

Una comunità mediterranea tra ricostruzioni della memoria, migrazioni e turismo sostenibile. Il caso Cetara

ANNALISA DI NUZZO

This short talk is part of the field research I have been carrying out for about a year on the community of Cetara and on the changes a peculiar type of enogastronomic tourism is bringing about in such a community. Set on the Amalfi coast, Cetara conjures up images of dripping, *alici*, fishing, tuna, salting and fish preservation. In particular, the complex relationship between the building up of a community's identity and its perceptions of the past has been studied: the connection between history and life stories and how a food product has become the symptom, symbol and synthesis of the site identity, causing its modern sanctification. In the specific case of Cetara, the reappropriation of memory and of the past is producing a sort of ethnographic map of the territory. This has been increasingly combined with the possibility of promoting heritage tourism, giving rise to integration and environmental sustainability against a background of profitable intraculturality and proud reappropriation of the cultural heritage, of which dripping represents the tip of a profound, deep-rooted continuous process.

Una breve premessa

Questo breve saggio è parte di un lavoro sul campo che sto svolgendo da circa due anni sulla comunità di Cetara e sui cambiamenti che una particolare forma di turismo enogastronomico sta portando alla stessa comunità.

Per gli antropologi culturali il turismo rappresenta il *fatto sociale totale* che, così come le migrazioni e le altre forme di spostamento umano, produce cambiamenti significativi delle culture, in particolare, nelle attuali società complesse. Cetara, incastonata nella costa che è tra le più belle del mondo (la costiera amalfitana), nell'immaginario diffuso, evoca attualmente colatura, alici, pesca, tonno, salatura e conservazione del pesce. Attraverso il lavoro sul campo è emersa la complessa relazione che la costruzione dei processi identitari di una comunità pone con la percezione del passato; il rapporto tra storia e storie di vita e soprattutto come un prodotto alimentare sia diventato sintomo, simbolo, sintesi dell'identità del sito producendone una moderna sacralizzazione insieme ad alcuni elementi del paesaggio quali la torre normanna detta *saracena* e il porto.

La memoria sociale racchiude l'identità collettiva, il *genius loci* che è frutto di un processo ininterrotto di costruzione. Nel caso di Cetara la riappropriazione della memoria e del passato sta dando vita ad una sorta di mappa etnografica del territorio; una *Parish map* che sta fornendo utili elementi per realizzare l'*Heritage tourism* o turismo esperienziale. In questo modo si producono pratiche dell'incontro e sostenibilità ambientale attraverso una proficua intraculturalità e in una solida e fiera riappropriazione del proprio patrimonio culturale di cui il prodotto *colatura* rappresenta la punta di un processo profondo, radicato, continuo.

Uno sguardo alle fonti storiche

A voler individuare i fondamenti identitari, sembra scontato partire dal toponimo: un nome, una specificità. La tradizione fa derivare il nome Cetara da *cetus* («cetaceo») favoleggiando l'approdo di una balena sul lido cetarese. Altri nel toponimo intravedono riferimenti a *cetaria* (tonnara a porta fissa) o a *cetarii* pescatori e venditori di pesce. Si tende oggi a ricondurre il toponimo a *cetarium* (stabilimento di salagione e conservazione del pesce) ma come per ogni antico toponimo le interpretazioni si moltiplicano; allora si pone la relazione con *citrus* («limone») riferendosi all'agrumicoltura praticata. Immane anche la derivazione araba *jetaràs* («accampamento»), giustificata da alcune citazioni medievali che riportano Ketara, con la k. Una ultima ipotesi sembrerebbe risalire al termine *caeditaria*, formulazione aggettivale che vale come «pertinenza al territorio della caedita», una vallata disabitata sovrastata da boschi appartenenti all'aristocrazia atranese ed amalfitana o ad enti ecclesiastici. In questa possibile interpretazione si innesta la questione della presenza saracena o addirittura della fondazione saracena di Cetara, che avrebbe segnato la sua diversità. Per la storiografia ottocentesca, questa discendenza, testimoniata da una oggettiva, forte presenza di una comunità saracena a Cetara, costituiva un segno negativo di differenza (negava il valore romantico della italianità) che definiva i cetaresi «dal carattere vendicativo e sanguinario, nelle cui vene scorre sangue saraceno, [...] molto temuti facendo un contrasto spiccatissimo colla gente pacifica che li circonda»¹.

Questa stessa diversità così viene *avvertita*, oggi, da uno degli storici locali: «La stessa evidente diversità non tanto in termini di violenza fisica ma di fisionomia tanto che, durante i viaggi in corriera che conducevano i ragazzi dei vari comuni a scuola, i cetaresi venivano chiamati saracine, i puzza alici e la piazza del paese nominata per diletto piazza sardella»².

¹ U. Moretti, *Sul golfo di Salerno-ricordi marittimi e storici*, Milazzo, Stamperie Milazzo, 1893, pp. 265-266.

² C. Montesano, *Cetara: una sponda del Mediterraneo*, Cava de'Tirreni, Tipografia Guarino e Trezza, 2005, p. 18.

Se queste sono le mescolanze nelle quali si intrecciano gli stereotipi, gli immaginari e le reali caratteristiche dell'identità cetarese in queste mescolanze si sintetizzano tutte quelle caratteristiche che ho ritrovato nella riplasmazione che la comunità sta realizzando su se stessa, a partire dalla rivendicazione in positivo di tutte le peculiarità ghetizzanti, come quello della discendenza saracena che invece starebbe a confermare la più autentica identità mediterranea in chiave multiculturale ossia come apertura verso la diversità, come pure il rivendicare in positivo la specificità dei prodotti della lavorazione delle alici in chiave di fierezza di appartenenza e di sapienza di lavorazione di un prodotto alimentare antico e unico che conserva l'autenticità di una tradizione popolare: non più puzza alici ma profumo d'antico denso e accattivante, liquido ambrato e legato al mare.

La ricerca sul campo, la ricostruzione della memoria, le migrazioni, il turismo

Oggi Cetara è conosciuto essenzialmente in costiera e in tutto il mondo come il paese della colatura delle alici e come tappa raffinata, tipica e di eccellenza del turismo enogastronomico italiano. Come è riuscito il paese a raggiungere questo traguardo? Si potrebbe rispondere, prima di tutto, per un atto deliberativo del Comune nel 2006 che ha indicato Cetara ufficialmente paese della colatura delle alici dopo molte resistenze delle opposizioni in Consiglio comunale. Ma, a voler esaminare più dettagliatamente le componenti attuali della comunità che costituiscono il *campo sociale* di riferimento, sono portatori di cultura e costruttori di memorie specialmente i pescatori intesi come armatori, i produttori della colatura e della conservazione del pescato, i ristoratori, gli amministratori comunali e soprattutto i soci dell' associazionismo locale ovvero l'associazione Amici delle alici, che appartengono a quella particolare categoria di pendolari ovvero, «mediatori di ritorno»³ che lavorano e vivono nei grandi centri in prossimità di Cetara, ma sono sempre in contatto con la comunità di appartenenza, coniugando così in prima persona innovazione e tradizione. È in questo contesto che ho individuato i singoli intervistati che mi hanno *raccontato* la vita e la memoria della comunità, il presente e il passato, le iniziative singole e quelle comuni, i provvedimenti politici e le iniziative culturali, i risvolti economici, le sfide e le difficoltà, il legame con il mare e le nuove strategie per promuovere il paese della colatura. In particolare, la testimonianza di Giuseppe (un cetarese che vive attualmente in Francia) descrive e interpreta queste forme di multiculturalismo mediterraneo: «Io sono cetarese innanzitutto quindi la mia patria è Cetara, quando sono a Cetara mi sen-

³ Su i mediatori di ritorno vedi G. L. Bravo, *La complessità della tradizione. Festa, museo e ricerca antropologica*, Milano, Franco Angeli, 2005.

to rinascere, la mia cultura è doppia sia francese che italiana, più che cultura sono di espressione francese e di espressione italiana»⁴. Parla delle sue diverse vite, quando era a Nemours in Algeria in cui coesistevano armonicamente le comunità arabe, quelle ebrae, quelle cattoliche italiane. Tra l'altro, mi viene raccontato che una parte di Cetara viene chiamata *casbana*, in relazione alla Casbah di Algeri, che molti sono i francesismi e le inflessioni arabe nel dialetto cetarese e, infine, che in molte famiglie si parla una sorta di doppia lingua francese e cetarese.

Vite proficuamente sospese, dunque, ed è proprio da questa sospensione che vorrei partire. Durante la seconda metà dell'Ottocento e per gran parte del Novecento i cetaresi sono stati protagonisti di una ininterrotta migrazione e di una specifica interpretazione delle modalità dei processi migratori legati ovviamente anche al tipo di lavoro e di relazione con l'elemento primo che costituisce il loro orizzonte di vita, ovvero il mare. Giovanni Galano è uno degli armatori cetaresi che da cinquant'anni va per mare e così mi racconta della sua vicenda familiare e degli spostamenti che a partire dagli inizi del Novecento hanno caratterizzato la sua famiglia: «Dobbiamo andare alla fine degli anni Venti, anni Trenta che da Cetara emigravano in Algeria, in Marocco, sempre per la pesca però, sempre la pesca. Algeria e Marocco, perché erano zone pescose. Partivano con i bastimenti a vela. Maggiormente facevano la stagione e poi ritornavano e facevano tanti di quei *terzigni* (tipico contenitore per la colatura) sotto sale e il benedetto GARUM, salatura. Ci sono stati altri che si sono soffermati. Io avevo un fratello di mio padre, uno zio, che lì in Algeria aveva fondato un cantiere navale che costruiva barche. Si era fermato lì facendo queste barche a vela, poi si è sposato, è rimasto lì e i figli sono nati tutti in Algeria, però purtroppo cosa è successo? Che nel '62 c'è stato tutto questo movimento di marocchini, hanno iniziato a tirare fuori questi italiani e francesi. Allora essendo tutti nel settore della pesca, diciamo, loro sono ritornati indietro nella costa sud francese dove è bagnata dal Mediterraneo tra Sète, porto Saint Louis, Marsiglia, Nizza, ecc.. È questa è la storia di tutti questi cetaresi che sono emigrati tra Algeria e Marocco».

Parla con calma, lasciandosi trasportare dalla forza dei suoi ricordi cercando di riannodare le tante storie in una storia. Quella dei continui approdi degli arrivi e delle partenze, dei luoghi diversi del Mediterraneo dei periodi trascorsi dentro e fuori Cetara in una continua linea di confine fatta di stabilità e di necessità di ripartire. Così ricorda la sua attività di pesca in Liguria e mi parla di Loano dove è rimasto per circa quindici anni insieme a tutto il gruppo di circa quindici persone partito da Cetara. «Si veniva di inverno e si andava lì d'estate. Si andava via ogni anno a fine Febbraio e si navigava. Si ritornava poi dai primi di Novembre a metà Novembre. Le stagioni erano tranquille, ottime, le 700-800

⁴ Questo brano e i successivi, presenti nel articolo, sono tratti dalle interviste relativi alla ricerca da me condotta a Cetara.

mila lire... come succedeva la stagione. Allora erano soldi, io mi sono sposato nel '70 e guadagnai 830 mila lire, feci il matrimonio».

Ma il rapporto più significativo è con il nord Africa e caratterizza da sempre la vita e l'identità di Cetara, simbolicamente e concretamente. Ci sono famiglie vissute a cavallo delle due e in molti casi, delle tre sponde del Mediterraneo, come mi dice Francesco Pappalardo. Nato nel '49 è tra i fondatori di quella associazione Amici delle alici che ha cambiato in dieci anni il paese, amministratore del comune, mi parla di suo padre che resta ventotto anni in Algeria: «La colatura era una cosa di papà. Papà a sedici anni è stato già là, è stato ventotto anni in Algeria. Avevo una sua carta d'identità su cui era scritto salatore non proprio pescatore. Veniva qui soprattutto d'inverno per un mese, due mesi e poi ritornava là. Quando io sono nato lui non c'era. Mi ha conosciuto quando avevo un anno. [...] Mio nonno era diventato francese e tra questo vai e vieni aveva fatto le scuole in Francia e votava per De Gaulle».

Un'infanzia e una giovinezza in cui, come in altri racconti familiari, i ruoli genitoriali declinano l'ennesimo modo di interpretare il matricentrismo mediterraneo. Le donne cetaresi sono ritenute proverbialmente forti, violente e naturalmente diremmo oggi direttive ma, probabilmente, anaffettive verso i loro figli donne, madri/padri. Un paese che vive così perché se il capo famiglia va fuori, la gestione della famiglia, della cura, dell'educazione era tutta lasciata alle donne. Sono tutti sintomi, forse, di *transmigrazioni ante litteram*, che si sono realizzate nel Mediterraneo e in particolare per Cetara, proprio attraverso le rotte che si sono definite, gli incontri economici che si sono sedimentati, i complessi sistemi familiari che si sono realizzati, rendendo ancora una volta necessario il legame speculativo tra antropologia e storia.

Ma, coloro i quali interpretano al meglio il patrimonio culturale come capitale sociale della comunità⁵, sono i produttori e i ristoratori. Per loro la colatura diventa un vero patrimonio immateriale da salvaguardare e preservare nella sua tradizionale autenticità, qualcosa che – così come sostiene l'UNESCO – le comunità, i gruppi e, in alcuni casi, gli individui riconoscono come facenti parte del loro patrimonio culturale. Le parole di uno dei produttori rimasto a Cetara chiarisce il profondo legame con la colatura: «abbiamo preferito fare il nostro mestiere che è la colatura delle alici e così adesso facciamo solo la colatura. In piccole quantità però lo facciamo come facevano i nostri nonni. Il nostro prodotto lo vendiamo prettamente nei nostri magazzini, qualcosa va in Giappone ma stiamo parlando di 150-200 bottiglie l'anno, ma bottiglie di 100 cl la bottiglietta e più di quello non possiamo fare, a seconda pure della pescata. [...] Allora, negli

⁵ P. Palenzuela, *L'appropriazione etnica del paesaggio culturale*, relazione seminario su *Turismo sostenibile*, Università di Salerno, cattedra di Antropologia culturale, dicembre 2010, testo provvisorio.

anni Cinquanta-Sessanta in paese chi faceva la colatura lo regalava, cioè chi lo faceva regalava la bottigliina a chi non lo faceva per fare le viglie delle feste: vigilia dell'Immacolata, Natale, Capodanno. [...] La colatura buona, vede questa qua, [mi mostra una preziosa ampolla] questa ha un anno, il colore è ambrato e non deve fare mai il sale sotto. Se era solo salamoia vedevi che il sale si appoggiava tutto quanto sotto, questo non l'ha fatto. Io mando una piccola parte, un 150-200 bottiglie a New York, c'è un magazzino particolare che vende prodotti particolari e a me fa piacere. E in questo negozio va a spendere Nicole Kidman che ci ha scritto e dice che lei fa i migliori pranzi per i suoi amici con la colatura di alici. E questo ti fa... a migliaia di chilometri sentire fiero per queste cose».

Parla con trasporto come se la colatura fosse qualcosa che è parte di se stesso che gli procura emozioni forti; così continua: «No, no. Io quando arriva il pesce sono come un drogato, cioè io mi vedo il pesce già lavorato, già messa nel piatto la colatura, come viene, come non viene, il vento... Immagini poi il periodo che va da Febbraio-Marzo che c'è la tramontana, succede che si secca e ne ricavi di meno. Quando c'è tramontana secca viene meno e devi sperare. Quando è umido è di più. Poi io ho un pallino, ogni giorno dove sta stagionando mi vado a prendere la temperatura del mattino e della sera per gli sbalzi di temperatura». Ed infine ritorna ancora il tema della puzza del pesce: «Immagina il salato quando va sulle mani rimane. Anch'io quando vado a casa anche mia moglie dice «oggi che hai fatto il salato?» Oggi abbiamo incassato diamanti e la puzza dei diamanti è quella là. Mio padre diceva a mia mamma "ca 'à puzz' t port e' sold", con la puzza tu mangi».

Sono i ristoratori, poi, quelli che hanno concretamente reso Cetara polo della nuova eno-etnogastronomia ed hanno reso possibile la concreta rivitalizzazione della cultura cetarese. Negli anni Ottanta a Cetara non esisteva una ristorazione vera e propria. Bisognava andare ad Amalfi, Minori. Il primo ristorante è stato aperto nel '94, perché i ristoratori hanno intuito che la gente andava a Cetara perché è un paese di pescatori, e che «alici e la colatura di alici salate era quello che faceva parte del quotidiano». Mi definisce, con chiarezza estrema, il percorso del successo della operazione Gennaro, il proprietario di uno dei ristoranti di Cetara, che ha studiato all'istituto alberghiero ad Amalfi e che è voluto rimanere caparbiamente a Cetara.

«A casa si respirava il profumo delle alici... io la prima volta che da piccolo ho sentito *Alice nel paese delle meraviglie*, io ho pensato che il paese era Cetara. Giuro! Perché si parlava sempre di alici poi ho capito che non lo era. Per cui abbiamo deciso che le alici dovevano essere il nostro biglietto da visita ed è stato all'inizio terribile, perché la gente non era preparata [...]. Quando noi gli abbiamo detto, guardate abbiamo delle barche che pescano per noi e in più abbiamo le alici, le prepariamo in questa maniera, le prepariamo come si preparano a casa. Lì abbiamo aggiustato un po' il tiro, le abbiamo rese meno grasse, più delicate, le abbiamo trasformate, lavorate, cercato di dare una veste più addolcita. [...] Servite con un olio straordinario, un olio buono con del pane caldo non diventa

più una acciuga salata, ma noi diciamo il prosciutto di Cetara. È diventato così, il nostro prosciutto». Nelle parole di Gennaro c'è in sintesi tutta la cultura alimentare mediterranea: pesce azzurro, olio, pane, ma anche le logiche autentiche del piacere dell'incontro con l'altro che oggi è anche e soprattutto incontro turistico. Un incontro che deve evocare vissuti e garantire autenticità al viaggiatore contemporaneo in cerca di emozioni antiche⁶. Gennaro continua a parlare mettendo in luce la sua capacità inconsapevolmente etnologica: «Per capire perché sono successe queste cose, abbiamo scoperto che questo interessava alla gente, che la gente aveva anche bisogno di provare delle cose perché la cosa strana, tantissima gente della costiera amalfitana anche i salernitani, non conoscevano Cetara. Ma gli amalfitani o quelli di Maiori non conoscevano giù Cetara, non c'era questa comunione fra di loro. Moltissime persone, moltissimi ristoratori hanno scoperto Cetara grazie a noi. Quindi questo per dire che c'era anche un ostruzionismo da un punto di vista culinario e culturale. Cetara era un paese che viveva sugli odori e sugli umori del pesce. Io abitavo in un cortile, un luogo dove tutti erano pescatori, a parte un signore che era contadino, quindi quando arrivava mio padre e gli altri, gli orari erano più o meno quelli, c'era sempre una brace fuori a prima mattina perché si portavano a casa le sarde, le alici e quindi tutti i pescatori al rientro, facevano arrostitire dalle mogli il pesce, mangiavano e dopo andavano a dormire. Oggi, se si apre una rivista che parla della costiera amalfitana, noi di Cetara siamo un polo gastronomico. [...] C'è un nucleo riconosciuto dalla comunità dei gastronomi, di chi gira, di chi dice a Cetara si fa buona cucina. Quindi c'è stata questa evoluzione, ma questo anche all'estero».

Alla mia domanda se è stata solo la forza del passaparola di alcuni incontri a definire l'immagine all'estero, mi ribadisce con forza: «Assolutamente sì. Questa è stata la fortuna. Hanno provato la colatura ed è scattata una scintilla come se conoscessero da sempre un prodotto che l'avevano là a portata di mano, però non conoscevano che cosa era, e non immaginavano che potevano esistere. Andare in un posto è vivere secondo le tradizioni del posto. Diciamo un paese hotel». Esiste infatti un progetto a Cetara che è «il Ruderer hotel», si stanno ristrutturando i vari ruderi che esistevano in costiera, utilizzando tecniche moderne per cui gli ospiti possono decidere di passare un weekend tra Cetara, Ravello, vivendo in questi posti alla maniera dei pescatori, per praticare, poi, esperienze di *pesca turismo*.

Gennaro si è fatto carico di raccogliere, inoltre, parte della tradizione orale che riguardava le ricette e la cucina cetarese, del *così si fa e così si è sempre fatto*, che è il punto di forza della cultura popolare che poi è diventata cultura della ristorazione. È un passaggio di testimone tra una mentalità e l'altra, il patrimonio

⁶ Sul turismo emozionale vedi R. Amirou, *Immaginaire touristique et sociabilités du voyage*, Paris, Presses Universitaires de France, 1995.

che si attualizza, la tradizione che si riplasma. Gennaro così come tutti gli altri, così come lo stesso sindaco sono tutti membri dell'associazione Amici delle alici che è il filo che lega tutti i protagonisti della vicenda.

L'associazione, è il punto di coagulo, come mi racconta il presidente Pietro Pesce, e rappresenta la sintesi degli elementi riscontrati nella costruzione della identità cetarese. Questa associazione mette insieme i produttori della colatura, i ristoratori, i pescatori e i semplici amanti del prodotto. È un'associazione che mira a difendere innanzitutto la colatura perché stava sparendo. Il giovane presidente è anche da un punto di vista anagrafico il punto d'incontro tra vecchio e nuovo. Nato negli anni Settanta (pendolare e mediatore di ritorno), ha studiato ed è laureato (lavora a Salerno), nipote di pescatori assume una mentalità imprenditoriale legata all'industria ecocompatibile, si relaziona agli adulti e scopre la tradizione e ciò che la rende identità. La colatura è il volano per tutto, totem di una ritrovata etnicità che spazza via ogni antico stereotipo. La sua mentalità, insieme al gruppo dei fondatori, lo porta a collegarsi con il globale, con il fenomeno della ristorazione e della diffusione dei prodotti tipici delle culture alimentari tradizionali, si susseguono incontri nazionali ma anche internazionali; Francia ma soprattutto Giappone. Soprattutto il Giappone apre alla possibilità di una comparazione in termini di conservazione di pesce crudo, di scambi di informazioni e di delegazioni che si confrontano tra locale e globale. La Cetara che la comunità sta realizzando è, dunque, fatta di sinergie che si condensano intorno ad un *totem* come la colatura. Questa mette d'accordo: le istituzioni pubbliche (nell'utilizzare finanziamenti europei e nazionali per restaurare la torre normanna, gemellare città europee e non); l'associazionismo, che riesce ad ottenere un marchio di qualità del prodotto colatura ed entrare nel grande circuito della promozione nazionale e internazionale; i produttori, che si sentono proiettati in una nuova e soddisfacente realtà lavorativa, fatta di amore per la tradizione, di gratificazione; i ristoratori che lavorano sul gusto, la gradibilità e l'accoglienza, ed infine il resto della comunità che sta liberandosi delle antiche resistenze ad accogliere l'estraneo e sta lentamente diventando un paese hotel. I pescatori, infine, continuano a solcare il Mediterraneo e forse saranno disposti a ripensare a nuovi modi per salvare la pesca da una crisi che sembra inarrestabile, magari accogliendo sulle loro barche visitatori che vivranno con loro l'esperienza della pesca in tutti i suoi aspetti non come folklore, ma come confronto di esperienze di vita che è quello che spinge ogni essere umano ad aprirsi all'alterità.

Esperienze di vita in cui la cultura del mare manterrà la sua connotazione atavica fatta di racconti ed eventi straordinari come quando mi viene detto da diversi pescatori, uomini di mare, che il motivo imperscrutabile dell'attuale poca pescosità del mare è dovuto ad una catastrofe naturale: il terremoto del 1980, che ha prodotto un'immediata fuga delle alici. Racconti di marinai e di pescatori fatti di fascino e mistero che sono il sintomo degli aspetti metastorici delle culture che a Cetara emblematicamente si condensano.

Bibliografia essenziale

- Amirou R., *Immaginaire touristique et sociabilités du voyage*, Paris, Presses Universitaires de France, 1995.
- Bonato L. (a cura di), *Portatori di cultura costruttori di memorie*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2009.
- Bravo G.L., Tucci R., *I beni culturali demotnoantropologici*, Roma, Carocci, 2006.
- Bravo G.L., *La complessità della tradizione. Festa, museo e ricerca antropologica*, Milano, Franco Angeli, 2005.
- Butler R.W., *The concept of a Tourism Area Cycle of Evolution: Implications for Management of Resources*, «The Canadian Geographer», 24 (1), 1980, pp. 5-12.
- Caponio T., Colombo A. (a cura di), *Migrazioni globali, integrazioni locali*, Bologna, il Mulino, 2005.
- Castles S., Miller M.J., *The age of migration: International Population Movements in The Modern World*, New York, Guilford Press, 1993.
- Clifford J., Marcus G., *Introduzione: verità parziali in Scrivere la culture. Poetiche e politiche in etnografia*, Roma, Meltemi 2001, pp.25-58.
- Ferrarotti F., *L'Italia tra storia e memoria. Appartenenza e identità*, Roma, Donzelli, 1997.
- Giddens A., *Le conseguenze della modernità*, Bologna, il Mulino, 1994.
- Hannerz U., *La complessità culturale. Studi sulla organizzazione sociale del significato*, Bologna, il Mulino, 1996.
- Le Goff J., Nora P. (a cura di), *Fare storia. Temi e metodi della nuova storiografia*, Torino, Einaudi, 1981.
- Jedlowski P., *Memoria, mutamento sociale, modernità*, in A. L. Tota (a cura di), *La memoria contesa. Studi sulla comunicazione sociale del passato*, Milano, 2001, pp.43-85.
- Leed Eric J., *La mente del viaggiatore. Dall'odissea a turismo globale*, Bologna, il Mulino, 1991.
- Lombardi Satriani L.M., Meligrana M., *Un villaggio della memoria. L'emigrazione, il folklore, il turismo, la mafia, la religione e la donna in Calabria*, Roma, Gangemi, 1997.
- Lozato-Giotart J.P., *Geografia del turismo. Dallo spazio visitato allo spazio consumato*, Milano, Franco Angeli, 1999.
- Matvejevic P., *Il Mediterraneo e l'Europa*, Milano, Garzanti, 1998.
- Onfray M., *Filosofia del viaggio. Poetica della geografia*, Milano, Ponte alle grazie, 2010.
- Sassen S., *Globalizzati e scontenti*, Milano, il Saggiatore, 2002.
- Savelli A., *Sociologia del turismo*, Milano, Franco Angeli, 2005.
- Scafoglio D., Di Nuzzo A., *Associazionismo e turismo a Napoli*, in Aa. Vv., *Quaderni del Dipartimento di Scienze dell'Educazione*, Università degli Studi di Salerno, Lecce, Pensa editore, 2007, pp. 179-194.
- Scafoglio D., Di Nuzzo A., *Mutamento culturale e sviluppo turistico a Napoli*, in *Quaderni del Dipartimento di Scienze dell'Educazione*, Università degli Studi di Salerno, Lecce, Pensa editore, 2007, pp.139-179.
- Simonica A., *Antropologia del turismo. Strategie di ricerca e contesti etnografici*, Roma, La nuova Italia scientifica, 1997.
- Simonica A., *Turismo e società complesse*, Roma, Meltemi, 2004.
- Simonica A., *Viaggi e Comunità, prospettive antropologiche*, Roma, Meltemi, 2006.
- Viazzo P.P., *Introduzione all'antropologia storica*, Bari, Laterza, 2000.
- Zerubavel E., *Mappe del tempo. Memoria collettiva e costruzione sociale del passato*, Bologna, Il Mulino, 2005.