

ENDOXA/PROSPETTIVE SUL PRESENTE

7, 42, 2023

MARZO 2023

ENDOXA

Prospettive sul Presente

**V:** Università  
degli Studi  
della Campania  
Luigi Vanvitelli  
Dipartimento di Giurisprudenza



 **MIMESIS EDIZIONI**

ISSN 2531-7202

*www.endoxai.net*

ISSN 2531-7202



**CIBO/FOOD**

6	MAURIZIO BALISTRERI	<i>Cibo/food- Editoriale</i>
9	EUSEBIO CICCOTTI	<i>Pizza/film, amore, e fantasia</i>
15	PIER MARRONE	<i>La mente bulimica</i>
20	PEE GEE DANIEL	<i>Homo est quantum est</i>
24	LORELLA REALE	<i>La rivoluzione del vino naturale</i>
28	PIERO RICCARDI	<i>Sovranità alimentare: da quella degli stati a quella dei cittadini</i>
32	CRISTINA RIZZI GUELFI	<i>Il cibo lo sa quando indossi qualcosa di pulito</i>
39	RENATO TOMBA	<i>Condirsi o della convivialità a tavola</i>
44	MARTINO BELLICAMPI	<i>Mangiare è un atto agricolo</i>
51	ELENA DILIBERTO	<i>Fame e cibo di Frankenstein e interdipendenza</i>
56		<i>Informazioni sulla rivista</i>

**CIBO/FOOD**



## CIBO/FOOD - EDITORIALE



### MAURIZIO BALISTRERI

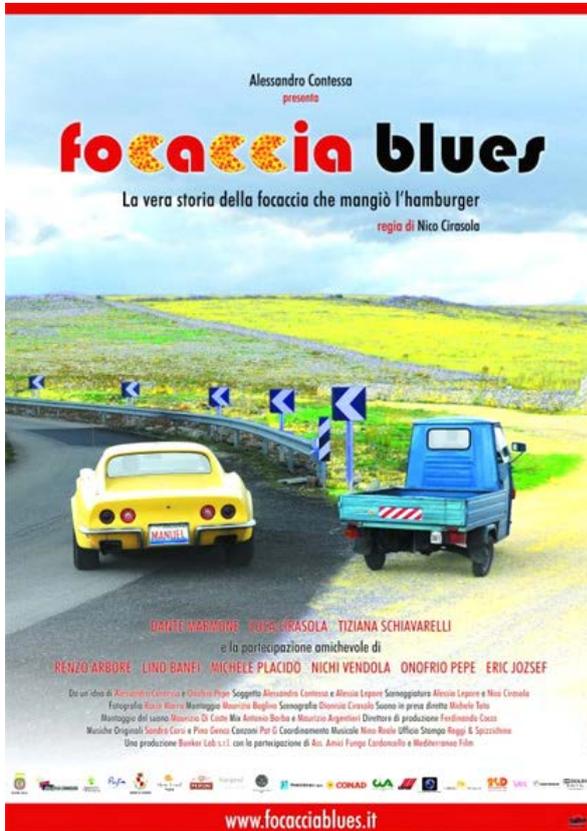
Ragionare oggi sul cibo non significa soltanto confrontarsi con i prodotti che troviamo sulle nostre tavole, ma anche allargare la prospettiva e riflettere su come la tecnologia prometta di modificare sempre più quell'aspetto della nostra vita che fino a ieri sembrava naturale e comunque permanente. Quando faccio riferimento alle trasformazioni che interessano e possono riguardare il cibo non penso soltanto ai cambiamenti che possiamo introdurre attraverso la catena di produzione. È vero che abbiamo ormai l'abitudine di scegliere tra alimenti sempre più ingegnerizzati e nei nostri frigoriferi lasciamo sempre un po' di spazio ai quei cibi pronti o precotti (dalle pizze surgelate alle lasagne passando per i minestrini e le creme di verdura) che si preparano velocemente. Quanti di noi poi sanno resistere alla tentazione di un fast food che unisce la ristorazione rapida con la trasgressione e la possibilità di consumare un pasto fuori a prezzi accessibili? Tuttavia, il cibo del futuro sarà sicuramente molto più tecnologico di quello che oggi conosciamo. Pensate soltanto al dibattito che si sta aprendo sulla carne sintetica, prodotta cioè a partire da cellule staminali animali e di conseguenza senza bisogno di allevare e poi uccidere nessuno. Oppure, provando a guardare le cose ancora più in prospettiva, alla possibilità di alimentarsi soltanto con tavolette o pillole multinutrienti, come già accade in tanti romanzi di fantascienza. Una soluzione, questa, sicuramente ideale per affrontare lunghi e faticosi viaggi spaziali, anche se forse non sarà facilissimo condensare in poche pasticche tutte le sostanze (le proteine, i

carboidrati, i grassi, le vitamine, i minerali eccetera) di cui ogni giorno abbiamo bisogno. Di fronte a questi scenari che anticipano il futuro colpisce la sempre maggiore attenzione e sensibilità che oggi c'è nei confronti di un certo tipo di cibo prodotto in maniera più naturale e meno industriale (dagli alimenti biologici, al cibo a chilometro zero al vino biologico e soprattutto naturale). Liquidarle come espressione di una disposizione luddista sarebbe un'interpretazione troppo facile e non farebbe giustizia alle persone che ogni giorno si impegnano per costruire, in maniera pacifica, un mondo più sostenibile e una società più rispettosa dei diritti delle generazioni future. È importante, però, chiedersi per quale ragione in un mondo che continuiamo a trasformare incessantemente (ed in cui la natura lascia sempre più spazio all'artificio e al tocco dell'uomo) dovremmo attribuire ancora un significato profondo a processi che appaiono 'semplicemente' naturali. I contributi raccolti in questo volume vogliono contribuire a riflettere non soltanto sul presente, ma anche sul futuro del cibo e richiamare l'attenzione sul significato politico delle nostre scelte.

"[Variety of fresh fruits on organic food night market. Bali island, Indonesia](#)" by [Artem Beliaikin](#) is marked with [CC0 1.0](#).



## PIZZA/FILM, AMORE, E FANTASIA



### EUSEBIO CICCOTTI

#### 1. Premessa. Un antefatto di cronaca

C'era una volta una focacceria che vinse una piccola, silenziosa, ma vitale, sfida, contro McDonald's. "Una focacceria? E dove?". Chiederanno i bambini. "Ad Altamura, un paesino della Puglia". "Che tipo di sfida? Come quella di Barletta?". "All'incirca. Ecco i fatti, bambini".

"Il grande colosso mondiale dell'hamburger e delle patatine, che voi ben conoscete, la McDonald's (chissà quanti compleanni ci avete passato lì dentro!), un giorno arriva dalle nostre parti, in questo accogliente paese delle Murge, in Puglia. Un piccolo ambiente, in confronto alle metropoli, come ce ne sono a migliaia nel nostro Paese; del resto, lo sapete, l'Italia è in gran parte composta di paesi e paesini. Un posto tranquillo e poetico come lo era, e ancora oggi lo è, per esempio, Recanati".

"Dove c'era Giacomo Leopardi?"

“Esatto! E apre un bel McDonald’s.”

“Che bello, il McDONald’s! Se c’era al tempo di Leopardi ci andava anche lui!”.

“Certo, se ci fosse stato ci sarebbe andato pure Giacomino...magari con quella mamma poco disponibile a portarlo in giro, troppo impegnata ad andare a messa tutte le mattine! Ma non mi fate perdere il filo. Ascoltatemi un attimo. Vi racconto della sfida”.

La McDonald’s apre il ristorante in Altamura e pare che i clienti non manchino. Soprattutto i vecchietti che trovano un posto dove andare a sedersi, prendendo un caffè, e nessuno li manda via. Ovviamente i bambini come voi, gli adolescenti e i giovani, ci vanno eccome. Il caso vuole che un signore altamurano, un certo Luca Di Gesù (un destino nel nome?) che da anni si occupa di cucina, e ha una focacceria in un’altra parte del paese, gli venga offerto di aprire un secondo ‘punto-focacceria’ proprio di fronte al McDonald’s. Senza considerare il colosso, non aspettandosi chissà quanti clienti, chissà quel incassi, il buon Di Gesù apre la piccola focacceria. Egli e la moglie preparano la base della focaccia, lievito, farina e acqua, la lavorano, la fanno “riposare”, la condiscono con pomodorini e olio extravergine, qualche “odore”. Ecco la facaccia pronta, calda calda.

Pian piano, gli altamurani intossicati o forse stanchi di hamburger e patatine, cominciano a ri-apprezzare la focaccia locale. Nel giro di pochi mesi gli incassi della Mc Donald’s crollano. Dall’America arrivano ispettori a studiare la debacle: inevitabile chiudere il punto McDonald’s. E lasciare Altamura. La focaccia ha vinto. La focaccia-Davide ha battuto il gigante Golia-McDonald’s.”

### *Focaccia blues* (2009) di Nico Cirasola

Per raccontare la storia del Davide-Focaccia che batte Golia-McDonald’s il regista **Nico Cirasola** sceglie il racconto dei fatti, ma ricostruito tra testimonianze e finzione, Le testimonianze(spezzettate) degli abitanti di Altamura, sono alternate a un percorso etno-antropologico nella provincia barese, con, sul versante della finzione, una accennata storia d’amore tra un giovane fruttivendolo, Dante Capiello (**Dante Marmone**), amante del cinema, e la bella del rione, una donna matura, Rosa (**Tiziana Schiavarelli**), dalle sinuose forme felliniane, cliente di Dante, ma restia alla sua velata corte, per via di certe arie che si dà. Durante il prosieguito del racconto ella sarà interessata al misterioso ispettore (**Luigi Sardiello**), afasico, inviato forse dalla McDonald’s, in questo spicchio del sud Italia, per studiare il primo caso di fallimento della grande catena internazionale dell’hamburger.

Cirasola informa lo spettatore sin dai titoli di testa circa il tema del film, quindi sappiamo chi ha vinto, ma non *come*. È azzerata la classica suspense della soluzione finale, ma attivata la curiosità dei passaggi intermedi, ossia come “è andata” la vicenda. Il film ci racconterà del duello gentile, che potremmo ribattezzare “la disfida di Altamura”, tra la focaccia pugliese (la cultura italiana) e l’hamburger americano (ormai innestato nelle culture di tutti i Paesi del pianeta), trasmettendo allo spettatore la semplice curiosità per il racconto.

Ecco che appunto i titoli di testa del film si sovrappongono, in un rimando anaforico-metaforico e contrappuntistico, ai titoli dei maggiori quotidiani internazionali. “Il pane di

Altamura batte Mc Donald's ("Avvenire"); "The Bread Is Famously Good, but it Killed Mc Donald's" ("The New York Times"), "Bäcker besiegt McDonald's" ("Der Standard"); "Così con funghi e pane ha battuto McDonald's" ("la Repubblica"); "El panadero que batió McDonald's" ("El Mundo"); "Na Itália, uma padaria derrotou McDonald's" ("O Estado de S. Paulo").

Prima di questi doppi titoli, Cirasola premette una presentazione, affidata al proiezionista di un piccolo cinema d'essai di Altamura, **Michele Placido**. Il noto attore e regista ci parla del fascino della "pizza" del film, con il suo particolare odore di acetone. La rigira tra le mani, l'annusa, ricorda la propria infanzia e il suo esser cresciuto vedendo film, "in bianco e nero", nel cinema del paese (è evidente un'allusione a *Nuovo cinema paradiso* di **Giuseppe Tornatore**). L'omaggio del proiezionista al "vecchio" cinema, nella forma fisica della pizza del film in 35 mm., rimanda chiaramente, e Placido lo dice, alla tonda pizza-focaccia: insomma una difesa in un parallelo sia della tradizione culinaria del sud Italia che del buon cinema; entrambi, suggerisce Placido, rischiano di sparire surclassati da prodotto seriale.

Inoltre, nella difesa della pizza-film, ossia del vecchio cinema con la macchina di proiezione, inquadrata in dettaglio da Cirasola, Placido allude al cinema su pellicola in via di estinzione, sostituito dal digitale. Nelle sale non arriva più la pizza del film ma il prodotto film "viaggia" via web, tramite supporto digitale. La pellicola finirà nei musei, come i proiettori e le moviole.

Cirasola elegge a "guida" della diegesi una sorta di Virgilio, che accompagna lo spettatore nella ricostruzione dei fatti. È il giornalista free-lance **Onofrio Pepe** (1950-2000: giornalista *free lance*, è stato operatore culturale e uomo politico del PCI) che in effetti, nel 2008, fece un viaggio in USA per far conoscere agli americani proprio la battaglia vinta dalla focacceria di Altamura nei confronti del ristorante McDonald's.

Il racconto, dunque, alterna il viaggio di Onofrio a New York, alla vita dei cittadini di Altamura. La prima sequenza in esterni del film è dunque l'arrivo a New York. Seguiamo Onofrio nei suoi incontri con gli italiani che vivono lì, con i ristoratori americani, spesso sono asiatici, ai quali mostra orgoglioso le pagine del "New York Times" in cui si parla della vittoria del "bread" italiano contro il colosso McDonald's.

Cirasola, appena introdotto il viaggio a New York, lo interrompe tornando ad Altamura. Ecco che entrano in campo ed escono i vecchi artigiani del paese. Si presentano, con nome e cognome: il barbiere, il fabbro, la pasticceria, il calzolaio, il macellaio, il sellaio, il panettiere, ecc. Personaggi da documentario, a loro volta presenti accanto alla vita quotidiana del fruttivendolo Dante. Questi è seguito mentre si reca nei campi ad acquistare, dagli agricoltori, le verdure, gli ortaggi e la frutta. Dichiara orgoglioso "non vado ai mercati generali, perché qui i prodotti sono freschi". Con la sua Ape a tre ruote, trasporta i prodotti appena raccolti nel suo negozietto, in paese.

Sino a questo punto il film sembra scorrere sul binario del documentario. Improvvisamente una autovettura sportiva gialla, misteriosamente, si aggira nelle campagne di Altamura. Si sente la voce over del navigatore. Pare che il misterioso conducente abbia perso l'orientamento. La vettura, in un incrocio, procede senza dare precedenza, rischiando

un incidente: proprio con l'Ape di Dante. Ecco, siamo nella fiction che irrompe nel documentario. Quando lo spettatore vedrà il giovane uomo, fuori dall'auto, capirà che forse è un ispettore inviato dalla McDonald's. Il giallo della vettura rimanda al colore della grande catena.

Qui si ferma la fiction e torniamo al documentario., Un giornalista di "Liberation", **Alain Jozsef** ci racconta come abbia appreso dalla stampa italiana della focacceria di Altamura e come l'abbia rilanciata in Francia. Quello che lo colpisce non è tanto la vittoria dai "David contro Golia", quanto la riflessione sulla globalizzazione che "è un fenomeno acquisito, ha aspetti positivi, ma da un'altra parte la globalizzazione annienta le tradizioni la cultura locale. E questo non va bene. La storia di questa focacceria che vince la concorrenza contro il fast-food simboleggia la **resistenza alla globalizzazione**".

Cirasola lascia al giornalista, finalmente, l'onore di introdurre narrativamente il proprietario e cuoco, **Luca di Gesù**, colui che ha osato aprire la focacceria, in uno spazio di cento metri quadri, di fronte al grande fabbricato che ospita il Mac Donald's.

Ora siamo nella focacceria di Luca di Gesù, che continua l'attività di fornaio dei suoi bisnonni, iniziata nel 1898, tre anni dopo la nascita del cinema ad opera dei fratelli **Auguste e Louis Lumière**. Egli ci racconta come per caso, e non per sfida, abbia trovato uno spazio disponibile per aprire un secondo "punto vendita di focacce". Aggiunge che "feci una riflessione da semplice commerciante. Se al McDonald's si recano cento persone, forse dieci entreranno anche da me".

Torniamo al misterioso personaggio dall'auto gialla. Per tutto il film, egli non proferirà parola. Osserverà la vita del paese, assaggerà la focaccia, che non apprezzerà, a giudicare dalla sua espressione, e poi ripartirà. Sconfitto.

La sfida, sottintesa tra l'uomo McDonald's e Dante si sposta ovviamente sull'affascinante Rosa che lo straniero tenta di sedurre con la sua bella auto sportiva, contrapposta alla proletaria Ape di Dante. Incontrata Rosa per caso egli le offre un passaggio in auto che ella accetta. Lo invita in casa a vedere come si impasta la focaccia. L'uomo osserva attentamente Rosa, con aria di sufficienza, vagamente interessato alle sue forme, mentre la donna impasta la base. La fissa mentre ella lavora poi la focaccia, muovendo inevitabilmente il suo corpo, con il seno tenuto a fatica dentro un anniccante décolleté. Poi Rosa guarnisce la focaccia con i pomodorini e l'olio, infine la inforna. Quando è cotta, la estrae dal forno, taglia degli spicchi, e ne offre uno al misterioso uomo. Questi, come anticipato, non l'apprezza. Rosa, da quel momento, non lo guarderà più con interesse.

Il tizio lascia la città. Rosa torna a far la spesa da Dante, senza più darsi delle arie. Nel sottofinale, Rosa e Dante sono nella piccola Ape per le stradine della campagna pugliese, vanno ad acquistare i prodotti dai contadini. Incrociano la vettura gialla del misterioso uomo McDonald's in panne, con il tizio allampanato e disperato, intorno al cofano aperto.

Nello stesso tempo Onofrio ha terminato il suo viaggio a New York, ha visitato la sede museo del McDonald's, ha tributato omaggio al cibo che ha globalizzato il mondo. Ma ha anche raccontando a tutti quelli che ha incontrato della sfida vinta dal Davide focacceria italiana, contro il ristorante McDonald's costringendolo alla chiusura.

## 2. Estetica del racconto. Tra documentario e fiction

Nico Cirasola aveva due soluzioni di genere e, conseguentemente, estetiche: il documentario e la fiction. Il cinema sin dagli anni Sessanta (**Jan Svankmajer**) in poi, con una forte intensificazione negli anni Novanta, ha creato una crasi tra i due generi attraverso il docu-film e la variegata famiglia del **mockumentary**. Il racconto oscilla tra i due generi in unico racconto, mescolando anche le due diverse soluzioni estetiche.

Se per il documentario abbiamo un prevalere di primi piani e mezze figure, soprattutto nelle interviste, per la finzione Cirasola “libera” la camera dalle costrizioni della ripresa da vicino, a favore di campi lunghi, e C.L.L., con panoramiche ariose. Intende far muovere lo spettatore dalla sua poltrona conducendolo nella campagna della Murgia.

Dal punto di vista fotografico-simbolico, presentare la campagna pugliese costantemente con i toni di cieli nordici, quasi alla Turner, attraversati da gruppi di nuvole (nembostrati isolati), bianchi, grigio-neri, o aranciati dal tramonto, è azione drammaturgica di contrasto.

Cirasola ha evitato, sapientemente, la cartolina del sud mediterraneo con il cielo blu e i campi imbonditi dal grano maturo. Non ne aveva bisogno: per tutto il film si parla di cibo locale. Si inquadrano piccole strade provinciali, viuzze e negozietti. Il cielo è “europeo”, come a dire: questa è una storia italiana ma potrebbe accadere in ogni paese del mondo. Qui si racconta di un pezzo di cultura locale chiamata a resistere alla globalizzazione quando questa si rivela un rullo compressore.

Il risultato estetico di *Focaccia blues* è dettato dal linguaggio del reportage: si inseriscono nel montaggio anche movimenti di macchina volutamente non levigati e una fotografia non leccata, con coscienti sbalzi cromatici. Per cui le riprese di New York, affidate a dei collaboratori e realizzate con mezzi di fortuna, pur nei limiti, sono al massimo della resa. Dispiace che alcuni recensori si siano soffermati su questi aspetti letti come difetti (S. Coccia, 09/04/2009, [www.movieplayer.it](http://www.movieplayer.it)). A nostro avviso la forza del film è nel soggetto e nel racconto, per cui se alcuni attacchi e inquadrature appaiono amatoriali perché i mezzi non consentono di meglio, la ricerca del “perfezionismo” nella fotografia o nella singola inquadratura va in secondo piano.

## 3. Conclusioni. Italianità *versus* globalizzazione?

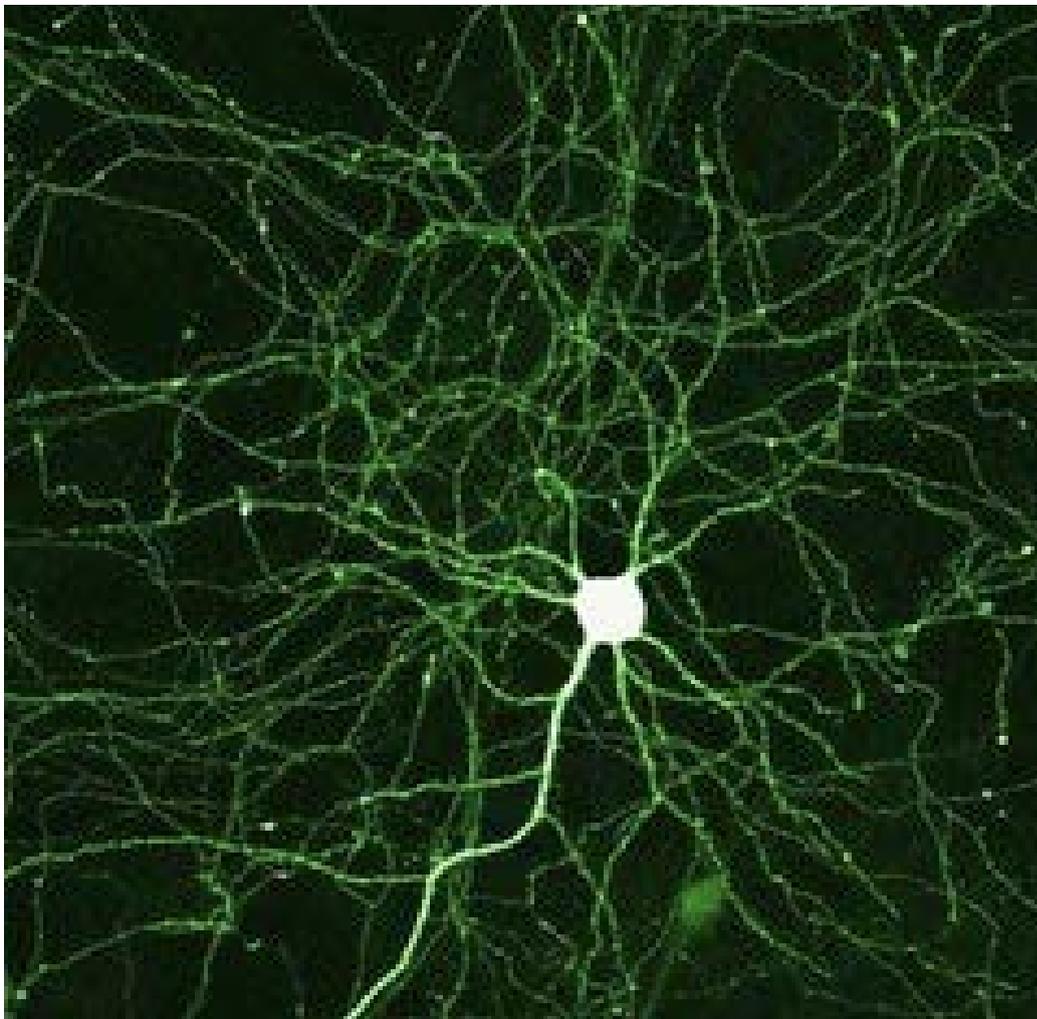
Credo che la lettura del giornalista di “Liberation” sia quella più pertinente per rivedere l’opposizione di **local versus global**. In effetti, dagli anni Novanta, si avanzano proposte per uscire dalla sterile opposizione, e si inizia a parlare, sociologicamente, di *glocal*, ossia di salvaguardare il locale all’interno di un processo inarrestabile e, per molti versi, positivo, della globalizzazione. Si dibatte sul come non perdere le singole tradizioni, e le differenti culture, di fronte alla cultura di massa, alle culture dominanti. Un discorso sociologico iniziato il

secolo scorso dalla Scuola di Francoforte, di taglio marxista, e che oggi al di là dell'accezione classista che si voglia mantenere, presenta sicuramente una fisionomia almeno "neoesistenzialista". Il soggetto è felice e soddisfatto, si sente realizzato, nell'essere "gettato" in un mondo livellato dalla globalizzazione?

Vedere *Focaccia blues*, forse, ci invita a riflettere sul piano filosofico, almeno su due aspetti. Il primo è sul conoscere l'altro, andandogli incontro, invitandolo a condividere il nostro cibo, simboleggiata dalla focaccia. Per il cristiano, una sorta di laico pane eucaristico. Il secondo, come altra faccia della stessa medaglia, è attivare un canale comunicativo che colleghi le tradizioni del cibo: la focaccia come **forza dialogica**. Comunicare il proprio modo di essere, la propria tradizione, il proprio cibo, per accogliere quello dell'altro.

Nico Cirasola, con *Focaccia blues*, ha portato nel cinema una sorta di **filosofia del cibo dialogante**. Dalla riscoperta della focaccia pugliese, al fungo cardoncello dell'area barese, al fungo lampacione del foggiano.

## MENTI BULIMICHE



### PIER MARRONE

“Non pensare a un elefante rosa!” Questo è un esempio che talvolta utilizzo in classe per mostrare ai miei studenti che sono dotato di superpoteri e in grado di controllare le loro menti. È un trucco banale, perché l’ingiunzione performativa che obbliga chiunque la ascolti a non pensare a un elefante rosa, obbliga anche tanto chi la pronuncia quanto chi la ascolta a pensarla. Questo vuol dire che tutti siamo dotati di questo superpotere, che, quindi, non è affatto tale. Ma forse questo piccolo esperimento non è totalmente inconcludente e ci suggerisce qualcosa, ossia che non possiamo fare a meno di pensare, per lo meno quando siamo coscienti.

Cosa accade quando siamo incoscienti non lo sappiamo con certezza. C’è sicuramente un’attività cerebrale costante (altrimenti saremmo morti), ma questa non emerge alla coscienza. È anche chiaro che non è necessario ci sia una coscienza che riflette su sè stessa

affinché ci sia pensiero. Questo è dimostrato dalla nostra attività onirica. Nel sogno non siamo consapevoli, quasi mai per lo meno, di stare sognando. Questo è dimostrato anche dai nostri comportamenti meccanici, ossia da tutte quelle attività che ripetiamo senza che ci sia bisogno di riflettere, ad esempio camminare. È il pensiero, una qualche forma di pensiero, che ci fa camminare (oltre alla capacità biologica presente nel nostro corpo che ci permette di farlo), ma non pensiamo a come camminiamo quando stiamo camminando, almeno la grandissima parte delle volte. Impariamo a guidare un'automobile, apprendendo in maniera riflessiva e cosciente che cosa dobbiamo fare per circolare secondo il codice della strada. Una volta, però, che abbiamo acquisito l'abilità non abbiamo bisogno di ripercorrere coscientemente tutti i passi necessari per percorrere una strada. Il pensiero si è cristallizzato e interiorizzato nelle profondità della nostra mente, dove non è che sia inaccessibile, perché può sempre essere, almeno in condizioni normali della nostra mente, riportato alla superficie della coscienza, ma agisce al di sotto della nostra consapevolezza. E per fortuna che questo accade, perché se altrimenti dovessimo ogni volta pensare a che cosa fare per guidare, questa sarebbe una continua fatica e una grandissima noia. Lo stesso vale per mille altre attività che occupano la nostra vita, ma che non hanno quasi più posto nella nostra vita cosciente.

Però c'è qualcosa di comune a queste attività non più coscienti e all'attività consapevole della nostra mente, e anche all'attività onirica: che possono essere riportate alla consapevolezza. E poi ci sono le tecniche psicologiche e psicoterapeutiche per portare alla consapevolezza quello che è il continente dell'inconscio, che queste discipline considerano serbino le nostre motivazioni più intime e accessibili solo con grande sforzo, talvolta anche con grande sofferenza, ma sempre con l'assistenza di professionisti ben pagati.

Questi esempi per dire della meccanicità e ripetitività del pensiero che non può mai cessare. Possiamo smettere di respirare per un certo tempo (**Schopenhauer** riferiva compiaciuto la notizia inventata di santoni indiani che si suicidavano smettendo volontariamente di respirare, che lui riteneva la prova della possibilità di liberarsi dalla volontà di vivere, che è la forza metafisica che produce l'universo e tutta la nostra sofferenza), ma non possiamo smettere di pensare quando pare a noi. **È il pensiero che ci pensa e non siamo noi a pensare il pensiero.** Sembrerebbe che sia questa la conclusione da trarre. E si tratta di una conclusione alla quale induce lo stesso "io penso" cartesiano, che ci dice che il pensiero è garanzia di esistenza, anzi di certezza sulla propria esistenza, ma non ci dice che siamo noi, attivamente e in prima persona, a produrre nel pensare quello che pensiamo. **Ma dove collocare il pensiero e perché pensiamo sempre?** Alla prima domanda sembra facile rispondere, alla luce di quelle che sembrano essere delle conoscenze medie condivise da qualsiasi persona con un'istruzione da scuola superiore: è nel cervello che deve essere collocato il pensiero, almeno nel senso che senza cervello non c'è un individuo umano a noi conosciuto che possa pensare. Ma perché pensiamo sempre? In fin dei conti, abbiamo la capacità di fare molte cose, ma non le facciamo sempre. Non camminiamo sempre, non ridiamo sempre, non dormiamo sempre, non mangiamo sempre, eppure pensiamo sempre anche quando, e forse soprattutto, non ce ne rendiamo conto.

Il pensiero è alimentato da qualcosa oppure alimenta qualcosa? Indubbiamente c'è una voracità della mente. **Thomas Schelling**, uno dei padri del pensiero strategico contemporaneo, aveva notato questo fenomeno della mente che immagina sempre di più. Il suo esempio, familiare a ogni giocatore d'azzardo, è il seguente: immagina di realizzare una grossa vincita alla lotteria, diciamo 300mila euro. Sono una bella somma, vero? Potresti comprarti un appartamento oppure vivere parecchi anni senza lavorare. Ma perché non immaginare di vincere una somma più ingente e poi una più ingente ancora e così via. L'immaginazione della mente non si ferma. Il pensiero vuole incarnarsi in una volontà di potenza tendenzialmente senza limiti, in una sorta di **spasmo libidico** di oltrepassare i confini che limitano per ognuno di noi la sua brama di fare esperienze soddisfacenti. E pensiamo a come alimentiamo pensieri molto meno innocui, quali ad esempio **il risentimento e l'odio**. Proviamo risentimento per il collega che ostacola la nostra carriera e ci immaginiamo che qualcosa gli procuri un danno irreversibile e che questo danno costituisca la giusta pena afflittiva che nessun carcere potrebbe mai procurargli, anche se non ha commesso nessun reato nei nostri confronti. Proviamo risentimento e magari anche odio per il partner che ci ha lasciato, infliggendoci quella ferita narcisistica così difficile da curare, che pensiamo non potrà mai rimarginarsi, ma che magari potrà essere lenita se qualcosa di sgradevole o anche di terribile accadesse a chi ha osato disprezzare il nostro ego.

Una mia amica mi aveva confessato che una delle sue fantasie ricorrenti era di procurarsi una pistola per sparare al fidanzato che l'aveva scaricata per una sua amica. In alternativa, nei momenti di massima indulgenza, si immaginava di bruciargli la casa che aveva appena acquistato. Per un periodo, che non fu certamente breve, la sua mente si nutriva di queste fantasie di distruzione, che si erano ossessivamente installate nella sua mente. Per fortuna, la maggior parte delle volte la maggior parte della gente queste fantasie non le realizza, ma trova un conforto nell'immaginarle, così come il giocatore d'azzardo trova conforto nel progettarsi un luminoso futuro con il denaro che non ha e con le immense somme che mai vincerà. **In questo senso, la mente è bulimica e si potrebbe dire che è drogata da sé stessa.** Detto in maniera incidentale, questi esempi fanno ritenere che è meglio che in uno stato non circolino troppe armi, perché gli **individui borderline** sono numerosi e altrettanto numerosi sono forse quelli che in qualche momento della propria vita si potrebbero avvicinare a realizzare queste fantasie anti-sociali. Queste reazioni anti-sociali, anche quando fortunatamente non le mettiamo in atto, le percepiamo come qualcosa di viscerale, che sale appunto dalle nostre parti interne, dalla **pancia**, come anche si dice. E questo potrebbe essere qualcosa di più di una semplice metafora, almeno da quando è risultato chiaro che **noi non alberghiamo un solo cervello, situato nella nostra scatola cranica, ma almeno due**, l'altro dei quali è posto invece nell'intestino, dove dimorano centinaia di milioni di neuroni nel **sistema nervoso enterico**.

Un intero campo di ricerca e intervento clinico si è condensato nella **neurogastroenterologia**, che si occupa appunto di studiare i meccanismi di questo cervello che pare messo in secondo piano, ma che invece svolge un ruolo di eccezionale rilievo. Lo dimostra il fatto stesso che questo cervello ci ha accompagnato in tutta la nostra storia

evolutiva, presente in ognuno dei nostri molti progenitori a partire dal primo vivente dotato di spina dorsale e sistema nervoso centrale. Questo secondo cervello non può quindi essere un fossile evolutivo, altrimenti difficilmente sarebbe sopravvissuto all'evoluzione. In realtà, è il sistema che ci permette di compiere dei compiti di assoluto rilievo, come **l'assorbimento di sostanze nutritive, l'assimilazione di cibi, l'espulsione di residui nutritivi dannosi**. E tutto questo senza che noi dobbiamo minimamente pensarci, almeno sin tanto che le sue funzioni, svolte senza che il cervello che abita nella nostra cella cranica ne abbia alcun sentore (solo alcune migliaia di fibre nervose collegano il cervello alle centinaia di milioni di neuroni che si sono acuartierati nell'intestino tenue), procedono normalmente. Ma ci sono circostanze dove il nostro intestino si eleva alla percezione cosciente, quando abbiamo i sintomi del reflusso gastro-esofageo, quando abbiamo i crampi al nostro sistema digestivo, quando la maledizione di Montezuma ci colpisce con devastanti diarree. Avevo un collega che era colpito sistematicamente da mal di pancia quando stava per entrare in aula a fare lezione. Verrebbe da dire che **mentre il nostro intestino si eleva alla percezione cosciente, la nostra esperienza cosciente si abbassa nelle oscurità delle nostre viscere**. Sembrerebbe che più di un terzo dei pazienti che si recano dal medico di famiglia lo faccia perché ha dei problemi gastrointestinali. La pattuglia organica che costituisce il loro intestino non funziona a dovere, ma spesso nessuno riesce a capire perché. Forse bisognerebbe cominciare a pensare che dal momento che questo secondo cervello insediato dove la percezione cosciente il più delle volte non arriva, segnali il suo disagio attraverso delle nevrosi specifiche, che potrebbero non essere intaccate dalle sostanze che vengono utilizzate per curare disturbi nervosi come l'ansia o la depressione.

La neurogastroenterologia, che costituisce un duro colpo al nostro egocentrismo, è sì una disciplina rivoluzionaria, ma questa rivoluzione non è affatto iniziata recentemente. Al contrario, si tratta di una rivoluzione che è iniziata nel XIX secolo a opera di due fisiologi, **William Bayliss e Ernest Starling**, che studiavano gli intestini dei cani. In cani sottoposti a anestesia Bayliss e Sterling isolarono un'ansa e aumentarono la pressione all'interno di questo tratto intestinale. Quando la pressione raggiungeva una determinata intensità, la reazione del tratto intestinale era sempre la produzione di movimenti muscolari che dirigevano il contenuto del tratto intestinale sempre in una medesima direzione, ossia in direzione anale. Un'onda di contrazione e rilassamento si riproduceva sempre esattamente nella stessa maniera. Questa uniformità di comportamento involontaria fu chiamata "legge dell'intestino" dai due ricercatori. Ma la scoperta importante non era questa. Infatti, quando i due ricercatori rescisero i nervi in entrata e in uscita dall'ansa intestinale, ovviamente credevano che il riflesso sarebbe andato perduto, perché se si tagliano le connessioni di altri organi al cervello o al midollo spinale, questi organi non sono più in grado di ricevere istruzioni. Questo fu precisamente quanto invece non accadde. Se i nervi di connessione esterna non erano necessari a produrre quello che ora si chiama **riflesso peristaltico**, allora dovevano essere i nervi interni a svolgerlo. In realtà, si era già a conoscenza che una rete nervosa complessa era presente nelle pareti intestinali, circondata dagli strati di muscolatura che avvolgono l'intestino, in un sistema chiamato **plesso di Auerbach** (dal nome dello

scienziato tedesco che lo aveva osservato in America durante il periodo della guerra civile) o **plesso mienterico**. Poco dopo questa scoperta, venne individuata un'altra rete di neuroni, il cosiddetto **plesso di Messner o plesso sottomucoso**.

È un'idea presente in certi settori della filosofia della mente che noi pensiamo con tutto il nostro corpo e non soltanto con il cervello e pensiamo con tutta l'interazione del nostro corpo con l'ambiente che ci avvolge. Bene, questa idea, che scavalca il pregiudizio di identificare il nostro pensiero con il nostro ego, è fortemente sostenuta da queste scoperte che le zone di transito del cibo in qualche modo pensino. Non si tratta certo di un pensiero cosciente, ma di una sorta di pensiero cristallizzato intrecciato in primo luogo non con l'espressione esplicita, ma con la materialità del nostro corpo. Questo apre capitoli della ricerca di enorme interesse. Si prendano ad esempio i disturbi nervosi e le malattie mentali. Generalmente si ammette che siano provocati da una qualche alterazione nel nostro cervello, magari dovuto a un malfunzionamento delle connessioni sinaptiche o all'assunzione di sostanze psicotrope oppure a un qualche evento traumatico. Ma se almeno qualche disturbo fosse invece provocato dal nostro cervello enterico? In fin dei conti, la serotonina, assieme a un'ampia gamma di neurotrasmettitori è presente nell'intestino. Per quale motivo disturbi nella trasmissione di questi neurotrasmettitori tra le sinapsi presenti nell'intestino non potrebbero provocare alterazioni patologiche? Sembra del tutto sensato ipotizzarlo e se siamo restii a farlo è soprattutto perché coltiviamo ancora il pregiudizio che la mente sia nel cervello e rimanga solo lì. Magari a questo pregiudizio associamo un altro, ossia che dal momento che non abbiamo individuato alcuna anomalia visibile nel cervello, il disturbo che stiamo cercando di capire non ha una base organica. È chiaro che non vediamo il cervello pensare così come invece vediamo il cuore battere. Quando la causa di un cattivo funzionamento gastrointestinale non è così evidente, magari la attribuiamo a cattivi pensieri che il nostro cervello formula.

La scoperta di un secondo cervello situato nell'intestino apre la porta a una comprensione più profonda della nostra mente. Così come si è inclini a pensare che alcune malattie autoimmuni siano prodotte dall'alterazione dello sviluppo dei meccanismi di trasmissione neuronale del sistema nervoso enterico, allo stesso modo potremmo pensare che anche i cibi che ingeriamo abbiano effetti a livello della nostra mente enterica profonda. Forse questo dovrebbe farci riconsiderare l'idea stessa della salute mentale come qualcosa che coinvolge anche la nostra nutrizione. Per allenare la nostra mente, per tenerla in forma, dovremmo allora non soltanto evitare di assumere massicciamente droghe, dovremmo non soltanto fare gli esercizi di sudoku o allenarci alle strategie del gioco degli scacchi o di altri giochi di strategia, ma anche nutrirci con quanto benevolmente può favorire il buon funzionamento del nostro cervello enterico e per ritardare le sue inevitabili patologie che ci ricondurranno verso l'inorganico, da dove questa mente nascosta è sorta.

## HOMO EST QUANTUM EST



### PEE GEE DANIEL

“*Homo est quod est*” dicevano i latini ricorrendo a una tautologia solo apparente, che in realtà si rivela un felice calembour (il secondo “*est*” non è la ripetizione della terza persona singolare del verbo essere, bensì la variante di “*edit*” = “mangia”). Tradotto: “L’uomo è ciò che mangia”.

Lo sapevano anche loro, anzi: lo sapevano loro per primi, gli Antichi Romani che adoravano ingozzarsi per giornate intere, dacché il carro di Apollo spiccava il volo a quando faceva ritorno alle stalle olimpiche, e che quando si sentivano troppo satolli per proseguire, si prendevano un break, filavano dentro il primo vespasiano utile per rigettare l’ingombro, e subito dopo si riaccomodavano intorno al desco per ricominciare tutto daccapo, consumando cosce di pavone, ghiri cosparsi di miele e papavero, *hors-d’oeuvre* in carne di asinello, focacce di formaggio, triglie, frattaglie, il tutto irrorato da una pioggia di *garum*, il ketchup di allora, onnipresente, ottenuto dalle interiora di pesce decomposte al sole.

“*Vomunt ut edant, edunt ut vomant*” scriveva Seneca a sua madre: vomitano per mangiare e mangiano per vomitare.

Per i Quiriti non era tanto questione di nutrirsi. Loro non si alimentavano semplicemente, a ogni pasto mangiavano il mondo intero, come metafora reiterata di quello che facevano le loro legioni con le continue conquiste territoriali.

Cibarsi è la prima urgenza fisiologica. Ma, oltre a questo, mangiare è una metafora da sempre, la più potente di tutte. Ciò che introduciamo nel nostro corpo ci seleziona sotto il profilo antropologico e ci distingue socialmente.

In pieno Umanesimo il circolo di pensatori fiorentini tra cui rientravano **Pico della Mirandola e il Poliziano** si era fatto convinto che per potenziare il cervello si dovessero assumere cervella bovine o d'altra bestia, per rinforzare le reni mangiare rognone, per rinvigorire gli occhi succhiare bulbi oculari di capre o vacche a mo' dei saraceni, e così via, secondo l'antica dottrina della conoscenza del simile attraverso il simile tradotta in termini culinari.

Noi oggi sappiamo che non è così. Non funziona che se ordini lingua salmistrata parlerai in maniera più fluente o che se finirai tutto un piatto di granelli di gallo i tuoi ammennicoli, giù da basso, ne trarranno chissà quale giovamento.

Ciò che serve al nostro organismo non sono cartilagine piuttosto che muscoli, bensì le proteine, gli zuccheri semplici, le vitamine e i grassi che essi contengono. Per cui, giusto per campare, ci basterebbe ingollare di tanto in tanto una manciata di pillole da astronauti, incolori, insapori, inodori, ma composte di tutti gli elementi chimici sufficienti a sostentarci.

Ma mangiare va ben al di là della pura alimentazione. Il cibo non si identifica con il vitto, principalmente il cibo ci serve per godere.

Noi italiani lo sappiamo bene, che ancora fino a qualche decennio fa nascevamo sul tavolo di marmo della cucina, sgusciando fuori dalle gambe divaricate della mamma sdraiata lì sopra, e intorno alla tavola facciamo ancora tutto, tra una masticazione e l'altra: pranzi di lavoro, riunioni di famiglia, summit politici, festeggiamenti comandati, buffet per il morto.

Ma perché all' homo sapiens sapiens piace così tanto mangiare? Non è un obbligo materiale, la maggior parte di noi potrebbe ingozzarsi molto meno di quello che fa abitualmente e vivercela benissimo lo stesso, anzi senz'altro meglio, almeno dal punto di vista clinico.

Ci strafoghiamo di grassi saturi, zuccheri lavorati, carboidrati, acidi grassi trans ben oltre le nostre esigenze gastroenteriche. Ci abbuffiamo fino a scoppiare o, se va bene, pasteggiamo come se dovessimo scalare una fottuta montagna e ridiscendere ai suoi piedi prima che faccia notte, mentre tutt'al più quello che ci tocca fare nella maggior parte dei casi è di starcene con la fascia lombare spalmata contro il sedile di una poltrona ergonomica tutto il santo giorno, con gli occhi fissi sullo schermo di un monitor.

Ci ingozziamo come se non ci fosse un domani, zuccheri, grassi, colesterolo, cloruro di sodio: fonti energetiche di rapido consumo nella vita attiva di un cacciatore-raccoglitore.

È su questo che si basa il cosiddetto "**Punto G gastronomico**", ossia la ricetta che ci rende così appetibili i cibi spazzatura: il segreto è ipersalarli e iperaddolcirli per innescare la fame e la sete.

Il nostro cervello è vecchio di 300.000 anni. Non ha subito grosse correzioni evolutive da questo punto di vista. Sotto il profilo nutrizionale ragiona ancora come quando eravamo costretti a gattonare per la savana con un cencio di pelle intorno alla vita, in perenne fuga dalle tigri dai denti a sciabola e alla continua ricerca di chilocalorie, sotto forma di erbivori velocisti quasi impossibili da raggiungere e bacche o frutti da spiccare dalla sommità di rami posti così in alto da rischiare, lungo la scalata, di volare giù dall'albero e spaccarsi l'osso del collo.

Allora trovare una preda bella grassoccia era festa grande. Ti spartivi la carcassa dell'oritteropo in cinque, badando bene ad affondare i denti nella parte più adiposa e saporita, che ti avrebbe dato la giusta carica per i tanti plausibili giorni di digiuno da affrontare.

Continuiamo a comportarci così di fronte a una porzione di cibo iperlipidica e succulenta, anche se, ora come ora, per l'approvvigionamento alimentare ci basta scendere sotto casa e riempire il carrello della spesa.

Il cervello, tuttora timoroso di non rintracciare anche l'indomani una sufficiente aliquota di glucosio, aminoacidi, acidi grassi e adenosina trifosfato, di fronte a un invitante apporto ipercalorico si autopremia pompando dopamina in tutto il corpo. Più bocconi ingurgiti più dopamina si irradia per l'organismo.

È in questo modo che l'atto della cibazione, la cui attuale fruibilità ha ormai slegato da originale misura necessaria alla sopravvivenza, si è trasformata in manducante traslato: mangiare si è convertito in una forma di conoscenza che viene ben prima della necessità corporea.

Conosciamo il mondo circostante ingoiandolo un pezzo commestibile dopo l'altro, per cacarlo infine e ricominciare daccapo, insaziabili gnostici crapuloni quali siamo.

In cosa pilucchiamo o tracanniamo si vede che cosa decidiamo di essere, ci insegnano gli antropologi: sangue vaccino mescolato al latte, pizza con l'ananas come topping, alimenti kosher o halal, caviale varietà Almas, chimichanga con doppio cheddar, brasato di cammello o merendine sottocosto in confezione famiglia. C'è chi mangia vegano per evitare la sofferenza delle bestie, chi la pensa uguale ma non ce la fa a stare senza carne e allora va a cercare cadaveri di opossum o di scoiattoli lungo le strade, arrotati da qualche pick-up, così da non rendersi corresponsabile delle macellazioni e degli allevamenti intensivi, chi mangia insetti per minimizzare il proprio impatto sull'ecosistema, chi mangia esotico per sondare il mondo senza uscire dal suo tinello, chi si sgaloppa albumi d'uovo, petti di pollo e barrette energetiche per fare massa, chi digiuna fino al tramonto e chi di venerdì rinuncia alla carnazza.

Come mangi sei.

Però il vero salto di qualità, lo step finale lo compiono i mangioni da gara. I partecipanti a una di quelle sfide a chi ingurgita di più e in minor tempo. Quelli cioè che di quest'astrazione metatrofica scelgono di fare uno sport, una sfida personale tra resistenza fisica e meta da raggiungere: i 500 hamburger da scofanarsi in un'ora, i 200 arrostitini da sfilare via dallo spiedo uno via l'altro, la montagna di ravioli da deglutire prima del fischio della giuria, in maniera non dissimile dall'asticella da superare nel salto in alto o dal minutaggio sotto cui stare nella competizione del podista.

Abbatte i limiti, anche qui. Trovare una quadra tra masticazione, dilatazione stomacale e intestinale, conservare il giusto ritmo per far scivolare il boccone giù per il tubo digerente e addentare quello dopo ancor prima che il bolo si metabolizzi in chilo, in poche parole ottimizzare la tecnica per raggiungere il jackpot dello sgagnamento.

Le gare dei mangioni – com'è presumibile – sono state inventate in America, dove vige il motto **“Bigger than life!”**, dove tutto è più grande della vita, o del girovita. Dove conta sempre chi primeggia, anche a spazzolare il piatto. Dove non sei quel che mangi, ma sei QUANTO mangi.

L'abbuffata è figlia del capitalismo. Se un tempo a pappare a quattro palmenti era giusto la ristretta oligarchia che se lo poteva permettere (aristocratici e clero perlopiù), il diffuso benessere e l'abbassamento dei costi di produzione hanno reso l'obesità democratica. Noi infatti sperimentiamo il paradosso di vivere nell'unica epoca della storia umana in cui i poveri sono più grassi dei ricchi.

## LA RIVOLUZIONE DEL VINO NATURALE



### LORELLA REALE

Siamo nella sala conferenze di un prestigioso hotel della capitale per una degustazione verticale, ossia l'assaggio di più annate del medesimo vino, dieci in questo caso, di una blasonata azienda toscana. Pochi minuti dopo che i calici sono stati versati, alcune persone abbandonano turbate i loro posti e le parole che rimbombano nell'aria sono "inconcepibile", "tutte uguali", "una tragedia".

Per capire cosa è successo, è necessario ripercorrere un lungo pezzo di storia, agricola e sociale, che però ci tocca tutti/e, sia esperti ma anche semplici enofili. **Il vino è infatti presente nella storia dell'umanità da 11.000 anni:** succo della Madre Vite per i Sumeri, simbolo del patto tra Dio e popolo eletto, preziosa merce di scambio nel mondo greco e indice di potere tra i Romani che impiantavano vigneti solo dove intendevano restare. La bevanda, che nasce dal misterioso processo della fermentazione dell'uva e scalda viscere e cuore, secondo i reperti archeologici, quindi, ci accompagna fin dal Neolitico e ha sempre rappresentato un elemento culturale potente, perché è l'unico prodotto agricolo ad averne le potenzialità. **Ma è soltanto oggi, nel terzo millennio, che con il movimento dei vini naturali, il vino, o meglio**

un certo tipo di vino detto “naturale”, è diventato icona di una contestazione planetaria, di una forma di resistenza etica ed ecologista, economica e culturale.

Ora la vicenda è complessa e una premessa potrebbe rivelarsi utile: ciò che le persone cercano nel vino è di certo diverso e vario, piacere, esaltazione di un piatto, il potenziamento di un mestiere, un *hobby* raffinato, talvolta stordimento. Ma anche in tutte queste varianti, di propensioni e desideri, c'è una cosa sempre comune: tutti/e desideriamo che il vino che stiamo per bere o stiamo acquistando sia buono. **Però quando, esattamente, un vino è buono? e cos'è buono in un vino?**

Negli anni Settanta, prima in Francia e subito dopo in Italia, da sempre i più importanti paesi produttori di vino, alcuni viticoltori iniziarono a contestare l'uso di pesticidi per coltivare la terra - nel loro caso, i vigneti -, sostenendo che i residui dei pesticidi nel prodotto finale, e gli additivi usati di conseguenza in cantina, non potessero portare a un buon vino, sia per gusto che per qualità. Fu così che questi primi coltivatori si misero a produrre vini che chiamarono “naturali”, senza pesticidi e additivi, rispondendo a due esigenze impellenti, una etica e una di qualità. Poi, nel giro di alcuni decenni, si unirono a loro in vari continenti, nuovi produttori, stavolta spesso provenienti da altre professioni, giornalisti, intellettuali, matematici, avvocati, traduttori, farmacisti, che ribattezzati *new rural*, si spostavano dalle città a vivere in campagna per creare le loro cantine. **Non c'è dubbio infatti che il movimento dei vini naturali, come scrive la giornalista Alice Feiring nel suo libro *Vino naturale per tutti*, vada inserito sotto un cappello più grande, ossia la pubblicazione, nel 1962, di *Primavera silenziosa* della biologa e zoologa statunitense Rachel Carson.** Carson denunciò, per la prima volta, gli effetti devastanti e letali di Ddt e pesticidi in tutti i terreni in cui venivano usati, allora gli Stati Uniti istituirono una commissione che, in gran parte, approvò le scoperte della biologa, contribuendo a plasmare una neonata e crescente consapevolezza ambientale. Ma per valutare la portata della denuncia di Carson, in tutto il mondo industrializzato, bisogna capire che cosa era successo prima.

Dopo il secondo conflitto mondiale le sostanze chimiche, usate per la costruzione delle bombe, che erano avanzate, vennero riciclate in agricoltura, fu così che nacquero i primi erbicidi e pesticidi (organoclorurati, nitrati, fosfati e diserbanti). Questa produzione, si alimentò anche dopo il secondo conflitto mondiale e, successivamente, con la guerra in Vietnam. La storia dell'agricoltura, da quel momento, prese un corso radicalmente diverso rispetto al passato, paradossalmente noto come “Rivoluzione verde”. Con questi prodotti, si prometteva agli agricoltori una produzione elevata, talvolta al di là della vocazione dei terreni per certi ortaggi o piante da frutto, ma soprattutto una produzione al di là del clima. **Cosa accadde? La struttura biologica dei terreni, con l'uso dei pesticidi, iniziò a cambiare, fu compromessa la vitalità dei suoli e delle piante, a cui si cercò di sopperire e si sopperisce tutt'oggi con altri prodotti in mano a poche multinazionali, in una catena infinita di rimedi,** come ha sottolineato il viticoltore e giornalista Piero Riccardi in *Riprendiamoci il cibo*, connessa a ulteriori disastri da curare. Oltre a questo, fu inevitabile inquinamento dei terreni, dell'aria e dell'acqua. **Ma, nel caso della viticoltura, ci fu un'ulteriore conseguenza: l'uva, così coltivata, iniziò a non fermentare più spontaneamente come nei millenni precedenti, nacquero allora i lieviti di laboratorio, gli additivi per sistemare i vini in cantina, e divennero**

necessarie figure di tecnici di cantina e consulenti esperti. Tuttavia, appunto, *Primavera silenziosa* aveva suonato un allarme potente che finì per coinvolgere anche questo settore, dove altrettanto memorabile e scioccante fu la dichiarazione della coppia di ingegneri agronomici Claude e Lidia Bourguignon, noti per i loro studi sulla microbiologia dei terreni, secondo i quali gli effetti dei pesticidi erano più che evidenti nei vigneti francesi: “C’è più vita nel deserto del Sahara, che in una qualsiasi vigna della Borgogna!”

Ora, il punto dirimente da chiarire in questa storia era e resta ancora un altro. Se infatti è facile immaginare che i nostri antenati non avessero intuito che il succo dolce dell’uva sobbolliva trasformandosi in vino grazie alla presenza di lieviti nell’aria - e non a caso l’attribuivano a divinità o a personaggi leggendari come Noè -, meno noto è il fatto che la comprensione di questo processo, fondamentale per la produzione del vino, fu realmente possibile a metà dell’Ottocento, con gli studi di Louis Pasteur. Solo allora, si cominciò a capire che ciò che rendeva un vino ben fatto nonché quella bevanda straordinariamente capace - e per questo unica al mondo - di esprimere un *terroir* (il rapporto speciale che lega un vitigno a una zona, al clima dell’anno, alle caratteristiche minerali del suolo e alla mano sapiente del suo viticoltore) era in gran parte dovuto proprio all’azione dei lieviti, sempre tanti e diversi, nelle fermentazioni spontanee, per zone e cantine. E, dunque, un processo ineguagliabile con l’uso di una singola famiglia di lieviti artificiali di laboratorio da inoculare nell’uva raccolta. Questo, era dunque un elemento cruciale, a cui però non si prestò subito attenzione.

Nel corso di più quarant’anni, dagli inizi della rivoluzione verde, la coltivazione dei vigneti con i pesticidi, e l’uso necessario di un lievito da laboratorio, hanno portato così alla produzione di vini meno espressivi, vini omologati e non più unici, ma assimilabili in un certo senso ad altre bevande create con ricette precostituite, che addirittura con scuole, linguaggi, guide e premi, alimentano l’idea di un vino modello, dettato dalla moda del gusto *mainstream*, a cui le cantine possono aspirare con l’aiuto di consulenti ben pagati. Un vino, insomma, che oltre a fare piazza pulita di quella formidabile e unica potenzialità dell’uva di essere ‘di *terroir*’, annulla il valore della biodiversità nei vari paesi, che è data dai vitigni autoctoni, di cui l’Italia, ad esempio, ne conta ben 545 tipi, tra cui Sangiovese, Nebbiolo, Cesanese, Malvasia Puntinata, Trebbiano e che ci si aspetta diano vini dai sapori diversi. Negli anni Settanta, in Francia, alcuni produttori lavorarono perciò ai primi esperimenti per fare di nuovo un vino ‘senza’: senza lieviti artificiali, senza nutrimento dei lieviti, senza additivi. Si racconta che quando Marcel Lapierre, nella regione del Beaujolais, subentrò alla gestione dell’azienda di famiglia e si accorse di detestare il suo stesso vino, si recò da Jules Chauvet che, scienziato e vignaiolo, si diceva che avesse capito come tornare a fare vino senza l’uso di additivi, e quello che Lapierre scoprì fu che Chauvet praticava innanzitutto una agricoltura biologica *ante litteram*. A partire da loro due, altri produttori, con tenacia e coraggio - dato che venivano denigrati e additati come pazzi - li seguirono. E una storia simile, quasi parallelamente, si verificò in Italia, attorno al viticoltore friulano Josko Gravner, che dopo un viaggio in California dove aveva assaggiato dei vini che gli ricordavano i suoi, capì che non voleva più fare a Oslavia un vino massificato come quello che aveva visto fare in America, e che lui stesso stava facendo. E’ qui dunque che si può collocare uno spartiacque

definitivo, tra vini “convenzionali”, prodotti con l’uso di pesticidi in vigna e additivi in cantina e i vini “naturali”, prodotti con agricolture che vietano l’uso di pesticidi, e con conoscenze botaniche, biologiche ed enologiche.

**In generale, i vini naturali sono vini frutto di agricoltura biologica o biodinamica, e sono ottenuti in cantina senza aggiungere né togliere nulla. Al contrario, i convenzionali, che costituiscono tutt’oggi più dell’80% dei vini prodotti nel mondo, sono realizzati aggiungendo e sottraendo cose, sono infatti il risultato di una fermentazione realizzata aggiungendo lieviti di laboratorio che apportano alcuni profumi e sapori precostituiti; possono essere rifiniti ulteriormente in cantina, secondo il modello di vino che si ha in mente, regolandoli in acidità con l’aggiunta di acido tartarico o deacidificandoli con carbonato di calcio; oppure, ancora, abbassando o alzando il grado alcolico; aggiungendo o smussando tannini; illimpidendoli con colla di pesce per renderli brillanti, filtrandoli per renderli immutabili. Perciò, se teniamo ancora una volta presente che l’uva è l’unico frutto in grado di ‘leggere un terreno’, allora si capirà perché i vini naturali hanno sapori che alcune generazioni di bevitori non hanno mai sentito. Ma si capirà altresì perché solo un’uva così prodotta può offrire vini ‘di *terroir*’ e dar conto di un’annata, rispetto a un’uva che, colpita e depotenziata con l’uso di pesticidi, è soltanto capace di dare vini in cui, come i degustatori scontenti alla verticale dell’hotel romano, si registrerà, se attenti, un livellamento di sapori e una drammatica prevedibilità.**

E c’è ancora altro che il vino naturale mette in rilievo. In *Sorsi letterari. Vino naturale come utopia*, il mio contributo alla ricerca di un nuovo linguaggio necessario per dar conto del vino naturale, dove traccio un parallelo tra vini di viticoltori italiani ed esteri e testi letterari, ho scritto che “il vino è l’unico testo, tra i prodotti che inseriamo nel nostro corpo per alimentarci, che coglie e fotografa e racchiude un luogo, una mano, un vitigno, come forse soltanto una fotografia o una pagina di letteratura potrebbero fare – fermo restando che queste ultime non possiamo assaggiarle. Né le ingeriamo, né le odoriamo.” **Con il vino naturale, si rimette allora non soltanto al centro l’eccezionalità dell’incontro tra il calice e la sensibilità di chi assaggia fatta di emozioni, memoria, cultura, ma il vino torna anche a essere, come in passato, un alimento, che con i suoi polifenoli e antociani (l’alcol è solo la sua tredicesima parte), e nessun residuo di pesticida, può di nuovo farci bene.** “Per ora la dicitura *vino naturale* resta un compromesso lessicale, non riconosciuto dalla legge, sul cui significato non tutti concordano”, scrive l’editore e sommelier Samuel Cogliati *Vini naturali. Che cosa sono?*, che appunto “si prefigge di indicare un vino prodotto in modo rispettoso dell’ambiente e salutare per chi lo consuma; ma anche, di conseguenza, di qualità migliore e ben connotato.” **E’ questo il vino che è il simbolo di una protesta più profonda, a cui partecipa chi lo produce, chi lo vende e chi lo acquista.**

## SOVRANITÀ ALIMENTARE: DA QUELLA DEGLI STATI A QUELLA DEI CITTADINI



**PIERO RICCARDI**

*Corpisenzaorgani*, descrivono Deleuze/Guattari e non avevano ancora visto i consumatori post-*vietatotoccarelamerce*, perché la merce non si può più toccare, solo vedere, sul display, di un computer, di un cellulare, l'app sempre pronta e il carrello appollaiato in alto a destra che ci scruta, ci rimprovera e ci ammicca, consumatori sempre meno abitanti dei luoghi dove si vive, sempre più deterritorializzati. Chi è più in grado di rispondere da dove arrivano l'acqua, l'energia, il cibo mentre galleggiano nel cloud dell'acquisto continuo?

**Il cibo è stato l'ultimo a entrare nella vorace irrefrenabile *commoditizzazione* dei beni trasformati in merce.** Digeriti da quella "duplice attività di astrazione ed estrazione", di cui parlano Michael Hardt e Antonio Negri. Astrazione produttiva/estrazione di informazioni. Una spirale di perdita di valore che non è solo sociale, ambientale, psichica.

**Il cibo come chiave per ritrovare i luoghi, i luoghi dell'esserci.** Ripartire dal cibo di un luogo significa parlare di sovranità alimentare, che non è certo l'insulsa sovranità alimentare di stati/nazione/patrie, macchie scolorite di vecchie cartine politiche da sussidiario, dalle linee di confine sempre più labili che neppure la frettolosa costruzione poliziesca di muri, reali e immaginari, riesce più a dargli una qualche consistenza. Sars-CoV-2 ci ha messo del suo.

Dunque, occorre parlare della **sovranità alimentare dei cittadini**, - che parola antica - come **singoli individui che entrano nei processi decisionali e dei singoli come parte di una comunità/luogo di condivisione partecipativa.**

Da cosa ci dobbiamo guardare le spalle quando parliamo di **sovranità alimentare dei cittadini?**

Il primo aspetto è quello che riguarda i brevetti. Su semi, frutti, piante, animali. **E' il problema - immenso e funesto - della loro brevettabilità, è il problema se si possa *possedere* il genoma di semi, frutti, piante, animali e detenerne dunque lo sfruttamento - "astrazione e estrazione" - prima ancora di affrontare il *chi* debba possederlo.**

Un secondo punto è la diretta conseguenza del primo e riguarda cosa seminare, cosa produrre, come produrre, il prezzo del cibo. **Se una volta i padroni erano i proprietari terrieri, oggi i padroni del cibo sono i proprietari dei brevetti agricoli.** Sono loro, insieme alla Grande distribuzione organizzata, a stabilire cosa seminare, quali i protocolli di coltivazione, il prezzo del cibo. **Gli agricoltori sono i nuovi braccianti che non decidono nulla, non possiedono le piante brevettate - che siano mele, pere o pesche - che appartengono al detentore del brevetto, e non possiedono neppure i frutti dovendo, per contratto, consegnarle al detentore del brevetto che ne decide anche il prezzo.** E in caso di mancato conferimento dei frutti, l'agricoltore viene costretto a estirpare a sue spese le piante stesse. Che non gli appartengono. Lo dice il contratto - ma non si dice contratto - lo chiamano *club di filiera!*

Stessa cosa accade negli allevamenti animali, sia convenzionali che pure, ormai, in quelli del bioindustriale. Qui vigono i **contratti di soccida** - questa sì una parola antica - . In breve, pochi grandi gruppi detengono la genetica di polli, maiali, gamberi e forniscono agli allevatori gli animali di un giorno, il mangime, gli antibiotici e il veterinario, dall'altra troviamo gli allevatori che *mettono* i capannoni, l'acqua, l'elettricità e le loro braccia. Gli allevatori, al termine di brevissimi cicli di allevamento, devono consegnare animali che *non sono i loro* e vengono pagati in base a un coefficiente di rendimento tra mangime consumato e carne prodotta: in pratica pochi spiccioli a chilo.

Entrambi, **braccianti-agricoltori e braccianti-allevatori, quando gli si chiede se non sia il caso di uscire da questa dipendenza produttiva, ovvero di seminare piante e allevare animali senza brevetto, rispondono "e poi a chi vendo?"**.

Un terzo aspetto riguarda **il ruolo di istituzioni di ricerca pubbliche, Università comprese che si occupano di cibo, nutrizione, agricoltura**, che, ridotte a subire logiche aziendali e costrette a trovare i fondi per finanziarsi, sempre più spesso **cadono preda di grandi agglomerati agrochimico-farmaceutici- sementieri** dove i confini tra ricerca, scienza, tecnologia e brevetti sono sempre più sfocati nel dogma dell'*inevitabilità*. "La tecnologia è data per scontata e a essa tutto il resto deve adattarsi", per usare le parole di Kate Crawford. **Dopo la natura, anche la tecnologia è un semplice attributo del capitale.** Domanda: e oggi dovremmo affidare la missione della *sostenibilità* - concetto ampiamente messo a nudo nella sua mistificazione da **Timothy Morton** - a quanti con la stessa logica hanno modificato la composizione chimica dell'atmosfera, la temperatura della superficie terrestre e reso a

rischio la possibilità di continuare a produrre cibo attraverso l'agricoltura? (E per primi proprio quelli che ancora praticano un'agricoltura *pulita e libera* dagli schemi industriali).

Il quarto riguarda **inquinamento ed efficienza**: la produzione agricola industrializzata è avulsa dalla cura del territorio e del paesaggio; produce molto lavoro nero e malpagato; è la causa principale, con i suoi pesticidi e fertilizzanti di chimica di sintesi, dell'inquinamento di fiumi, laghi e falde profonde (per l'Italia vedere dati Ispra); consuma più energia di quanta ne produca in cibo; genera una enorme quantità di sprechi che finiscono nella spazzatura; e infine, insieme a tutto l'indotto, compresa l'industria di trasformazione e di distribuzione del cibo, è causa della maggiore produzione di gas climalteranti (fonte Ippc/Onu), di cui essa stessa è la prima vittima;

Un quinto aspetto della sovranità alimentare è legato a chi quel cibo compra. **Sempre più numerosi sono i cittadini che non sanno cosa comprano, che comprano ciò che gli viene offerto e sono vittime di quegli stessi cibi diventati indigeribili, che non nutrono più come dovrebbero o provocano obesità, diabete, cancro, malattie cardiovascolari, intolleranze e allergie.** Da qui l'uso sempre più diffuso e necessario - nei paesi *ricchi* - di integratori alimentari, di vitamine e sali minerali, di probiotici e di fermenti vivi, come pure di latte e formaggi senza lattosio (il latte oggi è prodotto da mucche costrette geneticamente a produrre 70/80 litri al giorno invece di 20) o ancora di pasta, pane e biscotti senza glutine (un glutine, quello dei nuovi grani ibridi, così diverso da quello dei grani antichi). Così, è sempre maggiore il numero di chi si rivolge a un dietologo/a perché semplicemente *non sa* più mangiare, e i dietologi/ghe - almeno quelli che se ne rendono conto - sono costretti a lavorare con cibi che non sono più quello che dovrebbero essere.

Il sesto punto riguarda la disuguaglianza: **la produzione di cibo genera disuguaglianze sociali sempre più marcate** - locali e mondiali, tra paesi ricchi e paesi poveri, tra ristrette classi abbienti e classi sempre più impoverite, tra Sud e Nord del mondo - scissa tra un mitico cibo di qualità per pochissimi e cibo seriale per la massa degli umani.

Per ultimo il tema dei temi, il più complesso per le molteplici implicazioni che porta con sé: **la produzione e il consumo di carne nel sistema cibo è comunque lo si giri uno dei paradigmi di insostenibilità dell'attuale modello agroindustriale.** A prescindere se si debba continuare a considerare la carne necessaria all'alimentazione umana, o se, come pone la questione Emanuele Coccia, che "in quanto esseri eterotrofi, è sbagliato vedere nell'atto di mangiare esclusivamente una forma di sacrificio e di violenza", ovvero che "la vita si nutre di vita", va posto l'interrogativo se gli umani abbiano il diritto di allevare gli animali in uno stato di fatto di schiavitù per cibarsene a piacimento. Perché ormai è chiaro che al punto in cui siamo arrivati, **quello della carne è oggi un modello produttivo senza senso: per la salute del pianeta, per il rispetto e la salute degli animali e della stessa salute umana.** L'assurdità di consumare 7/10 proteine vegetali - perfettamente adatte all'alimentazione umana - per ottenere 1 proteina animale, l'abnorme consumo di acqua che c'è dietro un semplice hamburger, i pesanti disboscamenti degli ultimi polmoni verdi del pianeta per produrre cibo per gli allevamenti industriali, le malattie cardiovascolari e tumorali nella salute umana per l'eccesso di consumo di carne, rivelano tutta la gravità del problema nel prezzo della

carne troppo al di sotto dei suoi costi reali, poiché non vengono calcolate le pesanti esternalità negative che il modello industriale di allevamento produce.

Ma forse, l'aspetto della carne non è l'ultimo paradosso da cui guardarsi le spalle se vogliamo parlare di cibo, del nostro cibo. Ce n'è uno più subdolo che porta fino in fondo quella "duplice attività di astrazione e estrazione":

Si tratta di quel fenomeno per cui **si stanno affermando sulle nostre tavole una serie di prodotti privati delle loro proprietà ritenute dannose: caffè senza caffeina, vino e birra senza alcol, pasta senza glutine, latte senza lattosio, panna senza grasso.** Prodotti privati della loro sostanza, "di quel nocciolo duro del Reale che ancora resiste", dice Zizek: il vino ha tutti i profumi, colori, sapori del vino vero senza più esserlo, "la Realtà virtuale è esperita come realtà pur senza esserlo. Tutto è permesso, puoi godere di qualsiasi cosa, a condizione che sia spogliata della sostanza che la rende pericolosa".

**Le prime bistecche artificiali, senza carne, sono già pronte e permetteranno di essere vegetariani pur mangiando carne.**

*"Grande industria e grande agricoltura gestita industrialmente operano di concerto. Se, in origine, esse si separano perché la prima devasta e rovina maggiormente la forza lavoro e quindi la forza naturale dell'uomo e la seconda più direttamente la forza naturale della terra, nel corso ulteriore dello sviluppo esse si danno la mano. In quanto il sistema industriale applicato ai campi sfibra gli stessi lavoratori e, da parte loro, industria e commercio forniscono all'agricoltura i mezzi per esaurire il suolo." (K.Marx, Il Capitale, libro III)*

"[Food Warehouse](#)" by [goldberg](#) is licensed under [CC BY-SA 2.0](#).

## IL CIBO LO SA QUANDO INDOSSI QUALCOSA DI PULITO



**CRISTINA RIZZI GUELFÌ**

*cibo*

*/cì bo/*

*sostantivo maschile*

“Più che mangiare, siamo mangiati dal cibo che ci impongono.”

Eduardo Galeano

Chiunque arrivi si porta dietro l'odore di cibo. Avevo letto da qualche parte dell'importanza del cibo nella storia. Ogni volta che succede qualcosa, il cibo è di sottofondo. Sui mantelli degli assassini, i cenci delle locandiere dei bassifondi, le cucine degli zingari del porto. Il cibo trasportabile, comodo, da concerto come le palline di crema frita e gialla, quella che lascia aloni, come fiori sulla carta assorbente. Coni di marroni bruciati stretti fra le mani nel periodo di Natale. Tutta quella carne a pezzetti che sfrigola come aglio su una brace di un giardino verde inglese qualsiasi. Pezzetti di tendini di gladiatore nella ciotola del gatto, patate molli a sigaretta buttate nei cestini di un Mc Donald a caso. Quei tripudi di

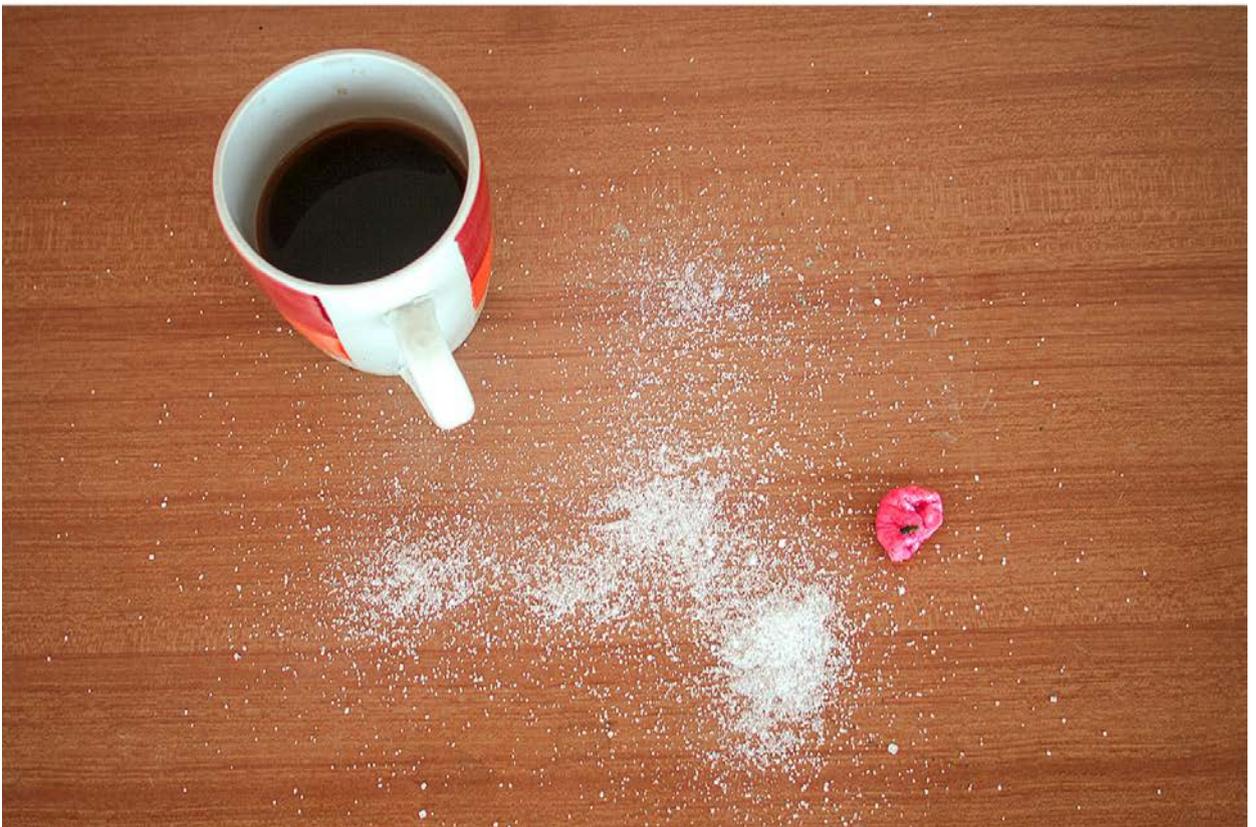
stucchevoli vette di glassa, profluvii di cioccolata calda. Alimenti ipercalorici impastati a fantasie sessuali. È l'indolenza il prezzo da pagare per tante vettovaglie, ai lati di portici tinti di rosa antico e a vetrine pornografiche di cibo. Meglio evadere, per evitare di rimanere intrappolati.











## CONDIRSI O DELLA CONVIVIALITÀ A TAVOLA



# CONDIRSI

RENATO TOMBA

Chiedere che cos'è **CONDIRSI** costringe a definire ciò che è un flusso di esperienza, una storia di incontri tra ospiti intorno a una tavola, incontri aperti alla casualità delle coincidenze più o meno attese, più o meno impreviste. Il suo esordio, appunto, è dipeso da un incontro atteso e una richiesta imprevista: “Se non siete voi ad aiutarci a capire in che mondo viviamo, e come essere felici, chi altro?», una richiesta rivolta a vecchi insegnanti in pensione e, a farla, erano giovani studenti. Era il maggio del 2013.

Ma, in un'epoca di incertezza come la nostra, sapere *già dove si è* non era cosa così ovvia. E ancora non lo è. Neppure lo è la faccenda della felicità. Così, per assolvere a questa duplice esigenza, si è deciso di ricorrere di volta in volta a un “esperto” di un qualche sapere - dal filosofo al cuoco - cui chiedere di parlarci di ciò che gli sta davvero a cuore, un *tema* di ricerca. E, da quasi dieci anni, altri 10 o 11 ospiti, quasi mai gli stessi, si ritrovano intorno a una tavola per l'ora di cena, a **Torino** in uno spazio domestico che si espande poi, con una video-sintesi a documentazione della cena (e sono già 84), in Rete sui socialnetwork.

A non esitare, condirsi è la convivialità a tavola. La scelta del nome nasce dall'intreccio di due ipotesi sull'origine etimologica di ‘condire’. Nella prima, di **Giovanni Semerano**, la parola latina condire significa ‘**curare, trattare con cura per conservare**’, dove la prep. cum, ricondotta a un'origine accadica, assume il valore di ‘avere cura, trattare con cura’, una volta incrociatasi «con la base di accad. nadû (nel senso di ‘mettere in contenitore, mettere in acqua, preparare, confezionare una bevanda, un pasto’)»; nella seconda, di **Ottorino Pianigiani**, significa ‘**porre dentro, far saporito, dar gusto**’, “che sembra forma secondaria di còndere, ‘mettere insieme, comporre’, comp. della partic. con indicante mezzo, strumento” e la radice indoeuropea dha ‘porre, fare’, che rinvia a tema, tesi. Così da un garbuglio etimologico è venuto fuori un progetto conviviale, e l'aggiunta della particella “si”, nella sua funzione di riflessivo reciproco, sta a indicare che quel “fare” è un'azione condivisa e reciproca, un progetto di cura su come stare insieme qui e ora nel mondo. In realtà, ed è più verosimile, la cosa è andata al contrario.

In ogni caso, è un progetto conviviale per un tipo particolare di fame: un ritrovarsi insieme a cena tra ospiti - il più delle volte estranei tra loro, di formazione ed esperienza professionale diversa, e soprattutto di generazioni diverse - per soddisfare quell'esigenza, quel bisogno di comprensione che deriva da una curiosa interrogante disposizione esistenziale.

Perché parlare di temi smisurati a tavola nell'ora della cena? A tavola, mangiare - e bere - è di per sé una pratica estetica, un 'sentire' di tutti i sensi, è una pratica sensoriale totale. In bocca, in questa soglia tra il 'dentro' e il 'fuori', accade la sensualità quotidiana del nostro vivere, dalla corposa materialità del cibo all'effluvio aereo della parola, dove è una «degustazione» del mondo più che una «visione» a mettere in gioco il nostro piacere di vivere. Il piacere di mangiare è quindi un'arte pertinente alla vita non solo perché si avvale dell'apporto di tutti i sensi, ma perché si nutre di senso: l'educazione del gusto, il saper discernere e apprezzare il cibo, rimanda a un senso, a una forma di conoscenza del vivere, che è sempre impregnata dell'affettività di tutti i legami della nostra vita. È questo piacere sensuale e sociale insieme a conferire alla tavola la dimensione della convivialità in senso proprio. Ed è così che, nel piacere condiviso del cibo, a tavola prende vita la parola e, al tempo stesso, la parola - nel dirsi insieme e l'un l'altro - nutre il bisogno di condividere il senso del nostro stare al mondo.

Questa doppia valenza dell'esperienza conviviale si espande al ritmo di una dinamica regolatrice di base: nel mangiare insieme a tavola si fa esperienza di un comune processo metabolico - di cambiamento, trasferimento - un processo vincolante per la sopravvivenza dell'«essere animale» che noi siamo. Un processo, come dice **Gregory Bateson**, che al suo interno presenta un effetto paradossale: il mantenimento vitale di una creatura vivente, un parametro 'conservativo', richiede sempre, quasi per opposizione, una dinamica di mutamento, un processo di trasformazione. Ma ciò che vale per il cibo vale anche per la parola, nell'atto di condividere a tavola e l'uno e l'altra.

Ogni ricetta, presente in tavola, richiede la compatibilità, per non essere indigesta, con la fisiologia del nostro corpo; nella varietà degli ingredienti e del loro sapore si manifesta invece la storia attraverso cui ha preso forma la fisiologia del gusto di ognuno, e da cui in definitiva dipende il piacere della tavola. Il piacere della tavola - che per **Anthelme Brillat-Savarin**, fondatore della gastronomia moderna, "è di tutte le età, di tutte le condizioni, di tutti i paesi e di tutti i giorni, può associarsi a tutti gli altri piaceri e rimane, per ultimo, a consolarci della loro perdita" - fa della tavola il luogo elettivo di accoglienza dell'altro, di un'offerta di piacere, un occuparsi della sua felicità. E poi la ricetta offerta è una proposta di confronto, di apertura a un'esperienza di contatto, che è propria della vita in comune che, dal latino *munis*, -e, è l'«obbligo», come dice **Marcel Mauss**, di contribuire alla reciprocità e, nella forma del dono, a una reciproca intensità. Il dono del cibo - il cui archetipo è il dono materno del nutrimento - si trasforma, in ogni società, in una pratica rituale di accoglienza, in un'arte della cura, del prendersi cura, un'arte della convivenza.

A condirsi, per ritrovarci a tavola, è richiesta l'osservanza da parte di ognuno di una semplice regola: portare da mangiare e da bere, un mettere in comune, in relazione risorse, che anche solo per una sera equivale a un fare insieme. Un fare che a sua volta realizza un legame di reciprocità, una cooperazione sociale diretta, e orienta la misura comune di cosa c'è da fare, con sobrietà per il cibo e per le bevande - ci incontriamo infatti per il piacere di pensare a voce alta insieme. Nel mangiare, poi, meglio non appesantire troppo la digestione, nel bere invece, se alcolico, è lecito sul finire della cena anche esagerare, così da trasformare il convivio in un vero e proprio simposio di antica memoria filosofica, per cui un po' di ebbrezza alcolica può favorire un'atmosfera di vicinanza, e anche di improvvisazione creativa.

Insomma, l'offerta reciproca del cibo è la nostra costitutiva apertura alla socialità, e ci consegna all'incontro, a un senso di intimità, ci espone alla contaminazione dell'alterità e della pluralità, alla dipendenza e alla cura. Non a caso la domanda di apertura della prima cena di condirsi è stata: - in un mondo, in violenta trasformazione, modellato da tecnologie globali, e in particolare della comunicazione, siamo capaci di inventare nuovi legami sociali? Legami improntati a una maggiore 'intelligenza' del mondo in cui viviamo per poterci stare meglio.

A tavola, però, emerge sempre una domanda che attiene piuttosto a un 'senso comune' di incertezza sulla nostra effettiva comprensione del mondo. Ecco perché la conversazione, che è il modello comunicativo di elezione della convivialità, risulta essere il dispositivo di messa in comune, a volte anche infuocata, più adatto ad un processo aperto alla ricerca di strumenti del comprendere, e a un apprendimento condiviso.

A tavola, uno spazio circoscritto, per ciò che vi è in gioco - ne va dello stare bene insieme -, è quasi fisiologico cominciare a pensare in grande, a immaginare un altro mondo. Una tacita tesi sostiene infatti la pratica conviviale: la convivialità è una pratica umana riflessiva, di riflessione sull'essere umano, basata sulla condivisione. La convivialità a tavola, come ogni costruzione sociale, è una forma significativa della nostra vita. È data per scontata, ovvia. Per capire perché è così, occorrerebbe risalire alle premesse strutturali di una società, è una pratica sociale che dipende dalla complessa stratificazione della tradizione culturale - non solo gastronomica - che l'ha generata, la cui messa in atto non è indipendente dallo spazio sociale che la pratica conviviale a sua volta genera - dall'immaginario sacrale del banchetto degli dei alla ristorazione commerciale del fast food. Il convivio è parte del nostro immaginario culturale, esprime un ordine sociale, con i suoi processi di inclusione e di esclusione, dalla sistemazione dei posti a tavola rigidamente gerarchica fino all'espressione utopica di una disposizione paritaria - come nell'istituzione medievale della Tavola Rotonda, quell'utopia dell'immaginario cavalleresco dell'uguaglianza sociale, che resta appunto tale. A tavola prende forma un vero e proprio microcosmo, un ordine sociale di appartenenza, almeno, in una delle sue possibili versioni. Non a caso a tavola per prima cosa ci si chiede qual è il proprio posto: è una domanda che equivale a quel bisogno generale, da soddisfare, di prendere posizione verso sé stessi - di comprendere qual è il proprio posto nel mondo.

**La tavola apparecchiata è un'immagine di apparente stabilità. A turbarla è il sopraggiungere dell'ospite da accogliere alla tavola.** L'accoglienza genera instabilità, espone al rischio o, addirittura, al pericolo quando l'ospite assume la figura inquietante dell'estraneo - situazione che si dà espressamente nella figura dello straniero - potenzialmente amico o nemico. Una figura che è, per così dire, un'espressione limite: segnala l'esistenza di un perimetro, di un confine, che guarda al suo interno, a ciò che sta dentro come a un ordine stabilito - il diritto di ospitalità che fin dai tempi della Grecia antica di Omero appartiene alla tradizione occidentale - e che al tempo stesso si apre all'esterno, a ciò che sta fuori.

Capita sempre a condirsi che l'ospite che viene da fuori o, per lo meno, dal mondo dei social, sia uno sconosciuto, in senso proprio come di "colui che non conosco". Cosa che in fondo vale per tutti: ognuno è straniero all'altro, e forse anche a sé stesso. L'estraneità inaugura lo spazio conviviale come forma reciproca di riflessività - cosa significa essere altro

per l'altro: questo margine di indeterminazione dice che c'è ancora qualcosa da comprendere, un «non sapere» reciproco che richiede scoperta, invenzione, che qualcosa nella relazione è da preservare. Così la doppia figura dell'ospitalità – di accoglienza ed estraneità – obbliga a una riflessività critica, problematica, anche conflittuale, richiede di ridefinire sé stessi, e il proprio posto nel mondo. È una figura che vale per un'epoca di instabilità come la nostra, in cui per effetto di quell'essere spaesato o in transizione, a volte in maniera tragicamente letterale, è difficile sapere dove già si sta.

È proprio lì, a tavola, che qualcosa invece di inatteso accade. È nel momento della percezione del *limite*, dello scontro e dell'incontro potenziale, che ci si apre all'altro, alla sua diversità; è nel contatto, nel bisogno comune di ascolto, di reciproca accoglienza, che avviene quello che è inevitabile, la metamorfosi, la trasformazione metabolica, di cui si nutre la conoscenza: fare dell'altro il portatore di una esperienza diversa, di una conoscenza diversa, il punto di riferimento di un mondo diverso da offrire alla propria comprensione. Così, a tavola, la pratica riflessiva umana si fa *pratica sociale*. Accade nell'atto dello scambiarsi, nell'offrire e nel ricevere, cibo e parole, nell'atto di conversare e di mangiare insieme.

Non però qualsiasi conversazione è adeguata. Solo quella che persegue l'intenzione di parlare non per avere ragione ma per apprendere gli uni dagli altri, e riconosce che per apprendere abbiamo bisogno degli altri. Interrogarsi sulla necessità di incrociare le diverse posizioni a partire dalla quale facciamo esperienza del mondo; interrogarsi sulle premesse percettive, sensibili e culturali, a partire dalle quali abbiamo imparato a dare senso, a convalidare la nostra visione del mondo; tutto ciò è un esercizio di riflessività che, come per il processo metabolico, rende possibile una dinamica di mutamento, di reciproca trasformazione.

La conversazione che interessa quindi è quella che di fatto ci consente di riflettere sulla *pratica sociale* dello stare insieme, e su *cosa* vale la pena pensare insieme: perché non è possibile avere una comprensione 'accurata' del mondo – fare affermazioni relative alla realtà – e immaginarne un futuro, senza farsi carico di *come* ci stiamo, nel mondo, senza interrogarci cioè sui modi della nostra convivenza.

La convivialità della tavola è anche questo: una pratica che dimostra non solo che parlare è *fare qualcosa insieme*, ma anche che, nel corso di una cena, del parlare si può *insieme fare qualcosa*: un far posto alla cura, un «fare della reciprocità», che renda appetibile – e a volte così si esprimono i giovani nel corso della cena – dilatare l'orizzonte dell'intelligenza delle cose del mondo, fino ad includervi il valore di un fare che si compie nella costruzione di un legame sociale più desiderabile. Perché, come dice il biologo Humberto Maturana, «l'intelligenza è prima di tutto una questione di consensualità», una disposizione alla *convivenza*, una reciproca apertura, in modo tale da consentire all'altro di entrare nel nostro sistema di vita, che in definitiva è ciò in cui consiste l'amore.

A specchio del logo di **CONDIRSI** – un punto interrogativo (un coltello) che viene dopo un punto esclamativo (una forchetta) – per mantenere aperta la ricerca, a una affermazione vorrei far seguire una domanda. È più che un sospetto che qualcosa è *in ritardo* nel sistema culturale, a partire dall'istituzione educativa, che c'è qualcosa di obsoleto nella vita mentale con cui si tenta di attrezzare una comprensione della realtà del mondo, per governarne l'attuale processo di interdipendenza globale – la sua trasformazione in società globale? –

mai così carico di *discordia*, di ostilità e sempre più sotto il segno del massacro, della guerra, della catastrofe. È evidente che c'è qualcosa di profondamente sbagliato nel nostro modo di vivere, eppure c'è una domanda che è ineludibile: *a che punto dunque siamo* rispetto alla capacità di apprendere l'*arte della convivenza*?

\* <http://www.condirsi.it/>; <https://www.youtube.com/CONDIRSI>;  
<https://www.facebook.com/condirsi.it/>

## MANGIARE È UN ATTO AGRICOLO



### MARTINO BELLICAMPI

*Mangiare è un atto agricolo* è il titolo dell'edizione italiana del libro di **Wandell Berry** pubblicato nel 2009 negli USA con il titolo *Bringing It to the Table: On Farming and Food*. Si tratta di una raccolta di saggi scritti a partire dagli anni '70 che rappresenta sia un manifesto politico, sia un insieme di concrete informazioni e riflessioni utili a realizzare quanto ciò che mangiamo venga dal campo, abbia quindi un impatto sulla natura e come sia necessario mantenere attivo il legame tra noi che mangiamo e il luogo e le modalità di produzione del cibo che ingeriamo; un legame fatto di consapevolezza, scelte e azioni in capo ad ognuno di noi.

Da ormai almeno 60 anni, la rappresentazione della nostra società è ambientata nelle città, dove non ci sono spazio né tempo per occuparsi di ciò che mangiamo. Non abbiamo più tempo di andare ad acquistarlo e di cucinarlo, figuriamoci di coltivarlo. Così dimentichiamo che siamo fatti di ciò che mangiamo e che ciò che mangiamo è un prodotto della terra. L'industria ha intercettato l'opportunità commerciale di soddisfare l'esigenza di ridurre al massimo lo sforzo dell'individuo per assicurarsi il nutrimento quotidiano. Il cibo elaborato in processi industriali arriva nelle nostre case già pronto per essere velocemente cotto o

riscaldato nel microonde. Ci allontaniamo così da un fatto essenziale: curarsi di noi procurandoci il nostro cibo quotidiano.

**L'industria ci illude di essere capace di occuparsi di noi sul piano alimentare, di farci spendere meno, di cibarci in modo equilibrato, gustoso e sicuro. Eppure ci ha abituato a mangiare zucchine tutto l'anno, a non riconoscere il pollo dal tacchino, a spendere meno di un euro per un chilo di pasta.**

Il costo può essere una lente lucida per comprendere perché il cibo non possa essere industriale. L'abbattimento dei costi che l'industria garantisce contro il produttore artigianale si basa essenzialmente su due fattori: lo sfruttamento della manodopera a basso costo ed enormi volumi di produzione grazie alla standardizzazione dei processi. Tralasciando il primo punto - solo perché il focus dell'articolo non sono le politiche sul lavoro ma la salubrità del cibo - e ricordando i numerosi reportage a proposito dell'allevamento dei pesci, dei polli, dei maiali, della coltivazione dei pomodori, della soia, del grano etc (potremmo continuare per un bel po', purtroppo), dobbiamo comprendere la distanza siderale tra come immaginiamo il processo ideale di allevamento o coltivazione dell'essere vivente destinato a diventare cibo e quello che l'industria è obbligata ad implementare per mantenere le promesse di gusto, prezzo e reperibilità. Allevare in campagna qualche maiale dalla nascita alla macellazione e dal suo nutrimento allo smaltimento degli escrementi corrisponde alla favoletta della fattoria dei nostri nonni. Assicurare una bistecca di collo di maiale sempre con lo stesso sapore, pezzatura e percentuale di grasso a meno di 9 euro al chilo significa allevare migliaia di maiali in serie e nello stesso luogo. Lo smaltimento degli escrementi? L'approvvigionamento del cibo con la composizione chimica esatta per garantire il risultato atteso? Come possiamo non considerare l'impatto ambientale dei processi produttivi industriali? Mentre mangiamo quella bistecca, abbiamo in mente cosa stiamo mangiando? O pensiamo alla fattoria dei nostri nonni? E non parliamo del cosiddetto benessere dell'animale, condannato a vivere una vita orribile prima di finire macellato - chi scrive è tutt'altro che vegetariano.

Il processo produttivo che permette ad un esercizio commerciale in piena città di vendere un'orata a € 9/kg, un pollo a € 6/kg, dei pomodori a € 1/kg tutto l'anno o la passata di pomodoro a pochi centesimi di euro è tutt'altro che sostenibile, giusto, accettabile, umano. Quei prodotti non sono quello che pensiamo.

Se ci occupiamo di ciò che mangiamo, dedicando del tempo a lavare e capare le verdure acquistate al mercato o in azienda agricola, andando ad incontrare piccoli allevatori per comprarne la carne e conoscere la loro storia o prediligendo una dieta a base di verdure di stagione, probabilmente **stiamo sostenendo una filiera produttiva che assomiglia a quella che il genere umano ha adottato per migliaia di anni e che oggi sappiamo essere quella giusta sotto il profilo ambientale, sociale e di salubrità.**

Una parentesi la meriterebbe la questione della sovrappopolazione mondiale, della crescente necessità di cibo e della conseguente tesi per cui il cibo debba essere necessariamente industriale per scongiurare fame e carestie. In questa sede ci occupiamo delle scelte individuali nel qui ed ora, lasciando alle organizzazioni internazionali e alla scienza l'arduo compito di salvare il genere umano nel futuro.

*Grassi, dolci, salati: Come l'industria alimentare ci ha ingannato e continua a farlo*

Micheal Moss, premio Pulitzer e giornalista investigativo de The New York Times, nel 2013 pubblica questo libro dove spiega come l'industria alimentare statunitense dagli anni '90 sia sotto accusa per i danni sull'alimentazione dei suoi concittadini. Per garantire soddisfazione e fidelizzazione dei clienti è necessario dosare al meglio zucchero, grasso e sale. Non serve una materia prima buona, di per sé saporita o ben fatta. Lo zucchero addolcisce, aggiunge volume e migliora la consistenza; i grassi esaltano la sensazione al palato; il sale assicura la magia in bocca. I cibi industriali vengono progettati a tavolino da chimici ed esperti di marketing, contando su materie prime, benché povere di sapore, sempre identiche a loro stesse nel tempo e nello spazio. Il libro racconta anche aneddoti curiosi come quello che non solo nella ricetta segreta dell'hamburger di McDonald's sia compreso lo zucchero, ma come la sua dose negli anni cresca costantemente perché i nostri palati ne sono sempre più assuefatti e ne richiedano sempre di più per trarne soddisfazione.

Oggi la situazione è migliore che negli anni '90 perché anche grazie ai movimenti ambientalisti (con buona pace del sindaco Nardella), l'opinione pubblica richiede un'attenzione all'impatto ambientale che solo 10 anni fa sarebbe stata impensabile - e che comunque è ancora completamente insufficiente per pensare di salvare il nostro globo terracqueo (semicit.).

Gli SDGs dell'ONU, le certificazioni biologiche, il bilancio sociale d'impresa sono alcuni esempi di come l'industria sia stata portata a porsi domande sui processi produttivi e ad abbracciare sistematicamente il rispetto dell'ambiente. Curiosando tra gli scaffali di un supermercato si noteranno molte confezioni di colore verde, molti payoff inneggianti la natura, l'artigianalità e la sostenibilità. E anche molti cibi dotati di certificazioni biologiche.

Certamente oggi l'industria è più sostenibile di qualche decennio fa: le certificazioni biologiche - esistono tante e diverse certificazioni, in Italia e all'estero, dunque occorre trattare il concetto al plurale - garantiscono un certo rispetto della natura nella fase agricola del processo produttivo; nei supermercati c'è più scelta grazie a prodotti con prezzi competitivi che rispettano standard qualitativi migliori di altri - "prodotto in Italia" non significa assolutamente niente, basti ricordare la nota marca di concentrato di pomodoro che usa pomodori cinesi lavorati in Marocco, diluisce il preparato in Italia e lo dichiara così italiano. Oggi il consumatore può mangiare meglio di quando si mangiavano scatolette di carne nella gelatina, formaggi filanti in fogli avvolti nella plastica o polli OGM con petti così gonfi da non riuscire a reggersi in piedi. Questi fenomeni non sono finiti, purtroppo, e anzi rappresentano ancora la maggioranza del cibo prodotto e consumato in occidente. La tendenza generale però è a favore di un'attenzione generale al prodotto e all'ambiente. Non siamo più negli anni '80. Quindi bene.

Il problema oggi è rappresentato dalla confusione generata dalla moda della comunicazione green e dalla conseguente difficoltà di discernimento per il consumatore tra un cibo artigianale e un prodotto alimentare industriale. **Mangiamo meglio dell'altro ieri, ma è meno chiaro di ieri cosa stiamo mangiando.**

Un pollo OGM probabilmente non lo compriamo più a favore di un pollo biologico allevato a terra. Forse però confondiamo questo secondo pollo con quello che ci portavano

dalla fattoria di campagna di qualche parente. Dobbiamo starci attenti, perché si tratta comunque di due campionati (tre, a questo punto) completamente diversi.

Whole Foods è quella catena statunitense di super qualità bio che si vede in tanti film e serie televisive. Tutto è sfuso, buonissimo e sembra di stare dalla nostra vecchia NaturaSì (quando era un po' fricchettona) seppur a misura USA. Nel 2017 Amazon compra l'intero business per 13,6 miliardi di dollari e la prima azione che fa è abbassare tutti i prezzi del 50% per "rendere accessibile a tutti un'alimentazione di qualità". Non serve essere del settore per capire che l'effetto immediato di questa azione è l'aumento della base clienti includendo segmenti di popolazione nuovi. Bene! Il problema è che quello di medio periodo è, all'opposto, l'adeguamento dell'offerta Whole Foods alla domanda che serve. Nel breve molti mangeranno pollo migliore di prima, perché allo stesso prezzo di un pollo OGM che avrà campato 45 forse giorni, compreranno un pollo certificato biologico allevato a terra. Nel medio, però, il produttore di pollo bio si organizzerà per stare nei prezzi imposti e garantirsi i margini necessari a salvare l'attività; modificherà la produzione per incontrare il gusto dei suoi nuovi clienti, abituati a mangiare più spesso il petto che a lavorare a casa l'animale intero. Abbiamo assistito qui in Italia allo sviluppo, la diffusione e la crescita su tutto il territorio nazionale di NaturaSì (e meno male!). Ma vi ricordate NaturaSì 15 anni fa com'era più *estremo duro e puro*?

Oggi è meglio di prima, domani probabilmente sarà meglio di oggi (speriamo!). **Ricordiamoci però che non basta che la bottiglia di olio d'oliva del supermercato sia di colore verde e citi parole come natura, salute, sostenibilità, riciclato, artigianale perché quell'olio assomigli a quello che un contadino serio nella propria campagna produce per sé:** curando gli alberi uno ad uno senza agenti chimici, rischiando la produzione per eventuali infezioni, cogliendo le olive di persona e molendole nel giro di poche ore senza additivi, filtrazioni e senza muovere olive e olio per migliaia di chilometri. Un olio per dirsi tale dev'essere frutto di un lavoro artigianale, che osservi criteri di sostenibilità e rispetto per l'ambiente, che esalti ciò che la pianta e quel territorio hanno da dirci. E così tutto il cibo.

Più l'industria diventa efficace nell'azzeccare il gusto del consumatore, più diventa coerente con criteri di sostenibilità e più l'alimentazione delle persone migliorerà. E questo è un bene. Ma tutte le volte che possiamo, evitiamo di scegliere l'industria per darci da mangiare. È la domanda giusta posta al soggetto sbagliato, dunque la risposta non può che essere sbagliata.

### ***Vini naturali d'Italia. Manuale del bere sano***

Stavolta si tratta di un libro pubblicato in più volumi, edito da Edizione Estemporanee nel 2015 e scritto da Giovanni Bietti, noto musicologo impegnato soprattutto nella divulgazione della musica classica. Il primo concetto da affrontare è che il vino ha cambiato funzione e ruolo; dall'essere un alimento che accompagna il pasto della società contadina di 50 anni fa, oggi il vino è un atto estetico: facciamo un aperitivo con un calice in un bistrot, regaliamo una bella bottiglia a un'amica, ne stappiamo una per celebrare un'occasione.

Fino a qualche decennio fa, il vino aveva la funzione di dare sostanza e nutrimento. Completava la dieta quotidiana, era parte integrante delle tavole a tutti i livelli sociali e culturali. Come tale, era portatore di energia e forza analogamente ad un pezzo di carne o

un caffè. Nelle famiglie a stretto contatto con l'agricoltura, era autoprodotta o acquistata sfusa e imbottigliata in casa. Si beveva abitualmente il vino dell'annata corrente, quasi mai si attendeva l'invecchiamento in botte o bottiglia.

Da qualche decennio il vino è diventato al contrario un'eccezione, un elemento di straordinarietà e sovente l'occasione per dimostrare a se stessi e agli altri stima, riconoscenza o affetto. Il vino si colleziona, si valuta in apposite guide, si discute nei blog di settore.

**Il passaggio da alimento ad atto estetico è coinciso con altre due innovazioni: il marketing e la tecnologia enologica.** Il vino non è più sfuso e prodotto in famiglia; viene venduto in enoteca (più spesso al supermercato) in una bottiglia. La trasformazione in prodotto commerciale determina l'intervento del marketing per massimizzare i profitti, aumentare le vendite, fidelizzare la clientela, allargare il mercato conquistando nuove tipologie di consumatori. Il marketing prende possesso del sistema enologico e inizia ad addestrare i consumatori ad apprezzare alcune caratteristiche peculiari. Crea la domanda di intenditori, collezionisti, consumatori abituali o acquirenti per regalo o rappresentanza. Da alimento quotidiano presente nelle famiglie e spesso come sfuso, si passa alla bottiglia in formato monouso (la 750cc è adatta per una singola occasione) che viene dotata di un'identità di prodotto commerciale esclusivo. Identità costituita da caratteristiche che rendono il vino un prodotto diverso da tutti gli altri generi alimentari: il prezzo, molto più alto dello sfuso dei nostri nonni; l'uvaggio, una proxy di valore e di gusto in bocca e al naso; il processo produttivo qualificato da specifici metodi, da innovazione e ricerca, tradizione e tecnica; e il territorio, che rinforza il potere evocativo di qualità (si pensi alla Toscana, su tutte) creando sinergie positive con lo sviluppo turistico.

Il vino diventa un business molto significativo: in Italia (come in Francia) si produce vino costoso che viene esportato in tutto il mondo generando filiere sino a quel momento inesistenti o microscopiche in termini economici. Il vino è un prodotto commerciale di massa, costoso, esclusivo. Per il marketing non poteva configurarsi uno scenario migliore nel quale affinare le tecniche, dettare le regole, consolidare profili cliente, prodotti e strategie promozionali.

Il secondo cambiamento: la tecnica enologica. Il vino non è un prodotto spontaneo della natura, non sgorga da fonti naturali né è privo di influenza umana. Le mele crescono spontaneamente sugli alberi, i pesci sono buonissimi da mangiare così come sono, l'uva non diventa vino senza l'intervento umano. Tra la fine degli anni '80 e i '90 si sviluppa la consapevolezza che certe caratteristiche del vino piacciono più di altre. Certi tipi di vini hanno più successo di altri sul mercato, stratificato in cluster geografici, anagrafici, culturali, di censo etc. Si focalizza che il rosso floreale con note di legno in bocca piace al consumatore abituale con media capacità di spesa poco esperto ma appassionato o che il bianco aromatico funziona meglio con il genere femminile tanto più se per aperitivo - è tutto molto più complesso e dinamico di questa rappresentazione esemplificativa.

Il problema - che la tecnica enologica risolverà egregiamente - è che il vino, per quanto frutto di un'elaborazione artificiale dell'uomo, parte dalla terra e ne è indelebilmente e profondamente influenzato. Annate calde o fredde, posizione geografica delle singole parcelle e caratteristiche della pianta sono solo alcuni dei fattori che rendono impossibile standardizzare il vino come prodotto. L'enologo entra in gioco per centrare la perfetta

combinazione tra aspettativa del mercato e natura. In cantina è possibile indirizzare la fermentazione attraverso i lieviti selezionati, l'uso dei solfiti e il controllo della temperatura. È semplice correggere acidità e sapore con tante tecniche invasive. L'enologo, grazie all'uso di additivi chimici, può creare come un demiurgo il sapore atteso dal cliente, accontentando l'intera filiera.

Il piccolo particolare che viene dimenticato ha una doppia faccia: **artefare il vino con sostanze chimiche significa da una parte rendere meno salubre un alimento che viene ingerito e quindi metabolizzato dal corpo umano, dall'altra standardizzare la produzione per rendere l'industria più efficace.** La standardizzazione passa attraverso tutto: dall'uso di pesticidi in campo all'eliminazione della biodiversità in vigna; dall'espianazione di vitigni autoctoni meno performanti o apprezzati a vantaggio degli internazionali più produttivi e conosciuti all'omologazione delle diverse annate per non deludere i consumatori finali.

L'enologia si mette al servizio del marketing per creare in laboratorio il vino perfetto per essere commercializzato. Il vino diventa industriale, cioè sempre uguale a se stesso, difficile da digerire, lontano dalla sua vocazione di vettore di racconto della terra.

Nasce per questo in Francia un movimento a sostegno del vino naturale, la cui definizione è impossibile perché privo di un disciplinare condiviso o di una normativa - come invece nel caso del vino biologico o biodinamico. Il movimento professa un approccio puro in vigna, senza uso di agenti chimici a proteggere le piante e lasciando la vegetazione crescere tra i filari, e poco interventista in cantina, escludendo la selezione dei lieviti, la filtrazione, il controllo della temperatura o l'aggiunta di additivi. I vini naturali sono diventati negli ultimi anni un trend, per quanto di nicchia, emergente e molto attenzionato dalla gastronomia gourmet e da fasce di popolazione più giovani e innovative. Tanto il fenomeno si è diffuso che i pionieri del vino naturale non si definiscono più vignaioli naturali - come fa la sinistra scissionista - con però l'effetto positivo che sempre più persone stanno ricominciando a bere bene, in modo salubre, preferendo anche nel vino l'artigiano all'industria. Speriamo bene.

### *Post Scriptum: memorie di un ex imprenditore della ristorazione*

La ristorazione è un mestiere faticosissimo, dov'è facilissimo cedere all'industria per rendere più facile il proprio lavoro quotidiano. L'industria è bravissima a farti faticare meno, guadagnare di più, rendere più felici i tuoi clienti. L'artigiano è un disastro: non consegna, non ti assicura la fornitura in modo regolare, costa il triplo, fa il prezioso. Chi gestisce un ristorante e decide di evitare completamente o in modo significativo il cibo industriale è decisamente un eroe. Ovviamente è più eroico chi lo fa proponendo cucina facile, inclusiva e a buon mercato di chi lo fa in uno stellato - che comunque, anche per gli stellati, si tratta di eroiche eccezioni!

Ciò che mi preme sottolineare è di non affidarsi al palato. Perché un cuoco è capace di farvi godere usando materie prime scadenti e/o industriali grazie all'uso di sale, zucchero e al gioco delle consistenze. Le materie prime artigianali costano tanto più di quelle industriali e un ristorante è un'attività

profit che deve marginare. **Se dovete mangiare fuori, non cercate di spendere poco ma cercate persone appassionate e di sani valori. Ne va della vostra salute, di quella del pianeta e del rispetto di moltissimi lavoratori.**

"[Vegetables in Whole Foods Market](#)" by [Masahiro Ihara](#) is licensed under [CC BY 2.0](#).

## FAME E CIBO DI FRANKENSTEIN E INTERDIPEDENZA



**ELENA DI LIBERTO**

1. Siamo per lo più tutti convinti che lavoriamo per guadagnarci da vivere, e questo fa di noi dei lavoratori e delle lavoratrici. Il processo del lavoro, e il consumo dei suoi risultati, è imposto dalle necessità basilare della vita, che risponde alla vita riproduttiva. È sotto gli occhi di tutti che tali necessità, e in primo logo, la disponibilità dei beni alimentari, non trova a una risposta equamente distribuita. Molti sono i paesi del mondo che soffrono ancora di insicurezza alimentare e ben 823 milioni di persone hanno subito la fame nel corso del 2021). Fin dagli ultimi decenni del Novecento è stata denunciata la gravità della situazione alimentare nei paesi in via di sviluppo. Il *Rapporto globale sulle crisi alimentari* evidenzia la crescente ampiezza e gravità delle crisi alimentari del 2020 e le fosche prospettive per il 2021. Il *World Food Programme* avverte che 41 milioni di persone sono “sull’orlo della carestia”. L’agenda 2030 ha individuato, di conseguenza, il secondo obiettivo proprio nel **traguardo Zero fame** entro il 2030, articolato nei sottobiettivi, da garantire accesso sicuro e nutriente per tutto l’anno a tutte le persone e soprattutto ai più vulnerabili, azzerare le forme di malnutrizione, dando risposta alle esigenze nutrizionali di bambini, ragazze adolescenti, facilitare l’accesso al consumo di cibo ai piccoli produttori di cibo, proteggere ecosistemi che riescono a rispondere a nuove condizioni metereologiche. Alla luce di questa premessa è preoccupante, in conclusione, la previsione della Fao, nel recente Rapporto sullo Stato di sicurezza alimentare nel mondo 2022, secondo cui “Ormai mancano solo otto anni al 2030.... La distanza per

raggiungere molti degli obiettivi dell'SDG 2 ( Sustainable Development Goal) aumenta di anno in anno...Ci sono sforzi per compiere progressi verso l'SDG 2, ma si stanno rivelando insufficienti di fronte a un contesto più difficile e incerto”.

1.2 È un dato puramente empirico che le necessità nutrizionali sono variabili secondo il sesso, l'età, la latitudine, l'attività lavorativa. Tuttavia è chiaro che una gran parte della popolazione mondiale, non riesce a soddisfare il fabbisogno minimo, fissato ordinariamente in 2500 calorie. Per fame intendiamo qui la disponibilità alimentare di meno di 1800 calorie giornaliere. All'aspetto quantitativo bisogna accostare quello qualitativo. Molteplici sono le forme di **malnutrizione**, quella secondaria dovuta all'incapacità di digerire e assorbire cibo a causa di varie malattie, la *malnutrizione macronutritiva*, l'insufficiente apporto calorico che produce debilitazione fisica, *malnutrizione micronutritiva*, l'insufficienza di alcuni componenti specifici responsabili dello scarso sviluppo mentale e fisico. La rilevazione della fame e delle sue declinazioni si serve di un indicatore complesso, **il global hungry index**, costituito da quattro indici, derivanti dalla misurazione in percentuale dei seguenti valori di ciascun Paese: popolazione con insufficiente assunzione calorica (denutrizione), bambini sotto i cinque anni con un peso insufficiente per la loro altezza (indice di sottanutrizione acuta), bambini sotto i cinque anni con altezza insufficiente per la loro età (sottanutrizione cronica), tasso di mortalità di bambini sotto i cinque anni, determinato dalla combinazione di ambienti insalubri e alimentazione insufficiente. Da qui la classificazione dei Paesi secondo diversi livelli, da basso a moderato, a grave, ad allarmante, fino a estremamente allarmante.

1.2 **Obiettivi.** Entro tale quadro politico e sociale questo contributo si pone la questione se *l'introduzione degli OGM possa costituire dei possibili vantaggi in aree del mondo in cui è ancora grave il problema del sistema alimentare, prendendo in considerazione poi le obiezioni rivolte alla loro adozione e, infine riflettendo sulle considerazioni etiche che sono qui in gioco per capire infine se siamo moralmente tenuti a una scelta sull'introduzione degli OGM.*

Riflettere sugli Ogm in termini di possibile risposta alla questione della fame è rilevante in quanto la loro adozione non costituisce un atto puramente tecnico. Entro la concezione di una scienza che ritiene di non potere pervenire a risposte definitive e unilaterali e che ammette l'incertezza e la provvisorietà dei suoi risultati, seguendo su questo le più avvedute teorie epistemologiche, da Dewey a Popper a Kuhn, emerge da un lato la rilevanza del confronto politico tra decisori, comunità coinvolte e scienziati e dall'altro la riflessione sulla libertà e responsabilità di ciascuno e ciascuna. Prevede perciò una dimensione politica ed etica.

### ***Biotechologie come cibo di Frankenstein? Aspettative e rischi***

Le biotechologie OGM consistono nel trasferimento di parti del genoma, cioè di segmenti dell'informazione genetica, da un organismo all'altro, introducendo così un gene estraneo all'individuo modificato. Questo trasferimento può utilizzare geni di organismi della stessa specie o di altre specie. Perciò sono detti transgenici: da qui i cibi transgenici cioè derivati da organismi geneticamente modificati. Il motore della ricerca in questo campo è stato proprio quello di trovare nuove soluzioni ai problemi dell'alimentazione, realizzando coltivazioni che avessero una resistenza genetica a particolari condizioni ambientali.

Recentemente il dibattito sugli **OGM**, è stato riaperto anche dall'iniziativa del governo del Kenya che ha deciso di includerli nel suo sistema alimentare. La decisione suscita nuovamente il dibattito tra coloro i cui maggiori timori ruotano intorno alle questioni di sicurezza della salute umana, ai controversi legami di dipendenza economica dei coltivatori dei PVS dalle multinazionali alimentari e infine delle conseguenze in termini di integrità ambientale. Senza addentrarsi troppo nel lungo e articolato dibattito in merito possiamo sintetizzare le principali argomentazioni a favore

dell'uso degli OGM nell'accresciuta disponibilità alimentare attesa, nella possibilità di produrre alimenti arricchiti di elementi nutritivi carenti, per le popolazioni vittime di malnutrizione, nella migliore adattabilità delle colture alle condizioni ambientali di coltivazione, tra cui siccità, aridità dei terreni, e, infine, nella possibilità di sviluppare coltivazioni in situ, tali da ridurre o azzerare gli ostacoli distributivi, dovuti alla carenza del sistema di infrastrutture. Le obiezioni all'uso degli OGM si concentrano sulla dimensione sanitaria, ambientale e economica. In primo luogo si teme la loro possibile allergenicità, inoltre, mediante il passaggio di geni resistenti agli antibiotici, si paventa la riduzione dell'efficacia farmacologica degli antibiotici per uso umano; dal punto di vista ambientale è stata sottolineata inoltre la riduzione della biodiversità, pregiudicando la sopravvivenza di specie a causa della migliore resistenza delle colture gm, più competitive rispetto alle altre colture perché più forti; infine i timori riguardano la probabile dipendenza economica dai produttori occidentali dalle sementi GM, una forma quindi di nuova colonizzazione. Sulle obiezioni di tipo sanitario non ci sono state evidenze scientifiche definitive che abbiano dimostrato il carattere nocivo degli OGM e questo dovrebbe essere sufficiente, non essendo accettabile la pretesa di dimostrare che un effetto indesiderato non avvenga. Anzi relativamente ad alcuni dei rischi di carattere sanitario si può riprendere la raccomandazione secondo cui, come ricorda Balistreri (2006, p. 142) “non solo, infatti, tra gli obiettivi degli interventi di ingegneria genetica c'è proprio quello di migliorare il valore nutrizionale dei prodotti, ma i parametri nutrizionali dei prodotti geneticamente modificati devono essere sottoposti a controlli e alle certificazioni previsti già per gli alimenti non derivati da ogm”. In secondo luogo l'obiezione relativa alla riduzione della biodiversità porta a riconoscere la vaghezza di questo termine, privo di una definizione univoca in ambito scientifico “la valutazione della biodiversità ...avviene attraverso l'uso di surrogati.. è una operazione che si rivela carica di valore”. L'ultima obiezione, concernente la dipendenza economica che i coltivatori subirebbero nei confronti delle multinazionali è stata più volte discussa e ha visto un crescente protagonismo di scienziati africani, decisi a sviluppare, insieme alle aziende occidentali progetti di ricerca volti ad evitare che le industrie occidentali saccheggino il germoplasma locale e lo rivendano agli stessi agricoltori del Terzo mondo: “Se - scrive Anna Meldolesi (2001, p.180) - si riesce invece a giocare alla pari, affermava già una decina di anni fa la biologa keniota Florence Wambugu, e a sfruttare le loro tecnologie per adeguarle ai terreni, agli insetti e ai campi locali, si potrebbe giungere a notevoli risultati”.

### ***Riflessioni morali***

Il problema della decisione politica riguardante le scelte aperte dalle biotecnologie assume grande valore, in quanto la discussione pubblica si trova a decidere in via prescrittiva gli aspetti insoliti dei saperi descrittivi, a dover in certo modo distinguere tra buona e cattiva scienza. In questa materia frequente è il ricorso al principio di precauzione “che obbliga - ricorda Balistreri (2002, p. 228) - di astenersi dal un'azione che può avere conseguenze dannose per le persone coinvolte ... esso non definisce minimamente la natura del danno che sarebbe in gioco, né indica il grado di probabilità con cui si rischia di realizzare questo danno”. Questo uso retorico del principio di precauzione nella sua accezione forte ricorda quella che Hans Jonas chiamava *l'euristica della paura*, che rischia di bloccare ogni forma di innovazione e, proprio in tempi di crisi alimentare, ogni possibile risposta creativa che l'umanità può elaborare alle sfide della sua sopravvivenza. Una critica serrata al principio di precauzione è stata svolta da Bartolommei (2003) che intende “chiarire il malinteso che non distingue tra il legittimo ricorso alla precauzione e la (improbabile) ricerca di un livello zero”. Può essere cioè inteso o come norma assoluta, come limite etico “da contrapporre all'avanzamento scientifico” ovvero come norma procedurale, neutra, intesa come principio meta normativo che permette a individui portatori di concezioni diverse, anche rispetto all'etica ambientale, di incontrarsi

e confrontarsi. In questo senso la precauzione non è altro che la scelta caso per caso di strategie alternative di valutazione del rischio e il tipo di precauzione da prendere. A proposito degli OGM l'uso restrittivo di questo principio ha condotto a moratorie sempre più lunghe agli alimenti e alle piantagioni GM.

Questo ci riconduce ad un quesito etico fondamentale, se l'aiuto portato a popoli che versano nel grave problema della sottoalimentazione e/o malnutrizione abbia un carattere etico **supererogatorio**, cioè sia una questione di beneficenza, intendendo con questo, come precisa Lecaldano (2002, p. 293) quella "dimensione etica ...considerata superiore rispetto a quelli che l'etica tradizionale indicava come obblighi o doveri non giuridici e quindi imperfetti, ..quelle azioni, ad esempio ispirate da benevolenza o carità, che non potevano essere pretese dalla legge" ovvero abbia un carattere strettamente **doveroso**. Singer in tal senso ha sottolineato il carattere obbligatorio e strettamente morale di tale aiuto, pur ribadendo che esso è accettabile solo nella misura in cui non sia di eccessivo costo per sé. Nella attuale situazione di progresso biotecnologico davvero si può considerare l'aiuto portato ai paesi del Terzo mondo mediante la diffusione delle colture GM un atto positivo di beneficenza e non già un atto di non maleficenza e quindi un dovere stretto. Possiamo credere realmente che l'omissione di un aiuto fattivo, costituito dall'uso degli Ogm, col coinvolgimento degli attori locali, in un approccio multidimensionale che coinvolga le pratiche colturali autoctone e l'abbandono di pratiche distruttive, sia una semplice innocente mancanza di un atto di benevolenza? In termini puramente consequenzialisti non possiamo non ritenere che questa omissione porterebbe delle conseguenze. Più probabilmente è una scelta da cui deriverebbero risultati desiderabili e migliorativi, se certamente combinata con l'analisi della complessità delle singole situazioni economico sociali. Anche una prospettiva squisitamente politica rinvia a considerazioni analoghe. Molti sono stati negli ultimi quindici anni i movimenti di resistenza nella forma delle Primavere arabe e nella costellazione delle lotte antidiscriminatorie e infine nelle recenti proteste in Iran. È stato affermato con chiarezza dalla FAO che tra i fattori del deterioramento dei sistemi alimentari emerge il legame tra fame e instabilità politica, quel complesso circolo vizioso che salda **precarietà, guerre e insicurezza alimentare**, in cui ognuno dei fattori alimenta e viene alimentato dall'altro. A tal proposito Judith Butler (2013), nella sua lunga e articolata analisi delle vite precarie e dei fenomeni di resistenza politica, fenomeni di giovani che riempiono le piazze con le loro proteste e che perdono la vita in mare, descrive vite indegne di essere vissute, perché prive di riconoscimento e delle condizioni materiali minime di sopravvivenza, vite che, se perdute, non vengono piante, vite a cui non spetta nulla. A queste vite "cattive" si contrappongono vite "buone", degne e riconosciute. A partire da questa distinzione in termini di diseguaglianza e visibilità politico esistenziale, la filosofa statunitense conclude che le lotte dei movimenti di protesta attuali non intendono superare l'interdipendenza delle nostre vite e la vulnerabilità, ma "rendere visibili queste condizioni di interdipendenza ..attirano l'attenzione sulle condizioni della sopravvivenza corporea. Posso vivere una vita buona, agiata, confortevole, in cui i miei bisogni vitali siano soddisfatti, nel mio dipendere dagli altri. Questo dipendere è necessario al vivere bene. La nostra comune esposizione alla precarietà non è altro che il terreno condiviso dell'obbligo reciproco di produrre insieme le condizioni di una vita vivibile".

Riflettere in maniera spregiudicata e libera sulle condizioni che possono contribuire a superare la crisi alimentare richiede costituire un punto di vista che non ricada nell'elevazione delle nostre condizioni di vita a condizioni universali, pena il ricadere in prospettive etnocentriche, e farsi carico della complessità delle vite precarie a cui dare risposta. Considerare le conseguenze delle nostre

scelte pubbliche, non può esimersi dal configurare le conseguenze desiderabili sia in termini di massima felicità conseguibile, sia in termini di interdipendenza.

## INFORMAZIONI SULLA RIVISTA

*Endoxa - Prospettive sul presente* è una rivista bimestrale di riflessione culturale a carattere monografico. Lo scopo della rivista è sia disseminare conoscenze riconducibili, direttamente o indirettamente, all'ambito umanistico sia di intervenire, in una prospettiva di "terza missione", nel dibattito contemporaneo, senza alcuna preclusione culturale.

Tutti gli articoli sono tutelati da una licenza *Creative Commons* (CC BY-NC-SA 2.5 IT) <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/it/>

### DIREZIONE/EDITOR:

MAURIZIO BALISTRERI (Torino) [maurizio.blaistreri@unito.it](mailto:maurizio.blaistreri@unito.it)

PIERPAOLO MARRONE (Trieste) [marrone@units.it](mailto:marrone@units.it)

FERDINANDO MENGA (Caserta) [ferdinandomenga@gmail.com](mailto:ferdinandomenga@gmail.com)

RICCARDO DAL FERRO (Schio) [dalferro.ric@gmail.com](mailto:dalferro.ric@gmail.com)

### COMITATO SCIENTIFICO:

Elvio Baccarini, Cristina Benussi, Renato Cristin, Roberto Festa, Giovanni Giorgini, Edoardo Greblo, Fabio Polidori