II Foglio

Ritaglio da II Foglio del 02/01/2017 pagina: 1

BIO ONNIPOTENTE

C'è sempre stato qualcosa di sacro nel nostro approccio al cibo. Ma oggi le scelte alimentari sono diventate una fede in sé, con il suo dio-natura, il suo paradiso, i suoi demoni. Bufale, certezze e pregiudizi di una una nuova guerra di religione

di Luciano Capone

n questi giorni, chi più chi meno, tutti siamo stati impegnati in lunghi e a tratti estenuanti pranzi e cene. L'abbondanza e soprattutto la grande varietà dei banchetti delle festività natalizie da un lato sono sicuramente figlie della ricchezza della società moderna, che consente a quasi chiunque di poter imbandire una tavola ricca di cibi e bevande come solo le famiglie reali potevano permettersi fino a qualche secolo fa, ma hanno un legame indissolubile con il festeggiato, con il fondatore della religione cristiana, che ha dato il via a una vera e propria rivoluzione e liberazione alimentare eliminando i preesistenti divieti alimentari ebraici: "Non quello che entra nella bocca rende impuro l'uomo, ma quello che esce dalla bocca rende impuro l'uomo!" (Matteo 15:11). Da sempre il

cibo non è mai stato considerato solo come un frutto della natura o un semplice prodotto dell'ingegno e dell'attività umana, bensì come un dono delle divinità. Di conseguenza l'alimentazione è sempre stata ritenuta come qualcosa che ha a che fare col sacro, col nutrimento dello spirito oltre che del corpo (e questo, naturalmente, anche nella religione cristiana). Ogni civiltà ha avuto una divinità legata alla coltivazione su cui si basavano la dieta e il sostentamento della società: Demetra e Cerere erano le dee del grano per i greci e i romani, così come Ashnan lo era per i Sumeri; Dewi Sri era la dea del riso nell'Indonesia pre islamica; nelle civiltà pre colombiane c'erano le divinità del mais, il cereale che secondo i Maya non fu sem-

Tutte le religioni danno un ruolo centrale al cibo, visto come una forma di mediazione col divino plicemente donato agli umani, ma fu l'ingrediente che gli dei impastarono per modellare la carne degli uomini.

Proprio per

questa rilevanza sociale dovuta all'indissolubile legame col sacro, tutte le religioni danno un ruolo centrale al cibo, visto come una forma di mediazione col divino, perciò sempre presente nelle pratiche rituali e ritenuto, nelle varie forme di digiuno e astinenza, come una via per la purificazione e la salvezza. Per questo le religioni si sono occupate di ciò di cui si nutrono gli uomini imponendo una serie di divieti alimentari e regole per la corretta alimentazione. che

per un verso si rifacevano a motivazioni igienico-sanitarie (si pensi al "Non mangerete alcuna bestia che sia morta di morte naturale" del Vecchio Testamento), ma soprattutto avevano e hanno come scopo la costituzione di una forte identità di gruppo, visibile e distinta dai non credenti, e che serva come barriera per evitare contaminazioni.

Per gli ebrei le norme sulla kashrùt, sull'adeguatezza di un cibo a essere consumato, sono contenute principalmente nel Levitico e nel Deuteronomio e riguardano sia la natura del cibo che la sua preparazione: sono ad esempio proibiti perché considerati impuri animali come il maiale, i crostacei, diversi uccelli e vari tipi di pesce. In generale sono puri i mammiferi che hanno la doppia caratteristica della ruminazione e dello zoccolo spaccato (bovini e ovini si, suini ed equini no), i pesci con squame e pinne. Ci sono norme precise sulla macellazione, sulla coltivazione e sulla cucina (non si possono mescolare cibi a base di latte e carne).

Allo stesso modo dal Corano e dalla Sunna deriva per gli islamici una serie di indicazioni alimentari, che ad esempio proibiscono il consumo di maiale, animali carnivori, alcuni tipi di volatili, rettili e insetti. E gli alcolici. Anche nel caso dell'Islam ci sono precetti sulla macellazione, che deve essere effettuata secondo uno specifico rituale che prevede il dissanguamento dell'animale. Così le religioni orientali, generalmente ma con differenze specifiche per ogni corrente, predicano un'astensione dai cibi preparati con la carne. Sappiamo bene che per l'Induismo la mucca è un animale sacro, ma più in generale la preferenza per una dieta senza carne rientra nell'osser-

vanza della dottrina dell'"Ahimsa" (non violenza nei confronti di tutti gli esseri viventi). Principi analoghi sono alla base del buddhismo e, in maniera più radicale, del giainismo, tanto da spingere i fedeli di quest'ultima religione a coprirsi la bocca con un bavaglio per evitare l'ingestione involontaria di insetti o piccoli esseri viventi. Per il cristianesimo, che pure deriva e si basa sugli stessi testi sacri del l'ebraismo, come già ricordato, non esistono tabù alimentari e cibi proibiti da quando Gesù Cristo dichiarò "mondi tutti gli alimenti": "Non capite che tutto ciò che entra nell'uomo dal di fuori non può contaminarlo, perché non gli entra nel cuore ma nel ventre e va a finire nella fogna?" (Marco 7:18).

Ma negli ultimi tempi, dopo la "liberazione" cristiana – che tra i suoi precetti ha comunque

mantenuto
momenti di
astinenza e
digiuno in
particolare
durante la
quaresima si stanno
sempre più
diffondendo
movimenti e

Tante correnti che si basano generalmente sulle stesse motivazioni, ambientali, etiche o sanitarie

stili di vita alimentari più o meno nuovi che escludono o proibiscono per motivi etici o di salute tutta una serie di cibi: il pescetarianismo, che estromette dalla dieta la carne a eccezione del pesce: il vegetarianisimo, che esclude qualsiasi carne animale; il veganismo, che esclude anche tutti i cibi di origine animale (latte, uova, miele); il fruttarismo, che invece ammette esclusivamente il consumo di frutta e ortaggi. Tutte queste correnti non sono nettamente distinte, spesso si sovrappongono e contengono a loro volta svariati sottogruppi (latto-vegetariani, crudisti vegani), ma generalmente si basano sulle stesse motivazioni che sono di rado strettamente religiose e molto più spesso sono ambientali, etiche o sanitarie.

Luciano Capone è cresciuto in Irpinia, a Savignano. Dal 2014 al Foglio dove scrive di economia e dintorni. Liberista sfrenato, a volte persino selvaggio.

II Foglio

Ritaglio da Il Foglio del 02/01/2017 pagina: 2

Contro i nuovi talebani del cibo

Inquinamento, deforestazione, riscaldamento globale, guerre, migrazioni: tutta colpa di chi mangia sbagliato, dice l'estremista collettivo (e a volte anche la ricerca scientifica)

In ogni caso, più che da preferenze di gusto o da scelte individuali, sembra che lo stile alimentare risponda, almeno per quanto riguarda i gruppi più militanti e radicali, a una logica religiosa o all'applicazione di concetti teologici secolarizzati: ci no i tabù, la prospettiva della purificazione e della redenzione e il rafforzamento attorno a questi vin-coli di un'identità collettiva che si distingue, e spesso si contrappone, agli altri. Una larga parte dei ve-getariani e pressoché la totalità dei vegani non si limita ad astenersi dal consumare cibi che deriva-no dall'uccisione di animali o che, in qualche modo, ne abbiano causato la morte, ma si preoccupa-no anche del benessere animale, delle condizioni di vita degli animali nell'industria alimentare, del-lo sfruttamento degli animali in altri settori come

quello tessile o della ricerca scientifica. In questo senso, la scelta alimentare è il punto d'approdo di una visione della mondo e delle cose molto più radicale e costituisce un'identità che, con il processo di secolarizzazione e dopo il crollo delideologie, è più forte del credo religioso o dell'appartenenza politica. Anzi, per certi versi si può dire che le ha sostituite o inglobate. Non è un caso se negli ultimi tempi le questioni

riguardanti il cibo siano sempre di più al centro del dibattito politico e presenti nei programmi dei partiti. Si va dalla criminalizzazione di certi alimenti,

Il Parlamento, dove il fronte animalista è molto attivo, ha recepito la direttiva europea sulla protezione degli animali in ambito scientifico, inserendo però una serie di restrizioni ulteriori che di fatto bloccherebbero la ricerca

come nel caso della proposta di Michela Vittoria Brambilla di Forza Italia, che chiede di punire con il carcere fino a due anni chi consuma carne di coniglio, all'obbligo da parte di tutte le mense e i ristoranti di offrire per legge menù vegani e vegetaria ni, come invece propone la dem Monica Cirinnà Mirko Busto, militante vegano del M5s, è andato an-che oltre, proponendo non solo l'obbligo di menu vegani e vegetariani – anche in ristoranti che magari fanno solo carne o non hanno clientela di questo tipo – per garantire la libertà di scelta dei consuma-tori, ma ha chiesto di imporre in tutte le mense pubbliche un menù esclusivamente vegetale almeno una volta a settimana, a discapito quindi della volontà e della libertà dei consumatori. Naturalmente le scelte alimentari si basano su imperativi etici il rifiuto di qualsiasi tipo di sfruttamento degli animali – che spingono a legiferare anche oltre ciò che

riguarda l'alimentazione. Un esempio è quello della ricerca scientifica, un settore che in Italia è in bilico per una legislazione animalista particolarmente ottusa. Il Parlamento, dove il fronte animalista è particolarmente attivo e politicamente ben rappre sentato, ha recepito la direttiva europea sulla protezione degli animali in ambito scientifico ma, sull'onda di alcune campagne politico-mediatiche di ti-po scandalistico, l'ha fatto inserendo una serie di restrizioni ulteriori rispetto a quelle europee che di fatto bloccherebbero la ricerca scientifica. Le limitazioni sono talmente assurde che l'Europa ha avviato una procedura d'infrazione contro l'Italia e la stessa legge che le prevede contiene una moratoria per rimandarne l'entrata in vigore. Questa moratoria però è scaduta il 21 dicembre e così tutto il mon-do della ricerca è dovuto scendere in piazza per chiedere a governo e Parlamento di intervenire in extremis con una nuova moratoria di almeno cinque anni per evitare il blocco di tutta la ricerca che non può fare a meno dei modelli animali (oncologia, ma lattie neurodegenerative, xenotrapianti, ricerche sulle sostanze d'abuso).

Come per quasi tutte le esperienze di tipo religioso, la scelta di vita vegetariana o animalista ha una dimensione individuale e una collettiva. Da un lato è la via per la purificazione e la redenzione per-sonale, che consente l'elevazione morale e spirituale o, molto più convincente in una società secolarizzata, l'allungamento della vita terrena (viene sempre ricordato che i cibi di origine animale sono i più grandi killer della storia dell'umanità, all'origine delle più svariate malattie). Dall'altro lato c'è anche la prospettiva della salvezza dell'umanità e del pia neta, minacciati dall'industria agroalimentare, dall'inquinamento e dal riscaldamento globale prodot to dagli allevamenti intensivi. C'è quindi sia la dimensione del jihad interiore (lo sforzo individuale per contrastare le pulsioni negative) che il jihad esteriore, che ha una dimensione più politica e consiste nel combattere le forze del male.

I regimi alimentari, più di quelli politici, vengo no così visti come la causa – e di conseguenza la so luzione – di tutti i più gravi problemi dell'umanità: inquinamento, deforestazione, riscaldamento globale, guerre, povertà, fame e migrazioni. Un com-pendio di questa visione a una variabile del mondo l'ha data un paio di anni fa Alessandro Di Bat tista, esponente di spicco del Movimento 5 stelle. "Vi sto scrivendo dal Cairo. Sono in missione con la Commissione Affari Esteri – scriveva il deputato Ebbene ho scoperto che alcuni scafisti che conducono i migranti verso le nostre coste sono ex pe-scatori costretti al 'contrabbando di uomini' dall'impoverimento del mare egizio. Tale impoveri-mento è anche dovuto a certe direttive della Ue" Questo è un esempio "che dimostra quanto le abitu-dini alimentari producano problemi sociali, economici o addirittura geopolitici". Di Battista passa a elencarli, partendo proprio dalle migrazioni: "Le mono-coltivazioni di cereali rivolte agli allevamenti intensivi sono una delle cause dell'abbandono

delle campagne da parte dei contadini che si riversano nelle periferie degradate delle città per poi fuggire direzione Ue o Usa. Ci avevate mai pensa-to?". E poi il climate change: "Avete mai pensato che gli allevamenti intensivi di bovini sono responsabili dell'effetto serra e di quei cambiamenti climatici che producono siccità e desertificazione ov vero cause dell'immigrazione clandestina?". E poi fame: "Avete mai pensato a quanto il consumo occidentale di carne abbia spinto classi dirigenti afri-cane a disincentivare l'agricoltura di sussistenza la cui perdita causa povertà, altra responsabile del-l'immigrazione clandestina?". E guerre: "Avete mai pensato che molte guerre vengono combattute per il rifornimento idrico fondamentale per l'industria della carne?". La salvezza del mondo dipende quindi esclusivamente da cosa mettiamo a tavola e sotto i denti: "Ebbene - conclude Di Battista - la prosperità potrà esserci solo attraverso un nuovo (o forse antico) rapporto con la terra e una nuova (o forse antica) alimentazione basata soprattutto su cereali, legumi, frutta e verdura, Mangiare meno carne è una scelta politica che ognuno di noi deve fare". Convertitevi!

Gli imperativi categorici alla base delle scelte alimentari hanno portato per forza di cose alla nascita di certificazioni e bollini, che garantiscono sulla conformità dei prodotti rispetto sia al contenuto dei prodotti, sia al procedimento agricolo o

La scelta di vita vegetariana o animalista ha una dimensione individuale e una collettiva. Da un lato è la via per la purificazione e la redenzione personale, dall'altro offre la prospettiva della salvezza dell'umanità e del pianeta

tecnologico attraverso cui sono stati ottenuti. Esattamente allo stesso modo delle religioni. Così come esistono i bollini kashèr e halal, che certificano la conformità dei prodotti (non solo alimentari, ma anche ad esempio cosmetici) rispetto ai precetti religiosi ebraici o islamici, sono nate le certificazioni vegetariane e vegane. Indicano non solo che i prodotti certificati non impiegano alimenti, ingredienti o coadiuvanti di origine animale, ma anche che nell'intero ciclo di produzione non vengono usati filtri, membrane o altri strumenti tecnologici di ori-gine animale nelle attrezzature e nel materiale di confezionamento. Inoltre, in genere, i bollini vegan garantiscono anche che nei prodotti non ci sia presenza di Organismi geneticamente modificati (Ogm), che non hanno nulla a che fare con il mondo animale, ma che vengono ritenuti in qualche misura

II Foglio

Ritaglio da Il Foglio del 02/01/2017 pagina: 3

ANNO XXII NUMERO 1 - PAG 3 IL FOGLIO QUOTIDIANO LUNEDÌ 2 GENNAIO 20

La retorica sui **marchi di qualità**. Le illusioni passatiste e la realtà: niente di quello che vediamo sui banchi del mercato si trova in **natura**, tutto è stato manipolato dall'uomo. Due miliardi di persone nel mondo non avrebbero da mangiare se non si utilizzassero più i fertilizzanti di sintesi

currer diffus secunda program

In generale il tema dei marchi di qualità, dei bollini d'origine edi denominazione è molto sentito nel

settore alimentare in generale, i cui attori cercano
di usaro delle certificazioni o delle tutele legali per
diffendersi dalla concorrenza e rederis riconoscibili ai consumatori. Ma in alcuni casi in rigidità e il sovrapporti delle norme porta a veri e propri estoricati anchi programa delle certificazioni o delle tutele legali per
diffendersi dalla concorrenza ha prefesso un rigidio
del "Consorrio focaccia di Recco" che, per tutelare i
produttori dalla concorrenza, ha prefesso un rigidio
disciplianare europeo che consente di chiamare con
il nome originale a pochi comuni. Vincoli cosi strinon apartenente a pochi comuni. Vincoli cosi strinon protezioni sta seno sono accordi gli stessi produttori del Consoro di uttuela della focaccia di Recco quando, in maniera un po fantoziana, sono stati
mututati ai Milano per sesera inessi a vendere la "cocaccia di Recco" fisori dal territorio previsto dal disi avevano previsa
in avevano previsa
in avevano previsa
in apacita produtta di mitazioni straniere
- si e spostata proprio ultimamente nello scontro etcocommerciale di amente di responsi ho presi, toccando vetci vegetaria, gil a intema di - che generalmente rici suovano previsa in camino ri espegni, toccando vetci vegetali, gil hot dov, ve, i formaggi di tofu,

La disputa paradossale tra produttori di carne e vegani. I primi, insicuri, temono che il consumatore non distingua una bistecca di vitello da una di seitan. Gli altri, per rendere i loro prodotti più attraenti, li chiamano con i nomi di quelli a base di carne

no in maniera detagliata gli standard per la denominazione, allo stesso modo di ciò che avviene con il mileo, i latticini e il latte. Esiste infatti un repolamento europoco chi impelico a tutte le bevande a base di legumi o cervali che i vegani usano in sostituzione del latte vaccino (latte di sosi, latte di riso, etc) di chiamarsi "latte", c'll 'latte' è esclusivamento il consiste di riso, ano più manquine, senza acci di chiamarsi "latte, c'll 'latte' è esclusivamento di consiste di riso o più manquine, senza acci aggiunta o sottrazione", recita il regolamento). La disputa tra produttori di carne temessero che il consumatore possa realmente paradossale. Da un lato è come sei produtori di carne temessero che il consumatore possa realmente non essere in grado di distinguere una bistecca di vitello di auna di selano un salame di cin-mance con consumente produtti cin di carne temessero che sono molto simiti. Dall'altro emerge l'incredibile contradicione dei vegetariani e dei vegani che, per rendere i loro prodotti più attraenti e farilapparire come gustosi e nutricui, chiamano le loro pietanze con i nomi di quelle a base di carne, che invece dovrebero per loro evocare violenza, strutturamento, sopraffizione e morte. Non a caso, in situatamento, sopraffizione e morte. Non a caso in situatamento soprafizione e morte. Non

riale e molecolare del prodotto rispetto al precetti silamici, ma anche la conformità etica del messaggio.

Le mode e la richieste dal mersato verso cibi continuato in territoria del messaggio.

Le mode e la richieste dal mersato verso cibi continuato in continuato del mentiona del mentiona del mentiona sostenibili. Serura chimica" e in armonia con la natura e il creato, portano in alcuni casi anche a forme di vero e proprio sincretismo agricolo-alimentare, come si può notare dalla mascita delle prime ariende biodinamiche e vegane. Engicoltura biodinamica i un metodo di coltivazione inventato nei primi devenui del Novecento da un filosofo au certifica e primi devenui del Novecento da un filosofo au certifica e primi devenui del Novecento da un filosofo au certifica e primi devenui del Novecento da un filosofo au certifica della continuato del sono della continuato del verifica e primi devenui del Novecento da un filosofo au certifica della continuato della cont

"Produrre una pagnotta di pane è naturale come fare un microchip. (...) La semplice verità è che l'agricoltura è profondamente innaturale. Ha cambiato il mondo e ha influenzato l'ambiente più di qualsiasi altra attività umana" (Tom Standage)

perché è un atteggiamento che non rispetta le libertà altrui, ma soprattutto perché è il frutto avvelenato di un'ideologia falsa che avvebbe impedito lo sviluppo e l'abbondaras di ciu tutti godiamo. Nella sua "Shoria commestibile dell'unanità" Tom Standage, parlando delle trarizonali paure nei contronti delle monato delle trarizonali paure nei controlta delle mais resistente agli erbicidi non esiste in natura, d'accordo, ma del resto nepure il miasi. La semplice verità e che l'agricoltura e profondamente innaturale. Ha cambiato il mondo e ha influenzialo l'abbenta e il accumbiato il mondo e ha influenzia lo l'abbenta e il della compania della non e in controlta della natura e che spesso il morti dallo no habitat originari. Surtuta in modificazione genetica di piante e animali per creare mutanti mostruosi che mon esistono in natura e che spesso il mostruosi che mo esistono in natura e che spesso il mostruosi che mo esistono in natura e che spesso mono il mono