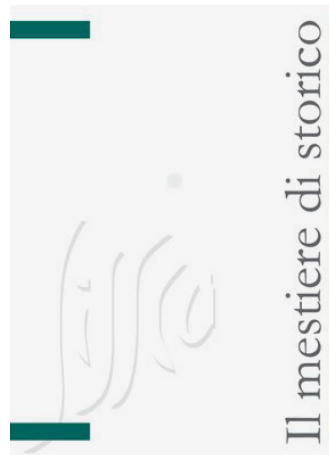


Citation style

Pucci, Francesca: review of: Michela Badii, *Cibo in festa tra tradizioni e trasformazione. Pratiche e rappresentazioni in un contesto mezzadrile*, Milano: FrancoAngeli, 2010, in: *Il Mestiere di Storico*, 2011, 2, p. 178, DOI: 10.15463/rec.1189740341

First published: *Il Mestiere di Storico*, 2011, 2



copyright

This article may be downloaded and/or used within the private copying exemption. Any further use without permission of the rights owner shall be subject to legal licences (§§ 44a-63a UrhG / German Copyright Act).

Michela Badii, *Cibo in festa fra tradizione e trasformazione. Pratiche e rappresentazioni in un contesto mezzadrile*, Milano, FrancoAngeli, 166 pp., € 22,00

Il volume presenta lo studio etnografico di un contesto mezzadrile nel Valdarno aretino, più precisamente Renacci, località situata alla periferia di San Giovanni in Valdarno. A Renacci si trova la fattoria (dal 1834 di proprietà dei Corsini, famiglia nobile fiorentina) presso cui le ex-mezzadre intervistate dall'a. (o di cui ha avuto indirettamente notizia) hanno lavorato per un arco temporale compreso fra gli anni '30 e '70 del XX secolo. Significativa la scelta di analizzare il mondo mezzadrile in un periodo soggetto a profondi cambiamenti strutturali da un punto di vista «subalterno» ed esclusivamente femminile. Interessanti sono le annotazioni dell'a. circa l'evoluzione nel farsi dell'indagine del rapporto con le interlocutrici, inizialmente reticenti nel fornire dettagli di vita privata e collettiva. Due sono le linee seguite nel reperimento delle informazioni: una rete di conoscenze costruita in senso generazionale madre-figlia e, in forma indiretta, mediante dati ricavati dai colloqui e confrontati con i censimenti dell'archivio parrocchiale, aggiornati al 1989.

Dai racconti delle ex mezzadre si rileva come la seconda guerra mondiale e l'esodo dalle campagne alle città siano stati decisivi nelle trasformazioni economiche avvenute in ambito mezzadrile; le tappe della vita, quali il matrimonio, la nascita del primo figlio hanno invece continuato a segnare i passaggi di *status* nel percorso di ogni donna. Emerge un quadro articolato e in evoluzione dei contesti di consumo festivo e feriale di cibo in uso presso la comunità di Renacci per i decenni esaminati. La vita dei mezzadri è scandita dai ritmi del lavoro, dalle feste e dalle ricorrenze religiose, che marciano il ciclo stagionale delle attività agricole. L'a. illustra i menu descritti dalle intervistate relativi a situazioni ordinarie ma soprattutto a occasioni festive, come il «desinare» della trebbiatura, il pranzo del matrimonio, i pranzi di Natale e di Pasqua. L'elaborazione di una scala di preferenze individuali ha messo in luce il valore «eccezionale» di determinate vivande, connesso alla tipologia di cibo (specialmente la carne), al tipo di preparazione (in particolare le cotture), alle modalità di consumo dello stesso. È il caso per esempio degli Uffizi del carnevale, festa cittadina di San Giovanni Valdarno, durante la quale è allestito un pranzo collettivo nelle sale della Basilica e si consuma lo stufato alla sangiovese, piatto identitario del luogo, la cui preparazione, ancora oggi, è esclusivo appannaggio maschile. L'a. correda la trattazione di un prezioso racconto etnografico frutto delle esperienze vissute in prima persona nel corso dell'indagine. A questi dati eminentemente soggettivi segue un'appendice composta di tavole sinottiche dei menu associati al ciclo agricolo, a quello delle feste e delle ricorrenze religiose, al ciclo della vita, raccolti durante le interviste.

Francesca Pucci