

“Mangiamo male!”: la relazione con il cibo vista dalla filosofia

La filosofia ci guarda nel piatto e il verdetto non è dei migliori. “Mangiamo male perché non sappiamo che cosa vuol dire bene e male nella nostra relazione con il cibo”, scrive infatti il professore Adriano Fabris dell’Università di Pisa nel suo ultimo libro – in realtà un pamphlet, come lui stesso lo definisce – intitolato “Etica del mangiare. Cibo e relazione”.

«In questo periodo di cenoni e di celebrazioni gastronomiche varie, in cui finiamo per mangiare anche solo per ottemperare a una tradizione, l’esigenza di mangiare in maniera etica si ripropone con ancora più urgenza – spiega Fabris - Mangiare eticamente significa mangiare in maniera equilibrata, rispettosa

degli altri (di coloro che magari non possono permettersi cenoni), di sé (del proprio benessere e della propria salute), di tutto l’ambiente». L’idea da cui parte Fabris è che l’atto del mangiare è un modo problematico (e anche distruttivo e violento) di relazionarci con gli altri esseri viventi, con gli esseri umani e con il mondo in generale. Il libro inizia con un capitolo più esplicitamente polemico che mostra quanto le questioni relative al mangiare siano oggi spesso mal impostate perché la relazione alimentare è univocamente appiattita su chi mangia o su chi/cosa è mangiato. La seconda parte del volume, approfondisce gli aspetti di sacralità legati al cibo, a partire dalle religioni che hanno regolamentato

come e cosa mangiare, anche allo scopo di mediare fra la necessità di uccidere per nutrirsi e il problema di limitare l’impatto di queste uccisioni.

La terza parte infine, infine, sviluppa una vera e propria etica del mangiare, a partire dall’idea che mangiare è un atto che trasforma sia gli altri che se stessi. «Mangiare eticamente – conclude Fabris – significa non dimenticare mai che mangiare è un atto relazionale: un atto, cioè, che ci mette in relazione con gli altri, donne e uomini, con molti esseri viventi, con l’ambiente in generale. Per questo dobbiamo riflettere su ciò che mangiamo e su come mangiamo. Magari per iniziare il nuovo anno in maniera davvero nuova».



IL DATO

Parola d'ordine: praticità per studenti e lavoratori

Il primo fattore che guida la scelta del luogo dove trascorrere la pausa pranzo è la praticità: studenti (22%) e lavoratori (16%) sono concordi nel riconoscere nella vicinanza al luogo di studio/ lavoro l'elemento cardine. Tra gli altri fattori presi in considerazione vi sono il tempo a disposizione e gusto/bontà dei piatti proposti; a dispetto di quanto si possa immaginare, la convenienza – intesa come la possibilità di fruire di formule vantaggiose, ad esempio il menù a prezzo fisso - non rappresenta il criterio guida prioritario - interessando principalmente più gli studenti (12%) che i lavoratori (8%) - ma solo un fattore complementare. Gli stili alimentari adottati nel pranzo fuori casa sono più orientati a salutismo e benessere con scelte che ricadono su portate light/basso contenuto di grassi, ingredienti bio, ma anche proposte ipocaloriche e iperproteiche. Negli ultimi 6 mesi, per il pranzo fuori casa, il 32% degli studenti ha consumato portate con ingredienti bio/ naturali, il 31% ha optato per piatti a basso contenuto di grassi, mentre il 23% ha preferito menù iperproteici. Anche i lavoratori prediligono pasti leggeri (38%), naturali/bio (34%), con poche calorie (23%).

