

AISRe

Torino, 15-17 settembre 2011

Migrazioni e diversificazione dei servizi: il caso della macellazione rituale (halal) a Torino

Laura Priore¹

"laura priore" <priore.laura@gmail.com>;

Bozza provvisoria da non citare

Abstract

La ricerca parte dall'analisi del ruolo che il cibo assume nell'interazione tra immigrati e società ospiti, in funzione del significato simbolico, identitario e religioso che gli si può attribuire. Si indagheranno poi i meccanismi con cui un particolare tipo di prodotto, la carne halal, si inserisce nel tessuto commerciale delle società europee, in quanto bene con una forte valenza religiosa e identitaria per le comunità immigrate di religione islamica. L'analisi si sviluppa lungo tutto il ciclo di vita del prodotto, dalla produzione (la macellazione rituale) alla commercializzazione. In particolare rispetto alle modalità di commercializzazione ci si concentra sulle criticità che emergono quando essa esce dai circuiti etnici delle macellerie islamiche per inserirsi nelle catene della grande distribuzione (ex. Coop in Italia, fast-food Quick in Francia).

Infatti anche se la macellazione rituale ha già trovato, almeno da un punto di vista formale, una qualche legittimità nell'eccezione normativa alle regolamentazione comunitaria e di molti stati membri rispetto alla obbligatorietà di stordimento precedente la macellazione, restano numerosi vuoti da parte delle istituzioni per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto.

¹ Laura Priore è assegnista di ricerca presso il Dipartimento di Politiche Pubbliche e Scelte Collettive-POLIS su un Progetto FIDR (Forum Internazionale Democrazia & Religioni –FIDR) Centro interdipartimentale nato dalla collaborazione dei Dipartimenti di Scienze giuridiche e economiche “A. Galante Garrone”, Dipartimento Polis e Studi Umanistici e delle Facoltà di: Giurisprudenza, Scienze politiche e Lettere e Filosofia dell'Università del Piemonte Orientale.

Si esploreranno gli aspetti più significativi che hanno portato all'affermazione di quello che rappresenta uno dei principali settori di attività imprenditoriale della popolazione immigrata nelle città europee, con particolare riferimento alla città di Torino: le macellerie islamiche. Si presenteranno in particolare le modalità di inserimento delle macellerie islamiche nel tessuto urbano della città, le caratteristiche della domanda e dell'offerta, soprattutto in riferimento al recente fenomeno di commercializzazione della carne halal nelle catene della grande distribuzione.

Il consumo di carne halal rappresenta un elemento di differenziazione tra gruppi etnici immigrati e società di accoglienza, e l'analisi delle dinamiche e interazioni tra soggetti che ne hanno regolamentato produzione e commercializzazione in Europa risulta un utile strumento per approfondire il tema del conflitto legato al pluralismo religioso e all'integrazione e le possibili strategie da mettere in campo per affrontarlo.

La ricerca si propone di offrire inoltre alcuni esempi, legati al tema della carne halal, tratti da diversi paesi Europei, per comprendere quali possano essere gli elementi che rendono conflittuale e problematico un elemento culturale che sembrerebbe altrimenti accettato e per indagare quali siano le soluzioni trovate per ricomporre i diversi interessi in gioco.

INDICE

0. Premessa

1. Migrazioni, pluralismo etnico e religioso: integrazione e identità.

1.1 Un quadro teorico di riferimento

1.2. Integrazione, tolleranza e pluralismo religioso

1.3. L'alimentazione

1.3.1. Cibo, migranti, identità

1.3.2. Precetti alimentari e libertà religiosa

2. L'Islam in Europa

3. La carne halal: da precetto religioso a prodotto di mercato

3.1. Il concetto di halal nella religione islamica

3.2. La macellazione halal: l'assenza di stordimento preventivo

3.3. La macellazione rituale: il rito nel contesto urbano europeo

3.3.1. La festività di Id al kebir

3.3.2. Id al kebir a Bologna

3.3.3. Id al Kebir in Fancia

3.4. La regolamentazione della macellazione rituale in Europa e negli Stati membri

3.4.1. La disciplina Comunitaria

3.4.2. Le normative nazionali

3.5. La produzione di carne halal nei paesi europei

3.6. Il mercato della carne halal

3.6.1. La domanda

3.6.2. L'offerta

3.6.3. Certificazione e etichettatura

3.6.4. Gli attori e gli interessi in gioco

4. L'immigrazione e la trasformazione degli spazi urbani: le macellerie islamiche a Torino

4.1. Il tessuto urbano

4.2. L'imprenditoria straniera a Torino e provincia

4.3. Offerta

4.4. Domanda

5 Osservazioni conclusive

Riferimenti bibliografici

0. Premessa

Questo lavoro fa parte di una ricerca più ampia ², che si propone di analizzare le questioni inerenti i conflitti etnico-religiosi presenti nelle democrazie e negli ordinamenti giuridici, specialmente dell'area euro mediterranea.

Il problema studiato è quello della macellazione rituale (halal), nei suoi aspetti normativi, economici, sociali, etici ed in particolare in riferimento alle relazioni interetniche ed interreligiose.

Il consumo di carne halal da parte degli immigrati coinvolge numerose questioni teoriche, rispetto a tre temi principali: il multiculturalismo e la diversità, la libertà religiosa e la sua tutela all'interno di società sempre più laiche o secolarizzate, le trasformazioni determinate dalla presenza degli immigrati nel tessuto urbano.

Il tema prescelto è interessante perché, nel contesto delle relazioni interetniche ed interreligiose tra comunità locali e comunità islamiche, presenta alcune caratteristiche peculiari:

(i) è un fenomeno poco visibile, nel senso che la macellazione avviene comunque in luoghi protetti e generalmente “non pubblici”, a differenza, appunto del “sacrificio”, che è per definizione un evento pubblico. Si noti che i problemi, e gli eventuali conflitti che ne possono derivare, hanno in questa radice, il sacrificio, la loro origine. Quanto più lontana è percepita la radice “sacrificale” della macellazione, tanto minori i problemi saranno e più facile la risoluzione dei conflitti.

(ii) solleva problemi di principio, quali la libertà religiosa, la tutela del benessere degli animali, ma in maniera non drammatica e poco radicalizzabile (gli animali vengono comunque uccisi anche nella macellazione con stordimento, le loro condizione di allevamento sono comunque spesso brutali, le regole alimentari e in particolare quelle relative alla macellazione sono precetti non espressamente indicati nelle sacre scritture ma derivate da una loro interpretazione e pertanto soggetti, soprattutto per quanto riguarda la comunità islamica, a opinioni caratterizzate da diversi livelli di rigidità);

(iii) solleva problemi di tipo etico e di aderenza alle tradizioni;

(iv) può rappresentare un caso tipico oggetto di negoziazione e regolamentazione contrattata

² La ricerca, diretta dal Prof. Alberto Cassone, si svolge presso il Dipartimento POLIS dell'Università del Piemonte Orientale A. Avogadro, nell'ambito della collaborazione con il FIDR (Forum Internazionale Democrazia & Religioni – Centro interdipartimentale, nato dalla collaborazione dei Dipartimenti di Scienze giuridiche e economiche “A. Galante Garrone”, Dipartimento Polis e Dipartimento di Studi Umanistici e delle Facoltà di: Giurisprudenza, Scienze politiche e Lettere e Filosofia).

L'assegno di ricerca che ha garantito il presente lavoro è Nuove presenze religiose in Italia un percorso di integrazione. Questioni di teoria e studi applicati con approccio di Political Economy

Il collegamento con il tema generale del Convegno AISRe 2011 (Il ruolo della città nell'economia della conoscenza) avviene attraverso diversi canali:

- (i) la città (storicamente luogo dove non si producono beni di sopravvivenza – cibo – ma piuttosto si scambiano con altri beni e servizi, è per definizione la piazza del mercato e di conseguenza luogo dove si incontrano soggetti eterogenei, cioè dove si incontrano l'urbano e il villano, con le associate caratteristiche di tolleranza/ intolleranza, e di apertura/chiusura. Nella società post industriale la città produce soprattutto informazioni e conoscenza, compresa quella che riguarda le relazioni interpersonali.
- (ii) I fenomeni migratori che hanno interessato anche l'Italia con flussi eterogenei, rispetto alla popolazione locale, dal punto di vista etnico, religioso, culturale hanno creato le testimonianze fisiche della diversità, non solo con riferimento alle persone, ma anche alle infrastrutture tipiche della vita cittadina (commerciale, religiosa, culturale ecc.). Ne sono esempio i luoghi di ristorazione (ristoranti etnici e altri esercizi specializzati, ades.spacci di kebab); luoghi di culto (moschee , minareti..); luoghi ricreativi (bagni turchi, hammam, ritrovi per ascoltare musica), luoghi commerciali (macellerie halal, bazar di cibi e spezie, negozi di abbigliamento specializzati in vesti fortemente connotate dal punto di vista etnico-religioso, come burqua); altri esercizi per la fornitura di servizi (parrucchieri; negozi di video audio, phone center), ecc.
- (iii) Le *testimonianze* fisiche presenti nel tessuto infrastrutturale della città si manifestano in maniera coerente con il modello generale di rapporti interetnici o interreligiosi : la prevalenza del modello di segregazione darà origine a testimonianze concentrate anche sul territorio, la prevalenza del modello di integrazione, o di assimilazione, darà origine a testimonianze diffuse sul territorio. I due fenomeni, concentrazione o diffusione, possono avere motivazioni e caratteristiche che fanno riferimento sia alla comunità ospitante (rifiuto ovvero accettazione), sia alla comunità migrante (disponibilità alla assimilazione ovvero tutela della identità e diversità).
- (iv) I modelli territoriali delle *testimonianze* di diversità etnica o religiosa nel tessuto urbano possono essere ordinati anche secondo un processo temporale, che vede all'inizio una concentrazione sul territorio, o comunque un insediamento originario, per poi evolvere, alternativamente, verso forme di diffusione meno eterogenea ovvero verso forme di ulteriore specializzazione. Non è infrequente la trasformazione completa di *testimonianza* abbandonate da una comunità ed occupate da una altra di successiva immigrazione, o addirittura da una comunità di “indigeni” con caratteristiche specifiche.

La storia delle città americane offre innumerevoli esempi di questo fenomeno.

- (v) L'evoluzione territoriale, oltre che un sentiero temporale, ne segue anche uno economico, da un lato perché l'esposizione della diversità la rende meno tale, dall'altro la caratteristica associata ad un modello di testimonianze diffuse è un consumo superiore, in quanto amplia le opportunità delle scelte e garantisce maggiore varietà.

1. Migrazioni, pluralismo etnico e religioso: integrazione e identità.

1.1 Un quadro teorico di riferimento

Una letteratura sempre più vasta è disponibile sulle forme che l'inserimento dei migranti nelle comunità ospitanti può assumere³.

In particolare, recentemente, stimolato da un intervento del premier del Regno Unito David Cameron alla conferenza sulla sicurezza di Monaco (5 febbraio 2011) si è riaperto un dibattito sia teorico che riferito alle politiche pubbliche, sul multiculturalismo, definito da Cameron “a failure”⁴. Parole simili aveva usato la Cancelliera tedesca Angela Merkel (17 ottobre 2010): l'approccio 'Multikulti (multiculturale) del «Viviamo fianco a fianco e ne siamo felici» è fallito - ha dichiarato la Merkel - «È completamente fallito»⁵.

In presenza di eterogeneità nei comportamenti tra indigeni e migranti, si possono creare le seguenti situazioni, per ciascun “oggetto”, e schematizzando i possibili atteggiamenti dei due gruppi in sole tre semplici alternative: Pace, Neutralità, Conflitto.

L'analisi potrebbe essere condotta anche con riferimento creazione di esternalità positive o negative, come effetti di “vicinato” (“neighbourhood effects”)

indigeni	migranti			
		Piace	Indifferente	Non piace
Piace	Pace	Neutralità pos	conflitto	
Indifferente	Neutralità pos	neutralità	Neutralità neg	
Non piace	conflitto	Neutralità neg	accordo	

La soluzione dei casi conflittuali (2 su 9 possibili) può avvenire o con la delimitazione di diritti e doveri reciproci, ovvero con la separazione dei gruppi, facendo fisicamente venir meno gli effetti di vicinato. Un esempio del primo tipo è l'ampliamento del concetto di riservatezza, o di privacy, che sottrae alcuni “oggetti” al possibile giudizio altrui, un esempio del secondo tipo è rappresentato da ogni forma di segregazione.

³ Si veda tra gli altri Pace (2004).

⁴ <http://www.bbc.co.uk/news/uk-politics-12371994>

⁵ <http://www.ilsole24ore.com/art/notizie/2010-10-18/merkel-sente-soffiare-populismo-113657.shtml>

I percorsi di risoluzione del conflitto possono avvenire anche, ovviamente, attraverso la modifica delle preferenze/atteggiamenti, ad esempio da “non piace” a “indifferente”.

E' un fatto notevole che l'ipotesi di preferenze stabili sia problematica al passare del tempo, che in realtà coincide con un cambiamento nella composizione dei gruppi, sia per sostituzione di un individuo con un altro, sia perché l'individuo di un periodo è un individuo diverso in un altro periodo. In riferimento ai processi migratori questo si rende evidente con le differenze tra prime e seconde generazioni.

E' interessante notare che il percorso “Piace” verso “indifferente” è un processo che caratterizza i fenomeni di secolarizzazione e di laicizzazione, il percorso “Non Piace” verso “indifferente” è un percorso caratteristico della “invenzione” della tolleranza e della libertà individuale.

1. 2. Integrazione, tolleranza e pluralismo religioso

Alcuni degli elementi maggiormente significati che emergono dagli studi sul pluralismo religioso e sulle strategie di integrazione ad esso associato sono:

- la presenza di una sfera pubblica e una sfera privata, la cui visibilità varia a seconda del ruolo che la religione ha assunto nell'evoluzione delle società dei diversi paesi europei, e dell'idea che le diverse società hanno di libertà religiosa;
- la difficoltà di individuare valori condivisi e il bisogno, di contro, di affermare come unica la propria visione del mondo (Tibi, 2007);
- il fatto che il pluralismo si fonda proprio sulla possibilità di sovrapporre visioni multiple a una base condivisa di valori (Tibi, 2007);
- la necessità di porre chiaramente dei confini tra ciò che è tollerato e ciò che non lo è, e che gli attori sociali siano chiari nel collocarsi rispetto a tale confine (Triandafyllidou, 2011);
- il fatto che il concetto di nazione, luogo per eccellenza di affermazione dell'identità, di ciò che è uguale, sia ontologicamente contrapposto a quello di multiculturalismo e diversità (Pace, 2004);
- oltre a ragioni psicologiche, sociologiche, possono sussistere delle motivazioni razionali che spingono i soggetti ad adottare dei comportamenti xenofobi (Ortona, 2001);
- l'importanza di guardare alla diversità rispetto alla sua capacità di avere rilevanza sociale, non solo come qualcosa che deve essere gestito e controllato con determinate politiche ma come un elemento che trasforma l'intero sistema (Colombo e Semi, 2007).

1.3. L'alimentazione

1.3.1. Cibo, migranti, identità⁶

Il cibo e le abitudini alimentari degli immigrati possono essere utili nel comprendere il livello di integrazione dei cittadini stranieri: se l'integrazione passa attraverso lo scambio e la conoscenza dell'altro, allora passa anche attraverso il cibo. Questo, da un lato, perchè nel cibo si concretizzano abitudini, si realizzano scambi, ma anche perchè il cibo ha un forte valore culturale e simbolico.

E allora cosa può dirci la carne halal sulla capacità/livello di multiculturalismo degli immigrati islamici? Può descrivere innanzitutto quanto della loro religione e quindi della loro cultura e storia gli islamici che vivono nelle città italiane continuano a portare con sé e introducono nelle comunità ospitanti (e in che modo), ma può descrivere anche quanto, come, con quali dinamiche le comunità ospitanti siano state in grado di accettare, condividere, accogliere, comprendere quella storia, quella tradizione, quei valori. (Pace, 2008).

Il cibo costituisce un elemento importante nell'esperienza migratoria di molti stranieri che vengono a contatto con la nostra società. In particolare il cibo tradizionale di un paese straniero acquisisce significati diversi a seconda che sia consumato dagli immigrati o dai locali. In generale i consumi svelano informazioni legate all'identità, all'appartenenza e anche all'integrazione. Il discorso può innanzitutto essere affrontato compiendo una distinzione tra prodotti stranieri rivolti al mercato/alla domanda italiana e prodotti stranieri destinati al bacino di domanda straniera/immigrata. Nel primo caso si tratta di prodotti che vengono ricercati in quanto etnici/esotici, che attirano per la loro diversità e trovano spazio in quello che potremmo definire "multiculturalismo soft", rappresenta un'occasione di incontro e scambio tra culture diverse, opportunità di conoscenza e riconoscimento per quelle componenti "diverse" dalla nostra società, straniera.

Quando si guarda agli immigrati come consumatori di prodotti stranieri, in particolare in riferimento al cibo (ma non solo) si trovano una serie di significati e valori che esulano da quelli espressamente commerciali. Si tratta di identità, appartenenza, origini, cultura, casa. Quando poi tutto questo incontra la sfera religiosa la questione si complica ulteriormente.

Il valore religioso e culturale del cibo e delle abitudini alimentari lo rendono in parte terreno di conflitto, di ostilità, oggetto di diffidenza e timori. Questo fatto può aiutare a decifrare alcuni atteggiamenti fortemente intransigenti verso determinate abitudini alimentari che segnano una rottura con quelle prevalenti. Ma spiega anche perché spesso proprio il cibo diventi fulcro di eventi volti a favorire l'integrazione, perché sia un elemento così caratterizzato culturalmente per gli stranieri. Il cibo non è solo una questione materiale ma simbolica, identitaria, di appartenenza. Gli

⁶ Si veda Fieri 2009, Ambrosini 2005, Neresini e Rettore 2008, Pace 2008.

immigrati nel tempo ne hanno sempre fatto un “luogo della memoria”, segno di ri-conoscimento, occasione di incontro tra pari.

Ma non solo, il cibo, le tradizioni legate alla tavola e i risvolti simbolici ad esse connessi possono in qualche modo interpretare la capacità di alcune religioni di guidare una certa società e di mantenere la propria rilevanza per i fedeli. Dunque il cibo spesso va oltre il valore culturale per acquisire un più profondo (e meno negoziabile?) valore religioso e spirituale.

Proprio questa componente culturale, ma soprattutto religiosa, pone il diritto e il rispetto delle tradizioni alimentari (almeno quelle che coincidono con precetti religiosi) nell'ambito della tutela del diritto alla libertà religiosa, e nel conflitto che può nascere tra tutela di tali diritti e tutela di interessi divergenti riconosciuti all'interno della società ospitante.

I conflitti legati al cibo e al suo valore religioso possono venire accentuati dal timore che i valori religiosi dei migranti, della minoranza, possano alla lunga in qualche modo “colonizzare le società occidentali”. Questo timore può essere in parte spiegato dal fatto che laico e religioso “si incontrano in un continuo condizionamento reciproco” (Pace, 2008), il timore è che se da un lato la società contribuisce (ed ha contribuito nel tempo) a definire le norme religiose, dall'altro lato però sia spesso la religione a imporre alla società le norme che essa deve seguire.

Rispetto al consumo di carne halal e al diritto di macellazione secondo il rito islamico sono molte le obiezioni sollevate proprio in funzione di un timore di “lasciare in questo modo libera la via per una islamizzazione della società”. Dall'altro lato, se si ritenesse che sia la società a condizionare le regole religiose, questa sarebbe una ragione sufficiente per “imporre” a chi vive in quella società di adeguarsi alle regole modificando le proprie. In entrambi i casi, sia la religione a dettare le norme alla società o viceversa, è il timore che le norme sociali pre-esistenti possano essere modificate a determinare il rifiuto di nuove norme, anche se esercitate solo da una minoranza. L'esito di tale opposizione è dunque una negoziazione tra aderenza ai propri valori religiosi e appartenenza alla nuova società. Ma tali valori sono davvero negoziabili?

Se è vero che le religioni agiscono come “sistemi esperti che forniscono un supplemento di conoscenze funzionali al mantenimento di norme sociali altrimenti non vincolanti [...] pongono a servizio del sistema una selezione di significati possibili da attribuire a scelte compiute sul piano economico, politico (in senso lato) e culturale (in senso antropologico)” (Pace, 2008), si radicano e costruiscono quindi il riferimento per gran parte degli aspetti della vita sociale, negarli corrisponderebbe a mettere in dubbio tutto il sistema sociale che hanno contribuito a costruire. Ne consegue che tali valori sono difficilmente negoziabili. Alcune abitudini alimentari allora, per il

valore religioso che portano con sé, diventano parte di un confronto tra modelli sociali e della loro difficoltà a convivere. La religione rende il cibo capace di creare confini, innanzitutto tra lecito e illecito (per la religione musulmana rispettivamente halal e haram). Il cibo lega alle tradizioni, alla memoria, ma per gli stranieri, può anche dividere dalla nuova società, portando con sé un significato culturale e sociale che genera timori e diffidenza.

Domaneschi sostiene la capacità “dell'oggetto alimentare in quanto fondamentale risorsa per la stipulazione di confini simbolici in grado di rafforzare o, talvolta, mettere in discussione particolari identità e appartenenze sociali” (Domaneschi, 2008, p.98).

Rispetto al valore del cibo nelle migrazioni, sottolinea come il cibo sia “centrale nell'elaborazione dell'identità del credenti, di comunità che si riconoscono in un patto di fedeltà nei confronti di un dio, e di conseguenza, fra gli stessi contraenti”. In questo senso il cibo quindi “unisce e differenzia al tempo stesso” (Pace, 2008, p.25), contribuendo a stabilire un confine tra un “noi” (membri della comunità) e un “loro” (chi ne è fuori).

Il cibo “diverso” o il “cibo degli altri”, può diventare così “uno strumento per osservare come [i soggetti] scelgano di rappresentare se stessi nello spazio pubblico, quanto scelgano o meno di enfatizzare o meno la propria diversità, come intendano condividere le loro tradizioni culturali con la comunità locale, quali strategie adoperino per sedurre i consumatori locali e quali tipi di interazione vengano a crearsi tra loro e il contesto urbano locale” (Saint-Blancat et al. 2008, p. 67).

1.3.2. Precetti alimentari e libertà religiosa

Rispetto alla possibilità di far rientrare i precetti alimentari nell'ambito della tutela della libertà religiosa Lerner e Rabello (2010) affermano che si tratti di un “diritto di una minoranza e non semplicemente una preferenza in materia di alimentazione” e che negarlo sia una forma di discriminazione. Dello stesso avviso Roccella (2003), che ritiene che sia rilevante il fatto che determinati abitudini o tradizioni siano però percepiti come precetti obbligatori, più del fatto che lo siano davvero.

Roccella sostiene inoltre che “la libertà di religione sia pienamente tutelata solo quando non si sia costretti a violare precetti religiosi” (Roccella, 2003, p.2), in quanto questo comprometterebbe in qualche modo la qualità della vita.

2. L'Islam in Europa

"Muslims are the largest immigrant (non-indigenous) group in Europe that is perceived to raise important challenges of ethnic, cultural and religious diversity." (Triandafyllidou, 2011, p.35)

La Germania e la Francia sono i paesi europei con la più ampia popolazione islamica (Germania 3.8- 4.3 milioni, Francia circa 5 milioni), seguite da Regno Unito (1.6 milioni), Olanda (1.1 milioni), Italia (1,3 milione), Spagna (0.7 milioni) e Svezia (0.35 milioni). Sono stime in base al paese d'origine, in quanto non si hanno statistiche ufficiali in Europa (Triandafyllidou, 2011, p.35).

La tabella che segue indica sommariamente la situazione di alcuni Paesi dell'Unione Europea

	Valore assoluto
Francia	5 MIL
Germania	3,8-4,3 MIL
Italia	1,3 MIL
Regno Unito	1,6 MIL
Spagna	0,7 MIL
Svezia	0,35 MIL

Fonti: Triandafyllidou, 2011

Triandafyllidou evidenzia la tendenza a parlare degli immigrati di religione musulmana come un gruppo indifferenziato, etichettato in base alla religione, che è associata a "potential conflict": "Islam is increasingly constructed in opposition to western (British, Dutch, Swedish, Spanish, French and so on) values of democracy and equality" (Triandafyllidou, 2011, p.35).

European Muslims cannot of course be considered as a uniform group in any respect, as they come from different countries, live in different countries, speak different languages, adhere to different versions of Islam, are more or less moderate in their beliefs and claims." (Triandafyllidou, 2011, p.35)

In alcuni paesi europei è possibile individuare dei gruppi etnici numericamente prevalenti, per esempio marocchini, Algerini e Tunisini in Francia, provenienti dal Bangladesh e dal Pakistan in Gran Bretagna, Turchi in Germania, Turchi and Marocchini in the Olanda, Marocchini and Tunisini in Italia e Spagna (Triandafyllidou, 2011, p.36).

3. La carne halal: da precetto religioso a prodotto di mercato

La modalità con cui si è definito il mercato della carne nei paesi europei è stata condizionata da molteplici elementi, in particolare dalle regole relative alle modalità di abbattimento definite a livello europeo, dall'armonizzazione dei processi di produzione, dalla ricerca di nuovi mercati, dalla flessibilità delle interpretazioni relative alla macellazione rituale islamica, dalla ridotta partecipazione delle istituzioni religiose islamiche alla lotta per il controllo della carne halal (Bergeaud-Blackler, 2005, p.8).

Partendo dal concetto generale di *halal*, approfondiremo alcuni nodi critici legati alla produzione e alla commercializzazione della carne halal nelle società europee.

3.1. Il concetto di halal nella religione islamica

Riportando la definizione fornita da Florence Bergeaud-Blackler (2006, p.3) *halal* significa « lecito ». Il termine halal può essere riferito sia a degli oggetti, che a dei comportamenti. Considerando gli elementi in comune alle diverse correnti di interpretazione delle fonti islamiche, si può affermare che “une alimentation est dite licite lorsqu'elle n'est pas illicite, c'est-à-dire lorsqu'elle ne contient pas de nourritures prohibées : sang, alcool, certaines espèces animales”(Bergeaud-Blackler, 2006, p.3)

3.2. La macellazione halal: l'assenza di stordimento preventivo

La religione islamica, come peraltro molte altre religioni⁷, richiede ai suoi aderenti l'osservanza di prescrizioni alimentari sulla carne animale che trovano il loro fondamento nel Corano⁸.

I cibi consentiti vengono definiti “halal”. Una delle prescrizione fondamentali concerne il divieto di cibarsi di animali uccisi senza il rispetto delle regole rituali relative allo sgozzamento⁹. È fatto divieto nel Corano di alimentarsi di animali soffocati, uccisi a bastonate, morti accidentalmente, ammazzati a cornate o divorati da altri animali, salvo il caso che non siano stati finiti per sgozzamento. Alcune specie animali, inoltre, sono ritenute per se stesse impure (per esempio i suini) e tali sono considerate le carogne, le vittime sacrificali e gli animali macellati senza il rispetto

⁷ Le prescrizioni rispetto al consumo di carne previste dalla religione islamica sono assai simili a quelle ebraiche, tuttavia la Bergeaud-Blackler indica come importante differenza l'assenza per i musulmani di un organo di rappresentanza, “comparable au Consistoire en charge de la cacherout” (Bergeaud-Blackler, 2005b, p.5), che possa essere riconosciuto dai governi l'interlocutore rispetto alla questione della macellazione halal, e che ne dia una interpretazione universalmente riconosciuta da tutta la comunità musulmana.

⁸ Le notizie che seguono provengono da Roccella (2003), Lerner e Rabello (2010).

⁹ Due religioni in particolare individuano specifici requisiti per la macellazione degli animali, in risposta a precise prescrizioni religiose: la religione ebraica e quella musulmana. Nel primo caso si parla di carne kosher (adatto, buono, puro), nel secondo di carne halal (permesso).

delle regole relative allo sgozzamento ed al dissanguamento. La carne degli animali leciti (bovini, ovini, caprini, conigli, pollame), invece, è commestibile solo a condizione che essi siano stati macellati secondo le prescrizioni sciaraitiche¹⁰.

È difficile individuare una definizione universale di macellazione rituale, ma in generale si tratta di particolari modalità di macellazione che rispondono a precise prescrizioni religiose che distinguono la carne ammessa da quella invece vietata.

L'elemento maggiormente conflittuale rispetto alla macellazione rituale è il fatto che le modalità con cui gli animali vengono macellati, diverse da quelle previste dalla normativa comunitaria e da quelle nazionali, sono ritenute da alcuni maggiormente cruenti. (Lerner e Rabello, 2010).

Il rito della macellazione islamica prevede che il macellatore sia musulmano. L'animale viene condotto al macello con pietà e senza violenza. Durante il rito viene orientato con il capo verso la Mecca e sottoposto al taglio dei grossi vasi del collo, dell'esofago e della trachea (ma non della colonna vertebrale), mediante l'impiego di un coltello dalla lama molto affilata, e con un taglio unico. Il taglio viene effettuato alla base del collo, se il collo è lungo (cammello, giraffa, struzzo, oca), o nella parte più alta dello stesso, se è corto (bovini, ovini, caprini). Il coltello deve essere impugnato con la mano destra, mentre la sinistra tiene ferma la testa dell'animale. Il taglio non deve essere preceduto dallo stordimento dell'animale che deve essere cosciente e trattato con rispetto (accarezzato, tranquillizzato, fatto adagiare sul fianco sinistro, in un luogo dove non ci sia sangue onde evitare di spaventarlo).

Le zampe devono essere legate, ad eccezione di una posteriore lasciata libera affinché l'animale possa muoverla e scalciare per tranquillizzarsi. Il taglio della gola viene di solito preceduto dalla frase: "Nel nome di Dio, Dio è grande" ("Bismillâhi, Âllâhu âkbar"). Se uno di questi precetti non è osservato, la carne dell'animale non è lecita.

La macellazione rituale musulmana ha lo scopo, tra l'altro, di effettuare un completo dissanguamento dell'animale, essendo il sangue una sostanza non ammessa come alimento dal Corano.

¹⁰ Termine derivato dal vocabolo arabo Sharî'a: la Legge religiosa islamica.

3.3. La macellazione rituale: il rito nel contesto urbano europeo

3.3.1. La festività di Id al kebir¹¹

Il caso della “festa grande” (Id al Kebir), ricorrenza nella quale ogni famiglia musulmana uccide (secondo il rito halal) un montone, per poi condividere con i familiari e i vicini la carne, è un esempio del fatto che alcune pratiche religiose legate all'ambito alimentare mantengano una forte rilevanza anche durante l'esperienza migratoria e che questo renda necessarie delle strategie di adattamento sia da parte degli immigrati che delle società che li ospitano. Se anche la macellazione rituale è stata riconosciuta in qualche modo legittima, ed è stata regolamentata in quasi tutti i paesi europei, viene imposto che sia eseguita in luoghi specifici (macelli o altro, ma viene sempre esclusa la possibilità di eseguirla privatamente), e che siano presenti figure di tutela (non solo il rappresentante religioso ma un veterinario, in modo da assicurare la tutela dell'animale). Questo determina la necessità di mediazione per gli immigrati tra la tradizione del loro paese d'origine e le regole da rispettare nel paese di immigrazione. In occasione di tale festa si fa sentire ancora più forte il conflitto tra valori diversi: sono molti gli stranieri che decidono di infrangere la legge macellando comunque gli animali privatamente, e sono molte le dimostrazioni e lamentele manifestate in particolare dagli animalisti contro una pratica che ritengono cruenta e causa di sofferenze inutili per gli animali.

3.3.2. Id al kebir a Bologna

Una delle difficoltà principali riscontrate dagli immigrati islamici è l'insufficienza di luoghi adatti alla macellazione, a fronte di una domanda che, in occasione della festività, è ben al di sopra di quella del resto dell'anno. I macelli autorizzati a eseguire questa pratica non riescono a soddisfarla e questo favorisce il non rispetto delle norme. Non mancano pertanto soluzioni cercate da parte delle istituzioni locali per favorire la diffusione di comportamenti legali in occasione della festività. Ne è un esempio il tavolo organizzato dalla Provincia di Bologna, dietro sollecitazione della Asl, che ha prodotto un documento di intesa nel 2007¹² tra l'Ufficio di Presidenza della Conferenza Territoriale Sociale e Sanitaria di Bologna, l'Azienda USL di Bologna e 9 associazioni islamiche del territorio, al fine di gestire nella legalità le macellazioni in occasione della festa. L'accordo prevede che venga

¹¹ Detta anche Aid el Kebir o id al kabir, è la Festa del Sacrificio, o “Festa Grande”, che ricorda il sacrificio di Abramo. Ricorre il decimo giorno del mese di dhul-higgà (il mese del pellegrinaggio). Il Sacrificio “rituale” che si pratica nel corso della festività richiama il sacrificio sostitutivo effettuato con un montone dal profeta Abramo, del tutto obbediente al disposto divino di sacrificargli il figlio Ismaele, prima di venire fermato dall'Angelo. Nei giorni della “Festa Grande” i musulmani sacrificano come Abramo un animale che deve essere fisicamente integro ed adulto (<http://www.provincia.re.it/page.asp?IDCategoria=703&IDSezione=5243&ID=403908>).

¹² http://www.provincia.bologna.it/sanitasociale/Engine/RAServeFile.php/f/attivita_immigrazione/Intesa_macellazione_islamica_2007.pdf

promossa una campagna informativa (ogni anno dal 2007), che le richieste delle famiglie rispetto alle macellazioni vengano organizzate (proprio per poter andare incontro alle difficoltà di rispondere a una domanda tanto elevata), e che siano favorite sperimentazioni di modalità di macellazione con parziale stordimento (che sia compatibile con le prescrizioni rituali). Ulteriore esperienza positiva in questo senso è stata promossa dalla provincia di Reggio Emilia che nel 2009 e nel 2010 ha messo in atto una soluzione simile: un accordo con alcune associazioni islamiche e la promozione di una campagna di sensibilizzazione al rispetto delle norme anche in occasione della festività di id al kebir¹³. Anche in questo caso viene promossa la macellazione con rito islamico ma con previo stordimento, che rispetti però la prescrizione religiosa. In entrambi i casi accanto a un intervento specifico di sensibilizzazione relativo alle modalità di conduzione della festività, creando occasioni di confronto e scambio tra istituzioni locali, rappresentanti delle Asl, rappresentanti delle associazioni islamiche sulle modalità di macellazione rituale e sulla relativa normativa di riferimento.

Nei due casi descritti si evidenziano le scelte delle istituzioni di costruzione di un sapere istituzionale nel quale si giocano sensibilità politiche e ideologiche, ma anche la volontà e disponibilità dei musulmani di “collocarsi all'interno della cornice legale della macellazione”. Un tale processo richiede però che i musulmani si presentino attraverso una “volontà unitaria e organizzata” (Dore, 1998, p. 87). Il risultato è che l'habitus di tutti i soggetti coinvolti risulta messo in discussione e cambiato. Dore evidenzia inoltre due aspetti l'asimmetria di potere da un lato e la contrattazione e negoziazione dall'altro (Dore, 1998, p.88). In questo si concretizza la dicotomia tra legalità e illegalità, rispetto al quale ogni migrante stabilisce un confine, un limite “oltre il quale la rinuncia viene percepita come irrimediabile sottrazione di senso” (Dore, 1998, p.89).

3.3.3. Id al Kebir in Francia

Anne Marie Bisbarre, (1993) nel descrivere le caratteristiche del rito di Id al Kabir nei contesti urbani, in particolare in Francia. La Bisbarre (1993, p.12) evidenzia la differenza tra città in cui la concentrazione di determinate comunità etniche di immigrati in specifiche zone (come avviene in Germania, Austria, Gran Bretagna) e città invece in cui “suburban housing estates are inhabited by families of the most diverse ethnic background and religions” (come avviene in Francia) (Bisbarre, 1993, p.12): da un lato “mixing together has a positive effect on integration, for instance with regard to schooling”, dall'altro lato però “there is the negative consequence that particular cultural or religious ex-pressions can provoke reactions of intolerance and the rejection of differences”.

¹³ <http://www.provincia.re.it/page.asp?IDCategoria=703&IDSezione=5243&ID=403908>

“Les cités des grandes villes et de leurs banlieues rassemblent dans un même espace des familles d'appartenances religieuses et culturelles diverses. Cette mixité, envisagée comme garante d'intégration en particulier grâce au rôle de socialisation des jeunes que remplit l'école, devient source de tensions lorsque se produisent des événements révélateurs d'altérité, comme la transformation des caves ou des garages des immeubles en abattoirs. Des sites municipaux de sacrifice ont donc été organisés par certaines mairies avec l'appui des pouvoirs publics”. (Brisebarre, 2007, p.3)

Ces espaces temporaires de sacrifice, ouverts pour le seul jour de l'Aïd, étaient souvent installés chez des éleveurs. On avait ainsi la garantie que les moutons seraient rassemblés par des professionnels dans des conditions de respect de leur bien-être (logement, affouragement et abreuvement) pendant la période qui précédait le sacrifice. Un des critères imposés pour le choix de ces sites était leur situation «hors de la vue des non musulmans», en prenant exemple sur les abattoirs. Les moutons n'y étaient pas sacrifiés par les pères de famille, mais par des sacrificateurs professionnels ou occasionnels habilités après un test. Par contre, les familles voyaient sacrifier leurs moutons, puis pouvaient les dépouiller elles-mêmes ou confier l'opération à des bouchers” (Brisebarre, 2007, p.3).

“Si les étapes du rituel (quête de l'animal, préparation de l'animal, sacrifice, partage, cuisine rituelle) sont réadaptées aux nouveaux contextes par les familles, les sacrifiants, c'est à dire ceux pour le compte de qui le sacrifice est effectué sont de plus en plus nombreux au dépend des sacrificateurs. Autrement dit la délégation du sacrifice tend à devenir la règle plus que l'exception” (Bergeaud-Blackler, 2005, p.16). “La réglementation dessaisit le chef de famille de sa prérogative de « sacrificateur » en obligeant le sacrifice à être délégué à un sacrificateur habilité et à être effectué en abattoir”. (Bergeaud-Blackler, 2005, P.16)

3.4. La regolamentazione della macellazione rituale in Europa e negli Stati membri

3.4.1. La disciplina Comunitaria

Attualmente la regolamentazione della macellazione rituale è contenuta nella direttiva 93/119/CE, relativa alla protezione degli animali durante la macellazione e l'abbattimento. Tale direttiva prevede, tra le altre disposizioni, che la macellazione avvenga solo previo stordimento dell'animale, tuttavia riconosce un'eccezione in caso di macellazioni di tipo rituale.

La direttiva 93/119/CE garantisce ai singoli stati membri l'autonomia decisionale in tema di macellazioni per scopi religiosi. Si delinea perciò un quadro europeo non omogeneo, che vede alcuni paesi riconoscere il diritto alla macellazione rituale, con requisiti diversi da paese a paese. Dal 2013 la disciplina europea in tema di macellazione subirà delle modifiche con l'entrata in vigore

del Regolamento 1099/2009/CE sulla protezione degli animali durante la macellazione. L'iter per arrivare al testo definitivo del regolamento, per ciò che riguarda la macellazione rituale, evidenzia il tentativo di trovare formule e disposizioni che possano bilanciare il rispetto del rito religioso e la tutela del benessere degli animali.

3.4.2. Le normative nazionali

È possibile distinguere tre gruppi di Paesi in base alla presenza di deroga all'obbligo di previo stordimento in caso di macellazione rituale.

- (i.) I Paesi (Belgio, Francia, Germania, Italia, Regno Unito, Olanda, Spagna, Lettonia, Estonia, Norvegia,) che consentono la macellazione rituale senza previo stordimento ad alcune condizioni.
- (ii) I Paesi (Finlandia, Austria, Slovacchia, Danimarca) che prevedono lo stordimento quando l'animale viene ucciso (post-cut stunning) in caso di macellazione rituale.
- (iii) I Paesi (Svezia e Lituania e la provincia di Aland in Finlandia) che vietano la macellazione rituale senza previo stordimento.

I Paesi che in qualche modo riconoscono il diritto alla macellazione rituale per chi professa una certa fede che impone tale precetto (quindi le prime due categorie indicate) sviluppano la disciplina relativa alla macellazione rituale ponendo requisiti e condizioni diverse.

Le possibili specificità delle normative nazionali (oltre alla eccezione che legittima la macellazione rituale) riguardano:

- (i) luoghi in cui possibile eseguire la macellazione (solo mattatoi, che tipo di autorizzazione...);
- (ii) modalità di immobilizzazione;
- (iii) requisiti dei sacrificatori ufficiali (autorizzazione dalla comunità religiosa di appartenenza, specifiche licenze...);
- (iv) caratteristiche dei coltelli e delle tecniche di sgozzamento;
- (v) necessità di notifica o richiesta di permesso all'autorità competente;
- (vi) ruolo del veterinario (obbligo di supervisione...);
- (vii). Fonte normativa scelta (specifica sulla macellazione rituale o eccezione alla legislazione su trattamento animali).

In Italia, Francia, Spagna, Regno Unito, Danimarca, Belgio, Finlandia, Grecia, Lussemburgo, Olanda, vi sono due leggi separate, una specifica per la macellazione rituale. Tutti i paesi prevedono che i mattatoi che praticano la macellazione rituale debbano essere autorizzati e che i macellatori abbiano una particolare autorizzazione da parte della propria comunità religiosa. Alcuni paesi non

hanno invece previsto alcuna possibile deroga all'obbligo di previo stordimento, nemmeno in caso di macellazione rituale: è il caso della Svizzera e della Svezia, che importa carne dalla Danimarca e ha previsto delle sovvenzioni per coprire gli elevati costi.(Bottoni, 2010).

3.5. La produzione di carne halal nei paesi europei

La macellazione rituale nei paesi europei è stata regolamentata, indicando come requisito che sia svolta all'interno di macelli autorizzati. Questo inserisce la macellazione rituale all'interno dei circuiti industriali. Dunque “seuls les produits issus d’abattage industriel en « mode rituel musulman » peuvent être reconnus comme des produits religieux et éventuellement porter une mention *halal*” (Bergeaud-Blackler, 2006, p.3).

L'abbattimento musulmano realizzato in modo industriale “ne se distingue vraiment de l’abattage non rituel que par la présence d’un opérateur musulman au poste d’abattage et dans les cas (majoritaires) où il y a usage de la dérogation à l’étourdissement, à l’utilisation d’un dispositif de contention de l’animal. Lorsque cette dérogation n’est pas utilisée, le caractère différentiel entre abattage industriel musulman et abattage non rituel se réduit à l’identité religieuse de l’abatteur, les techniques d’abattage étant globalement identiques. L’opération d’étourdissement est donc centrale dans la différenciation technique des deux modes d’abattage” (Bergeaud-Blackler, 2005b, p.6). Pertanto l'elemento dello stordimento è quello centrale dal punto di vista della regolamentazione (ma anche dell'ostilità di chi è contrario all'ammissione di tale procedura).

La caratteristica della produzione di carne halal nei paesi europei è innanzitutto il fatto che la macellazione halal si svolge all'interno dei circuiti industriali (nel rispetto di quanto previsto dalle normative nazionali in merito ai luoghi in cui poter realizzare tale pratica). Dunque, come sostiene Bergeaud-Blackler (2005b, p.21) “la spécialisation halal intervient au moment de l’abattage, ni avant, ni après. D’une part, les animaux abattus en mode halal sont les mêmes que ceux abattus en mode non rituel. Ensuite, les carcasses abattues en mode halal qui ne sont pas absorbées par le circuit halal passent dans les circuits ordinaires et aboutissent dans les industries de fabrication et transformation de produits carnés, les supermarchés, les discounts, des cantines publiques, etc.”

Il fatto che la catena di produzione sia quella ordinaria, che non esistano macelli appositi, determina un elevato rischio di contaminazione con prodotti "haram". (Bergeaud-Blackler, 2005, p.6)

3.6. Il mercato della carne halal

3.6.1. La domanda

L'attuale situazione del mercato della carne halal è interpretata come “la conséquence d’un consensus économique et réglementaire relativement récent qui a permis une rencontre entre une offre carnée à la recherche de nouveaux débouchés, et une demande en viande fraîche adaptée aux besoins de la cuisine et des budgets des familles maghrébines” (Bergeaud-Blackler, 2005b , p.3 – 4).

Gli elementi che contribuiscono a rendere il mercato dei prodotti halal un mercato in espansione sono da un lato l'aumento del numero di immigrati di fede islamica (secondo i dati Caritas in Italia il numero di persone di fede islamica è passato da 1.293.704 nel 2007 a 1.583.000 nel 2010, e rappresentano la seconda comunità religiosa del Paese) (Caritas Migrantes 2008, 2010), il loro elevato tasso di natalità che può far prevedere un aumento ulteriore dei consumi, in prospettiva, ma anche per le caratteristiche delle scelte di consumo degli immigrati e in particolare degli immigrati islamici: risulta infatti che benché il loro reddito sia inferiore a quello degli europei, ne spendano circa ¼ in cibo, a differenza dei non islamici, la cui percentuale è circa del 12-14% , e circa 1/3 in carne (prodotto che invece inizia a essere meno consumato da parte del resto della popolazione)¹⁴.

Le prescrizioni religiose costituiscono uno dei principali fattori che condizionano le scelte alimentari, la portata di tale condizionamento dipende da un lato dalla religione stessa, dall'altro lato dal livello con cui l'individuo ne rispetta i precetti. In generale è stato stimato (Bonne e Verbeke, 2008, p.35) che circa il 75% dei musulmani rispettino quando previsto dalla loro religione in termini di abitudini alimentari¹⁵. È possibile affermare che i consumatori di religione islamica rappresentino una ampia fetta di mercato a livello globale, ma anche europeo e italiano.

Secondo i dati raccolti, il giro d'affari globale si attesta intorno ai 630 miliardi di dollari (dati al 2009¹⁶). Per quanto riguarda l'Europa ammonta a 67 miliardi di dollari (dati al 2009¹⁷) mentre in Italia corrisponde a circa 5 miliardi di euro (dati Coldiretti, giugno 2010¹⁸). Si registra quindi una

¹⁴ The Economist, 17 settembre 2009 <http://www.economist.com/node/14460095>

¹⁵ L'articolo di Jane Hamlett, Adrian R. Baileay, Andrew Alexander, Gareth Shaw (2008) evidenzia come la rilevanza della componente dell'identità etnica nel determinare le scelte di consumo debba essere letta anche alla luce di ulteriori fattori quali età, sesso e status socio-economico che, interagendo con la prima, definiscono diverse strategie di “food provisioning”. Lo studio è realizzato sulla popolazione immigrata dall'Asia del Sud nel Regno Unito.

¹⁶ The Economist, <http://www.economist.com/node/14460095>

¹⁷ Coldiretti, http://www.coldiretti.it/docindex/cncd/informazioni/468_09.htm

¹⁸ Coldiretti, http://www.coldiretti.it/docindex/cncd/informazioni/480_10.htm

crescita notevole se si considerano i dati del 2003: 15 miliardi di euro europa, 150 miliardi di dollari per quanto riguarda il mercato globale. (La repubblica.it 10 gennaio 2007)

3.6.2. L'offerta

Il mercato della carne halal è stato accompagnato dalla comparsa nelle città europee di un particolare tipo di esercizi commerciali: le macellerie islamiche. Sono infatti innanzitutto gli immigrati dare risposta, con la propria iniziativa imprenditoriale, a una domanda che diventava sempre più crescente con l'aumento della popolazione immigrata di religione islamica nelle società europee. Il rapporto tra domanda e offerta nella macellerie islamiche è caratterizzato da quella che è definita "domestic coordination", che si basa sul rapporto faccia a faccia e sulla fiducia personale che è stata costruita in relazioni precedenti (Bonne e Verbeke, 2008, p.37). Per quanto attiene la "domestic coordination" essa è caratterizzata da "strong preference for transacting with individuals of known reputation", (Bonne e Verbeke, 2008 , p.44) l'affidabilità del commerciante islamico è dovuta anche al fatto che si ritiene essere "responsible for his acts toward God", questo elemento offre una garanzia rispetto al fatto che la carne sia effettivamente halal, anche quando "information about the halal status is not directly available" (Bonne e Verbeke, 2008, p.44).

Bonne e Verbeke, (2008, p.40) evidenziano che nelle macellerie islamiche "the halal quality convention" si basa su "a set of collective - religiously inspired - principles to which the actors adhere. The halal credence quality is linked to a common good or aim that the actors share and attempt to realize and for which they are prepared to reduce their own interest".

"La viande devient définitivement halal dans la boucherie, un espace qualifié lui-même de halal ou d'islamique. Avant cela son statut est incertain" (Bergeaud-Blackler, 2005, p.7). Possiamo dire che "le boucher était le principal garant de la fraîcheur de la viande autant que de la licéité du procédé d'égorgement" (Bergeaud-Blackler, 2005, p.19).

La distribuzione di carne halal da parte delle grandi catene è iniziato intorno agli anni '80 con la Nestlé (nel 2009 75 delle 456 fabbriche avevano la certificazione halal), ma negli ultimi hanno assunto livelli sempre più consistenti, con la comparsa di prodotti halal in un numero sempre maggiore di catene della grande distribuzione. Dalla Carrefour e Casino in Francia, Tesco e Sainsbury in Gran Bretagna, ma anche in alcune catene di fast food come la Quik e KFC, che hanno aperto punti vendita certificati halal, e anche alcuni Mc Donald's di Londra nell'aprile 2007 hanno iniziato a offrire tra i loro prodotti crocchette di pollo halal per un periodo di sperimentazione (The Economist, 17 settembre 2009). Inoltre nel luglio 2005, in Francia, è stato aperto "le premier

fast-food musulman. Le BKM Beurger King Muslim de Clichy est conçu sur le modèle de l'américain Burger King et du britannique KFC" (Bergeaud-Blackler, 2006, p8). Questo evento è significativo in quanto rappresenta "la sortie du *halal* de l'espace privé (la maison) ou communautaire (les boutiques ethniques type *kebabs*) vers l'espace public s'opère dans un des symboles de la globalisation, et non dans des restaurants français, des cantines scolaires ou d'entreprises où le *halal* n'est pas admis" (Bergeaud-Blackler, 2006, p.8).

Si registra inoltre un crescente meccanismo contrario, per cui la carne macellata secondo il rito islamico (che risulta economicamente conveniente per i produttori) sia inserita sia nei circuiti di commercializzazione *halal* che in quelli non *halal*, e venduta senza etichetta sia acquistata come carne macellata in modo ordinario. Tale pratica, possibile in quanto non è in vigore alcun obbligo di indicare le modalità di macellazione della carne, viola comunque in parte la normativa in quanto l'eccezione allo stordimento precedente la macellazione è concessa in caso di macellazione religiosa, quindi orientata a produrre carne per il consumo degli appartenenti a quella specifica comunità religiosa.

A partire dall'inizio del XXI secolo si assiste a una trasformazione del mercato *halal* non solo in termini di diversificazione dei luoghi dell'offerta ma anche dei prodotti stessi: "Les aliments *halal* arrivent du monde entier, sont partout accessibles", le macellerie *halal* offrono "des versions *halal* « modernes » censées attirer les jeunes (pizzas, plats à mporter, hamburgers *halal*)" (Bergeaud-Blackler, 2006,p.6). Si registra inoltre l'aumento di esportazione di prodotti *halal*, il che rende necessario definire norme internazionali relative alla produzione di carne *halal* al fine di favorire l'esportazione e di evitare posizioni protezioniste in funzione di motivazioni religiose relative alla ammissibilità della carne. Rispetto al commercio internazionale di carne *halal* Bergeaud-Blackler evidenzia che "les principaux exportateurs de viandes et produits *halal* soient essentiellement les pays sans tradition musulmane comme l'Australie, la Nouvelle Zélande, le Brésil, l'Argentine, les Etats-Unis, le Canada et également quelques pays européens comme l'Irlande, le Danemark et dans le secteur de la volaille la France. Les principaux pays importateurs sont les pays musulmans à rente pétrolière du Moyen Orient et depuis moins d'une dizaine d'années les pays du Sud Est asiatiques, notamment la Malaisie et l'Indonésie probablement le plus important marché *halal* potentiel du monde, et enfin les minorités musulmanes européennes" (Bergeaud-Blackler, 2005b, p.15).

Le trasformazioni intervenute dal lato dell'offerta della carne *halal* non hanno possono riprodurre i meccanismi di fiducia che caratterizzavano le macellerie islamiche, pertanto si spiega il crescente

bisogno di mettere in atto dei meccanismi che possano permettere comunque di avere delle garanzie sulla qualità halal.

Rispetto alla vendita di carne halal nei circuiti della grande distribuzione gli immigrati hanno spesso poca conoscenza della catena produttiva della carne che arriva ai supermercati e quindi temono che possa essere contaminata. Per risolvere il problema dell'asimmetria informativa è necessario che venga definito quello che Bonne e Verbeke (2008) chiamano “quality assurance scheme”.

L'affermazione della grande distribuzione nel mercato halal dovrà essere accompagnata secondo Bergeaud-Blackler (2005) “d’une réflexion sur la définition, la présentation des produits halal et sur le droit (national et européen) à la protection et à l’information des consommateurs” (Bergeaud-Blackler, 2005, p.1).

3.6.3. Certificazione e etichettatura

La carne halal può essere definita un "bien de croyance", un bene indeterminato, Il fatto che l'halal sia un “credence quality attribute”, che non può essere verificato dai consumatori nemmeno “after consuming the good” (Bonne e Verbeke, 2008, p.36), rende necessario che sia chiaramente comunicato. La fonte di tale comunicazione deve essere “trustworthy and believable”(Bonne e Verbeke, 2008, p.36).

Rispetto alla attribuzione della qualità halal alla carne emergono due aspetti problematici:

- Cosa la rende halal. La sua qualità viene infatti definita e ridefinita attraverso continue negoziazioni tra gli attori coinvolti, non solo attori economici (commercianti, consumatori, macellatori ecc) ma anche istituzioni religiose, istituzioni pubbliche, questo perchè la carne halal non ha solo un valore commerciale ma è legata a pratiche religiose e culturali.
- Come riconoscere che la carne sia effettivamente halal. La carne halal è infatti un “bien de croyance [...] un bien pour lequel l'information sur la qualité ne peut être obtenu par le consommateur ni avant ni après l'acquisition du bien” (Lupton 2003 in Bergeaud-Blackler 2005, p. 4). E' quindi caratterizzato da asimmetria informativa. Se per quanto riguarda la macellazione l'elemento caratterizzante è l'assenza di stordimento, la carne halal in realtà richiede anche altre caratteristiche perchè possa effettivamente dichiarata halal e ritenuta halal da chi la acquista.

La Bergeaud-Blackler¹⁹ evidenzia una profonda incertezza rispetto alla definizione ufficiale di halal, in merito alla carne, e anche sull'obbligo, non derogabile di consumare solo carne halal, ossia abbattuta secondo il rito musulmano (Bergeaud-Blackler, 2005, p. 2).

Il primo elemento di criticità è legato alla natura del prodotto: si tratta di un prodotto ibrido, in parte commerciale e in parte religioso. È necessario tuttavia comprendere quale sia la sua natura per poter definire “le type de réglementation (privé/publique, « product » ou « process » driven) à appliquer pour que la transparence et la protection des consommateurs, une des priorités nationales et européennes” (Bergeaud-Blackler, 2005, p.22).

L'aspetto dello stordimento è quello maggiormente preso in considerazione in merito alle prescrizioni alimentari sulla carne ma ce ne sono anche altri che concorrono nel determinare la qualità halal: è necessario monitorarli tutti per poter raggiungere gli standard relativi alla qualità desiderata (Bonne e Verbeke, 2008, p.40). Molti autori individuano come una delle principali criticità la mancanza di una definizione univoca di cosa si debba intendere con halal in riferimento alla carne: questo rende difficile definire degli standard ai vari livelli della catena produttiva (Bonne e Verbeke, 2008, p.43). Come osservano Bonne e Verbeke (2008, p.43): “one fundamental problem that arises in the halal chain is reaching an agreement on the definition of the halal meat and its socio-technical construction throughout the chain”. La Bergeaud-Blackler (2006) sottolinea che “il n’y a pas dans le monde aujourd’hui de norme alimentaire *halal* indiscutable et indiscutée” (Bergeaud-Blackler, 2006, p.2), e che “il n’existe aucun texte réglementaire français ni européen définissant et régissant l’usage du terme *halal*. En revanche l’« abattage rituel » (ou religieux) est distingué des autres modes d’abattage par des réglementations nationales et européennes prévoyant dans ce cas une dérogation à l’obligation d’étourdir l’animal avant sa saignée” (Bergeaud-Blackler, 2006, p.3).

Tale carenza dal punto di vista della definizione di cosa si possa/debba considerare halal condiziona tutto il sistema di certificazione, e porta spesso a etichettare come halal prodotti che in realtà non lo sono. Per evitare che si diffondano “faux halal” (Bergeaud-Blackler, 2006, p.2) è necessario sempre più che ci sia una norma che ne specifichi il significato, all'interno del mercato della produzione e della certificazione halal.

¹⁹ Bergeaud-Blackler ritiene che si possa spiegare in parte il mercato halal grazie alla teoria delle convenzioni: “la qualification d’un produit est un processus continu tout au long de la vie de celui-ci” e analizza le principali determinanti demografiche, economiche e sociali che hanno portato all’affermazione del mercato halal e alla nascita dell’ “halal business”. (Bergeaud-Blackler, 2005, p.1)

Rispetto alla attribuzione delle qualità halal sembra interessante la lettura realizzata da Bergeaud-Blackler (2005, 2006) e Bonne e Verbeke (2008). Essi ritengono che la carne halal risponda a quanto indicato dalla teoria delle convenzioni, ossia che la qualità di un prodotto non viene stabilito una volta per tutte ma che derivi dalla interazione tra i diversi attori durante tutta la catena produttiva fino al consumo.

La qualità halal può essere definita una “socio-technical construction”, che deriva dalle norme alimentari religiose, che agiscono come “means of definition for the desired quality” (Bonne e Verbeke, 2008, p. 36). Tuttavia si rileva una assenza di convenzioni rispetto ai meccanismi di produzione, agli standards che si pensa debbano portare a raggiungere la qualità desiderata, alla quale corrisponde una certa etichetta. La definizione di tali convenzioni dovrebbe risolvere il problema della “quality uncertainty” (Bonne e Verbeke, 2008, p.37).

Dovrebbe infatti essere proprio il processo di negoziazione (descritto dalla teoria delle convenzioni) a colmare progressivamente l'asimmetria informativa tra consumatori e produttori: “les participants parviennent à un accord sur la définition et les usages du produit, de la nature et la structure des termes de l'échange, le type d'interaction entre les agents, et enfin la définition et la certification de la qualité du produit.” (Bergeaud-Blackler, 2005, p.3).

A livello europeo e nazionale vengono stabilite norme precise riguarda alla macellazione rituale a partire dagli anni '90, ma “il n'existe aucune réglementation spécifique sur les produits qui en sont issus, notamment en matière de traçabilité et d'étiquetage” (Bergeaud-Blackler, 2005, p.9).

L'attenzione sul tema della certificazione è però crescente da parte delle istituzioni, ne è un esempio l'introduzione nella recente proposta di regolamento sull'etichettatura dei prodotti alimentari di un emendamento che prevedesse l'obbligo di indicare sulle etichette le modalità con cui si realizza la macellazione, quando questa avviene senza previo stordimento²⁰.

L'importanza della certificazione deriva dalla sempre maggiore difficoltà di individuare un chiaro legame tra chi vende i prodotti halal e i leaders religiosi. Pertanto “consumers who seek kosher or halal foods are dependent on a label or trademark that identifies a product as kosher or halal” (Havinga, 2010, p. 243).

²⁰ L'emendamento è stato definitivamente eliminato dalla proposta a giugno 2011.

L'etichettatura non è solo uno strumento di garanzia e tutela a favore dei consumatori, ma rappresenta uno strumento vantaggioso anche dal punto di vista dell'offerta per almeno due ragioni: aumentano le possibilità di commercializzazione di prodotti diversi dalla carne fresca, come hamburgers, prodotti tipici della cucina occidentale, che incontrano i gusti di una clientela sempre più varia e sempre più inserita nelle società europee (si pensi alle seconde e terze generazioni), permettono di esportare i prodotti alimentari halal anche sui mercati internazionali. Sono innanzitutto ragioni commerciali quelle che hanno dato origine a quello che ormai oggi possiamo definire il mercato della certificazione halal.

Molte ricerche condotte sul tema della certificazione e dell'etichettatura dei prodotti halal²¹ evidenziano la mancanza di una definizione di “principles and standards and the establishment of independent control mechanism that signal halal quality through a trustworthy label”(Bonne e Verbeke, 2008, p.44) e la prevalenza di attori economici che detengono il monopolio del mercato della certificazione. Sia gli attori istituzionali che quelli religiosi sono poco presenti e poco rilevanti in questo ambito. Soprattutto questi ultimi dovrebbero invece diventare maggiormente rilevanti. Secondo Bergeaud-Blackler si dovrebbe arrivare a “la norme halal, c'est-à-dire une régulation encadrée par l'ensemble des acteurs de la chaîne de production de consommation et de régulation, peut être une solution à l'usage, voire à la manipulation communautariste, du label halal. Son succès dépendra de l'intégration dans les instances de concertation et de décision de deux maillons manquant jusqu'ici : les consommateurs et les institutions religieuses islamiques. À condition de les distinguer les uns des autres”. (Bergeaud-Blackler, 2006, p.12)

Il prodotto halal continua a essere percepito come racchiuso entro circuiti comunitari: si agisce come se “le commerce *halal* n'avait d'intérêt que pour les seuls consommateurs musulmans alors qu'il enrichit de nombreuses entreprises commerciales n'ayant aucun lien avec des institutions religieuses” (Bergeaud-Blackler, 2006, p.11). Pertanto il mercato della certificazione halal è lasciato all'iniziativa e al controllo di soggetti privati, che in qualche modo si contendono anche il monopolio della definizione di halal.

3.6.4. Gli attori e gli interessi in gioco

La carne halal si caratterizza come prodotto complesso, con una componente religiosa ma un sempre crescente valore economico. Ne consegue che sono molteplici gli attori che interagiscono dalla sua produzione alla commercializzazione. Sono attori sociali ed economici, istituzionali e

²¹ Bonne e Verbeke (2008), Fisher (2008), Bergeaud-Blackler (2006), Havinga (2010) .

privati, e le loro posizioni e interessi hanno influito e continuano a influire le vicende della carne halal all'interno delle società europee.

Innanzitutto gli immigrati di fede islamica, che riproducendo le proprie abitudini alimentari e rivendicando il diritto di rispettare i propri precetti hanno introdotto la carne halal nei paesi europei, rendendo necessario innanzitutto la regolamentazione dei processi di macellazione. Anche per quanto riguarda il consumo di carne halal, gli immigrati hanno condizionato le società ospiti, trasformando il tessuto urbano attraverso la comparsa di negozi etnici che rispondessero alle loro abitudini di consumo, come appunto la carne halal.

La posizione opposta, rispetto al tema della macellazione senza previo stordimento, è espressa dagli animalisti che ritengono tale pratica contraria ai principi di tutela del benessere degli animali affermati all'interno dei paesi europei e pertanto ritengono che tale pratica dovrebbe essere vietata anche in caso di macellazione di tipo rituale. Tuttavia in alcuni paesi, come la Francia, alcune associazioni ambientaliste hanno sostenuto l'adozione di normative che regolamentassero la macellazione rituale, ritenendole uno strumento per ridurre le macellazioni clandestine e in qualche modo controllare tale pratica (Bergeaud-Blackler, 2005b, p.8).

I governi dei paesi che hanno introdotto un'eccezione all'obbligo di previo stordimento durante la macellazione hanno in qualche modo riconosciuto la pratica della macellazione rituale come parte del più ampio diritto alla libertà di religione e all'esercizio della propria fede. Inoltre, come ha affermato in uno dei suoi lavori la Bergeaud-Blackler, “en légiférant sur l’abattage rituel musulman, l’Etat a implicitement reconnu l’existence d’un commerce de produits alimentaire halal (Bergeaud-Blackler, 2005b, p.24).

Il ruolo dello stato è in realtà duplice: da un lato deve garantire l'informazione dei consumatori e dall'altro lato assicurare la tutela dei diritti fondamentali.

Alcune correnti dell'opinione pubblica e alcuni partiti, in molti paesi europei, in particolare Olanda²² e Regno Unito, hanno condannato la scelta dei governi e dell'Unione Europea di riconoscere la macellazione rituale, ritenendo che tale apertura rappresenti un rischio di “islamizzazione della società”, e una minaccia alla laicità dello stato.

Al contrario, la parte dell'opinione pubblica che accetta la possibilità di eseguire le macellazioni rituali adottando un'eccezione alla normativa dei paesi europei, lo fa in nome della tutela del diritto

²² E' recente (giugno 2011) la proposta di legge, passata alla “lower house” del Parlamento Olandese, per vietare la macellazione senza previo stordimento, abolendo dunque l'attuale eccezione normativa (International Herald Tribune, 29 giugno 2011)

alla libertà religiosa, in nome di una laicità che non significa esclusione dalla sfera pubblica di ogni espressione religiosa ma tutela del diritto di adesione a diverse confessioni religiose.

Il ruolo delle istituzioni religiose non è stato forte, rispetto al tema della macellazione rituale, e per tutto ciò che riguarda la commercializzazione della carne halal, esse non hanno avuto “un rôle significatif dans la production de ces produits” a differenza di quelle ebraiche (Bergeaud-Blackler, 2006, p.4).

Questa carenza è in realtà assai rilevante, come osserva la Bergeaud-Blackler: “la polysémie du terme halal impose une consultation des autorités religieuses qui se sont jusqu’ici peu exprimées”. (Bergeaud-Blackler, 2005b p.25)

Le associazioni di carattere religioso non hanno un ruolo preminente nel mercato della carne halal, benchè talvolta "favorisent la création d'associations indépendantes de certification halal mais généralement elles n'établissent aucun lien direct avec elles" (Bergeaud-Blackler, 2005, p.11).

Rispetto al mercato halal dunque, in particolare alla commercializzazione e alla necessità di certificazione a tutela dei consumatori, si evidenzia la predominanza quasi monopolistica di determinati attori economici, a fronte di una scarsa influenza degli attori religiosi “sur leur organisation” (Florence Bergeaud-Blackler, 2005b, p.3). Una delle criticità che emergono è l'incapacità degli attori religiosi, “qui sont les référents naturels de la norme *halal*”, di realizzare un “travail de traduction de la référence religieuse à la norme technique” (Bergeaud-Blackler, 2006, p.4).

È stata l'eccezione normativa a favore della macellazione rituale a favore gli attori economici, che hanno così creato un nuovo mercato. La Bergeaud-Blackler riconosce proprio nella pressione degli interessi economici degli allevatori uno dei fattori che hanno favorito, in Francia, l'adozione di una eccezione allo stordimento precedente l'abbattimento per le macellazioni rituali. (Bergeaud-Blackler, 2005b, p.8).

La rilevanza degli attori economici è determinata inoltre dal fatto che il consumo di carne halal ha un carattere sempre più commerciale. In particolare si è assistito alla nascita di una nuova categoria di attori economici pseudo-religiosi, “les certificateurs” (Bergeaud-Blackler, 2006, p6).

Una delle debolezze che condizionano la scarsa partecipazione delle istituzioni religiose è la difficoltà ad individuare un unico referente religioso come interlocutore ufficiale e rappresentativo

di tutta la collettività nei confronti degli altri attori coinvolti. (Havinga, p.252). Questo elemento è molto accentuato nei paesi in cui si ha una ridotta omogeneità etnica degli immigrati, a cui segue una elevata diversificazione delle tradizioni religiose e alimentari: “initiatives to establish a national halal hallmark have failed so far” (Havinga, 2010, p.255).

“L'enjeu réglementaire pour les années à venir pourrait être de parvenir à une distribution plus équitable des pouvoirs le long de la chaîne passant par l'acceptation du rôle que les consommateurs et les référents religieux seraient en droit de jouer dans la définition de ces produits” (Bergeaud-Blackler, 2005, P.21).

Alcuni attori hanno un ruolo particolare, o dovrebbero averlo, soprattutto rispetto a uno degli aspetti ad oggi meno definito della commercializzazione della carne halal nei paesi europei: l'etichettatura. Gli elementi che entrano in campo nel definire le modalità con cui si realizza la certificazione e l'etichettatura della carne halal sono :

- la necessaria tutela dei consumatori e del loro diritto di essere consapevoli di cosa consumano, sia in riferimento a poter distinguere le diverse modalità con cui si realizza la macellazione rituale (essendoci posizioni non omogenee) sia in merito al rischio che la carne macellata in modo rituale venga introdotta nei circuiti della distribuzione ordinaria senza che i consumatori ne siano messi a conoscenza;
- la presenza di autorità istituzionali o religiose che se ne occupino (come avviene in Malesia) o la presenza invece di soggetti privati, che possono essere meno affidabili;
- il rischio di discriminazione verso la religione islamica o ebraica nel caso di presenza sull'etichetta della carne halal o kosher dell'indicazione del metodo con cui è stato macellato l'animale²³,
- i timori che l'obbligo di etichettare la carne macellata in modo rituale ne riduca la domanda (che spesso si estendeva anche oltre la comunità islamica) e questo possa fare aumentare i prezzi;
- la volontà di alcuni stati di evitare un'intromissione dei governi sulla questione ritendola di competenza delle istituzioni religiose e degli attori economici;
- la difficoltà ad avere una rappresentanza univoca della comunità islamica che possa affermare una definizione di halal condivisa, e quindi la conseguente esistenza di molteplici enti di certificazione, che si possono riferire a concetti diversi di halal;

²³ L'unione Europea ha recentemente escluso questa disposizione dalle novità introdotte dalla recente proposta del Parlamento in ambito di etichettatura degli alimenti. La questione sarà nuovamente trattata in occasione della commissione sul benessere degli animali, ritenuto da alcuni stati luogo più idoneo per affrontare questo tema (www.halalfocus.net).

- l'interesse, dal lato dell'offerta, sia della grande distribuzione che dei soggetti che esportano la carne all'estero, di attirare nuove fette di mercato;
- l'assenza nella maggior parte dei paesi europei di norme scritte che descrivano i requisiti della certificazione.

	TIPO DI ATTORE	POSIZIONE SU MACELLAZIONE RITUALE	FASE IN CUI SONO COINVOLTI	FASI IN CUI DOVREBBERO ESSERE COINVOLTI	INTERESSE
Immigrati di religione islamica	SOCIETA' CIVILE	A FAVORE	-CONSUMO -DEFINIZIONE QUALITA' HALAL		Mantenere le proprie tradizioni e poter rispettare i propri precetti religiosi; poter reperire carne halal
Stati	ISTITUZIONALE	A FAVORE	-REGOLAMENTAZIONE	-CONTROLLO SU CERTIFICAZIONE	Garantire equilibrio, tra i diversi interessi, e controllare le pratiche "diverse"
Ass. religiose islamiche	RELIGIOSO	A FAVORE	DIBATTITO PUBBLICO	-CERTIFICAZIONE -DEFINIZIONE QUALITA' HALAL	Ottenere diritto a libertà di fede, al pari delle altre religioni
Ass. animaliste	SOCIETA' CIVILE	CONTRO	DIBATTITO PUBBLICO (MACELLAZIONE)		Tutelare benessere degli animali contro sofferenze che ritengono evitabili
Ass. veterinarie	SOCIETA' CIVILE	CONTRO	DIBATTITO PUBBLICO (MACELLAZIONE)		Favorire utilizzo di strumenti che riducano sofferenze degli animali
Opinione pubblica	SOCIETA' CIVILE	CONTRO	DIBATTITO PUBBLICO		Evitare islamizzazione della società
Opinione pubblica	SOCIETA' CIVILE	A FAVORE	DIBATTITO PUBBLICO		Garantire rispetto del diritto alla libertà religiosa
Produttori di carne	ECONOMICI	A FAVORE	OFFERTA		Aumento della domanda
Grande distribuzione e aziende export	ECONOMICI	A FAVORE	COMMERCIALIZZAZIONE		Attrarre nuove fette di mercato
Certificatori	ECONOMICI	A FAVORE	CERTIFICAZIONE		Nuovo mercato redditizio di cui detengono monopolio

4. L'immigrazione e la trasformazione degli spazi urbani: le macellerie islamiche a Torino

La paura legata a ciò che è straniero è dovuta alla possibilità che il contesto originario possa essere stravolto, che venga compromesso l'ordine, generando il caos. Le soluzioni sperimentate sono state pertanto spesso orientate all'aumento della sicurezza, e quindi del controllo, hanno portato la segregazione e ghettizzazione, hanno determinato azioni di "civilizzazione urbana", offerta di luoghi e occasioni per rafforzare il senso civico; la promozione dell'assimilazionismo tra popolazione locale e popolazione immigrata (Hillier e Rooksby , 2005, p.230).

Per quanto riguarda la costruzione degli spazi da parte degli immigrati, si evidenzia la preferenza per i lower-class workers (p.431) di inserirsi in porzione urbane con una numerosa comunità immigrata, e nelle reti lavorative della propria comunità, che rappresenta un sostegno per i “newcomers”. Tale concentrazione assume “an important role in shaping their identities, as the impact of common occupational activity and interpersonal interactions in work spaces can provide a sense of difference. One's identity may limit or increase not only one's employment opportunities but also one's social integration. ” (Kaya, 2005, p.431). La maggior parte di chi è inserito in tali contesti lavorativi ha rarissime occasioni di interagire con chi sia esterno alla propria comunità etnica, ma ha comunque occasione di imparare rapidamente “how to live in a new country, culture, or society, as personal and group experiences about this new place are quickly shared with newcomers” (Kaya, 2005, p.433).

Sono importanti per le comunità immigrate di luoghi in cui poter rafforzare la propria identità, come i diversi luoghi siano interdipendenti e come spesso la loro esistenza nasca da fattori di esclusione.

Se da un lato l'inserimento degli stranieri nello spazio urbano risponde al loro bisogno di ritrovarsi con la propria comunità etnica, e dall'altro lato deriva però da condizioni di esclusione, è interessante anche evidenziare un altro concetto legato al rapporto tra stranieri e spazi urbani, e in particolare alle pratiche religiose e culturali: quello di visibilità e invisibilità. Parallelamente emerge il “rapport public/privé dans espace urbain” (Vieillard-Baron, 2004, P.564).

La visibilità o meno di una pratica o di una intera comunità influisce in modo rilevante sulla capacità o meno del tessuto sociale circostante di accettarla o osteggiarla: è questo il caso del rito dell'id al kebir, ma in modo anche più esteso il caso della macellazione rituale, poco visibile e pertanto discretamente accettata dall'opinione pubblica, quasi ignorata se si pensa alla carne halal e alle macellerie islamiche che si collocano nelle enclaves urbane, cuore delle comunità immigrate, in

cui però l'omogeneità della popolazione permette una diffusione evidente, ma solo all'interno dei confini di quella porzione di territorio.

È così che “les boucheries halal non seulement se sont multipliées mais elle l'ont fait en parti au dépend des boucheries traditionnelles et sont à présent durablement inscrites dans le paysage économique urbain” (Bergeaud-Blakler, 2005, p.8).

In alcune città francesi, ma anche in Italia , in Gran Bretagna, e in altri paesi europei si registra una forte concentrazione in alcune zone della città (per esempio a Londra Finsbury Park e Whitechapel Road) in cui “halal is a distinctive presence on signs and in butcher shops and restaurants” (Fisher, 2008, p.830).

Alcune ricerche sulla integrazione e la convivenza tra culture evidenziano come sia i contesti sociali che le persone siano in continuo cambiamento, e ridefinendosi continuamente **"they produce, through a bricolage, mixed identity and a new social position"** (Caputo, 2005, p.25). Si realizza dunque un processo di **"hybridization"** che, insieme alle preferenze personali, può aiutare a comprendere il comportamento degli immigrati musulmani nello spazio urbano. È questo un elemento che emerge nell'analisi delle trasformazioni del mercato della carne halal.

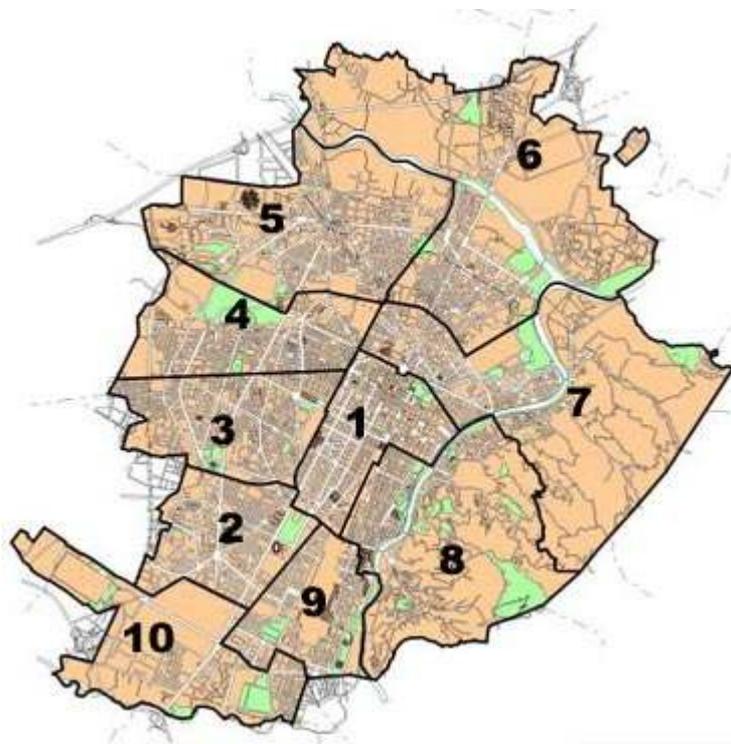
4.1. Il tessuto urbano

Sul tema della differenza che si afferma all'interno del tessuto urbano è interessante il contributo che Semi (2004) offre nel suo studio sul fenomeno nel quartiere di Porta Palazzo a Torino, alla luce del concetto di multiculturalismo quotidiano inteso come "l'insieme delle pratiche di negoziazione della diversità" (Semi 2004, 253). Una parte dell'analisi approfondisce il tema della ethnic enclave economy, in cui l'attività economica diventa un "forma di organizzazione dello spazio e della società locale" (Semi, 2004, p. 255) in cui i partecipanti sono co-ethnics, e che si concentra in un ambito ben definito del contesto urbano, in cui "una realtà spaziale è anche un modo di organizzazione incapsulato in un gruppo specifico" (Semi 2004, p. 256). In questo contesto è proprio la differenza a creare l'identità e la divisione, traducendosi in un modello di multiculturalismo che non ha occasioni di incontro o scambio. Semi individua poi altri due modelli: uno, corrispondente al mercato, caratterizzato da una elevata interazione, ma anche conflittualità, il secondo, con un conflitto minore, ma anche con scambi minori limitati al "consumo di differenza" (Semi 2004, p. 255) e non a un vero "dialogo con essa" (Semi 2004, p. 255).

4.2. L'imprenditoria straniera a Torino e provincia

la presenza media di cittadini stranieri residenti a Torino, negli ultimi 10 anni, registrata dall'osservatorio stranieri del comune di Torino, è di 67.960 immigrati. Nel 2010 si sono registrate 71.211 presenze di cittadini extracomunitari, e 56.239 cittadini provenienti da stati membri dell'unione europea, per un totale di 127.450 stranieri. Tra i paesi europei la nazionalità maggiormente presente è quella rumena (51.215), mentre tra gli africani i più numerosi sono i marocchini (19.220), seguiti da egiziani (3.965) e nigeriani (3.191)²⁴. Per quanto riguarda le aree del sud america, al 2009 le presenze registrate erano 13.882, infine l'asia si attesta a 10.416 presenze.

I residenti stranieri rappresentano il 13,6% della popolazione totale di Torino. Le circoscrizioni con la maggiore presenza di residenti stranieri, in percentuale rispetto alla popolazione locale, sono la 7 (dove si trova porta palazzo) con il 20,4%, la 6 (che comprende barriera di Milano) con il 19,2 %, la 8 (che comprende san salviario) con il 14,7 % (in valori assoluti però il numero di cittadini stranieri della circoscrizione 8 non risulta tra i maggiori)²⁵ (dati al 2009)



²⁴ http://www.comune.Torino.it/stranieri-nomadi/stranieri/Torino/10_naz/12_2010.pdf

²⁵ <http://www.comune.torino.it/statistica/osservatorio/stranieri/2009/pdf/06comunesettorestatistica.pdf>

A Torino e provincia, secondo dati del 2009, circa il 10% delle imprese individuali hanno titolari stranieri. I 2/3 delle imprese con titolari stranieri sono imprese individuali, di cui il 30% marocchini, il 22% cinesi, il 17% egiziani (Castagnole 2009).

Sono circa 600 le ditte di stranieri che si collocano all'interno del comparto del commercio alimentare. Per quanto riguarda il cibo al dettaglio circa il 49% è costituito da imprese con titolari marocchini, il 60% nei mercati rionali, il 36% nel commercio al dettaglio (Castagnole, 2009). Altre nazionalità coinvolte in questo settore sono quella romena (17,9%), egiziana (5,7%), tunisina (5,2%) e cinese (3,3%) (Castagnole, 2009). Secondo dati del 2009 circa l'80% delle attività imprenditoriali straniere è gestito da uomini, con un'età media di circa 40 anni (Fieri, 2010). In generale i settori principali in cui si afferma l'imprenditoria straniera sono quello delle costruzioni (circa il 42,% al 2009), e quello del commercio (circa il 37 %) (Fieri, 2010). Non solo, un dato rilevante è la crescita di segno positivo di questo tipo di imprese tra il 2008 e il 2009 (+ 9,1 %) a fronte di un calo nella crescita delle imprese italiane nello stesso periodo (- 0,8%) (Fieri, 2010). Una caratteristica rilevante e da tenere in considerazione rispetto a tale dato è il fatto che circa la metà di tali imprese sono aperte da non più di tre anni (Fieri, 2010). Ulteriore caratteristica dell'imprenditoria straniera è che abbiamo in prevalenza la propria sede in Torino città (il 70% al 2009), in tendenza contraria a quelle italiane che sono prevalentemente situate al di fuori del comune di Torino (65,2 % al 2009) (Fieri, 2010).

4.3. Offerta

Bazar e macellerie halal (parte incompleta, sarà integrata per la presentazione)

Caratteristiche commerciali

Tra le numerose attività imprenditoriali gestite da imprenditori stranieri si evidenziano i bazar/macellerie islamiche. Queste, a Torino, si caratterizzano per essere gestite quasi esclusivamente da marocchini (Fieri, 2009), e rientrano in quel processo di etnicizzazione dell'offerta di beni di consumo, legato alla crescita dell'immigrazione e alla maggiore stabilità delle presenze, con una immigrazione che si caratterizza sempre più per la presenza di interi nuclei familiari.

Le macellerie islamiche sono imprese che possono essere definite come etniche (Ambrosini, 2005), caratterizzate da un proprietario straniero, da un'offerta di prodotti tipici di specifiche culture, con una forte connotazione straniera e identitaria. La clientela a cui si rivolgono è prevalentemente straniera, si concentrano pertanto in zone densamente popolate da immigrati, anche se viene dichiarata una discreta presenza anche di clienti italiani (alla ricerca di prodotti "etnici", per dare risposta al desiderio di etnico e multiculturale che spesso emerge, per esempio "di ritorno da un

viaggio”). Rispetto alla popolazione straniera gli esercizi commerciali "etnici" hanno una funzione di produzione-riproduzione di culturali e identitari. Il caso della carne halal ha in questo senso un valore ancora più forte di appartenenza.

Dove sono localizzate

Le macellerie islamiche hanno rappresentato una grande occasione per gli stranieri che ne hanno fatto la loro attività imprenditoriale. La prima macelleria halal a torino è stata aperta nel 1992 a Porta Palazzo. Prima di allora la domanda di carne halal degli immigrati di religione musulmana di Torino veniva soddisfatta grazie alle macellerie islamiche di Milano (Castagnole, 2009). La loro localizzazione è concentrata in zone specifiche della città che corrispondono a quelle con la più elevata percentuale di presenze straniere: innanzitutto intorno a Piazza della Repubblica, nel quartiere di Porta Palazzo (circoscrizione 7), Barriera di Milano (circoscrizione 6) e in parte San Salvario, nelle adiacenze della stazione di Porta Nuova (circoscrizione 8). Un ulteriore elemento che contribuisce alla localizzazione del maggior numero di macellerie nelle adiacenze di Piazza della Repubblica è il fatto che questo sia il luogo dello storico mercato di torino, che ha visto nel tempo una sempre maggiore presenza di stranieri (sia come venditori che come clienti) (Semi, 2004). La presenza del mercato infatti attira a Porta Palazzo molti stranieri anche da altri quartieri della città, facendone un luogo di incontro, non solo di scambio commerciale. Questi elementi rendono la zona di Piazza della Repubblica e delle vie circostanti (come Corso Giulio Cesare, Corso Regina Margherita e Corso Vercelli) il luogo privilegiato per gli stranieri che vogliono avviare delle attività commerciali nel settore del commercio alimentare. Dalle informazioni ottenute dai macellai islamici intervistati durante la fase empirica della ricerca, nell'aprile 2011, emerge che le macellerie localizzate in altre zone della città hanno un giro di affari minore, e spesso dopo aver iniziato un'attività commerciale in altre zone della città, gli immigrati tendono a rilocalizzarsi nell'enclave di Porta Palazzo.

Cosa vendono

Le macellerie islamiche si caratterizzano per essere dei veri e propri bazar, luoghi in cui è possibile trovare, oltre alla carne halal, molti altri prodotti di provenienza africana, tra i quali emergono cous-cous, menta, riso, spezie, salse. oltre a generi alimentari i bazar vendono anche altri prodotti tipici, per esempio henne, servizi da thé ecc. Questi prodotti contribuiscono a creare all'interno un ambiente esotico che, come hanno raccontato i macellai intervistati, attira anche sempre più i consumatori locali, che però sono pochi e interessati prevalentemente agli altri prodotti e non alla carne.

Da dove arrivano i prodotti

I commercianti si riforniscono prevalentemente presso grossisti locali, a Torino o Milano (Fieri, 2009).

Il mercato della carne halal a Torino è gestito da 5 distributori, e la provenienza della carne dipende molto dal tipo di prodotto (intervista H). Durante la fase empirica della ricerca (aprile 2011) abbiamo intervistato uno dei distributori (H), il primo a Torino, che è nel settore dal 1999 e ha gestisce la quasi totalità del mercato. Per quanto riguarda la carne di pollo e tacchino viene prodotta dalla ditta Amadori, mentre per la carne di bovino si rivolge a un mattatoio di Cuneo, la carne di agnello la importa dalla Gran Bretagna, dalla Spagna e dall'Europa dell'est.

Nuova fase: da bazar/macellerie alla grande distribuzione

La carne halal da un lato è un prodotto molto richiesto da un gruppo sociale sempre più numeroso, e soprattutto con caratteristiche peculiari come ad esempio il fatto che spendono gran parte del loro reddito in beni alimentari e che abbiano una spesa in questo settore costante (anche in tempi di crisi). La carne halal rappresenta perciò, in prospettiva, un settore di commercializzazione redditizio. Ma l'interesse da parte della grande distribuzione può acquisire anche un altro significato: può rappresentare una possibilità di “deconcentrazione” dei punti vendita dalle zone ad alta presenza di stranieri a zone diversificate delle città. Si presentano tuttavia alcuni interrogativi: come compensare la difficoltà di incontrare la fiducia di quella categoria di consumatori? Come garantire la qualità del prodotto? Le garanzie/marchi riescono a sostituire un rapporto che è sempre stato diretto/personale?

L'Italia: Il caso Coop

In Italia oltre ai distributori europei (per esempio Auchan, Carrefour, Lidl hanno prodotti halal in alcuni punti vendita in Italia) anche la Coop ha scelto di sperimentare, in alcune zone del paese, la macellazione e la vendita di carne halal.

I Prodotti halal sono in vendita presso i supermercati Coop da 2 anni: inizialmente è stato introdotto il prodotto avicolo (pollo e tacchino), in seguito anche quello ovino e bovino.

La prima zona in cui è stato introdotta la carne halal è l'area toscana. A Firenze attualmente ci sono 3 ipermercati e 10 supermercati che vendono carne halal, altri 10 punti vendita anche nell'area Roma/Grosseto/Livorno, 5 strutture in Emilia – Romagna (a Bologna) e in Liguria (nell'area di Genova).

I prodotti di macelleria presenti nei diversi punti vendita sono carne bovina, di agnello, di pollo, numerose varietà di salumi, ma anche altri prodotti come wurstel ecc.

La Coop spiega la scelta di produrre e distribuire carne halal con la volontà di prestare attenzione a una quota di clienti sempre più numerosa. Anche se, a quanto dicono i dirigenti²⁶, tale scelta non si basa esclusivamente su motivazioni commerciali, ma anche sulla volontà di dare risposta a nuovi bisogni percepiti e quindi può essere forse letta come un tentativo di favorirne l'integrazione, come un segnale multiculturalismo, in cui non solo gli stranieri vengono percepiti come i “diversi” che devono conoscere e acquisire nuove regole e nuove abitudini, ma anche soggetti diversi nei confronti dei quali il tessuto che li accoglie adotta delle trasformazioni, proprio in funzione della loro diversità.

La scelta della Coop per quanto riguarda la macellazione è una soluzione di mediazione tra due esigenze: quelle di garantire il rispetto delle prescrizioni islamiche da un lato, quella di non venire meno alle esigenze di tutela degli animali e ai “valori” commerciali portati avanti dalla Coop (attenzione all'ambiente, al benessere degli animali). La modalità di macellazione non è pertanto completamente senza stordimento, ma è stata definita in accordo con alcune associazioni musulmanedei territori interessati, e si attua uno stordimento con metodi non invasivi che conservano l'integrità fisica dell'animale. La macellazione Coop prevede duqneu che venga eseguito il rito e che l'animale sia macellato senza subire alterazioni. Il controllo e la valutazione dell'ammissibilità della procedura è affidata a un imam che è sempre presente durante il rito/macellazione e rilascia la certificazione di carne halal, che viene apposta sui prodotti. L'accordo tra Coop e associazioni islamiche rappresenta un esempio di ricomposizione delle differenze e del conflitto attraverso la negoziazione: si è cercato accordo sugli aspetti negoziabili, che potesse dare risposta agli interessi delle parti coinvolte.

Le caratteristiche differenti relative allo stordimento nell'ambito della macellazione halal hanno comunque portato una forte ostilità verso questa scelta della Coop: sono arrivate all'azienda circa 3200 mail da parte degli animalisti o comunque cittadini, consumatori, che contestavano la scelta di appoggiare e realizzare un prodotto ritenuto lesivo del benessere degli animali.

4.4.Domanda (parte incompleta, sarà integrata per la presentazione)

Per comprendere la posizione dei consumatori islamici verso il prodotto sono state analizzate alcune informazioni tratte da una ricerca svolta a livello europeo sulla carne halal (si veda <http://www.dialrel.eu/dialrel-results/consumer-survey-results> e <http://www.dialrel.eu/images/report->

²⁶ Intervistati nell'aprile 2011.

[consumption.pdf](#)) e alcune interviste svolte nel mese di aprile 2011, sottoposte a donne marocchine ed egiziane, di religione islamica, residenti a Torino.

Dalle informazioni raccolte emerge che i consumatori islamici nutrono una grande diffidenza nei confronti di prodotti halal venduti al di fuori dei tradizionali bazar/macellerie. Le donne intervistate hanno manifestato il bisogno di fidarsi della persona da cui acquistano la carne: il fatto che chi la vende sia anch'esso di religione islamica costituisce una garanzia della sua attendibilità (un musulmano che inganna un altro relativamente al rispetto dei precetti compie un grande peccato). Le donne intervistate riconoscono però che la maggiore comodità potrebbe incentivarle ad acquistare, nell'eventualità, carne halal presso un supermercato, tuttavia le loro abitudini di consumo attualmente rendono più comodo per loro acquistare nelle macellerie halal che si trovano nelle vicinanze di Porta Palazzo: le donne fanno prevalentemente la spesa presso il mercato di Porta Palazzo, comprano lì e nei dintorni, inoltre il mercato è anche luogo dell'incontro, ha un forte ruolo sociale e difficilmente questo potrebbe essere sostituito dai supermercati.

Un secondo elemento indicato a favore della vendita di carne halal presso le catene della grande distribuzione è il prezzo: a fronte di un prezzo marcatamente inferiore le donne intervistate hanno dichiarato di essere in qualche modo “disposte” a correre un rischio rispetto alla qualità della carne (e alla affidabilità del metodo di macellazione).

Quanto emerso evidenzia come le scelte di consumo legate alla carne halal, benchè questo prodotto abbia un forte valore religioso, coincidano con i fattori che indirizzano in generale le preferenze dei consumatori: affidabilità dei venditori, prezzo, comodità. Tuttavia l'elemento principale risulta essere l'affidabilità rispetto alla qualità del prodotto, intesa come carne effettivamente macellata secondo il rito islamico e quindi halal, ossia lecita.

Le persone intervistate hanno tutte affermato di non avere alcuna difficoltà nel reperire carne Halal a Torino, la quasi totalità la acquista esclusivamente presso le macellerie halal, quindi non sembra esistere una quota di domanda non soddisfatta. Anche l'intervista realizzata col responsabile della piattaforma carni di Coop Italia evidenzia come, ad oggi, nella zona di Torino non emerga una domanda esplicita dovuta a insufficiente offerta del prodotto. La domanda di carne halal trova risposta soprattutto nelle macellerie islamiche, tuttavia emergono alcuni tentativi di inserire tale prodotto nei supermercati, soprattutto nelle zone più lontane da quella dove la concentrazione delle macellerie è più elevata. Ne è un esempio il punto vendita della Carrefour in via Montecucco.

5 Osservazioni conclusive

L'analisi della produzione e consumo di carne halal da parte degli immigrati di religione islamica e i recenti sviluppi rispetto alla commercializzazione nei circuiti ordinari e la questione relativa alla certificazione e etichettatura, evidenziano un percorso che da iniziale rifiuto totale, dovuto al conflitto con le norme europee sulla macellazione, ha portato via via a una accettazione/tolleranza in nome della libertà religiosa (con alcune "garanzie" rispetto a chi portava interessi contrari, ossia la tutela del benessere degli animali, per esempio la presenza di un veterinario, il controllo delle procedure grazie all'obbligo di esguire la macellazione in strutture autorizzate ecc..questo tentativo di equilibrare gli interessi contrastanti se evince ancora di più dalla regolamentazione che entrerà in vigore nell'Unione Europea nel 2013) per poi arrivare a una totale partecipazione di attori locali e a un interesse positivo crescente rispetto a questo prodotto che esce quindi dalle enclaves immigrate per diventare oggetto di circuiti e meccanismi propri della società di accoglienza.

La carne halal diventa un prodotto commerciale, perde il suo prevalente significato religioso e questo riduce in qualche modo la conflittualità che gli era associata.

Questo è esemplificativo di un meccanismo che vede verso gli elementi etnici-culturali che determinano conflittualità e su cui si innalzano confini da un "noi" e un "loro" ridurre via via il livello di conflittualità e ostilità quando si mostrano in qualche modo capaci di trasformarsi riducendone il valore identitario e si trovano strategie che li rendano in qualche modo "vantaggiosi" per la società di accoglienza.

Riferimenti bibliografici

- Allam, A. (2008), "Marketing of halal meat in the United Kingdom: Supermarkets versus local shops", *British Food Journal*, Vol. 110 Iss: 7, pp. 655 – 670.
- Amghar, S., Boubekeur, A., Emerson, M., Allen, C., et al. (2007), *European Islam: challenges for public policy and society*, Center for European Policy Studies, Brussel, disponibile on line sul sito http://books.google.it/books?hl=it&lr=&id=INpc_hPdFBYC&oi=fnd&pg=PA1&dq=%22halal+butcher%22&ots=EHsiOpiraH&sig=6LUc_FpedXao0Mv8v1ciXas2__s#v=onepage&q=%22halal%20butcher%22&f=false
- Augustoni, A. e Alietti, A. (2009), *Società Urbana e convivenza etnica. Vita quotidiana e rappresentazione degli immigrati in un quartiere di Milano*, Franco Angeli, Milano, 2009.
- Ambrosini, M. (2005), *Sociologia delle Migrazioni*, Il Mulino, Bologna.
- Bergeaud-Blackler, F. (2004), "Nouveaux enjeux autour de l'abattage rituel : une perspective européenne", *Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurales* (73).
- Bergeaud-Blackler, F. (2005). "De la viande halal au halal food : comment le halal s'est développé en France". *Revue Européenne des Migrations Internationales* , Volume 21 , Numéro 3 , p. 125-147, disponibile on line sul sito <http://remi.revues.org/document2524.html>
- Bergeaud-Blackler, F. (2005b), "L'Etat, le culte musulman et le halal business. Actes du colloque Droits, libertés et obligations du culte musulman", *Journées d'études « Islam et société »*, EHESS, Institut d'études de l'Islam et des Sociétés du Monde Musulman, Paris.
- Bergeaud-Blackler, F. (2006), "Halal : d'une norme communautaire à une norme institutionnelle", *Journal des anthropologues*, disponibile on line sul sito <http://jda.revues.org/1270>
- Bergeaud-Blackler, F. et de Bruno, B. (2010), *Comprendre le halal*, Ed. Edipro.
- Bergeaud-Blackler, F. (2010), *Final report. Consumer and consumption issues. Halal and Kosher. Focus Groups Results*, Dialrel, disponibile on line sul sito <http://www.dialrel.eu/images/report-consumption.pdf>
- Bonne, K. e Verbeke, W. (2008), "Religious values informing halal meat production and the control and delivery of halal credence quality", *Agricultural and Human Values*, p. 35-47.
- Bottoni, R. (2010), "La macellazione rituale nell'Unione Europea e nei paesi membri: profili giuridici", in Chizzoniti, A. G. e Tallacchini, M. (a cura di), "Cibo e religione: diritto e diritti", *Quaderni del dipartimento di Scienze Giuridiche*, Università cattolica del sacro cuore-sede di Piacenza, Dipartimento di Scienze Giuridiche, disponibile on line sul sito http://www.olir.it/areetematiche/151/documents/chizzoniti_ciboereligione_ebook.pdf
- Beyer, P. (1998), "The Religious System of Global Society: A Sociological Look at Contemporary Religion and Religions", *Numen*, Vol. 45, No. 1.
- Brisbarre, A. M. (1993), "The Sacrifice of 'Id al-kabir: Islam in the French Suburbs", *Anthropology Today*, Vol. 9, No. 1, Royal Anthropological Institute of Great Britain and Ireland, pp. 9-12.
- Brisebarre, A. M. (2007), *Sacrifier pour l'Aïd el Kébir en France*, disponibile on line sul sito www.lemangeur-ocha.com
- Camera di Commercio di Torino e Fieri (2009), (a cura di) *I viaggi del cibo, il cibo dei viaggi. Le iniziative economiche degli immigrati nella filiera alimentare*, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, Torino.
- Camera di Commercio di Torino e Fieri (2010), (a cura di) *L'integrazione in piazza. Commercianti stranieri e clientela multi-etnica nei mercati urbani*, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, Torino.
- Caputo, B. (2005), *Domestication of Space. Arab migrants in Milan*, ISIM Leiden, disponibile on line sul sito

https://www.openaccess.leidenuniv.nl/bitstream/1887/17001/1/ISIM_16_Domestication_of_Space_Arab_Migrants_in_Milan.pdf

- Caritas/Migrantes (2008), *Immigrazione Dossier Caritas 2008*, Idos, Roma.
- Caritas/Migrantes (2010), *Immigrazione Dossier Caritas 2010*, Idos, Roma.
- Castagnole, E. (2009), *Migranti e consumi: un'analisi dalla prospettiva dell'offerta*, Fieri, disponibile on line sul sito http://www.fieri.it/wp_materiali.php
- Cesari, J. (2002), "Islam in France: The Shaping of a Religious Minority", in Haddad-Yazbek, Y. (ed.) (2002), *Muslims in the West, from Sojourners to Citizens*, Oxford University Press, p 36-51.
- Chizzoniti, A. G. e Tallacchini M. (2010), (a cura di) "Cibo e religione: diritto e diritti", *Quaderni del dipartimento di Scienze Giuridiche*, Università cattolica del sacro cuore-sede di Piacenza, Dipartimento di Scienze Giuridiche, disponibile on line sul sito http://www.olir.it/areetematiche/151/documents/chizzoniti_ciboereligione_ebook.pdf
- Coldiretti, *Consumi: coldiretti, da integrazione religiosa nuovi stili alimentari*, 29 settembre 2005, disponibile on line sul sito http://www.coldiretti.it/docindex/cncd/informazioni/627_05.htm
- Coldiretti, *Crisi: dal salame halal al "cow pooling" le idee per batterla*, 11 giugno 2009, disponibile sul sito http://www.coldiretti.it/docindex/cncd/informazioni/468_09.htm
- Coldiretti, *Made in italy: coldiretti, primi salumi halal su un mercato da 5 mld*, 30 giugno 2010, disponibile sul sito http://www.coldiretti.it/docindex/cncd/informazioni/480_10.htm
- Colombo, E. (2003), *Quando il vicino è straniero: multiculturalismo quotidiano come spazio di costruzione della differenza e di analisi sociologica*, working papers Dipartimento di Studi Sociali e Politici, Università di Milano, disponibile on line sul sito http://www.sociol.unimi.it/papers/2003-5-7_Enzo%20Colombo.pdf
- Colombo, E. e Semi, G. (2007), (a cura di) *Multiculturalismo quotidiano. Le pratiche della differenza*, Franco angeli, Milano.
- Colombo, E., Navarini, G., Semi, G. (2008), "I contorni del cibo etnico", in Neresini, F. e Rettore, V. (2008), (a cura di) *Cibo cultura e identità*, Carocci, Roma
- Comitato nazionale per la Bioetica, (2003), *Macellazione rituale e sofferenza animale*, disponibile on line sul sito <http://www.governo.it/bioetica/testi/macellazione190903.pdf>
- Cancellieri, A. e Longo, V. (2006), *Overview of the national situation in Welfare and Values in Europe: Transitions related to Religion, Minorities and Gender*, disponibile on line sul sito <http://uu.diva-portal.org/smash/get/diva2:303137/FULLTEXT01>
- Decimo F., Sciortino, G. (2006), (a cura di) *Stranieri in Italia. Reti Migranti*, Il Mulino, Bologna.
- Domaneschi, L. (2008), "Il (dis)gusto degli altri. La narrazione sociale delle cucine etniche nel campo gastronomico italiano", in Neresini, F. e Rettore, V. (2008), (a cura di) *Cibo cultura e identità*, Carocci, Roma.
- Dore, G. (2001), "L'organizzazione pubblica del sacrificio dell'îd al kabîr (Bologna 1998)", *La Ricerca Folklorica*, No. 44, *Antropologia dei processi migratori*, p. 85-94.
- European Union Agency for Fundamental Rights, European Court of Human Rights - Council of Europe (2011), *Handbook on European non-discrimination law*.
- The Economist, "Marketing to Muslims. Food, fashion and faith. Companies are starting to reach out to Muslim consumers in the West", 2 agosto 2007, disponibile on line sul sito <http://www.economist.com/node/9587818>
- The Economist, "Halal food. Cut-throat competition. Feeding Europe's Muslims is a growing business", 17 settembre 2009, disponibile on line sul sito <http://www.economist.com/node/14460095>
- Ferrari, S. e Bottoni, R. (2010), *Legislation regarding religious slaughter in the EU member, candidate and associated countries*, disponibile on line sul sito www.dialrel.eu
- Ferrari, S. (2000), (a cura di) *Musulmani in Italia. La condizione giuridica della comunità islamica in Italia*, Il Mulino, Bologna.

- Fieri (2008), (a cura di) *L'Immigrazione che intraprende. Nuovi attori economici in provincia di Torino*, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, Torino.
- Fisher, J. (2008), "Religious, science and market. Modern halal production, trade and consumption", *Embo Report*, vol. 9, n. 9, disponibile on line sul sito <http://www.nature.com/embor/journal/v9/n9/full/embor2008156.html>
- Giraudi, F. (2008), (a cura di) *Immigrazione e dimensione locale. Strumenti per l'analisi dei processi inclusivi*, Franco Angeli, Milano.
- Guolo, R. (2003), *Xenofobi e xenofili : gli italiani e l'islam*, Laterza, Roma.
- Hamlett, J., Bailey, A. R., Alexander, A., Shaw, G., "Ethnicity and Consumption South Asian food shopping patterns in Britain, 1947—75", *Journal of Consumer Culture*, vol. 8 no. 1, pp. 91-116 disponibile on line sul sito <http://joc.sagepub.com/content/8/1/91.short>
- Havinga, T. (2010), "Regulating halal and kosher foods: different arrangements between state, industry and religious actors", *Erasmus Law Review*, Volume 3, Issue 4.
- Hillier, J. e Rooksby, E. (2005), *Habitus. A sense of place, Sandercook Leonie, Difference, Fear and Habitus: a Political Economy of Urban Fear*, Ashgate Publishing, disponibile on line sul sito <http://books.google.it/books?hl=it&lr=&id=Oy3kagVk7mcC&oi=fnd&pg=PA219&dq=%22halal+butcher%22&ots=MS8DI8WIQD&sig=6mHGQ8v82p5AZAXglu-UUDyPkFE#v=onepage&q=%22halal%20butcher%22&f=false>
- Kaya, I. (2005), "Society Identity and Space: The Case of Turkish Americans", *Geographical Review*, Vol. 95, No. 3, pp. 425-440.
- Lerner, P. e Rabello, A. M. (2010), *Il divieto di macellazione rituale (schechità kosher e halal) e la libertà religiosa delle minoranze*, Università di Trento.
- Mayanthi, F. (2005), "The Republic's Second Religion. Recongizing islam in France. Middle East Report", *Middle East Research & Information Project*, No. 235, pp. 12-17, 2005.
- Moual, K. (2010), "Il cibo halal conquista i supermercati", 25 agosto 2010, *Il sole 24 ore on line*, disponibile on line sul sito <http://www.ilsole24ore.com/art/economia/2010-08-25/cibo-halal-conquista-080016.shtml?uuid=AYITMcJC&fromSearch>
- Moual, K. (2011), "Imprenditori stranieri, marocchini i più numerosi", 17 giugno 2011, *Il sole 24ore*, p.16
- Neresini, F. e Rettore, V. (2008), (a cura di) *Cibo cultura e identità*, Carocci, Roma.
- Ortona, G. (2001), *Economia del comportamento xenofobo*, Utet Libreria Srl, Torino.
- Osservatorio delle Immigrazione Provincia di Bologna, (2004), "Islam e Bologna. Un anno di ricerche di tirocinio all'Osservatorio provinciale delle Immigrazioni (sintesi 2003)", *Osservatorio delle immigrazioni*, Anno 2004, Numero 1, disponibile on line sul sito www.provincia.bologna.it/immigrazione/documenti
- Pace, E. (2004), *L'Islam in Europa. Modelli di Integrazione*, Carrocci, Roma.
- Pace, E. (2008), "Sfere religiose del gusto", in Neresini, F. e Rettore, V. (2008), (a cura di) *Cibo cultura e identità*, Carocci, Roma.
- La Repubblica, "Lasagne, snack e mortadelle arriva il cibo doc per l'Islam. La gastronomia italiana diventa halal e sbarca al supermarket", 5 Luglio 2010.
- Roccella, A. (2003), *I musulmani in Italia: macellazione e alimentazione*, disponibile on line sul sito http://www.olir.it/areetematiche/42/documents/Roccella_Macellazione_alimentazione.pdf
- Roccella, A. (2003), *Macellazione rituale e sofferenza dell'animale*, disponibile on line sul sito <http://www.governo.it/bioetica/pdf/55.pdf>.
- Saint-Blancat, C., Rhazzali, K. M. e Bevilacqua, P. (2008), "Il cibo come contaminazione: tra differenza e attrazione. Interazioni nei kebab padovani e travigiani", in Neresini, F. e Rettore, V. (2008), (a cura di) *Cibo cultura e identità*, Carocci, Roma.
- Schmidt -Friedberg, O. (1999), "Immigré et entrepreneur: un choix inévitable? Le Marocains à Milan", *Studi Emigrazione*, n. 136.

- Semi, G. (2004), *Il multiculturalismo quotidiano: Porta Palazzo tra commercio e conflitto*, tesi di dottorato, Università di Torino e EHESS-Paris.
- Semi, G. (2006), “Il ritorno dell'economia di bazar. Attività commerciali marocchine a Porta Palazzo”, in Decimo, F. e Sciortino, G (2006), (a cura di) *Stranieri in Italia. Reti Migranti*, Il Mulino, Bologna.
- Tibi, B. (2007), “Euro-Islamic Religious Pluralism for Europe: An Alternative to Ethnicity and to Multiculturalism of Fear”, *The Public Policy Journal of the Cornell Institute for Public Affairs*, vol.1 pp.89-105.
- Tibi, B. (2010), “Ethnicity of Fear? Islamic Migration and the Ethnicization of Islam in Europe”, *Studies in Ethnicity and Nationalism*, vol.10, n.1.
- Tognetti Bordogna, M. (2000), *Le famiglie dell'immigrazione. I ricongiungimenti familiari. Delineare politiche attive*, Working paper n. 15 , Dipartimento per gli Affari Sociali - Presidenza del Consiglio dei Ministri, Roma, disponibile on line sul sito http://www.cestim.it/argomenti/31italia/rapporti-papers/commissione_integrazione/working15_ricongiungimenti.rtf
- Triandafyllidou, A. (2011), *Accept pluralism, Addressing Cultural, Ethnic & Religious Diversity Challenges in Europe, A Comparative Overview of 15 European Countries*, European University Institute, disponibile on line sul sito <http://www.eui.eu/Projects/ACCEPT/Documents/Research/wp1/ACCEPTPLURALISMWP1ComparativeReport.pdf>
- Vieillard-Baron, H. (2004), “De la difficulté a cerner les territoires du religieux: le cas de l'islam en France//A territorial approach to religions in French cities: the example of Islam”, *Annales de Géographie*, t. 113, n°640. pp. 563-587.
- Villosio, C. e Coccimiglio A. (2010), (a cura di) “Numeri e caratteristiche dell'imprenditoria straniera in provincia di Torino”, in Camera di Commercio di Torino e Fieri (2010), *L'integrazione in piazza. Commercianti stranieri e clientela multi-etnica nei mercati urbani*, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, Torino.
- Viola, F. (2004), “La società multiculturale come società politica”, in *Studi emigrazione/migration studies*, XLI, n.153.
- Warner Carolyn M., Wenner Manfred W. (2006), “Religion and the Political Organization of Muslims in Europe”, *Perspectives on Politics*, Vol. 4, No. 3, pp. 457-479, American Political Science Association.
- Wise, A. e Velayutham, S. (ed.) (2009), *Everyday Multiculturalism*, Edited Palgrave Macmillan.
- Zincione, G., Caponio, T. e Carastro, R. (2006), *Integration indicators*, Fieri.

Sitografia

- http://www.provincia.bologna.it/sanitasociale/Engine/RAServeFile.php/f/attivita_immigrazione/Intesamaccellazione_islamica_2007.pdf
- www.olir.it
- <http://www.comune.torino.it/statistica/osservatorio/stranieri/2009/pdf/06comunesettorestatistica.pdf>
- http://www.comune.torino.it/stranieri-nomadi/stranieri/torino/10_naz/12_2010.pdf
- <http://www.dialrel.eu/images/public-report.pdf>
- <http://www.dialrel.eu/images/legislation-report.pdf>
- <http://atn-riac.agr.ca/info/africa/e3281.htm>
- www.halalfocus.net
- www.halalforum.org
- www.halalitalia.org
- <http://www.asidcom.org>
- www.webislam.com