



www.ec-aiss.it

Testata registrata presso il
Tribunale di Palermo
n. 2 del 17 gennaio 2005
ISSN 1970-7452 (on-line)

© EIC · tutti i diritti riservati
gli articoli possono essere riprodotti a
condizione che venga evidenziato che
sono tratti da www.ec-aiss.it

Costruire l'identità nella diaspora: (un) discorso gastronomico e gli Arbëreshë in Calabria

Giusy Gallo

Abstract

La domanda che ruota attorno al tema della diaspora riguarda la nozione di identità: perduta, ritrovata, costruita. Uno degli elementi che contribuisce a costruire l'identità della diaspora ed eventualmente a mantenere un frammento identitario rispetto al luogo di partenza è il cibo in quanto sistema di comunicazione. L'obiettivo di questo articolo è mostrare un nucleo identitario negli Arbëreshë di Calabria a partire dal discorso gastronomico sulle *shtrydhljat*, una pasta fresca ancora realizzata a mano in alcune comunità. A partire dal testo culinario, la preparazione, grazie all'osservazione diretta, si estrinseca in una serie di gesti che si sviluppano nella forma della spirale, che ricorre anche nella *vallja*, performance culturale. Un'ipotesi di lavoro riguarda la narrativa dell'identità della diaspora degli Arbëreshë e l'organizzazione dello spazio nel movimento a spirale.

1. Comunicazione, pratiche, identità

La relazione tra cibo e alcune tradizioni culturali ha sollecitato il fiorire di ricerche interdisciplinari che tematizzano l'articolazione e il mutamento del gusto, doppiamente costituito tra la dimensione collettiva e la dimensione individuale (Fischler 1980, 2011). La sociologia e l'antropologia hanno indagato il tema del cibo così come anche la filosofia e la semiotica, considerando il gusto un sistema da analizzare in relazione ad altri sistemi di segni, come le lingue storico-naturali, ma anche problematizzandolo nell'interazione con il tema dell'identità. La semiotica ha analizzato gli spazi, le tecniche di preparazione, i riti e le cerimonie, le pratiche collettive e individuali, i modi del consumo e della convivialità e, nella convergenza con l'antropologia e l'etnografia, si individuano alcuni aspetti riconducibili al tema dell'identità. Nell'intreccio di queste prospettive, richiamiamo in quanto sfondo teorico, le indicazioni di Roland Barthes (1961), il quale ci ha consegnato una serie di osservazioni sul cibo e sulle abitudini alimentari che si condensano nella fortunata formulazione del cibo come sistema di comunicazione: attraverso il cibo, l'uomo si racconta e racconta la società cui appartiene, esprime bisogni, stabilisce relazioni. La modalità in cui il cibo emerge dalla quotidianità dell'uomo, del singolo e delle comunità suggerisce un'attenzione agli usi e alle preparazioni alimentari che modifica, senza

annullarlo, il senso del sistema di comunicazione per ridefinirlo come un sistema di pratiche, utile per una ricerca sull'identità.

Nelle prossime pagine proverò a individuare uno dei modi in cui il gusto si manifesta come elemento identitario, considerando la diaspora arbëreshe in Calabria attraverso la pratica e il discorso gastronomico¹. Il presente tentativo è circoscritto alla possibilità di verificare l'esistenza della costruzione dell'identità della diaspora degli Arbëreshë di Calabria nel caso particolare della preparazione delle *shtrydhlat*², pasta fresca il cui nome deriva dal modo in cui l'impasto viene lavorato, dal verbo *shtrydhënj*, strizzare.

Una breve premessa relativa agli Arbëreshë prelude all'analisi di due testi culinari pubblicati recentemente sui siti web di *Gambero Rosso* e de *La Cucina Italiana*; alcuni aspetti di questi due testi saranno considerati in relazione al testo della ricetta e alle fasi della preparazione delle *shtrydhlat*. La comparazione porterà a una schematizzazione della forma tracciata dalla gestualità che si ritrova anche in un'altra espressione della tradizione della minoranza albanese in Italia (Toso 2008).

2. Una premessa: chi sono gli Arbëreshë e quale lingua parlano?

Gli Arbëreshë, o Albanesi d'Italia, sono i discendenti delle popolazioni che giungono in Italia da territori dell'attuale Albania e da alcune regioni dell'attuale Grecia, in diverse ondate migratorie, tra la metà del XV secolo e la metà del XVIII secolo. Queste popolazioni si insediano in Calabria, in Basilicata, in Puglia, in Sicilia, in Campania, in Molise e in Abruzzo (Mandalà 2011). Non si tratta di popolazioni di conquistatori né di esuli obbligati o deportati, ma di gruppi eterogenei che, in virtù di accordi di aiuto con gli Aragona in lotta contro gli Angiò, come ricompensa, ottengono di insediarsi in alcuni territori, giungendo nell'allora Regno di Napoli. Questo lungo viaggio s'intensifica dopo la morte di Giorgio Castriota Scanderbeg³, quando gli Albanesi tentano di sfuggire agli Ottomani, che non riescono più a contrastare. Diversamente dalle immagini dell'esodo di Albanesi degli anni Novanta, coloro che arrivano secoli addietro sono soldati, contadini ma anche capi militari, nobili, aristocratici e religiosi. Prende avvio la ripopolazione di zone interne della Calabria, fino ad arrivare a contare un centinaio di comunità. Lo stanziamento in alcune zone favorisce la nascita di nuovi piccoli centri abitati, ma sono frequenti i casi di interi gruppi che abbandonano il luogo in cui si sono insediati inizialmente per trasferirsi o dare vita ad altre comunità, con spostamenti e tormentati processi di rinascita (Gambarara 1980).

Le ondate migratorie più cospicue, che danno vita alla maggior parte delle comunità, soprattutto in provincia di Cosenza, si hanno tra il 1470 e il 1478. All'arrivo nel Regno di Napoli, l'elemento che unisce e contribuisce alla costruzione della diaspora nei diversi momenti migratori è la fede cattolica nel rito liturgico greco-bizantino, motivo di resistenza al rischio di una integrazione che poteva significare più che altro assorbimento e cancellazione.

Oggi si contano, in Calabria, ventisei comunità tra comuni e frazioni in provincia di Cosenza, tre in provincia di Crotone, otto in provincia di Catanzaro. Alcune comunità perdono nei secoli l'uso della lingua, dei costumi e del rito greco-bizantino. La lingua parlata è l'arbëresh, una variante del dialetto toscano. Tuttavia, è necessario precisare che non esiste una lingua arbëresh comune a tutte le comunità: ci si riferisce a un gruppo di parlanti e diverse parlate locali, senza che la comprensione sia

¹ Il tema del discorso gastronomico degli Arbëreshë di Calabria necessita di essere inserito in uno studio più ampio, di cui questo articolo rappresenta un frammento. Qualche anno fa è stata pubblicata la ricerca di Sessa (2004) *Itinerari di cultura alimentare arbëreshe* per uno studio del lessico alimentare degli Arbëreshë. Recentemente alcuni chef, tra cui Altin Prenga, aderente all'Alleanza Slow Food dei cuochi in Albania, hanno ripreso alcune ricette degli Arbëreshë di Calabria con l'intento di servirli nella loro terra natale come esempio di gusto sopravvissuto nei secoli. In Italia, nel volume *Ricette di Calabria* della Slow Food Editore compaiono ricette considerate tradizionali della comunità Italo-albanese di Civita (CS).

² Qui si preferisce seguire la parlata di Frascineto come la indica Emanuele Giordano nel suo *Fjalor*, ossia *Dizionario Arbëresh-Italiano*, prima edizione. Altra variante diffusa è *shtridhëlat*.

³ Sulla figura di Scanderbeg e la sua relazione con gli Aragona e le ondate migratorie, si veda Mandalà, 2009.



compromessa⁴. Secondo Francesco Solano (1994), le varie parlate delle diverse comunità mantengono la morfologia e la sintassi dell'antico dialetto toscano da cui derivano, mentre il lessico è influenzato dall'italiano e dal dialetto calabrese. La varietà dei codici linguistici a cui sono esposti gli Arbëreshë configura, nel plurilinguismo sociale, la situazione della diglossia (già notata da De Mauro, 1986, 1994 e Bolognari, 1978), sebbene il repertorio linguistico sia tripartito con la compresenza dell'italiano (per gli usi formali), il dialetto calabrese e l'arbëresh. Come prefigurato da Kloss – e come accade da almeno due decenni a questa parte – l'aumento della competenza linguistica dell'italiano diminuisce l'uso dell'arbëresh, lingua che viene trasmessa e appresa oralmente e di cui esistono nel recente passato, con scarsi risultati, tentativi di insegnamento nelle scuole primarie e secondarie di primo grado dopo l'entrata in vigore della legge 482/99 per la tutela delle minoranze linguistiche storiche⁵.

3. Qualche testo culinario: cosa sono le *shtrydhljat*?

La complessa unità linguistica e i prestiti dall'italiano interessano per analogia anche il cibo in quanto sistema di comunicazione. Nelle piccole comunità arbëreshë il sistema del cibo si è andato sviluppando con una serie di prestiti dalle comunità italofone e conseguenti rielaborazioni che mostrano ancora influenze orientali. Seguendo la scansione temporale dell'anno e delle festività, si consideri a mo' di esempio la produzione dei dolci nel periodo natalizio: è estremamente difficile isolare le produzioni originali, mentre sono più frequenti le varianti di alcuni dolci della tradizione culinaria calabrese. In cosa è racchiusa, dunque, l'identità culinaria di questa comunità originatasi come diaspora? È utile prendere in esame due articoli pubblicati nell'edizione telematica di *Gambero Rosso* e de *La Cucina Italiana* sui piatti della cucina arbëreshe, mostrando due diversi modi del discorso gastronomico. Nel caso del *Gambero Rosso*, a proposito della pasta fresca calabrese, tra fileja, maccheroni e strangugliaprieviti compaiono le *shtrydhljat*:

Shtridhelat⁶

In provincia di Cosenza e a Catanzaro, sono gli shtridhelat a farla da padroni, specialità uniche nate fra le comunità albanesi di Lazio, Abruzzo, Molise, Basilicata e Calabria discendenti da quelle che tra il 1470 e il 1540 si rifugiarono nello Jonio per sfuggire all'invasione turca. Lingua, costumi, feste e cultura (anche) gastronomica sono negli anni rimaste intatte, al punto che il patrimonio culinario di queste regioni può vantare ancora oggi ricette antiche, frutto della contaminazione di questi popoli. Gli shtridhelat sono dei lunghi spaghetti avvolti e arrotolati sulle mani, ricavati da un panetto di pasta bucato al centro con un apposito strumento (*kesistra* in lingua arbëreshe). Vengono solitamente impiegati per la zuppa di fagioli, e sono graditi anche dall'autore arbëreshe Carmine Abate, che scrive: “*Bravo il cuoco d'Arberia. Penso che nessuno di noi sapesse allora che l'Arberia è l'insieme delle comunità italo-albanesi presenti nel sud Italia; personalmente ero convinto che fosse il bizzarro nome della madre del cuoco... Per nostra fortuna il cuoco battè le mani e fece entrare cinque donne che portavano in grandi piatti fumanti shtridhelat... erano veramente buoni, io ne mangiai due piatti*”⁷

Il testo combina la descrizione della preparazione, l'analogia con un formato di pasta molto diffuso, l'accompagnamento a legumi e il modo del consumo, confermato dall'autorevolezza dello scrittore Abate, con l'intento di fare riferimento a un formato di pasta già nota, evocando l'immagine della preparazione e del consumo corale e familiare del piatto *tout court*.

Il testo culinario de *La Cucina Italiana*, invece, introduce la tecnica di preparazione:

⁴ Cfr. Baldi, B., Savoia, L. M., 2017.

⁵ Per una panoramica sulle minoranze linguistiche, cfr. Toso 2008.

⁶ Poiché riportiamo una porzione di testo degli articoli pubblicati su *Gambero Rosso* e su *La Cucina Italiana*, manteniamo la grafia utilizzata dai rispettivi autori, sebbene non corrisponda alla variante qui utilizzata e a cui si è fatto riferimento sopra. Cfr. nota 2.

⁷ L'articolo a cura di Michela Becchi: <https://www.gamberorosso.it/notizie/articoli-food/la-pasta-italiana-in-calabria-10-formati-tipici-e-la-ricetta-degli-strangugliaprieviti/>.



Shëtridhlat, un gomito di pasta

Si tratta di una preparazione estremamente affascinante, che coinvolge quasi sempre un gruppo di donne, per un momento davvero corale. Questa pasta prevede un'abilità e una manualità uniche, tramandate da generazioni, che consistono nel continuare a lavorare a mano un impasto senza che si spezzi: si forma un cerchio nell'impasto come se fosse un grosso biscotto e si va avanti ad assottigliare il cerchio con entrambe le mani fino a produrre un filo lungo molto sottile che non si deve spezzare. Per non farlo spezzare si bagnano le mani con acqua e olio e poi, con l'aiuto della farina, si appoggia il lungo e sottile filo sulla mano come se fosse un gomito con un movimento rotatorio. Girando continuamente, il filo diventa ancora più sottile e lungo finché le shëtridhlë non saranno pronte per essere spezzate sul tavolo prima della cottura in acqua bollente. Una volta pronte, vengono solitamente condite con legumi quali ceci e fagioli, oppure verdure⁸.

Anche in questo caso, la pasta fresca viene immessa in un sistema più ampio che include il modo in cui viene servita, accompagnata da legumi, i fagioli, umili portatori di proteine e degni sostituti di quelle proteine animali così difficili da reperire e consumare, un tempo, nelle piccole comunità arbëreshe. Eppure qui emerge la complessità della preparazione che prelude a una temporalità domenicale o dei giorni di festa e di un rito corale che avviene in giorni particolari, con una ulteriore modalità di scansione del tempo che alterna ferialità e festività, e con quest'ultima il senso della quotidianità e della famiglia che si riunisce attorno alla stessa tavola.

4. Per un testo culinario originario

Come è già stato riscontrato (Marrone 2016, Gallo 2017), il limite dei ricettari risiede nel rischio della riduzione di un piatto a una serie di istruzioni, prediligendo la finalità pedagogica ed escludendo altri orizzonti di significato.

Enunciare un piatto significa inevitabilmente riscontrare l'impossibilità di verbalizzare ed esplicitare una conoscenza tacita (Polanyi 1958) che si manifesta nella combinazione e stratificazione di pratiche tanto manuali quanto cognitive. Il cibo, infatti, non è solo un sistema di comunicazione ma anche un sistema di pratiche, tralasciando qui la possibilità che la discussione sulla relazione di reciprocità di questi due sistemi.

Nel caso della cucina arbëreshe, i ricettari, anche di recente pubblicazione, evidenziano la persistenza di due aspetti che riguardano la riproposizione del discorso gastronomico: in primo luogo, oggi la lingua arbëresh ha diffusione orale e i parlanti non hanno competenza della lingua scritta; in secondo luogo, la composizione del testo culinario e la sua trascrizione con seguente traduzione in lingua italiana risente del classico problema della traduzione.

Dopo aver menzionato gli articoli sulla cucina calabrese e arbëreshe nel precedente paragrafo, propongo il testo culinario delle *shtrydhlat*⁹ suddiviso in tre fasi. Ai fini di quanto dichiarato in apertura, maggiore attenzione è dedicata all'analisi della seconda fase, scomposta in ulteriori micro-fasi e accompagnate da immagini¹⁰ per mostrare il passaggio dall'indicibilità della gestualità alla sua testualizzazione.

⁸ L'articolo di Giulia Ubaldi: <https://www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-tipici/cucina-arbereshe-la-calabria-che-non-ti-aspetti/>.

⁹ Si trovano diverse versioni della ricetta di questo formato di pasta fresca. Considerando le interviste a quanti preparano *shtrydhlat*, rimando alla ricetta pubblicata online: <https://www.fragolosi.it/con-le-mani-in-pasta/shtridhelat/>.

¹⁰ Le immagini sono state realizzate dall'autrice dell'articolo e la scomposizione in fasi dipende dall'osservazione diretta della preparazione delle *shtrydhlat*.

La prima fase della ricetta riguarda gli ingredienti e la loro preparazione¹¹:

Ingredienti per 4 persone: 250 gr farina 00, 250 gr farina di grano duro, acqua, sale.

Preparazione.

Setacciare assieme le due farine e disporle sul piano di lavoro in modo da realizzare la classica fontana. Unire un pizzico di sale e versare nella cavità un po' d'acqua tiepida. Cominciare ad incorporare a poco a poco la farina con una forchetta. Poi, quando la pasta diventerà troppo soda, aggiungere dell'altra acqua tiepida. Proseguire la lavorazione prima con la punta delle dita e, successivamente, con le mani. Continuare ad impastare per una decina di minuti, fino ad ottenere un impasto liscio, sodo ed elastico. Lasciarlo riposare, coperto con un tovagliolo o con la pellicola alimentare, per 30 minuti a temperatura ambiente. Dividere l'impasto in 4 panetti di forma circolare.

La seconda fase viene analizzata attraverso la scomposizione del testo culinario in micro-fasi con la composizione della ricetta e della gestualità necessaria all'esecuzione¹²:

1. Prenderne uno e pressarlo a centro come per fare una ciambella.
2. Lavorando sulla spianatoia infarinata, iniziare ad allargare il foro, assottigliando sempre più l'impasto.
3. Farne una lunga matassa, infarinando accuratamente il filo.
4. Avvolgerlo attorno alla mano sinistra, con lo stesso procedimento utilizzato per avvolgere un gomito di lana.
5. A questo punto, con la mano destra iniziare a schiacciare il filo tubolare, fino a renderlo simile alle tagliatelle.
6. Senza togliere la matassa dalla mano sinistra, iniziare a spezzarla in due o tre punti, a seconda della lunghezza desiderata.
7. Posare, quindi, gli Shtridhelat su un vassoio infarinato, tenendo presente di non sovrapporli, per evitare che si attacchino l'uno all'altro.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3 – micro-fase 6

Infine, la terza e ultima fase rilancia la ripetizione della seconda fase e fornisce istruzioni per portare a termine la realizzazione:

Utilizzare lo stesso procedimento per lavorare gli altri panetti. Lasciare asciugare gli Shtridhelat per almeno 30 minuti.

La seconda fase e la sua scomposizione in micro-fasi significanti offre la possibilità di operare diverse osservazioni. In primo luogo, la dimensione verbale è accessoria alla dimensione della pratica, ossia della gestualità, poiché non contempla tutte le fasi della preparazione (ad es. alle figg. 1 e 2 non corrisponde una micro-fase) e la tendenza alla modellizzazione non definisce la serie di pratiche

¹¹ Si veda anche la ricetta in Shundi, 2016.

¹² Nell'analisi delle micro-fasi della gestualità ho considerato il testo culinario scomposto nelle figure 1-12, il cui dettaglio si trova qui: <http://www.doppiarticolazione.it/costruire-identita-della-diaspora/>. A questo proposito ringrazio Vittoria Frascino, per la capacità di rendere vive alcune manifestazioni della tradizione degli Arbëreshë di Frascineto (CS) e aver reso possibile l'osservazione diretta della preparazione.

manuali e cognitive a cui si riferisce. Il prodotto finale della preparazione non rientra in una categoria della lingua italiana in cui inserire questo formato di pasta, qualche volta indicato come tagliatella e altre volte come spaghetti o spaghettoni, sulla base della similarità per lunghezza. La testualizzazione non riesce a dare conto del momento in cui si può arrestare la lavorazione per l'assottigliamento del filo d'impasto (Fig. 1); allo stesso modo la consistenza non viene codificata per indicare il momento in cui la matassa non deve essere lavorata ulteriormente (Figg. 2-3) e si può procedere con lo spezzarla in un punto per adagiarla sul vassoio. Infine, la testualizzazione non riguarda le forme e la dimensione topologica nel passaggio dalla forma circolare a quella spirale che inevitabilmente occorre nel corso della lavorazione a due mani.

L'indicibilità della gestualità, della posizione del corpo di chi lavora la pasta e dei risultati intermedi della lavorazione sono elementi appresi tacitamente e imprescindibili per il raggiungimento del risultato finale; altrettanto tacitamente tali aspetti sono trasmessi di generazione in generazione, in un processo che coinvolge, molto spesso, più donne della stessa famiglia, intente a questo tipo di preparazione molto complessa e faticosa e che richiede diverse ore a seconda del numero di persone che dovranno consumare il piatto inscritto in un fatto culinario totale.

La ricetta, come molte altre versioni pubblicate, rappresenta un tentativo di standardizzazione. Tuttavia, l'unità di misura degli ingredienti, nella pratica quotidiana, non ha a che vedere con la misurazione della quantità di farina, ma con il numero di persone che prendono parte alla fase conclusiva (e anche causale) della consumazione conviviale; allo stesso modo la quantità di acqua da aggiungere alla farina nel mentre del fare è designata dall'espressione "quella che serve", con un certo grado di imperfezione e perfettibilità che caratterizza le ricette di una cucina "orale".

5. Diaspora arbëreshe, spirale e identità

Fino a qui, si potrebbe avere l'impressione che la realizzazione di questo formato di pasta riguarda un tratto poco significativo e non identitario. Invece, il passaggio dalla circolarità del panetto di pasta fino alla sua apertura a spirale richiama la dimensione della diaspora: partiti da un luogo familiare, quelli che sono divenuti gli Arbëreshë si sono stanziati in quelle che oggi sono le regioni del centro-sud Italia e, pur mantenendo un tormentato e difficile rapporto con il passato, non sono rimasti chiusi come in un cerchio escludente che accentua la polarizzazione noi-loro, ma – necessariamente e qualche volta forzatamente – si sono aperti a spirale per mantenere vivo un nucleo identitario. Per certi versi, anche le storie e i personaggi dei romanzi di Carmine Abate, con i *topoi* del viaggio e del ritorno e con il tema dell'emigrazione, della nostalgia, ma anche del cibo, disegnano traiettorie concentriche e a spirale¹³. La presenza del cerchio e della spirale non è isolata al discorso gastronomico ma è presente anche nel sistema *vallja*, altrettanto significativo, da sempre riconosciuto elemento identitario degli Arbëreshë.



Fig. 4 – Vallja, Frascineto, 23 aprile 2019¹⁴

¹³ Il gusto e il discorso gastronomico sono presenti in diversi romanzi di Carmine Abate e sono protagonisti in *Il banchetto di nozze e altri sapori*, Milano, Mondadori, 2016.

¹⁴ Ringrazio le donne e gli uomini della *vallja* che mi hanno concesso la possibilità di fotografare e filmare la performance per motivi di ricerca.

La *vallja* è una performance che prende vita in poche comunità in provincia di Cosenza. Si tratta di una ridda di donne, che indossano vestiti di raso con rifiniture ricamate in oro, e di uomini che intonano antiche rapsodie che raccontano le gesta di Giorgio Castriota Scanderbeg e la nostalgia nel giorno del martedì dopo Pasqua. Il nesso mitico-rituale di questa manifestazione culturale è già stato mostrato da De Martino durante il viaggio nelle comunità calabro-lucane intrapreso negli anni Cinquanta¹⁵.

I temi invocati e i versi intonati costituiscono un elemento identitario della diaspora ma cosa hanno a che vedere con le *shtrydhat*? Non già i testi delle rapsodie ma la performance e la rappresentazione spaziale costruita dalla cinesica e della prossemica dei partecipanti può costituire elemento unitario (cfr. Giannitrapani 2013). La *vallja* percorre le strade principali del paese disponendosi a semicerchio (Fig. 4) e disegnando evoluzioni a forma di spirale (Fig. 5). In tutti e due i casi, la forma aperta indica una gestione dello spazio che include l'*altro*. Il semicerchio segna una differenza spaziale solo parziale per segnalare un'apertura. La spirale, invece, traccia lo spazio suddividendolo in diverse sezioni senza che siano separate le une dalle altre.



Fig. 5 – Evoluzione a spirale con incrocio

La narrativa identitaria della diaspora arbëreshe sembra trovare un'occorrenza che funge da elemento unificatore nella forma della spirale, già menzionata a proposito dell'ambito culinario.

Nei drammi sociali, riti e cerimonie, lo spazio è "altro" rispetto agli spazi della quotidianità e mostra ricorsivamente la sua natura processuale (Turner 1986). Lo spazio della *vallja* è una porzione di spazio destinato a molti, la strada, ma nel momento della performance, diventa esclusivo e distinto dagli spazi della vita quotidiana, pur delineando traiettorie aperte e non assolutamente escludenti.

La dinamica di trasformazione dal semicerchio alla spirale segmenta lo spazio a partire dall'opposizione dentro/fuori fino a delimitare più aree, che sono in relazione tra loro secondo le categorie topologiche circoscrivente/circoscritto (Greimas 1984). Queste aree sono organizzate in sequenza: dalla più esterna, esposta alla contiguità con altri spazi, alla più interna, quest'ultima progressivamente ripiegata su sé stessa ed esclusiva. Se le aree sono così orientate, è assicurato il rapporto gerarchico tra i partecipanti alla performance. La direzione delle traiettorie e il processo di delimitazione/segmentazione dello spazio sono a carico del genere maschile, ma la funzione di soglia – e di possibilità di trasformazione – è assolta dalle performer di genere femminile.

La spirale segnala l'area di protezione e di evoluzione con una rappresentazione dello spazio e dei rapporti tra persone che suggerisce il modo in cui la diaspora mette in atto la possibilità di costruirsi e riconoscersi in elementi propri di alcuni sistemi senza rimanere confinata nello spazio di un cerchio, in cui domina l'opposizione io-altro.

La spirale rende possibile lo scambio con l'altro, che viene riconosciuto come *altro* senza che sia determinato in ragione di un'esclusione. Tuttavia, viene definito un doppio riconoscimento: trattandosi

¹⁵ Si veda: <http://www.teche.rai.it/1954/12/panorami-etnologici-e-folcloristici-le-colonie-albanesi-calabro-lucane/>



di una performance culturale (Turner 1986), anche se a partire dall'ambito culinario, la diaspora esercita la riflessività, riconoscendo sé stessa.



Bibliografia

- Altimari, F., Bolognari, M., Carrozza, P., a cura, 1986, *L'esilio della parola. La minoranza linguistica albanese in Italia. Profili storico-letterari, antropologici e giuridico-istituzionali*, Pisa, ETS editrice.
- Altimari, F., Savoia, L. M., a cura, 1994, *I dialetti Italo-albanesi. Studi linguistici e storico-culturali sulle comunità arbëreshe*, Roma, Bulzoni.
- Baldi, B., Savoia, L. M., 2017, "Cultura e identità nella lingua albanese", in *LEA. Lingue e letterature d'Oriente e di Occidente*, n. 6, pp. 45-77.
- Barthes, R., "L'alimentazione contemporanea", in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012, pp. 47-57.
- Bolognari, M., 1978, *Il silenzio della tradizione*, Roma-Caltanissetta, Sciascia editore.
- Brunetti, M., a cura, 2011, *Il passato pesa sul presente*, Istituto Mezzogiorno-Mediterraneo, Cosenza, pp. 73-99.
- Cruciani, M., Tabacchi, M.E., a cura, 2017, *Nuovi sguardi sulle scienze cognitive*, Messina, Corisco Edizioni.
- De Mauro, T., "Prefazione", in F. Altimari, M. Bolognari, P. Carrozza, a cura, 1986, pp. VII-XII.
- De Mauro, T., "Presentazione", in F. Altimari, L. M. Savoia, a cura, 1994, pp. III-IV.
- De Martino, E., "Le colonie albanesi calabro-lucane", in A. Ricci, R. Tucci, a cura, 2006, pp. 175-186.
- Fischler, C., 1980, "Food habits, social change and the nature/culture dilemma", in *Social Science Information*, vol. 19, n. 6, pp. 937-953.
- Fischler, C., 2011, "Commensality, society and culture", in *Social Science Information*, vol. 50, n. 3-4, pp. 528-548.
- Gambarara, D., 1980, "Parlare albanese nell'Italia unita", in "Zjarri", vol. XII, n. 27, pp. 49-67.
- Gallo, G., "Artigiano o designer? Conoscenza, pratica e semiologia", in M. Cruciani, M. E. Tabacchi, a cura, 2017, pp. 207-218.
- Giannitrapani, A., 2013, *Introduzione alla semiotica dello spazio*, Roma, Carocci.
- Greimas, A.-J., 1984, "Sémiotique figurative et sémiotique plastique" in *Actes Sémiotiques*, Documents 60; trad. it. "Semiotica figurativa e semiotica plastica" in L. Corrain e M. Valenti, *Leggere l'opera d'arte. Dal figurativo all'astratto*, Bologna, Esculapio 1991, pp. 33-51.
- Lutri, A., 2005, *Immaginarsi arbëreshë. Poetiche, pratiche e cognizione dell'identità in una comunità dell'arbëria siciliana*, Rende, Centro editoriale e librario.
- Mandalà, M., a cura, 2009, *Giorgio Castriota Scanderbeg e l'identità nazionale albanese*, Palermo, Besa.
- Mandalà, M., "L'emigrazione albanese in Italia tra il XIV secolo e la prima metà del XV", in M. Brunetti, a cura di, 2011, pp. 73-99.
- Marrone, G., 2016, *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*, Milano, Mimesis.
- Marrone, G., Giannitrapani, A., a cura, 2012, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis.
- Polanyi, M., 1958, *Personal knowledge: towards a post-critical philosophy*, London, Routledge and Kegan.
- Ricci, A., Tucci, R., a cura, 2006, *Musica arbëreshe in Calabria. Le registrazioni di Diego Carpitella ed Ernesto De Martino (1954)*, Roma, Squilibri.
- Sessa, C., 2004, *Itinerari di cultura alimentare arbëreshe*, Milano, Arcipelago edizioni.
- Shundi, A., 2016, *E(t)nogastronomia Arbëreshe. Shtjellohen edhe 625 receta gatimesh e 30 verëra*, Tirana, Vllamasi.
- Solano, F., "La realtà storico-linguistica delle comunità albanesi d'Italia", in F. Altimari, L. M. Savoia, 1994, pp. 73-81.
- Toso, F., 2008, *Le minoranze linguistiche in Italia*, Bologna, Il Mulino.
- Turner, V., 1986, *The anthropology of performance*, New York, Paj Publications; trad. it. *Antropologia della performance*, Bologna, Il Mulino 1993.