Michela Canepari, Alba Pessini (dir.), *Food in Postcolonial and migrant literature/La nourriture dans les littératures postcoloniales et migrantes*

Emanuela Cacchioli

Edizione digitale

URL: <http://journals.openedition.org/studifrancesi/3886>

DOI: 10.4000/studifrancesi.3886

ISSN: 2421-5856

Editore

Rosenberg & Sellier

Edizione cartacea

Data di pubblicazione: 1 décembre 2012

Paginazione: 616-617

ISSN: 0039-2944

Notizia bibliografica digitale

Emanuela Cacchioli, «Michela Canepari, Alba Pessini (dir.), *Food in Postcolonial and migrant literature/La nourriture dans les littératures postcoloniales et migrantes*», *Studi Francesi* [Online], 168 (LVI | III) | 2012, online dal 30 novembre 2015, consultato il 05 mars 2021. URL: <http://journals.openedition.org/studifrancesi/3886> ; DOI: <https://doi.org/10.4000/studifrancesi.3886>

Questo documento è stato generato automaticamente il 5 mars 2021.

Studi Francesi è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale.

Michela Canepari, Alba Pessini (dir.), *Food in Postcolonial and migrant literature/La nourriture dans les littératures postcoloniales et migrantes*

Emanuela Cacchioli

NOTIZIA

MICHELA CANEPARI, ALBA PESSINI (dir.), *Food in Postcolonial and migrant literature/La nourriture dans les littératures postcoloniales et migrantes*, Bern, Peter Lang, 2012, pp. 421.

- 1 La letteratura si caratterizza come lo specchio della storia di un popolo, delle tappe che ne hanno determinato lo sviluppo, delle influenze subite, della memoria e rappresenta bene l'esemplificazione di un processo di costruzione dell'identità. Questo vale, a maggior ragione, per un contesto peculiare come quello delle letterature postcoloniali e migranti in cui un tema diventa il filo conduttore per spiegare la contaminazione con il diverso in modo immediato e spontaneo.
- 2 Michela Canepari e Alba Pessini hanno avuto la felice intuizione di scegliere il cibo inteso come fenomeno culturale e sociale e ne hanno affrontato le diverse implicazioni. Il risultato di tale collaborazione è un volume in edizione bilingue inglese/francese in cui si alternano contributi di importanti studiosi a livello internazionale che, pur focalizzandosi sul legame intercorso tra cibo e identità, offrono al lettore un ampio spettro di analisi delle letterature francofone, anglofone, ispanofone e lusofone. Data l'eterogeneità dei punti di vista presi in considerazione e l'approccio interdisciplinare dei contributi, il volume si presta per essere apprezzato da un pubblico molto ampio e diversificato che, per completezza di informazione, può affidarsi anche alla raccolta di *abstract*, redatti sia in francese che in inglese (pp. 53-79). La varietà dei contributi e delle prospettive affrontate è sapientemente strutturata e il lettore può facilmente

orientarsi all'interno del testo. Alla presentazione di Itala VIVAN (pp. 7-18) e all'introduzione che fornisce il quadro teorico di riferimento (pp. 19-51), seguono gli interventi suddivisi in tre sezioni che declinano i diversi significati che possono essere desunti dall'ampio tema del cibo: gli studiosi, infatti, indagano nello specifico la preparazione e il consumo delle pietanze e le tipicità geografiche come elementi manifesti di una resistenza alla colonizzazione; la tradizione e il processo identitario che permettono il recupero di elementi culturali cancellati dal colonizzatore; gli ingredienti metaforici che hanno caratterizzato l'incontro tra culture, di partenza e di arrivo, in una prospettiva storica.

- 3 Per quanto concerne la letteratura francofona, troviamo il saggio *Le Nouveau Voyage aux isles de Jean-Baptiste Labat, les Antilles à boire et à manger* (pp. 121-141) in cui Elena PESSINI riflette sulla necessità, da parte dei colonizzatori europei che per primi sono giunti nelle Antille, di fondare un vocabolario che consenta di identificare le "scoperte" culinarie. Il contributo di Kathleen GYSSELS, "Man, this food is a real Afro-Dizziac!" - *le manger créole dans Pig Tails'n Breadfruit (Austin Clarke) et Plat de porc aux bananes vertes (Simone et André de Schwarz-Bart)* (pp. 195-220), mette in rilievo le differenze che intercorrono tra i due romanzi a livello di cultura del cibo e di cerimonie culinarie in un'ottica di comparatismo caraibico. Alba PESSINI, *Dany Laferrière, des saveurs d'Haïti aux saveurs du monde. Bref voyage aux frontières du goût* (pp. 221-242), al contrario, constata il duplice apporto caraibico-canadese che lo scrittore, haitiano ma esiliato in Canada, lascia trasparire nei suoi testi. L'immaginario alimentare nelle opere di Nancy Huston, le ideologie legate all'identità e alla gerarchia sociale sono i temi sviluppati da Valeria SPERTI nel suo saggio *Le festin des identités dans Ligne de failles de Nancy Huston* (pp. 243-256). Sempre legato alla letteratura canadese è l'intervento di Simona ROSSI, *De la bouche au cœur - un voyage "gastro-littéraire" dans l'histoire sociale du Québec* (pp. 305-319), che sfrutta il tema del cibo per ripercorrere la costruzione dell'identità in Québec a livello storico-culturale. Yves CHEMLA, *D'un pays (mal)digéré* (pp. 347-360) indaga, invece, l'uso metaforico del linguaggio culinario in alcuni testi della letteratura haitiana e come esso permetta di spiegare il timore di un futuro difficile e senza controllo. La funzione identitaria, fondatrice che ricopre il cibo nell'opera di Chamoiseau e la riflessione metafisica e poetica che ne deriva è il fulcro del contributo di Dominique CHANCÉ, *Patrick Chamoiseau - des nourritures substantielles aux sensations subtiles* (pp. 361-376).
- 4 Completano il volume gli interventi di: Michela CRAVERI, *Maïs, tortillas and tamales - the Reconstruction of a Myth* (pp. 105-119); Giorgio DE MARCHIS, *From Bishop Sardinha to the "mistério de ouro do vatapá"* (pp. 143-159); Cristina FIALLEGA, *Theobroma, the Food of the Gods* (pp. 161-178); Giulia DE SARLO, *Pablo de Rokha's Epopeya de las comidas y las bebidas de Chile: a Defence of Culinary Tradition at the Beginning of Globalisation* (pp. 181-193); Maria Cristina MAUCERI, *Cultural Encounters and Clashes around the Table: Food in Migrant Writing in Italy* (pp. 257-270); Brigitte LE GOUÉZ, *Nourritures terrestres, nourritures spirituelles - du subcontinent indien au Bel Paese, voyage dans les textes de Laila Wadia* (pp. 271-301); Silvia ALBERTAZZI, *Pickles and Madeleines: Food and Memory in Salman Rushdie and Marcel Proust* (pp. 321-329); Giorgia DEL VECCHIO, *The Kitchen Lost: Culinary Rituals and Taste Memories in Las cartas que no llegaron by Mauricio Rosencof* (pp. 331-345) e Michela CANEPARI, "Roast Duckling, Schezuan Style": *Zoila Ellis's Secret Recipe for Belizean Identity* (pp. 377-403) che fornisce un'analisi molto accurata della novella *Hang Seng Xiu's Cookshop* di Zoila Ellis posta a introduzione della raccolta di saggi (pp. 81-99).