

Maria Șalaru, 2025
***An Anthropology of Architectural Transformation:
The Changing Fabric of a Romanian Block of Flats***
London, UCL Press

DI EMMA FONTANA*

An Anthropology of Architectural Transformation di Maria Șalaru, antropologa visuale e dell'architettura, è un dettagliato resoconto di una ricerca etnografica iniziata nel settembre 2015 nel blocco di appartamenti H2B a Piatra-Neamț, in Romania. L'autrice ricostruisce la storia dell'edificio, dalla sua costruzione nel periodo socialista fino alla vita quotidiana degli attuali residenti.

Il blocco H2B rappresenta un caso studio emblematico per comprendere gli effetti materiali e sociali dell'emigrazione di massa. Costruito nel 1974, l'edificio ha attraversato il passaggio dal socialismo al capitalismo, trasformandosi sotto la spinta di mutamenti politici, economici e infrastrutturali. A partire dagli anni '90, la Romania ha registrato il più alto tasso di emigrazione tra i paesi dell'Unione Europea, con una popolazione espatriata in costante crescita. Questo esodo ha lasciato edifici parzialmente vuoti per lunghi periodi dell'anno, generando conseguenze tangibili: mancanza di manutenzione, problemi di circolazione del calore, muffa e perdite d'acqua non rilevate. Il blocco H2B diventa così per Șalaru il luogo in cui si intrecciano perdita e assenza – di persone, di risorse, di fiducia – ma anche pratiche quotidiane di cura e manutenzione.

Il testo è composto da sette capitoli, intitolati come gli elementi strutturali che risultano problematici per gli abitanti: il rubinetto, il radiatore, la finestra, la scala, il rivestimento termico, il blocco e la stanza dell'amministrazione. La scelta di una tematizzazione spaziale dei capitoli si rivela estremamente fertile: consente di osservare come la relazione quotidiana con singoli oggetti infrastrutturali, apparentemente marginali, si articoli in una prospettiva multiscalare, o come meglio specifica l'autrice riprendendo Law (2004)¹, in una prospettiva "barocca" sul globale, che invita a "guardare in basso" verso la complessità del dettaglio (p. 14). In questo senso, il blocco H2B emerge chiaramente nel testo come un oggetto al tempo stesso globale

* e.fontana30@campus.unimib.it

1 Law, J., (2004), *And if the global were small and noncoherent? Method, complexity, and the baroque*, *Environment and Planning D: Society and Space*, 22, 1, pp. 13-26.

e situato, in cui le trasformazioni materiali rivelano le tensioni tra politiche europee, pratiche locali e condizioni socioeconomiche post-socialiste.

Il primo capitolo (*The House and the Block*) ripercorre storicamente il passaggio dalle case vernacolari ai blocchi di appartamenti, evidenziando le tensioni generate dalla sistematizzazione urbanistica degli anni '70, costellata da demolizioni nottetempo e ricostruzioni industriali. Nel secondo capitolo (*The Administration Room*), l'attenzione si concentra sulla figura di Mr. Bud, amministratore del blocco H2B. Şalaru lo descrive come un esempio di "infrastructural big man", riprendendo la categoria elaborata da Sahlins (1963)² per le società melanesiane. In un contesto post-socialista segnato dal ritiro dello Stato dalla manutenzione degli edifici, Mr. Bud incarna una via di mezzo tra Stato e mercato, assumendosi responsabilità tecniche, finanziarie e morali. Attraverso la sua rete di conoscenze personali e le sue discutibili strategie di bilancio, riesce a mantenere il blocco in buone condizioni e a rafforzare il proprio ruolo di "gospodar", termine romeno che indica il "buon gestore" della casa, qui esteso all'intero edificio (p. 86). Attraverso il parallelo con i lavori di Hyatt (1997)³ sul Regno Unito, Şalaru inquadra la situazione romena in un più vasto fenomeno di "advanced liberalism" (p. 97). È in questo contesto che il richiamo alla tragedia della Grenfell Tower del 2017 conferisce all'analisi rilevanza globale, collegando le sorti del blocco H2B alle conseguenze spesso drammatiche delle politiche di *austerity* e *outsourcing* su scala internazionale.

A partire dal terzo capitolo, l'autrice avvia un'analisi sistematica di alcuni elementi architettonici, contestualizzandone etnograficamente e storicamente le criticità. Inizia esplorando le relazioni di fiducia e sospetto legate al consumo dell'acqua e alla manutenzione delle tubature (*The Water Tap*). I guasti e le discrepanze nei contatori generano tensioni tra i residenti, mentre la sfiducia verso le istituzioni si intreccia con la nostalgia per la qualità dell'acqua del passato socialista. Nel capitolo successivo (*The Cladding*), analizza le politiche europee di riqualificazione energetica (*UE Energy Saving Policy* e *Retrofitting Funds*) e i loro effetti sulla vita quotidiana. Şalaru sottolinea come l'isolamento termico, spesso eseguito in modo indipendente e disomogeneo, abbia trasformato l'aspetto degli edifici e generato nuove forme di distinzione sociale. Il quinto capitolo (*The Radiator*) affronta la questione della distribuzione del calore e della progressiva decentralizzazione dei sistemi di riscaldamento. Le difficoltà tecniche e la disconnessione dal sistema centralizzato hanno portato a una crescente povertà energetica, con strategie individuali che spesso compromettono l'efficienza complessiva dell'edificio.

2 Sahlins, M., (1963), Poor man, rich man, big man, chief: Political types in Melanesia and Polynesia, *Comparative Studies in Society and History*, 5, 3, pp. 285-303.

3 Hyatt, S.B., (1997), Poverty in a "post-welfare" landscape, in Shore, C., Wright, S., eds., *Anthropology of policy: Perspectives on governance and power*, London, Routledge, pp. 166-198.

Nell'ultima parte del volume, l'attenzione si sposta sulle trasformazioni estetiche e spaziali dell'abitare che ridefiniscono i confini tra pubblico e privato. Il sesto capitolo (*The Staircase*) si concentra infatti sugli spazi comuni (le scale, l'ascensore e i punti di raccolta dei rifiuti) che diventano luoghi di negoziazione e di controllo sociale. Qui i confini sfumano: le sostanze private (dai rifiuti, che lasciano tracce e odori, alle decorazioni festive) invadono l'area collettiva, mentre i residenti negoziano le norme morali della comunità attraverso messaggi nelle bacheche o nelle cassette delle lettere. Infine, il settimo capitolo (*The Window*) analizza le modifiche architettoniche agli infissi e ai balconi, rivelando come le aspirazioni estetiche di modernità e status (ben rappresentate dalla popolarità delle finestre termoisolanti in PVC "termopan") siano indissolubilmente legate a esigenze pragmatiche, come il contrasto alla corrente d'aria ("current") e il risparmio energetico.

Dal punto di vista metodologico, Şalaru costruisce la sua analisi su un solido impianto teorico interdisciplinare, situandosi al crocevia tra l'antropologia dell'abitare e gli studi sulle infrastrutture. L'autrice supera deliberatamente i limiti di questi campi: il blocco H2B viene indagato non come un contenitore statico, ma come "a dynamic site of (in)constant interactions" (p. 3), "a complicated palimpsest" (p. 4) tenuto insieme da una rete di relazioni umane e non-umane (dai tubi agli amministratori, dagli inquilini ai regolamenti UE). Tutto ciò permette all'autrice di rivelare come micro-pratiche di manutenzione siano intrinsecamente connesse a macro-processi quali le politiche europee di riqualificazione energetica o il ritiro dello Stato dal welfare abitativo. In questo, l'infrastruttura, specialmente quando in crisi, si rivela "good to think with" (Larkin 2013)⁴ (p. 185), un eccellente dispositivo analitico per dissolvere dicotomie rigide e mostrare la reciproca costituzione.

In conclusione, le domande che aprono il volume trovano risposta in un'indagine etnografica che restituisce all'infrastruttura il ruolo di protagonista attiva, o meglio, di "troublesome participant" (p. 3). L'approccio di Şalaru invita a ripensare l'infrastruttura non come sfondo, ma come agente, capace di rendere visibili le tensioni tra politiche pubbliche e vissuti privati, tra degrado materiale e forme di cura.

⁴ Larkin, B., (2013), The politics and poetics of infrastructure, *Annual Review of Anthropology*, 42, 1, pp. 327-343.

Gaia Cottino, 2024
Cavallette a colazione. I cibi del futuro tra gusto e disgusto
Torino, UTET

DI ANDREA NICHETTI*

Negli ultimi anni la crescente gravità degli eventi climatici ed ecologici estremi ha messo in luce fragilità e inadeguatezze a lungo ignorate dei sistemi agroalimentari globali, facendo riemergere con forza un importante quesito: cosa mangeremo in futuro?

L'ultimo libro di Gaia Cottino, *Cavallette a colazione* (2024), prende in carico questa domanda, districandosi fra i significati storico-culturali di gusti e disgusti. Il volume è stato presentato sotto forma di intervento ai *Dialoghi dell'uomo di Pistoia* (2024) di cui riporta il simbolo anche in copertina, a sottolineare l'intento divulgativo dell'autrice, che non desidera produrre una riflessione per addetti ai lavori, quanto piuttosto inserirsi nel più ampio dibattito culturale sui *novel food*, ossia, quegli alimenti che non erano consumati in maniera significativa in Unione Europea prima del 1997.

Nel primo capitolo, *Regimi alimentari*, l'autrice racconta la propria esperienza etnografica nell'arcipelago delle isole Tonga per spiegare poi, attraverso riferimenti teorici più o meno classici, come si componga un "ordine culinario" (p. 19). Cottino opera qui una prima importante distinzione fra gusto (collettivo) e sapore (individuale), offrendo così delle coordinate più precise per esaminare i fattori che rendono certi cibi fonte di disgusto. La costruzione di un quadro teorico ampio, a partire da formulazioni anche molto diverse all'interno della disciplina, e che fanno capo soprattutto a Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas, Marvin Harris e Claude Fischler, è funzionale a sancire l'importanza di un approccio antropologico per comprendere come cambiano le abitudini alimentari.

Tema centrale del secondo capitolo *Gastronomie meticce* è infatti il cibo come realtà in divenire. L'autrice adotta qui una postura maggiormente storica per dimostrare come anche le cucine più strenuamente ricondotte a una tradizione unitaria siano state a loro volta gastronomie meticce. "Ogni epoca ha il suo cibo del futuro" (p. 45) afferma appena prima di operare un salto indietro di 500 anni, in piena conquista dell'America, quando iniziavano a comparire in Europa alcune specie vegetali esotiche provenienti dai mondi andini. I principali protagonisti sono stati due: una curiosa solana-

* a.nichetti2@campus.unimib.it

cea, chiamata *tomatl*, e uno “strano tubero” (p. 51) che portava il nome di *papa*. Entrambe queste specie, racconta Cottino, sono rimaste relegate al ruolo di piante ornamentali per circa due secoli, passando poi attraverso un lento processo di familiarizzazione sotto le spinte della fame e della sperimentazione culturale, fino a diventare il pomodoro e la patata che oggi non possono mancare sulle tavole di tutto il mondo. Ponendo le crisi climatiche e alimentari come uno dei fattori che più hanno contribuito all’adozione di questi nuovi cibi, l’autrice traccia le coordinate delle attuali crisi, che attraversano in maniera crescente i sistemi alimentari, e promuove un ampliamento degli orizzonti gastronomici nel tentativo di superare disgusti che possono celare potenziali soluzioni.

Il terzo capitolo porta infatti il titolo di *Nuovi alimenti: neofobie e neofylie*, ed è interamente dedicato alla descrizione dettagliata di quei cibi che cominciano oggi a penetrare nell’uso e nel discorso comune, tanto in Italia quanto nel resto d’Europa. Premessa fondamentale per poter trattare questo tema è, per Cottino, quel “dilemma dell’onnivoro” di cui parla anche Michael Pollan:¹ se da un lato, la possibilità di cibarsi di una vasta gamma di alimenti rende più probabile la sopravvivenza dell’essere umano, dall’altro il paradosso della scelta lo investe, rischiando di paralizzarlo nel laborioso processo di selezione fra ciò che è edibile e ciò che non lo è. I codici culturali condivisi, che offrono una prima risposta collettiva a questa necessità, si trovano in un momento di profondo spaesamento politico ed ecologico. In questo nuovo ecosistema, la tensione fra la paura e l’anelito al nuovo diventa centrale e spiega in maniera convincente la polarizzazione attorno a quelli che l’Unione Europea ha definito *novel foods*. Il capitolo si struttura poi a sua volta in tre sezioni principali, che rispecchiano i “luoghi d’origine” di questi nuovi cibi: *in acqua* (meduse ed alghe), *in terra* (insetti e cactacee) e *in laboratorio* (carne coltivata). L’autrice espleta in questo capitolo una delle principali funzioni pubbliche dell’antropologia: quella di fare cultura in maniera attiva, offrendo una *pars construens* in grado di fornire, attraverso la ricerca e l’esperienza diretta, alcune coordinate per la formulazione di quelle tassonomie emergenti per dare una forma ai cibi del futuro.

Il quarto ed ultimo capitolo può essere letto come uno spunto per bilanciare quel senso di incertezza legato al futuro che innerva il volume nella sua interezza. Attraverso un titolo emblematico come *Altrove si mangiano*, Cottino compie una fondamentale operazione di relativismo culturale, sottolineando come ciò che è un futuro gastronomico incerto e spaventoso per i paesi occidentali è la normale contemporaneità per “milioni di persone che, in Asia, Africa, Americhe e Oceania, già mangiano abitualmente alghe, meduse, insetti e cactus” (p. 111). Cosa impedisce allora a molti Europei di considerare questi alimenti buoni da pensare prima ancora che da man-

1 Pollan, M., (2013), *Il dilemma dell’onnivoro*, Milano, Adelphi.

giare? Cottino individua essenzialmente tre ragioni: la prima tassonomica, legata quindi al fatto che questi cibi hanno un carattere tendenzialmente interstiziale rispetto alle nostre griglie organizzative. La seconda morfologica, per cui gli insetti risulterebbero molto più disgustosi e alieni quando sono in forma intera rispetto all'essere sminuzzati o polverizzati. La terza motivazione sarebbe infine connessa all'eredità coloniale, che ha individuato nel cibo un potente mezzo per produrre distinzioni nei livelli di "civilizzazione"; un fattore che contribuisce a chiarire questa significativa differenza fra "The West and the Rest", ma che manca di considerare il peso di fattori socio-politici interni, come le frizioni fra le politiche economiche dell'Unione Europea e le pratiche culturali del comparto agroalimentare italiano.

Un'importante chiave di accesso al testo è la prefazione di Carlo Petrini, gastronomo italiano e fondatore dell'associazione Slow Food, sviluppatasi negli anni in un vero e proprio movimento culturale globale, e che a oggi risulta spesso capofila di molte istanze di rifiuto nei riguardi dell'agricoltura industriale e una voce fondamentale nella costruzione di alternative dal basso. La stessa Cottino sottolinea il ruolo di Slow Food nel ricordarci che "mangiare è un atto agricolo oltre che politico" (p. 11). La filosofia agroalimentare e la vocazione politica del movimento culturale fondato da Petrini, insieme ai numerosi riferimenti alle riflessioni dell'attivista Vandana Shiva, contribuiscono a posizionare il discorso del libro in maniera decisa sul versante dell'agricoltura di piccola scala e del recupero di ritmi rurali, più vicini alla "natura".

In conclusione, una lettura agile e divulgativa che permette di approcciare con grazia temi complessi come la selezione culturale del gusto e le incertezze che il cibo, in un'ottica futuribile, porta inevitabilmente con sé. Un libro che non può e non vuole essere un punto d'arrivo, ma che costituisce senz'altro un punto di partenza teorico, storico ed etnografico per indagare le forme del disgusto, le tassonomie alimentari e le rappresentazioni ecologiche nelle quali siamo (e saremo) immersi.