

Palati affini.

Significati culturali del cibo, comunità e giustizia ambientale

di Silvia Stefani (Università degli Studi di Genova)

Leggendo la descrizione del progetto OnFoods mi sono rimasti impressi due termini in particolare: inclusione e sostenibilità. Mi hanno colpito perché, oltre a essere, mi sembra, le due anime del progetto, corrispondono ai due filoni principali di riflessione sviluppati dall'antropologia dell'alimentazione. Il cibo è, infatti, quello che l'antropologia definisce un "fatto sociale totale", cioè un elemento così denso da riguardare elementi sociali, identitari, relazionali, geopolitici, economici, ambientali... e potrei proseguire. Il breve percorso che vorrei fare con voi oggi cerca di rileggere alcuni spunti su questo "fatto sociale totale", a partire dalle vostre parole chiave: inclusione e sostenibilità.

Iniziamo con la questione dell'inclusione. Se biologicamente è indispensabile mangiare per sopravvivere, mangiare è un atto assai poco "naturale" in realtà. Il cibo che scegliamo di mangiare e quello che invece rifiutiamo sono soprattutto una questione di appartenenza, identità e differenziazione dal cibo degli altri e, dunque, dagli altri. Come collettività proviamo disgusto per ciò che non rientra nel nostro regime alimentare, anche se non ne conosciamo il sapore (Cottino 2024). Per questo, per esempio, ci fa tendenzialmente inorridire pensare di mangiare delle cavallette fritte, piatto invece prelibato in Messico e in diversi paesi asiatici; o ha suscitato grande scalpore "l'incontro/scontro" dei delegati dei paesi occidentali con i piatti di carne di cane serviti nelle taverne coreane durante i mondiali di calcio del 2002. Al tempo stesso, le persone di fede musulmana provano generalmente disgusto al pensiero dei numerosissimi piatti a base di maiali serviti in questa regione – per non parlare della tradizione del sanguinaccio, di cui una volta una donna somala mi ha chiesto conferma inorridita – e gli statunitensi pensano che la tradizione italiana di mangiare conigli – che negli USA sono esclusivamente animali da compagnia – sia una pratica crudele. Aprendo il nostro sguardo al "cibo degli altri", ci rendiamo conto che ogni gruppo umano ha scelto e selezionato nel tempo quali cibi includere e quali escludere dal proprio regime alimentare, cosa è "buono da mangiare" e anche "da pensare" e cosa no.

Secondo alcuni antropologi queste scelte sono spiegabili secondo motivi storici e macroeconomici. Uno dei più importanti antropologi che ha lavorato su questo tema, Marvin Harris, per esempio, riteneva che diventassero "buoni da pensare" i cibi che erano "buoni da mangiare" (Harris 1992). Ovvero che le culture codificassero come appetibili e succulenti cibi che veicolassero concreti vantaggi energetici e ambientali se consumati. Sono quindi i condizionamenti ambientali, secondo Harris, a determinare la diversità delle culture alimentari nel mondo (Koensler e Meloni 2019). La stessa questione, ovviamente ribaltata, vale per i tabù alimentari. Vi faccio l'esempio del tabù alimentare vigente in India rispetto al consumo di carne di vacca. Harris ricostruisce come in alcuni testi sacri antichi, come il Rgveda, il consumo di carne bovina fosse in realtà consentito. Le caste sacerdotali, i brahmani, si occupavano della macellazione, eseguita anche per sacrifici rituali oltre che per il consumo. È con il passaggio all'agricoltura e la conseguente riduzione dei pascoli, che la stessa religione indiana ha progressivamente introdotto il tabù alimentare rispetto alla carne bovina. L'aumento della popolazione e le necessità di un



sistema agricolo rendevano più efficiente l'utilizzo dei bovini come animali "di fatica" per arare e coltivare i campi, più che per destinarli alla macellazione.

Altri antropologi non sono completamente soddisfatti da questa posizione e ritengono che in realtà per ogni società consideriamo che un cibo non sia "buono da mangiare" perché non lo troviamo "buono da pensare". Per esempio, oggi, non ci sono motivi ambientali o economici alle nostre resistenze a introdurre insetti – un cibo che è ricco di nutrienti e che ha un numero importante di specie locali edibili che potrebbero essere allevate – se non il fatto che si tratta di alimenti che non sono "buoni da pensare", che non riusciamo includere nelle nostre tassonomie alimentari.

Questa riflessione ci porta a un altro autore che ha lavorato in maniera magistrale sul tema dei gusti: Pierre Bourdieu. Mio padre, uomo con una cultura alimentare individuale eccezionalmente ristretta, mi ripeteva spesso: "de gustibus non disputandum est", dei gusti non si discute. Bourdieu (2011) ci dice che non si discute proprio perché ci sembrano qualcosa di naturale, istintivo. Ma non si tratta di gusti naturali, bensì "naturalizzati". Naturalizzare qualcosa significa costruire la narrazione di una presunta origine "naturale" di un comportamento o di un'usanza, proprio per proteggerla dal cambiamento, ed evitare che venga messa in discussione. Ciò che è naturale è immutabile, si pensa, e dunque quando qualcosa ci appare come naturale pensiamo che abbia una qualche origine al di fuori della nostra storia e delle nostre scelte come collettività. L'antropologia tende invece a fare proprio questo "gioco" di decostruire le narrazioni di presunta naturalità delle nostre abitudini culturali, per andare a tracciarne le storie sociali, le motivazioni profonde e le conseguenze collettive.

Detto dunque che dei gusti si può discutere, proprio perché sono il frutto di scelte collettive, Bourdieu ci dice che i gusti sono principali un fatto di "distinzione". I nostri gusti sono il disgusto per i gusti degli altri. Bourdieu non si limitava a parlare di cibo e intendeva che i gusti che coltiviamo – come vestire, cosa mangiare, che musica ascoltare, che prodotti consumare, che libri leggere – sono uno strumento per segnare la nostra appartenenza a un certo gruppo culturale, etnico, a un ceto sociale e differenziarci da chi coltiva gusti diversi.

Tornando alla questione strettamente alimentare, vorrei aggiungere ancora un tassello. Bourdieu rifletteva in particolare sulle dinamiche classiste interne alla società francese. Ma parlando di regimi alimentari, nel nostro mondo globalizzato e multiculturale, possiamo pensare alle relazioni geopolitiche e storiche tra diversi paesi. Ed è qui che possiamo rintracciare come il cibo sia stato storicamente uno strumento centrale anche nell'impresa di colonizzazione portata avanti dai paesi occidentali. Gaia Cottino scrive che "l'impresa coloniale, dall'Africa, all'Asia, alle Americhe, all'Oceania, ha significato, oltre alla schiavitù, lo sfruttamento e la violenza, anche una massiccia riconversione agricola e l'introduzione di specie animali per l'allevamento. Nella maggior parte delle colonie le coltivazioni locali sono state spazzate via da nuove colture agricole che hanno trasformato il paesaggio in piantagioni monoculturali per l'esportazione, oppure disboscate per fare spazio agli allevamenti. Da un lato, questo fungeva da serbatoio di ricchezza per gli stati europei, dall'altro consentiva ai coloni di stanza nelle diverse colonie di accedere al proprio cibo" (Cottino 2024, p. 133). I coloni temevano, infatti, di contaminarsi nell'ingerire il cibo delle popolazioni colonizzate, di perdere la loro "natura" europea. In quest'opera di dominazione anche delle coscienze, gli imperi coloniali hanno costruito scale gerarchiche globali degli alimenti, a volte contribuendo anche all'introiezione dell'opera di discredito del cibo locale da parte delle stesse popolazioni colonizzate. Gene DeFoliart,



nell'esplorare il consumo di insetti nei paesi post-coloniali, registra per esempio come in Zambia gli insegnanti delle scuole scoraggino gli studenti dal mangiare bruchi, "perché le persone moderne e illuminate non dovrebbero mangiare larve" (DeFoliart, 1999), quando invece sempre di più il consumo di insetti sembra connotarsi come un alimento "del futuro" più che "arretrato". Riconoscendo questa storia coloniale alimentare passata, possiamo chiederci quanto essa sia ancora viva in noi. Alcuni antropologi parlano di "gastro-centrismo", una sorta di etnocentrismo del cibo: ovvero la tendenza a considerare il nostro regime alimentare il migliore e più sensato, screditando e disprezzando i cibi degli altri.

Spero che a questo punto del discorso sia chiaro perché il cibo possa essere considerato un alimento così culturalmente denso, uno strumento chiave nella costruzione di identità collettive e del rapporto con le alterità culturali. Il progetto OnFoods intuisce questa centralità, ma soprattutto ha il merito di pensare alla mensa scolastica, spazio finora trattato principalmente in maniera strumentale – dobbiamo far mangiare i bambini e le bambine a pranzo – o organizzativo-sanitaria – come possiamo organizzare la distribuzione e garantire gli standard igienici? – in maniera educativa. La mensa, in questo senso, può diventare un laboratorio educativo estremamente interessante per lavorare con le classi sul tema della convivenza (termine che ammetto mi piace più di inclusione). Allargare il proprio orizzonte culinario, coltivare un atteggiamento di curiosità e apertura verso cibi che non fanno parte della propria storia familiare, è una competenza interculturale che si può allenare. Le ricerche dimostrano che le persone più chiuse a livello alimentare sono quelle meno esposte alla diversità e all'eterogeneità delle culture alimentari. La mensa può diventare una palestra in cui andare quindi a costruire su un piano concreto e multisensoriale – quello del cibo – un atteggiamento verso ciò che non conosciamo che sia lontano dall'etnocentrismo, che si nutra piuttosto di curiosità, apertura e capacità di allargare i propri orizzonti.

Considerando la questione da una prospettiva diversa, oggi l'Italia è già un paese multiculturale. Benché una buona parte della popolazione votante, come ci ha dimostrato il referendum sulla cittadinanza dell'anno scorso, nutra ancora molte resistenze a pensare a un'Italia non-bianca, la realtà di oggi è già quella di un paese multiculturale. Questo significa, a mio avviso, che, perché tutti possano sentirsi inclusi, dobbiamo coltivare pratiche e approcci interculturali, a partire anche dal cibo e dalle mense scolastiche. Ritrovare nel piatto scolastico un cibo della propria tradizione culturale, rivisitato con le materie prime locali, può essere, a mio avviso, una grande occasione per costruire per gli studenti con background migratorio un senso di appartenenza e inclusione e, contemporaneamente, per ampliare la competenza interculturale dei compagni. Dal piatto questa competenza può passare ad altre sfere della vita scolastica, anche più complesse, ma pensare alla mensa come a un laboratorio educativo di intercultura permette di affrontare questioni complesse in maniera molto concreta e anche divertente.

Inoltre, coltivare un'attitudine di apertura e sperimentazione ci servirà sempre di più proprio a livello alimentare a fronte dell'altra sfida del vostro progetto: la sostenibilità. Storicamente, i popoli europei, nell'affrontare dure sfide ambientali, in particolare le grandi carestie, e grazie agli scambi tra culture che da sempre caratterizzano l'umanità, hanno già modificato profondamente la propria dieta, aprendosi ad alimenti che precedentemente consideravano disgustosi e pericolosi. A pensarci oggi, alla luce dei menù delle trattorie locali, delle piole, ma anche dello street food italiano, sembra impossibile, ma la patata, il pomodoro e il mais hanno vissuto proprio questo processo. Il pomodoro e la patata, una volta importati dalle Americhe, vennero a lungo considerati velenosi e coltivati esclusivamente negli orti botanici europei. Furono proprio le condizioni di



fame e povertà che spinsero la popolazione italiana, per esempio, a introdurre questi tre alimenti nella loro dieta, sostituendoli ad altri ingredienti in alcune ricette tradizionali. Montanari (2010), storico italiano dell'alimentazione, scrive: "se si mettono a confronto le date delle principali carestie con quelle di inizio delle coltivazioni di patate nei singoli territori, la coincidenza è impressionante". Per nutrire una famiglia a grano servono 1,7 acri di terreno, a patate è sufficiente mezzo acro. Così, spinti dalla fame, i contadini italiani iniziarono a inserire le patate nelle ricette dei vari tipi regionali di gnocchi al posto del pan grattato, acculturandosi progressivamente al consumo di questo alimento. La stessa sorte toccò anche al mais, che andò a sostituire il grano, il farro e il miglio nella preparazione della polenta (Cottino 2024).

Essere aperti a modificare le nostre abitudini alimentari, anche attingendo all'eterogeneità di sperimentazioni che ci offre il confronto interculturale, può essere dunque un atteggiamento risolutivo a fronte di grandi sfide per la sopravvivenza, come anche quella contemporanea della sostenibilità ambientale.

Pensare al cibo solo come a una questione identitaria, infatti, sarebbe riduttivo. Ogni giorno, quando mangiamo, prendiamo decisioni che hanno profondi significati politici. Quando compriamo in una catena di supermercati, dal mercato contadino, quando mangiamo un avocado, o zucca e cavoli in inverno, quando scegliamo di usare latte vegetale, boicottare certi marchi multinazionali, quando buttiamo il cibo che avanza, quando cuciniamo una bistecca, mangiamo un piatto a base di tofu... in tutti questi momenti stiamo facendo delle scelte politiche. Secondo Koesler e Meloni (2019), le forme di alimentazione "sono una chiave di analisi per la comprensione di questioni di ampia portata come, per esempio, la gestione delle catene alimentari, la protezione ambientale e le conseguenze indirette dei sistemi alimentari sull'ordine politico-economico". I sistemi alimentari hanno un ruolo centrale oggi nel problema del cambiamento climatico, anche se spesso, nelle sedi ufficiali che si occupano di ambiente, l'alimentazione rimane in secondo piano. I movimenti dal basso, invece, fin dagli anni '80-'90 hanno messo a fuoco la centralità del cibo nella questione ambientale.

Questo tema sarebbe fin troppo ampio da esplorare in questa sede, per cui ho deciso di mettere a fuoco due elementi che mi sembrano interessanti anche per *OnFoods*. Il primo riguarda la cosiddetta "rivoluzione verde" degli anni '70, il secondo il dibattito sul tema di sicurezza o sovranità alimentare.

Negli anni '70, su impulso principale di grandi multinazionali alimentari, si diffuse la cosiddetta "rivoluzione verde". In sintesi, la rivoluzione verde consistette in un insieme di trasformazioni scientifiche, tecnologiche e organizzative che rivoluzionarono l'agricoltura mondiale. Tra le innovazioni tecnologiche diffuse tanto in Occidente quanto nei paesi del Sud Globale ricordiamo l'utilizzo massiccio di fertilizzanti chimici, pesticidi ed erbicidi, una crescente meccanizzazione, l'irrigazione estesa e l'utilizzo di sementi ad alta resa. L'obiettivo dichiarato era quello di aumentare la produzione di cibo per combattere la fame, soprattutto nel Sud Globale. Di fatto la rivoluzione verde ha portato un aumento dell'inquinamento, una pesante degradazione del suolo, desertificazione, riduzione drammatica della biodiversità e concentrazione del potere nelle mani delle nascenti aziende di agribusiness, a discapito dei piccoli agricoltori. Ricordarci della favola della Rivoluzione Verde ci deve aiutare a evitare di scivolare nuovamente negli stessi errori a fronte delle sfide poste dal cambiamento climatico. Chi vuole risolvere il problema con ulteriori innovazioni tecnologiche, senza toccare le abitudini alimentari della



popolazione globale – e in particolare di quella occidentale – come le grandi multinazionali che stanno investendo nella ricerca per la produzione di carne coltivata, cerca di riproporci lo stesso paradigma. Secondo Cottino (2024), la tecnologia non può essere l'unica soluzione possibile, perché proprio la tecnologia recide il nostro rapporto con l'ambiente.

Questo modello, dominato dall'agroindustria, trovava legittimità nell'obiettivo di ricercare la "sicurezza alimentare" delle popolazioni, in particolare del Sud Globale verso cui venivano esportate le eccedenze alimentari prodotte dall'agricoltura intensiva. La Via Campesina è uno tra i più famosi movimenti sorti dagli anni '80 in poi per criticare l'operatore dell'agribusiness e delle grandi organizzazioni internazionali. Questi movimenti considerando il modo in cui produciamo e consumiamo alimenti come emblema per una critica più ampia del capitalismo finanziario e neoliberista. Nata in Belgio nel 1993 per riunire organizzazioni contadine, piccoli produttori agricoli braccianti, popolazioni indigene, pescatori artigianali e lavoratori rurali, La Via Campesina ha elaborato un'alternativa critica alla sicurezza alimentare: il concetto di "sovranità alimentare". Questo movimento definisce "sovranità alimentare" il "diritto delle persone di decidere del proprio cibo e del proprio sistema di produzione, prodotto in maniera sostenibile ed ecologica, che pone chi produce, distribuisce e consuma il cibo al cuore dei sistemi alimentari e delle politiche alimentari, al di sopra delle richieste del mercato e delle imprese, difendendo al contempo gli interessi e il coinvolgimento diretto delle generazioni future" (La Via Campesina, 2021). Parlare di sovranità alimentare vuol dire dunque rimettere al centro la questione del "potere", focalizzandosi su chi ha il controllo delle catene alimentari. Questo concetto è uno strumento per tutti i movimenti che, al contrario di quanto promosso dai colossi dell'agribusiness che oggi controllano il sistema alimentare globale, sostengono che la vera soluzione alla questione ambientale e alimentare sia la diffusione dell'agricoltura di piccola scala, secondo i principi dell'agroecologia, privilegiando il consumo di cibi locali coltivati e di stagione e di un consumo a km zero. La proposta è quella di spostare l'attenzione dall'accesso al cibo al controllo dei sistemi di produzione e di consumo, proposta che metta in discussione dalla base le gerarchie globali dell'industria alimentare e dell'agricoltura contemporanea.

Come questo dibattito però può riverberare nelle nostre mense scolastiche? Preparando questo intervento mi è tornato in mente un progetto che avevo conosciuto nel mio campo di ricerca a Capo Verde. In un paese che importa la maggior parte degli alimenti e in cui la pesca industriale sta devastando i mari e affamando la popolazione locale, su un'isola dell'arcipelago, un insieme di NGO e l'amministrazione pubblica hanno sviluppato una sperimentazione per cui nelle mense scolastiche veniva servito il cibo dei produttori locali, agricoltori e pescatori. Questa scelta aveva il duplice obiettivo di migliorare la qualità della nutrizione di studenti e studentesse e di fornire una fonte di reddito sicura ad agricoltori e pescatori locali.

Questo semplice progetto può sembrare utopistico in un'Italia schiacciata da normative e logiche burocratiche che nel regolare la distribuzione del cibo nelle mense scolastiche, limitano le possibilità di innovazione. Forse però questo fatto deve farci interrogare rispetto a quale concezione di salute stiamo promuovendo all'interno del sistema scolastico, con cui anche un progetto come OnFoods si trova a fare i conti. Una concezione di salute alimentare completamente spostata su una declinazione igienista rischia di impedire proprio la diffusione di una cultura alimentare, fin dalla mensa scolastica, che privilegia l'agricoltura e l'allevamento di piccola scala e locale.



Forse in questo territorio, vista la vicinanza, qualcuno conosce la rete “Genuino Clandestino”. Questa rete di agricoltori, piccoli produttori e mercati contadini che difendono la “libera” lavorazione dei prodotti è nata proprio a Bologna in risposta all’espulsione da un mercato biologico bolognese di alcuni piccoli produttori, perché non potevano presentare le certificazioni biologiche o igienico-sanitarie come l’HACCP. Genuino Clandestino denuncia come il “biologico”, da movimento nato dal basso che chiedeva una maggior attenzione e cura alla qualità degli alimenti prodotti, abbia subito un processo di forte istituzionalizzazione che lo ha di fatto portato a essere riassorbito nelle grandi aziende alimentari a discapito dei produttori locali. Sono infatti solo le grandi imprese che possono sostenere economicamente le richieste necessarie per ottenere le certificazioni richieste, tanto che paradossalmente oggi tutti i grandi marchi alimentari hanno una nicchia – più cara – di “biologico” di fianco agli altri prodotti, mentre produttori locali che hanno una maggior cura e controllo dell’intera produzione del cibo non possono permettersi di definire biologico il proprio prodotto.

Questa riflessione ci chiede dunque di interrogarci sulle parole e sulle regole che vincolano il nostro operato. Se vogliamo che le mense scolastiche possano effettivamente svolgere una funzione educativa in termini di sostenibilità, diventando il centro di un impulso trasformatore centrifugo, dobbiamo prima di tutto ragionare sui vincoli legali e organizzativi da modificare e sulle parole e i concetti da utilizzare e condividere, per poter avviare questa trasformazione.

Chiudo così, ricordando di nuovo che le mense sono state a lungo tralasciate anche nella riflessione pedagogica – a differenza di quanto avviene per esempio per la scuola dell’infanzia. OnFoods ha il merito di rimetterle al centro nella loro potenzialità educativa e sperimentale. Se il cibo è davvero, come sostiene l’antropologia, un “fatto sociale totale”, allora le mense scolastiche devono diventare la palestra in cui iniziamo a ripensarci come comunità, per costruire sistemi alimentari più giusti, più sostenibili ed educare una nuova generazione a nutrire curiosità e praticare la convivenza con la diversità.

Riferimenti bibliografici

- Bourdieu P. (2011), La distinzione. Critica sociale del gusto, Il Mulino, Bologna (ed. or. 1979).
- Cottino G. (2024), Cavallette a colazione. I cibi del futuro tra gusto e disgusto, UTET, Segrate.
- DeFoliart G. (1999), Insect as Food: why the Western Attitude is Important, Annual Review of Entomology, 44: 21-50.
- Harris M. (1992), Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari, Einaudi, Torino (ed. or. 1985).
- Koensler A, Meloni P. (2019), Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti globali, Carocci, Roma.
- La Via Campesina (2021), Food Sovereignty. A Manifesto for the Future of Our Planet, link: <https://viacampesina.org/en/2021/10/food-sovereignty-a-manifesto-for-the-future-of-our-planet-la-via-campesina/>
- Montanari M. (2010), L'identità italiana in cucina, Laterza, Roma-Bari.

