



storica **MENTE**
LABORATORIO DI STORIA



ALMA MATER STUDIORUM
Università di Bologna
Dipartimento di Storia Culture Civiltà



STUDI E

RICERCHE

STORICAMENTE.ORG
Laboratorio di Storia

Davide Domenici

*Gastropolitiche messicane. Il processo di riconoscimento
UNESCO e l'idea di nazione*

Numero 14 - 2018

ISSN: 1825-411X

Art. 31

pp. 1-22

DOI: 10.12977/stor721

Editore: BraDypUS

Data di pubblicazione: 20/12/2018

Sezione: Studi e ricerche

Gastropolitiche messicane. Il processo di riconoscimento UNESCO e l'idea di nazione

DAVIDE DOMENICI

Univ. Bologna, Dipartimento di Storia Culture Civiltà

In 2010 the “Traditional Mexican cuisine” has been inscribed on the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage, in this way becoming the first national cuisine to obtain such recognition. Nevertheless, the process leading to the successful inscription on the list has not been an easy one, since an earlier Mexican candidacy had been previously rejected in 2005. A close reading of the official documents supporting the two candidacies reveals the contradictory nature of the discourses centred around a “national” cuisine, an ideological construct which has a long history – starting at least at the beginning of the 19th century – and which is often essentialized through processes of ancestralization based on a debatable use of colonial historical sources. The first candidacy was rejected mainly because of the lack of a clearly identifiable concrete manifestation of a too abstract Mexican cuisine. Therefore, the second request was centred on a specific regional example – the “Michoacán Paradigm” – presented, quite paradoxically, as a metonym of the national gastronomic tradition as a whole. The nationalistic discourse that undergoes this process has been further reinforced by the temporal coincidence of the 2010 inscription with the celebrations for the Bicentennial of the Mexican Independence and the Centennial of the Mexican Revolution.

Introduzione

Nel 2010, la “Cucina tradizionale messicana – cultura comunitaria, vivente e ancestrale, il paradigma di Michoacán”, è stata iscritta nella lista UNESCO del Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità, dive-



Diego Rivera, "Cultura huasteca" (particolare), murale, 1950, Palacio Nacional, Città del Messico, Messico.

nendo così la prima cucina nazionale a ottenere tale riconoscimento. Il processo che ha condotto all'iscrizione nella lista UNESCO non è stato esente da problemi, fallimenti e riarticolarioni, in qualche modo cristallizzati nella lunga e in certa misura contraddittoria denominazione, dove si affiancano riferimenti alla dimensione nazionale ("messicana") e a quella regionale ("Michoacán"). Infatti, una precedente candidatura della cucina messicana era stata respinta nel 2005, quando il principale elemento che aveva ostato all'accettazione era stato proprio quello della difficile caratterizzazione di un insieme di pratiche alimentari come patrimonio "nazionale".

Nelle righe che seguono si fornirà una breve sintesi del processo che ha condotto all'iscrizione nella lista UNESCO, cercando di mostrare come un tipico discorso gastropolitico e nazionalistico messicano abbia interagito problematicamente con i criteri UNESCO di patrimonializzazione delle pratiche culinarie, prevalentemente basati sulle nozioni di località e comunità. In questo senso, quello messicano appare come un

caso interessante per riflettere sulle contraddizioni inerenti la concettualizzazione del cibo come patrimonio culturale immateriale.

La prima candidatura

La prima discussione pubblica in merito al possibile riconoscimento delle pratiche culinarie messicane come patrimonio culturale ebbe luogo nel 1996, durante l'*Encuentro Internacional sobre Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo en América Latina y el Caribe*, tenutosi all'Avana, Cuba; tali discussioni furono poi riprese e sviluppate nella serie dei *Congresos Latinoamericanos sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural*, svoltisi a Puebla (Messico) a partire dal 1999¹. In occasione del Terzo Congresso, tenutosi nel 2001 e cioè nell'anno in cui l'UNESCO stabilì la proclamazione dei "Capolavori del patrimonio orale e immateriale dell'umanità", Yuriria Iturriaga de la Fuente e Cristina Barros Valero coordinarono la preparazione di una prima bozza di candidatura, più tardi formalmente illustrata dalla stessa Barros Valero in occasione del Quarto Congresso di Puebla (2002). Molti altri interventi allo stesso congresso furono pensati come contributi a supporto della candidatura di quel sistema alimentare messicano che, secondo il testo finale della proposta, costituisce «il principale asse di coesione identitaria dei Messicani», la cui «millenaria continuità» è messa a rischio dalle forze della globalizzazione [CONACULTA 2004a, 24].

È significativo che sin da questa sua prima formulazione, nel momento della verifica della corrispondenza ai criteri UNESCO, il testo della Barros ponga grande enfasi sulle pratiche culinarie precoloniali, con citazioni dai testi cinquecenteschi del francescano Bernardino de Sahagún, invece che su quelle contemporanee; con un linguaggio denso

¹ Le vicende del processo di iscrizione della cucina messicana sono sintetizzate in CONACULTA 2004, 23-26.

di anacronismi, la Barros illustra come gli antichi “Messicani”², grazie alle loro conoscenze “scientifiche”, siano stati capaci di adattarsi ai diversi ambienti, producendo una gran quantità di alimenti, molti dei quali poi diffusi in tutto il mondo in seguito alla conquista spagnola, quando – al tempo stesso – ingredienti non messicani venivano introdotti nella dieta messicana. L’autrice sottolinea poi il ruolo che la cucina ha avuto nella formazione dell’identità nazionale messicana, sia in Messico che altrove, e come fosse possibile adeguarsi ai criteri UNESCO relativi alla protezione di patrimoni a rischio [Barros 2002].

Un’ulteriore spinta alla candidatura fu data dall’approvazione, nel 2003, della Convenzione UNESCO per la Protezione del Patrimonio Culturale Immateriale e l’accettazione della candidatura, presentata dal Messico nel 2002, della Festa dei Morti. Nel 2004, la *Coordinación de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo* del Messico, diretta da Gloria López Morales e parte del *Consejo Nacional para la Cultura y las Artes* (CONACULTA), creò quindi un gruppo di lavoro per la *Promoción y Protección del Patrimonio Oral e Inmaterial de México*, il cui compito era quello di selezionare le candidature messicane per la Terza Proclamazione UNESCO dei “Capolavori del patrimonio orale e immateriale dell’umanità”. Dopo un’articolata riflessione sulla nozione di patrimo-

² L’uso del termine “messicani” per riferirsi agli abitanti della Mesoamerica preispanica è un ovvio anacronismo che si fonda su un’ambiguità terminologica di lunga durata: la capitale dell’impero azteco (XV-XVI sec.) si chiamava infatti “Mexico” e i suoi abitanti “Mexica”. Nelle fonti cinquecentesche il termine “messicani”, in un primo momento riferito solo ai Mexica, venne ben presto utilizzato per riferirsi a gran parte degli abitanti dell’altopiano e spesso, per estensione, a tutti i popoli mesoamericani. Nel momento in cui il paese si rese indipendente dalla Spagna, la scelta del nome “Messico” in sostituzione di “Nuova Spagna” rifletté la volontà di fondare la nuova identità nazionale su quella delle civiltà precoloniali, tra le quali quella “azteca” o “mexica” venne scelta come glorioso antecedente imperiale, utile anche a supportare ideologicamente il forte centralismo che da allora caratterizza la Repubblica Messicana: Earle 2007. Nel contesto discorsivo della proposta di candidatura UNESCO l’uso del termine “messicano”, riproducendo quest’antica tendenza, rinnova questo valore nazionalistico, proiettando indebitamente nel lontano passato un’identità nazionale (e gastronomica) moderna, in questo modo ancestralizzata ed essenzializzata.

nio immateriale [CONACULTA 2004b], il gruppo decise quindi di presentare la candidatura della Gastronomia Nazionale Messicana. Tale candidatura fu formulata in una proposta intitolata *Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos* [CONACULTA 2004a]. Presentata nel 2005, la proposta fu rifiutata dall'UNESCO.

Prima di analizzare motivi e conseguenze del rifiuto, vale la pena osservare alcuni aspetti della proposta stessa. Sin dal titolo, la principale strategia discorsiva appare con grande chiarezza: la sottolineatura del mais come elemento fondante e unificante di un insieme di pratiche culinarie capaci di definire un certo popolo, quello messicano, le cui origini sono proiettate in un passato letteralmente *ancestrale*. Nel testo, questo nesso con il passato è articolato nei termini di una “continuità”, nozione che ricorre più volte nel testo e che è esplicitamente definita come «80 secoli di continuativa esistenza [della cucina messicana], con la *tortilla* di mais come punto focale» [CONACULTA 2004a, 21]. In questo contesto discorsivo risulta del tutto irrilevante il fatto – storicamente invece piuttosto rilevante – che le più antiche evidenze di preparazione della *tortilla* non vadano oltre l'inizio del primo millennio a.C. [Fournier 1998, 23]³. La continuità diviene garanzia di “autenticità”, un termine che – anche se cancellato dal titolo della proposta dopo un di-

³ Il testo della candidatura sovrappone indebitamente le più antiche evidenze di domesticazione del mais (effettivamente risalenti al 6000-7000 a.C. circa) e le più antiche evidenze di preparazione di *tortillas*, dischi di *masa* (pasta) di mais cotti alla piastra; si tratta peraltro di evidenze indirette e tutt'altro che solide, essendo costituite da frammenti di *comales*, o piastre, che potrebbero essere state utilizzate sia per la preparazione di *tortillas* che di altri alimenti. Le forme di preparazione del mais nei millenni precedenti l'introduzione del *comal* non sono note ma certamente dovettero includere il *tamal*, una sorta di pagnottella di mais nixtamalizzato – cioè messo a mollo in una soluzione di acqua e calce – avvolta in una brattea di mais e cotta al vapore: Domenici 2015; si è peraltro ipotizzato che la domesticazione del mais sia stata inizialmente finalizzata non al consumo dei semi ma a quello della sostanza zuccherina contenuta nello stelo della pianta, forse utilizzato anche per la produzione di bevande fermentate: Smalley, Blake 2003; Blake 2015.

battito all'UNESCO che ne sottolineò il carattere problematico escludendolo quindi dai criteri applicabili al patrimonio intangibile – appare ripetutamente nel testo, dove l'autenticità della cucina messicana è garantita dal suo essere radicata nella componente indigena della società nazionale [Santamarina, Moncusí Ferré 2015; Bortolotto 2016]. Le radici indigene fungono quindi da “magico” dispositivo che permette di descrivere le influenze gastronomiche straniere nei termini di un arricchimento (e non di una contaminazione) di quella “autentica” tradizione culinaria che è descritta come un potente fattore di unificazione culturale, come la base di quella identità nazionale (non indigena, non locale) la cui autenticità è messa a rischio dall'impoverimento culturale e dalla globalizzazione. Nella proposta, la continuità è visivamente espressa mediante il continuo accostamento tra immagini di manufatti precolombiani, illustrazioni tratte da fonti cinquecentesche e foto di gruppi indigeni contemporanei. Il processo di ancestralizzazione della cucina e dell'identità nazionale messicana – tanto tipico delle ideologie nazionalistiche moderne – è evidente sin dall'esergo della candidatura, una citazione dal *Popol Vuh*: «...solo mais entrò nella carne dei nostri padri...». Il brano di un testo coloniale maya k'iche' (e quindi “guatemalteco”!) funge chiaramente da attestazione di continuità con le antiche civiltà mesoamericane, con quel remoto passato indigeno nel quale affonderebbero le radici dell'identità messicana moderna.

Utilizzando un testo registrato sugli altopiani del Guatemala come evidenza dell'antichità della tradizione culinaria e dell'identità messicana, il discorso mostra la sua pantagruelica capacità di appropriazione degli elementi più diversi al fine di creare una totalità nazionale. Questo aspetto è ancor più evidente quando il testo si trova a dover articolare ed esplicitare il rapporto tra *una* cucina nazionale e la grande varietà delle diverse tradizioni regionali.

Di fronte alla necessità, imposta dai requisiti della candidatura, di esplicitare le comunità interessate dal processo di riconoscimento, il testo afferma infatti che «i tratti distintivi della cucina dei messicani sono ma-

nifesti in ognuna delle comunità che coesistono nel territorio nazionale e si esprimono nelle diverse regioni come uno dei più importanti elementi di unità culturale dentro e fuori dal paese» [CONACULTA 2004a, 10]. In questo modo, le comunità locali sono concettualizzate come espressioni di un singolo fenomeno: la cucina nazionale e, di conseguenza, l'identità nazionale. Una simile affermazione è ripetuta nella descrizione della localizzazione geografica della tradizione gastronomica, laddove si afferma che «le pratiche distintive della cucina tradizionale messicana si estendono su tutta la geografia messicana, essendo le sue peculiarità riconoscibili in tutti i 32 stati che la conformano», o quando si sostiene che «la cucina messicana, come sistema alimentare-culturale, comprende l'insieme delle cucine regionali del paese» [10, 29].

Nella sua presentazione della candidatura, l'allora presidentessa di CONACULTA Sari Barmúdez, scrive che la «cucina messicana è un tronco vivo, operativo, comune, di un paese eccezionalmente diverso dal punto di vista naturale e culturale. I numerosi rami sono le cucine regionali che ne manifestano la diversità, tutte derivate da uno stesso sistema nato per lo meno 8000 anni fa, quando si riuscì a domesticare il mais, uno dei successi del Messico antico» [9]. Si noti come la metafora vegetale capovolga letteralmente l'ordine storico-genealogico, facendo sì che le cucine regionali, invece che collocarsi a monte di una cucina nazionale sorta dalla loro unificazione, divengano i prodotti (i «rami») di un tronco comune, radicato in un passato ancestrale nel quale dei presunti e storicamente paradossali «messicani» avrebbero gettato le basi della cucina nazionale mediante la domesticazione del mais.

Nonostante queste incongruenze storiche, la presidentessa di CONACULTA prosegue chiarendo che quel che realmente importa non sono i rami regionali, ma il fattore comune, nazionale, che «è molto più che un mero insieme di cucine regionali e di ricettari» [11]. Il testo procede sintetizzando una storia abbastanza standardizzata della cucina messicana, sottolineando la varietà dei suoi cibi, la sua raffinatezza tecnologica, l'importanza dei «doni» che essa ha fatto al mondo nel corso del cosid-

detto “scambio colombiano”, l’antichità di rituali celebri in tutto il mondo (e riconosciuti patrimonio UNESCO) come la Festa dei Morti – la cui millenaria continuità è stata peraltro decostruita da Stanley Brandes in un celebre volume [2007] – e il suo valore come elemento identitario per le comunità messicane all’estero, asserendo che i messicani negli USA possono trovare molti prodotti nei mercati cosicché «ciò che più li tiene insieme è, innegabilmente, la cucina» [CONACULTA 2004a, 31]. Se l’enfasi nazionalistica del testo non fosse già abbastanza esplicita, si consideri la fase in cui si afferma che «il peperoncino non è solo un condimento, ma un elemento che svolge un ruolo culturale importante come uno dei simboli di ciò che è considerato messicano» [16].

La profondità storica della cucina “messicana” è supportata da numerosi citazioni di celeberrime fonti storiche coloniali, sia indigene (la cosiddetta *Matrícula de Tributos*) che spagnole (Bernardino de Sahagún, Diego Durán, Francisco Alvarado Tezozomoc, José de Acosta, Gerónimo de Mendieta, Hernán Cortés, Bernal Díaz del Castillo). La varietà della cucina messicana antica (in realtà azteca) e contemporanea è espressa mediante continui riferimenti alle celebri descrizioni del pasto di Moctezuma. Grazie alla “bacchetta magica” della continuità culturale tutti questi elementi divengono funzionali alla costruzione di una nozione essenzializzata e astorica di una “cucina messicana” presentata come elemento fondante dell’identità nazionale contemporanea: «in Messico e oltre i suoi confini, nonostante le differenze regionali, c’è qualcosa che ci identifica più del linguaggio che parliamo: le tradizioni culinarie» [31]. O, per dirla con il poeta Ramón Velarde López, «Patria, tu superficie es el maíz» [49].

Gli elementi sin qui sottolineati mostrano come nel testo della prima candidatura si sviluppi un tipico discorso gastropolitico che, mediante l’appropriazione e l’omogeneizzazione delle variegate cucine regionali, fa dell’unitarietà della cucina nazionale messicana una manifestazione di una altrettanto unitaria identità nazionale. La dinamica di tale discorso è stata oggetto del bel libro di Jeffrey Pilcher, *Que Vivan Los Tamales!*

Food and the Making of Mexican Identity [1998], dove si sottolinea che uno dei suoi momenti culminanti fu la pubblicazione, nel 1831 (cioè a soli dieci anni dalla fine della Guerra di Indipendenza), del *Cocinero Mexicano*, un ricettario che raccolse ricette regionali da tutti i territori della Repubblica, unendole in un singolo volume che materializzò così l'unità della Nazione appena sorta. Contrariamente a quanto affermato da Sari Bermudez, la cucina messicana sorse quindi, almeno nella sua istanziazione libresca, proprio come una sommatoria di ricette regionali. La costruzione della cucina messicana giocò quindi un ruolo fondamentale nella creazione di un'idea di nazione basata sul superamento delle differenze regionali e delle identità indigene, percepite come tradizionali e conservatrici e in ultima analisi come ostacoli allo sviluppo economico, sociale e culturale a cui sarebbe stata destinata la nuova nazione, incentrata (come già avveniva nella Nuova Spagna coloniale) nella grande capitale di Messico, il cui nome divenne ora quello della nazione intera. Questo programma ideologico, formulato dalle élite intellettuali creole ottocentesche fu poi ampiamente riprodotto, pur in un contesto radicalmente mutato, anche dopo la Rivoluzione del 1910, divenendo la base di un discorso nazionalistico protrattosi per tutto il XX secolo. Il carattere centralistico e intimamente violento di questo progetto ideologico assimilatorio è stato ampiamente messo in luce da Guillermo Bonfil Batalla in un celebre lavoro [1987] nel quale l'antropologo messicano descrisse un "Messico immaginario" che assimilava violentemente un "Messico profondo", fatto di realtà locali e indigene le cui specifiche identità culturali venivano sacrificate sugli altari di un progetto di modernizzazione dal quale quelle realtà rimanevano in buona parte escluse. A oltre quindici anni dal lavoro di Bonfil Batalla, la prima candidatura della cucina messicana all'UNESCO continuava a ricalcare quello stesso discorso nazionalistico.

Dato l'alto livello di investimento nazionalistico nella candidatura, è facile immaginare come le istituzioni messicane abbiano reagito al rigetto della stessa da parte dall'UNESCO nel 2005. Le ragioni del fallimen-

to possono essere ricondotte a diversi fattori. In primo luogo, nel 2005 l'UNESCO non aveva ancora formalizzato delle linee guida relative al riconoscimento delle pratiche culinarie come patrimonio immateriale, elaborate solo nel 2009 in un incontro tenutosi a Parigi. Ma al di là di questo vuoto normativo, altre ragioni possono essere ricondotte a fattori interni alla proposta di candidatura: ad esempio, il valore simbolico e rituale del mais nella cucina messicana – elemento chiave della candidatura messicana – non era dettagliatamente dimostrato, essendo basato su documentazione insufficiente. Il problema principale sembra però essere stato il fatto che la centralità attribuita al ruolo del mais nella cucina nazionale rendeva difficile l'identificazione delle specifiche comunità che – secondo la concezione oggi più diffusa di patrimonio immateriale [Kirshenblatt-Gimblett 2004] – in qualità di “portatrici e trasmettitori” del patrimonio tradizionale avrebbero dovuto beneficiare delle politiche di salvaguardia che dalla nomina sarebbero scaturite. La dissoluzione della concretezza delle cucine locali in favore di una ben più eterea e inafferrabile cucina nazionale unitaria aveva insomma escluso dalla proposta proprio quelle comunità locali che avrebbero dovuto esserne protagoniste [Moncusí Ferré, Santamarina 2008].

La seconda candidatura

Nonostante il fallimento, il Messico proseguì nell'organizzazione di attività legate alla cucina nazionale, come la campagna “*Sin maíz no hay país*” in difesa del mais messicano, lanciata nel 2007, mettendo anche a punto una nuova candidatura UNESCO, presentata poi nel 2009, la cui preparazione fu affidata al *Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana*, diretto da Gloria López Morales.

La nuova candidatura fu intitolata “Cucina tradizionale messicana – cultura comunitaria, vivente e ancestrale, il paradigma di Michoacán”. Nel titolo, dove pur rimase il termine “ancestrale”, sono evidenti due

mutamenti fondamentali rispetto alla candidatura precedente, chiare risposte alle critiche sopra menzionate: da un lato l'eliminazione della menzione del mais, dall'altro l'identificazione di una specifica cucina, quella michoacana, come caso concreto sul quale concentrare (almeno discorsivamente) le politiche di patrimonializzazione. La scelta ricadde sullo stato del Michoacán sia per la rilevanza della sua tradizione gastronomica regionale, sia perché proprio il Michoacán era stato teatro sin dal 2003 di *Cocineras tradicionales de Michacán*, un progetto di registrazione e salvaguardia di pratiche culinarie che aveva coinvolto cuoche indigene, organizzato dal Ministro del Turismo ed ex Governatore di Michoacán (nonché appartenente a una famiglia di ristoratori) Genovevo Figueroa Zamudio⁴.

Il nuovo testo di candidatura è del tutto privo delle citazioni di fonti storiche, probabilmente perché quasi esclusivamente riferite all'ambito culturale nahua (azteco) del Messico centrale e quindi poco attinenti la regione di Michoacán, popolata da gruppi indigeni purépecha o taraschi. Le comunità locali – in precedenza ridotte al ruolo di “rami” nati dal tronco nazionale – appaiono ora ripetutamente, soprattutto nel paragrafo dedicato alla “identificazione delle comunità”, cioè proprio in quel paragrafo che nella candidatura precedente era stato dedicato alla forte sottolineatura dell'unitarietà della tradizione gastronomica nazionale. Nella nuova formulazione di questo stesso paragrafo si avverte però la difficoltà di concedere alle comunità michoacane lo status di unico “paradigma” della cucina nazionale, poiché le comunità identificate come oggetto della candidatura sono descritte come «collettivi di cuoche e altri praticanti dediti alla coltivazione e alla salvaguardia della cucina tradizionale in particolare nello stato centro-occidentale di Michoacán ma anche in importanti aree degli stati di Puebla, Veracruz, Oaxaca, Chiapas, Campeche, Tabasco, Yucatán e altri stati messicani.

⁴ Progetti simili si sono poi moltiplicati in molti stati della Repubblica, sino a culminare nel *Primer Encuentro Nacional de Cocineras Tradicionales*, svoltosi a Morelia nel 2015.

Il lavoro condotto dalle cuoche in numerose comunità del Michoacán costituisce il quadro principale di questo documento, a causa della loro partecipazione nella definizione del modello di salvaguardia che deve essere applicato per salvaguardare e promuovere le cucine locali in altre comunità del paese» [*Nomination file* 2010, 2].

Nonostante questi cambiamenti, una lettura del testo rivela, sin dal titolo, la persistenza di quel lessico ancestralizzante della “continuità” che aveva caratterizzato la prima candidatura, ora però riferito prevalentemente – almeno a prima vista – alle tradizioni regionali: «La cucina tradizionale in Michoacán e in altre comunità del paese è stata preservata sin dai tempi antichi mediante la trasmissione orale attraverso le generazioni di abilità e saperi; mediante la simbiosi tra cucina, cosmogonia e ambiente, e anche grazie al suo ruolo essenziale nel complesso sistema culturale che comprende rituali cerimonie, celebrazioni, essendo cioè un potente fattore di coesione sociale e identità nazionale» [*Nomination file* 2010, 3]. Il riemergere, quasi si trattasse di un lapsus, dell’identità nazionale rivela una persistente ambiguità, mai pienamente risolta in un testo che continua a rimandare alla millenaria antichità di pratiche descritte al tempo stesso come messicane e regionali: «La cucina messicana tradizionale – e in questo caso del paradigma michoacano – è parte integrante di un antico sistema culturale basato su mais, fagioli e peperoncino. Questa triade, insieme a numerosi altri alimenti, ha costituito la dieta comunitaria ed è stata al cuore della vita rituale e cerimoniale. È legata a pratiche e tecniche secolari – talvolta millenarie – che sono ancora in uso, come la nixtamalizzazione (un processo culinario che incrementa il valore nutritivo del mais). Al di là della sua originalità, il suo carattere ancestrale, collettivo e comunitario, chiaramente osservabile nel progetto sulle cuoche tradizionali nelle regioni ben conservate di Michoacán, qui presentato, rende la sua salvaguardia imperativa» [*Nomination file* 2010, 3]. E ancora: «Quanto detto dimostra la dimensione onnicomprensiva del modello alimentare, descritto in questo documento mediante il modello michoacano, e il suo persistere

sin dall'antichità in tutto il territorio nazionale. Esso spiega anche perché, dal punto di vista storico, il mangiare mais, fagioli e peperoncini (tutti ingredienti autoctoni domesticati migliaia di anni fa) sia sempre stato il più potente fattore di identità culturale messicana, osservabile in nodi di concentrazione culturale, come in Michoacán» [*Nomination file* 2010, 4]. «La cucina tradizionale messicana – quella di Michoacán ne è un esempio – è un elemento vitale nel continuo sviluppo di una nazione che è riuscita a perfezionarla nel corso della storia [...]. Il riconoscimento della cucina messicana tradizionale, attraverso l'esempio di quella di Michoacán, implica l'accettare la specificità di una cultura la cui singolarità è dimostrata da una storia di 7000 anni e il riconoscere la sua abilità nel rafforzare i legami sociali e costruire una più forte identità locale, regionale e nazionale» [*Nomination file* 2010, 6]. In alcuni casi la dimensione regionale viene poi del tutto oscurata, per tornare ai toni nazionalistici, ancestralizzanti e anacronistici che caratterizzavano la prima candidatura: «La cucina tradizionale messicana è un modello culturale che comprende agricoltura, pratiche rituali, antiche abilità, tecniche culinarie e abitudini e costumi comunitari ancestrali, le cui profonde radici continuano ad essere vitali nel XXI secolo. Il sistema ha messo cibo sulla tavola messicana per migliaia di anni e continua a mantenere la sua autenticità – cioè un desiderio di non falsificare le radici –, giacché le comunità preparano ancora il cibo usando metodi che hanno superato la prova del tempo» [*Nomination file* 2010, 4].

Questa insistenza sul caso michoacano come “paradigma”, “modello” o “esempio” di un fenomeno di portata nazionale dimostra come i redattori del testo della seconda candidatura si siano adattati alla necessità di riconoscere la centralità della dimensione regionale senza però rinunciare alla preminenza di quella nazionale. Più che aver fatto tesoro di critiche radicali al modello nazionale, i redattori paiono aver piuttosto adottato un linguaggio superficialmente multiculturalista che riduce la variazione regionale ad esempio della ricchezza della totalità nazionale. Si tratta di una necessità, per così dire, imposta dai tempi: per fare un

esempio editoriale, sin dal 1999 CONACULTA ha avviato la pubblicazione di una vasta serie di ricettari regionali (*Cocina indígena y popular*) che oggi conta più di settanta titoli. Se l'ottocentesco *Cocinero Mexicano* era una perfetta istanziazione di un'idea di nazione centralizzata che si appropria delle specificità locali, la nuova collana è invece una chiara manifestazione dell'idea di nazione multiculturale impostasi, almeno a livello discorsivo, all'alba del nuovo millennio. Ma la difficoltà di tale riconoscimento è evidente nel fatto che proprio a questa serie si riferivano evidentemente le già menzionate parole della presidentessa di CONACULTA quando affermava che la cucina messicana «è molto più che un insieme di cucine regionali e di ricettari».

Questa continua e irrisolta tensione tra il piano nazionale e il piano locale in ambito gastronomico non è che un riflesso del più ampio problema politico-identitario che il Messico si è sempre trovato a fronteggiare e che – almeno dagli inizi degli anni Novanta – si è imposto con sempre maggior forza all'attenzione nazionale. Non a caso la stessa ambiguità riscontrata nel linguaggio della candidatura si ritrova nel testo costituzionale approvato nel 2005. Se l'articolo 2 (“La nazione messicana è unica e indivisibile”) inizia affermando che «La Nazione ha una composizione pluriculturale basata originalmente sui suoi popoli indigeni che sono quelli che discendono dalle popolazioni che abitavano nel territorio attuale del paese all'inizio della colonizzazione e che conservano le loro istituzioni sociali, economiche, culturali e politiche, o parte di esse», poco dopo afferma che comunque «Il diritto dei popoli indigeni alla libera determinazione si eserciterà in un quadro costituzionale di autonomia che assicuri l'unità nazionale».

Chiari segni di questa irrisolta tensione apparvero sui giornali sin dal giorno immediatamente successivo all'ottenimento della tanto agognata iscrizione nella lista UNESCO del Patrimonio Culturale Orale e Immateriale dell'Umanità, avvenuta il 16 novembre 2010. Il quotidiano «La Jornada» del 17 novembre, infatti, registrò le reazioni di importanti *stakeholders* industriali e funzionari statali, evidentemente preoccupati

dall'ambiguità della formulazione. Secondo l'allora Direttore Generale dell'Istituto Nazionale di Antropologia e Storia (INAH) Alfonso de Maria y Campos, il titolo della candidatura era stato «motivo di confusione, poiché lasciava aperta la possibilità che l'iniziativa alludesse solo alla gastronomia michoacana e non a quella di tutto il paese», sostenendo quindi che fosse molto importante chiarire che l'iscrizione «riguarda la cucina tradizionale di tutto il Messico e non deve essere confusa con l'esempio che si è presentato come paradigma, cioè la cucina del Michoacán»; secondo De Maria y Campos, anche il Gruppo Maseca (Gruma), uno dei principali gruppi industriali messicani in ambito alimentare, «patrocinatore permanente del progetto e del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana», avrebbe chiarito che «la candidatura non è della cucina michoacana, ma della cucina messicana». Qualche giorno più tardi, anche lo storico messicano José Iturriaga, dopo aver sintetizzato la storia delle candidature messicane, si affrettò a sottolineare che «l'approvazione dell'UNESCO è a favore della cucina messicana, non di quella michoacana in particolare» [Iturriaga 2010, 56].

Il valore nazionalistico del riconoscimento UNESCO fu ulteriormente rafforzato dalla coincidenza cronologica con il Bicentenario dell'Indipendenza (1810) e il centenario della Rivoluzione (1910), caduto quindi nel 2010 e festeggiato in tutto il paese con imponenti manifestazioni di celebrazione dell'identità e dell'orgoglio nazionale. La completa sovrapposizione tra discorso gastronomico e discorso nazionalistico trova una manifestazione esemplare nell'opuscolo pubblicato dalla Fondazione Herdez con il titolo, involontariamente comico, di *Il peperoncino protagonista dell'Indipendenza e della Rivoluzione*, nel quale si afferma con un ormai consueto anacronismo che il peperoncino avrebbe «fornito elementi nutritivi ai messicani per millenni» [Long Towell et al. 2010, 7].

Quando nel 2016 il Presidente della Repubblica Messicana Enrique Peña Nieto dichiarò il 16 novembre – giorno dell'accettazione della candidatura UNESCO – Giornata Nazionale della Gastronomia Mes-

sicana, ogni ricordo della cucina michoacana pareva ormai svanito nel nulla, travolto dall'impetuoso vento del centralismo messicano.

Discussione

Il processo di riconoscimento della cucina messicana tradizionale come patrimonio immateriale dell'umanità appare come un caso particolarmente “buono da pensare” per una riflessione antropologica sui processi di patrimonializzazione dei fenomeni alimentari, tema che ha suscitato dibattiti e pubblicazioni di diversa indole, dedicati sia all'analisi di un gran numero di casi specifici⁵ che a temi più generali come la nozione stessa di “patrimonio immateriale” come fenomeno meta-culturale⁶, i problemi inerenti la concettualizzazione del cibo come patrimonio culturale immateriale⁷, i fenomeni di reinvenzione, omogeneizzazione, reificazione e folklorizzazione delle pratiche culturali indotti dal processo stesso di patrimonializzazione⁸ e dalla sua – talvolta formalmente negata ma mai sopita – esigenza di una presunta “autenticità” che si vuole radicata in un remoto e “tradizionale” passato⁹.

In questa breve nota, abbiamo provato a leggere i testi delle due candidature messicane al fine di osservare come il complicato processo di patrimonializzazione della cucina messicana abbia riflesso più ampi problemi derivanti dal carattere contraddittorio dell'idea stessa di nazione. Abbiamo quindi rilevato come nella prima formulazione della candidatura la cucina nazionale messicana – in quanto manifestazione dell'unitaria identità nazionale del paese – venisse nobilitata mediante

⁵ Per un altro caso messicano si veda Littaye 2015; 2016.

⁶ Ad es., Kirschenblatt-Gimblett 2004; Millán 2004.

⁷ Ad es. Brulotte, Di Giovine 2014; Timothy 2016; de Molina et al. 2016.

⁸ Grasseni 2007; 2011; 2012; 2017.

⁹ Labadi 2010; Santamarina, Moncusí Ferré 2015; Bortolotto 2016.

un processo di ancestralizzazione che proiettava le origini della gastronomia e della nazione stessa in un passato remoto, astorico, reso presente da comunità indigeni attuali che – affiancandone le immagini a oggetti precolombiani e immagini di manoscritti coloniali – erano ridotte a garanzia di autenticità. Mediante un tipico processo di «negazione della coevità» [Fabian 1983] le comunità indigene, lungi dall'essere presentate come protagoniste e beneficiarie del processo di patrimonializzazione, divenivano mere istanziazioni di quel passato il cui consumo sfrenato è uno dei tratti salienti della natura metaculturale del patrimonio, che trova nella dimensione temporale una sua articolazione cruciale [Kirshenblatt-Gimblett 2004, 59].

Costretti dal fallimento della prima candidatura, gli estensori della seconda versione paiono sì aver forzosamente adottato il lessico esotizzante del multiculturalismo di inizio millennio, tutto teso alla valorizzazione della “diversità” e della “etnicità” [Comaroff, Comaroff 2009], ma immediatamente depotenziandolo e subordinandolo – come si è visto nelle succitate dichiarazioni giornalistiche – ai bisogni del progetto nazionale unitario. D'altro canto, è doveroso osservare che la contraddittoria articolazione tra piano nazionale e piano locale è per certi versi causata dallo statuto stesso dell'UNESCO, un'istituzione globale che propone una nozione di “patrimonio culturale” radicato nelle comunità locali ma patrimonializzato mediante processi la cui gestione rimane comunque nelle mani degli stati nazionali membri [Nas 2002]. Nello studiare la storia di diverse cucine nazionali, numerosi autori hanno segnalato come in realtà la loro creazione avvenga prevalentemente a livello internazionale o globale¹⁰. Ma se la dimensione internazionale della cucina messicana è certo ineludibile – sia in relazione alla massiccia presenza di emigrati messicani negli USA che alle necessità di commercializzazione di quella che è divenuta una delle “cucine et-

¹⁰ Mintz 1996; Capatti, Montanari 1999; Belasco, Scranton 2002; Wilk 2002; Cintonno 2006.

niche” più diffuse nel mondo – la sua invenzione come cucina nazionale si è data piuttosto, sin dagli inizi del XIX secolo, in un contesto intra-nazionale, come conseguenza delle più ampie necessità di costruzione di un’identità nazionale omogenea che, in seguito al successo della Guerra di Indipendenza, fosse in grado di superare il particolarismo e il localismo delle identità locali e regionali [Pilcher 1998; Juárez 2008]. Se, come sottolineato da Cinotto [2006], questo processo non fu esente da interazioni di carattere globale, mi pare che queste ultime non abbiano però costituito l’elemento trainante di un processo che si configurò prevalentemente come una risposta a esigenze tutte interne al paese. Mi pare quindi che le contraddittorie e articolate vicende che hanno segnato il cammino della patrimonializzazione della cucina messicana debbano essere collocate nell’ambito di questa secolare traiettoria del processo di costruzione della nazione. Non è certo un caso che, in seguito al riconoscimento UNESCO ottenuto dalla cucina messicana, la Fondazione Herdez abbia avviato un progetto di “salvataggio” del *Cocinero Mexicano*, cioè proprio di quel ricettario che per primo aveva materializzato l’idea di una cucina nazionale come strumento politico-identitario¹¹. E, a margine di queste note, osserviamo che il caso messicano non pare aver insegnato molto ad altri paesi, già che in Perù – paese che da anni persegue un analogo riconoscimento UNESCO per la propria gastronomia nazionale – sembra che si stiano percorrendo strade per molti versi analoghe [Matta 2015; 2016].

È forse ancora presto per valutare appieno le conseguenze del riconoscimento UNESCO della cucina messicana, anche se non mancano indizi che lasciano supporre l’avverarsi dell’attesa [Espeitx 2004] intensificazione dei processi di folklorizzazione [Stanford 2012] e omogeneizzazione delle pratiche culinarie indigene soprattutto in vista della loro commercializzazione turistica [Ayora Diaz 2012; Thome-Ortíz,

¹¹ Cfr. <http://www.ccgmx.mx/ccgm/2016/09/07/el-cocinero-mexicano-1831>. Sul potente ruolo dei ricettari nella costruzione di discorsi nazionalistici si veda l’ormai classico Appadurai 1988.

de Jesús Contreras 2016]. Ma se è vero che i processi contemporanei di patrimonializzazione sono spesso volti alla mercificazione delle identità, trasformando il “nostro noi” di ascendenza ottocentesca in un “noi degli altri” nell’epoca del turismo di massa [Prats 1997; Santamarina, Moncusí Ferré 2015, 107], mi pare che la dinamica del processo di patrimonializzazione della cucina messicana rifletta soprattutto l’enfasi tutt’ora posta su quella problematica costruzione del “nostro noi” che ha impegnato il Messico negli ultimi due secoli.

Bibliografia

- Ayora Diaz S. I. 2012, *Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatan*, Amsterdam: Berghahn Books–CEDLA Latin American Studies.
- Appadurai A. 1988, *How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India*, «Comparative Studies in Society and History», 30 (1): 3–24.
- Barros C. 2002. *Candidatura ante la UNESCO para la proclamación de la cocina mexicana como patrimonio oral e inmaterial de la humanidad*, «Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos», 4: 213–229.
- Bonfil Batalla G. 2007, *Mexico profundo: una civilización negada*, Mexico: Grijalbo.
- Belasco W. Scranton P. (eds.) 2002, *Food Nations. Selling taste in Consumer Societies*, New York–London: Routledge.
- Blake M. 2015, *Maize for the Gods. Unearthing the 9.000-year history of corn*, Oakland: University of California Press.
- Brandes S. 2007, *Skulls to the Living, Bread to the Dead: The Day of the Dead in Mexico and Beyond*, New York: Wiley–Blackwell.
- Brulotte R. L., Di Giovine M.A. (eds.) 2014, *Edible Identities; Food as Cultural Heritage*, Burlington: Ashgate.
- Capatti A., Montanari M. 1999, *La cucina italiana: storia di una cultura*, Roma–Bari: Laterza.
- Cinotto S. 2006, *Il mondo nel piatto: globalizzazione e cucine nazionali tra passato e presente*, «Quaderni Storici», 123 (3), 609–638.
- Comaroff J., Comaroff J. 2009, *Ethnicity Inc.*, Chicago: Chicago University Press.
- CONACULTA 2004a, *Pueblo de maíz: la cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas de la cocina de los mexicanos*, Mexico: Coordinación de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

- CONACULTA 2004b, *Patrimonio cultural oral e inmaterial*, «Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos», 9.
- Domenici D. 2015, *Il pane nell'antica Mesoamerica*, in Archetti G. (ed.) 2015, *La civiltà del pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico*, Milano-Spoleto: Centro studi longobardi, Fondazione Centro italiano di studi sull'alto medioevo, 1711-1724.
- Earle R. 2007, *The Return of the Native: Indians and Myth-Making in Spanish America, 1810-1930*, Durham: Duke University Press.
- Espeitx E. 2004, *Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular*, «Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural», 2 (2), 193-213.
- Fabian J. 1983. *Time and the Other: how anthropology makes its object*, New York: Columbia University Press (ed it. 1999. *Il tempo e gli altri. La politica del tempo in antropologia*, Napoli: L'ancora del Mediterraneo).
- Fournier P. 1998, *El complejo nixtamal/comal/tortilla en Mesoamérica*, «Boletín de Antropología Americana», 32: 13-40.
- Grasseni C. 2007, *La reinvenzione del cibo. Culture del gusto fra tradizione e globalizzazione ai piedi delle Alpi*, Verona: Qui Edit.
- 2011, *Re-inventing food: Alpine cheese in the age of global heritage*, «Anthropology of Food», 8.
- 2012. *Developing Cheese at the Foot of the Alps*, in E. Finnis (ed.) 2012, *Reimagining Marginalized Foods: Global Processes, Local Places*, Tucson: University of Arizona Press, 133-155.
- 2017. *The Heritage Arena. Reinventing Cheese in the Italian Alps*, New York-Oxford: Berghahn Books.
- Hobsbawm E. J., Ranger T. (eds.) 1983, *The Invention of Tradition*, Cambridge: Cambridge University Press.
- Iturriaga J. 2010, *La cocina mexicana patrimonio cultural de la humanidad*, «Archipiélago. Revista Cultural de Nuestra América», 18 (70): 56.
- Juárez J. L. 2008, *Nacionalismo culinario: La cocina mexicana en el siglo XX*, Mexico: CONACULTA.
- Kirshenblatt-Gimblett B. 2004, *Intangible Heritage as Metacultural Production*, «Museum International», 56 (1-2): 52-65.
- Labadi S. 2010, *World Heritage, Authenticity and Post-authenticity*, in Labadi S., Long C. (eds.) 2010, *Heritage and Globalization*, London-New York: Routledge, 66-84.
- Littaye A. 2015, *The role of the Ark of Taste in promoting pinole, a Mexican heritage food*, «Journal of Rural Studies», 42: 144-153.
- 2016, *The multifunctionality of heritage food: The example of pinole, a Mexican sweet*, «Geoforum», 76: 11-19.

- López A. 2014, *La gastronomía mexicana como industria patrimonial*, «Culinaria», 8: 68-73
- Long Towell J., Hernández Vedugo S., Bourges Rodríguez H., Merlo Juárez E., Buenrostro Hernández M., Barros Valero C., Alvarez Vega J. L., Celis Juárez M. E. 2010, *El Chile. Protagonista de la Independencia y la Revolución*, Mexico: Fundación Herdez.
- Matta R. 2015, *Conocimiento y poder. Prácticas alimentarias y patrimonialización cultural*, in Ávila R., Álvarez M., Medina F.X. (eds.) 2015, *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*, Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 205-220.
- 2016, *Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO*, «Social Anthropology», 24 (3): 338-352.
- Miguel Molina M., de Miguel Molina B., Santamarina Campos V., del Val Segarra Oña M. 2016, *Intangible Heritage and Gastronomy: The Impact of UNESCO Gastronomy Elements*, «Journal of Culinary Science & Technology», 14 (4): 293-310.
- Millán S. 2004, *Cultura y patrimonio intangible: contribuciones de la antropología*, in *Patrimonio cultural oral e inmaterial*, «Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos», 9: 55-70.
- Mintz S. W. 1996, *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Food, and the Past*, Boston: Beacon Press.
- Moncusí Ferré A., Santamarina B. 2008, *Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad*, in Álvarez M., Xavier Medina F. (eds.) 2008, *Identidades en el plato. Patrimonio cultural y alimentación entre América y Europa*, Barcellona: Icaria, 127-142.
- Molenaar H. 2007, *Raising the veils of aid: development and diversity*, in Haverkort H., Rist S. (eds.) 2007, *Endogenous Development and Bio-Cultural Diversity*, Leusden: Compas, 389-399.
- Nas P.J.M. 2002, *Masterpieces of Oral and Intangible Culture. Reflections on the UNESCO World Heritage List*, «Current Anthropology», 43 (1): 139-148.
- Nomination file 2010, Traditional Mexican cuisine – ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm*, <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>
- Pilcher J. 1998, *¡Que vivan los Tamales! Food and the making of Mexican identity*, Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Prats L. 1997, *Antropología y patrimonio*, Barcelona: Ariel.
- Santamarina B., Moncusí Ferré A. 2015, *El mercado de la autenticidad. Las nuevas ficciones patrimoniales*, «Revista de Occidente», 410-411: 93-112.
- Stanford L. 2012, *When the Marginal Becomes the Exotic: The Politics of Culinary Tourism in Indigenous Communities in Rural Mexico*, in Finnis E. (ed.) 2012, *Reimagining*

Marginalized Foods: Global Processes, Local Places, Tucson: University of Arizona Press, 67-87.

Smalley J., Blake M. 2003, *Sweet Beginnings: Stalk Sugar and the Domestication of Maize*, «Current Anthropology», 44 (5): 675-703.

Thome-Ortíz H., de Jesús Contreras D. 2016, *Traditional Mexican Cuisine and Tourism: New Meanings of Heritage Cuisine and Its Sociocultural Implications*, in Henriques C., Moreira M., César P.A.B. (eds.) 2016, *Tourism and History World Heritage. Case Studies of Ibero-American Space*, Braga: Interdisciplinary Centre of Social Sciences, University of Minho, 502-521.

Timothy D. J. (ed.) 2016, *Heritage Cuisines. Traditions, identities, and Tourism*, Oxon-New York: Routledge.

Wilk R. 2002, *Food and Nationalism: The Origins of "Belizean Food"*, in W. Belasco, Scranton P. (eds.) 2002, *Food Nations. Selling taste in Consumer Societies*, New York-London: Routledge, 67-89.