



Università degli Studi di Genova
Genoa University



DISFOR Dipartimento di Scienze della Formazione

DOTTORATO IN SCIENZE SOCIALI
Curriculum in Migrazioni e Processi Interculturali
XXXVIII ciclo

Progetto di dottorato

Tutor accademico: prof.ssa Laura Migliorini

Co-tutor accademico: prof.ssa Maria Isabel Reyes Espejo

Dottoranda: Martina Arcadu

ANNO ACCADEMICO 2022-2023

Indice

1. Introduzione generale	5
2. Obiettivo generale del progetto	9
3. Studio 1: Conduzione di una <i>scoping review</i>	11
3.1. Obiettivo specifico	11
3.2. Metodo: procedura, strumenti e analisi dei dati	11
3.3. Risultati attesi	11
4. Studio 2. Le traiettorie del discorso alimentare attraverso una prospettiva di genere: un'analisi quali-quantitativa.	13
4.1. Premessa	13
4.2. Obiettivo specifico	14
4.3. Metodo: partecipanti, procedura, strumenti e analisi dei dati	15
4.4. Conclusioni e risultati attesi	15
5. Studio 3. Famiglie migranti a tavola: un'analisi quali-quantitativa delle narrazioni alimentari genitoriali prima, durante e dopo il viaggio.	17
5.1. Premessa	17
5.2. Obiettivo specifico	17
5.3. Metodo: partecipanti, procedura, strumenti e analisi dei dati	18
5.4. Conclusioni e risultati attesi	19
6. Studio 4. Analisi delle <i>foodways</i> tra migranti e comunità locale: il cibo come strumento di <i>community building</i>	21
6.1. Descrizione dell'ipotesi di progetto	21
7. Internazionalizzazione della ricerca e collaborazioni	22
8. Conclusioni, risultati generali attesi e limiti	23
9. Bibliografia	24

1. Introduzione generale

Il cibo rappresenta da sempre un bisogno primario e fisiologico per l'essere umano, discriminante tra vita e morte: esso è certamente in primo luogo nutrimento, ma è anche da sempre tradizionalmente inteso come strumento culturale, veicolo di memoria, legato a emozioni e relazioni, che accompagna e modella il processo di costruzione e definizione identitaria degli individui (Gerber & Folta, 2022), poiché parlare di cibo e alimentazione significa riferirsi a rappresentazioni sociali, norme e costumi (Fischler, 1988; 1992), considerandoli come «sistema di comunicazione, corpo di immagini, protocollo di usi, di situazioni e di comportamenti» (Barthes, 1961, p. 33). Se il cibo può essere considerato al pari di un'esperienza culturale, allora la cucina è primariamente depositaria delle tradizioni e dell'identità di gruppo, nonché uno dei primi modi per entrare in contatto con culture diverse (Bascuñan-Wiley & Brockway, 2023) perché «più ancora della parola, il cibo si presta a mediare fra culture diverse, aprendo i sistemi di cucina a ogni sorta di invenzioni, incroci e contaminazioni» (Montanari, 2002, p. 7).

L'esperienza migratoria comporta importanti cambiamenti nei contesti e nelle pratiche di vita quotidiana degli individui: “migrante” è da intendersi, in questa sede, come costruito che rende conto di una configurazione di ruolo dell'individuo membro di una comunità nel tempo presente, ma che, seguendo il senso etimologico del termine, ha compiuto un percorso, uno spostamento, in un tempo precedente. Da un punto di vista individuale, la migrazione è un'esperienza sensoriale e corporea di perdita (Bartholini & Pascoal, 2021): lasciare il proprio territorio d'origine comporta la complessa esperienza di abbandono di un panorama sensoriale e la separazione da ciò che definiva il concetto di casa, all'interno della quale rientrano a pieno titolo cibi, piatti e pietanze tradizionali. Il cibo rappresenta sicuramente uno degli elementi culturali più immediati a cui tutti partecipano e costituisce un potente strumento per il processo di costruzione e manifestazione identitaria quotidiana a seguito della migrazione (Krishnendu, 2004). Lo scambio continuo di cibo e ingredienti tra i “due paesi”, di origine e di arrivo, attesta il suo valore incarnato nelle pratiche sociali e apre alla concezione di un'identità costantemente rinegoziata all'interno del più ampio e dinamico processo a doppio senso di acculturazione (Berry, 1980), che viene modellato dall'esperienza cumulativa di interazioni degli individui con il loro contesto di vita (Perez-Escamila et al., 2001; Weisberg-Shapiro & Devine, 2015). Nell'alveo delle scienze sociali, assume notevole rilevanza lo studio del cibo nel contesto dell'esperienza migratoria e la letteratura più aggiornata evidenzia quanto quest'ultima implichi la necessità di ripensare il rapporto tra cibo d'origine e nuove pratiche e abitudini culinarie rispetto al percorso biografico degli individui poiché, nella vita in terra straniera, i cibi tradizionali possono essere intesi come “cibi di conforto” generativi di effetti positivi sul benessere e la qualità di vita (Lin, Lin Pang, & Liao, 2020; Crenn, 2020; Janowski, 2012). Confrontarsi con nuovi universi culturali e codici alimentari propri di altri luoghi può rivelarsi complicato per chi migra, alimentando un senso di perdita o di sradicamento, sollevando interrogativi e scenari inaspettati rispetto ai propri punti di riferimento, identificazioni e appartenenze. In campo psicologico, teorie classiche dell'identità sociale (Tajfel, 1981; Tajfel & Turner, 1979; Tajfel, 1978) offrono un'analisi dei processi motivazionali e cognitivi attraverso i quali gli individui si identificano con un gruppo: tra le ragioni individuate vi sono ad esempio l'esigenza di differenziarsi da un altro gruppo e garantire il mantenimento della propria autostima, di soddisfare il bisogno di appartenenza e di contenere l'incertezza che deriva dal dover interpretare e comprendere il mondo circostante aderendo a norme e valori condivisi da un gruppo. Per i singoli, l'identità collettiva svolge importanti funzioni e delimita il confine tra “noi” e gli “altri” istituendo una controparte riconoscibile e al tempo stesso un perimetro

rappresentativo per autodefinirsi come gruppo e mobilitarsi per perseguire i propri obiettivi. Applicato all'ambito alimentare, il cibo può divenire ripiego identitario rivolto al gruppo di appartenenza (ingroup) per evitare l'apertura verso l'Altro (outgroup) e il rischio di stigmatizzazione derivante da preferenze alimentari molto distanti da quelle del gruppo locale; si possono altresì adattare le proprie abitudini alimentari al contesto della società di arrivo, assimilandosi cercando di ottenere riconoscimento ma perdendo al tempo stesso le proprie tradizioni e peculiarità culinarie; infine, il cibo e le pratiche d'origine possono essere influenzati da cibo e pratiche della società di accoglienza, cercando di avvicinare linguaggi e modi d'uso apparentemente molto distanti. Quest'ultima modalità può ben rappresentare l'applicazione del processo di boundary-making (Lamont, Pendergrass, & Pachucki, 2001) secondo il quale «l'identità non costituisce una caratteristica pre-esistente e ascritta a un gruppo, ma è semmai il prodotto di un processo di continua costruzione e ridefinizione di confini relazionali tra gruppi sociali» (Scavarda, Ferrero Camoletto, & Fidolini, 2021, p. 136).

Numerosi studi sottolineano come il cibo e le pratiche relative al suo consumo illuminino versanti specifici dei percorsi migratori, rivelando il rapporto che i migranti conservano con la loro comunità di origine e che costruiscono con la comunità di accoglienza (Elshahat, Moffat, Gagnon, Charkatli, & Gomes-Szoke, 2023; Ranta & Nancheva, 2019; Rabikowska, 2010). Spesso, infatti, la cultura gastronomica dei migranti si è rivelata essere un'importante chiave interpretativa per leggere processi paralleli di integrazione, costruzione identitaria e gestione di conflitti (Sweeney Tookes, 2015) oltre che assumere anche il ruolo di promotrice di benessere e salute mentale (Kavian, et al., 2020).

Tendenzialmente la maggior parte dei lavori presenti in letteratura si concentra sull'analisi dell'influenza che la migrazione esercita sui cambiamenti nelle pratiche alimentari degli individui, in ottica di assunzione di una dieta "salutare" *versus* "non salutare" nel periodo post migratorio: una prospettiva, questa, che potremmo definire in questa sede prevalentemente "sanitaria", con l'obiettivo di analizzare i cambiamenti dietetici dei migranti e rilevare la possibile insorgenza di disturbi del comportamento alimentare, per offrire spunti utili per le politiche alimentari del paese accogliente nonché per fornire assistenza e informazioni alimentari adeguate per i migranti per non incorrere in rischi di malattie croniche (Bojorquez et al., 2014). La maggior parte degli studi in quest'area sono concordi nel considerare la migrazione come fattore di cambiamento dei modelli alimentari dei migranti (Elshahat, Moffat, Gagnon, Charkatli, & Gomes-Szoke, 2023; Ayala, Baquero e Klinger, 2008; Bowen et al., 2011; Holmboe-Ottesen & Wandel, 2012; Satia-Abouta, Patterson, Neuhouser, & Elder, 2002; Sofianou, Fung, & Tucker, 2011; Stern, Puaone, & Tsolekile, 2010; Wandel, Raberg, Kumar, & Holmboe-Ottesen, 2008) nonostante alcuni suggeriscano che i migranti tendano maggiormente a preservare le loro abitudini alimentari tradizionali piuttosto che modificarle (Castillo & Ortiz, 2009; Nicolaou et al., 2009; Sofianou et al., 2011). In aggiunta il quadro si complica se si prendono in analisi le modalità di cambiamento dietetico dei migranti, se si indaga quindi il "come" cambiano le pratiche alimentari a seguito della migrazione: alcuni studi infatti dimostrano l'associazione tra migrazione e miglioramenti nutrizionali per i migranti (Ayala et al., 2008; Espinosa de Los Monteros, Gallo, Elder, & Talavera, 2008; Perez-Cueto, Verbeke, Lachat, & Remaut-De Winter, 2009; Satia-Abouta et al., 2002) mentre molti altri, ben illustrati dalla revisione sistematica condotta da Alidu e Grunfeld (2018), mettono in discussione tale logica presentando risultati secondo cui la migrazione è associata all'insorgenza di disturbi legati al comportamento alimentare e patologie con significativi aumenti di peso (con rischio in alcuni casi di obesità cronica). Questi ultimi individuano i cambiamenti degli stili di vita dei migranti nel nuovo paese rispetto a quello d'origine quali fattori determinanti per l'assunzione di pratiche alimentari non salutari: tra questi vi sono, ad

esempio, ritmi lavorativi e condizioni socioeconomiche differenti, tempi di gestione della casa e famiglia modificati, relazioni con la comunità e le istituzioni, prossimità con luoghi di reperimento delle materie prime etc.

Al di là degli importanti aspetti nutrizionali già menzionati, le pratiche alimentari però, intese in una prospettiva definibile “sociale e di comunità”, comprendono anche aspetti relazionali nonché di attribuzione di significati da parte dei singoli individui (Beagan & Chapman, 2012; Kwon, 2015): esse riflettono il posizionamento e l'identità sociale e sono mantenute o modificate in relazione a specifici contesti sociali di interazione e significati attribuiti. Cucinare, mangiare e, più in generale, avere a che fare con il cibo o non averne proprio a che fare, stabilisce categorie e crea confini attraverso i quali possiamo escludere o includere porzioni di realtà che definiamo “altre da noi”. Il cibo definisce chi siamo, primariamente a noi stessi ma anche a coloro con i quali produciamo, prepariamo, cuciniamo e condividiamo cibo: “è performativo” (Parasecoli, 2022, p. 76) nel senso etimologico del termine, ovvero “produce azioni/comportamenti”.

Nonostante dalle ricerche sia ampiamente riconosciuta l'importanza delle pratiche alimentari nelle narrazioni dei migranti, il cibo e le pratiche ad esso relative, intesi in quest'ultima prospettiva di analisi, tendono a rimanere ai margini degli interessi di ricerca (Bimbi & Gusmeroli, 2021; Pisarevskaja et al, 2020, Levy et al, 2020; Burawoy et al 2000). Recenti lavori accademici collocati tematicamente nell'intersezione tra cibo e migrazione hanno ridefinito e riconosciuto i migranti come artefici del gusto all'interno dei discorsi alimentari (Bascuñan-Wiley & Brockway, 2023; Abbots, 2016; Garcia & Don Mitchell, 2017; Zanoni, 2016) ma la tendenza è spesso quella di essenzializzare il cibo etnico e trattarlo come semplicemente qualcosa di distinto dal locale, dal tradizionale e dalle abituali *foodways* nazionali ed è necessario compiere lo sforzo di ampliare lo sguardo e orientarlo in maniera innovativa verso tali tematiche, promuovendo studi di ricerca che adottino un approccio complesso e a più livelli che prendano in considerazione fattori influenti rispetto alle pratiche alimentari di tipo bio-psico-socio-culturali (Elshahat, Moffat, Gagnon, Charkatli, & Gomes-Szoke, 2023). È importante quindi esaminare e porre attenzione a come i migranti facciano esperienza del cibo nei nuovi luoghi d'arrivo, come adattino e modifichino situazioni e realtà attraverso le pratiche alimentari e come essi usino e declinino le tradizioni alimentari in opportunità relazionali con il nuovo contesto di vita nonché in modalità di ridefinizione identitaria personale. Appare pertanto necessario il bisogno di comprendere meglio la relazione tra migrazione e comportamenti alimentari relativi alla produzione, acquisto e consumo di cibo da una prospettiva teorica multidisciplinare più ampia (Rule et al., 2022; Miranda-Nieto & Boccagni, 2020) che tenga conto della complessità fenomenica culturale che caratterizza il tempo della post-modernità e che la intenda come modalità peculiare di costruzione della realtà. Il cibo allora assurge, da un lato, alla funzione di accompagnamento identitario per i migranti, dall'altro è mediatore per una negoziazione dell'esistenza in un nuovo contesto di vita e infine si pone, per il ricercatore, come lente particolare di accesso al campo per osservare eventi e relazioni complesse che sono certamente molto più ampie di ciò che mangiamo o, piuttosto, di ciò che dovrebbe essere la “cosa” giusta da mangiare (Parasecoli, 2022).

Recuperare ed esplorare questa complessità, consci dell'esistenza di altre antropologie, costituiscono le premesse indispensabili per l'elaborazione di un processo dialogico transculturale che attraversa differenze e separazioni consentendo una maggiore flessibilità, fluidità e creatività nell'approccio all'esperienza alimentare nel suo complesso, aprendo la strada ad un'epistemologia del rispetto, della condivisione e della coesione.

2. Obiettivo generale del progetto

L'obiettivo generale del presente progetto è osservare e analizzare l'ampio fenomeno relativo alle pratiche alimentari e uso simbolico del cibo in relazione a individui e gruppi migranti e offrire elementi conoscitivi rispetto al processo di costruzione della realtà discorsiva migrante in relazione a tale fenomeno.

Nel presente progetto di ricerca, per rispondere all'obiettivo generale e agli obiettivi specifici di ogni sezione che si vedranno in seguito e per tentare di colmare le lacune presenti in letteratura descritte precedentemente, si è scelto di analizzare il fenomeno attraverso un disegno di ricerca su tre livelli: 1) individuale 2) familiare e 3) comunitario.

L'intero progetto inoltre muoverà cercando di restituire un'osservazione scientifica, adeguata e pertinente all'intero impianto delle domande di ricerca che sia al contempo sintesi rigorosa di una prospettiva "emica", riferendosi quindi al punto di vista degli attori sociali coinvolti, i migranti, alle loro credenze e ai loro valori ed "etica", relativa alla rappresentazione dei medesimi fenomeni ad opera del ricercatore-osservatore e della letteratura scientifica di riferimento. Entrambe le prospettive di approccio allo studio delle culture verranno poste in relazione dialogica costante durante l'intero arco progettuale di ricerca, attraverso i disegni di ricerca che si condurranno. Le culture saranno considerate dall'interno, cercando di riflettere il punto di vista dei membri e di comprendere in che modo essi diano senso alla realtà – in questo contesto, "alimentare" - concentrandosi sugli elementi di unicità della cultura stessa (prospettiva emica), e dall'esterno integrando un metodo di analisi basato su griglie di osservazione che consentono di comparare diverse culture e operare delle generalizzazioni, accostando metodi quantitativi e qualitativi (prospettiva etica).

La *figura 1* illustra graficamente l'intero razionale della ricerca: l'area centrale di intersezione tra le prospettive illustrate rappresenta la porzione di realtà che si vuole indagare, a partire dal basso si trova il campo fenomenico generativo, da cui si dipana l'intero fenomeno oggetto d'indagine (cibo e pratiche alimentari e migrazioni); si sale poi con la declinazione dei diversi studi, che verranno ora illustrati.

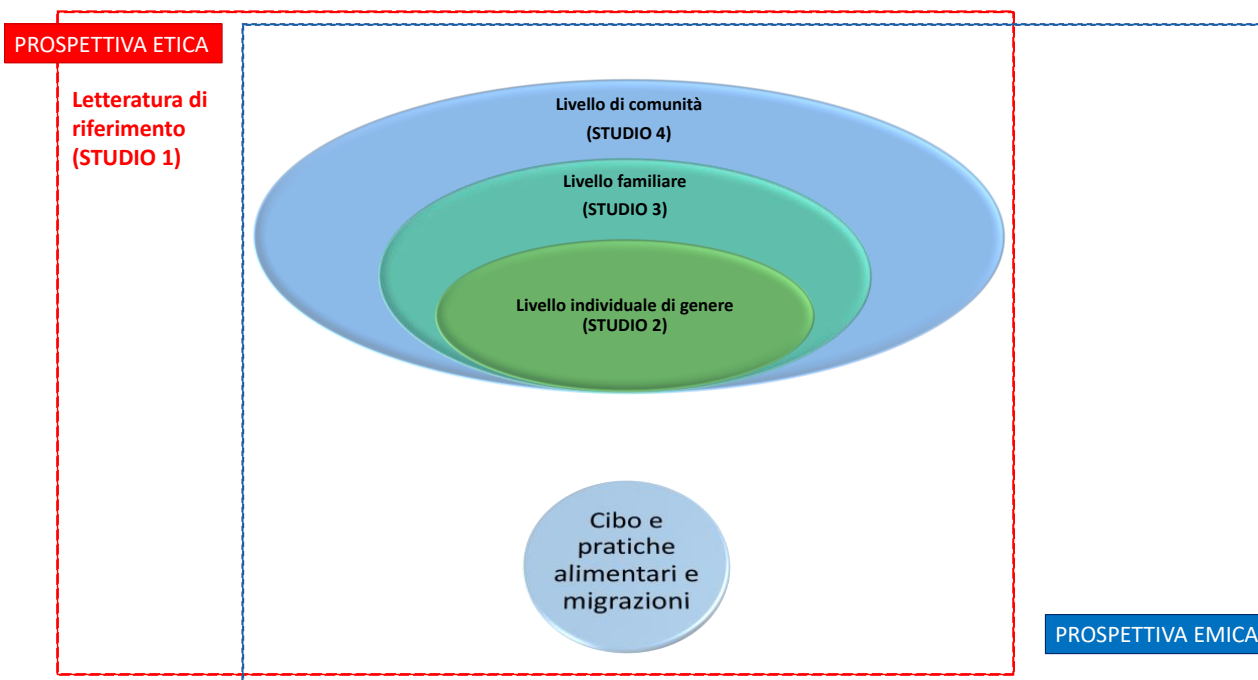


Figura 1

3. Studio 1: Conduzione di una *scoping review*

3.1. Obiettivo specifico

Obiettivo specifico dello studio 1 è condurre una preliminare analisi di *scoping* della letteratura specifica di settore in ambito sociopsicologico rispetto al fenomeno in oggetto.

3.2. Metodo: procedura, strumenti e analisi dei dati

Verrà condotta una “*scoping review*” (Arksey & O'Malley, 2005) sulle principali banche dati di settore (Psychinfo, Psycharticle, Scopus,) selezionando solo gli ambiti della letteratura pertinenti, quindi le sezioni di scienze sociali e di psicologia.

L'indagine è volta all'analisi del materiale presente in letteratura relativo ai termini “cibo” e “migrazione” includendo articoli che hanno come obiettivo quello di studiare la pratica alimentare dei migranti nel suo versante sociale, per come inteso ed esplicitato a monte in questa sede. Saranno pertanto inclusi studi che si occupano: 1) di processi di mantenimento-negoziazione identitaria personale e sociale; 2) di esaminare le esperienze di (ri)produzione di cibo casalingo nella vita quotidiana post migrazione rispetto a prima del trasferimento; 3) di dinamiche intrafamiliari o comunitarie rispetto alle pratiche alimentari;

Tutti gli articoli non pertinenti a rispondere all'obiettivo verranno esclusi dalla revisione.

La ricerca verrà condotta e i dati analizzati utilizzando il quadro di riferimento per la metodologia di revisione di *scoping* pubblicato nel 2005 a cura di Hilary Arksey e Lisa O'Malley (2005) nonché successivi riferimenti (Peters, et al., 2015; Levac, Colquhoun, & O'Brien, 2010; Tricco, et al., 2018). Saranno inoltre utilizzate le linee guida fornite da PRISMA statement (Preferred Reporting Items for Systematic reviews and Meta-Analyses), nello specifico si farà riferimento al documento dell'estensione PRISMA Extension for Scoping Reviews (PRISMA-ScR), specifica per le *scoping review*.

3.3. Risultati attesi

Il risultato atteso per questa prima sezione di studio è l'ottenimento di una mappatura dei concetti chiave alla base del campo di ricerca scelto (socio-psicologico), con le principali fonti e tipologie di studi disponibili ovvero descrivere il rapporto esistente tra cibo e pratiche alimentari e studi migratori. Ci si attende di poter aver chiara l'estensione, la portata e la natura di tale campo di studio, di determinare l'importanza di intraprendere una eventuale futura revisione sistematica completa, di riassumere e diffondere i risultati della ricerca e infine di identificare le lacune specifiche nella letteratura esistente su tale tema.

4. **Studio 2. Le traiettorie del discorso alimentare attraverso una prospettiva di genere: un'analisi quali-quantitativa.**

4.1. Premessa

Sulla base dell'argomentazione per la quale il rapporto degli esseri umani con il cibo è un processo costante di costruzione simbolica e culturale, ciò è altrettanto e ancor di più vero nella relazione tra donne e cibo: gran parte del lavoro relativo all'alimentazione infatti, come la pianificazione, l'acquisizione, la preparazione, la cottura e il servizio del cibo è ancora in gran parte condotto da donne di tutto il mondo e rappresenta una fonte di creazione identitaria, di autostima e di attribuzione di valore per molte donne di diverse culture (Cilotta-Rubery, 2016; Guptill, Copelton, & Lucal, 2013). Riconoscere e approfondire queste connessioni è indispensabile per comprendere le modalità essenziali in cui il cibo e le pratiche alimentari modellano l'identità delle donne, nel tempo e nello spazio.

Nonostante ciò, la prospettiva di genere in questi studi è «perlopiù minima o assente (...), visto il ruolo fondamentale della donna nella storia del cibo» (Muzzarelli & Re, 2005, p. 9). Come suggerito a partire dagli anni '60 da autori classici quali Claude Lévi-Strauss (1964), Mary Douglas (1975), Roland Barthes (1961;1966) e Pierre Bourdieu (1983), le pratiche alimentari fungono da sistemi in cui si inscrivono, operano e si legittimano strutture sociali, rapporti ideologici e di potere, distinzioni di classe e, spesso menzionate ma poco approfondite, differenze di genere. Il cibo è da sempre stato utilizzato per analizzare le gerarchie sociali del potere attraverso categorie che vengono create, riconfigurate, organizzate e dispiegate in relazione a processi storici del divenire (Bascuñan-Wiley & Brockway, 2023; Padoongpatt, 2011). Nel corso della storia infatti, le donne hanno assunto un ruolo chiave in cucina e hanno usato il cibo per modificare rapporti e condizioni, per rafforzare o indebolire relazioni di potere e come efficace strumento di comunicazione per esprimere bisogni, progetti e per dare forma a sentimenti e legami spesso curati in cucina (Gvion, 2020; Spiller, Travitsky, & Lake Prescott, 2017). Inoltre, in prospettiva interculturale le donne sono le figure tendenzialmente più coinvolte nella preparazione del cibo rispetto agli uomini all'interno del contesto di vita familiare e, manipolando il cibo, rafforzano reti di relazioni (Sered, 2021): fornendo cibi della tradizione si assicurano che i loro figli facciano parte di una rete di appartenenza che includa tutti i membri dell'*ingroup* rispetto al passato, al presente e al futuro. Attraverso la cucina allora, le donne «contribuiscono enormemente alla vivacità delle identità culturali, alla longevità e alla forza dei confini della comunità» (ibid., p. 6) e hanno l'opportunità di controllare risorse materiali e culturali, di legarsi ad altre donne, di trasmettere un sapere pregresso ai propri figli, di plasmare e preservare l'identità e i valori della comunità oltre che offrire loro rispetto, onore e opportunità di espressione. Molti studi dell'ambito però hanno rivelato come l'attenzione si sia soprattutto concentrata sulla posizione di subordinazione femminile, discutendo le asimmetrie che caratterizzano il rapporto tra donne e uomini nelle pratiche di consumo alimentare (Fournier, Jarty, Lapeyre, & Touraille, 2015), oppure interessandosi all'accesso ineguale alle risorse alimentari in epoche storiche differenti (Touraille, 2008). La donna in cucina è un dato così scontato che la sua presenza rischia di divenire anonima, perdendosi nell'universale del ruolo (Pierazzuoli, 2016): appare pertanto necessario tentare di colmare tali limitazioni approfondendo e delineando approcci di genere trasformativi relativi alle questioni alimentari che considerino attentamente le specificità culturali e norme contestuali, che evitino di stereotipare le donne in ruoli prestabiliti, rischiando così di perpetuare dinamiche

crystallizzate, e che mettano in discussione nette bi-categorizzazioni di ruoli di genere applicate al cibo (Berretta, Kupfer, Shisler, & Lane, 2023).

Ulteriori aspetti da prendere quindi in considerazione in premessa alla presentazione dello studio 2 sono il contesto di riferimento e le specificità culturali rispetto a tali tematiche.

Si è scelto di condurre il presente studio di ricerca in prospettiva di genere in un paese poco analizzato all'interno della letteratura internazionale, in cui la cultura del cibo ha una forte influenza sui comportamenti alimentari, il Cile. Come in molti paesi del mondo, in Cile il cibo ha un ruolo rilevante nella vita delle persone: secondo una recente indagine sul bilancio familiare, ad esempio, il 96,9% del bilancio familiare viene speso in ristoranti, negozi, supermercati, commercio ambulante e simili; di questa percentuale il 5,4% della spesa media annua si riferisce ad alimenti e bevande pronte al consumo (Instituto Nacional de Estadística Chile, 2018). Inoltre, nonostante il Cile venga considerato un paese ad alto reddito, con un basso tasso di povertà (3,7%), più del 30% della popolazione vive in situazione di vulnerabilità anche dal punto di vista alimentare (The World Bank, 2020). Anche se il Cile riporta in generale indicatori di salute relativamente buoni, è particolarmente rilevante per questo studio riscontrare che emerge il più alto tasso di obesità tra i paesi dell'OCSE (Organization for Economic Co-operation and Development, 2019). Inoltre, l'ultima National Eating Survey ha rivelato che solo il 5,3% della popolazione ha una dieta sana riportando grandi disparità in relazione allo status socioeconomico (Universidad de Chile, 2012).

Attraverso l'adozione di una prospettiva storica, si comprende come sia possibile parlare oggi di "cucine cilene" nonostante la tendenza a non riconoscere una vera e propria specificità alla cucina cilena (Montecino, 2020). Secondo lo storico Pereira Salas (2007), infatti, la cucina cilena è il risultato di un vero e proprio processo di creolizzazione, confluito nel meticciamento nel corso del tempo di tre influenze culinarie: una autoctona locale rispetto alle materie prime utilizzate; una spagnola portata dai conquistatori; e infine una di carattere europeo, in particolare la Francia.

In questo lungo processo di costruzione della cosiddetta "gastronomia cilena", anche il ruolo della fame tende spesso ad essere sottovalutato ma è cruciale poiché *"lentamente, gli spagnoli abbandoneranno i legami culturali e oseranno mangiare cibi nuovi che verranno incorporati nella loro dieta"* (Sanfuentes, 2011, p. 107) e in questo le donne indigene hanno svolto un ruolo particolare attraverso il lavoro nelle cucine delle loro case. Il cosiddetto "paradosso culinario cileno", che consiste da un lato nel riconoscimento della diversità e della ricchezza di prodotti e preparazioni specifiche dei territori e dall'altro nell'idea persistente di non avere una vera e propria cucina nazionale/tradizionale, mette in luce l'importanza di lavorare rispetto al riconoscimento delle identità cilene consci del fatto che il cibo possa rappresentare una particolare lente analitica di tali espressioni (Montecino, 2023).

Da qui, pertanto, si dipana l'obiettivo specifico del presente studio, cogliendo lo spunto di riflessione dell'antropologa cilena Sonia Montecino (2015) che invita a mettere costantemente in discussione le grammatiche che costruiscono il linguaggio culinario cileno, consapevoli che "ciascuna parte del piatto (...) getterà sempre nella particolarità di una storia dove il personale si intreccia con il collettivo, il simbolico con l'economico, il potere con la subordinazione" (ibid., 2015, p. 24).

4.2. Obiettivo specifico

Obiettivo specifico dello studio 2 è l'analisi della prospettiva identitaria di genere in una specifica cultura di riferimento (Cilena) rispetto alle questioni alimentari per incrementare la conoscenza rispetto al ruolo che assume l'identità etnica e di genere rispetto al cibo e alle pratiche alimentari.

4.3. Metodo: partecipanti, procedura, strumenti e analisi dei dati

Per rispondere all'obiettivo specifico dello studio 2 si tenterà di esplorare i ruoli che le donne cilene hanno nel momento di preparazione del pasto e come lo declinano a seguito della migrazione per mantenere e costruire identità, gestire forme di potere intra familiari etc. nonché la possibilità di intendere il cibo come strumento di promozione di empowerment femminile (Aziz, 2022; Beretta, Kupfer, Shisler, & Lane, 2023).

Si è predisposto un disegno di ricerca di confronto tra gruppi: un gruppo di donne cilene migrate (in particolare emigrate dal Cile ed immigrate in Italia) rispetto a un gruppo di donne cilene non migrate (stabilmente residenti in Cile e senza spostamenti nella loro biografia di vita).

La procedura prevede le seguenti fasi:

- Fase 1: preliminare approfondimento della cultura specifica di riferimento e studio di aspetti di contesto storico-culturali, nonché consultazione della letteratura.
- Fase 2: creazione di una rete tramite un iniziale campione di convenienza che possa contribuire alla successiva creazione del campione effettivo che sarà, per come definito in letteratura (Gobo, 2001), di tipo “non probabilistico” ossia “a scelta ragionata”: la domanda cognitiva guida l'identificazione dei soggetti che verranno intervistati.
- Fase 3: incontri informali preliminari esplorativi per accedere al linguaggio pertinente, ai costrutti rilevanti portati dalle partecipanti rispetto al tema, per cogliere gli aspetti di genere ritenuti rilevanti dalle partecipanti e per la costruzione successiva della traccia di intervista.
- Fase 4: individuazione delle aree tematiche principali per la costruzione delle interviste semi strutturate che verranno proposte ad entrambi i gruppi campionati (donne cilene migrate in Italia e donne cilene in Cile senza percorso migratorio alle spalle). La dimensione del campione verrà definita nel corso della ricerca, contestualmente alla conduzione e all'analisi preliminare delle interviste condotte per mezzo di quella che Glaser e Strauss (1967) definiscono “saturazione teorica”, una situazione nella quale l'utilità marginale di ulteriori esperienze empiriche (le interviste) è nulla.
- Fase 5: codifica e analisi della documentazione empirica, basandosi sulla lettura metodica del corpus testuale costituito dalla trascrizione completa dei colloqui d'intervista, che avranno l'obiettivo di inscrivere i testi raccolti all'interno di una cornice teorica innovativa di cui contribuiscono a definirne i contorni. L'analisi del contenuto dei dati qualitativi avverrà tramite il software NVivo e verrà valutata in seguito l'utilità di condurre un'analisi quantitativa di statistica descrittiva del corpus testuale attraverso tecniche di text mining, analisi delle co-occorrenze, eventuale *sentiment analysis* e di topic model tramite software di analisi statistica.

4.4. Conclusioni e risultati attesi

Le modalità in cui il cibo viene scelto, preparato, servito e mangiato servono a co-costruire identità a più livelli: identità personale, identità familiare, identità etnica, identità di genere, identità nazionale, identità religiosa etc. (Thøgersen, 2020; Yu, Veeck, & Yu, 2015; Chuck, Fernandes, & Hyers, 2016). Le scelte alimentari segnalano alleanze attive con gruppi sociali di appartenenza e rafforzano norme, stereotipi e credenze lungo tutto l'arco di vita di un individuo (Fischler, 1988). Tuttavia, la relazione complessa e indipendente tra l'identità e le pratiche alimentari non è stata mai particolarmente e sistematicamente approfondita (Gerber & Folta, 2022) e vi è una scarsa letteratura che indaga

attivamente e precisamente il ruolo delle varie identità, in particolare quella di genere, rispetto ai comportamenti alimentari (Caldwell, et al., 2018; Kendzierski, 2007; Houser-Marko & Sheldon, 2006; Shepperd, Rothman, & Klein, 2011; Nezelek & Forestell, 2020). Inoltre, anche i ruoli identitari di genere, della costruzione identitaria di genere, del cambiamento identitario contestuale e nel corso della vita non sono un settore dominante nella letteratura rispetto alle pratiche alimentari, che si concentra maggiormente, come precedentemente sottolineato, su una prospettiva sanitaria esaminando la relazione tra identità di genere e "comportamento alimentare sano" o insorgenza di disturbi alimentari.

Il risultato atteso per questa seconda sezione di studio è pertanto quello di ampliare la conoscenza delle pratiche alimentari dei migranti attraverso la lente della prospettiva di genere in una cultura tendenzialmente poco studiata, quella cilena, poiché la rilevanza delle donne cilene nella sfera pubblica è stata per la maggior parte trascurata (Calcagni, 2023), nonostante siano esse stesse promotrici di cambiamento attraverso la messa in campo di azioni e strategie condivise connesse ai temi dell'alimentazione. Esempio evidente ne sono le cosiddette "*ollas comunes*", pentole comuni, ovvero strategie di riorganizzazione comunitaria durante la pandemia globale da Covid-19 messe in campo dalle donne *pobladoras* di Valparaiso che ricordano quelle esistite durante la dittatura di Pinochet, riattualizzando così una politica di memoria di genere e di storia femminista locale che ha permesso di riorganizzare e favorire la resilienza comunitaria di fronte all'emergenza in tempi record (Hiner, Pena Saavedra, & Castillo Delgado, 2022). Risultato aggiuntivo atteso è quello di esplorare la relazione delle pratiche alimentari con forme e modalità di empowerment femminile.

5. Studio 3. Famiglie migranti a tavola: un'analisi quali-quantitativa delle narrazioni alimentari genitoriali prima, durante e dopo il viaggio.

5.1. Premessa

Diversi studi si sono concentrati sullo studio del rapporto tra le persone con il cibo da un punto di vista prevalentemente individuale (Cuevas, Herrera, Morales, Aguayo, & Galvez, 2021) ma, poiché i comportamenti alimentari e le decisioni prese in tale ambito vanno anche oltre le singole prospettive individuali e sono costantemente negoziati in un contesto più ampio, è importante tenere presente un secondo livello di influenze, ovvero quello familiare, al fine di comprendere meglio come vengano affrontate le scelte alimentari e gestiti i rapporti familiari in relazione al cibo (Quick, et al., 2017). Il contesto familiare, infatti, è il luogo primario in cui si entra in contatto con il cibo e in cui si fanno le prime esperienze di modelli alimentari (Suggs, Della Bella, Rangelov, & Marques-Vidal, 2018) ed è stata confermata l'importanza della famiglia come fattore di influenza rispetto all'adozione dei comportamenti alimentari degli individui durante il corso di vita (Galvez Espinoza, et al., 2018; Vizcarra, et al., 2019) nonché come luogo d'osservazione privilegiato per le dinamiche alimentari. Il momento del pasto a casa, ovvero lo spazio della commensalità familiare, inteso come particolare routine quotidiana, può essere utilizzato come occasione di comunicazione intra familiare e come contesto di educazione, sia per favorire una routine sana e salutare sia per mantenere vivi ricordi, memorie e trasmettere sentimenti di appartenenza rafforzando le relazioni tra i membri del nucleo familiare (Fiese, 2006; Fiese, Foley, & Spagnola, 2006). Può inoltre essere percepito come mezzo di comunicazione non verbale a livello familiare poiché permette di esprimere sentimenti ed emozioni positive o negative, nostalgia del passato o prendersi cura nel presente degli altri membri della famiglia (Cuevas, Herrera, Morales, Aguayo, & Galvez, 2021).

Inoltre, variabili quali ad esempio il genere, lo status di migrante, l'etnia e le difficoltà economiche si intersecano per modellare il processo decisionale familiare in merito alla preparazione dei pasti e alle pratiche alimentari e la migrazione rappresenta un punto di svolta decisivo nella biografia di vita di una famiglia, che può modificare ruoli e compiti (Kwon, 2022).

Pertanto, l'aggiunta di questo ulteriore livello d'analisi (prospettiva familiare) rispetto allo studio delle pratiche alimentari dei migranti appare necessaria per mettere in luce ulteriori aspetti del fenomeno.

5.2. Obiettivo specifico

Obiettivo specifico dello studio 3 è: analizzare la questione alimentare rispetto al contesto migratorio in prospettiva familiare; esplorare le tradizioni alimentari passate, i cambiamenti e le modifiche dietetiche durante quello che definiremo il "turning point migratorio" e le routine alimentari attuali praticate; comprendere l'uso del cibo per la descrizione familiare nonché per sviluppare e mantenere un'identità sociale di appartenenza rispetto al paese d'origine. Obiettivo aggiuntivo di tale sezione è comprendere se e come la migrazione abbia influenzato le pratiche alimentari di un campione di famiglie migranti, e se (e come) queste ultime mettono eventualmente alla prova le dinamiche intra familiari producendo situazioni di tensione/conflitto.

In ultimo un ulteriore obiettivo è quello di affiancare al dato qualitativo ricavato dalle interviste, un dato quantitativo relativo al grado e all'orientamento di acculturazione in relazione al grado di neofobia alimentare per proporre uno studio con metodo misto.

5.3. Metodo: partecipanti, procedura, strumenti e analisi dei dati

Per rispondere all'obiettivo specifico dello studio 3 si è predisposto un disegno di ricerca con metodo misto volto all'analisi della prospettiva familiare in assetti bi parentali migranti (definiti secondo i criteri: genitori non nati in Italia e presenza nel nucleo familiare di almeno un figlio). L'approccio metodologico a questo livello di studio dell'assetto familiare è quello del *family research* che considera come sua unità di analisi la famiglia come gruppo, intero o costituito da un suo sottoinsieme (Tagliabue & Lanz, 2004). Si tratta di considerare più punti di vista sulla famiglia e raccogliere dati da più membri, considerando ciò che hanno in comune o che li differenzia, integrando le prospettive in punteggi diadici. La caratteristica principale di tali dati provenienti da più membri di uno stesso nucleo familiare è la loro non-indipendenza, data appunto dall'appartenenza al medesimo gruppo, dal destino comune e dalla reciproca influenza; a questo livello la non indipendenza deve essere considerata non come limite per il dato ma come fonte di informazione privilegiata per l'unità di analisi grupale familiare, per sua natura di carattere fortemente relazionale.

La procedura qualitativa attraverserà le seguenti fasi:

- Fase 1: è stata costruita un'intervista semi strutturata a partire da un'analisi approfondita della letteratura di riferimento e delle interviste condotte negli altri studi, estrapolando i temi e le domande principali emergenti. Attraverso un confronto tra giudici sono stati selezionati i temi principali e le domande più rappresentative: quelle che hanno ottenuto un maggior grado di accordo in relazione all'obiettivo specifico sono state incluse nella traccia di intervista semi strutturata.
- Fase 2: conduzione delle interviste con i target selezionati. Anche in questo studio il campione sarà di tipo "non probabilistico" (Gobo, 2001) ossia selezionato secondo una "scelta ragionata" nella quale la domanda di ricerca guida l'identificazione dei soggetti che verranno intervistati. Si inizierà tramite target di prossimità al ricercatore e si seguirà una modalità di campionamento a valanga (*snowballing*). La dimensione del campione verrà definita nel corso della ricerca, contestualmente alla conduzione e all'analisi preliminare delle interviste condotte tramite "saturazione teorica" (Glaser & Strauss, 1967).
In questa sede verranno somministrate anche le scale quantitative (si veda in seguito).
- Fase 3: codifica e analisi del contenuto dei dati qualitativi raccolti tramite il software NVivo. Verrà valutata in seguito l'utilità di condurre un'analisi quantitativa di statistica descrittiva del corpus testuale attraverso tecniche di text mining, analisi delle co-occorrenze, eventuale *sentiment analysis* e di topic model tramite software di analisi statistica.

La procedura quantitativa seguirà le seguenti fasi:

- Fase 1 ipotesi domanda di ricerca e selezione delle scale: la domanda di ricerca che si vuole esplorare tramite protocollo quantitativo è la seguente: c'è correlazione tra il grado di neofobia alimentare e le dimensioni di acculturazione (declinate secondo i fattori "adattamento socioculturale", "adattamento psicologico", "distanza culturale percepita" e "orientamento di acculturazione")?

La prima scala è quella relativa al costrutto di "neofobia alimentare", validata nel contesto italiano, per adulti e con buona validità di costrutto (Guidetti, Carraro, Cavazza, & Roccato, 2018; Koivisto & Sjoden, 1996) selezionata poiché pochi studi hanno affrontato questi temi in riferimento al contesto italiano (Mascarello, et al., 2020). La neofobia alimentare è definita dagli autori come la "riluttanza a mangiare e/o evitare cibi nuovi" (Pliner & Hobden, 1992). La scala scelta e riportata nella scheda è stata selezionata sulla base di un'analisi approfondita

della letteratura e delle revisioni sistematiche dell'ambito rispetto a tutti gli strumenti sviluppati e utilizzati per misurare la neofobia alimentare (Flight, Leppard, & Cox, 2003; Damsbo, Bom Frost, & Olsen, 2017). Il secondo protocollo fa riferimento al grado di acculturazione suddiviso in quattro sottoscale volte a misurare: adattamento socioculturale, adattamento psicologico, distanza culturale percepita e orientamento di acculturazione (Demes & Geeraert, 2014). Le sottoscale sono state costruite a partire da misure pre-esistenti delle quattro sotto-dimensioni per tentare di risolvere alcune limitazioni come ad esempio il fatto che molte varino a seconda della specificità di contesto e possano essere difficili da generalizzare a differenti popolazioni o che contengano molti items etc. (Arends-Tóth, 2007; Boski, 2008; Celenk & Van de Vijver, 2011; Rudmin, 2009).

- Fase 2 somministrazione delle scale: nella stessa sede dell'intervista, si raccoglierà per ciascun genitore una scheda sociodemografica con i dati relativi al genere, età, paese d'origine, numero di anni in Italia, titolo di studio, stato civile, ricongiungimento familiare, attività lavorativa principale, religiosità (si/no, che religione e se prevede prescrizioni alimentari). È stata anche predisposta una parte comune da compilare per la coppia relativa ai componenti familiari: numero figli, genere dei figli, età dei figli e descrizione di chi vive nella casa (es. figlio1, figlio2, figlia, nonno, zio, mamma...). Inoltre, ciascun genitore compilerà un questionario con le due scale selezionate che costituiranno in seguito le variabili di second'ordine che sintetizzano le informazioni provenienti da più membri del nucleo familiare.
- Fase 3 analisi dei dati raccolti: i dati delle scale verranno elaborati e analizzati tramite software di analisi dei dati statistici in ambito psicologico.

5.4. Conclusioni e risultati attesi

L'identificazione e la riproduzione dei percorsi alimentari costituisce una componente cruciale nell'emergere di reti familiari significanti in grado di costruire e rappresentare le identità degli attori che compongono il nucleo familiare: è necessario quindi prendere in considerazione e analizzare tali interazioni alimentari per comprendere come il cibo venga riconosciuto e interpretato a livello familiare e come sia costitutivo delle identità che vengono giocate proprio nell'uso di questa struttura significativa. Gli ingredienti, i piatti, le tecniche di cottura, le pratiche di consumo e le categorie utilizzate per comprenderli assumono così un valore fondamentale per l'esperienza familiare in termini di processi di identificazione personale e collettiva (Parasecoli, 2014).

Il risultato atteso per questa terza sezione di studio è giungere ad una migliore comprensione di come si declinano le specifiche dinamiche degli assetti familiari attorno al "discorso alimentare" dal punto di vista genitoriale, per meglio comprendere la relazione che sussiste tra migrazione, cibo e famiglia in virtù di aggiungere elementi conoscitivi rispetto a come quest'ultima si muove e rideclina i significati attribuiti al cibo e alle pratiche ad esso relative, in un territorio differente rispetto a quello d'origine dei genitori. L'analisi familiare permette di ampliare la conoscenza in questo ambito introducendo una prospettiva a carattere interpersonale. Rispetto a ricerche passate, inoltre, (Cuevas, Herrera, Morales, Aguayo, & Galvez, 2021), il presente studio cerca di oltrepassare alcuni limiti di ricerca impegnandosi ad includere i punti di vista di due membri del nucleo. Ci si aspetta inoltre di poter analizzare il rapporto e mettere in relazione i costrutti di adattamento socioculturale, adattamento psicologico, distanza culturale percepita e orientamento di acculturazione con la misura relativa alla neofobia alimentare per comprendere meglio il rapporto tra grado di acculturazione e

tendenza ad avere paura di cibi nuovi e ipotizzare una variazione del grado di neofobia in relazione agli anni di permanenza in Italia.

6. **Studio 4. Analisi delle *foodways* tra migranti e comunità locale: il cibo come strumento di *community building***

6.1. Descrizione dell'ipotesi di progetto

Obiettivo specifico dello studio 4 è l'analisi della prospettiva comunitaria rivolgendo l'osservazione ad assetti relazionali tra migranti e comunità locale rispetto alle questioni alimentari per indagare se e come il cibo possa essere considerato strumento che favorisca a vario modo pratiche partecipative, di cittadinanza attiva e di inclusione sociale.

Iniziative urbane inerenti al tema dell'alimentazione hanno molte funzioni oltre che la semplice produzione alimentare, quali quelle sociali, educative e anche terapeutiche (Bowker e Tearle, 2007, Rye et al., 2012). Gli effetti positivi di tali attività hanno portato a rafforzare la coesione sociale e l'aiuto reciproco, ad aumentare il senso di appartenenza alla comunità e l'empowerment, favorendo così l'acquisizione di competenze chiave trasversali. Azioni urbane in tale direzione diventano quindi un valido ed efficace strumento innovativo per l'inclusione sociale e il *capacity building* tra individui di differenti appartenenze etnico culturali che si trovano a condividere il medesimo territorio (Pennisi, 2020). Favorire il processo costruzione comunitaria (*community building*) significa promuovere azioni che adottano un nuovo approccio per affrontare problemi e opportunità delle nuove aree urbane caratterizzate da nuove sfide sia per i cittadini sia per le amministrazioni. È un costante lavoro di contesto che nel processo, crea capitale umano, familiare e sociale di comunità. Gli studi che adottano approcci di *community building*, caratterizzati da un ampio coinvolgimento della comunità, che enfatizzano la forza e la collaborazione, possono essere un buon veicolo e una buona strategia di intervento per affrontare il problema dell'inclusione sociale promuovendo *empowerment* individuale e di comunità.

La volontà a questo livello, a partire dalle premesse, è ancora in fase di progettazione e consiste nel costruire in collaborazione con i soggetti coinvolti, un disegno di ricerca all'interno del progetto S.A.L.U.S. W SPACE, vincitore del bando europeo U.I.A. (Urban Innovative Actors), promosso dal Comune di Bologna che rappresenta un'esperienza di pratiche di Innovazione Sociale. Esso è un esempio di rigenerazione di un territorio, valorizzazione del contesto territoriale e storico, lavoro di comunità e ricostruzione del capitale sociale attraverso la messa a terra di azioni pratiche legate al mondo dell'alimentazione e della sostenibilità che dialogano costantemente con aspetti di benessere, empowerment, innovazione sociale, *community building* e cultura partecipata. Il modello presente nell'ecosistema Salus Space è frutto di teorizzazione e sperimentazione continua e il costante approccio processuale di governance collaborativa rappresenta l'elemento chiave per la realizzazione di "una comunità per sperimentare, un luogo per condividere" (dal sito di presentazione del progetto <https://saluspace.eu/>).

È ancora in fase di costruzione e discussione con il responsabile scientifico del progetto la modalità operativa e la fattibilità dello studio di ricerca azione partecipata e sono previsti incontri per la sua pianificazione.

7. Internazionalizzazione della ricerca e collaborazioni

Al fine di promuovere le competenze in ambito di ricerca nonché di incrementare il valore del presente progetto di dottorato e ampliare collaborazioni e scambi, sono in fase di costruzione e/o valutazione le seguenti possibilità di internazionalizzazione della ricerca (vedasi approfondimento nella documentazione relativa alla relazione dell'attività svolta):

- Rapporto di co-tutela presso Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Chile-Escuela de Psicología. Co-tutor professoressa Maria Isabel Reyes Espejo.
- Possible visiting alla New York University- prof. Fabio Parasecoli, professore ordinario di Food Studies e Direttore del Dottorato in Food Studies presso la New York University. La sua ricerca esplora le intersezioni tra cibo e politiche culturali. È stato direttore delle iniziative per i Food Studies presso la New School (NYC), dove ha avviato la major e la minor in Food Studies.
- Rapporto di collaborazione presso *Universidad del Bío-Bío*, nella città di Concepción, nella regione del Bío Bío, in Cile.

8. Conclusioni, risultati generali attesi e limiti.

Attraverso il progetto descritto ci si aspetta di comprendere e far emergere quanto l'universo di pratiche alimentari condotte da ciascun individuo a livello personale e inserito nei diversi contesti di vita prossimali gruppalari (familiari e della comunità di riferimento) sia costitutivo dell'identità di chi migra e si trovi a vivere in un paese diverso da quello d'origine. Lo studio costruito a vari livelli contribuisce ad oltrepassare limiti di ricerche passate concentrati esclusivamente su un solo aspetto del fenomeno, recuperando e restituendo al fenomeno la complessità che lo costituisce (Elshahat, Moffat, Gagnon, Charkatli, & Gomes-Szoke, 2023; Rule, Dring, & Thornton, 2022). Inoltre, ci si aspetta di evidenziare e offrire suggerimenti rispetto alle implicazioni pratiche relativamente a quanto il cibo possa essere importante per il primo periodo di vita in un territorio straniero e quanto esso rappresenti lo strumento utile di mantenimento della propria identità da un lato (facendo fronte al rischio di decostruzione identitaria e perdita delle "origini") e di incontro con la comunità locale, portatrice di differenze e diversità di usi, dall'altro (Lin, Lin Pang, & Liao, 2020). Alcuni elementi di innovatività del presente progetto rispetto alle considerazioni già note in letteratura consistono nella contemporanea sussistenza dei seguenti criteri:

- 1) il posizionamento del ricercatore: adozione di un approccio esclusivamente proprio delle scienze sociali (in particolare socio-psicologico) volto ad indagare la dimensione "sociale e di comunità" del fenomeno alimentare migrante;
- 2) la scelta del particolare gruppo della comunità rispetto a tali questioni: la popolazione migrante;
- 3) l'introduzione di aspetti innovativi nei diversi studi che si produrranno: ad es. la prospettiva di genere, tendenzialmente poco studiata e l'approfondimento di una cultura (cilena);

Il progetto presenta anche dei limiti: la scelta compiuta a priori di selezione del campione per i diversi studi, ad esempio, vuole cercare di offrire un'analisi del fenomeno da una prospettiva a più livelli ma, al tempo stesso, esclude a priori altre possibili tipologie di campionamento e pertanto non esaurisce lo studio del fenomeno (che potrebbe essere quindi certamente esplorato a partire da altri e più che validi livelli di osservazione). Un ulteriore limite, che potrebbe essere considerato come spunto per approfondimenti futuri, consiste nel non prendere in considerazione la prospettiva dei figli che costituiscono il nucleo familiare all'interno dello studio 3 al fine di condurre un vero e proprio condotto con una triade familiare. Infine, un terzo limite fino ad ora individuato, consiste nel non prendere in considerazione il percorso del cibo e la dimensione temporale che lo accompagna durante il viaggio di migrazione: seguire la "strada del cibo" (*foodways*) coinciderebbe con il seguire il viaggio dei migranti stessi e permetterebbe di cogliere i preziosi e mutevoli significati ad esso associati in ottica longitudinale.

Un'ultima considerazione, per concludere, riguarda ciò che guida tutto il percorso fin qui presentato, ovvero il tentativo di condurre uno studio in grado di produrre considerazioni teoriche adeguate, pertinenti ed epistemologicamente rigorose rispetto al metodo, al fine di intendere il cibo come linguaggio e strumento di possibile coesione interculturale. La proposta è pertanto quella di descrivere, attraverso la ricerca che si condurrà a vari livelli, il potenziale simbolico del cibo e fornire, sulla base dei risultati, proposte e usi adeguati ad implementare iniziative o progetti futuri volti al perseguimento dell'obiettivo sovraordinato di coesione comunitaria. Comunità a cui tutti, in quanto esseri umani, apparteniamo.

9. Bibliografia

- Abbots, E. (2016). Approaches to food and migration: rootedness, being and belonging. In J. Klein, & J. Watson, *The handbook of food and anthropology* (p. 115-132). London, UK: Bloomsbury Publishing.
- Alicino, F. (2017). Cibo e religione nell'età dei diritti e della diversità culturale. *Il Mulino - Rivisteweb*, 2, 173-186.
- Alidu, L., & Grunfeld, E. (2018). A systematic review of acculturation, obesity and health behaviours among migrants to high-income countries. *Psychology and Health*, 724-745.
- Arends-Tóth, J. &. (2007). Acculturation attitudes: A comparison of measurement methods. *Journal of Applied Social Psychology*, 1462-1488.
- Arksey, H., & O'Malley, L. (2005). Scoping studies: towards a methodological framework. *Int. J. Social Research Methodology*, 19-32.
- Ayala, G., Baquero, B., & Klinger, S. (2008). A systematic review of the relationship between acculturation and diet among Latinos in the United States. Implications for future research. *Journal of the American Dietetic Association*, 1330-1344.
- Aziz, N. J. (2022). A systematic review of review studies on women's empowerment and food security literature. *Global Food Security*, 100647.
- Barthes, R. (1961). L'alimentazione contemporanea. In G. Marrone (A cura di), *Scritti: società, testo, comunicazione*. Torino: Einaudi.
- Bartholini, I., & Pascoal, R. (2021). Il cibo come mezzo per una convivenza ostipitale. Gli equilibri fragili del cotto e del crudo fra i migranti e popolazione autoctona in un mercato di Palermo. *Mondi Migranti*, 55-71.
- Bascuñan-Wiley, N., & Brockway, E. (2023). Making and breaking bread: The promises and pitfalls of migration discourse in food tour television. *Food, Culture & Society*.
- Beagan, B., & Chapman, G. (2012). Meanings of food, eating and health among African Nova Scotians: Certain things aren't meant for Black folk. *Ethnicity and Health*.
- Beretta, M., Kupfer, M., Shisler, S., & Lane, C. (2023). Rapid evidence assessment on women's empowerment interventions within the food system: a meta-analysis. *Agriculture & Food Security*, <https://doi.org/10.1186/s40066-023-00405-9>.
- Berretta, M., Kupfer, M., Shisler, S., & Lane, C. (2023). Rapid evidence assessment on women's empowerment interventions within the food system: a meta-analysis. *Agriculture and Food Security*, 12(1).
- Berry, J. (1980). Acculturation as varieties of adaptation. In A. Padilla, *Acculturation: Theory, Models and some new Findings* (p. 9-25). Boulder CO: Westview.
- Bimbi, F., & Gusmeroli, P. (2021). Commensality as citizenship. An ethnographic journey through food and migration. *Mondi migranti*, 2, 27-54.
- Bojorquez, I., Renteria, D., & Unikel, C. (2014). Trajectories of dietary change and the social context of migration: a qualitative study. *Appetite*, 93-101.
- Boski, P. (2008). Five meanings of integration in acculturation research. *International Journal of Intercultural Relations*, 142-153.
- Bourdieu, P. (2001). *La distinzione. Critica sociale del gusto*. Bologna: il Mulino.
- Bowen, L., Ebrahim, S., De Stavola, B., Ness, A., Kinra, S., & Bharathi, A. (2011). Dietary intake and rural-urban migration in India. A cross-sectional study. *PLoS ONE*, e14822.
- Bowker, R., and Tearle, P. (2007). Gardening as a learning environment: A study of children's perceptions and understanding of school gardens as part of an international project. *Learn. Environ. Res.*, 10: 83-100.
- Burawoy, M., Blum, J., George, S., Gille, Z., & Thayer, M. (2000). *Global Ethnography: Forces, Connections, and Imaginations in a Postmodern World*. Berkeley: Univ of California Press.
- Calcagni, M. (2023). Peasant Struggles in Times of Crises: The Political Role of Rural and Indigenous Women in Chile Today. *Studies in Social Justice*, 160-184.

- Caldwell, A., Masters, K., Peters, J., Bryan, A., Grigsby, J., Hooker, S., . . . Hill, J. (2018). Harnessing centered identity transformation to reduce executive function burden for maintenance of health behaviour change: The Maintain IT model. *Health Psychol. Rev.*, 231-253.
- Capatti, A., & Montanari, M. (2003). *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Bari: Laterza.
- Castillo, A., & Ortiz, J. (2009). Pan, fiesta y Dios. Reflexiones teológicas en torno a la comensalidad y festividad del migrante latino en California. In C. Mendoza-Alvarez, & A. Méndez-Montoya, *Pan, hambre y trascendencia. Diálogo interdisciplinario sobre la construcción simbólica del comer [Bread, hunger and transcendence. An interdisciplinary dialog about the symbolic construction of eating]* (p. 205-224). Mexico: Universidad Iberoamericana.
- Celenk, O., & Van de Vijver, F. J. (2011). Assessment of acculturation: Issues and overview of measures. *Online Readings in Psychology and Culture*.
- Chuck, C., Fernandes, S., & Hyers, L. (2016). Awakening to the politics of food: Politicized diet as social identity. *Appetite*, 425-436.
- Ciliotta-Rubery, A. (2016). Food Identity and its impact upon the study abroad experience. *Journal of international Students*, 1062-1068.
- Cinotto, S. (2013). *The italian american table, food, family and community in New York City*. Urbana: University of Illinois Press.
- Crenn, C. (2020). *La ronde des mondes. Migrants et aliments en circulation en Afrique et en Europe*. Parigi: Karthala.
- Cuevas, C., Herrera, P., Morales, G., Aguayo, L., & Galvez, P. (2021). Understanding the food-family relationship: A qualitative research in a Chilean low socioeconomic context. *Appetite*, 1-9.
- Damsbo, M., Bom Frost, M., & Olsen, A. (2017). A review of instruments developed to measure food neophobia. *Appetite*, 358-367.
- Demes, K., & Geeraert, N. (2014). Measures matter: Scale for adaptation, cultural distance, and acculturation orientation revisited. *Journal of cross-cultural Psychology*, 91-109.
- Douglas, M. (1975). *Purezza e pericolo. Un'analisi dei concetti di contaminazione e tabù*. Bologna: il Mulino.
- Elshahat, S., Moffat, T., Gagnon, O., Charkatli, L., & Gomes-Szoke, E. (2023). The relationship between diet/nutrition and the mental health of immigrants in Western societies through a holistic bio-psycho-socio-cultural lens: A scoping review. *Appetite*.
- Espinosa de Los Monteros, K., Gallo, L., Elder, J., & Talavera, G. (2008). Individual and area-based indicators of acculturation and the metabolic syndrome among low-income Mexican American women living in a border region. *American Journal of Public Health*, 1979-1986.
- Fiese, B. H. (2006). *Family routines and rituals*. New Haven and London: Yale University Press.
- Fiese, B., Foley, K., & Spagnola, M. (2006). Routine and ritual elements in family mealtimes: Contexts for child wellbeing and family identity. *New Directions for Child and Adolescent Development*, 67-90.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292.
- Fischler, C. (1992). *L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*. Milano: Arnoldo Mondadori.
- Flight, I., Leppard, P., & Cox, D. (2003). Food neophobia and associations with cultural diversity and socio-economic status amongst rural and urban Australian adolescent. *Appetite*, 51-59.
- Fournier, T., Jarty, J., Lapeyre, N., & Touraille, P. (2015). Alimentation, arme du genre. *Journal des Anthropologues*, 19-49.
- Gabaccia, D. R. (1998). *We are what we eat: ethnic food and the making of Americans*. Harvard: Harvard University Press.
- Galvez Espinoza, P., Iglesias Vejar, L., Vizcarra, M., Palomino, A., Valencia, A., & Schwingel, A. (2018). "We eat in this way because..." Understanding eating behaviors of Chilean women of low socioeconomic status. *Revista medica de Chile*, 882-889.
- Garcia, M., & Don Mitchell, E. (2017). *Foods across borders*. New Brunswick, NJ: Rutgers University Press.

- Gerber, S., & Folta, S. (2022). You are what you eat... But do you eat what you are? The role of identity in eating behaviours. A scoping review. *Nutrients*, 14.
- Glaser, B., & Strauss, A. (1967). *The discovery of grounded theory: Strategies for qualitative research*. Chicago: Aldine.
- Gobo, G. (2001). *Descrivere il mondo. Teoria e pratica del metodo etnografico in sociologia*. Roma: Carocci.
- Guidetti, M., Carraro, L., Cavazza, N., & Roccato, M. (2018). Validation of the revised Food Neophobia Scale (FNS-R) in the Italian context. *Appetite*, 95-99.
- Guptill, A., Copelton, D., & Lucal, B. (2013). *Food and society: Principles and paradoxes*. Cambridge, MA: Polity.
- Gvion, L. (2020). The kitchen as a modernizing space: Palestinian women in Israel. *Journal of Intercultural Studies*, 41(5), 651-665.
- Hiner, H., Pena Saavedra, A., & Castillo Delgado, A. (2022). Gender, Pobladoras and Ollas Comunes in Chile: Re-Activating Memory and History in Order to Survive the Coronacrisis. *Gender & History*, 708-726.
- Holmboe-Ottesen, G., & Wandel, M. (2012). Changes in dietary habits after migration and consequences for health. A focus on South Asians in Europe. *Food & Nutrition Research*.
- Houser-Marko, L., & Sheldon, K. (2006). Motivating behavioral persistence: The self-as-doer construct. *Pers. Soc. Psychol. Bull.*, 1037-1049.
- Instituto Nacional de Estadística Chile. (2018). *Main outcomes reports. VIII family busget Survey [Informe de principales resultados. VIII Encuesta de Presupuesto Familiar]*. Tratto da [https://www.ine.cl/docs/default-source/encuesta-de-presupuestos-familiares/publicaciones-y-anuarios/viii-epf-\(julio-2016-junio-2017\)/informe-de-principales-resultados-viii-epf.pdf?sfvrsn=d5bd824f_2](https://www.ine.cl/docs/default-source/encuesta-de-presupuestos-familiares/publicaciones-y-anuarios/viii-epf-(julio-2016-junio-2017)/informe-de-principales-resultados-viii-epf.pdf?sfvrsn=d5bd824f_2)
- Janowski, M. (2012). Introduction: consuming memories of home in constructing the present and imagining the future. *Food and foodways*, 20, 3-4.
- Kavian, F., Mehta, K., Willis, E., Mwanri, L., Ward, P., & Booth, S. (2020). Migration, stress and the challenges of accessing food: An exploratory study of the experience of recent Afghan women refugees in Adelaide, Australia. *International journal of environmental research and public health.*, 17(13), 4808.
- Kendzierski, D. (2007). A Self-Schema Approach to Healthy Eating. *J. Am. Psychiatr. Nurses Assoc.*, 350-357.
- Koivisto, U., & Sjoden, P. (1996). Food and General Neophobia in Swedish Families: Parent-Child Comparisons and Relationships with Serving Specific Foods. *Appetite*, 107-118.
- Krishnendu, R. (2004). *The Migrant's Table. Meats and Memories in Bengau-American Households*. Philadelphia: Temple University Press.
- Kwon, D. (2015). What is ethnic food? *Journal of Ethnic Foods*.
- Kwon, E. T. (2022). Feeding the Canadian Immigrant Family: an intersectional approach to meal preparation among immigrant families in Ontario. *Food, Culture and Society*, 371-390.
- Lamont, M., Pendergrass, S., & Pachucki, M. (2001). Symbolic boundaries. *International Encyclopedia of the Social and Behavioral Sciences.*, 23, 15341-15347.
- Levac, D., Colquhoun, H., & O'Brien, K. (2010). Scoping studies: advancing the methodology. *Implementation Science*.
- Lévi-Strauss, C. (1966). *Il crudo e il cotto*. Milano: Il Saggiatore.
- Levy, N., Pisarevskaya, A., & Scholten, P. (2020). Between fragmentation and institutionalisation: the rise of migration studies as a research field. *Comparative Migration Studies*, 8(1)(<https://doi.org/10.1186/s40878-020-00180-7>).
- Lin, H.-M., Lin Pang, C., & Liao, D.-C. (2020). Home food making, belonging, and identity negotiation in Belgian Taiwanese immigrant women's everyday food practices. *Journal of Ethnic Foods*, 7:29.
- Mascarello, G., Pinto, A., Rizzoli, V., Tiozzo, B., Crovato, S., & Ravarotto, L. (2020). Ethnic food consumption in Italy: The role of food neophobia and openness to different culture. *Foods*.

- Miranda-Nieto, A., & Boccagni, P. (2020). At Home in the Restaurant: Familiarity, Belonging and Material Culture in Ecuadorian Restaurants in Madrid. *Sociology*, 54(5), 1022-1040.
- Montanari, M. (2002). *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*. Roma-Bari: Laterza.
- Montanari, M. (2006). *Il cibo come cultura*. Bari-Roma: Laterza.
- Montecino, A. A. (2023). Cocinas y patrimonio. Aproximaciones desde la alimentación a la construcción de identidades chilenas. (Food and Heritage. Approaches from Food to the Construction of Chilean Identities). *R I V A R*, 10(28), <https://doi.org/10.35588/rivar.v10i28.5443>.
- Montecino, S. (2015). *La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*. Santiago de Chile: Catalonia.
- Montecino, S. (2020). *El pelo de Chile y otros textos huachos. Ensayos y escritos breves*. Santiago de Chile: Subdirección de Investigación.
- Muzzarelli, M., & Re, L. (A cura di). (2005). *Il cibo e le donne nella cultura e nella storia. Prospettive interdisciplinari*. Bologna: CLUEB.
- Nezlek, J., & Forestell, C. (2020). Vegetarianism as a social identity. *Curr. Opin. Food Sci.*, 45-51.
- Nicolaou, M., Doak, C., van Dam, R., Brug, J., Stronks, K., & Seidell, J. (2009). Cultural and social influences on food consumption in Dutch residents of Turkish and Moroccan origin. A qualitative study. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 232-241.
- Ng, E. (2010). Community-building. *Journal of Health Psychology*, 15, 1020 - 1029.
- Ohnuki-Tierney, E. (1993). *Rice as Self Japanese Identities through Time*. Princeton, N.J.: Princeton University Press.
- Organization for Economic Co-operation and Development. (2019). *Overweight or obese population*. Tratto da <https://data.oecd.org/healthrisk/overweight-or-obese-population.htm>
- Padoongpatt, T. (2011). Too hot to handle: Food, empire, and race in Thai Los Angeles. *Radical history review*, 83-108.
- Parasecoli, F. (2014). Food, Identity, and cultural reproduction in immigrant communities. *Social research*, 415-439.
- Parasecoli, F. (2022). *Gastronativism. Food, identity, politics*. New York: Columbia University Press.
- Pennisi, G., Magrefi, F., Michelin, N., Bazzocchi, G., Maia, L., Orsini, F., Sanyé-Mengual, E. and Gianquinto, G. (2020). Promoting education and training in urban agriculture building on international projects at the Research Centre on Urban Environment for Agriculture and Biodiversity. *Acta Hort.* 1279, 45-52
- Pereira Salas, E. (2007). *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago de Chile: Uqbar.
- Perez-Cueto, F., Verbeke, W., Lachat, C., & Remaut-De Winter, A. (2009). Changes in dietary habits following temporal migration. The case of international students in Belgium. *Appetite*, 83-88.
- Pérez-Escamilla, P., Himmelgreen, D., Bonellod, H., Gonzálezd, A., Haldemane, L., & Méndezd, I. (2001). Nutrition knowledge, attitudes, and behaviors among Latinos in the USA: influence of language. *Ecology of Food and Nutrition*, 321-345.
- Peters, M., Godfrey, C., Khalil, H., McInerney, P., Parker, D., & Baldini Soares, C. (2015). Guidance for conducting systematic scoping reviews. *International Journal of Evidence-Based Healthcare*, 141-146.
- Pierazzuoli, G. (2016). *Mangiare donna. Il cibo e la subordinazione femminile nella storia*. Milano: Jouvence.
- Pisarevskaya, A., Levy, N., Scholten, P., & Jansen, J. (2021). Mapping migration studies: An empirical analysis of the coming of age of a research field. *Migration Studies*(<https://doi.org/10.1093/MIGRATION/MNZ031>), 455–481.
- Pliner, P., & Hobden, K. (1992). Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*, 105-120.
- Pollok, N. (1992). *These roots remain: Food habits in island of the central and eastern Pacific since Western contact*. Honolulu: University of Hawaii Press.
- Quick, V., Martin-Biggers, J., Pavis, G., Hongu, N., Worobey, J., & Byrd-Bredbenner, C. (2017). A socio-ecological examination of weight-related characteristics of the home environment and lifestyles of households with young children. *Nutrients*, 604-618.

- Rabikowska, M. (2010). The ritualisation of food, home and national identity among Polish migrants in London. *Social Identities*, 16(3), 377-398.
- Ranta, R., & Nancheva, N. (2019). Eating banitsa in London: RE-inventing bulgarian foodways in the context of Inter-EU migration. *Appetite*, 67-74.
- Rye, J. A., Selmer, S. J., Pennington, S., Vanhorn, L., Fox, S., & Kane, S. (2012). Elementary school garden programs enhance science education for all learners. *Teach. Except. Child.*, 44: 58-65.
- Rudmin, F. W. (2009). Constructs, measurements, and models of acculturation and acculturative stress. *International Journal of Intercultural Relations*, 106-123.
- Rule, N., Dring, C., & Thornton, T. (2022). Meals in the melting-pot: Immigration and dietary change in diversifying cities. *Appetite*, 168.
- Sanfuentes, O. (2011). Morirse de hambre. El hambre del conquistador. In M. Donoso, M. Insua, & C. Mata, *El cautiverio en la literatura del Nuevo Mundo* (p. 233-251). Madrid- Frankfurt: Iberoamericana Vervuert.
- Satia-Abouta, J., Patterson, R., Neuhouser, M., & Elder, J. (2002). Dietary acculturation. Applications to nutrition research and dietetics. *Journal of the American Dietetic Association*, 1105-1118.
- Scavarda, A., Ferrero Camoletto, R., & Fidolini, V. (2021). Stranieri a tavola? Ridefinire i confini identitari attraverso le narrazioni alimentari. *Mondi Migranti*, 2, 135-148.
- Sered, S. (2021). Cooking up religion: women, culture and culinary power. *Food, Culture & Society*.
- Shepperd, A., Rothman, A., & Klein, W. (2011). Using self- and identity-regulation to promote health: Promises and challenges. *Self Identity*, 407-416.
- Sofianou, A., Fung, T., & Tucker, K. (2011). Differences in diet pattern adherence by nativity and duration of US residence in the Mexican-American population. *Journal of the American Dietetic Association*, 1563-1569.
- Spiller, E., Travitsky, B., & Lake Prescott, A. (2017). Seventeenth-century english recipe books: Cooking, physic and chirurgery in the works of W.M. and Queen Henrietta Maria, and of Mary Tillinghast: Essential works for the study of early modern women: Series III, part three. In E. Spiller, B. Travitsky, & A. Lake Prescott, *Seventeenth-Century English Recipe Books: Cooking, Physic and Chirurgery in the Works of W.M. and Queen Henrietta Maria, and of Mary Tillinghast* (Vol. 4, p. 1-365).
- Stern, R., Puoane, T., & Tsolekile, L. (2010). An exploration into the determinants of noncommunicable diseases among rural-to-urban migrants in periurban South Africa. *Preventing Chronic Disease*, A131.
- Suggs, L., Della Bella, S., Rangelov, N., & Marques-Vidal, P. (2018). Is it better at home with my family? The effects of people and place on children's eating behaviour. *Appetite*, 111-118.
- Sweeney Tookes, J. (2015). "The food represents": Barbadian foodways in the diaspora. *Appetite*, 65-73.
- Tagliabue, S., & Lanz, M. (2004). Riflessioni metodologiche nella ricerca sulla famiglia.[Methodological thoughts in family research]. *SAGGI CHILD DEVELOPMENT & DISABILITIES*, 30(4), 35-46.
- Tajfel, H. (1978). *Differentiation between social groups: Studies in the social psychology of intergroup relations*. London: Academic Press.
- Tajfel, H. (1981). *Human groups and social categories*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Tajfel, H., & Turner, J. (1979). An integrative theory of intergroup conflict. In W. Austin, & S. Worchel, *The social psychology of intergroup relations*. Chicago: Nelson Hall.
- Terragni, L., & Roos, G. (2018). People moving with food from and to Northern Europe: food, migration and multiculturalism. Editorial. *Anthropology of food*, 12.
- Thøgersen, J. (2020). Coping with multiple identities related to meat consumption. *Psychol. Mark.*, 159-182.
- The World Bank. (2020). *The World Bank in Chile*. Tratto da <https://www.worldbank.org/en/country/chile/overview>
- Touraille, P. (2008). *Hommes grands, femmes petites: Una evolution couteuse. Les règimes de genre comme force sèlective de l'adaptation biologique*. Paris: MSH.

- Tricco, A. C., Lillie, E., Zarin, W., O'Brien, K. K., Colquhoun, H., Levac, D., . . . Har. (2018). PRISMA Extension for Scoping Reviews (PRISMA-ScR): Checklist and Explanation. *Annals of Internal Medicine*, 467-473.
- Universidad de Chile. (2012). *National food intake Survey. Final report [Encuesta Nacional de Consumo Alimentario. Informe final]*. Tratto da http://web.minsal.cl/sites/default/files/ENCA-INFORME_FINAL.pdf
- Vizcarra, M., Palomino, A., Iglesias, L., Valencia, A., Galvez, P., & Schwingel, A. (2019). Weight matters-factors influencing eating behaviours of vulnerable women. *Nutrients*, 1-18.
- Wandel, M., Raberg, M., Kumar, B., & Holmboe-Ottesen, G. (2008). Changes in food habits after migration among South Asians settled in Oslo. The effect of demographic, socio-economic and integration factors. *Appetite*, 376-385.
- Weisberg-Shapiro, P., & Devine, C. (2015). “Because we missed the way that we eat at the middle of the day:” Dietary acculturation and food routines among Dominican women. *Appetite*, 293-302.
- Yu, H., Veeck, A., & Yu, F. (2015). Family meals and identity in urban China. *J. Consum. Mark.*, 505–519.
- Zanoni, E. (2016). Food and immigration. In M. Wise, & J. Wallach, *The routledge history of american foodways*. (p. 293-306). Abingdon, UK.: Routledge.