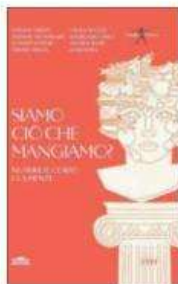


AA. VV.
"Siamo ciò
che
mangiamo?"
Utet
pp. 144
€17



ANTROPOLOGIA

Vegani & C: siamo anche ciò che non mangiamo

Dalle scelte etiche al porn food, una raccolta di saggi sull'universo cibo

MARCO AIME

Sè vero, come ha detto il filosofo Ludwig Feuerbach, che «siamo ciò che mangiamo» è però vero anche il contrario: siamo anche ciò che non mangiamo. Noi umani, essendo onnivori, potremmo nutrirci di tutto ciò che è commestibile, ma in realtà non lo facciamo mai, scartiamo o sempre qualche cosa, per motivi diversi, religiosi, tabù, scelte etiche... dando vita a delle vere e proprie tribù alimentari, come spiega Marino Niola in una raccolta di saggi dal titolo *Siamo ciò che mangiamo?* nato dall'esperienza dei Dialoghi di Pistoia, festival dell'antropologia contemporanea. A proposito di scelte etiche Stefano Liberti, con una invidiabile capacità di sintesi e leggerezza, ci accompagna in un drammatico viaggio tra gli allevamenti intensivi, mettendo in luce come questi esseri senzienti vengano al-

levati, trasformati in meri fornitori di materia prima e di fatto sottoposti a una permanente tortura. Il che implica due livelli di riflessione: uno di carattere morale; dobbiamo cambiare la nostra concezione del mondo animale, per considerarlo nostro pari. L'altro di carattere economico, perché tale modello non è più sostenibile.

Del nostro rapporto con il mondo animale parla anche lo storico Massimo Montanari, ricostruendo la storia del vegetarianesimo e mettendo in luce come tale scelta nasca proprio dal rapporto che si stabilisce tra umani e animali. Un rapporto molto più inclusivo nel pensiero, nelle filosofie e nelle religioni dell'Oriente che non in quelle del nostro mondo, in cui l'animale è concepito come al servizio dell'uomo.

Nel 2010 la dieta mediterranea è stata iscritta dall'Unesco nella lista del Patrimonio culturale immateriale dell'umanità, perché, come illustra Elbet-

ta Moro, in un lungo excursus storico, rientra in quell'elenco di espressioni culturali che non sono fatte solo di cose, ma soprattutto di idee, storie collettive, tradizioni, pratiche sociali, sistemi di valori condivisi, mentalità e soprattutto di memorie.

Il mangiare "mediterraneo" è dunque una scelta virtuosa, ma cosa accade se, come ci spiega Andrea Segre, una buona parte della dieta mediterranea degli italiani finisce direttamente nel bidone della spazzatura? Segre ci guida attraverso i meandri dello spreco alimentare, che costituisce una vera e propria piaga economica, costituisce un segnale di mala alimentazione oltre a rappresentare una sorta di insulto nei confronti di tanta parte dell'umanità che ancora soffre la fame. Può sembrare impossibile che in un'epoca come la nostra, di sovrapproduzione alimentare, si possa morire di fame, eppure è così e questo an-

che perché è scomparsa dal lessico di molti di noi la parola "solidarietà". Andrea Riccardi lo spiega attraverso la metafora del pane, simbolo di condivisione, che però sembra aver perso questa sua valenza di legame, sconfitto dal crescente individualismo.

Già, il cibo è come l'amore, sia la penuria che l'eccesso ne distruggono la funzione e pervertono il desiderio in dipendenza, spiega Laura Pigozzi, che sia dal troppo o dal niente non fa differenza. Il cibo parla, trasmette segnali, può diventare un attivatore di dialogo nei momenti di difficoltà, pensiamo a quante questioni politiche sono state discusse e risolte in situazioni conviviali, oppure può riappacificare screzi. Attenzione però, ci dice l'autrice: il cibo può veicolare desiderio solo se lo facciamo abitare da un limite, né troppo né troppo poco: misura che l'essere umano non riesce a mantenere sempre con facilità.

E un esempio lampante di come questo limite sia stato ampiamente superato, ce lo fornisce Luisa Stagi, parlando della sovraesposizione, spettacolarizzazione fino alla riduzione del cibo a pornografia. In queste esibizioni ripetute e continue il cibo si trasforma sempre più in immagine, allontanandosi dal suo ruolo di nutrimento. E forse non è casuale che la pornografia alimentare si sviluppi in una società, come quella occidentale, in cui la maggior parte della popolazione è costantemente a dieta perché il corpo magro finisce per assumere significati morali e politici.

Possiamo davvero concludere che il cibo sia un "fatto sociale totale", un evento attraverso il quale possiamo leggere molti aspetti di una società, non solo quelli strettamente legati all'alimentazione, perché davvero, siamo ciò che mangiamo. —

G. PIZZOLI/REUTERS

Uta Seeburg
"Come si
cucina un
mammut?"
(trad. di Mara
Ronchetti)
Corbaccio
pp. 240
€18,60



SOCIOLOGIA

Fagioli e cereali ai gladiatori, carne di cigno per l'alta società

Un viaggio nella storia gastronomica dell'umanità tra aneddoti e ricette

CATERINA SOFFICI

Il cibo e l'uomo, un rapporto complesso, che va ben oltre la pura semplice funzione nutritiva. Di trattati e di storie dell'umanità attraverso il cibo e la gastronomia se ne trovano a bizzeffe, questo della tedesca Uta Seeburg *Come si cucina un mammut? Una storia dell'umanità in cinquant'anni* ricette lo si può leggere come un divertente libello per carpire qualche nozione o aneddoto da sfoggiare in società. Per dire: scoprirete che gli antichi Egizi mummificavano le costine di manzo per farle gustare ai defunti nell'aldilà, che l'autore di un libro di cucina del XVI secolo sosteneva che i castori dovessero essere considerati pesci, che i gladiatori romani erano relegati a una dieta vegana a base di cereali e fagioli, che il cigno arrostito era il piatto forte dell'alta società del 1650 (nonostante avesse un sapore orribile), che si deve a una princi-

pezza portoghese la diffusione del tè in Inghilterra, che un re dovette ordinare ai suoi sudditi di mangiare patate o che l'hamburger del fast-food è il risultato di un'etica del lavoro ad alta efficienza del dopoguerra. Ogni storiella è un piccolo saggio che si può leggere saltellando in su e in giù per le epoche e gustare sapori e usanze. Oppure lo potete leggere come un poliedrico ritratto della specie umana secondo quello che nei millenni ha mangiato e come lo ha preparato.

Libello poliedrico come l'autrice, che ha studiato germanistica, letterature comparate e storia dell'arte a Berlino, poi ha conseguito un dottorato a Cambridge, ha lavorato come copywriter, editor per AD Architectural Digest ed è autrice di libri gialli. Evidentemente è anche un'appassionata di cucina, perché *Come si cucina un mammut?* è divulgativo ma accurato. Se vi piacesse più questa lettura sociologica potrete

apprezzare la correlazione tra cibo e potere curativo degli alimenti, nota fin dall'antica Grecia e poi rivisitata di volta in volta con diversa sensibilità nelle varie culture, dalla Cina passando per la Thailandia per arrivare a noi. All'origine il termine "dieta" significa semplicemente "modo di vivere" con il quale si descrive un rapporto equilibrato tra corpo umano e alimentazione. Ma da Alvisio Comaro in poi diventa quasi sinonimo di "mangiare meno". Comaro, chi era costui? Un rampollo veneziano che gozzovigliava e si ingozza in feste e banchetti finché giunto a quarant'anni la gotta e l'obesità lo inducono a condurre una vita quasi monastica e lo portano alla compilazione dei *Discorsi intorno alla vita sobria* (scritto nel 1550), libro di successo e tradotto in molte lingue, riletto fino al XIX secolo come primordiale guida di nutrizione corretta. Dicono che Comaro sia campato cento anni, per altre fonti

solo ottanta, comunque un bel record per l'epoca. L'idea di modellare il corpo attraverso il cibo è assolutamente moderna, un prodotto della società del benessere e dell'abbondanza, perché prima la storia dell'umanità è fatta di ripetute carestie e di lotte per approvvigionarsi il cibo. Per inciso, Lord Byron racconta nei diari la costante lotta per perdere peso e di bagni caldissimi a cui si sottoponeva, di fette biscottate, tazze di tè, aceto di mele.

Sempre per restare alla lettura sociologica, è interessante il capitolo dedicato alla negazione del cibo come segno di protesta sociale: il primo sciopero della fame è messo in atto nel 1882 dai prigionieri politici in un carcere siberiano per denunciare le condizioni disumane della detenzione. La cavalcata prosegue tra la nascita della carne in scatola e il primo piatto cucinato in diretta in televisione e curiosamente è la Bbc che manda in onda l'ome-

lette del famoso cuoco francese Marcel Boulestin, tra le nascite dei primi movimenti vegetariani e vegani e la gestione degli avanzati grazie all'invenzione del Tupperware in plastica, fino alla cucina molecolare di El Bulli e le pietanze liofilizzate degli astronauti. Nell'eterno oscillare tra paura e privazione (periodi di guerre, carestie e pandemie) e fasi di famelica sazietà, l'essere umano reagisce sempre grazie alla sua capacità di alimentarsi in teoria con qualsiasi cosa, come unica creatura vivente capace di cuocere, bollire, stufare, marinare, far fermentare, aromatizzare.

Ps. Il mammut nessuno sa che sapore avesse, anche se un club maschile newyorkese ha rivendicato per decenni di averlo assaggiato, nel 1951, un taglio di carne conservato nei ghiacci artici. Le analisi del Dna hanno poi dimostrato che apparteneva a una volgaria testuggine. —

G. PIZZOLI/REUTERS