

[Una foresta di baobab]

Il mio “battesimo del campo”, un’esperienza considerata quasi iniziatica nella disciplina antropologica, avvenne nel 2006 sul confine italo-sloveno, ma non sotto l’ombrello dell’Università degli Studi di Siena, dove ero iscritto: l’istituzione che aveva organizzato questo *fieldwork* “imperfetto” era infatti Cittadellarte, una fondazione legata al mondo dell’arte. Questa mia iniziazione “ibrida” ha del resto segnato il mio percorso e la mia successiva esperienza di artista non rappresentato da gallerie e che lavora nella terra di nessuno tra le discipline: la mia ricerca si colloca infatti nella scia della cosiddetta “svolta etnografica”¹ nell’arte, a cavallo tra antropologia e pratiche creative, lambendo i margini dell’attivismo politico. Cittadellarte, non condizionata dalle logiche che sottendono il mercato dell’arte, ha sempre rappresentato per me una realtà inclusiva e dialogante. Questa istituzione, complessa e difficilmente descrivibile in modo sintetico, ha come scopo dichiarato «di ispirare e produrre un cambiamento responsabile nella società attraverso idee e progetti creativi. [...] Cittadellarte è un grande laboratorio, un generatore di energia creativa, che sviluppa processi di trasformazione responsabile nei diversi settori del tessuto sociale». Il dominio semantico di questo tipo di arte, da porre «in diretta interazione con tutti gli ambiti dell’attività umana che formano la società» (cfr. <http://www.cittadellarte.it/info.php>), può essere ricondotta ad una costellazione di espressioni di uso comune tra gli addetti ai lavori del mondo dell’arte: “community-based art”, “arte sociale”, “arte pubblica”, “estetica relazionale”. Si tratta di un’arte “liminale” che continuamente tende a sconfinare nelle “discipline” circostanti, fino a rischiare di perdere la propria identità disciplinare. Questo è del resto il mio “problema” come artista, e allo stesso tempo la mia “cifra stilistica”.

Dopo anni di ininterrotta ma rarefatta collaborazione con Cittadellarte vengo invitato, a fine 2015, a far parte della “residenza connettiva” un progetto di lungo respiro, della durata di circa sei mesi e che prevede la mia presenza costante a Biella. Questo format di residenza è alla sua seconda edizione e ha come finalità, attraverso pratiche artistiche calate nel “sociale”, di dinamicizzare delle relazioni che la Fondazione ha già istituito con alcune realtà locali, come cooperative o associazioni.

Nel caso specifico della mia proposta i principali interlocutori, da me selezionati in un’ampia rosa di possibilità, sono cooperative che lavorano con i richiedenti asilo e un’associazione che ha creato degli orti all’interno del carcere di Biella.

Il tema della migrazione e dell’alterità culturale è centrale sia nella mia ricerca artistica che nella mia riflessione teoretica che, seppur marginalmente, ha sempre accompagnato lo sviluppo dei miei progetti. Ma su questo tipo di pratiche grava una forte “ipoteca”, inerente al nodo irrisolto delle rappresentazioni dell’alterità da parte dagli artisti così-detti-etnografi. Si tratta dell’impasse, messa in luce da Hal Foster ne *Il ritorno del reale* (2006), dell’artista che si “erge” nella comunità e parla per essa, determinando un corto circuito proiettivo. Questo accade sia per l’artista “occidentale” che si arroga il diritto di parlare per l’Altro culturale sia per l’artista “Altro”, ovvero già antropologizzato da un sistema dell’arte che lo erge - arbitrariamente - a rappresentante della propria comunità. L’argomentazione di Foster è acuta e tuttavia le “poetiche dell’alterità” non sono oggi evadibili, anche visto il contesto di emergenza geopolitica legato ai recenti flussi migratori. E questo è specialmente vero nel biellese, dove ha sede Cittadellarte e dove io sono stato invitato ad operare: qui il vuoto lasciato dalla recente implosione dell’economia locale sembra essere stato riempito da un paradossale settore terziario dell’accoglienza temporanea ai richiedenti asilo, di fatto l’unica attività economica in crescita. L’indotto di questa attività crea

¹ L’espressione *ethnographic turn* è coniata da Alex Coles, in *Site-Specificity: The Ethnographic Turn* (2000).

una ricaduta di denaro comunitario su un territorio altrimenti inaridito. Il motore di questa nuova economia sono i corpi dei migranti, che vanno accolti e nutriti fino al verdetto delle commissioni - per i pochi a cui viene riconosciuto lo status di rifugiati scattano politiche di inserimento abbastanza efficaci, in caso di risposta negativa i migranti diventano automaticamente clandestini. In questo intermezzo i richiedenti asilo vivono in una condizione di attesa, i loro bisogni minimi sono soddisfatti in maniera assistenzialista, e di fatto vegetano in una condizione di passività che spesso comporta stati depressivi. Durante un lasso di tempo anche di molti mesi la loro mera esistenza produce un'economia di cui loro non percepiscono alcun ritorno.

Al centro della mia riflessione teoretica sono le analogie tra questo modello di passivizzazione del migrante "stoccato" nei centri e la trappola che l'artista etnografo tende all'Altro sociale o culturale, nel momento in cui lo spoglia della sua *agency*, per mettergli in bocca le sue parole emancipatorie. In altri termini, in un contesto così duramente segnato da dinamiche di spersonalizzazione, la critica rivolta da Foster all'artista impegnato tende a rin vigorirsi. E tuttavia evitare il confronto con questo tema non farebbe che riprodurre le strategie di invisibilizzazione messe in atto nei confronti di queste comunità che abitano temporaneamente il territorio, ma espulse come corpi estranei dai centri urbani oltre che dalle narrazioni collettive.

Questa mia riflessione, concepita come un diario di campo, racconta implicitamente le contro-strategie che ho messo in atto per tentare di (ri)costruire un "testo" insieme all'Altro, a partire dalle sue istanze, ma all'interno delle mie poetiche - e viceversa.

Al centro della mia ricerca negli ultimi anni sono state le pratiche agricole della comunità cinese a Prato, dove vivo e dove ho visto nascere i primi orti cinesi di sussistenza adiacenti ai maglifici nel 2006, e le prime coltivazioni intensive - ad uso interno della comunità immigrata - pochi anni dopo. Quello della ToscoCina, come ho chiamato questo paese "immaginato" nelle mie presentazioni pubbliche, *lecture-performances*, installazioni o mostre, è un paesaggio in continua mutazione. La metafora agricola è il motore di queste poiesi: un seme proveniente da una geografia lontana germoglia, si radica e dà frutto in una terra straniera. Quest'immagine semplice e potente confuta gli assiomi dell'identità ipostatizzata e allo stesso tempo riscatta il migrante da una condizione di sradicamento e sospensione esistenziale. Attorno all'immagine-archetipo del seme che riattiva il suo potenziale vitale si delinea una costellazione di sotto-racconti che, analogamente, segnano un sovvertimento nelle relazioni di potere "date": il migrante si prende un pezzo di terra, lo semina (con semi quasi sempre importati illegalmente o informalmente), ne raccoglie il frutto e lo processa attraverso le proprie tradizioni culinarie - e molti altri racconti di assertività possono scaturire dall'esistenza di un orto "spaesato" e dalle pratiche culinarie e conviviali in esso implicate. Forse non è un caso che in molti dei centri di richiedenti asilo stiano fiorendo attività agricole², e che in alcuni di questi si chiuda un occhio sulle direttive burocratiche che proibirebbero ai migranti di cucinare per conto proprio.

L'Altro cessa di essere oggetto passivo di stoccaggio (da parte dell'istituzione) e rappresentazione (da parte dell'artista, o del lavoratore sociale), e torna ad essere soggetto auto-determinantesi. Questa chiave di lettura è inoltre confermata dal fatto che molti dei migranti già stabilizzati sul territorio "praticano" un "orto della nostalgia", la cui forma minima è spesso un vaso in terrazza con una pianta aromatica del "paese".

La risposta a Foster è, dal mio punto di vista, potenzialmente annidata nella concrete azioni, relazioni e micro-infrazioni che quotidianamente sovvertono le procedure che trasformano i migranti in corpi privi di volizioni, esiliati in sperdute frazioni fuori dai centri abitati, in attesa di un verdetto kafkiano³.

A partire da questi spazi di libertà interstiziale, che nel mio lavoro attuale sono veicolati e rappresentati dal medium vegetale di semi "migranti" che germogliano e si radicano, intendo riaprire il discorso sull'impasse dell'artista-etnografo-impegnato, dimostrando come proprio nella ricchezza dell'osservazione-interazione etnografica possa riemergere la *agency* dell'Altro.

2 Va chiarito che si tratta spesso di attività pianificate dai centri di accoglienza virtuosi (e la maggior parte nel biellese lo sono, tenuti in dinamismo da operatori estremamente preparati e motivati), che non sempre corrispondono alle aspettative degli ospiti, per i quali la migrazione è spesso anche una fuga da un contesto rurale che non offre prospettive.

3 Procedure che successivamente li trasformano, nel migliore dei casi, in individui il cui accesso ai diritti di cittadinanza è comunque limitato.

Dal verbo “dublinare”

Z. è un trentaquattrenne afgano nato nella provincia di Elman durante l'occupazione sovietica, ha vissuto sotto i *mujaidin*, i talebani, l'occupazione americana e il caos che ne è seguito. «*Horosho*», «*davai davai*», «*shokolat*». Frammenti di russo riaffiorano dagli anni 80, ma al sorridente soldato che offre cioccolata ai bambini subentra la mimica di un soldato americano che punta il mitra, intimando qualcosa. *Jankiri*, così chiamavano gli invasori degli anni 2000, mischiando *Yankee* a *kiri*, “pene” in lingua *pasthu*. Ricordi lontani e recenti. Z. è fuori dal paese da 4 anni, ha vissuto in Finlandia finché non è stato “dublinato”, cioè rispedito in Italia, il paese dove è stato registrato la prima volta, come richiedente asilo. Il suo mi viene presentato dal direttore come un caso delicato, avendo avuto, quando era ospite in un altro centro, delle crisi molto violente. Quando è arrivato qui la prima volta si è presentato con una piccola rosa in vaso e in meno di un mese ha rivoluzionato il già esistente orto. Quando lo incontro la prima volta è impegnato ad asportare i primi 40 cm di terra da una superficie di almeno 300 metri quadri, il motivo è che secondo lui quello strato di terra è pieno delle radici delle erbe infestanti, che impedirebbero lo sviluppo rigoglioso delle verdure. Ma in questo processo di sbancamento l'orto cambia i propri connotati, si riempie di dislivelli, mini terrazzamenti, bombature di terra arata e rarefatta, sentieri di terra battuta e gradoni, canaletti per l'irrigazione. Z. è molto determinato e sotto la sua guida lavora un gruppetto di giovani gambiani e maliani. Lui si comporta come un capo e non risparmia battute sulla loro pigrizia. In uno stentato italiano ripete varie volte che sono solo bravi a mangiare, dormire e ballare, e di volta in volta mima queste inclinazioni dell'animo africano. La sua performance genera benevola ilarità tra i ragazzi. Sembrano rispettarlo, forse per via dei suoi drammatici trascorsi, di cui suppongo siano al corrente, o forse per il consistente divario di età tra lui e loro. Z. lavora con ritmo, è rapido e preciso, la postura del corpo è perfetta, mentre spala o zappa, la schiena è sempre dritta. Con orgoglio mi fa capire di aver distrutto due paia di scarpe anti-infortunistiche in tre settimane, segandone la suola di metallo con la pala. Oltretutto ha “afganizzato” la vanga aggiungendo un pezzo di legno per fare pressione con il piede. I ragazzi spalano e portano via la terra in due carriole. Anche se tutti si occupavano di agricoltura prima di emigrare si capisce che a differenza di Z. non hanno il “mestiere”. L'atmosfera è leggera, addirittura allegra. Z. vorrebbe finire prima di pranzo, ma la mia presenza ha ormai interrotto il flusso di lavoro e inizia a raccontare dell'Afghanistan, dei talebani e della polizia violenta, delle percosse, della testa che ancora gli fa male, che è stato in ospedale - i ragazzi empatizzano, ma quando racconta di aver picchiato il compagno di stanza africano che parlava sempre al telefono i loro volti si rabbuiano. Cambio argomento, gli chiedo della sua vita in campagna, a casa, Z. mi fa vedere alcune foto sul cellulare: immagini della fattoria dei suoi, una vera azienda agricola, con 3 trattori e 500 ettari di arachidi, alberi da frutto, cotone, papaveri e ortaggio. Mi rendo conto che Z. sta plasmando questo fazzoletto di terra biellese a immagine e somiglianza di un orto afgano. Io stesso faccio fatica, nei giorni successivi, a distinguere le foto che mi manda via chat, alternando immagini bucoliche della vita dei suoi in Afghanistan a quelle che documentano i suoi progressi attuali.

Z. sembra contento delle due piantine di *torai* (cetriolo amaro) che gli ho regalato, sono nate da semi di *kugua* cinese, a sua volta un regalo del signor Hu, contadino cinese e mio vicino di casa nel pratese. O forse sono i semi ottenuti da *ampalaya*, come si chiama in filippino una cucurbitacea molto simile al *kugua*, acquistata in un *Asian-market*⁴ di Biella. Ad un certo punto i cartellini identificativi si sono mischiati e ho perso il controllo sulle denominazioni. Una perdita di informazioni può essere comunque generativa. Sarà comunque l'esito del processo di maturazione del frutto a decretarne o meno il successo qui nel biellese.

Ma ho anche portato con me dei semi di *abelmoschus esculentus*, una verdura popolare sia in Afghanistan che in Africa Occidentale, Z. La chiama *bamja*, i ragazzi *okra*, ma tutti ne sentono la mancanza, qui in Italia. Ho avuto i semi attraverso vari canali: il compagno albanese di mia cugina, il mio vicino di casa srilankese, un immigrato senegalese che vive a Conegliano, ma che ha dei parenti a Biella.

Nei mesi scorsi ho distribuito i semi di questo comune denominatore della nostalgia anche in altri centri di richiedenti asilo. Il prezzo della *bamja* fuori stagione è di quasi 9 euro al chilo, ma in estate si dimezza. Rimane comunque una verdura che, alle innumerevoli proprietà nutritive e curative, aggiunge un valore ulteriore: quello di catalizzare una ri-connessione tra il qui-e-ora e l'altrove-allora sospeso aldilà di quella grande fatica esistenziale,

⁴ Il termine è improprio, qui si vendono infatti prodotti cinesi, del sub-continente indiano e filippini, ma anche africani e sud americani.

ma anche fisica, che è la migrazione. Del resto, la *bamja* fa bene allo stomaco, facilita la peristalsi, aiuta i diabetici, rafforza i legamenti (specialmente le ginocchia) ed era considerato un afrodisiaco nella Bosnia ottomana, dove era appannaggio dell'élite.

Penso che la sua coltivazione, visto il grande numero di richiedenti asilo sul territorio, potrebbe avere un significativo ritorno economico, basterebbe che il produttore si coordinasse con i catering che sono fioriti nel biellese per nutrire le centinaia di corpi di chi attende passivamente il responso delle commissioni. Immagino la Biella del futuro come un centro rinomato per la produzione di una *bamja* pregiata, orgoglio regionale e forse nazionale, esportata in tutto il mondo e magari protetta da un presidio *slow food*. Immagino il profumo del risotto Biellese ai fiori di *bamja*.

Banca del Germoplasma Migrante

Nel 2013, fui invitato a Cittadellarte per presentare una *lecture-performance* basata sulla *cucuzza*, una zucca tipica siciliana. Il mio impianto narrativo era il seguente: mia nonna, originaria dell'agrigentino ma residente a Firenze, cucinava spesso la *cucuzza a ministredda*. Per noi, figli e nipoti, la *Lagenaria Longissima* era una verdura "aurata", e le regole per cucinarla assomigliano più a una procedura liturgica che a una ricetta. Fino ai primi anni '90 la *cucuzza* compariva con regolarità sul banco degli ortolani siciliani del mercato, poi sparì improvvisamente. Da questo momento la *lagenaria* si eclissò per alcuni anni. Fu solo in seguito all'intensificarsi della mia frequentazione della Chinatown pratese che ritrovai la *cucuzza*, ma con il nome di *pugua*, onnipresente sulle bancarelle dei mini-market cinesi⁵. Grazie agli agricoltori wenzhounesi in Toscana la *ministredda* di *cucuzza-pugua* è ricomparsa nei nostri pasti familiari.

A partire da questo racconto ho costruito una *lecture-performance* culinaria, presentandola e sviluppandola all'interno di varie istituzioni legate all'arte contemporanea⁶. L'intervento biellese del 2013 era imperniato sull'azione di cucinare la *lagenaria* come occasione per raccontare la convergenza in uno stesso ortaggio di due vicende identitarie, rispettivamente agrigentina e wenzhounese. La tensione dialettica tra sradicamento e riconnessione sarebbe culminata nella riattivazione di un rito familiare dormiente a partire dall'interazione con la comunità migrante cinese. Ma durante la mia presentazione un terzo polo identitario si intromise nel discorso: Richard Legaspi, un artista filippino in residenza a Cittadellarte, si alzò e con naturalezza attraversò il confine che separa il pubblico dall'autore. Iniziò a cucinare, raccontare e "performare" con me. La *cucuzza-pugua* era anche sua, ma con il nome di *upo*. L'artista e blogger Margarita Vazquez Ponte scrisse un articolo su questo intervento: <https://margavp.wordpress.com/2013/07/17/leone-contini-and-the-cucuzza/> - nell'ultima immagine si vede Richard brandire ludicamente l'*upo*.

Credo che in quei giorni lui avesse già iniziato a lavorare con L., la figlia di immigrati filippini arrivati qui da molti anni e proprietari di un negozio che vende prodotti provenienti dai luoghi di origine delle varie comunità migranti di Biella - proprio in questo mini-market era stato del resto acquistato, prima del mio arrivo, l'*upo* che io avrei poi cucinato. Il documentario di Richard *L'instancabile viaggio della valigia rossa* racconta un giorno di lavoro di L., nello specifico un suo viaggio a Milano per acquistare prodotti "etnici" dai grossisti. Per la mostra finale L. allestì, su invito di Richard, un punto vendita di questi prodotti all'interno della Fondazione. Tre anni dopo il negozio di L. è diventato di nuovo il punto nodale di una ricerca artistico-antropologica di lungo respiro, la mia.

Il negozio di L. è un "emporio delle traduzioni" dove si maneggiano prodotti alloctoni, e i rispettivi nomi nelle varie lingue di chi li consuma. I proprietari hanno ad esempio familiarità con i tanti nomi dell'*Abelmoschus esculentus*: *bamja*, *ocra*, *lady's finger*, *bandakà*, *gumbo*. In meno di un'ora passano dal mini-market una coreana

⁵ La *cucuzza* e molte altre verdure sono infatti coltivate dai migranti cinesi in quel continuum di quartieri residenziali, capannoni tessili, centri commerciali e frammenti residuali di paesaggio rurale che costituiscono la periferia di Prato. In questo paesaggio caotico si sviluppa l'agricoltura di sussistenza cinese, poco visibile ma in grande espansione e altamente significativa: queste pratiche agricole sono infatti, nel contesto della diaspora cinese, cruciali in termini di identità e appartenenza, in quanto rappresentano un legame con le proprie origini - molti dei migranti provengono dalle zone rurali vicine a Wenzhou - e con il proprio background culinario. Allo stesso tempo il fatto di coltivare ortaggi cinesi in terra toscana racconta *letteralmente* un nuovo radicamento.

⁶ Museo Pecci, Prato; Fondazione Pistoletto, Biella; DOCVA, Milano; Khoj, New Delhi.

anglofona, un nordafricano, due signore cubane, un uomo srilankese, una ragazza thailandese, un pachistano e un gruppetto di donne filippine.

Scambio il numero con le signore cubane che il giorno dopo mi regalano due tipi di fagioli, ma anche con R. che presto accompagnerò in un viaggio a Milano per cercare semi di verdure srilankesi. La stessa L. improvvisamente si ricorda che poche ore prima un amico di famiglia ha lasciato al negozio alcuni semi di verdure filippine, sono per la zia che ha un po' di terra fuori Biella. Me ne dà una manciata. Ci sono cinque tipi diversi di semi: *ampalaya*, *cardis*, *melon*, *upo*, *okra*.

I foglietti con i nomi di queste future verdure sono entrati a far parte di un grande archivio, già nato nel pratese alcuni anni fa. Si tratta quasi sempre del nome dell'ortaggio scritto in cinese (ma anche arabo, hurdu, srilankese, ecc.) con il corrispettivo fonetico in caratteri latini, e un rapido schizzo dell'ortaggio, disegnato indifferentemente da me o dal mio interlocutore. Questa collezione di disegni e frammenti di traduzioni è una babele di lingue, dialetti, caratteri e alfabeti diversi.

L'archivio "grafico" è però integrato da un archivio vivente: già da qualche mese sto acquistando verdure srilankesi, bengalesi, cinesi, ecc., nei cosiddetti mini-market etnici, a Biella, ma anche a Milano, Torino e Firenze. Il mio scopo è ottenere dei semi da ripiantare, specialmente nel caso di frutta, rape, legumi o cucurbitacee. Spesso basta lasciar seccare una zucca per ricavarne decine di semi potenzialmente fertili. Oppure tento di riattivare il potenziale vitale ancora presente in tuberi o rizomi destinati al consumo alimentare. Ho già creato un giardino improprio facendo nascere una pianta dal tubero peloso del *taro*, e il *loti*, un vegetale che ricorda il bambù d'acqua cinese, ma ho anche fatto germogliare i semi trovati dentro un ortaggio chiamato *dambala* in srilankese e *avrakka* in lingua tamil, che si presenta come un baccello di forma schiacciata e allungata, con una doppia foglia-lamina che si sviluppa in lunghezza, lungo i lati maggiori. Ma la "*sprouting house*", come ho chiamato il mio semenzaio auto-costruito, ha già visto germogliare, nei mesi scorsi, decide di zucche e altre cucurbitacee cinesi, i cui semi mi erano stati regalati da contadini wenzhounesi di Prato. E nelle ultime settimane di *fieldwork* a Biella sono riuscito a collezionare un grande numero di semi provenienti da Senegal, Bosnia, Gambia, Filippine, Cina e Cuba. La componente del dono aggiunge valore relazionale, quindi anche narrativo ed estetico, alla mia ricerca.

Tutti questi semi, rizomi e tuberi sono già germogliati oppure in attesa di essere messi sotto vuoto, per entrare a far parte di una paradossale "banca del germoplasma migrante". Questa idea, attorno a cui sto articolando il mio progetto a Biella, ha iniziato a svilupparsi dopo una recente visita alla banca del germoplasma di Lucca, che raccoglie centinaia di semi di piante considerate importanti per l'identità agricola e culinaria della lucchesia. Già ad un esame superficiale è emerso che molte di queste varietà sono "acquisizioni" legate al fenomeno dell'emigrazione, particolarmente forte in questa parte della Toscana: il "Fagiolo Fico di Galliciano" fu importato illegalmente dentro il cappello da un migrante di ritorno dagli Stati Uniti all'inizio del Novecento. Nel caso del "Pomodoro Fragola" la matrice migratoria si colloca in un tempo ancora più vicino a noi, a fine anni Sessanta, quando fu introdotto da un emigrante di ritorno dall'Australia.

Qual è il tempo minimo che deve intercorrere per la naturalizzazione di un nuovo ortaggio? Ovvero per la sua piena integrazione nel patrimonio agro-culinario della collettività? In un tempo in cui le politiche populiste basate sulla paura dello straniero stanno minando al cuore il progetto inclusivo europeo, la creazione di una banca del germoplasma migrante, che collezioni specie vegetali alloctone, sarebbe un provocatorio salto nel futuro ed una sfida al ripiegamento identitario di cui siamo testimoni.

La banca del germoplasma alloctono, è anche la mia risposta ad uno "stimolo" precedente: circa un anno fa fece il giro delle televisioni locali e del web il video di un politico di destra che si aggirava tra gli orti cinesi tra Prato e Firenze, stigmatizzando le pratiche agricole dei migranti in modo violento e pretestuoso. Questa mossa populista sollevò un polverone mediatico a cui seguirono caotiche dichiarazioni del Corpo Forestale dello Stato e azioni di sequestro ai danni dei contadini-imprenditori cinesi. Le verdure cinesi divennero il catalizzatore di una paura xenofoba che raramente, nella Toscana (supposta) tollerante, trova le forme per emergere. Per giornalisti e politici locali e per gli organi di controllo queste erano improvvisamente diventate verdure dal "profilo genetico sconosciuto" - poco importa se erano state inserite da Linneo nelle tassonomie universali della *Species Plantarum*, la base della moderna nomenclatura botanica. Sui media si parlava confusamente di inquinamento biologico o genetico, semi importati clandestinamente, semi illegali.

La banca è quindi il compimento di una strategia estetico-conoscitiva ed implicitamente politica che gradualmente ho messo a punto per contrastare attivamente la violenza populista che usa la xenofobia come volano del consenso e la cui portata va chiaramente ben oltre le questioni agricole. Lo *xian gu cai* cinese o il *patola* srilankese non sono altro che un vettore tattico “generativo” - ovvero vitale, immaginativo, proiettato nel futuro, assertivo - per rispondere all’uso strumentale dell’attuale emergenza migratoria.

Immagino questa banca come un luogo accessibile a tutti, e di cui tutti possono disporre, a patto di impegnarsi a restituire, l’anno successivo, una quantità maggiore dei semi presi in “prestito” - per far questo basta “mandare in seme” uno dei frutti, generalmente il più bello, semplicemente lasciandolo maturare sulla pianta. Così facendo la banca si ingrandirà e allo stesso tempo tenderà ad accumulare varietà di verdure già adattate al contesto sociale, climatico e ambientale locale.

Stranieri a casa nostra (finalmente)

Centro richiedenti asilo di X., marzo 2016. La maggior parte degli ospiti sono africani sub-sahariani. Nigeriani, Maliani e Gambiani si alternano durante la settimana per gestire il pranzo collettivo. Riso con *okra* e carne in umido, oppure una specie di polenta di farina di grano con un sugo di pollo e trippa, a base di pasta di arachidi. Le pratiche culinarie di questa parte dell’Africa sono tutto sommato riconducibili ad una matrice comune, non solo per quanto riguarda gli ingredienti ma anche relativamente alle modalità - e quantità - del mangiare. I piatti sono molto abbondanti. I pachistani sono in minoranza e aspettavano pazientemente il loro turno per cucinare e mangiare. Mi colpisce il maggior utilizzo di verdure e la minore quantità di cibo a testa. Da un piatto mangiano il 3. Il pranzo pachistano, a cui seppur già sazio prendo parte, non inizia prima delle 15.

Aprile 2016. È passato appena un mese ma la composizione del centro è cambiata drasticamente: molti degli ospiti sono stati trasferiti in un’altra struttura, ora gli africani sono una netta minoranza rispetto ai pachistani che sono finalmente padroni del pranzo. Si comincia alle dieci a impastare farina senza lievito che viene modellata a formare una specie di pizza e quindi via via arrostita su un forno auto-costruito con una vecchia lamiera piegata a tunnel, al cui interno il fuoco è costantemente tenuto a fiamma viva. Il *roti* cuoce rapidamente, ma va costantemente sollevato, mosso e girato, per non farlo bruciare. Ogni tanto si butta una miscela di acqua e sale sul ferro incandescente, per portar via i residui di pane carbonizzato. Si va avanti così fino alle 12:30 quando finalmente si mangia il pane ancora caldo con il *keema*, un ragù di carne e piselli. I pochi africani rimasti si uniscono ai compagni asiatici, adattandosi al nuovo cibo.

È un’esperienza molto intensa questo essere invitati in casa d’altri, che poi in fondo è lo spauracchio delle destre: “stranieri a casa nostra”, ribaltato nello squallido “dover essere” dello slogan populista “padroni a casa nostra”. Sto pensando di portare piccoli gruppi di biellesi qui, per trasformare questo luogo in una sorta di ristorante emergenziale, in perpetua trasformazione, dove gli ospiti, forzati nell’attesa alienante del verdetto delle commissioni, sono per una volta i padroni di casa, e noi gli ospiti.

Sino-padania

H. è una signora cinese originaria di Wenzhou. Ci conosciamo per caso nel mini-market filippino dove ho innescato una conversazione su come si mangia il *ceyote*. Il gestore insiste che nelle filippine si mangia crudo mentre H. assicura che il *fu shou gua* è commestibile solo se cotto. Lei lo coltiva nel suo giardino a Biella. Indico a H. i *bok choy* appena arrivati da Milano, e li nomino in dialetto wenzhounese, lei sorride e mi dice di passare dal suo ristorante Sakura. Dal nome, che in giapponese significa fioritura dei ciliegi, capisco che si tratta di shushi, le chiedo se è possibile anche mangiare cucina regionale wenzhounese e lei mi dice di sì, anche se i piatti non sono scritti sul menù. Il giorno dopo mi presento al ristorante e H. mi dice che se voglio il *bokc hoy* fresco posso andare direttamente dal contadino cinese, che ha le serre non lontano da qui. Ceno con una deliziosa pasta in brodo, la stessa che ha cucinato per i figli e il marito. Le chiedo se abbia dei semi, mi dice che li ha già piantati tutti ma poco dopo, mentre sono intento a mangiare i *mien*, mi passa davanti lasciando cadere sul tavolo una manciata di

semi bianchi. «*Do gua?*», le chiedo. Annuisce compiaciuta. Si tratta di una gigantesca cucurbitacea verde, dal sapore delicato e dalle innumerevoli proprietà benefiche. Ho una certa familiarità con le culture cinesi, vivendo a Carmignano, in provincia di Prato, ed essendo stato entusiasta testimone dei primissimi orti di sussistenza cinesi, inizialmente nati negli spazi interstiziali tra i capannoni industriali e successivamente evolutisi in agricoltura intensiva con finalità commerciali.

La notizia di un orto cinese nel Biellese mi mobilita e il giorno dopo riesco, aiutato da intuitività e fortuna, a trovare l'azienda. Il giovanissimo proprietario mi sorprende nella sua cascina, ma riesco a rassicurarla elencando i nomi di tutte le cucurbitacee cinesi che conosco: *don gua*, *pu gua*, *si gua*, *shi gua*, *juan gua*, *ku gua*, *nan gua*. L'effetto è comico e l'imprenditore capisce che non sono un malintenzionato e neppure un finanziere. Ride. Si chiama I. e parla abbastanza bene l'italiano. Mi accompagna in un'esauritiva visita delle serre, rivelandosi generoso e paziente. Usando i nomi wenzhounesi delle verdure mi spiega in modo chiaro, verdura sotto mano, la differenza tra *xiao bai cai* ("piccola verdura bianca" o "piccolo cavolo"), *xian gu cai* (alla lettera "fungo verdura" come in wenzhounese si chiama la *Brassica Rapa Chinensis*, generalmente conosciuta, soprattutto in ambito anglosassone, con il nome cantonese *bok choy*).

Il sementaio è una serra a parte, piena di piantine, ci saranno 30 gradi ed è umidissima, la plastica è imperlata di gocce d'acqua. Ho già visto qualcosa di simile a Prato ma ho l'impressione che I. sia più efficiente dei miei vicini toско-cinesi. Ad esempio per le germinazioni utilizza delle "batterie" di polistirolo, che fa "seminare" da un'azienda poco lontana sostituendo, nel macchinario, ai semi italiani quelli cinesi. Mi dice che vende soprattutto a Milano. Forse per questo deve produrre così tanto. L'Expo ha celebrato le tradizioni culinarie nazionali, anche quella cinese, ma confinandole nel tranquillizzante esotismo istituzionalizzato dei padiglioni. Non si è parlato di chi, come I., coltiva verdura cinese nella fertile terra brianzola o biellese, per inondare ogni mattina Chinatown di fresca verdura sino-padana.

Disseminatori

Dal momento in cui ho definito il mio progetto nei termini di una banca del germoplasma migrante ho la necessità di accumulare il maggior numero possibili di semi⁷, ma all'interno di una dimensione relazionale concreta, ovvero attraverso individui⁸ che mi danno alcuni dei loro semi, con tutto il bagaglio emotivo e narrativo che questi inevitabilmente si portano dietro. I miei interlocutori acquisiscono un ruolo attivo e imprescindibile per il successo della banca. Sono in qualche modo "soci fondatori" e ne sono consapevoli, essendo il gesto di regalare i semi un esplicito atto di volontà.

N. è bosniaco e vive da tanti anni a Biella. Lavora come muratore e ha la battuta sempre pronta. Insieme costruiamo la "trincea" di assi di legno che dovrà contenere la terra dentro cui trapianterò le piantine nate dai semi raccolti tra la Toscana e il Biellese. Tra queste piantine ci sono dei semi che lo stesso N. mi ha fatto avere il mese scorso, si tratta di varianti bosniache di verdure note anche in Italia: *tikve*, *pasulj*, *krastavci*: zucche, fagioli e cetrioli. Sua moglie li coltiva nel giardino di casa e ogni anno riproduce nuovi semi dalla cultura precedente.

G. è tarantino e lavora nel carcere. Durante la mia prima visita alla Casa Circondariale si appassiona alla mia ricerca e mi disegna alcune varietà di verdure che non si trovano nel biellese. Promette che appena tornato a casa chiederà al cognato, anche lui pugliese e appassionato agricoltore, di farsi dare alcuni semi per me. Alla mia seconda visita ha già pronte quattro buste piene di semi, con disegni e scritte: «Senapi, con olio, aglio, peperoncino e acciuga, si semina al 2-3 agosto»; «fagiolino lungo a stringa di oltre un metro, richiede il palo di sostegno»; «zucca o zucchini trombetta, rampicante si consiglia vicino rete»; «cime di rapa si consiglia cucinarle e gustarle con le orecchiette, W la Puglia».

⁷ La presentazione pubblica del progetto avverrà a fine giugno e dunque la raccolta è in pieno svolgimento.

⁸ Si tratta generalmente di migranti già radicati sul territorio che hanno conquistato una stabilità economica ed affettivo-familiare (attraverso ricongiungimenti familiari o matrimoni con italiani).

Z. è macedone, ma spostato con una donna italiana, vive nelle Langhe ed è proprietario di un bar; è recluso nel carcere di Biella da alcuni mesi, per un incidente stradale, «mica sono un ladro io». Ha sempre lavorato, anche qui lavora, è bravo con il giardino e con l'orto. Il suo ortaggio della nostalgia è la *piperka*, un peperone allungato di colore verde, rosso o giallo, la cui caratteristica è di essere striato oltre che "pieno". A differenza del *piper*, il classico peperone giallognolo diffuso nel resto della ex Jugoslavia, la *piperka* è prettamente macedone - Z. viene dalle zone orientali, vicino al confine con la Bulgaria. Parliamo di geopolitica, della guerra del 2000, quando lui era dentro la città di Tetovo assediata dall'UCK, ha cicatrici in faccia e sul torace, ce le mostra, e una vertebra danneggiata, è invalido all'80 per cento per essere saltato su una mina anticarro con il suo blindato, una scheggia gli è rimasta dentro, vicina al naso, e ogni tanto si fa sentire - sua moglie ogni tanto gli porta la *piperka* in carcere, cucinata come piace a lui - suo fratello è stato invece colpito con proiettili dum dum, è l'unico sopravvissuto di nove commilitoni ed ha un'invalidità del 100 per cento, nel 2011 ha eretto privatamente un monumento sul luogo della battaglia, ma i media macedoni non ne hanno parlato. Sarà difficile farsi arrivare i semi di *piperka*, ma S., l'agronomo che cura gli orti del carcere, può aiutarmi, sicuramente Z. sarebbe un ottimo custode⁹ di questo materiale genetico inedito sul territorio e di fatto un ambasciatore per la sua diffusione fuori dal carcere, in quanto la verdura prodotta dai detenuti viene venduta all'esterno.

Non entro così in confidenza con S. e B., marocchini, ma sono molto ospitali, in qualche modo questa è casa loro. Mi parlano di un tubero beige che sembra una carota e di un cocomero allungato e striato, che prende il nome dalla città di Dokala dove è coltivato: *Dalaa Dokala*. Pare sia dolcissimo.

V. è un operaio senegalese, vive in Italia da molti anni, in un paesino sul Piave, vicino a Conegliano Veneto. Lavora in fabbrica ma, da alcuni anni, un'attività parallela sta prendendo sempre più piede: ha iniziato a coltivare verdure africane quasi per hobby, poi è riuscito a convincere il suocero a fargli utilizzare le sue terre incolte, e oggi vende verdura anche a Milano. Dopo una serie di conversazioni telefoniche e un mio fallito tentativo di andarlo a trovare in Veneto, finalmente si presenta l'occasione per farmi avere i semi; parte della sua famiglia acquisita è biellese e in qualche modo arrivano in Cittadellarte dei pacchetti di carta ripiegata con cura: *diakhute*, zucca e anguria, *karkade-bisab*, *kandia-gombus*. So che del *karkade* coltiva essenzialmente la foglia commestibile perché i fiori non raggiungono la piena "maturazione" con il clima italiano; *kandia* è il nome *wholof* del *gombus* (l'*okra* viene spesso chiamata *gombus* nell'Africa francofona); Non ho invece idea di cosa sia il *diakhute*, mentre a proposito dell'anguria senegalese V. mi ha solo detto che è bianca e molto dolce. Anche la zucca è una sorpresa. Nei prossimi giorni planterò alcuni dei semi, altri entreranno a far parte dell'archivio.

Mentre scrivo, negli spazi espositivi di Cittadellarte il mio *work-in-progress* ha preso vita propria: legumi e cucurbitacee dei cinesi di Prato si stanno avviticchiando ai fagioli bosniaci, mentre crescono dei vigorosi butti verdi dai tuberi acquistati nel negozio filippino. Le *cucuzze* siciliane - o sono *pu gua* cinesi? - strisciano dappertutto creando un groviglio inestricabile con tutto ciò che incontrano, anche i *ceyote*, che tra tutti sono i più rigogliosi. I grandi fiori bianchi della *lagenaria longissima* sbocciano insieme ai fori piccoli e gialli del *si gua*. Un agricoltore biellese mi mette in guardia: se il polline si mischia vengono fuori verdure ibride.

I baobab prima di diventar grandi cominciano con l'esser piccoli

Genova 2011, lo spazio di arte no profit CHAN mi invita a sviluppare un intervento negli spazi pubblici del quartiere Croce Bianca nel centro storico di Genova. Il luogo è un microcosmo conflittuale di migranti di varia origine, lavoratrici sessuali trans, residenti italiani (perlopiù giovani creativi e/o professionisti), tossicodipendenti e spacciatori. La Croce Bianca o "ghetto" è un dedalo di stradine strette e palazzi i cui piani bassi sono fatiscanti, abitati da immigrati che vivono in condizioni di sovraffollamento estremo e privazione igienica, in alcuni casi senza acqua corrente in casa. I piani alti sono invece luminosi e cari. Il venerdì i bagni pubblici sono affollati da chi vuole finalmente farsi una doccia prima della preghiera. Ma non esiste una vera Moschea, si prega in

⁹ Nel gergo delle banche del germoplasma, i "custodi" sono i contadini locali, difensori di un patrimonio genetico "a rischio di erosione". Nel mio sovvertimento identitario il custode è invece alloctono, come le specie che protegge.

un seminterrato. Il Venerdì trasforma il ghetto che improvvisamente brulica di giovani uomini sbarbati e lavati, eleganti; poco più in basso paralizza completamente via del Campo, su cui vengono stesi tappeti per decine di metri. Oggi le moschee informali non bastano, si prega all'aperto. Il sermone dell'Imam è in italiano e mette in guardia la folla multietnica dei fedeli dalla tentazione della vita criminale e dei soldi facili. Al ritorno verso casa M., metalmeccanico marocchino costretto a un riposo forzato per una grave ferita al tendine della mano destra, evita con cura i vicoli su cui si affacciano le piccole abitazioni dove le transessuali si prostituiscono. Durante il resto della settimana il ghetto è deserto, ci si viene come ombre per vendere o consumare droga, o per il sesso, oppure ci si abita, ma chiusi nelle proprie case (i marocchini al piano terra, le famiglie ecuadoriane ai piani intermedi, gli italiani in alto negli appartamenti panoramici). C'è un bar marocchino senza clienti e una piazza senza nome, risultato dei bombardamenti alleati della seconda guerra mondiale. Una terra di nessuno. Via del Campo invece pullula di vita. Negozi e ristoranti sono gestiti e affollati da ecuadoriani, senegalesi e nigeriani, magrebini, cinesi. Qui conosco R. una signora senegalese. Sta seduta sull'uscio di casa, davanti a lei una grande cesta dentro cui intravedo dei bastoncini di legno, bacche fucsia e altri oggetti che sembrano braccialetti di paglia intrecciata: si riveleranno preparati curativi a base di erbe mediche tradizionali. *Inte brasse*¹⁰, la mia performance finale, si concretizzerà poche settimane dopo nella piazza senza nome, e sarà interamente imperniata su questi e altri prodotti: *Nger*, *bouye*, bacche di *cola* e *piti-cola*. Queste e altre sostanze, provenienti dai paesi di provenienza delle varie comunità migranti, verranno infatti distribuite e "tradotte" a un pubblico variegato durante una lotteria pubblica, nella piazza senza nome.

Questo progetto è in qualche modo l'antecedente della banca del germoplasma. Nel caso di *Inte brasse* avevo collezionato prodotti genericamente connessi alla cura del corpo nelle culture migranti: emollienti vegetali, rametti per la pulizia dei denti, stimolanti naturali, erbe medicinali e bacche afrodisiache. Si trattava, come nel caso dei semi, di prodotti provenienti dai background spesso rurali delle comunità migranti e introdotti in Italia attraverso canali informali. Erano tuttavia destinati ad un consumo immediato, o alla loro impropria conservazione come feticci essiccati, collezionabili come residuo di una performance artistica. I semi sono invece riproducibili, scambiabili indefinitamente, e tanto più liberamente vengono diffusi tanto più aumentano il "capitale" genetico della "banca", in parallelo ad un'implementazione del patrimonio genetico del territorio¹¹.

Tra *Inte brasse* e la banca del germoplasma esiste del resto, letteralmente, una continuità "germinativa": i semi di baobab della signora senegalese di via del campo, una volta sciolto e consumato il frutto secco che li inglobava, sono rimasti in stato di quiete per cinque anni, chiusi in un barattolo. Hanno riattivato il loro potenziale germinativo solo nel 2016, all'interno di un nuovo contenitore istituzionale: Cittadellarte. Nei cinque anni intercorsi il frutto del baobab, appena "legalizzato" nel 2011 ma ancora soggetto ad importazione informale, è stato pienamente integrato nel mercato "ufficiale" dei prodotti destinati alle comunità migranti. Il suo prezzo si è infatti abbassato da 6 euro a 1,5 la busta. Nel mercato dei super-food l'estratto del frutto è invece stato oggetto di feticizzazione-mercificazione ad uso dell'élite salutista, raggiungendo cifre altissime. Questo frutto, stando ai suoi entusiastici nuovi profeti, contiene fino a sei volte la vitamina C delle arance, gli anti ossidanti dei mirtili e il potassio delle banane, il doppio del calcio del latte, più magnesio dell'acqua di cocco e il 66 per cento di ferro in più degli spinaci.

La mia fascinazione per il Baobab sta piuttosto nella sua sproporzionata promessa di "presenza": può immagazzinare fino a 200 mila litri di acqua e sopravvivere a siccità estreme, e vive più di mille anni. Ma non solo, c'è un seducente lato oscuro nel baobab, un potenziale generativo e distruttivo allo stesso tempo, radicato nei miei ricordi di infanzia, dove è ancora quel terribile albero di cui il piccolo principe era terrorizzato, perché avrebbe potuto distruggere il suo piccolo impero solitario: «C'erano dei terribili semi sul pianeta del piccolo principe: erano semi di baobab. Il suolo ne era infestato. Ora, un baobab, se si arriva troppo tardi non si riesce più a sbarazzarsene. Ingombra tutto il pianeta. Lo trapassa con le sue radici. E se il pianeta è troppo piccolo e i baobab troppo numerosi, lo fanno scoppiare».

10 Il titolo si ispira all'espressione in dialetto genovese: *se ciantan i spinelli inte brasse* (si piantano gli spinelli nelle braccia), attribuita a chi, negli anni 70, fu confuso testimone dell'arrivo dell'eroina. *Inte brasse* gioca su questa espressione basata sull'ignoranza ed allude ad un atteggiamento inclusivo ed accogliente: tra le braccia.

11 È interessante che la risposta alla riduzione della biodiversità è sempre rivolta al recupero o al salvataggio di una ricchezza genetica passata, come se questa eredità non fosse stata a sua volta frutto di spostamenti, migrazioni e scambi.

Riferimenti bibliografici

- Amselle J.-L. (2007), *L'arte africana contemporanea*, Torino: Bollati Boringhieri.
- Anderson B. (1996), *Comunità immaginate. Origini e diffusione dei nazionalismi*, Roma: Manifestolibri.
- Bourriaud N. (2010), *Estetica relazionale*, Milano: Postmedia Books.
- Canclini N.G. (2000), *Culture ibride. Strategie per entrare e uscire dalla modernità*, Milano: Guerini e Associati.
- Clifford J. (1999), *I frutti puri impazziscono. Etnografia, letteratura e arte nel secolo XX*, Torino: Bollati Boringhieri.
- Clifford J. (2008), *Strade. Viaggio e traduzione alla fine del secolo XX*, Torino: Bollati Boringhieri.
- Coles A. (2000, a cura di), *Site-Specificity: The Ethnographic Turn*, London: Black Dog Publishing Limited.
- Foster H. (2006), *Il ritorno del reale. L'avanguardia alla fine del Novecento*, Milano: Postmedia Books.
- La Cecla F. (2005), *Il malinteso. Antropologia dell'incontro*, Roma-Bari: Laterza.
- Marcus G.E., Myers F.R. (1995, a cura di), *The Traffic in Culture. Refiguring Art and Anthropology*, Berkeley, University of California Press.
- Piasere L. (2002), *L'etnografo imperfetto. Esperienza e cognizione in antropologia*, Roma-Bari: Laterza.
- Schneider A., Wright C. (2006, a cura di), *Contemporary Art and Anthropology*, London: Berg Publishers.
- Schneider A., Wright C. (2010, a cura di), *Between Art and Anthropology: Contemporary Ethnographic Practice*, London, Berg Publishers.