

---

# Lo spagnolo nel paesaggio linguistico italiano: Genova multi-etnica

Rosana Ariolfo\*  
Università di Trieste  
Italia

## Resumen

El presente trabajo se centra en Génova, ciudad del noroeste de Italia caracterizada por la presencia estable de comunidades hispanoamericanas, en particular, provenientes de Ecuador y de Perú. A partir de un estudio basado en un corpus de fotos tomadas a restaurantes y tiendas de productos alimenticios y en algunas entrevistas suministradas a sus propietarios, este trabajo analiza la presencia en la ciudad de palabras y expresiones relacionadas con la gastronomía, así como la función que la comida ejerce en las mencionadas comunidades y en el territorio. El análisis pone en evidencia que el empleo de la lengua en el espacio urbano observado está estrechamente relacionado con las distintas modalidades de integración, además de que pone de manifiesto el proceso de reterritorialización y apropiación del espacio, una forma de marcar el terreno en donde redefinir la propia identidad.

**Palabras clave:** paisaje lingüístico, inmigración hispanoamericana, comida latinoamericana, Génova

## Abstract

*This contribution focuses on Genoa, a city in north-western Italy characterized by the stable presence of Hispanic-American communities, especially from Ecuador and Peru. Based on a study on a corpus of photos taken in restaurants and food shops and on some interviews given by their owners, this contribution analyzes the presence in the city of words and expressions related to gastronomy, as well as the function that food exercises in communities and in the territory. The analysis attests that the use of language in the urban space observed is closely related to the different ways of integration, as well as revealing the process of re-territorialization and appropriation of the space, a way to mark the terrain in which to redefine one's identity.*

**Keywords:** linguistic landscape, Hispanic-American immigration, Latin-American food, Genoa

## Riassunto

*Questo contributo si concentra su Genova, città dell'Italia nord-occidentale caratterizzata dalla presenza stabile di comunità ispano-americane, in particolare provenienti dall'Ecuador e dal Perù. Sulla base di uno studio basato su un corpus di foto scattate a ristoranti e negozi di alimentari e su alcune interviste rilasciate dai loro proprietari, questo contributo analizza la presenza nella città di parole ed espressioni legate alla gastronomia, nonché la funzione che il cibo esercita nelle predette comunità e nel territorio. L'analisi attesta che l'uso della lingua nello spazio urbano osservato è strettamente correlato alle diverse modalità di*

---

\* Investigadora de Lengua española (acreditada a Profesora titular) en el Dipartimento di Studi Umanistici de la Università degli Studi di Trieste. Correo electrónico: rariolfo@units.it

Ideas, VIII, 8 (2022), pp. 1-10

© Universidad del Salvador. Escuela de Lenguas Modernas. Instituto de Investigación en Lenguas Modernas. ISSN 2469-0899

*integrazione, oltre a rivelare il processo di re-territorializzazione e di appropriazione dello spazio, un modo per segnare il terreno dove ridefinire la propria identità.*

**Parole chiave:** *paesaggio linguistico, immigrazione ispanoamericana, cibo latinoamericano, Genova*

## **Introduzione**

Parlare dello spagnolo nel panorama linguistico italiano implica gettare uno sguardo sui movimenti migratori che hanno trasformato gli spazi urbani facendoli diventare scenari di espressione multilingue delle comunità allofone. Si tratta di nuove forme di comunicazione che non solo modificano e arricchiscono i centri urbani a maggiore concentrazione di immigrazione, ma lo ridefiniscono nel profondo.

Uno dei casi più significativi è costituito da Genova, città oggetto del presente lavoro, nella quale l'immigrazione ispanoamericana rappresenta l,8% della presenza straniera in Italia. Al capoluogo ligure si aggiungono (Istat 2018-2019) Milano, Roma, Torino e Bergamo (che ospita una ragguardevole comunità boliviana) alle quali si aggiunge il caso di La Spezia, con una nutrita presenza di domenicani.

Nonostante la crisi economica che attanaglia il Vecchio Continente, la città di Genova, ancora oggi, e al pari di Roma e Milano, continua ad attrarre l'emigrazione latino americana grazie ad un settore che non conosce crisi: la cura degli anziani. In una società che invecchia, tale settore ha costituito sin dagli anni 90 un bacino di impiego prontamente occupato dalle donne latino americane. Seguono il settore del giardinaggio, dei lavori domestici, del trasporto e dell'edilizia.

A Genova, a partire dai primi anni del 2000, a seguito della crisi economica dei paesi andini, i flussi migratori aumentarono esponenzialmente portando alla presenza tangibile delle diverse comunità nel centro storico (*Municipio Centro Est*), zona marcatamente multiculturale, attigua al porto, frequentata dai turisti delle numerose crociere che partono dalla Darsena, e nella zona del Ponente, Cornigliano, Certosa e Sampierdarena, quartieri che avevano accolto la migrazione interna negli anni 50 a seguito della loro industrializzazione. In queste due macro zone, Centro Storico e Ponente, pur non essendo le uniche, lo spagnolo campeggia nei numerosi ristoranti, negozi, piccole società di servizi dedicati ai connazionali residenti a Genova. Attività a gestione familiare che attestano un processo di re-territorializzazione e di appropriazione dello spazio. Un modo per marcare il terreno dove ridefinire la propria identità.

## **Obiettivi, metodologia e corpus**

In questa sede, dunque, si propone l'analisi del paesaggio linguistico, frutto di movimenti migratori circoscritto all'ambito gastronomico e dell'alimentazione. Nel dettaglio si cercherà di:

- a. sviscerare la relazione che si stabilisce fra la gastronomia e la conseguente ridefinizione dell'identità.
- b. analizzare la relazione fra identità e aspetti linguistici che si manifestano nell'uso del linguaggio gastronomico.

Verranno presentati gli esempi ritenuti maggiormente significativi all'interno di un corpus di foto scattate a 12 ristoranti e tavole calde (8 in centro storico, due nel Ponente e due in zona Levante). Per completare la raccolta dati, ai rispettivi proprietari sono state proposte delle interviste semi-dirette nelle quali si sono toccati temi generali come:

- il progetto migratorio e le prospettive di vita futura;

- l'identità e le abitudini alimentari;
- il ristorante (nome, menù, materie prime, ecc.);
- lingua e gruppo target privilegiato.

Due dei ristoranti sono di cucina messicana (*Mamacita's* e *Veracruz*), sei di cucina ecuadoriana (*Tempio latino*, *Take away Carmita*, *Mi lindo Ecuador*, *Guayaquil caliente*, *Carthage*, *Tierra nuestra*), tre di cucina peruviana (*Brisas peruanas*, *Así es mi Perú*, *Mi rico Perú*) e uno di cucina colombiana (*El paso*).

Le interviste sono state realizzate nei locali stessi per poter prendere nota, grazie all'osservazione diretta, degli elementi simbolici visibili all'interno dell'ambiente (bandiere, coccarde, quadri e altri oggetti decorativi) mettendo a proprio agio gli informanti, facilitandone il discorso e, soprattutto, evitando di fargli perdere del tempo prezioso per spostamenti.

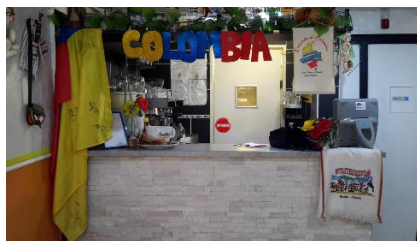
Gli intervistati erano tutti originari di un paese dell'America Latina, tranne per due casi isolati, una nata in Germania, da madre messicana e padre tedesco, e un'altra nata in Italia, da padre genovese e madre messicana. L'età degli intervistati era compresa fra i 27 e i 64 anni. La loro permanenza a Genova oscillava dai 15 ai 27 anni e l'età di arrivo oscillava dai 20 ai 47, quindi tutti in età adulta. Da qui che nelle interviste si sia data importanza al cibo e all'uso della lingua, ma soprattutto al processo migratorio. Va da sé che il passaggio da una cultura all'altra, soprattutto quando la permanenza in un paese è prolungata o è stata in qualche modo forzata (per motivi politici o economici) può rafforzare la necessità di ancoraggio alla propria cultura, di mantenere il vincolo con le proprie radici e abitudini costituendo, queste ultime, un bagaglio culturale importantissimo.

## Analisi

Dalla lettura integrale delle interviste sono emersi alcuni elementi fondamentali che offrono un'interessante chiave di interpretazione per capire in che modo la lingua e il cibo si possano interpretare come segni identitari nell'alveo del paesaggio linguistico genovese circoscritto all'ambito della gastronomia e dell'alimentazione; aspetti che, combinati tra loro, evidenziano diverse modalità di adattamento (Gugenberger 2007), che variano da storia a storia, da soggetto a soggetto, ma che riflettono il legame fra il successo o l'insuccesso del progetto migratorio (o del progetto di vita per chi emigrato non è, ma che porta dentro di sé un passato migratorio familiare), il cibo, la lingua utilizzata per promuoverlo.

Per illustrarlo brevemente ho selezionato 5 interviste nelle quali tali elementi fossero particolarmente evidenti.

### 1. *El paso*



(fig.1) *El paso*

*El Paso* è un piccolo ristorante colombiano (fig. 1), nel Medio Levante. La proprietaria, oggi quarantaseienne, arriva in Spagna a 30 e due anni dopo si stabilisce in Italia. Ci tiene a sottolineare che il suo progetto non era quello di trovare un'occupazione, bensì di completare gli studi universitari. Progetto interrotto da problemi di salute che comunque non le impediscono di dichiararsi, oggi, soddisfatta. La nostalgia per la Colombia, infatti, è attutita dall'averne ricreato un

simulacro nel ristorante stesso: «Credo che uno sta bene se sta con le persone che ama, non importa il luogo. Io mi sento super bene perché sto con le persone che amo, mio marito e le mie figlie. Mi sento bene qui a Genova».

Inizialmente impiegata come manicure, decide di aprire un ristorante (anche grazie all'aiuto della sorella che le insegna a cucinare) per dare a sé stessa e anche alle figlie, venute con lei a 13 e 15 anni, un punto di riferimento e di integrazione mantenendo viva la propria cultura di origine. Un'integrazione a triplo senso che coinvolge anche il marito italiano. Per lei, cucinare e ricreare uno spazio colombiano la fa sentire un po' a casa al punto da ipotizzare un radicamento definitivo. «Quando si emigra e si fa una vita», dice, «le radici si mettono lì, nonostante si abbiano radici anche altrove».

Dopo un avvio difficile contrassegnato da una frequentazione esclusivamente di connazionali il ristorante riesce ad attrarre pure clientela italiana che apprezza i piatti proposti che coprono varie tradizioni culinarie della Colombia: dalla *bandeja paisa*, piatto tipico di Antioquia (fig. 2), all'*arroz con pollo* tipico del Valle, al *sancocho*. L'identificazione cibo/cultura è massima: infatti, alla domanda su come reagirebbe se non potesse mangiare cibo colombiano risponde «*me quitarían media vida*» perché, anche se ama la cultura del posto dove vive e quando non è al ristorante mangia piatti italiani, non potrebbe vivere senza la sua «*comidita colombiana*».



(fig. 2) Bandeja paisa

Nel ristorante si usano entrambe le lingue (fig. 3), lo spagnolo e l'italiano, lingue che accompagnano le foto delle varie pietanze sulle pareti del locale per illustrare meglio i piatti i cui nomi o ingredienti sono a volte in traducibili in italiano, perché dei veri e propri culturemi.



(fig. 3) Menú El paso

## 2. Mi rico Perú

*Mi rico Perú* è un ristorante di cucina peruviana (fig. 4), nel centro storico, diretto da una donna di 37 anni, che vive a Genova da 16. *Rico* nelle intenzioni dei proprietari parla di ricchezza in tutti i sensi, anche naturale: flora, fauna, minerali.



(fig. 4) Mi rico Perú

Prima di partire dal Perù, su suggerimento della madre già emigrata a Genova, studia infermieristica per prepararsi ai tradizionali lavori di cura una volta giunta in Italia. A 21 anni, divorziata dal marito e lasciando la figlia di due anni in patria, inizia a lavorare come donna delle pulizie, badante, infermiera notturna in ospedale e, ormai ricongiuntasi con la figlia, infermiera personale di un professore. Dopo 12 anni decide di provare con la ristorazione insieme al suo nuovo compagno, con il quale condivide la passione per la cucina nonché l'«ausencia de nuestras comidas». Anche in questo caso l'attività significa radicamento, nonostante il fatto che «el Perù es nuestra tierra y nos hace falta», cosa che fa ipotizzare un eventuale ritorno nel post pensionamento.

Nato come un pezzetto di Perù per i peruviani a Genova, il ristorante riesce ad imporsi ad una clientela internazionale (italiani, inglesi, francesi) che costituisce il 70% dei suoi clienti. Loro stessi, dice l'intervistato, fanno colazione con i *tamales*, ma la domenica a mezzogiorno, solitamente «mangiamo italiano».

La cura con cui è fatto il menù (fig. 5) e le foto dei singoli piatti mettono in evidenza l'intenzione, dichiarata anche durante l'intervista, di far conoscere una delle più famose cucine al mondo.

CEVICHE		DE CARNE	
TIPICI DI CEVICHE		Specialità di carne	
<b>CLASSICO</b> Piatto fresco a base di filetto di anchofile marinato con salsa di avocado, cipolla rossa, coriandolo e altre erbe fresche	€ 15	<b>TAMALES</b> Fagottini di mani (carne di Llama, maiale e pollo) di patate, avocado e fagioli di fave	€ 5
<b>MISTO</b> Piatto fresco a base di filetto di anchofile, gamberi e patate. Marinate con salsa di peperoncino, cipolla rossa, coriandolo e altre erbe fresche	€ 18	<b>ANTICUO</b> Una cavalletta di cuore di maiale alla griglia, marinate in salsa di peperoncino, coriandolo e altre erbe fresche	€ 10
<b>NIKKEI</b> Piatto di salsina marinata con filetto di maiale, salsina di cipolla, peperoncino, salsa di soia, coriandolo e altre erbe fresche	€ 12	<b>PAPAS RELLENAS</b> Piatto con le patate di patate e peperoncino marinato in salsa di peperoncino, coriandolo e altre erbe fresche	€ 6
<b>ANDINO</b> Piatto di filetto di maiale marinato in salsa di peperoncino, coriandolo e altre erbe fresche	€ 15	<b>CHORIZOS</b> Fagottini di patate cuore di Llama di maiale, maiale, cipolla, coriandolo e altre erbe fresche	€ 4,5
<b>CARRELLERO</b> Ricetta che si trova in ogni ristorante di Lima	€ 15	<b>CAJITA</b> Piatto fresco a base di patate, peperoncino, coriandolo e altre erbe fresche	€ 8
ESPECIALIDADES		VEGETARIANAS	
SPECIALITÀ		Specialità vegetariane	
<b>DE PESCADO</b> Specialità di pesce		<b>VIGUETAS FRITAS A LA HUANCANA</b> Piatto con le patate fritte, fagioli di fave, peperoncino, coriandolo e altre erbe fresche	€ 5
<b>TRADITO</b> Piatto di pesce fresco fritto con patate, peperoncino, coriandolo e altre erbe fresche	€ 12	<b>PARA A LA HUANCANA</b> Piatto fresco con patate, cipolla, peperoncino, coriandolo e altre erbe fresche	€ 5
<b>PESCADO BROADSTER</b> Cajita di pesce fresco con patate, peperoncino, coriandolo e altre erbe fresche	€ 15	<b>CEVICHE VEGETARIANO</b> Salsina a base di filetto di Llama di maiale	€ 8
<b>CHIFE DE CAMARONES</b> Cajita di gamberi con patate, peperoncino, coriandolo e altre erbe fresche	€ 10		
<b>PULPO ANTICUERO</b> Piatto con il polpo con patate, peperoncino, coriandolo e altre erbe fresche	€ 12		

(fig. 5) Mi rico Perú

Nel menù, graficamente accattivante, il nome in spagnolo viene accompagnato da una dettagliata descrizione in italiano. L'interno del locale si presenta sobrio ma elegante, caratterizzato dal colore rosso e da diversi quadri con immagini della geografia peruviana e di alcuni oggetti caratteristici. L'intervista si conclude con un messaggio quasi didascalico: l'invito a tutti i peruviani che fanno ristorazione di farlo sempre con amore e professionalità, insegnando cos'è veramente la cucina peruviana in quanto ambasciatori del loro paese.

### 3. Guayaquil caliente

È una tavola calda dove si preparano piatti tipici di Guayaquil. Il gestore, quarantacinquenne, si è adattato ai classici lavori degli inizi a causa della non padronanza dell'italiano: lavascale, pulizie e cura di bambini, edilizia, cameriere in un ristorante ecuadoriano e infine, grazie ad un contratto di affitto allettante, gestore del locale.

Il nome vuole trasmettere il calore (meteorologico, ma soprattutto umano) tipico di Guayaquil e, per estensione, dell'Ecuador. La clientela è soprattutto ecuadoriana, lavoratori e lavoratrici, gente umile a cui si offre un menù completo a 7 euro (fig. 6).



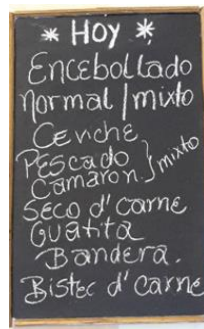
(fig. 6) Guayaquil caliente: orario e menù

Anche in questo caso il cibo è «una combinazione di tante cose: è dare amore, è capire che ti manca il tuo paese», dice l'intervistato, che si commuove e aggiunge sottovoce: «mi fa sentire male parlare di questo». Anche lui, alla domanda su come reagirebbe se non potesse più mangiare cibo ecuadoriano afferma che sarebbe semplicemente inconcepibile, anzi, una barzelletta, aggiunge ridendo. Nel locale tutto è scritto in spagnolo (fig. 7).



(fig. 7) Guayaquil caliente: i dolci

La mancanza dell'Ecuador è fortissima così come la voglia di tornarci, ma non «da uomo sconfitto». Sconsiglierebbe a chiunque di emigrare perché dopo 20 anni si sente di dire che non ne è valsa la pena. Si sente straniero in entrambi i luoghi: come nella canzone, dice, «no soy de aquí ni soy de allá». Lo umilia il fatto di non riuscire a comprare una casa, come fanno gli italiani, e considera un errore essersene andato dal proprio paese. Preferirebbe, infatti, tornarci e vivere anche modestamente con i contributi volontari versati in Ecuador, ma non da sconfitto, ripete. Il nome del piccolo locale è in spagnolo anche se non appare nessuna insegna (ciò che ci fa capire anche la sua precarietà). L'interno, molto spartano, espone foto dei piatti con le relative descrizioni in lingua spagnola. La lavagna all'esterno riporta le stesse descrizioni, scelte che attestano la volontà di rivolgersi esclusivamente a un pubblico latinoamericano (fig 8).



(fig. 8) Guayaquil caliente: menù del giorno

#### 4. Il tempio Latino

Il tempio latino è un ristorante nel Medio Ponente (fig. 9) con nome italiano e cucina di Manabí, città da dove proviene il gestore. Arrivato a 22 anni, ed attualmente trentaquattrenne, inizia come lavapiatti in un ristorante ecuadoriano per poi diventare cuoco. La madre fa la badante.



(fig.9) Il Tempio Latino

È contento del suo percorso e ribadisce che si propone esplicitamente la cucina di Manabí, che adopera più arachidi, platano, yuca, pesce, al contrario di Guayaquil dove si mangiano di più patate e pollo. Ha una clientela mista: colombiani, ecuadoriani, cileni, italiani, rumeni. Gli italiani apprezzano *el encebollado*, *el camarón*, la cotoletta di maiale con riso, i fagioli e tendono a disdegnare le zuppe. Quando non è al ristorante mangia cibo italiano preparato dalla madre. Non ha progetti di ritorno e afferma di voler potenziare la sua attività genovese.

All' interno, non particolarmente curato, campeggiano foto con scritte miste che riflettono il classico *mix code* orale di molti ispanoparlanti immigrati, con prestiti crudi contenuti in alcuni sintagmi come: «riso marisco», «zuppa marinera», «cannella en ramas» «bolon di maiale» e adattamenti morfologici, quali «patacone fritto», «salate de polpo», «bollone», «cazuela di pesacado», «marisco a la piastra», «camarone alla piastra», «ceviche e camerone», «spada a la piastra» (fig. 10). Si tratta di un fenomeno caratteristico del contatto denominato *translanguaging* (García, Wei 2014), processo dinamico attraverso il quale i parlanti multilingui utilizzano strategicamente tutte le risorse che hanno a loro disposizione per esprimersi, sebbene molto sovente questa pratica viene stigmatizzata e svalorizzata dai locali e qualche volta anche dagli stessi parlanti.



(fig.10) Il Tempio Latino: mix code

## 5. Veracruz

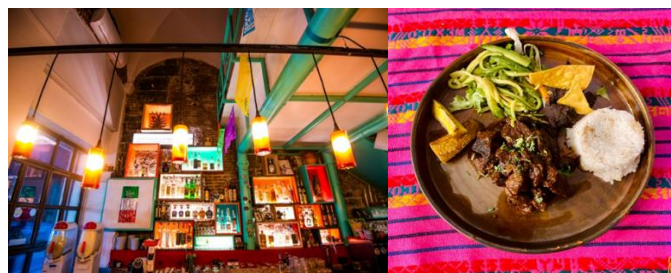
Qui ci troviamo di fronte ad una situazione diversa. L'intervistata, trentatreenne, che senza esitare dice di essere di Veracruz, è nata a Genova da mamma veracruzana e papà genovese. I genitori si conobbero negli anni 80 nel porto di Veracruz che attraeva i lavoratori dell'Ansaldo. Trasferitisi a Genova la madre apre un ristorante con un'amica in un'epoca (l'intervistata aveva 12 anni) in cui era difficile procacciarsi gli ingredienti adatti per proporre la cucina messicana e il pubblico locale era ancora poco attratto dalle offerte etniche. Dopo aver chiuso l'attività e in seguito all'arrivo di due sorelle e un fratello, tutti cresciuti e nati a Veracruz, e grazie all'apporto di una zia diplomata in un Istituto alberghiero, già cuoca in ristoranti italiani, nel 2014 si dà vita a una attività a gestione familiare.

Al ristorante Veracruz (fig. 11) si mangia il vero cibo messicano, sottolinea l'intervistata, non il TEX MEX a cui sono abituati gli italiani (*burritos, tacos, chili con carne*) e che svilisce una tradizione che, aggiunge, è patrimonio dell'UNESCO.



(fig.11) Veracruz

Il locale è curato nei minimi dettagli e i piatti sono preparati da loro seguendo rigorosamente i dettami della cucina messicana che anche se non sempre soddisfano il palato italiano, li rende estremamente orgogliosi dell'operazione (fig.12).



(fig.12) Veracruz: l'interno e il cibo



La loro clientela, soprattutto italiana, va dai 30 ai 45 anni. I messicani che vivono a Genova sono pochi, ma il ristorante ne attrae altri da fuori regione grazie al passa parola che attesta la volontà di proporre il vero cibo messicano, cotto con ingredienti italiani, ma insaporito con prodotti messicani. «In casa si mangia sia messicano che italiano» ma tiene a precisare che non potrebbe rinunciare al cibo messicano visto che, pur essendo nata in Italia, «lei è un 50 e 50». Nata, cresciuta, scolarizzata a Genova, non ha mai smesso di viaggiare in Messico. Ritiene però il Messico un paese poco sicuro, cosa che non l’ha fatta tornare nemmeno quando, conclusa la scuola superiore, i genitori glielo avevano proposto. E lamenta, inoltre, una scarsa coesione fra i pochi messicani che vivono a Genova, con cui purtroppo, è difficile riunirsi, a differenza di quanto osserva nella comunità ecuadoriana.

Il ristorante è curato nei minimi dettagli. I menù sono bilingui, con alcune parole in lingua spagnola, in quanto intraducibili, con la spiegazione in italiano: *salsa ranchera*, *chipotle*, *achiote*, alle quali si aggiungono altre ormai entrate nel lessico più usuale: *jalapeño*, *frijoles negros*, *chorizo*, *tortilla* (fig. 13).



(fig. 13) Veracruz: il menù

**Conclusioni**

Il paesaggio linguistico è uno spazio privilegiato dal quale poter osservare come i migranti mettono in atto strategie (più o meno consce) per adattarsi alla realtà in cui vivono (Gugenberger 2007), in un processo di ‘rimodellamento identitario’ continuo alla ricerca di una *confort zone*.

Nel corpus analizzato si nota uno stretto legame fra l’uso esclusivo dello spagnolo e il desiderio di ritorno al proprio paese. Naturalmente si tratta di un aspetto che non pretende di stabilire una corrispondenza rigida fra i due elementi, ma che qui si propone come possibile filtro per ricerche analoghe, fatte salve le differenze di ogni individuo intervistato.

Mi sento invece di affermare che il legame fra cibo e identità attraversa tutte le situazioni illustrate. La proliferazione di piccoli ristoranti, negozi di alimentari, *minimarket* etnici che punteggiano la città è l’espressione della persistenza degli usi e costumi che resistono all’oblio. In un processo destabilizzante come la migrazione, anche a distanza di molti anni, i riti legati al cibo hanno un potentissimo carattere identitario. Assaporare un piatto della propria terra, sentirne il profumo significa riappropriarsi di una parte di sé, gettare un ponte con la terra di origine, le persone care, i propri luoghi. Vito Teti parla di «nostalgia alimentare» (2001: 577-586), di «nostalgia dei sapori perduti» (1999: 91). La perdita dei sapori di casa può generare malessere nella vita del migrante e anche desiderio di rivivere le esperienze vissute nel luogo dove si è nati e cresciuti.

In questo senso, anche lo studio del paesaggio linguistico contribuisce ad approfondire i temi legati alla linguistica della migrazione, in quanto rivela aspetti interessantissimi relativi alla modalità di integrazione dei migranti e alla percezione degli autoctoni.

Le interviste hanno rilevato infatti un punto nodale che varrebbe la pena di approfondire la cui cartina di tornasole è costituita dalla diffidenza da parte degli autoctoni lamentata da alcuni ristoratori nei confronti della loro cucina. Sarebbe il caso di estendere lo studio alla percezione da parte della popolazione locale della presenza di lingue *altre* nello spazio urbano, al fine di capire il grado di accoglienza o rifiuto nei confronti delle culture *altre*, che non può non avere conseguenze sul processo di integrazione fra le varie comunità che condividono lo spazio urbano.

### **Riferimenti**

- García, O. & Wei, L. (2014). *Translanguaging, Language, Bilingualism and Education*. London: Palgrave Macmillan.
- Gugenberger, E. (2007). Aculturación e hibricidad lingüísticas en la migración: propuesta de un modelo teórico-analítico para la lingüística de la migración. *RILI Revista internacional de lingüística iberoamericana*, 10, 21-46.
- Teti, V. (1999). *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*. Roma: Meltemi/Gli Argonauti.
- Teti, V. (2001). Emigrazione, alimentazione, culture popolari. En P. Bevilacqua, A. De Clementi & E. Franzina (Eds.), *Storia dell'emigrazione italiana* (pp. 575-597), Roma: Donzelli.