull'organismo. È d'altronde anche un cibo estivo, di cui si millanta la capacità di placare la sete.

Nel presepe napoletano si può leggere sia lo spettro della paura della fame che ha caratterizzato il passato della società napoletana per secoli fino al Novecento e che viene esorcizzata attraverso l'esuberanza e l'abbondanza di cibi, sia una tensione verso una frugalità che si inserisce in una economia morale contemporanea che caratterizza una parte delle poetiche dei paesi che si autodefiniscono occidentali, una frugalità che si esprime nella rappresentazione di cibi considerati contadini, poveri, semplici, di produzione locale (mele annurche, pomodorini del piennolo, friarielli, cocomeri, caciocavalli, ricotte, freselle, pani, pizza, mozzarelle, fave, frutta secca – castagne, fichi, nocciole, noci, ecc.) come strategia di resistenza per opporsi alla macdonaldizzazione del cibo, degli sprechi, del lusso ai fornelli che vede oggi le moderne biotecnologie raffinare sempre più quello che si mangia, al punto che si sta diffondendo una cucina molecolare, che ricerca l'essenza del cibo nelle sue particelle più infinitesimali. Si vuole in qualche modo contrapporre all'edonismo spersonalizzante del cibo la "cultura" del cibo, che si ritiene trasporti l'identità di un luogo e di un popolo²⁹. In tutto ciò c'è una lotta politica che si serve proprio del cibo,

²⁹ G. PIZZA, *Microfisiche del cibo fra edonismo e cultura*, in «Italinieuropei», Roma, anno XII, n. 10/2012, pp. 40-46.

soprattutto in virtù del fatto che risponde ad una spinta vitale potentissima, per riposizionarsi nel sistema mondo riaffermando da un lato una propria peculiarità che si desume dai cibi considerati tipici (molti dei quali divenuti presidi Slow food e garantiti dai vari marchi dop e igp) differenziandosi così dalla congerie dell'asettico mercato alimentare globale, dall'altro un rapporto più intimo con la natura snaturata dai processi di produzione industriale. A tali dinamiche di resistenza si accompagnano anche delle retoriche anticapitalistiche che oppongono gli obesi paesi capitalisti ai magri paesi in cui la povera gente si muore di fame.

Jack Goody vedeva in alcune tendenze alimentari contemporanee, come il vegetarianismo e la macrobiotica, delle azioni per opporsi alla globalizzazione e alla macdonaldizzazione dell'alimentazione. In questa luce può interpretarsi la presenza - sempre più crescente negli ultimi anni - sul presepe di cibi sia di "stagione" sia considerati "sani" (legumi, broccoli, cavoli, mele annurche ecc.) - spesso i due termini sono le parti di una relazione che li lega inscindibilmente, in cui l'uno si riflette sull'altro - ma anche di cibi e piatti considerati esclusivi e tipici del territorio campano (pizza, mozzarelle, caciocavalli, pomodori del piennolo, pastiera ecc.). La mozzarella, ad esempio, ha guadagnato il suo spazio sul presepe solo di recente, fino a pochi anni orsono non vi appariva. È ipotizzabile che i prodotti che costituiscono l'ideale di dieta mediterranea (grano, vini, verdure a foglia verde, pomodori, olio) stiano prendendo il sopravvento nelle figure in cera e terracotta del presepe in quanto sintomo di una variazione associabile alla tendenza odierna che spinge verso un maggior consumo di prodotti vegetali. Un esempio per tutti è fornito dalla raffigurazione di un Pulcinella che mangia un piatto di pasta e fagioli,

invece dei consueti spaghetti al pomodoro fresco, ideata dalla famiglia di artigiani dei pastori Ferrigno nel Natale del 2012, a soli due anni di distanza dalla proclamazione UNESCO della Dieta Mediterranea quale Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. E non è un caso che Ancel Keys, biologo nutrizionista a cui si deve la coniazione dell'espressione "dieta mediterranea", abbia individuato proprio nel fagiolo l'alimento principe dell'alimentazione "meridiana", tanto da dedicarvi un intero libro, *The benevolent bean*, divenuto un best seller negli anni Settanta.

Goody ipotizzava che le cucine vegetariane – o quasi – risultino attraenti anche per le generazioni impegnate a proteggere l'ambiente dagli allevamenti su larga scala e dalle loro conseguenze nefaste sulla vita delle foreste; generazioni sensibili all'idea che gli americani (con i loro hamburger e *fast food*) si stiano impadronendo di troppe risorse della terra. Probabilmente anche dietro la svolta in senso mediterraneo, stagionale e "tipica" dei cibi rappresentati sul presepe ci sta, in parte, la spinta delle ultime generazioni e dei trend internazionali verso un'alimentazione equa, ecologica e solidale.

Conclusioni

I cambiamenti alimentari sono la cartina di tornasole della grande trasformazione economica e politica che ha investito il nostro continente e il globo a partire dal secondo dopoguerra. Si è trattato di un cambiamento totalizzante che negli anni '60 Pasolini definiva come "mutazione antropologica". E che Ugo Gregoretti seppe mettere nella

cornice cinematografica con sguardo pionieristico nell'episodio *Il pollo rusante* del film collettaneo *Rogopag*. Ne *Il pollo rusante* Gregoretti coglie con occhio comico e tragico allo stesso tempo l'imminente progressiva scomparsa dalla scena sociale e politica italiana della società contadina e delle sue tecniche di coltivazione e allevamento che sarebbero state soppiantate nel giro di pochi anni da quelle di stampo industriale. Il boom economico degli anni '50 e '60 rimetteva in gioco un rischio che l'umanità autodefinitesi occidentale si illudeva di aver ormai scongiurato, il rischio di una crisi della presenza, ovvero la messa in mora della capacità di agire nel/sul mondo. De Martino ne *La fine del mondo* lo definì come rischio di "perdere il pane". Sottolineare il rischio di perdere il pane non era per l'antropologo «un modo per rievocare l'antico spettro della fame, ma la visione critica di un processo di disumanizzazione lucidamente intravisto», scrive Giovanni Pizza. All'angoscia alimentare storica e contemporanea delle classi subalterne la modernizzazione sostituiva, o aggiungeva, un nuovo pericolo³⁰: «Se è una minaccia la fame, è una minaccia anche mangiare da soli, ché il pane come cibo che nutre si può perdere anche quando si spegne la sua valorizzazione da mangiarsi in comune (...) attenzione all'imbanditissimo *self service* delle nostre metropoli, dove si rischia di perdere il pane in senso più radicale ancora, e proprio perché malgrado la folla di individui caoticamente masticanti e deglutenti, non c'è banchetto né commensale»³¹. De Martino sottolineava con la metafora del "perdere il pane", che simboleggia di per sé la vita e l'umanità, anche perché il pane è un prodotto culturale dell'uomo che lo ha creato

³⁰ G. PIZZA, *Microfisiche del cibo fra edonismo e cultura*, cit., pp. 40-46.

³¹ E. DE MARTINO, *La fine del mondo*, Einaudi, Torino 1977, pp. 615-16.

e plasmato con la sua propria fatica, lo smarrimento di una *communitas* che già si scorgeva in quegli anni, una defamilizzazione dell'atto alimentare che riposizionava gli individui in contesti mangerecci isolati e monolitici. Il prezzo da pagare aveva dunque a che fare con la capacità stessa di essere umani. Perdere il pane non significava più solo la minaccia della fame, che aveva segnato la vita delle società contadine fino alla prima metà del Novecento, significava ora la trasformazione della persona, una trasformazione che investiva in primo luogo i corpi i quali si nutrivano sempre più meccanicamente, in un *fast way*, che li voleva sempre più scattanti, nervosi, snelli³².

In tale chiave va letta la presenza sul presepe di pani di ogni sorta che vi sono esposti in un tripudio che assomiglia ad un elogio al grano. Pani bianchi, neri, pagnotte, sfilatini, pane cafone, freselle, taralli, biscotti, paste, pizza (che non è altro che l'unione del pane con il pomodoro) dominano senza ombra di dubbio la scena di quella macchina festiva, in cui si auspica un ritorno al "pane", dunque all'umanità e alla comunità. Sul presepe si vuole recuperare quel "pane", pane della vita che scongiuri il rischio di perdere l'umanità. Le «pietre di pane», come ha sottolineato Vito Teti³³, sono scogli nella memoria di generazioni di meridionali che mangiavano principalmente pane condito con olio e sale, pomodoro, marmellate, verdure, fichi. Attraverso il mangiare il pane incorporavano la vita e il senso della propria esistenza.

Così, alla domanda «Perché è così importante il pane sul Presepe?» un'anziana signora intervistata, che ancora oggi presiede dalla sua sedia di legno i banchi in cui sono

³² Si veda a proposito G. PIZZA, op. cit., 2012, pp. 40-46.

³³ Si è adoperata l'espressione usata da V. Teti nel suo libro *Pietre di pane: un'antropologia del restare*, Quodlibet, Macerata 2011.

esposti pastori e guarnizioni del presepe a via San Gregorio Armeno, risponde «Perché senza pane come facciamo? Il pane è la vita». Lei e la sua famiglia preparano le pagnotte di pane da esporre sul presepe con terracotta, farina e sale, come a voler testimoniare e dire che il pane non può mai essere solo finzione e rappresentazione, si deve sublimare nella sostanza dell'essere, il cui nutrimento è la vita.

I cibi raffigurati sul presepe napoletano non sono astrazioni di una rappresentazione artistica, ma sono dei veri e propri codici culturali. Nel presepe si possono leggere le pratiche, le poetiche, le retoriche e le politiche dei napoletani, in specie degli artigiani e di uomini e donne che costruiscono, allestiscono e inscenano la macchina festiva nei laboratori di lavoro e all'interno delle mura domestiche, rifondando così ciclicamente la loro identità e il loro senso di appartenenza. Ogni anno questa identità viene ridefinita e ricollocata nei contesti locale e globale, anche mettendo in atto delle strategie di resistenza attraverso quei cibi che negano e confermano la stagionalità e si pongono come ponti, anche per l'antropologo che li deve leggere, tra tradizione e modernità, passato e presente, locale e globale.

Come ha mostrato Micheal Herzfeld in un lavoro sull'artigianato a Creta³⁴, c'è tutto un *surplus* nel prodotto artigianale e nelle sue modalità di realizzazione, un valore aggiunto in termini simbolici, che segue linee globali, ma che tuttavia si inserisce entro specifiche dinamiche di identità locali.

³⁴ M. HERZFELD, *Artigianato e società: pensieri intorno a un concetto*, in «Antropologia», vol. 2, n. 2, n.s., ottobre 2015, pp. 19-33.