

GIOVANNI BALLARINI*

Nutrire il mondo nella diversità. Multiculturalità alimentare e la sfida della omologazione

PREMESSA. CENTRALITÀ DEL DIALOGO ALIMENTARE
E DI UNA RICERCA ACCADEMICA NELLA MODERNA QUESTIONE ALIMENTARE

Mai come oggi, anche in occasione dell'EXPO 2015, emergono le differenze tra le diverse culture alimentari presenti nelle popolazioni del pianeta, assieme all'importanza e alla grande molteplicità di diversità di aspetti e interessi della questione alimentare, che se da una parte trovano riferimento nelle plurime specializzazioni del sapere umano, da un'altra parte trovano ostacoli per una soluzione proprio in questa settorializzazione. Mai come oggi, al tempo stesso, si vede la necessità di un dialogo tra le diverse culture alimentari.

Nel presente periodo di globalizzazione dei mercati e di espansione delle disuguaglianze, che creano anche crisi di *governance* globale, se si vuole correttamente affrontare il dialogo tra le diverse culture alimentari dobbiamo riconoscere l'importanza di una ricerca non specialistica, ma multidisciplinare, che in modo particolare può avvenire in istituzioni quali le Accademie, e tra queste in linea prioritaria l'Accademia Italiana della Cucina.

Questo compito richiede l'impegno di studiosi capaci di guardare al passato con occhi nuovi, che possono spiegare le cose da dove e come accadevano, esaminando con precisione i dati e gli eventi anche alla luce del presente, in un più ampio quadro dei grandi avvenimenti di lunga durata, al fine di servire la società nel formare un pensiero responsabile sul nesso tra passato, presente e futuro, con un metodo che possa essere anche quasi una ricetta per un cambiamento della ricerca storica e per una previsione del futuro.

Al fine di contribuire a una ricerca che un tempo fu delle Accademie stori-

* *Università di Parma*

che e che deve ritornare a esserlo per le nuove Accademie d'oggi, come l'Accademia Italiana della Cucina, anche come contributo al dibattito culturale che dovrebbe accompagnare un evento prevalentemente espositivo quale è l'EXPO 2015 (*Nomen omen*), come presidente onorario dell'Accademia Italiana della Cucina propongo a tutti gli accademici il presente documento, quale base per un dibattito sul ruolo del dialogo culturale per affrontare la multiculturalità alimentare e la sfida della omologazione, per nutrire il mondo nella diversità.

I. DIVERSITÀ E OMOLOGAZIONE ALIMENTARE NELLA NUTRIZIONE DEL MONDO

Per nutrire la popolazione del pianeta terra, la diversità alimentare costituisce una realtà incontestabile, ma al tempo stesso una sfida quando si trova ad affrontare un'omologazione dei cibi e soprattutto dei costumi alimentari.

La diversità alimentare ha una numerosa serie di origini e aspetti, che coinvolgono molte dimensioni dell'antropologia individuale e sociale, rese molto evidenti dai processi di mondializzazione, particolarmente ingranditi e sempre più rapidi negli ultimi tempi, con sfide ineludibili e richieste che richiedono risposte, anche di fronte a un temuto rischio di un'omologazione mondiale degli stili alimentari, con tutte le inevitabili conseguenze.

Come far vivere insieme, in modo armonioso, popolazioni con abitudini alimentari differenti conseguenze di diverse culture? A livello di comunità nazionali e sovranazionali, le diversità degli stili alimentari, come possono contribuire a dare loro un senso d'identità comune nonostante le diversità? Come definire, se esiste, un patrimonio identitario comune per popolazioni con culture e costumi alimentari diversi, per quanto riguarda aree nelle quali ad esempio insiste la Dieta Mediterranea? A livello sovranazionale e mondiale, può esistere un ruolo identitario dei costumi, abitudini e stili alimentari degli stili che possano conciliare le indubbie differenze? In che modo e misura le identità degli stili alimentari possono incorporare componenti d'origine esterna? Il rispetto delle differenze culturali che si esprimono nell'alimentazione e nei costumi alimentari in che misura è compatibile con la persistenza dei valori identitari fondamentali delle singole comunità sociali e individuali?

Queste sono solo alcune delle molte questioni, tutte delicate, che riguardano la molteplicità culturale e la sfida della omologazione alimentare che meritano alcune considerazioni, in relazione anche alla importanza che hanno sul piano sociale e anche economico, in un mondo sempre più esposto a

manovre di globalizzazione del mercato alimentare che sempre più caratterizzano l'attuale periodo storico.

Riflettere sulla multiculturalità alimentare esige franchezza e serenità, perché può contribuire all'integrazione e al dialogo tra le diverse culture che coinvolge quasi tutte, se non tutte le aree del pianeta. Per questo bisogna partire dalla constatazione più imparziale che per ogni società, e anche ogni classe sociale di tipo tradizionale (casta), economico, età, funzione professionale, esercizio lavorativo, la diversità alimentare presenta vantaggi e inconvenienti, è origine di ricchezze ma altresì di tensioni, perché si collega a diversità culturali di tipo etnico, religioso e linguistico.

Saggio è pertanto riconoscere la complessità del fenomeno, cercando di comprendere l'origine degli aspetti positivi e negativi e, per quanto possibile, cercare d'individuare alcune linee d'interpretazione che possano aiutare a un'armoniosa convivenza delle diversità. Un'efficace conduzione della diversità alimentare, anche nell'ambito di una diversità culturale che ha manifestazioni di tipo piano culturale, religioso e linguistico, è indispensabile per evitare le tragiche conseguenze di una non gestione, o di un caotico *management* della diversità alimentare, e per nutrire in modo corretto e coerente le popolazioni che abitano il pianeta.

2. MOLTEPLICITÀ ALIMENTARE, VINCOLI, COSTI E RESTRIZIONI

La molteplicità dei costumi alimentari, in tutti i loro diversi aspetti, suscita dubbi, avversità e non di rado avversioni e rifiuti e provoca vincoli commerciali pesando anche sul libero scambio delle merci, con costi di tempo e di denaro. Al riguardo basta pensare a tutte le diverse normative collegate agli alimenti e ai loro usi, iniziando dalle informazioni che vi sono connesse e, ad esempio, inserite nelle etichette delle diverse confezioni. Sotto quest'aspetto, la molteplicità alimentare è un inevitabile costo che incide sui commerci nazionali e soprattutto mondiali.

La diversità dei consumi alimentari pone anche non secondari problemi sanitari, collettivi e individuali. Non bisogna dimenticare che le valutazioni di sicurezza e di accettabilità degli alimenti dipendono anche dalle loro condizioni d'uso e soprattutto dalla loro presenza nella dieta complessiva e diverso è ad esempio il livello accettabile di un inquinante o contaminante di un alimento usato solo raramente o in piccole quantità, o che è invece un costituente di base di una dieta. A questo riguardo, esemplare è il caso dei livelli accettabili di mercurio nel pesce per popolazioni ittiofaghe o ittiofobe. In

modo analogo è per i programmi dietetici individuali soprattutto per quanto riguarda la composizione dei menù che deve rispettare abitudini tradizionali diverse da popolazione a popolazione.

I vincoli e le restrizioni d'uso che ogni cultura impone agli alimenti e al loro uso è anche all'origine di possibili equivoci, perché un cibo ritenuto buono in una cultura alimentare, non lo è in un'altra, ma soprattutto di strumentalizzazioni che sono sotto gli occhi di tutti, ma per i quali sono utili alcuni esempi.

Fino a un non lontano passato gli Stati Uniti non accettavano l'importazione di carne cruda che definivano come non cotta e quindi anche del prosciutto stagionato (non cotto) italiano, che è stato importato solo dopo che si è potuta stabilire un'equivalenza tra il trattamento termico e una lunga stagionatura a temperatura ambiente. In modo analogo l'Europa si guarda bene dall'accettare le uova cinesi trattate con fermentazioni, che invece apprezzava nei formaggi.

Impossibile è avere o soltanto supporre di arrivare a una valutazione unica o uniforme dei singoli alimenti, e al tempo stesso non bisogna dimenticare che la diversità di valore e d'uso dei singoli cibi, indubbiamente importante, può trasformarsi, e difatti diviene, un'occasione strumentale di espansione commerciale, ma anche di una protezione del proprio mercato, in parte anche sostitutiva di dazi o di altre normative protezionistiche.

Se attraverso il metodo scientifico, che si basa su dati oggettivi ottenuti con metodi e criteri di valutazione ampiamente condivisi, si possono ottenere stime sufficientemente uniformi per quanto riguarda la sicurezza alimentare, non altrettanto si può dire per la qualità e il valore simbolico dei cibi e delle loro preparazioni.

Di fronte alla profusione di stili alimentari, varietà di cibi, diversità di abitudini e soprattutto differenza di giudizi si sarebbe tentati di auspicare un certo grado di unificazione, con il posto preponderante di alcuni stili alimentari ammettendo al più che la grande maggioranza delle cucine assumano un ruolo quasi simbolico, da riservare a momenti e occasioni particolari, da non seguire nelle condizioni normali di vita.

Un'evoluzione di questo tipo, anche se utile per la industria alimentare sovranazionale e la distribuzione organizzata, non è auspicabile, perché contraria agli interessi economici e strategici delle singole comunità nazionali e anche sovranazionali (Unione Europea *in primis*) e di tutti i cittadini, di qualsiasi cultura alimentare, per diversi motivi che si rifanno agli aspetti antropologici e soprattutto identitari dell'alimentazione.

3. OMOLOGAZIONE ALIMENTARE, ASPETTI POSITIVI

Un'omologazione alimentare ha alcuni aspetti accertati, che non possono essere negati e devono essere conosciuti nei loro aspetti positivi per comprendere alcuni fenomeni della globalizzazione dei mercati e soprattutto degli stili alimentari e un loro corretto inserimento nel necessario dialogo tra le culture alimentari.

Oltre quanto già accennato, l'omologazione alimentare ha indubbi vantaggi in una prospettiva di un'economia di scala, agevola aiuti e sostegni alimentari dai paesi più sviluppati a quelli in via di sviluppo, facilita il progresso agroalimentare. A quest'ultimo riguardo non bisogna tuttavia cadere in una facile e generica accusa d'imperialismo o di dominazioni culturali, ma ricordare alcuni grandi esempi del passato, quando un alimento d'importazione da esotico è divenuto autoctono, dando origine a una cultura locale indipendente e diversa da quella del paese d'origine dell'alimento. Quasi esemplare, nella storia agroalimentare italiana è ben noto il ruolo positivo del riso, cereale esotico importato dall'Asia, che ha dato avvio a una risicoltura autoctona e ha contribuito in modo nuovo a uno sviluppo originale di diverse gastronomie regionali italiane. In modo analogo è avvenuto per un altro cereale d'importazione americana, il mais, per la patata, la melanzana e molti frutti, ultimo dei quali il kiwi.

Particolarmente interessante è la constatazione come uno stesso alimento, quando si mondializza, assume aspetti e significati culturali differenti, trova una sua posizione spesso innovativa rispetto gli usi nella cultura d'origine e permette un dialogo culturale che non elimina, anzi valorizza, ma sempre trascende un'omologazione uniforme. Ad esempio, il mais trasformato nelle tortillas messicane diviene diverso nel Veneto quando è convertito nella polenta gialla e similmente accade quando la patata diviene un ingrediente innovativo degli gnocchi di farina di frumento.

Il diverso modo di usare e interpretare un alimento con la costruzione anche di nuove preparazioni culinarie permette di avviare e sostenere un importante dialogo interculturale.

4. DIVERSITÀ E MULTICULTURALITÀ ALIMENTARE FONDAMENTO IDENTITARIO E DI QUALITÀ DELLA VITA

La biodiversità alimentare è un elemento biologico e culturale indispensabile della nostra specie che è essenzialmente polifagica e si mantiene tale anche se

in tempi recenti si è assistito a un cambiamento di rapporto tra la componente biologica e quella culturale, con pericolose conseguenze nutrizionali e di sostenibilità.

A titolo di esempio e per l'Italia è quanto avvenuto per la componente cerealicola della dieta, dalla *puls* o polente e zuppe, al pane. Tutti questi cibi erano costituiti da miscele rispettivamente di "grani minuti" e "grani grossi" che al tempo stesso assicuravano equilibri nutrizionali, diversità nella cultura alimentare e, come si vedrà oltre, sostenibilità agricole. In tempi più recenti a una concreta biodiversità biologica si è sostituita una diversità esteriore e quasi infinite sono le forme di pasta e di pane, con una varietà che maschera e sostituisce la sempre più spinta uguaglianza della granaglia di provenienza, per cui è la forma del cibo, più che la sua sostanza che diviene elemento identitario.

L'identità della quale il cibo fa parte non è un elemento statico e fa parte di un complesso e articolato processo nel quale il passato si confronta al presente e al tempo stesso si carica di prospettive future. Il passato identitario del quale il cibo in gran parte fa parte si basa sulla memoria personale e familiare e risale a due, non più di tre generazioni, in un periodo che non supera il secolo, prima del quale la memoria lascia il campo alla storia, che si basa su documentazioni oggettive e non più personali.

È prevalentemente nel periodo generazionale dove opera la memoria, che la diversità e la multiculturalità alimentare assumono un ruolo di fondamento identitario, con un rilevante peso nella qualità della vita individuale e collettiva, intervenendo anche attraverso il ruolo che i costumi e le abitudini alimentari hanno nel determinare l'identità e la qualità della vita. Un tempo nei paesi industrializzati, e ancor oggi nelle società in via di sviluppo, taluni alimenti e soprattutto i modelli alimentari sono correlati alle fasce di età, alla classe sociale, alle attività lavorative (cucina dei mestieri: dei boscaioli, dei minatori, dei marinai, dei militari ecc.), agli ambienti di vita (cucina urbana, cucina contadina, cucina dei conventi, ecc.).

Non di rado il passaggio da una classe a un'altra, ad esempio dalla fanciullezza alla giovinezza e maturità, sono segnate da un cambiamento alimentare, anche come segno di rifiuto e contestazione sociale.

Se il cibo in tutti i suoi aspetti è identità e quindi diversità, è anche elemento di confronti che possono essere occasioni, argomenti e campi d'incontro, accettazione, comunicazione e accrescimento attraverso un dialogo culturale, ma anche di scontro e rifiuto. Condizioni sotto gli occhi di tutti, che vanno dalle colazioni di lavoro, agli inviti a pranzo o cena per saldare un'amicizia, agli ostracismi per cibi e abitudini alimentari di chi si è portati a considerare diversi.

5. DIVERSITÀ ALIMENTARE, EQUILIBRI NUTRIZIONALI E LIVELLI DI SALUTE

La nostra specie, come molte altre, non è monofagica, ma noi siamo onnivori e quindi polifagici. Non esiste alcun alimento che da solo possa sostenere la vita e anche il latte, l'alimento che la selezione naturale ha preparato per i mammiferi in almeno duecento milioni di anni, deve essere rapidamente integrato con altri alimenti e abbandonato dopo i primi anni di vita.

La diversità alimentare è una necessità biologica che si sviluppa attraverso diversi e complessi meccanismi, il primo dei quali è la intersupplementazione, complesso delicato procedimento con il quale le carenze di un alimento sono compensate ed equilibrate dagli eccessi di un altro e che trova riferimento nell'ancora poco studiata presenza in tutte le società agricole di "pacchetti alimentari" costituiti da graminacee amidacee e leguminose proteiche. Se nelle agricolture mediterranee vediamo l'associazione del frumento con fave, ceci e lenticchie, l'agricoltura asiatica ha quella del riso con la soia, l'americana del mais con i fagioli e le arachidi.

Un più dettagliato esame delle cucine tradizionali dimostra la costante presenza di un'alimentazione basata su associazioni alimentari, mentre la storia documenta i gravissimi danni della monofagia che ha per esempio causato le epidemie alimentari della pellagra (alimentazione unilaterale maidica) o del beri-beri (alimentazione unilaterale con riso brillato). Esempi evidenti, ma che non devono nascondere e far dimenticare le microcarenze vitaminiche e minerali che sono contrastate da un'alimentazione polifagica dove sono presenti molti cibi e di diversa provenienza.

Se il passaggio dalla caccia-raccolta all'agricoltura-allevamento ha indubbiamente aumentato la disponibilità energetica dell'alimentazione e condizionato un forte sviluppo della popolazione umana, ha indubbiamente creato una serie di aspetti negativi legati soprattutto alla riduzione, talvolta rilevante, della intersupplementazione alimentare, tanto che alcuni ricercatori sono giunti ad affermare che "tutte le malattie provengono dall'agricoltura".

Gli equilibri nutrizionali e i livelli di salute connessi alla polifagia e all'intersupplementazione alimentare danno un particolare significato alle diversità d'uso degli alimenti e alla difformità alimentare che in ogni cultura si è formata e continua a evolvere, attribuendo a ogni singolo alimento funzioni e significati differenti, divenendo di volta in volta diversi, anche riguardo alle quantità e ai modi d'uso.

6. DIVERSITÀ ALIMENTARE VIA E MEZZO DI SVILUPPO SOCIALE ED ECONOMICO

L'economia mondiale, in ambito agroalimentare, coinvolge oggi di più le economie emergenti dei Paesi in via di sviluppo che crescono, secondo le stime, più delle economie avanzate che registrano, invece, tassi di crescita inferiori anche con aree di stagnazione. A livello mondiale e nel 2013 l'indice nominale FAO dei prezzi alimentari si è ridotto del 3,8%, con punte del 23,1% per i cereali, in particolare riso e mais, e del 14,3% per lo zucchero, stabili i prezzi delle carni, in leggera crescita i prezzi dei semi oleosi (+ 2,8%) mentre in controtendenza quelli dei prodotti lattiero-caseari (+28,9%). Guardando all'export, nei prossimi dieci anni, i Paesi in via di sviluppo guadagneranno quote di mercato per i cereali e riso e i paesi dell'Est Europa, Russia, Ucraina e Kazakistan, contribuiranno con il 51% alla crescita delle esportazioni di cereali fino al 2022. L'export di semi oleosi è previsto in forte crescita e la Cina continuerà a essere il principale paese importatore, con un aumento previsto delle importazioni del 40% fino al 2022. Più della metà delle esportazioni di oli vegetali saranno rappresentati da olio di palma di origine indonesiana e malese. Per la farine proteiche Cina e UE rimarranno i principali importatori, seguiti da Stati Uniti e Brasile. Da questi dati si prospetta un mercato agricolo mondiale che subirà forti cambiamenti e sarà compito dei vari Paesi adeguare la propria economia per poterli affrontare in modo positivo.

Negli ultimi dieci anni, la componente agroalimentare di questi beni ha dato un contributo non trascurabile all'espansione del traffico commerciale globale. Tra il 2000 e il 2009, il peso dell'agroalimentare sulle esportazioni complessive di merci nel mondo è salito dal 6,9% all'8,1% e il suo valore assoluto è più che raddoppiato, fino a raggiungere 986,9 miliardi di dollari. Il valore complessivo degli scambi è cresciuto perché si è ampliata la platea dei paesi coinvolti nella rete degli scambi agroalimentari e, contemporaneamente, si è rafforzato il peso di quelli in essa già presenti.

In Italia il cibo genera oggi un giro d'affari di 120 miliardi di euro, che si ripartisce tra una ventina di comparti produttivi e costituisce un settore di rilievo nazionale per più di un motivo: i legami di filiera che ha con l'agricoltura, il non trascurabile peso occupazionale (480.000 occupati per 71.000 imprese, tra artigianali e industriali) e una crescente propensione all'export.

Nel quadro ora schematicamente e in modo molto semplificato tracciato, oltre gli indubbi aspetti economici del commercio nazionale tra regione e regione e internazionale, sono da inserire gli aspetti che riguardano la diversità degli alimenti commerciati, e al tempo stesso gli ostacoli che vi vorrebbero porre ad esempio attraverso movimenti d'opinione anche di tipo protezioni-

stico locale, se non ideologici, come quello dei non meglio definiti o definibili “km zero” o “cibo di prossimità”.

Gran parte del commercio alimentare internazionale è dominato dalle *commodity* agricole (avena, farina di soia, frumento, mais, olio di soia, soia), coloniali e tropicali (cacao, caffè, succo d’arancia, zucchero) con qualità di tipo standardizzato, ma non manca una parte minoritaria di alimenti normali, semilavorati e trasformati di nicchia più o meno ampia.

7. DIVERSITÀ ALIMENTARE ELEMENTO DI CRESCITA CULTURALE

Il cibo e soprattutto il modo d’alimentarsi, in tutti i suoi aspetti individuali e sociali, anche inconsci, sono una delle più intense espressioni di ogni cultura e “io sono quello che mangio” ha un ineliminabile significato antropologico identitario.

Ogni modificazione culturale è accompagnata da cambiamenti alimentari che in linea schematica, ma per questo non trascurabili, se hanno un carattere regressivo si accompagnano a una semplificazione alimentare con tendenza alla monofagia, mentre all’opposto ogni grande civiltà, soprattutto se di lungo periodo, è sempre stata polifagica. Esempi emblematici le civiltà e le cucine plurisecolari dell’antico Egitto, della Cina, di Roma.

La biodiversità alimentare trova i suoi fondamenti antropologici di tipo culturale nella capacità di usare la varietà degli alimenti e dei loro usi come mezzo e strumento d’identificazione e d’equilibrio sociale, al tempo stesso di dialogo e su questi elementi in una crescita culturale che si esprime molto anche con la capacità d’acquisire cibi e modi di usarli da altre società. Esempi che troviamo in tutte le società in sviluppo che sono sempre polifagiche e, tra queste, tipico è lo sviluppo rinascimentale europeo che s’accompagna ai nuovi alimenti orientali e soprattutto occidentali.

Al tempo stesso una società che si sviluppa ha bisogno di una sostenibilità, soprattutto ambientale, che dipende da una biodiversità di alimenti ed è messa a rischio, anche ambientale, da una produzione di tipo monocolturale.

8. DIVERSITÀ ALIMENTARE E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

L’alimentazione umana è in stretto rapporto con la disponibilità e quindi con la produzione d’alimenti, dai quali non può essere distaccata. Come esistono danni di sostenibilità ambientale di ogni tipo e varietà di monocoltura

vegetale e d'allevamento animale monospecifico, in modo analogo vi sono problemi di sostenibilità (salute) individuale e collettiva per un'alimentazione monofagica o anche soltanto oligofagica.

L'indagine storica dimostra quale sia stata nel passato l'importanza della diversità alimentare nella sostenibilità ambientale e quali devastanti tragedie alimentari siano derivate dall'aver privilegiato monoculture che hanno causato carestie o patologie a carattere sociale. Solo due citazioni: le carestie da monocultura di patata e la pellagra, senza dimenticare le concrete ipotesi di scomparse di civiltà prevalentemente monofagiche, come quella azteca.

La biodiversità alimentare, strettamente collegata alla biodiversità agroalimentare è oggi un importante, se non indispensabile elemento di sostenibilità della produzione agroalimentare. I concetti, mezzi, sistemi e valori di un'agricoltura polifunzionale e di una diversificazione delle produzioni animali sono i soli mezzi disponibili per una sostenibilità del sistema produzione-consumo alimentare.

Un'agricoltura polifunzionale e una produzione zootecnica diversificata permettono anche di ridurre i trasporti agroalimentari con il loro sensibile e crescente impatto ambientale e senza la necessità di tornare a un'alimentazione strettamente localistica. È un importante elemento di contenimento dei consumi energetici relativi alla catena del trasferimento degli alimenti (confezioni, imballaggi, trasporto ecc.).

In questa prospettiva, un'elevata biodiversità alimentare costituisce uno dei principali fondamenti per contrastare il rischio di sostenibilità della stessa popolazione umana che non può a lungo basare la sua sussistenza su poche specie vegetali e animali.

9. DIVERSITÀ ALIMENTARE E CONTENIMENTO DEGLI SPRECHI

La diversità delle fonti alimentari, oltre a rispondere alle necessità biologiche e culturali umane e alla sostenibilità del sistema agroalimentare, è un elemento di contenimento degli sprechi, come dimostra anche un rapido esame del passato. Nei tempi passati gli sprechi non esistevano o erano ridotti al minimo attraverso una saggia amministrazione di tutte le risorse e a un completo riciclo e riutilizzo di ogni eccedenza o residuo di produzione o di uso, agevolato, se non reso possibile, dalla diversità e limitate quantità di ogni singolo elemento.

In una produzione agroalimentare basata su un limitato numero di prodotti, presenti in elevatissime quantità, sempre più ampi sono gli sprechi e al tempo stesso diviene difficoltoso se non impossibile un riutilizzo alimentare

umano dei sottoprodotti che al più possono attraverso l'industria essere destinati ad altri usi non alimentari.

IO. INDUSTRIA ALIMENTARE, GRANDE DISTRIBUZIONE
E RISTORAZIONE ORGANIZZATA E DIVERSITÀ ALIMENTARE

Inizialmente, il passaggio dalla produzione manuale casalinga e artigianale a quella industriale avviene con una grande se non assoluta uniformità del prodotto, e spesso si cita il detto attribuito a Henry Ford secondo il quale il suo Modello T avrebbe potuto essere di qualsiasi colore, ma non diverso dal nero! Oggi invece l'industria, anche quella alimentare, si giova della diversificazione dei prodotti e sfrutta un diversamente rapido cambiamento, sostituzione, ma soprattutto affiancamento di nuovi prodotti a quelli che hanno raggiunto un certo grado di tradizionalità. In modo analogo la grande distribuzione e la ristorazione organizzata sono continuamente di fronte alla necessità di stabilire e mantenere un efficace rapporto tra il prodotto consueto se non tradizionale e quello innovativo.

Da un punto di vista alimentare il non semplice e comunque sempre dinamico rapporto tra il noto e l'ignoto, il consueto e l'innovativo trova riferimento nella stessa natura biologica umana che da una parte è tradizionalista anche per la sicurezza che dà quanto già conosciuto e sperimentato, e dall'altra è anche innovatrice e alla ricerca del nuovo, anche come occasione di sviluppo.

Su queste linee si sviluppa il ruolo che l'industria alimentare, la grande distribuzione e la ristorazione organizzata assumono nei riferimenti della diversità alimentare, che deve essere vista sotto due diverse prospettive, una biologica e l'altra psicologica.

Partendo dalla constatazione che non esiste alcun alimento completo per una corretta nutrizione umana e che la biodiversità alimentare è un fondamento indispensabile alla salute, anche attraverso i meccanismi della già segnalata intersupplementazione, la mondializzazione della alimentazione umana e soprattutto la diversa provenienza delle materie prime indubbiamente è un elemento favorevole. Allo stesso modo è da considerare la sempre più o meno complessa composizione degli alimenti industriali, nei quali si usa un numero di componenti che non è facile avere a livello familiare. Esempio è la condizione delle miscele di vegetali preparate dall'industria per i minestroni e che contengono una varietà di vegetali che difficilmente è possibile avere in una cucina familiare e soprattutto in ogni periodo dell'anno.

In modo analogo avviene per la diversità di preparazioni alimentari, nelle loro differenti caratteristiche sensoriali di forma, colore, aroma, sapore, con-

sistenza che si trasformano anche in mezzi di comunicazione e di diffusione di nuove culture alimentari, in questo offrendosi anche quali mezzi di comunicazione tra le disuguali culture alimentari, e non solo.

I 1. DIVERSITÀ DELLE ESPRESSIONI ALIMENTARI E FONDAMENTALISMI

Anche in alimentazione esiste il fenomeno del fondamentalismo, che genericamente si richiama a una pratica e interpretazione letterale e quasi dogmatica di regole e consuetudini che sono trasformati in *fondamenti* del modo di preparare e di utilizzare un alimento, rifiutando ogni modifica, variazione o interpretazione anche minimamente in contrasto con essi. Un cibo, un piatto ad esempio devono avere una determinata forma e un precisato uso e solo quelli, riportati quasi sempre a una tradizione familiare, locale, sociale o di altro tipo e non si ammettono diversità. Il fondamentalismo alimentare, infatti, non di rado si associa ad altri fondamentalismi: etnici, religiosi e anche laici.

Il fondamentalismo alimentare ha alcuni aspetti positivi, come quello di conservare biodiversità nutrizionali costruite e collaudate nel corso di lunghi tempi passati. Al tempo stesso, il fondamentalismo alimentare è un elemento di sicurezza psicologica che almeno in parte spiega il suo diffondersi nell'attuale società dove anche l'alimentazione e i suoi stili sempre più risentono delle condizioni di una "società liquida", nella quale la scomparsa di regole, anche alimentari, genera un vuoto culturale che sconcerta, se non impaurisce, e che permette d'interpretare anche la nascita e il diffondersi di antichi e nuovi fondamentalismi laici, come il vegetarianesimo, veganesimo, crudismo, ortoressia e altri.

I fondamentalismi alimentari hanno l'aspetto negativo d'ostacolare un aperto scambio culturale insito nell'alimentazione umana, e quindi un dialogo efficace. Non se ne deve dimenticare e sottovalutare l'esistenza e tanto meno l'importanza, trascurandoli e sottovalutandoli come un ostacolo al dialogo tra le culture alimentari, espressioni di un'importante identità personale e sociale.

I 2. STORIA DI LUNGA DURATA E ORIENTATA AL FUTURO NEL DIALOGO TRA LE CULTURE

Storia maestra della vita, si diceva con una certa enfasi, ma oggi la storia sembra essere caduta in una profonda crisi, in buona parte sostituita da microstorie e da una cronaca invadente.

Un rapido sguardo alla pubblicistica che sotto diversi aspetti riguarda l'alimentazione, dai libri alle riviste scientifiche, divulgative o di semplice informazione, permette di costatare che in sostanza e nella massima parte è costituita da una cronaca superficiale e in una parte molto minore di microstorie che riguardano spesso un passato più o meno lontano, paesi lontani, usanze o cibi diversi, spesso solo curiosità. Anche i pochi specialisti di storia dell'alimentazione quasi sempre si dedicano a microstorie che, pur ampiamente e spesso puntigliosamente documentate, illustrano un singolo fatto o evento, mentre è quasi completamente assente una *storia orientata al futuro, in una prospettiva di lunga durata*, come invece era predominante in un non molto lontano passato e che oggi riguarda gran parte della storiografia, tanto da sollevare un grido d'allarme da parte di due ricercatori di Harvard e della Brown University.

Le relazioni e il ruolo che la storia ha con il futuro stanno nello sviluppo di un quadro di contesto e di lunga durata, nel quale i dati d'archivio, gli eventi e le fonti di ogni genere possono essere interpretati, è questa la tesi sostenuta dal recente documento *The History Manifesto* (2014) di Jo Guldi e David Armitage.

Diverse e complesse sono le condizioni dell'odierno abbandono di una storia di lunga durata, che permette di ripensare al passato nella nozione che "ogni generazione deve riscrivere la propria storia passata". Nell'odierna folla di cronache minute e di microstorie, senza una prospettiva sociale e prive di una forte funzione sociale, e con l'abbandono dei grandi temi, anche in alimentazione vediamo sorgere e diffondersi idee generiche, incoerenti e spesso insensate, e nuove mitologie che ostacolano, se non rendono spesso impossibile, ogni dialogo tra le diverse culture, anche alimentari.

Un altro risultato dell'eclissi di una storia di lunga durata orientata al futuro è che le decisioni pubbliche sono sempre più frequentemente prese al di fuori di una corretta lettura e razionale interpretazione dei dati, anche sotto il profilo storico, e sono invece guidate da spinte emotive se non viscerali che operano sotto l'impulso di eventi occasionali.

Nel presente periodo di globalizzazione dei mercati e al tempo stesso di espansione delle disuguaglianze che creano una crisi di *governance* globale, senza abbandonare le microstorie e partendo anzi da queste nella loro molteplicità, se si vuole correttamente affrontare il dialogo tra le diverse culture alimentari dobbiamo riconoscere la necessità di una storia di lunga durata recuperando una tradizione storica europea orientata al futuro, di *longue durée* come quella a suo tempo proposta da Fernand Braudel.

Questo compito richiede l'impegno di studiosi capaci di guardare al passa-

to con occhi nuovi, che possono spiegare le cose da dove e come accadevano, esaminando con precisione i dati e gli eventi anche alla luce del presente, in un più ampio quadro dei grandi avvenimenti di lunga durata, al fine di servire la società nel formare un pensiero responsabile sul nesso tra passato, presente e futuro, con un metodo che possa essere anche quasi una ricetta per un cambiamento della ricerca storica e per una previsione del futuro. Una ricerca che un tempo fu delle Accademie storiche e che deve ritornare a esserlo per le nuove Accademie d'oggi.

I 3. IL DIALOGO ALIMENTARE STRUMENTO DI COMUNICAZIONE INTERCULTURALE, STRUMENTO D'INTEGRAZIONE, ARMONIZZAZIONE, CRESCITA E COSTRUZIONE IDENTITARIA

Mangiare, come parlare, è comunicare. Sia mangiando insieme con altri, ma anche soli. Il cibo, in tutti i suoi aspetti, è parte di un linguaggio che, forse per altri aspetti come la musica, dice molte cose che le parole non possono o non riescono a dire. Il linguaggio del cibo ha componenti e caratteri preumani, perché condizionato da strutture sensitive ereditate dalle specie che ci hanno preceduto, ma ha anche forme individuali che partono da quando il feto, attraverso il liquido amniotico, impara a conoscere alcuni aromi alimentari e ne rimane contrassegnato, forse a vita, e che si ampliano nell'alimentazione familiare e della società, piccola o grande, in cui si vive.

Il cibo è alla base di una comunicazione che supera i confini individuali, sociali e anche di specie perché è anche attraverso il cibo che la nostra specie ha domato gli animali, poiché nutrire è domesticare.

Il sempre più grave rischio che oggi coinvolge il dialogo alimentare è il cambiamento di paradigma che coinvolge il linguaggio stesso e la sua comprensibilità sociale. Nel passato il linguaggio dell'alimento e del cibo era sensitivo e di memoria individuale e di stretto gruppo sociale e valeva il principio del "pane di casa", "piatto del paese" e via dicendo, in condizioni nelle quali era sempre presente e ben evidente, a livello di partecipazione individuale, una diversità biologica e culturale. A questo linguaggio oggi si è sostituito un linguaggio d'immagini (marca, marchio, confezione ecc.) e di dati di tipo scientifico sconosciuti nel loro reale significato alla maggioranza della popolazione e poco conosciuti nei loro riflessi applicativi. Parole di una lingua che non vive o che al massimo suscita emozioni a volte positive e altre negative, come le dilaganti paure alimentari che non possono essere prevenute o controllate da un numero inserito in una (quasi illeggibile) etichetta.

Il dialogo alimentare, sul quale nel passato si sono costruite e sviluppate le culture umane, non può essere ridotto a una tecnologia comunicativa a senso unico dal produttore al consumatore, con l'uso di strumenti grammaticali di difficile se non impossibile comprensione ai più che non vivono in un'area culturale di tipo scientifico, ma deve ritornare a essere uno strumento di comunicazione interculturale, d'integrazione sociale, di armonizzazione tra le nuove classi sociali, di crescita e costruzione identitaria

I.4. DIVERSITÀ E DIALOGO ALIMENTARE: RUOLO DELLE ISTITUZIONI PUBBLICHE NAZIONALI E SOVRANAZIONALI, DEI MEZZI DI COMUNICAZIONE, ACCADEMIE, ASSOCIAZIONE DEI CONSUMATORI E DI VOLONTARIATO

La diversità, anche alimentare e nutrizionale, in tutti i suoi aspetti, da ostacolo o impedimento va riportata al suo vero e fondamentale ruolo di elemento indispensabile allo sviluppo e al progresso. Per gli aspetti biologici non si deve dimenticare l'insegnamento del ruolo della diversità nella evoluzione darwiniana e per quelli culturali il pensiero dell'antropologia culturale e i limiti messi in luce nei "modelli di cultura".

Non facile è il rapporto tra le diversità che in ogni loro aspetto interessano l'alimentazione, in parte brevemente indicate e schematizzate, ma il dialogo pare essere se non l'unica, almeno la principale strada di superamento delle difficoltà, anche per la costruzione di nuovi paradigmi.

Nell'attuale quadro sociale e culturale dove vi è un rapido e ancora incerto cambiamento dei paradigmi di riferimento, quello del dialogo alimentare sta assumendo un ruolo di primo piano che coinvolge non solo l'identità individuale e sociale, ma anche il benessere e l'economia, e che per questi motivi deve essere oggetto di considerazione e riflessione delle istituzioni pubbliche nazionali e sovranazionali, dei mezzi di comunicazione, delle accademie, di associazioni dei consumatori e di volontariato, ognuna nelle sue specifiche prerogative.

RIASSUNTO

Centralità del dialogo alimentare e di una ricerca accademica nella moderna *Questione Alimentare*.

Diversità e omologazione alimentare nella nutrizione del mondo.

Molteplicità alimentare, vincoli, costi e restrizioni.

Omologazione alimentare, aspetti positivi.

Diversità e multiculturalità alimentare fondamento identitario e di qualità della vita.

Diversità alimentare, equilibri nutrizionali e livelli di salute.

Diversità alimentare via e mezzo di sviluppo sociale ed economico.

Diversità alimentare elemento di crescita culturale.

Diversità alimentare e sostenibilità ambientale.

Diversità alimentare e contenimento degli sprechi.

Industria alimentare, grande distribuzione e ristorazione organizzata e diversità alimentare.

Diversità delle espressioni alimentari e fondamentalismi.

Storia di lunga durata e orientata al futuro nel dialogo tra le culture.

Il dialogo alimentare strumento di comunicazione interculturale, strumento d'integrazione, armonizzazione, crescita e costruzione identitaria.

Diversità e dialogo alimentare: ruolo delle istituzioni pubbliche nazionali e sovranazionali, dei mezzi di comunicazione, Accademie, associazione dei consumatori e di volontariato.

ABSTRACT

Feeding the world in diversity. Food centrality of dialogue and academic research in modern Food Issues.

Diversity and approval of food in the nutrition world.

Multiplicity food, constraints, costs and restrictions.

Food approval, positive aspects.

Diversity and multiculturalism food foundation of identity and quality of life.

Food diversity, balance nutrition and health levels.

Food diversity by means of social and economic development.

Food diversity cultural growth.

Food diversity and environmental sustainability.

Food diversity and containment of waste.

Food industry, supermarkets and organized catering and food diversity.

Diversity of expressions food and fundamentalism.

History of long-term, future-oriented dialogue between cultures.

Dialogue food intercultural communication tool, tool integration, harmonization, growth and identity construction.

Food diversity and dialogue: the role of national and international public institutions, the media, academies, consumer association and voluntary.