



# Il gusto sottile: pratiche alimentari, progetti e resistenze nel Chaco argentino

ZELDA ALICE FRANCESCHI  
*Università degli Studi di Bologna*

## Riassunto

*Chi sono oggi gli indigeni Wichí e che tipo di transizione alimentare stanno vivendo? Cosa ci racconta la loro storia più recente e come sono giunti ad un tipo di alimentazione prevalentemente basata su prodotti industrializzati? Si ripercorrerà la storia dei gruppi Wichí che si stanziarono con i padri francescani presso la futura missione Nueva Pompeya per riflettere sui diversi cambiamenti economici e nutrizionali. Oggi infatti malnutrizione e obesità affliggono il Chaco argentino e in particolare le zone indigene. Bambini, adolescenti e adulti sono parimenti colpiti. Attraverso dati etnografici e della letteratura si farà luce sulle conseguenze socio-culturali della transizione alimentare tenendo a mente che il rapporto che i Wichí hanno con il loro bosco è di stretta e totale interdipendenza e abbraccia il sistema economico-sociale e quello simbolico dei valori condivisi. Ci si focalizzerà su alcuni progetti legati a Slow Food a cui partecipa la ONG, Fundación Gran Chaco per capire se essi rispondano ad alcune urgenze legate alla transizione alimentare.*

**Parole chiave:** popolazioni indigene wichí, cibo, potere, ONG, Slow Food.

## The subtle taste: food practices, projects and resistance in the Argentine Chaco

*Who are the indigenous Wichí people today and what kind of food transition are they experiencing? What does their most recent history tell us and how did they come to a type of diet predominantly based on industrialised products? We will look at the history of the Wichí groups who settled with the franciscan friars at the future mission Nueva Pompeya to reflect on the different economic and nutritional changes. Today, in fact, malnutrition and obesity afflict the Argentine Chaco and especially the indigenous areas. Children, adolescents and adults are equally affected. Through ethnographic data and literature, we will shed light on*

*the socio-cultural consequences of the food transition, bearing in mind that the relationship the Wichí have with their forest is one of close and total interdependence and encompasses the socio-economic system and the symbolic system of shared values. We will focus on some of the Slow Food-related projects in which the NGO, Fundación Gran Chaco, is involved in order to understand whether they respond to some of the urgencies related to the food transition.*

**Keywords:** indigenous Wichí people, food, power, ONG, Slow Food.

## I Wichí: docili e resistenti

I Wichí (famiglia linguistica matabo-maka) sono una delle numerose popolazioni indigene che vivono in Argentina, (nel nord-ovest della provincia di Chaco, Formosa occidentale, Salta e la parte orientale di Jujuy) e in Bolivia (dove si auto-definiscono weenhayek e vivono nella frangia meridionale del fiume Pilcomayo). Tradizionalmente erano seminomadi, cacciatori-pescatori, raccoglitori e orticoltori stagionali; oggi la famiglia estesa, bilaterale e uxoriocale, è il nucleo di condivisione sociale ed economico. Simili a quei gruppi definiti come «minimalisti» (Kidd 1995) ricordano per certi versi le società indivise descritte da Pierre Clastres (1977). I legami familiari rappresentano l'elemento costitutivo su cui si strutturano le relazioni sociali. A tutt'oggi i Wichí parlano prevalentemente la loro lingua (*wichi-lhämtes*) con spiccate inflessioni dialettali, conoscono uno spagnolo creolizzato e anche altre lingue indigene come il Chorote, Nivaklé, Toba e Guaraní, soprattutto in caso di matrimoni interetnici. Pur sedentari e con un loro portavoce (*cacique*) le cui caratteristiche sono in parte lontane da quelle del tradizionale *niyat*, le comunità (*wichi-wetes*) hanno reti di alleanze endo ed eso-gruppali plasmate dai legami di parentela che permettono di ricombinare alleanze e schivare la formazione di poteri centralizzati. La storia indigena argentina è costellata da silenzi, violenze e usurpazioni (Lenton 2010). Oggi la popolazione autoctona costituisce il 2,4% della popolazione, i Wichí contano 60.000 persone (Wallis 2016).

I Wichí che ho conosciuto sono quelli che appartengono alle parentele<sup>1</sup> che si stabilirono nella missione francescana di Nueva Pompeya (Chaco argentino) fondata nel 1899. Essi, come molti altri che vivono nelle province del Chaco, Formosa e Salta, sono passati rapidamente da una sussistenza di caccia, pesca e raccolta ad un'economia ibrida. Da semi-nomadi nelle

<sup>1</sup> Con parentele si traduce qui il termine inglese di *kindreds*, reti di parenti territorializzate ognuna delle quali possiede un gentilizio particolare.

ultime decadi del secolo XIX sono diventati sedentari passando da una alimentazione che vedeva la prevalenza di frutti e animali della foresta (chiamata *monte* e in lingua wichí *tanhy*) al consumo di cibo industrializzato; sono i protagonisti di quella che la letteratura definisce come «transizione nutrizionale»<sup>2</sup> e stanno vivendo un vero e proprio ecocidio a causa della deforestazione. Malnutrizione ed obesità sono descritti come fenomeni concomitanti e coesistenti negli stessi gruppi familiari. Nel Chaco arrivano principalmente prodotti industrializzati e scadenti (Aguirre 2000: 13) e l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha parlato di “doppio carico” della malnutrizione intendendo la simultaneità di due o più condizioni, contrapposte a prima vista, che si verificano contemporaneamente in un territorio, in una casa o che colpiscono la stessa persona (nel caso che ci interessa, una madre obesa e un bambino malnutrito).

Spesso in lotta per un territorio gravemente deteriorato, inascoltati nelle loro aspirazioni all'autodeterminazione (Palmer 2020) e bersaglio delle politiche assistenzialiste, con fatica, i Wichí resistono. Attraverso un apparato linguistico sofisticato e vivace, trovando spazio negli interstizi di un bosco<sup>3</sup> malmesso la cui toponimia resta l'elemento centrale per interpretare il rapporto “natura-cultura” (Palmer 1995; 2005; Flamini 2020); di questo bosco conoscono minuziosamente la morfologia di ogni pianta e delle sue diverse parti, tanto che gli studi etnobiologici dimostrano la raffinatezza di tali conoscenze (Maranta 1987; Arenas 2003; Suárez 2020) fondamentali anche per la farmacopea legata alle piante della foresta (Suárez 2019); allo stesso modo la definizione del ciclo annuale seppur in maniera ridotta, rispecchia la conoscenza del cielo, dei suoi asterismi e di alcune sequenze mitiche (Gómez 2020). Gli stessi rapporti con i criollos e chaqueños<sup>4</sup> della

---

<sup>2</sup> Cfr. Franceschi 2014. Il passaggio verso l'agricoltura è stato lento e graduale, portatore di importanti cambiamenti nella salute nutrizionale dovuti all'interconnessione tra fattori economici, demografici, ambientali e importanti trasformazioni culturali.

<sup>3</sup> La foresta del Chaco è il bioma che copre la porzione settentrionale di quella che è geologicamente conosciuta come la pianura Chaco-Pampea, una pianura che si estende, con una leggera pendenza da nord-ovest a sud-est, dai piedi delle sierre andine al corridoio del fiume Paraguay-Paraná. Quando non è disboscata, la foresta del Chaco è una fitta foresta intervallata da radure coperte da praterie.

<sup>4</sup> Nella mia ricerca di campo e seguendo anche l'etnografia di Rodrigo Montani ho differenziato i criollos dai chaqueños. Questi ultimi giunsero nel Chaco nord-occidentale tra XIX e il XX secolo e sono i criollos più “antichi” della zona; si dedicano soprattutto all'allevamento bovino e con loro i Wichí conosciuti hanno avuto relazioni soprattutto economiche prima della fondazione della missione. Nella categoria di

zona rivelano una capacità dolorosa ma consapevole di calibrare orizzonti di fuga e contatto (Franceschi 2018). Si tratta di una specie di “resistenza passiva” che spesso viene anche associata ad un termine mutuato dalla fisica dei materiali, “resilienza”. Una strategia nell’organizzare e nel ridefinire il contatto interculturale che ha carattere amorfo, senza una forma definita, apparentemente privo di regole e a tratti così tollerante da sfiorare l’indifferenza. A questo fa da contrappunto una attitudine che Isabelle Combès ha definito «passiva, [...] senza picchi di brillantezza e grandi battaglie» (2020), quasi apatica, quel basso profilo e quella melanconica tristezza che ritroviamo in molti resoconti etnografici, in molte fonti ottocentesche ma che, nel tempo, ha plasmato un popolo docile. Con questo aggettivo intendo sottolineare la potenza non sempre evidente della docilità: non per forza attitudine remissiva ma resistenza paziente di fronte a situazioni di violenza. Per essere più precisi e per capire l’*ethos* wichí è il concetto di *husék* (volontà, buona volontà) a cui fa riferimento l’etnografia di Palmer (2005) a venirci in aiuto. È nel principio della non violenza, nella mancanza di aggressività, nel basso profilo e nella ricerca di armonia che i Wichí ritrovano quei valori condivisi, accettati e perseguiti perché sono, in definitiva, ciò che rende umani. La buona volontà, concezione emica racchiusa nell’etimo *husék*, è un valore solo positivo che incorpora anche la docilità come principio cardine fondamentale. Essa caratterizza relazioni endo ed eso-gruppali e viene rispettata con tutti “gli altri”, quelli considerati esponenzialmente lontani (missionari vecchi e nuovi, nemici storici, criollos e chaqueños, bianchi) così come con gli “altri” più simili (parenti non consanguinei). Il paradigma della docilità e della condiscendenza aiuta quindi a metterci in guardia sulle modalità di accoglienza e incorporazione wichí e a ripensare agli epiteti con cui esploratori, coloni e missionari definirono i gruppi indigeni della zona<sup>5</sup>.

Si tratta di un *ethos* che ha radici etno-storiche e che non ha subito sostanziali arresti (Montani & Franceschi 2020). Un indizio importante questo per iniziare a delineare l’attitudine che i Wichí hanno nei confronti del potere e per capire la relazione con tutti coloro che lo hanno incarnato e che lo incarnano oggi: missionari, volontari e cooperanti delle ONG, antropologi, criollos, immigrati.

---

“criollos” entrano anche questi chaqueños così come persone giunte a Pompeya più recentemente, che non vivono nel monte ma nel villaggio e che si dedicano al piccolo commercio, con questi ultimi i rapporti sono spesso conflittuali (Franceschi 2018).

<sup>5</sup> Si pensi all’etnografo Guido Boggiani che parlò di Chamacocos “mansos” e “bravos”.

In questo saggio, dopo avere ripercorso la storia della missione francese e quindi alcune tappe fondamentali dei Wichí che vi si installarono, ci si soffermerà sul valore simbolico del cibo in un mito a tutt'oggi ricordato, rivisitato e presente nei libri scolastici; verranno brevemente delineate le cause della malnutrizione che affligge gli indigeni e presentate alcune riflessioni etnografiche sulla nutrizione di anziani, adulti e adolescenti. Esse illuminano sulla necessità di interventi mirati che tengano conto di un panorama che dal punto di vista sociale, culturale e politico è fragile e stratificato. Si presenteranno infine alcuni tratti distintivi dell'associazione *Slow Food* da un lato e del lavoro delle ONG che hanno operato nel Chaco dall'altro, per poi analizzare l'intervento di una ONG locale (sul territorio con diversi progetti) che proprio con *Slow Food* ha portato avanti azioni per il recupero di saperi tradizionali legati al consumo di alcuni frutti del monte.

### **Il campo: breve storia della missione**

Il Gran Chaco rappresenta, nel continente americano, la seconda maggiore selva dopo la regione amazzonica, in termini di estensione e biodiversità. Copre una superficie di circa un milione di chilometri quadrati, in un'area che comprende la parte centro meridionale del Brasile (0,77%), il Paraguay occidentale (25,43%), la Bolivia orientale (11,61%), e le regioni centro settentrionali dell'Argentina (62,19%). Le ultime tre decadi del secolo XIX hanno visto il Chaco argentino protagonista delle campagne militari, dell'espansione e della modernizzazione degli zuccherifici nella zona pedemontana e della costruzione di ferrovie. Le aree di sviluppo estrattivo localizzate in zone con presenza di risorse naturali (legno, metalli, petrolio, gomma, zucchero, tannino<sup>6</sup>), costituirono il "motore" delle incipienti industrie nelle Terre Basse sudamericane definendo le cosiddette "economie di enclave". Nel Chaco argentino il legno e, quello del *quebracho colorado*, in particolare fu protagonista dell'estrattivismo delle zone orientali nell'ultimo quinquennio del XIX secolo (Zarilli 2008), il cotone poi, avanzò nelle prime decadi del Novecento ma nella parte sudoccidentale (Muñoz 2020); a metà degli anni Quaranta l'Argentina aveva raggiunto una superficie coltivata di cotone di quasi 400.000 ettari di cui il 70% nel Chaco. La superficie seminata continuerà ad aumentare nel decennio successivo toccando il suo massimo picco tra il 1957/58 (500.000 ettari coltivati). A partire dagli

---

<sup>6</sup> Sostanza estratta dal *quebracho colorado* e usata per la conciatura delle pelli.

anni Settanta del Novecento l'uso della terra ha subito un drastico cambiamento. La Rivoluzione Verde, soprattutto nel Chaco salteño, ha aperto le porte ad investimenti stranieri. Coltivazioni di fagioli in primis e poi mais, sorgo, girasole e grano. Gli anni Ottanta e Novanta del Novecento hanno visto un processo di cambiamento nell'uso della terra: agricoltura intensiva di grandi latifondi ormai già degradati e una massiccia deforestazione a favore di colture non tradizionali (soprattutto soia), allevamento di bestiame in vaste zone indigene. Dal 1996 ha fatto irruzione il pacchetto tecnologico della soia transgenica che si è fatta strada da sud-ovest (Schmidt, 2014). Tutto questo ha cambiato il paesaggio e causato importanti stravolgimenti all'economia nazionale mentre a livello regionale non ha prodotto crescita, ma ha piuttosto provocato situazioni di estrema povertà locale.

La missione Nueva Pompeya fu fondata dai frati francescani di *Propaganda Fide* e riunì indigeni Wichí che transitavano nella zona. In pieno *Impenetrable* (chiamato così per il bosco basso e spesso) e precisamente tra il fiume Teuco e il Bermejito (o antico corso del fiume Bermejo), fu un territorio popolato tardivamente anche dai criollos provenienti da Salta e Santiago del Estero. Con i francescani, i Wichí impararono a lavorare come artigiani, cuochi e falegnami e iniziarono con i primi rudimenti dell'agricoltura. Il momento della fondazione della missione (1899) coincide anche con il periodo più intenso della migrazione stagionale verso le province di Tucumán, Salta e Jujuy nelle piantagioni di canna da zucchero (1880-1930). La transizione alimentare del popolo Wichí è iniziata proprio nelle piantagioni di canna da zucchero: qui, molti gruppi indigeni assaggiarono patate, cipolle, pomodori, mate, zucchero, farina, sale, mais e pasta<sup>7</sup>. Non solamente la dieta cambiò, ma la distribuzione dei pasti si adeguò al ritmo del lavoro. Il cibo non solo “riempiva le pance” in un momento di scarsità alimentare (i Wichí si ricavavano alla *zafra* nei mesi del *lup*, quelli più poveri per la raccolta e la caccia) ma era considerato un “bene”, come tutti gli strumenti e gli oggetti che ricevevano come salario per il loro lavoro, e che essi reinterpretavano come un dono retribuito. Le armi, gli utensili da cucina, i pettini, gli specchi, i vestiti, le scarpe e i nuovi alimenti entrarono nella vita quotidiana degli indigeni, e il loro impatto fu folgorante. Fu comunque un tipo di organizzazione del lavoro che permise di rispettare la stagionalità e anche la vita seminomade.

---

<sup>7</sup> Su questo tema Arenas 2003; Dasso & Franceschi 2015; Montani 2015.

Il reale punto di inflessione nella transizione alimentare wichí fu la fondazione della missione perché gli indigeni divennero sedentari. I missionari rimasero fino al 1949. Dagli anni Cinquanta e fino al 1970 la popolazione chaqueña di allevatori di bestiame prese il sopravvento e con violenza subentrò nel villaggio. I Wichí continuarono ad alternare la caccia e la raccolta con il lavoro retribuito alle piantagioni ma aumentò la migrazione (gennaio-giugno) alle piantagioni di cotone nella vicina cittadina di Juan José Castelli. La carenza di manodopera, le siccità periodiche, l'attacco di parassiti, la mancanza di carri e magazzini per trasferire la produzione ai centri industriali, le conseguenze sul rendimento per coltivazioni mai alternate diede inizio ad una crisi del settore che proseguì con un picco tra il 1965-1970.

A partire dalla seconda metà degli anni Sessanta la produzione di cotone entrò in una crisi che non poteva essere invertita. Dal *Ministerio de Agricultura y Ganadería* fu inviata a Pompeya la suora Guillermina Hagen, attiva nel movimento della Teologia della Liberazione, che aprì, con l'aiuto di molti enti locali<sup>8</sup>, la Cooperativa de *Trabajo Agrícola, de Producción e Industrialización Nueva Pompeya Ltd* che funzionò fino al 1973 e che poi rimase in mano wichí fino al 1982 (Franceschi 2021). I pochi anni con Guillermina (1969-1973) rappresentano un'epoca straordinaria di lavoro e sussistenza: gli indigeni non andavano più alle piantagioni di cotone, gli uomini lavoravano alla cooperativa, le donne iniziarono a produrre artigianato, si coltivava e quando necessario il monte rimaneva una preziosa risorsa. L'auto-sussistenza nell'antica missione era un ingranaggio perfetto: c'era cibo a sufficienza e si lavorava con gusto, regnava la pace. Questo è quello che i Wichí ricordano e raccontano del periodo con Guillermina, un brevissimo interludio felice. Poi nel 1973 Guillermina fu costretta ad andarsene, le attività che aveva promosso non erano in linea con il *Plan Agrex* il cui obiettivo era creare un complesso agro-industriale nella zona a beneficio di varie imprese nordamericane e della famiglia dell'allora presidente Lanusse (Ferrara 2007); erano anni di persecuzione e violenza politica e anche il Chaco non venne risparmiato. Dalla dipartita di Guillermina, i lavori pagati, giornalieri o stagionali, le pensioni statali, l'imposizione della

---

<sup>8</sup> Il *Movimiento Rural de Acción Católica*, el *Instituto de Cultura Popular* (Incupo), las *Comunidades Eclesiales de Base*, el *Servicio Nacional de Asuntos Indígenas*, la *Dirección Provincial del Aborigen*.

frequenza scolastica<sup>9</sup>, la presenza stabile dei missionari e insieme il degrado ambientale hanno portato i Wichí a considerare le tradizionali attività di sussistenza come qualcosa di utile solo se strettamente necessario. Non possiamo quindi dire che i Wichí abbiano smesso di cacciare ma le attività di raccolta e caccia sono sporadiche così come quelle legate all'agricoltura. Oggi questa situazione si è “normalizzata” con una decisa prevalenza di alimenti industrializzati e nonostante la restituzione di quei 20.000 ettari di terra intorno all'edificio della missione che, a inizio secolo, erano stati affidati ai frati francescani per il loro lavoro di conversione e civilizzazione<sup>10</sup>. Anziani, adulti, adolescenti e bambini mangiano prevalentemente carboidrati, la poca carne che consumano la comprano nei supermercati locali o da criollos che vivono nel monte; ogni tanto vanno a cacciare e in quelle occasioni condividono le prede cacciate in famiglia, nel *paraje*. Solitamente preparano un “guiso” (una sorta di stufato) con riso o polenta, condito con cipolla e pomodoro. Uno dei piatti preferiti è la “milanesa”, cotoletta fritta che amano accompagnare con bevande gassate. Se questo cibo è condiviso da generazioni diverse la sua percezione come “buono”, “sano” e “gustoso” cambia da una generazione all'altra (Franceschi 2014). Tutto questo porta alla nascita di quello che potremo definire come “gusto sottile”. Mai grossolane e sempre complesse sono infatti le ragioni per le quali un cibo viene preferito ad un altro e le cui sfumature rispetto al gusto rivelano traiettorie spesso dolorose, violente e sovente taciute.

La transizione alimentare e la costruzione di ciò che è “buono da mangiare” per gli indigeni deve essere pensata quindi alla luce delle politiche indigeniste argentine e della loro storia: dal proposito di civilizzare e sradicare le antiche forme di barbarie attraverso la sedentarizzazione (1880-1900), all'assimilazione attraverso il lavoro (1900-1950); dalla protezione populista dei novelli “cittadini argentini” con diritto al voto (epoca peronista), alle politiche volte all'integrazione e acculturazione (1960-1970), a quelle paternalistiche e di salvataggio legate allo sviluppo (dagli anni Settanta

---

<sup>9</sup> Negli anni Novanta inizia ad essere tematizzata la “diversità culturale” come criterio di elaborazione di progetti e politiche a livelli diversi. La costituzione argentina riconosce il diritto dei popoli indigeni alle loro terre nel 1994. La *Educación Intercultural Bilingüe* (EIB) ha le sue radici a partire dal periodo democratico e dalla fine degli anni Novanta del Novecento ci sono una serie di risoluzioni legislative.

<sup>10</sup> Il 19 di dicembre del 1992, i 20.000 ettari di terra fiscali che erano stati assegnati ai frati francescani furono ceduti dallo stato ad una “asociación indígena”, la *Asociación Comunitaria “Misión Nueva Pompeya”*, come proprietà comunale.



in poi) fino al neo assistenzialismo e all'odierno "accompagnamento" delle ONG e dei missionari in pianta stabile a Pompeya<sup>11</sup>. Allo stesso modo è fondamentale ricordare la proliferazione dei programmi alimentari a partire dal periodo democratico: 1984 *Plan Alimentario Nacional* (PAN) al quale fu accostato come soluzione emergenziale il *Bono Solidario* (Abeyá Gilardón 2016, 592). Anni Novanta: azioni compensatorie e assistenzialiste per tutti i cittadini in situazione di povertà strutturale e funzionale (Ibidem, 593), de-centralizzazione nella gestione di *comedores comunitarios* facenti parti di vari programmi nazionali<sup>12</sup>. 2001: educazione alimentare e nutrizionale incorporata come strumento per accompagnare e rendere più efficace la distribuzione del cibo attraverso il *Programa de emergencia Alimentaria* (PeA). 2003: legge 25.724 e *Plan Nacional de Seguridad Alimentaria* (PNSA) ancora in vigore e integrato nelle sue varie componenti attraverso il trasferimento di fondi (*Educación Alimentaria y Nutricional*; *Abordaje comunitario*; *ProHuerta*) con carte magnetiche, buoni, borse del cibo<sup>13</sup>.

Lo Stato, le chiese e poi le ONG hanno giocato quindi un ruolo fondamentale di volta in volta come tramite, tutori, guardiani, protettori, fornitori di tutto ciò a cui gli indigeni non potevano, non sapevano e forse non volevano accedere (Lenton 2010: 77). Secondo Lenton ciò che accomuna la storia delle politiche indigeniste argentine è loro inorganicità e fundamentalmente la negazione, l'invisibilizzazione e il paternalismo nei confronti dei popoli indigeni. Nella costruzione del "soggetto indigeno" le politiche nazionaliste argentine non hanno preso forma in maniera simultanea, così anche quando si ragiona sul cibo della foresta in rapporto ai nuovi alimenti (e a tutto quanto essi veicolano e sono veicolati) vi sono anacronismi, contraddizioni, crepe e fessure che spiegano, almeno in parte,

---

<sup>11</sup> Si tratta degli *Hermanos Maristas de Marcelino Champagnat* che arrivarono a Pompeya nel 1979 e sono ancora presenti. È un ordine impegnato soprattutto con i giovani e nell'ambito educativo.

<sup>12</sup> *Programa Materno infantil y Nutrición* (PrOMiN), *Programa de Apoyo Solidario a los Mayores* (ASOMA), *Programa Promoción del bienestar de los Mayores* (PPb), *Fondo Participativo de inversión Social* (FOPAr), *Programa Alimentario Nutricional infantil* (PrANi), *Programa Unidos* (Unidos).

<sup>13</sup> Ad oggi i programmi alimentari che sono attivi in Argentina sono i seguenti: *Programa materno infantil* (PMI 1951-continua); *ProHuerta* (1990-continua); *Programa Promoción del Bienestar de los mayores* (PPB 1992-continua); *Plan Nacional Seguridad Alimentaria* (PNSA 2003-continua); *Asignación Universal por hijo* (AUH 2009-continua); *Asignación por embarazo para Protección Social* (2011-continua); *Programa Nacional de Precios Cuidados* (2014-continua), cfr. Abeyá Gilardón 2016: 594.

perché oggi anziani, adulti e giovani hanno sviluppato un “gusto sottile”, con retrogusti anche piuttosto inaspettati.

## Il mito e il cibo della foresta

Pastor Arenas ricorda che l’antropologo tedesco Herbert Baldus (1931) rimase colpito per la quantità di cibo che le popolazioni del Chaco boreale nei momenti di abbondanza erano in grado di consumare. Mangiavano dalla mattina alla sera e forse così tanto per accumulare riserve per i periodi di carestia, commenta Arenas (2003: 173). Il conservare alimenti sembra essere effettivamente una pratica utilizzata solo e quando strettamente necessaria tra i Wichí (Cruz 1997: 82). Comportamenti precauzionali o preventivi così come il saper adattarsi alla privazione di cibo sono certamente risposte a situazioni di rischio che fanno luce sull’approvvigionamento delle risorse come vera e propria istituzione sociale in territori dove fame e carestie non sono eventi straordinari (Dirks 1980: 25). Nei principali studi dedicati alla nutrizione wichí (Maranta 1987; Arenas 2003; Torres & Santoni 2007) ci sono pochi accenni a questo tema anche se l’insistenza sui cambiamenti delle abitudini alimentari hanno come corollario la discreta e persistente vitalità dei modelli di riferimento tradizionali (non tanto e non solo in termini di pratiche alimentari ma di trasmissione di conoscenze). È un po’ come se essi fossero introiettati alla stregua di una riserva a cui attingere nei momenti di insicurezza e pericolo evocando l’immagine dei popoli di caccia e raccolta come capaci “strateghi alimentari” (Jenike 2001). Una oscillazione costante ma così poco appariscente da rendere impossibile tracciare l’inizio e la fine di “tradizione” e “modernità” e indice di un intreccio tra tensioni emotive, condizioni ambientali, istanze politiche e sociali. I nuovi alimenti sono entrati sempre dai centri di potere: gli *ingenios*<sup>14</sup>, le missioni e oggi le scuole, le ONG, lo Stato con le sue politiche assistenziali e le multinazionali. Se si conoscono quindi quali sono gli alimenti dei bianchi, se ogni alimento possiede traiettorie storiche e significati diversi (qui non oggetto di approfondimento) specularmente gli alimenti della foresta sono valorizzati e sfruttati all’interno delle istituzioni che operano nel Chaco, ONG in particolar modo, diventando quindi un patrimonio sensibile.

---

<sup>14</sup> Con questa espressione si intende l’insieme delle strutture industriali dedicate alla macinazione e alla lavorazione della canna da zucchero.

Il cibo significativo rimane quello della foresta, quello industriale è però pervasivo: entrambi sono presenze potenti ma, il primo è cercato, conosciuto, condiviso, e spesso evocato. Il secondo è invece anonimo, desiderato e crea assuefazione. Certo è che se l'evocazione e la memoria non curano le patologie legate alle abitudini alimentari, rafforzano però la memoria del gruppo e il sentirsi parte di una comunità. Un effetto placebo che a Pompeya è anche collante sociale forte, che attira i Wichí e "fa stare bene". Tutto questo è stato sicuramente notato dalle ONG locali.

Il mito rimane un costante riferimento nella vita quotidiana e anche se non appare più come eclatante *performance*, lo ritroviamo negli oggetti come "metafora solida" (Montani 2017), nel monte e nelle storie legate ai toponimi, rimodellato sulle nuove vicende storiche connesse al lavoro, alla conversione e oggi nei libri di scuola. Per una metonimia anche piuttosto intuitiva i miti sono chiamati *p'alhlalis* come i «prototipi» o «volontà incarnate» (Palmer 2005: 205) che ne sono i protagonisti. Interpretato come espressione dell'angustia (Dasso 2018), dispositivo essenziale di un metaforico "mascheramento" per far fronte al timore causa prima di malattia (Dasso 1999) e rivelatore della "struttura della coscienza" (Bórmida 1970; 1976), il mito rimane l'espressione più completa dell'umanità wichí. Oggi si presenta come un codice incorporato, agito e performato non più e non solo in forma narrativa: forse anche questa è una forma di resistenza, ma di nuovo così poco vistosa da trarre in inganno. Il cibo è una parte consistente di questi racconti: in alcuni troviamo linee guida alimentari, in altri i cibi sono associati a personaggi specifici, descrivendo così la tipologia degli alimenti. In questo racconto che risale all'antropologia di Alfred Métraux viene spiegata la struttura dell'universo e la genesi e il significato della divisione e della ricerca del cibo.

Ci sono due mondi, uno sopra e uno sotto. Una volta il mondo sopra le nostre teste era al posto della terra dove viviamo, ma la terra (ancora più in basso) non amava essere sporcata dagli escrementi della gente che abitava nel cielo e quindi cambiò posto con la terra di sopra. Prima il cielo (*pule*) e la terra (*hohnat*) erano uniti da un albero gigante. Un giorno alcuni uomini riuscirono ad arrampicarvisi e uccisero un giaguaro. Quando condivisero la carne stupidamente diedero all'uomo più vecchio il suo stomaco; quest'ultimo fu così indignato per aver ricevuto una parte così miserabile che decise di vendicarsi bruciando l'albero. Gli uomini che già si erano arrampicati sull'albero non poterono più scendere, e rimasero a vivere in cielo. Loro sono una costellazione formata da molte stelle (le Pleiadi). Quando queste prime persone andarono

in cielo a cacciare, lasciarono i loro bambini a casa. Una madre, sapendo che non sarebbe potuta tornare a vedere i suoi figli a casa, gli lanciò dal cielo una borsa di pelle di cervo, piena di miele. Il bambino crebbe e creò i nostri padri (Métraux 1939, in Wilbert & Simoneau 1982: 46).

Si tratta di uno dei più noti racconti forse proprio perché quel grande albero viene rappresentato nei libri di scuola e questo mito è diventato un racconto conosciuto. I Wichí lo spiegano più o meno così: gli alimenti sono un dono che all'inizio arrivano tramite generosi membri della famiglia o dagli antenati, «*los antepasados*, i *p'alhlalis*». La distruzione dell'albero segna una crisi causata dall'avarizia e dalla mancata condivisione. Il cibo nella foresta è un dono ma deve essere cercato e la forza di tale ricerca risiede nella buona volontà (*lēhusek*, volontà) di mantenere da una parte un legame con quegli uomini celesti, gli antenati che periodicamente rinnovano i loro doni nell'alternarsi delle stagioni, e dall'altra di preservare il monte dove dimorano i suoi "signori" (*lēwuko*) e con i quali si deve intrattenere una relazione di reciproco rispetto<sup>15</sup>.

Si concretizza così l'idea di quanto lo spazio del monte sia un territorio culturalmente regolamentato, conosciuto e anche addomesticato, simbolicamente potente dove si sceglie con cura ciò che poi può essere condiviso e può entrare nella sfera sociale dell'edibile. La vista, il gusto e il tatto giocano un ruolo fondamentale.

### Del chaguar, «no se tira nada»<sup>16</sup>: le riserve del gusto

Nel 2006 ero da Elena Calermo, una capace artigiana wichí e pastora della chiesa anglicana di Pozo del Toba. Stava preparando la fibra del *chaguar* (con questo criollismo vengono chiamate le *bromeliacee* di diverse specie) che poi avrebbe messo a stendere, vicino ai panni che aveva lavato e dalla quale avrebbe poi ricavato il filo per tessere. Come sempre mi iniziò a spiegare le diverse tipologie della fibra. Di *oletaj* si raccolgono solo le foglie più larghe, della specie *citsaj* si deve rompere l'intera radice, *uiej*, riconoscibile perché un po' più rosata, non serve invece per lavorare. Ma, mi racconta Elena, quando non c'è di che mangiare si mangia, si mangia la cima, il

<sup>15</sup> Un rispetto dovuto e imposto la cui trasgressione può causare malattia e/o il fallimento delle attività nel monte.

<sup>16</sup> Letteralmente, "del chaguar non si butta nulla".

cuore del chaguar e si mangia da solo, con olio o grasso animale ma non si mescola con mais, con carne o con patate» (dal diario di campo).

Un po' di anni dopo nel 2013 e sempre a Pozo del Toba il cognato di Elena, Dionisio mi aveva mostrato due grandi sacche di *algarroba* che aveva in casa e che lui stesso aveva raccolto. Annoto sul diario di campo:

I figli di Dionisio vanno a caccia per l'ora di pranzo e spesso portano a casa *charata*, *guasuncho*, *conejo*. Vanno nei dintorni e anche Dionisio va se non ha i soldi per comprare. Gli piace molto l'uovo di *charata* in padella cucinato con farina e «*grasita*»<sup>17</sup> di qualche animale. Per esempio la «grasa de iguana» è molto buona. Mangia anche *chañar*, *palo verde*, *sacha pera*. Lui va al monte e anche a pescare. Preferisce il fritto che sia carne o pesce. I suoi figli hanno comprato il frigorifero. Come verdura mangia anche la lattuga e i pomodori e hanno preparato un largo spazio per coltivare (27 giugno 2013).

In wichí è *t'ek* il verbo che si usa per indicare l'atto del mangiare; *ekue* è stato spesso associato agli alimenti (*lhäk*) e significa invece cercare. L'universo nutrizionale dei Wichí, come quello di molte popolazioni semi nomadi, dipendeva dalla qualità delle materie prime: se la pianta era dura o flessibile, quanto a lungo si sarebbe conservata e come doveva essere trattata; un tipo di nutrimento che non prevedeva una elaborata preparazione in cucina (a parte il trattamento di alcune piante tossiche) e il gusto stesso definiva il cibo. Alcuni prodotti erano complessi da preparare, piante tossiche o insapori venivano trattate in vari modi per renderle appetibili. In generale, la cottura e la preparazione di prodotti vegetali e animali non comportava miscele complesse di ingredienti diversi. Poche ricette prevedevano più di un elemento. Solo due ingredienti venivano aggiunti: sale nero (origine vegetale) e aglio della foresta (*Capsicum chacoense*). Si preferiva utilizzare piante e frutti che non richiedevano lunghi processi di preparazione e il cui sapore era dolce. La doca, per esempio, è sempre stata apprezzata, anche se il suo sapore è stato descritto come un po' amaro. L'apparato linguistico riserva un vocabolario raffinato all'ambito vegetale e quindi nutrizionale. Il nome proprio con cui viene identificata una specie edibile è diretta alla parte commestibile più significativa. Questo in linea generale ma sono numerosi i casi in cui la terminologia è più specifica e puntuale. Un lessico preciso e minuzioso nella descrizione dei frutti, della loro maturazione, di

---

<sup>17</sup> Il grasso (*kape*) è un condimento che viene molto apprezzato. Grasso di pesce soprattutto.

tutte le loro parti edibili e utilizzabili. C'è un vocabolario per il gusto che la letteratura descrive (Arenas 2005; Maranta 1987) e che ho potuto verificare sul campo: dolce (*akoj*), tutto quanto è dolce viene molto apprezzato e associato al “buono”; salato (*nusoy*); aspro (*ta'kali*, come un frutto acerbo o come dice Maranta «il cui equivalente spagnolo è *patarca-patalca* e che è tipico di alcune specie di *prosopis alba* e *prosopis ruscifolia*» (1987: 201); amaro (*tapay*) e piccante (*tukan*), gusti non particolarmente apprezzati (secondo Montani il gusto amaro «brucia e cura al contempo» (2017: 264); grasso (*tuj wuj jape*), pungente (che “mangia la lingua” *tuj ok'aj*).<sup>18</sup> Sono tutti sapori che si associano agli alimenti del monte. È una grammatica del gusto che si è consolidata attraverso la “conoscenza pratica” (esperienza nel monte), alcune “abilità specifiche” (tecniche di preparazione) e un discorso (conversazioni quotidiane). Un modello sensoriale che si plasma sull'esperienza di ogni individuo e che viene esplicitato nell'apparato linguistico che riserva termini specifici per il gusto e legati a precisi frutti o specie animali del monte. La formazione del gusto avviene con un processo di apprendistato che plasma i modelli sensoriali precisi. È un gusto sapientemente educato e “coltivato” e, aggiungerei, tramandato, come i fiori del nostro giardino direbbe Jack Goody (2002).

### Como perro que vuelve a su vómito, así el necio repite sus sandeces<sup>19</sup>: educazione al gusto

Un anziano wichí aveva ricordato questa specie di proverbio all'etnobiologo Pastor Arenas (2005: 142). I missionari cattolici ma soprattutto gli anglicani furono abili e perseveranti nell'attività di censura di alcune pratiche tradizionali tanto che poi molti wichí convertiti hanno continuato sulla via di una vera e propria autocensura (Montani 2015: 84)<sup>20</sup>. La metafora del vomito non è casuale e secondo Arenas, le cui ricerche sul campo coprono oltre due decenni (1980-2000), la rivalutazione del cibo della foresta anche per gli anziani è vista con sospetto. Sono elocuenti queste oscillazioni a cui

<sup>18</sup> Per una rassegna dei gusti si veda Maranta 1987 e Arenas 2003.

<sup>19</sup> «Come il cane torna al suo vomito, così lo stolto ripete la sua stoltezza» (Arenas 2003: 142).

<sup>20</sup> Il cibo tra i Wichí non è qualcosa di ostentato in grandi banchetti e il momento del pasto non è fisso o ritualmente cadenzato. Si mangia quando “c'è” e da quando la festa dell'aloja (bevanda fermentata dall'algarroba) è stata sottoposta a censura non ci sono più particolari occasioni rituali di convivialità.

l'alimentazione è stata ed è sottoposta pensando soprattutto a quanto oggi il cibo della foresta è protagonista di molti discorsi<sup>21</sup>. Il mito viene custodito negli artefatti e non più raccontato (Montani 2017), il cibo della foresta nei discorsi e non presente nei piatti: trasferimenti, e non solo retorici<sup>22</sup>. Forse non è un azzardo pensare che a vari livelli i Wichí scelgano risposte anche alternative su un patrimonio culturale da tempo oggetto privilegiato delle politiche locali e nazionali (il cibo, la foresta), delle pratiche antropologiche (il mito, ma non solo), delle ONG (gli artefatti, gli oggetti di artigianato, ma anche la terra, il monte). Secondo Scarpa e Pacor (2017) che presentano una serie di dati etnobotanici sui chorote del Chaco salteño le ragioni per cui le attività di caccia e raccolta sono state abbandonate da molte popolazioni chaqueña sono molteplici e tutte relazionate. Ciò che ha giocato un ruolo fondamentale per loro è stata la politica religiosa anglicana di stigmatizzazione: del monte, dei rituali legati al consumo di bevande o all'uso di sostanze ricavate dalle piante della foresta, delle abitudini incivili provocate dalla vita semi-nomade. Il risultato è stato quello di una demonizzazione pressoché assoluta della vita del monte e dei suoi alimenti con conseguente idealizzazione della cultura bianca e criolla. Il mondo antico e quello nuovo sono divenuti i due poli di un asse cartesiano sorretto da una de-etnicizzazione piuttosto evidente. A corollario di tutto questo secondo gli autori l'interpretazione che vede un abbandono delle abitudini alimentari tradizionali come una conseguenza del degrado ambientale è riduzionista e semplificatoria, una sorta di teoria del "determinismo ambientale" e della "raccolta ottimale" che non possono spiegare una situazione così complessa (2017: 12). Come vedremo alcune delle osservazioni di Scarpa e Pacor possono essere appropriate per il caso wichí di Misión Nueva Pompeya ma altre invece mostrano una realtà diversa. Una prima risposta può essere che Pompeya non fu una missione anglicana, che i francescani ebbero una vita missionaria meno impattante perché non

---

<sup>21</sup> Ho lavorato con 4 gruppi domestici (circa 120 persone) e con persone appartenenti a tre generazioni. Con interviste, questionari, e con diari alimentari ma soprattutto attraverso la condivisione dei momenti del pasto.

<sup>22</sup> Non è qui possibile approfondire la dimensione storica dei racconti mitici in relazione alla percezione del cibo dei bianchi da parte Wichí. Il ruolo del cibo in alcuni miti di contatto dove la presenza criolla è particolarmente evidente (Dasso 1999) potrebbe dare utili suggerimenti su come è cambiata la valorizzazione e il consumo di alcuni cibi rispetto ad altri. Penso per esempio alla carne di animali allevati da criollos come le mucche, al mate consumato a partire dal lavoro agli *ingenios*.

furono abili linguisti come gli anglicani e che la loro missionalizzazione fu anche per questo più “soft” e venne accolta e interiorizzata prevalentemente come protezione dai vicini criollos; allo stesso modo e a partire dagli anni Settanta le stesse ONG che lavorarono a Pompeya non erano di stampo anglicano e la loro attività non fu così assidua come in altre zone del Chaco (Castelnuovo 2017).

Per gli anziani wichí di Misión Nueva Pompeya mangiare significa soprattutto conservare le buone abitudini, mantenere e consolidare una serie di consuetudini alimentari: pescare il pesce del fiume, raccogliere *algarroba*, *chañar*, *mistol*, *doca* e catturare le prede nella foresta. Significa nutrirsi di alimenti considerati “forti”, perché sani e di cui si conosce la provenienza, che si è in grado di scegliere e preparare: questi sono gli alimenti che hanno “gusto” per loro. Se da un lato, per i membri più anziani e i loro figli si conferma l’importanza di mantenere certe consuetudini, dall’altro, la presenza di cibi nuovi (comprati, sconosciuti, non sani) è pervasiva. Per la seconda generazione, che racconta di cacciare, pescare e raccogliere, il cibo industriale è parte di un mondo di cui si vuole far parte e di cui non si può fare a meno. È molto difficile per un adulto wichí ammettere di aver quasi smesso di raccogliere e cacciare, ma la vita quotidiana lo porta a consumare sempre meno cibo della foresta (Franceschi 2014). Tutto questo innesca una specie di corto-circuito in cui la memoria gioca un ruolo fondamentale: vi è la nostalgia (Barúa 2008) e anche la tristezza per un tempo che non tornerà, la paura di aver abbandonato il legame con il cielo, e di conseguenza con gli antenati. Una condotta quest’ultima che provoca preoccupazione, *tichunlhi*. Un “pensare” ma anche “un sentire la mancanza di” e insieme un “ricordare” con nostalgia. *Tichunlhi* indica infatti un’azione tra il pensiero e la riflessione (*letichunhayaj*) che non lascia tranquilli (*letamsek*) è uno stato d’animo che causa solo inquietudine (Franceschi 2020). Il gusto degli adulti è forse quello che meglio rispecchia l’aggettivo “sottile” perché svela un pensiero fine, sensibile, mai scontato.

La memoria dei wichí e i loro ricordi su gusti e disgusti parlano di povertà (*palitsaj*), vergogna (*nofwel*) e inadeguatezza vissuta e ascoltata. Oggi il cibo si ottiene attraverso una carta bancomat o viene ricevuto in *bolsones* consegnati dai missionari e missionarie locali ogni settimana alle famiglie segnalate per casi di malnutrizione, si acquista nei negozi del villaggio dopo una fila di una intera giornata alla banca per ritirare la pensione. Sono questi gli stessi indigeni che hanno lavorato agli *ingenios*, alle piantagioni di cotone, poi alla cooperativa con Guillermina, che hanno vissuto le violenze



dei criollos mentre tentavano di portare avanti una loro cooperativa con parte dei macchinari lasciati dalla precedente impresa. Sono oggi anziani o adulti che lavorano come infermieri, sono le maestre delle scuole locali, madri a tempo pieno, artigiane solitarie o del gruppo *Cooperativa mujeres artesanas* – COMAR<sup>23</sup>: sono tutte persone che sanno distinguere i diversi venti indigenisti e che sono interlocutori e interlocutrici non ingenui. Questi anziani con i loro figli sono tra coloro che oggi fanno di “riempirsi la pancia” di cibo senza gusto<sup>24</sup>.

Per gli adolescenti, che sono invece la terza generazione il discorso è diverso. Un giovane wichí mi diceva che il cibo è come la lingua spagnola: «Dobbiamo impararla, che ci piaccia o no», non c'è scelta apparente e i giovani devono adattarsi. Il loro palato non è allenato ai frutti e agli animali della foresta perché fin da piccoli hanno consumato i loro pasti all'asilo



Fig. 1. Dopo il pasto, paraje Araujo (Misión Nueva Pompeya) 2014.

<sup>23</sup> Gruppo coadiuvato da *Fundación Gran Chaco* che riunisce donne qom, wichí, qomle'ec, pilagá delle province del Chaco, Formosa e Salta. Fondato nel 2009, conta 20 organizzazioni e circa 2000 donne.

<sup>24</sup> Questa seconda generazione come la prima soffre della malattia di Chagas ma sono sempre più frequenti i casi di malnutrizione e obesità.

e poi a scuola dove il menù non prevede nessuna presenza di alimenti tradizionali (Bartolucci 2013). Pur proponendo le stesse narrazioni dei loro genitori o nonni, i giovani non possiedono la stessa ricchezza linguistica nei dettagli, e il loro gusto è diventato selettivo. Sono giovani malnutriti che mangiano con gusto ciò che, attraverso gli insegnamenti dei loro genitori e nonni, non approvano culturalmente.

Spesso è questo che si osserva: pasta, riso, farina di mais con patate, pomodori, zucca, sale, prezzemolo, e quando arrivano le pensioni, un pezzo di carne. Il tutto viene bollito, in una grande pentola. Il pasto viene consumato durante tutta la giornata, da chiunque abbia appetito, è una dieta povera dal punto di vista nutrizionale, che comporta importanti conseguenze sullo stato di salute.

### **Alcuni dati su malnutrizione e obesità**

Diversi studi (Britos & Crisis 2001; Calvo & Aguirre 2005) confermano che le forme prevalenti di malnutrizione in Argentina prima degli anni 2000 provocavano arresto della crescita e una malnutrizione cronica; le regioni più colpite erano quelle del nord del paese (Longhi 2015). D'altra parte, i risultati dell'*Indagine Nazionale di Nutrizione e Salute* (ENNYS) condotta nel 2004-2005 hanno rivelato un numero sempre crescente di bambini affetti da anemia (chiamata anche malnutrizione nascosta) che ha raggiunto il 36% dei bambini dai 6 ai 72 mesi nel Chaco su un valore nazionale pari al 16,5% (Longhi 2005: 3; Durán, Mangialavori, Biglieri, Kogan, Abeyá Gilardon 2016). Sono le regioni del nord-est e nord-ovest dell'Argentina quelle in cui le condizioni sono più delicate, anche se le manifestazioni di malnutrizione si manifestano in modo differente. Regioni come il Chaco-Formosa, le valli di Salta e Jujuy, l'area dell'interfluvio Dulce-Salado a Santiago del Estero o alcuni dipartimenti dell'altopiano di Misiones sono stati identificati come i nuclei di grande entità e persistenza della malnutrizione. Si tratta di una malnutrizione con conseguenze gravi sugli individui in età adulta: massa muscolare ridotta, capacità di lavoro limitata, aumento del rischio di obesità e malattie croniche. L'evidenza sugli effetti della malnutrizione precoce sul rendimento scolastico e sul rendimento intellettuale è forte. In questo senso, Martínez e Fernández (2006) sostengono che la malnutrizione infantile ha una serie di conseguenze negative in diversi ambiti: spiccano gli impatti su morbilità e mortalità, istruzione e produttività, costituendo uno dei principali meccanismi di

trasmissione intergenerazionale di povertà e disuguaglianza. In un recente studio (Bianchi, Velasco, Lopez, Cusimano 2020)<sup>25</sup> che aveva come centro proprio la popolazione adulta Wichí di Nueva Pompeya<sup>26</sup> vengono presentati alcuni risultati e ne emerge la presenza di un eccesso di peso del 64,8% della popolazione (sovrappeso 34,0% e obesità 30,8%). Una delle prime conclusioni che emergono da questo studio, rispetto alle variabili antropometriche trovate tra i Wichí di Misión Nueva Pompeya, è che presentano un biotipo di bassa statura con obesità centrale, con un'alta percentuale di sovrappeso o obesi (60,8%).

### **I “baluartes”<sup>27</sup> Slow Food nel Gran Chaco argentino: impegno etico, ritorno alla natura, educazione alimentare**

Due storie piccole. La prima si svolge a Roma e ha come cornice Piazza di Spagna. Nella seconda invece rimaniamo in Argentina, a Buenos Aires, piuttosto distanti dalla missione francescana di *Propaganda Fide*. Mc Donald e un sogno le accomuna.

Janet Chrzan:

C'è una storia ingannevolmente semplice sulle origini di Slow Food: il fondatore di Slow Food, Carlo Petrini, stava camminando lungo Piazza di Spagna a

---

<sup>25</sup> Gli autori sottolineano che nel 2008, la Corte Suprema di Giustizia della Nazione Argentina, in risposta alla comparsa di casi di malnutrizione estrema diagnosticati nelle popolazioni che vivono in questa zona dell'Impenetrable, ha imposto allo stato provinciale di fornire l'assistenza alimentare e le risorse economiche necessarie, in particolare nei Dipartimenti di General Güemes e Libertador General San Martín. Questo ha portato alla creazione, a livello provinciale, della Scuola di Salute Pubblica Indigena, che ha generato programmi di formazione nel controllo dei vettori, finalizzati alla prevenzione della malattia di Chagas, della febbre dengue e delle malattie croniche non trasmissibili.

<sup>26</sup> Lo scopo della ricerca era rilevare i fattori di rischio cardiovascolare e renale (CVRF): ipertensione arteriale (HTA), obesità centrale (CO), diabete mellito (DBT), proteinuria e malattie renali croniche (ERC) tenendo presente la copertura sanitaria, il livello occupazionale, educativo e socioeconomico. El Pintado, Rosa Supaz, Pozo del Toba, Pozo del Gato, Pozo del Sapo e Nueva Población sono i nuclei abitativi presi in esame. Lo studio ha preso in considerazione 156 persone tra i 18 e i 76 anni e l'età media era di 34 anni.

<sup>27</sup> Sono comunità di Slow Food che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali... Si impegnano per tramandare tecniche di produzione e mestieri. Si prendono cura dell'ambiente. Valorizzano paesaggi, territori, culture, <https://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/i-presidi/> [23/10/2022]. Circa 600 Presidi coinvolgono contadini, artigiani, pastori, pescatori e viticoltori di 70 Paesi.

Roma con, a seconda di come la si sente, Dario Fo o Italo Calvino, o qualche altro letterato giustamente lodato nel pantheon intellettuale italiano, quando, con orrore, davanti a loro videro il simbolo ad arco dorato di una certa azienda di fast-food. Infuriati dal fatto che un tale esempio di globalizzazione americana e di omogeneizzazione culinaria dovesse venire a dissacrare Piazza di Spagna – sicuramente una rappresentazione iconica di Roma e dell'identità italiana in generale – fu deciso sul posto di iniziare un movimento Slow Food che avrebbe combattuto l'invasione di prodotti alimentari di massa, insapori, internazionali e globalizzati nei modelli alimentari italiani. Fu organizzata una protesta – in modo molto italiano – con i manifestanti che mangiavano lentamente piatti di pasta davanti al fast food incriminato e il resto è storia (2004: 118).

Lorena è una giovane donna uruguayana che *cartonea* (rovista nell'immondizia) nella immensa Montagna<sup>28</sup> del quartiere Ocho de Mayo e ricorda una sua esperienza lavorativa di alcuni anni prima.

Martín Caparrós:

Quando Noelia aveva cinque o sei anni, molto tempo fa, andavo in un centro comunitario che avevamo messo su nel quartiere. Io tenevo un laboratorio per i bambini e ricordo che stavamo parlando dei sogni, di quello che ciascuno sognava, e Noelia fece un disegno un po' strano. Io non ci capivo nulla del disegno, le chiesi di spiegarmelo. «Ma questo è un McDonald's». E io le dissi: «Questo è il tuo sogno?». «Sì mangiarci, ma dentro eh?». E m'indicava dentro. Perché a dire la verità a mangiare dal sacchetto del McDonald's, dalla spazzatura del McDonald's, era abituata. Ma voleva mangiare dentro.

Dice Lorena, e che McDonald's era san McDonald's perché da lì usciva l'hamburger più bello. Ancora oggi McDonald's continua a buttare via la roba in buono stato, dice. Ma Noelia voleva mangiare dentro (2014: 426-427).

Mentre Lorena *cartoneaba* (siamo nel 1998) e i Wichí di Pompeya erano in una crisi economica senza precedenti, *Slow Food* era già una realtà concreta, attiva su fronti diversi e aveva già raggiunto alcuni dei suoi principali obiettivi:

porre la giusta enfasi sul piacere del cibo, e imparare ad apprezzare le diverse ricette e sapori, a riconoscere i vari luoghi e le competenze di produzione, e a rispettare i ritmi delle stagioni e del convivio; sostenere l'educazione del gusto come buona difesa contro la cattiva qualità e le frodi alimentari, così come contro la standardizzazione dei nostri pasti; salvaguardare le cucine locali, le

---

<sup>28</sup> Così viene chiamato l'immenso depositivo di rifiuti.

Il gusto sottile: pratiche alimentari, progetti e resistenze nel Chaco argentino

produzioni tradizionali e le specie vegetali e animali a rischio di estinzione; sostenere un nuovo modello di agricoltura, meno intensivo e più pulito; difendere la biodiversità e il diritto dei popoli alla “sovranià alimentare” (in Simonetti 2021: 170).

Poco dopo il 2000 *Slow Food* entra in Argentina. Oggi ha cinque presidi o *baluartes* e due in particolare interessano il Gran Chaco, *I frutti silvestri del Gran Chaco* e il *Miele selvatico del popolo Wichí*<sup>29</sup>. Dal testo sui frutti silvestri capiamo meglio cosa si intenda e quali siano gli obiettivi di questi presidi,

- Valorizzare e promuovere lo scambio di conoscenze tra la popolazione indigena sulla varietà di specie di valore alimentare della regione del Gran Chaco, le tecniche di raccolta, lavorazione e conservazione.
- Diffondere la ricchezza e la varietà dei frutti del Gran Chaco, i loro valori nutrizionali, le proprietà terapeutiche e le forme di consumo.
- Promuovere l'incorporazione di questi alimenti nella dieta locale e nazionale.
- Facilitare e migliorare il processo di produzione, dall'accesso alle materie prime all'imballaggio finale.

Il primo obiettivo di questo Presidio è tornare al consumo di queste preparazioni nelle famiglie indigene, approfittando dei frutti della foresta e del valore nutrizionale che possiedono<sup>30</sup>.

Già Margarita Charpentier (1995; 1998) e in collaborazione con l'*Instituto de Cultura Popular* – INCUPO, aveva lavorato sulla promozione degli alimenti della foresta nella dieta e sull'educazione alimentare attraverso uno studio delle proprietà nutrizionali della fauna e della flora locale<sup>31</sup>. Erano gli anni che preannunciavano la crisi del 2001 e i diversi piani

---

<sup>29</sup> <https://www.fondacioneslowfood.com/it/nazioni-presidi/argentina-it/> [01/05/2022].

<sup>30</sup> Il testo si trova nel sito della ONG ma non ha data <http://gran-chaco.org/wp-content/uploads/2019/08/RECETARIO-FRUTOS-DEL-MONTE.pdf>. Il titolo è *Frutos Silvestres del Gran Chaco: saberes y recetas de las mujeres indígenas rescatados por un Baluarte Slow Food*. I testi che mostrano una collaborazione della ONG con *Slow Food* sono questo e del 2014, *Algarroba y otros frutos del monte*, <http://gran-chaco.org/wp-content/uploads/2019/08/Algarroba-y-otros-frutos.pdf> [01/05/2022].

<sup>31</sup> Furono tre le pubblicazioni che ne scaturirono, *El Monte nos da comida* 1 e 2 e *Para conservar alimentos*. Furono coinvolti Wichí, Toba e criollos e le riviste avevano un apparato iconografico e fotografico accattivante sia per adulti che per i più giovani. Oltre ad alcune “ricette” illustrate e spiegate troviamo anche brevissimi racconti accostati a disegni e fumetti.

alimentari nazionali. Alcune di queste riviste mi sono state mostrate sul campo da giovani insegnanti Wichí che le conservano gelosamente.

L'attività di *Slow Food* al di fuori del territorio italiano è oggi cosa nota e il grande evento *Terra Madre* nella città di Torino (2004)<sup>32</sup> è stato il trampolino di lancio per la consacrazione del movimento nel mondo. In quell'occasione i “miti e i feticismi di Slow Food” sono divenuti così eclatanti da poterlo annoverare oggi come «un movimento post-moderno neotribale» che nel proporre «una analisi critica del potere esercitato dalle forze globali sulla produzione e sul consumo locale del cibo» (Peace 2008) arriva ad una mistificazione e finanche ad un certo feticismo rispetto alla “comunità” che rappresenta, all' «economia naturale buona, pulita e giusta» che propugna attraverso «un linguaggio decisamente di sinistra e persino radicale» (Peace 2008: 34). *Slow Food* lavora sulle politiche identitarie e territoriali di localizzazione e molti dei suoi spazi alimentari diventano «luoghi che costruiscono soggetti locali e strutturano sentimenti di appartenenza» (Siniscalchi 2010: 128). Nei processi di localizzazione di uno specifico alimento, attraverso la ricerca e ricostruzione della sua storia socio-culturale è proprio la dimensione politica ed economica a giocare un ruolo fondamentale in una promozione e divulgazione che acquista credito perché si investe di una portata etica e morale molto forte. Molti fra i delegati presenti a quel mitico evento che fu *Terra Madre* del 2006<sup>33</sup> erano particolarmente attratti dalle proposte di Serge Latouche e Vandana Shiva per fare propria una riflessione critica su cambiamento climatico, inquinamento industriale, impoverimento del suolo, degrado degli oceani, deterioramento della qualità della vita.

Kelly Donati (2005) prende in esame quattro articoli del numero autunnale di *Food Culture and Society* (2004)<sup>34</sup> e alcune sue considerazioni

---

<sup>32</sup> Terra Madre è una grande conferenza internazionale che riunisce e mette a confronto oltre 1194 Comunità del Cibo, ovvero 4300 agricoltori, produttori e operatori del settore agroalimentare provenienti da 130 paesi, che realizzano un modello sostenibile di produzione e distribuzione del cibo: attento alle risorse ambientali, agli equilibri planerai, alla qualità dei prodotti, della vita di chi lavora e della salute di chi consuma. I 61 seminari denominati Laboratori della Terra sono l'occasione per le Comunità del Cibo di condividere saperi, testimonianze, soluzioni. <https://www.slowfood.com/press-release/terra-madre-un-evento-culturale-unico-rappresentativo-della-biodiversita-agroalimentare-nel-mondo/> [04/05/2022].

<sup>33</sup> Il primo evento di Terra Madre è del 2004, l'analisi di Peace (2008) è invece sull'evento che si è svolto due anni dopo, nel 2006.

<sup>34</sup> Cfr. Laudan 2004; Labelle 2004; Chrzan 2004; Gaytan 2004.

permettono di iniziare una preliminare riflessione sul lavoro di *Slow Food* nel Chaco argentino e sulla sua collaborazione con *Fundación Gran Chaco*, una ONG locale. Le mie riflessioni non derivano da un lavoro che ho svolto con la ONG o con *Slow Food* ma sono il risultato del mio lavoro di campo nel Chaco (2004-2022) e di alcune tesi di laurea frutto della collaborazione con la ONG<sup>35</sup>.

Ma vediamo i punti salienti della critica di Donati. L'«etica del gusto» e il rapporto di *Slow Food* con il «mondo in via di sviluppo e le sue rappresentazioni» (2005) secondo l'autrice mostrano quanto spesso il programma della protezione delle tradizioni culinarie «sia fuorviante e in alcuni casi disinformato e rimandi ad un idillio rurale di un passato utopico in cui le persone e la natura vivevano insieme in semplice armonia» (Donati 2005: 229), una attitudine nostalgica (viene definita nel saggio “nostalgia imperiale”) talvolta così poco critica da rinforzare e sublimare una posizione di potere di fronte a tutti quegli “altri” le cui disuguaglianze alimentari vengono denunciate. *Slow Food* per Donati alimenterebbe una vera e propria “anedonia culturale” pronta ad inciampare in un approccio paternalistico nei confronti dei poveri del mondo. Sono posizioni, queste di Donati, condivise da molti. In particolare Simonetti sottolinea come «il colpo da maestro di *Slow Food* sta proprio nell'aver trovato la sintesi tra il desiderio genuino di mangiare bene e il bisogno di stare dalla parte giusta, ovvero nell'aver conciliato cibo e impegno» (Donati: 205: 231-232). È proprio sull'impegno nella sua accezione etimologica del lasciare un *pi-gnus*, un segno, che la riflessione rispetto alla collaborazione di *Slow Food* con le ONG diventa intrigante. Lo stesso vale per l'educazione alimentare, cavallo di battaglia di *Slow Food*, ma che sembra presentarsi sovente in maniera piuttosto “ambigua”; l'idea forte del movimento è infatti quella di una “natura” con cui l'uomo deve instaurare un rapporto simbiotico che avverrebbe per “contatto o magia” (Simonetti 2012: 173). Una specie di rivisitazione in chiave alimentare delle teorie frazeriane. La stessa idea di “agricoltura naturale” si presta a critiche anche piuttosto intuitive così come quella del “ruolo tradizionale delle donne nella catena alimentare” o, per concludere, quelle di una tradizione che vede nel passato l'esistenza persistente di cibi sani e naturali. Se queste critiche mostrano alcune delle

---

<sup>35</sup> Chiara Solinas, *Abitare il Chaco argentino. Contributi in dialogo per un'antropologia dei conflitti ambientali* (2020-2021); Clara Vivaldini, *Le comunità wichí di Lote 8 e Tucumancito: il territorio, la storia e il lavoro di Fundación Gran Chaco* (2019-2020)



principali e sottili ambiguità incarnate nel progetto *Slow Food* credo che quello che Siniscalchi ha osservato sul «gusto politico» del movimento siano particolarmente indicate per inquadrare le politiche di *Slow Food* in una dimensione che lega le diverse istanze che entrano in gioco nel Chaco indigeno. Le pratiche del gusto portate avanti da *Slow Food* secondo Siniscalchi sono per l'inclusività: il ritrovarsi a degustare insieme e a conoscere la storia di un vino, di un antico formaggio o imparare le ricette storiche per la preparazione del “vero” torroncino creano comunità, sviluppano un sentimento di appartenenza (Siniscalchi 2019: 142-143). Non è un caso che l'autrice si rifaccia a quel concetto così evocativo di «intimità culturale» (Herzfeld 1997). Il gusto diviene una attività performativa che può essere insegnata e reitera dinamiche di appartenenza. Lo slogan è quello del «buono, pulito e giusto [...]». Buono fa riferimento al gusto e alle qualità organolettiche dei prodotti. Pulito estende l'attenzione alle condizioni di prodotti e al rispetto dell'ambiente [...]. Giusto introduce la dimensione della giustizia sociale nei confronti delle condizioni di lavoro e di vita dei

### LOS FRUTOS SILVESTRES:

#### LA RIQUEZA ESCONDIDA DEL BOSQUE CHAQUEÑO



El **Bosque chaqueño** se caracteriza por la calidad de su madera y por la **riqueza y variedad de frutos** que ofrece: las especies arbóreas que lo definen son el quebracho colorado (*Schinopsis lorentzii*), el quebracho blanco (*Aspidosperma quebrachoblanco*), el yuchán (*Ceiba chodatii*), el guayacán (*Caesalpinia paraguariensis*), el palo santo (*Bulnesia sarmientoi*), etc. Abundan el guaraniná (*Brumelia obtusifolia*), muchas especies del género de los algarrobos, como el algarrobo negro (*Prosopis nigra*), el algarrobo blanco (*Prosopis alba*), el itín (*Prosopis kuntzei*), algunas especies de cactáceas de porte arbóreo como el quimil (*Opuntia quimilo*), el ucle (*Cereus validus*), y el cardón (*Stetsonia coryne*), la palmera carandilla (*Trithrinax schizophylla*), varias especies de espinillos (*Acacia caven*, *Acacia aroma*), los garabatos (*Acacia praecox* y *Acacia furcatispina*), el molle (*Schinus longifolius*), el tala (*Celtis ehrenbergiana*), el chañar (*Geoffroea decorticans*), el coronillo (*Scutia buxifolia*), el sombra de toro (*Jodina rhombifolia*), el chal-chal (*Allophylus edulis*), el ñangapirí o pitanga (*Eugenia uniflora*), el zapallo caspi (*Pisonia zapallo*), el mistol (*Zizyphus mistol*), el duraznillo (*Ruprechtia triflora*), el jaboncillo (*Bulnesia bonariensis*), etc.

Fig. 2. Dal testo, Frutos silvestres del Gran Chaco, [https://www.fondacioneslowfood.com/wp-content/uploads/2015/04/Gran\\_Chaco.pdf](https://www.fondacioneslowfood.com/wp-content/uploads/2015/04/Gran_Chaco.pdf)



produttori» (Siniscalchi 2019: 146-147). Nella prospettiva del lavoro di *Slow Food* nel Chaco e in sinergia con *Fundación Gran Chaco* “nostalgia”, “natura”, “tradizione” sono poi gli argomenti su cui si insiste per toccare le corde più sensibili degli indigeni, e delle donne in particolar modo.

Il lavoro di *Slow Food* e *Fundación Gran Chaco* come abbiamo detto vuole promuovere un ritorno al consumo di alimenti tradizionali, un obiettivo in sé buono e giusto e che i Wichí non potevano che accogliere con positiva predisposizione. Sul territorio hanno quindi proposto occasioni di incontro con le donne al fine di “rinfrescare” la conoscenza del cibo tradizionale, di rinnovare occasioni di condivisione tra le donne e redigere una serie di linee guida e testi in lingua spagnola (con alcuni termini di frutti e piante nella lingua locale e che oggi possono essere consultati sui due rispettivi siti internet). Un altro obiettivo è stato quello di incentivare la mescolanza di prodotti industrializzati e della foresta con nuove ricette create sul momento creando così una piacevole sinergia culinaria durante gli incontri. Le donne del villaggio mi hanno commentato alcuni di questi momenti e li ricordano come piacevoli e anche divertenti. In quelle occasioni, come in molte altre che ho potuto osservare sul campo, è entrata in gioco quella docilità e resistenza che li porta ad accettare di buon grado ciò che viene loro offerto da fuori commentando poi che nulla è cambiato nella quotidiana routine alimentare.

Come etnografa mi chiedo se *Slow Food* e *Fundación Gran Chaco* siano riusciti a riconoscere quelle “differenze” tanto evocate ascoltando le voci spesso bisbigliate, talvolta silenziate e sovente nascoste delle donne indigene del villaggio. La convivialità proposta da *Slow Food* in territorio indigeno mi è parsa talvolta dissonante di fronte alle politiche storiche del gusto introiettate dagli indigeni wichí: le conoscono la ONG e i cuochi di *Slow Food* argentini? Pensando poi al rapporto che donne e uomini di diverse generazioni hanno con i cibi antichi e quelli industrializzati mi chiedo quale sia l’obiettivo a lunga durata dei “baluartes” e come tutto questo possa essere pensato in una prospettiva di impegno sociale e critico in un contesto di estrema fragilità e povertà endemica, in un eco-sistema pericolosamente degradato le cui politiche alimentari sono così impattanti nelle vite indigene. Le implicazioni della storia locale e nazionale sulla costruzione wichí di ciò che è “buono, pulito e giusto” non si allinea (per ovvie ragioni economiche, politiche, culturale e sociali) in maniera così aderente al programma di *Slow Food* e in sinergia con quanto promesso (e promosso) dalla ONG. Ci sono rischi nel trapiantare questo progetto

di inclusività in contesti dove le priorità immediate del quotidiano non sono certo quelle di “un mangiare bene e sano insieme” ma puntano sulla condivisione del contenuto dei *bolsones* con chi della famiglia allargata non ha in quel momento una pensione. Qual’è la comunità immaginata e l’ “intimità culturale” che si è pensato di costruire con un popolo la cui storia è costellata da violenze e le cui risposte hanno visto la messa in gioco di quella docilità così complessa da tradurre in termini di resistenza? Mi piace pensare e sperare che questo sia il lavoro da poter fare con le comunità indigene: ascoltare le loro voci anche quando sono silenziose e studiare la storia locale delle diverse progettualità che nel tempo essi hanno voluto o non voluto condividere.

L’ONG nasce nel 2000 e la direttrice è una antropologa italiana. Impegnata in molti progetti<sup>36</sup> il cui obiettivo è quello di «promuovere e accompagnare lo sviluppo di organizzazioni e reti di organizzazioni per generare proposte, innovazioni e soluzioni per la sostenibilità socio-ambientale della regione del Gran Chaco in Argentina», rivolge attenzione particolare alle donne.<sup>37</sup> Inizia la sua collaborazione con *Slow Food* nel 2014.

La storia delle ONG nel Gran Chaco è costellata da difficoltà e anche fallimenti<sup>38</sup>: mancanza di continuità, fattibilità nel lungo periodo, incapacità da parte locale di organizzarsi autonomamente, mantenimento di eventuali strumenti e macchinari lasciati dalle ONG: questi solo alcuni dei problemi denunciati e oggi sottoposti ad analisi. Von Bremen (1987) e Cruz (1997) anche se con prospettive ed esperienze diverse avevano provato ad individuare le ragioni di alcune problematicità puntando l’attenzione sulla “coscienza” dei cacciatori-raccoglitori (Von Bremen 1987, 52) la cui “relazione con la natura” (Ibidem) li avrebbe portati all’abbandono delle macchine e delle tecnologie in maniera quasi intenzionale. Tutti *bricoleurs*<sup>39</sup> con un apprendistato morale e relazionale strutturalmente inadatto e inappropriato alle logiche del capitalismo e della modernità. In un recente studio sul lavoro delle ONG nel Chaco salteño Natalia Castelnuovo

---

<sup>36</sup> <https://gran-chaco.org/programas/atchinai-mujeres-rurales/>; <https://gran-chaco.org/programas/nonatac-actividades-productivas/>; <https://gran-chaco.org/programas/niyat-organizacion/>; <https://gran-chaco.org/programas/nanum-inclusion-digital/>; <https://gran-chaco.org/programas/mapic-bosque-nativo/> [04/05/2022].

<sup>37</sup> <https://gran-chaco.org/quienes-somos/> [04/05/2022].

<sup>38</sup> Per il Chaco paraguayano cfr. Bonifacio 2013; Blaser 2013.

<sup>39</sup> Si veda a tale proposito Montani 2021.

vo individua proprio nel lavoro dell'antropologo tedesco Von Bremen<sup>40</sup> l'inizio del diffondersi dei principali paradigmi culturalisti ed essenzialisti che hanno plasmato il lavoro delle due ONG impegnate dagli anni Settanta nel Gran Chaco, *Fundapaz* e *Asociana* (2018: 47)<sup>41</sup>. Secondo Castelnuevo il resoconto di Von Bremen riconfigurò le strategie locali di molte ONG (prevalentemente quella in area salteña ma a cui poi molte altre si ispirarono). In particolare *Asociana* dal 2000 ha focalizzato il suo lavoro sulla "coscienza ecologica" e, attraverso un lavoro intenso e costante di accompagnamento delle comunità indigene nella lotta per il riconoscimento della terra, ha fatto suo il cavallo di battaglia del *medio ambiente*, della biodiversità, della coscienza ecologica. "Un nativo ecologico, un indio verde" (Castelnuevo 2018: 53) impegnati insieme alla ONG nella lotta ambientalista. Non dobbiamo dimenticare che dagli anni Ottanta del Novecento il lavoro sociale e tecnico delle chiese della zona prende corpo proprio attraverso il lavoro delle ONG locali. L'esperienza di progetti di sviluppo dei missionari locali anglicani e cattolici hanno poi precedenti importanti con enti di finanziamento come per esempio le cooperazioni tedesche *Misereor* e *Pan para el Mundo*. Il resoconto di Von Bremen venne commissionato da queste agenzie dopo il fallimento di un progetto a Misión Chaqueña nella provincia di Salta. Insomma: agenzie di finanziamento straniere, ONG locali e missionari di diversa filiazione hanno mescolato molti tra i loro obiettivi per lavorare in maniera sinergica e complementare in queste zone del mondo trovando continuità in progetti che avevano come obiettivo la salvezza, la civilizzazione e la salvaguardia di contesti e di persone le cui risposte in termini politici, culturali e sociali devono oggi essere analizzate con precisione storica. Quello che emerge dal mio punto di vista e proprio grazie ad una etnografia non direttamente coinvolta con ONG, è uno scollamento tra le aspettative locali wichí, le dinamiche di potere locali, nazionali e internazionali per un progetto di ascolto di quei gusti "sensibili" che la storia di questo gruppo e in questo contesto ci ha insegnato.

---

<sup>40</sup> Von Bremen fu inviato da un gruppo di agenzie tedesche di cooperazione delle chiese a seguito del fallimentare progetto di produzione agricola a Misión Chaqueña negli anni Settanta portata avanti dai missionari anglicani e a seguito della chiusura della *Sociedad anónima San Miguel*, cfr. Castelnuevo 2018: 44.

<sup>41</sup> Si tratta di due fra le più note ONG del Chaco. *Fundapaz* (*Fundación para el Desarrollo Justicia y Paz*) e *Asociana* (*Acompañamiento Social de la Iglesia Anglicana del Norte Argentino*). *Fundapaz* inizia il suo lavoro nel 1973 lavorando sullo sviluppo rurale sostenibile, con le organizzazioni indigeniste e contadine.

Pur con meriti ragguardevoli per un impegno indefesso e costante soprattutto nella lotta alla restituzione della terra, è indubbio che spesso sia passata una nozione di ecologia e salvaguardia dell'ambiente semplicistica che se applicata al percorso di molte comunità indigene, può portare ad essenzializzazioni anche fuorvianti. *Fundación Gran Chaco* mi pare che abbia risposto sposando in parte questa visione. Non è più sufficiente consigliare la raccolta dell'*algarroba* a donne che conoscono e che riconoscono il loro lavoro, ma forse sarebbe utile capire il perché questo ingrediente non venga proposto nelle mense scolastiche (per fare l'esempio più semplice) o perché non viene inserito in quei famigerati *bolsones* al posto dei pelati in scatola. *Fundación Gran Chaco* raccoglie inoltre anche le critiche mosse dall'altra ONG storica attiva sul territorio e cioè *Fundapaz*; quest'ultima denunciava il bisogno di stare al passo coi tempi per contemplare tutte le esigenze indigene rispetto ai cambiamenti, alle trasformazioni storiche e alle nuove tecnologie. *Fundación Gran Chaco* ha adottato il "mito della modernità" (Bonifacio 2013) non volendo però separare i due ambiti "natura e cultura" o eliminando quelle caratteristiche attribuibili alla pre-modernità (saperi "ancestrali" o tradizioni pre-cristiane). La sua idea (così mi pare almeno) è quella che le donne indigene debbano rimanere le guardiane della foresta ma con strumenti moderni<sup>42</sup>. Devono sapere usare un computer, un GPS, devono avere canali *Facebook*. Devono saper girare il mondo e anche conoscere le proposte femministe.

Fabiana Menna, la direttrice scrive che "le donne Wichí sono costrette ad un isolamento [...] che genera sfiducia [...] e conflittività tra donne della stessa comunità [...] che appartengono a bande opposte" (2013: 6). Non so a quali "bande" si riferisca Menna ma devo dire che le donne che ho conosciuto sul campo in questi anni di lavoro non mi hanno mai parlato di costrizione, isolamento e di conflitti tra famiglie estese per questi motivi. Non hanno lamentato isolamento e costrizione da parte della famiglia ma si spesso denunciato situazioni di fragilità, vulnerabilità, difficoltà per l'accesso a servizi medici, per figli che hanno abbandonato il percorso scolastico e che hanno dipendenze da droga o alcol, per giovani figlie che sovente rimangono incinta precocemente, per lavori saltuari e spesso mal retribuiti, per la mancanza spesso di accesso a necessità primarie come l'acqua potabile, l'elettricità, l'ospedale, alimenti di buona qualità. Devo anche dire che lavorare con le donne e con il tempo non focalizzando sempre

---

<sup>42</sup> Cfr. la tesi di laurea di Clara Vivaldini citata in precedenza.

e per forza la mia curiosità etnografica sul tema dell'alimentazione mi ha permesso di capire i tranelli e i pericoli in cui possiamo incorrere quando domandiamo con insistenza sulle conoscenze dell'alimentazione della foresta. La nostalgia wichí e la nostra non sono neutrali e sono entrambe problematiche anche quando sono genuinamente proposte e sono immaginate per creare relazioni economiche più etiche (Donati 2005: 231).

### Alcune riflessioni finali

La collaborazione *Slow Food-Fundación Gran Chaco* mette insieme riflessioni diverse. Vi è un'idea condivisa di "natura", "educazione", "recupero", "bellezza", "gusto", "patrimonializzazione" che in parte viene essenzializzata e in parte forse applicata a questo contesto in maniera troppo automatica. I presidi nel movimento *Slow Food* portano avanti precise politiche di localizzazione. *Slow Food* è un vero e proprio «attore nelle politiche di localizzazione» (Siniscalchi 2010: 128) e mi pare che forse non abbia tenuto conto della complessità e della fragilità del contesto in cui si è trovato ad operare.

Quella che si è cercato di mostrare fino ad ora è una epopea che a partire dalla fine dell'Ottocento ha visto uno sforzo, titanico direi, da parte di diverse istituzioni di forgiare un popolo giusto, sano, pulito. Non credo che sia un caso che *Slow Food* si sia appoggiata ad una ONG o che una ONG si sia appoggiata a *Slow Food* perché in realtà le dinamiche proposte da entrambi i fronti sono molto simili a quelle che nella zona si sono osservate nel corso degli ultimi due secoli (ONG) e non dissimili a quelle contestuali e regionali (di *Slow Food*). Si ripropone quindi un gioco di gusti sottili e politiche di salvataggio in cui allo specchio vengono di volta in volta proposti diversi essenzialismi: quelli delle ONG, quelli di *Slow Food* e quelli degli stessi Wichí che hanno sedimentato nei loro corpi e gusti mentre raccontano le loro storie.

A questo si aggiunge l'"accompagnamento" e la "valorizzazione del sapere femminile" che è il fiore all'occhiello della ONG. In altra sede (Franceschi 2022) ho provato a contestualizzare il lavoro delle donne artigiane di Misión Nueva Pompeya anche attraverso la loro collaborazione con la ONG per capire fino a che punto la rete di donne di diverse generazioni che si è creata abbia necessità concreta e reale di emancipazione nei confronti di famiglie "conflittive" e "costrittive", per riflettere su quanto l'uso delle macchine fornite dalle ONG possa effettivamente migliorare quel

lavoro manuale che è la prova tangibile dell'etnicità richiesta al lavoro delle stesse donne.

È indicativo che *Fundación Gran Chaco* non abbia inserito nel suo sito alcuni video dove compaiono due fra le donne che più si stanno impegnando in questi anni e cioè Norma Rodriguez e Elda Rojís. Non ho conosciuto personalmente Norma, ma invece ho lavorato a lungo con Elda Rojís la cui traiettoria biografica ho provato a ricostruire (Franceschi 2018) e che apre uno scenario interessante per capire come abbia imparato a muoversi tra computer, pagine *Facebook*, scelta degli artefatti e delle artigiane. Il suo essere una artigiana-imprenditrice è sicuramente il frutto di una vita ai margini della società wichí e della “cultura” indigena che deve e vuole rappresentare. Chiunque abbia familiarità con le norme della vita sociale nel Chaco wichí può immaginare come questa attitudine al lavoro non sia condivisa e approvata ma invece criticata e stigmatizzata perché associata alla vita criolla. Dunque Elda sfida la sua cultura in questo suo operato e lo fa con coraggio. Coraggiose e consapevoli sono le donne che lavorano con lei, un pezzetto della comunità di Pompeya che spesso si sfilaccia e poi si ricompone e poi di nuovo si sgretola. Sfilacciati e ricomposti sono i saperi di queste donne che sono chiamate alla messa in scena di una rappresentazione piuttosto stereotipata, la stessa rappresentazione che come donne sono chiamate dalla ONG a combattere.

Il video poc'anzi evocato mi pare una perfetta chiusura di quanto veniamo dicendo<sup>43</sup>. Dura dodici minuti e mezzo. Elda inizia a parlare dopo Norma e si presenta così:

Soy Elda Rojís, artesana del grupo de mujeres artesanas. Estamos trabajando con el tema de salud de los chicos, de las chicas. La gente se enferma más [...] ellos no comen comida antigua como decimos nosotros, son cosas hervidas más liviana y no existía esa milanesa, sandwiches. Eso no existía antes y por eso la gente comía sano. [...] Y hoy hay muchísimos que tienen enfermedades por causa de los alimento que consuman.

Non so se i sandwich che evoca Elda siano gli stessi che sognava quella bambina che rovistava nella spazzatura. Lei avrebbe voluto andarci dentro al Mc Donald e quella “milanesa” evocata da Elda è ciò che oggi fa venire l'acquolina in bocca a tutti quei ragazzini di cui parla. Elda lo dice chiara-

<sup>43</sup> <https://www.fundacioneslowfood.com/it/presidi-slow-food/frutti-selvatici-del-gran-chaco/> [04/05/2022].

mente. Ma i bambini non c'erano in quell'incontro e nemmeno, credo, è stata pensata una riflessione che possa dar conto delle parole di denuncia di questa signora tanto impegnata in queste nuove progettualità. Senza contare che Elda rappresenta una donna che sa denunciare e parlare in pubblico. E tutte le altre donne? Quelle che ogni settimana usufruiscono dei *bolsones* dei progetti umanitari? Loro hanno conosciuto questo progetto, hanno visto le pubblicazioni di *Slow Food* e di *Fundación Gran Chaco*? Che tipo di diffusione locale ha avuto questa iniziativa o meglio, per chi sono pensati questi "baluartes" inclusivi?

Fin dal primo incontro di Elda Rojis mi aveva colpito la sua capacità organizzativa, un pragmatismo, che lei aveva trasformato in sistema di conoscenze, valori e codici comunicativi condivisi per mezzo dei quali lei costruisce il senso del proprio esistere e agire nel mondo (Signorelli 1993: 68). Lei questo pragmatismo lo trasmette, lo insegna, lo pratica. E lo fa con serietà e una professionalità che le deriva anche dalla condivisione con il marito Silverio Argañaraz, per lungo tempo capo della cooperativa che aveva lasciato Guillermina.

Mentre Elda parla, appare sullo sfondo una cuoca *Slow Food*, Perla Herro che racconta come le donne Wichí possano mescolare alcuni prodotti del monte a quello che normalmente consumano, pratica questa mai contemplata tradizionalmente come possibile alternativa (Arenas 2003; Torres & Santoni 2007; Scarpa & Pacor 2017). La preparazione è quella di piatti gourmet per un tipico ristorante europeo o bonarense: una specie di piadina romagnola di farina di algarroba con insalata fresca, pomodori e peperoni spolverati di semi di sesamo (pare). Le cuoche wichí e quelle di *Slow Food* mescolano il preparato di un budino in ciotole verdi pisello, come i grembiuli che indossano e che danno quel senso di comunità immaginata (e verde) all'insegna del buon gusto, di una perfetta educazione all'alimentazione e che sì, ripropongono quella anedonia culturale di un cibo che mai verrà preparato nelle case wichí, mai potrà essere proposto nelle scuole ma che certo sarà in tutti i ristoranti che portano il marchio *Slow Food* della grande capitale. Ci si sente un po' felici a vedere quel video e si sa di rompere le uova nel paniere dicendo che non è tutto falso quello che viene proposto, che non è il male assoluto, anzi c'è di molto peggio.

Così Elda, Norma e con loro tutte le altre donne: Martina, Elena, Teodora, Teresa, Susana, Margarita e sua figlia Elsa e le amiche Cristina e Argentina continueranno a indossare quei grembiuli verdi, a non mescolare cibi diversi, ad accogliere i cuochi e le cuoche di *Slow Food*. Si faranno

intervistare e fotografare: docili, resistenti e anche divertite ma ben consapevoli della obesità e malnutrizione che affliggono la loro comunità.

## Bibliografia

- Aguirre, P. 2000. Aspectos socioantropológicos de la obesidad en la pobreza, in *La obesidad en la pobreza: un nuevo reto para la salud pública*, pp. 13-27. Washington: Organización Panamericana de la Salud.
- Arenas, P. 2003. *Etnografía y alimentación entre los toba-nachilamole#ek y wichí-lhuku'tas del Chaco central (Argentina)*. Buenos Aires: Edición del autor.
- Bartolucci, A. 2013. Diete wichí: strateghi nutrizionali alle prese con repentine trasformazioni, in *Pop Food. Il cibo dell'etnografia*, a cura di Z.A. Franceschi & V. Peveri, pp. 135-171. Bologna: Emil.
- Bianchi, V.M.E., Velasco G.A., López G. & A.M. Cusumano 2020. Factores de riesgo cardiovascular y renal y perfil socioeconómico en individuos de la etnia wichí ed “El Impenetrable”, Chaco, Argentina. *Revista de nefrología, diálisis y trasplante*, 40, 3: 210-220.
- Blaser, M. 2013. *Storytelling Globalization from the Chaco and Beyond*. Durham: Duke University Press.
- Bolsi, A., Paolasso P. & F. Longhi 2005. El norte grande argentino entre el progreso y la pobreza. *Población y Sociedad*, 12/13: 231-270.
- Bonifacio, V. 2013. Building up the collective. A critical assessment of the relationship between indigenous organizations and international cooperation in the Paraguayan Chaco. *Social Anthropology* 21, 4: 510-522.
- Bórmida, M. 1970. Mito y Cultura. *Runa: Archivo para las Ciencias del Hombre* 12, 1-2: 9-52.
- Bórmida, M. 1976. *Etnología y Fenomenología*. Buenos Aires: Cervantes.
- Calvo, E.B. & P. Aguirre 2005. Crisis de la seguridad alimentaria en la Argentina y estado nutricional en una población vulnerable. *Archivos argentinos de pediatría*, 103,1: 77-90.
- Britos, S. 2003. *Crisis 2001-2002: pobreza, precios y alimentos*. Buenos Aires: Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil (CESNI).
- Castelnuovo, N. 2017. Representaciones e ideologías de ONG confesionales en el Chaco argentino. *Revista Antropologías del Sur*, 6, 11: 39-61.
- Charpentier, M. 1996. Comer el monte: volver atrás, o un paso adelante. *Cuadernos Agoforestales*, 1: 59-66.
- Charpentier, M. 1998. *Valores nutricionales de las plantas alimenticias silvestres del norte argentino*. Instituto de cultura popular (INCUPO): Reconquista Argentina.
- Chrzan, J. 2004. Slow Food: What, Why, and to Where?. *Food, Culture & Society*, 7, 2: 117-132.
- Caparrós, M. 2015. *La fame*. Torino: Einaudi.



- Clastres, P. 1977. *La società contro lo stato. Ricerche di antropologia politica*. Milano: Feltrinelli.
- Combès, I. 2020. A la sombra de los tobas. Los noctenes (weenhayek) de San Antonio del Pilcomayo, siglo XIX. *Revista del Museo de Antropología*, 13, 3: 365-378.
- Cruz, M.L. de la 1997. *Y no cumplieron: Reflexiones acerca de la apasionada relación entre los organismos de promoción del desarrollo y los grupos wichí*. Salta: Crisol Ediciones.
- Dasso, M.C. 1999. *La máscara cultural*. Ciudad Argentina: Buenos Aires.
- Dasso, M.C. 2018. El mito, la memoria y el olvido entre los wichí del Chaco argentino. *Archivos*, 14: 55-120.
- Dasso, M.C. & Z.A. Franceschi 2015. La representación wichí del trabajo y el ingenio azucarero, in *Capitalismo en las selvas: enclaves industriales en el Chaco y Amazonía indígenas, 1850-1950*, a cura di L. Córdoba, F. Bossert & N. Richard, pp. 65-93. San Pedro de Atacama: Ediciones del Desierto.
- Dirks, R. 1980. Social Responses during Severe Food Shortages and Famine. *Current Anthropology*, 21, 1: 21-44.
- Donati, K. 2005. The Pleasure of Diversity in Slow Food's ethics of Taste. *Food Culture and Society*, 8, 2: 227-242
- Durán, P., Mangialavori, G., Biglieri, A., Kogan, L. & E. Abeyá Gilardon 2009. Estudio descriptivo de la situación nutricional en niños de 6-72 meses de la República Argentina: Resultados de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS). *Archivos argentinos de pediatría*, 107, 5: 397-404.
- Ferrara P. 2007. *Los de la tierra: de las ligas agrarias a los movimientos campesinos*. Mendoza: Tinta Limón.
- Flamini M., Toponimia de los Wichí del Noroeste de Formosa, Argentina. *Revista del Museo de Antropología*, 13, 3: 429-442.
- Franceschi, Z.A. 2014. Memorie del gusto e prassi alimentare. I wichí di Misión Nueva Pompeya (Chaco, Argentino), in *Raccontare di gusto. Arti del cibo e della memoria in America latina e Africa*, a cura di Z.A. Franceschi & V. Peveri, pp. 93-123. Pisa: ETS.
- Franceschi, Z.A. 2018. *Tessere storie. Etnografia nel Chaco argentino*. Bologna: Emil.
- Franceschi, Z.A. 2020. Apuntes para una "etnografía centrada en la persona" con los wichís del Chaco argentino. *Revista del Museo de Antropología*, 13, 3: 405-418.
- Franceschi, Z.A. 2021. *Un siglo de misiones: trabajo y máquinas en el monte chaqueño con los wichís de la Misión Nueva Pompeya*, in *La misión de la máquina: técnica, extractivismo y conversión en la Tierras bajas sudamericanas*, a cura di Z.A. Franceschi, L. Córdoba & N. Richard, pp. 95-119. Bologna: BUP.
- Franceschi, Z.A. 2022. Des femmes et des machines. Les mains des artisanes wichís (Chaco argentino), in *Machines, genre et nature: Anthropologie des territoires extractifs*, a cura di N. Richard, A. Preci, K. Grieco, C. Le Gouill & V. Bos. Rennes: Presses Universitaires de Rennes. In corso di stampa.
- Gaytán, M.S. 2004. Globalizing Resistance: Slow Food and New Local Imaginaries. *Food, Culture, and Society*, 7, 2: 97-116.

- Gilardon Abeyá, E.O. 2016. Una evaluación crítica de los programas alimentario en Argentina. *Salud Colectiva*, 12, 4: 589-603.
- Gómez, C.P. Asterismos, cielo y ciclos temporales entre los Wichí. *Revista del Museo de Antropología*, 13, 3: 419-428.
- Goody, J. 2002. The Anthropology of the Senses and Sensations. *La Ricerca Folklorica*, 45: 17-28.
- Hertzfeld, M. 1997. *Cultural intimacy: social poetics in the nation-state*. New York and London: Routledge.
- Kidd, S. 1995. Relaciones de género entre los pueblos minimalistas del Chaco paraguayo: Una perspectiva teórica y una consideración de los cambios actuales. *Suplemento antropológico*, 30, 1/2: 7-44.
- Jenike, M.R. 2001. Nutritional ecology: diet, physical activity and body size, in *Hunter-Gatherers: an interdisciplinary perspective*, a cura di C. Panter-Brick, R. Layton & P. Rowley-Conwy, pp. 205-230. Cambridge: Cambridge University Press.
- Labelle, J. 2004. A Recipe for Connectedness: Bridging Production and Consumption with Slow Food. *Food, Culture, and Society*, 7, 2: 81-96.
- Laudan, R. 2004. Slow Food, the French Terroir Strategy, and Culinary Modernism: An Essay Review. *Food, Culture, and Society*, 7, 2: 133-149.
- Lenton, D. 2010. Política indigenista argentina: una construcción inconclusa. *Anuario Antropológico*, 35, 1: 57-97.
- Longhi, F. 2015. Magnitudes y tendencias de la desnutrición en la niñez argentina durante la primera década del siglo XXI. *Población y Salud en Mesoamérica*, 13, 1: 1-35.
- Longhi, F. 2012. Sistemas de Información Geográfica y desnutrición infantil en el Norte Grande Argentino. *Revista Latinoamericana de Población*, 10, 1: 77-101.
- Maranta, A.A. 1987. Los recursos vegetales alimenticios de la etnia matakó del Chaco centro occidental. *Parodiána*, 5: 161-237.
- Martínez, R. & A. Fernández 2006. *Modelo de análisis del impacto social y económico de la desnutrición infantil en América Latina*. Santiago de Chile: CEPAL.
- Martínez, R. & A. Fernández 2006a. Desnutrición infantil en América Latina y el Caribe. *Desafíos*, 2: 4-9.
- Menna, F. 2013. *Escuela de Saberes Indígenas*. Formoso: Fundación Gran Chaco.
- Montani, R. 2021. La gente del bosque en la era de la máquina: lo residual de una misión, in *La misión de la máquina: técnica, extractivismo y conversión en la Tierras bajas sudamericanas*, a cura di Z.A. Franceschi, L. Córdoba & N. Richard, pp. 153-169. Bologna: BUP.
- Montani, R. 2017. *El mundo de las cosas entre los Wichí del Gran Chaco: un estudio etnolingüístico*. Cochabamba: Instituto de Misionología-Illamis.
- Montani, R. 2015. Una etnolingüística oculta: notas sobre la etnografía y la lingüística Wichí de los misioneros anglicanos. *Boletín Americanista*, 65, 1: 73-94.
- Montani, R. & Z.A. Franceschi 2020. Wichí: la gente, el mundo, la palabra. *Revista del Museo de Antropología*, 13, 3: 365-378.

- Muñoz, A. 2020. Del algodón al desempleo: la población indígena de Misión Nueva Pompeya, Chaco: 1970-2016. Iztapalapa. *Revista de ciencias sociales y humanidades*, 41, 88: 197-228.
- Palmer, J. 1995. Wichí toponymy. *Hacia una nueva carta étnica del Gran Chaco*, 6: 3-63.
- Palmer, J. 2005. *La buena voluntad wichí: Una espiritualidad indígena*. Buenos Aires: Grupo de trabajo Ruta 81.
- Palmer, J. El intérprete wichí: derechos y desafíos. *Revista del Museo de Antropología*, 13, 3: 395-404.
- Peace A. 2008. Terra Madre 2006: Political Theater and Ritual Rhetoric in the Slow Food Movement. *Gastronomica*, 8, 2: 31-39.
- Scarpa, G.F. & P. Pacor 2017. ¿Por qué ya no recolectan los recolectores? Procesos de estigmatización del consume de plantas silvestres entre los indígenas chorote del Chaco salteño. *Runa*, 38, 1: 5-21.
- Schmidt, M. 2014. Bosques nativos en Salta. Entre el ordenamiento territorial y los re(des)ordenamientos posibles. *Geograficando*, 10, 2. <[www.geograficando.fahce.unlp.edu.ar/article/view/Geov10n02a05/pdf\\_126](http://www.geograficando.fahce.unlp.edu.ar/article/view/Geov10n02a05/pdf_126)>, [04/05/2022]
- Simonetti, L. 2012. The ideology of Slow Food. *Journal of European Study*, 42, 2: 168-189.
- Siniscalchi, V. 2010. Regimi di singolarità e politiche della ripetizione. *La ricerca Folklorica*, 61: 125-134.
- Siniscalchi, V. 2019. Il gusto politico nel movimento Slow Food, in *Politiche del gusto mondi comuni fra sensibilità estetiche e politiche alimentari*, a cura di A. Lorusso & G. Marrone, pp. 139-152. E/C Serie speciale, XIII.
- Suárez, M.E. 2020. Morfología botánica wichí: un estudio etnobiológico. *Revista del Museo de Antropología*, 13, 3: 419-428.
- Suárez, M.E. 2019. Medicines in the forest: wild plants in the pharmacopeia of the Wichí people of the Gran Chaco region. *Journal of Ethnopharmacology*, 231: 525-544.
- Signorelli, A. 1993. Ancora sul pragmatismo delle donne, in *Donne del Sud. Il prisma femminile sulla questione meridionale*, a cura di N. Ginatempo, pp. 67-77. Palermo: Gelka.
- Torres, G.F., Santoni M.E. & L. Romero 2007. *Los Wichí del Chaco Salteño. Ayer y hoy. Alimentación y nutrición*. Salta: Crisol Ediciones.
- Von Bremen, V. 1987. *Fuentes de caza y recolección modernas: proyectos de ayuda y desarrollo destinados a los indígenas del Gran Chaco, Argentina, Paraguay, Bolivia*, Stuttgart, Servicios de Desarrollo de las Iglesias (AG-KED).
- Wallis, C. 2016. Iguales pero diferentes: uniendo lo propio con lo ajeno el pueblo wichí en la actualidad, in *Pueblos indígenas en la Argentina: historias, culturas, lenguas y educación, tomo 4*, a cura di S. Hirsch & A. Lazzari, pp.7-50. Buenos Aires: Ministerio de Educación y Deportes de la Nación.

- Zarrilli, A.G. 2008. El oro Rojo. La Industria del Tanino en la Argentina (1890-1950).  
*Silva Lusitana*, 16, 2: 239-259.
- Wilbert, J. & K. Simoneau 1982. *Folk Literature of the Mataco Indians*. Los Angeles:  
University of California.