



philosophica

[251]

philosophica

serie rossa

diretta da Adriano Fabris

comitato scientifico

Bernhard Casper, Claudio Ciancio,
Francesco Paolo Ciglia, Donatella Di Cesare, Félix Duque,
Piergiorgio Grassi, Enrica Lisciani-Petrini,
Flavia Monceri, Carlo Montaleone, Ken Seeskin,
Guglielmo Tamburrini

*Tutti i testi della collana
sono sottoposti a peer review*

Flavia Monceri

Mangio, quindi sono?

Cibo, potere, interculturalità

anteprima
visualizza la scheda del libro su www.edizioniets.com



Edizioni ETS



www.edizioniets.com

*Questo volume è stato pubblicato nell'ambito del Progetto dal titolo
"Migranti e comunità inclusive:
diritti, pratiche di cittadinanza e prevenzione dei rischi"
CUP H33B17000010001, co-finanziato dal FISR
Delibera CIPE n. 78 del 7 agosto 2017 e dall'Università degli Studi del Molise.*

© Copyright 2021

Edizioni ETS

Palazzo Roncioni - Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa

info@edizioniets.com

www.edizioniets.com

Distribuzione

Messaggerie Libri SPA

Sede legale: via G. Verdi 8 - 20090 Assago (MI)

Promozione

PDE PROMOZIONE SRL

via Zago 2/2 - 40128 Bologna

ISBN 978-884675988-7

ISSN 2420-9198

INTRODUZIONE

IL CIBO COME ISTITUZIONE SOCIALE

Il punto di partenza di questo libro è costituito dalla constatazione che l'individuo umano, pur potendo mangiare e bere tutto ciò che non l'uccide, nella stragrande maggioranza dei casi non lo fa, una constatazione che fa scaturire immediatamente la domanda relativa al perché ciò non avvenga se non in un numero molto limitato di casi. Infatti, come ricorda Marvin Harris in apertura del suo noto *Buono da mangiare*, «possiamo mangiare e digerire di tutto [...] al pari degli altri onnivori, però, non mangiamo precisamente di tutto»¹. Anzi, e al contrario, proprio nel caso del mangiare e del bere la selezione di ciò che può essere mangiato e bevuto (il “cibo” come “nutrimento”) è estremamente limitata rispetto alle possibilità offerte dall'ambiente, nel senso che «in rapporto alla totalità delle sostanze potenzialmente commestibili presenti sulla faccia della terra, la dieta della maggior parte dei gruppi umani appare piuttosto ristretta»². A mio avviso, tuttavia, la risposta a quella domanda pare piuttosto semplice: non lo fa perché il vincolo costituito dalla (almeno potenziale) *pericolosità*, nonostante la sua centralità che certamente può trasformare la scelta di cosa mangiare e bere in un “dilemma”³, è soltanto uno tra quelli di fronte ai quali si trova ogni individuo umano quando sceglie cosa mangiare e bere. La questione, allora, si fa più interessante perché spinge a chiedersi almeno: a) quali sono questi vincoli altri; b) come emergono e come operano; c) chi li pone; e d) perché l'individuo li segue anche se e quando potrebbe non farlo.

È tale insieme di questioni che cerco prima di tutto di sollevare, di *portare allo scoperto*, in questo libro a partire dall'affermazione che il cibo è un “istituzione sociale”, proprio al pari del linguaggio, della

¹ M. HARRIS, *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, trad. it. di P. Arlorio, Einaudi, Torino 1992, p. 3.

² *Ibidem*.

³ Sul tema si veda il noto lavoro di M. POLLAN, *Il dilemma dell'onnivoro*, trad. it. di L. Civalleri, Adelphi, Milano 2013.

religione, dello stato, della sessualità e del corpo, per citarne solo alcune. Certo, a prima vista quest'affermazione potrebbe sembrare azzardata perché in fondo “mangiare e bere” sono atti incontrovertibilmente individuali anche quando compiuti “insieme” ad altri. Ma proprio qui sta il punto. Mangiare e bere sono atti individuali che da un lato sono una necessità – si mangia e si beve per sopravvivere in quanto corpo concreto e singolo – e dall'altro sono anche un piacere o dispiacere (a seconda di cosa si mangia e si beve) esperiti “da solo”, cioè senza poterli davvero condividere con altri se non *comunicando* loro le sensazioni, ossia codificandole nei vari linguaggi verbali e non verbali. Ora, questo incontestabile fatto è un *problema*, o perlomeno *lo può diventare*, perché ripropone continuamente – sperabilmente almeno una volta al giorno, se non due, tre o più nelle società dell'opulenza – la questione del rapporto fra l'individuo e il gruppo, la comunità, l'ambiente o il contesto nel quale si trova inserito – e nel quale mangia e beve.

Per far sì che tale rapporto sia il meno conflittuale possibile, il mangiare e il bere diventano interazioni da sottoporre a un'operazione di “ordinamento”, stabilendo regole, accompagnate da sanzioni di vario tipo, che presiedono alla selezione tanto di ciò che può essere mangiato e bevuto, quanto dei modi nei quali si deve mangiare e bere a seconda del proprio posizionamento nel gruppo. Così, il cibo diviene più di quel che è – uno strumento per sopravvivere scelto dall'individuo sulla base delle proprie preferenze e desideri – e si trasforma in un'istituzione sociale a tutti gli effetti, che comporta una selezione e limitazione delle scelte possibili che mutano immediatamente in vincoli, soprattutto per coloro che avrebbero scelto diversamente. Ma se le cose stanno così, allora il cibo ha una dimensione intrinsecamente politica che ha a che fare sempre con il potere e con l'esercizio del potere. E in effetti la prospettiva che adotto in questo libro è quella di un filosofo politico, che nel considerare le questioni poste qualche riga più sopra pone un'attenzione specifica al potere e al suo esercizio in tutti gli ambiti della vita quotidiana, incluso quello del “cibarsi”.

Per questo motivo, e pur dovendo ritornare con maggiore ampiezza su alcuni punti, preferisco fin da subito chiarire che cosa questo libro non vuol essere e non vuol fare. Esso, infatti, non intende essere una presentazione e ricostruzione a carattere storico dell'evoluzione delle forme del mangiare e del bere⁴, pur riconoscendone il valore e anzi sostenendo

⁴ La letteratura sulla storia del cibo è sterminata. Per questo motivo, mi limito

che il cibo e le pratiche del mangiare e del bere non hanno una natura essenziale, ma mutano anche profondamente con il passare del tempo e naturalmente a seconda dei luoghi – da cui il legame del cibo con la “cultura”⁵. Non è nemmeno un lavoro dedicato alle questioni etiche che pure immediatamente solleva una riflessione sul cibo, e che attualmente sembrano rivestire un’importanza centrale nell’ambito della letteratura internazionale⁶, perché la sua idea di fondo è che ogni forma di controllo, anche quello guidato dalle migliori intenzioni, consiste sempre in un esercizio del potere da parte di qualcuno a scapito di qualcun altro, anche quando venga giustificato *per il suo bene*. Infine, non è nemmeno un lavoro interessato alle questioni estetiche, in particolare a definire cosa sia il gusto e quali ne siano le dimensioni e le intersezioni con altri ambiti⁷, anche in questo caso semplicemente perché non ritengo che si possa elaborare una teoria generale del gusto, sempre irriducibilmente individuale, senza contemporaneamente costruire gerarchie che escludono coloro che non possono o non vogliono rispettarle.

Nel resto di questa introduzione cercherò quindi soltanto di chiarire meglio in che senso si può dire che il cibo è un’istituzione sociale per poi esplicitare in modo generale e riassuntivo i temi che mi sembrano più interessanti. Il mio scopo, tuttavia, non è presentare un’analisi della situazione, o dello stato dell’arte, neppure per quanto riguarda la

qui a indicare soltanto un paio di lavori che possono essere interessanti per il lettore italiano: M. MONTANARI, *La fame e l’abbondanza. Storia dell’alimentazione in Europa*, dodicesima ed., Laterza, Roma-Bari 2006; F. PARASECOLI, *Al dente. Storia del cibo in Italia*, LEG Edizioni, Gorizia 2015; e l’opera di riferimento generale K.F. KIPLE, K.C. ORNELAS (eds.), *The Cambridge World History of Food*, 2 voll., Cambridge University Press, Cambridge et al. 2000.

⁵ Cfr. M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, quarta ed., Laterza, Roma-Bari 2010; e più in generale C. COUNIHAN, P. VAN ESTERIK (eds.), *Food and Culture: A Reader*, 3. edn, Routledge, New York-London 2013.

⁶ Anche la letteratura sul rapporto fra cibo ed etica è piuttosto numerosa. Si vedano in italiano A. FABRIS, *Etica del mangiare. Cibo e relazione*, Ets, Pisa 2019; e in inglese M. KORTHALS, *Before Dinner: Philosophy and Ethics of Food*, trans. by F. Kooymans, Springer, Dordrecht 2004 e le opere di riferimento generale M. RAWLINSON, C. WARD (eds.), *The Routledge Handbook of Food Ethics*, Routledge, Oxford-New York 2016; A. BARNHILL, M. BUDOLFSON, T. DOGGETT (eds.), *The Oxford Handbook of Food Ethics*, Oxford University Press, Oxford-New York 2018.

⁷ Si vedano, a titolo introduttivo, C. KORSMEYER, *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*, Cornell University Press, Ithaca-London 2002; L. VERCELLONI, *The Invention of Taste: A Cultural Account of Desire, Delight and Disgust in Fashion, Food and Art*, trans. by K. Singleton, Bloomsbury, London et al. 2016.

“filosofia del cibo”⁸, quanto piuttosto affrontare il tema del cibo con un approccio epistemologico adeguato al *nostro* presente, vale a dire con un approccio che prenda finalmente sul serio l’interculturalità – ma in prospettiva, e ancor meglio, la *transculturalità*, intesa nel senso di un “andare oltre” la stessa categoria di cultura⁹. Da questo punto di vista, i capitoli che seguono trattano di alcuni problemi e dimensioni scelti proprio sulla base della loro capacità di (di)mostrare che tale atteggiamento ancora non è riuscito a diventare dominante, scalzando una tradizione tesa alla ricerca della verità universale – anche sul cibo – che si è imposta storicamente e che pare ormai invincibile, anche se ha dalla sua parte soltanto alcuni secoli di storia. Tale tradizione, a mio avviso, può essere ricondotta alla categoria di “modernità” occidentale – più volte messa in discussione a partire dalla fine dell’Ottocento anche nel cosiddetto Occidente, e da ultimo attraverso la categoria di “colonialità del potere” e dall’emergere del pensiero decoloniale¹⁰. Di conseguenza, intendo qui sostenere che anche la particolare configurazione attuale del “discorso” sul cibo, sul mangiare e sul bere e su tutti i concetti connessi (alimentazione e nutrizione, cucina, dieta, sostenibilità, sicurezza e sovranità alimentari, ecc.) affonda le sue radici nella cosiddetta modernità occidentale¹¹.

⁸ Sulla “filosofia del cibo”, ma anche sui problemi che incontra la sua accettazione da parte della “comunità scientifica” dei filosofi, si vedano E. TELFER, *Food for Thought: Philosophy and Food*, Routledge, London-New York 1996; L. HELDKKE, *The Unexamined Meal is Not Worth Eating*, in «Food, Culture & Society», 9:2 (2006), pp. 201-219; D.M. KAPLAN (ed.), *The Philosophy of Food*, University of California Press, Berkeley-Los Angeles-London 2012.

⁹ Su questo tema mi permetto di rinviare al mio recente *Beyond universality: rethinking transculturality and the transcultural self*, in «Journal of Multicultural Discourses», 14:1 (2019), pp. 78-91.

¹⁰ Sulla nozione di “colonialità del potere” si vedano A. QUIJANO, *Coloniality of Power, Eurocentrism and Latin America*, in «Nepantla: Views from the South», 1 [3] (2000), pp. 533-580; *Colonialità del potere ed eurocentrismo in America latina*, trad. it. di C. Ciccioni, in G. ASCIONE (a cura di), *America latina e modernità. L’opzione decoloniale: saggi scelti*, Arcoiris, Salerno 2014, pp. 73-96. Sull’emergere, lo sviluppo e le caratteristiche della “svolta decoloniale” e del pensiero decoloniale si vedano N. MALDONADO-TORRES, *Thinking through the Decolonial Turn: Post-continental Interventions in Theory, Philosophy, and Critique – An Introduction*, in «Transmodernity», 1 (2) (2011), pp. 1-15; *Decoloniality at Large: Towards a Trans-Americas and Global Transmodern Paradigm (Introduction to Second Special Issue of “Thinking through the Decolonial Turn”)*, in «Transmodernity», 1 (3) (2012), pp. 1-10.

¹¹ Per tale motivo, il mio successivo discorso non prenderà neppure in considerazione ambiti attualmente tanto importanti quali l’alimentazione e la nutrizione. Le considero, infatti, costruite sulla base di modelli giustificativi e discorsi emersi dalla co-

Proprio perciò non si tratta di un libro nel quale vengono descritte e analizzate tutte o anche solo la maggior parte delle teorie sul cibo che abbiamo attualmente a disposizione (in Occidente), ma nel quale vengono presentati e discussi criticamente, attraverso il riferimento a un numero minimo di lavori selezionati, soprattutto i problemi che quell'insieme di teorie continua a non essere in grado di risolvere se s'intende davvero ripensare anche il cibo all'interno di un contesto che siamo soliti ormai definire come globale e multiculturale, con il risultato di (almeno cominciare a) percepirne la complessità. Infatti, cercherò di argomentare a favore di un approccio teorico a quel "discorso" che adotti un *atteggiamento* realmente interculturale, nella convinzione che soltanto un tale approccio, se fondato su quell'atteggiamento, potrebbe dimostrarsi almeno parzialmente efficace sul piano della pratica e delle pratiche nel nostro presente.

Di tale *atteggiamento* cercherò di tratteggiare nell'ultimo capitolo del libro le linee principali, sempre provvisorie e mutevoli, nella convinzione che esso, una volta acquisito, possa favorire l'incontro fra individui provenienti da contesti locali comunicativi¹² chiaramente diversi, e dunque potenzialmente in grado di scatenare conflitti più o meno aperti. Inoltre, esso potrebbe permettere a ogni singolo individuo – *a ciascuno di noi* – di scegliere con maggiore libertà quel che vuole mangiare e bere oltrepassando i vincoli posti dal gruppo cui appartiene, *anche* ricorrendo a tutte quelle mescolanze, ibridazioni, fusioni e operazioni sincretistiche che ancora, purtroppo, stentano a essere considerate legittime se non quando siano approvate da un gruppo, da una collettività o da una "comunità" di individui che si arrogano il diritto di farlo.

Prima di continuare, allora, riprendiamo il punto di partenza: il cibo è un'"istituzione sociale" al pari di tutti i concetti a esso connessi,

sidetta "modernità occidentale" – e da uno dei suoi più rilevanti e a mio avviso problematici prodotti, la "scienza moderna" – che poco m'interessano se non per l'utilità delle loro risultanti "tecniche" o "pratiche" da mettere a disposizione dell'individuo concreto. Peraltro, è soltanto a quest'ultimo che spetta l'ultima parola sull'accettarle o sul rifiutarle come ausili nel caso di problemi di funzionamento che mettono a rischio la sopravvivenza, oppure come possibili strumenti da integrare, se scelti, nel proprio stile di vita.

¹² Con l'espressione "contesto locale comunicativo" sostituisco il termine "cultura", per me non convincente e da superare per motivi che ho spiegato ormai una quindicina d'anni fa in *Interculturalità e comunicazione. Una prospettiva filosofica*, Edizioni Lavoro, Roma 2006, cap. 2, cui mi permetto di rinviare. Più di recente, ho messo nuovamente in discussione il concetto di "cultura" in quanto a sua volta "culturalmente condizionato" in *Beyond universality*, cit.

quali alimentazione, cucina, dieta ecc. In quanto tale, esso è il risultato o prodotto di un processo di negoziazione intersoggettiva che dà luogo a una particolare forma considerata vera, buona e giusta *per tutti e per ciascuno*, e perciò l'unica legittima anche per coloro che non l'avrebbero scelta. Proprio per questo motivo, il cibo come istituzione sociale ha direttamente e immediatamente a che fare con il potere, e in particolare con l'esercizio del potere di escludere e d'includere che, in questo come in tutti gli altri casi, si orienta sulla base della disponibilità individuale a conformarsi al modello individuato come "normale". In definitiva, il cibo è un'istituzione sociale perché serve a regolare le pratiche del mangiare e del bere stabilendo la loro forma e il loro contenuto come obbligatori, *come norme o prescrizioni* da seguire per continuare a essere riconosciuti come parte del gruppo, assicurandosi i relativi benefici.

Questa mia posizione è riconducibile a un atteggiamento epistemologico di tipo prospettivista e costruttivista radicale¹³, per il quale tutte le istituzioni sociali sono null'altro che il risultato emergente delle interazioni fra (ri)costruzioni dell'ambiente operate dai singoli individui, i quali si trovano costretti a rinegoziarle continuamente quando s'incontrano con altri per minimizzare le conseguenze indesiderate della

¹³ Pur non essendo questo il luogo per soffermarsi più in dettaglio su tali due posizioni, mi pare almeno opportuno sottolineare che il prospettivismo cui mi richiamo è quello proposto da Friedrich Nietzsche, benché senza formularlo in maniera sistematica, per il quale il processo conoscitivo individuale muove da un "angolo visuale" sempre limitato e per di più determinato anche dal contesto entro il quale l'individuo che conosce si trova situato. La cosiddetta conoscenza, infatti, emerge come risultato puntuale, parziale e provvisorio, di un'interazione fra l'individuo umano, che vi accede con le sue limitate strutture e con la sua limitata prospettiva, e altri individui (umani e non umani). La conoscenza, dunque, è sempre limitata (e fallibile) perché riesce a "fermare" soltanto ciò che nel determinato momento in cui si attua un'interazione con l'ambiente, che non contiene oggetti ma solo soggetti (umani e non-umani), si riesce a cogliere dal proprio angolo visuale, anche se sperabilmente la prospettiva, pur rimanendo insuperabilmente limitata e fallibile, può ampliarsi *in virtù dell'interazione* (per indicare soltanto due passi dell'opera nietzscheana, si vedano almeno F. NIETZSCHE, *La gaia scienza* (1882), trad. it. di F. Masini, Adelphi, Milano 1989, p. 253; e *Genealogia della morale. Uno scritto polemico* (1887), trad. it. di F. Masini, Adelphi, Milano 2008, p. 113; mentre per la mia ricostruzione e interpretazione si veda almeno *La verità come problema: su alcune interpretazioni del prospettivismo nietzscheano*, in «Archivio di storia della cultura», 11 (1998), pp. 171-193). Sul costruttivismo radicale, che ricomprende un ampio ventaglio di posizioni, rinvio invece principalmente alle posizioni a me più affini, ossia quelle di H. v. FOERSTER, *Sistemi che osservano*, a cura di M. Ceruti e U. Telfner, Astrolabio, Roma 1987; ed E. v. GLASERSFELD, *Radical Constructivism: A Way of Knowing and Learning*, Routledge-Falmer, London-New York 1995; e per la mia personale visione almeno a *Pensiero e presente. Sei concetti della filosofia*, Edizioni ETS, Pisa 2007.

diversità e delle differenze (cioè i conflitti). Tuttavia, questa posizione è presente anche in una forma meno radicale di costruttivismo, ossia il costruttivismo sociale, una delle cui origini più rilevanti può essere rintracciata nel celebre libro di Peter L. Berger e Thomas Luckmann *La realtà come costruzione sociale* (1966)¹⁴. In questo lavoro, i due autori inseriscono alcune pagine molto importanti ai fini del discorso sul cibo come qui intendo trattarlo. Infatti, parlando del rapporto fra l'“organismo individuale” e la “società”, essi sottolineano che benché la sessualità e l'alimentazione siano due aspetti a carattere istintuale, che derivano in definitiva dalla particolare configurazione di specie, dalla biologia e fisiologia degli individui appartenenti alla specie umana, anche su di esse si esercita il “controllo” della società.

Per di più, ed è questa la notazione centrale, gli «impulsi biologici» su cui si fondano le due «funzioni» della sessualità e dell'alimentazione «sono estremamente malleabili nell'animale umano», nel senso che se è vero che tutti cercano di soddisfarli e che ciò è una necessità biologica, per così dire, il punto è che la configurazione biologica dell'individuo umano «non gli dice *dove* cercare l'appagamento sessuale e *che cosa* mangiare», tanto che «abbandonato a se stesso, l'uomo potrebbe unirsi sessualmente pressochè [*sic*] a qualsiasi cosa o persona ed è perfettamente capace di mangiare cose che lo uccidono»¹⁵. Dunque, uno dei primi scopi ai quali serve la costruzione del particolare tipo di “ordine” definito “società” è proprio quello di non lasciare l'individuo da solo, proteggendolo da se stesso, si potrebbe dire, con il trasmettergli informazioni già elaborate in precedenza su cosa può essere mangiato e bevuto e cosa no, per evitare di rimanerne ucciso.

E certamente, questo limite posto alla libera scelta individuale può essere accettato di buon grado, proprio perché rende maggiormente efficiente l'attività del mangiare e del bere senza dover ogni volta rischiare di non sopravvivere, avendo maggiori informazioni a disposizione per superare a proprio favore quel “dilemma” che ho in precedenza menzionato. Tuttavia, a questo aspetto positivo delle regole imposte dall'ordine sociale, attraverso le quali l'individuo viene “educato” a incanalare i propri istinti primari verso oggetti non pericolosi per la sua sopravvivenza – una forma di educazione, peraltro, non tipica della sola specie umana – si aggiunge immediatamente l'aspetto negativo per il quale tale

¹⁴ P.L. BERGER, T. LUCKMANN, *La realtà come costruzione sociale*, trad. it. di M. Sofri Innocenti e A. Sofri Peretti, Il Mulino, Bologna 1969.

¹⁵ *Ivi*, p. 245.

educazione risulta capace di limitare e vincolare le scelte individuali al punto che «l'individuo la cui socializzazione è riuscita bene è incapace di funzionare sessualmente con un partner "sbagliato" e magari vomita se gli si offre un cibo "sbagliato"»¹⁶. Che, e quanto, ciò sia vero per le questioni relative al cibo, sia detto per inciso, è chiaro a tutti coloro che abbiano provato l'esperienza di trovarsi di fronte a "cibi" o "piatti" inusuali, il cui solo odore o vista provocano, *almeno la prima volta*, una nausea incontrollabile.

Tuttavia, lungi dall'essere "naturale", questa reazione è in realtà socialmente costruita, o se si preferisce "culturale", nel senso che non dipende dal fatto che ciò che "fa vomitare" sia in effetti immangiabile perché *pericoloso* (come dimostra il fatto che altri lo mangiano/bevono e non muoiono, anzi lo ritengono talmente buono da mangiare/bere da offrirte), quanto piuttosto dal fatto che le informazioni ricevute dal *proprio* gruppo sociale statuiscano che quella cosa è immangiabile o imbevibile *nonostante* ciò non sia vero. Ecco perché Berger e Luckmann possono concluderne, condivisibilmente, che «funzioni intrinsecamente biologiche come l'orgasmo e la digestione sono condizionate dalla struttura della società»¹⁷. Peraltro, da ciò emerge con chiarezza anche la liceità di affermare che il cibo sia un'istituzione sociale, se è vero che più in generale «l'incanalamento sociale dell'attività è l'essenza dell'istituzionalizzazione, che è il fondamento della costruzione sociale della realtà»¹⁸. Tale incanalamento, si può aggiungere, avviene per vie diverse, non ultima la connessione fra cibo e "sacralità". Non è dunque un caso che le varie religioni prevedano anche suggerimenti, quando non proprio precetti, relativi a ciò che si può mangiare e alle forme nelle quali si può farlo, contribuendo a ricordare, come sottolinea Adriano Fabris riferendosi alla tradizione biblica, che «la relazione alimentare non può essere estesa a ogni cosa» nel senso che «non solo non ogni cosa è commestibile, ma soprattutto non tutto ciò che è commestibile può essere mangiato»¹⁹.

Ora, però, il processo d'istituzionalizzazione del cibo è destinato a non compiersi mai senza scosse o "inceppamenti", perché trova sulla sua via almeno tre ostacoli principali e sostanzialmente ineliminabili. Prima di tutto, trova l'ostacolo dovuto al "tempo", nel senso che tale processo

¹⁶ *Ibidem.*

¹⁷ *Ibidem.*

¹⁸ *Ibidem.*

¹⁹ A. FABRIS, *Etica del mangiare*, cit., p. 41.

dev'essere di necessità riprodotto in ogni momento dato, vale a dire *per ogni nuovo individuo* che entra nel gruppo sociale e *prima non c'era* o perché “nasce” o perché arriva da “altrove”. In altri termini, la “socializzazione”, al pari dei processi di inculturazione e acculturazione, dev'essere attuata di continuo per evitare che i nuovi individui introducano perturbazioni tali da mettere a rischio la tenuta dell'istituzione già esistente. A ogni nuovo nato è necessario infatti trasmettere daccapo le informazioni sul “cibo” che non sono ancora in suo possesso e lo stesso vale per colui o colei che giunge da “altrove” portando informazioni divergenti.

In secondo luogo, come già dimostra il caso dell'arrivo di un nuovo individuo “da altrove”, il processo d'istituzionalizzazione del cibo trova un ostacolo nello “spazio”, perché le istituzioni si sviluppano in modo differente anche a seconda del contesto specifico nel quale sorgono per interazione e negoziazione fra gli individui in esso situati. L'inevitabile *località* dei vari contesti, in altri termini, fa sì che le relative istituzioni sociali assumano una configurazione differente e tipica soltanto di coloro che hanno a disposizione le informazioni trasmesse dalle generazioni precedenti e già presenti perché ne hanno fatto esperienza in una condizione di *prossimità*. Man mano invece che non si può più contare su tale prossimità, anche le relative informazioni diventano più labili e lacunose, facendo aumentare l'incidenza delle differenze e costringendo a rinegoziare in tutto o in parte l'istituzione interessata, aumentando il rischio di quegli stessi conflitti intersoggettivi per evitare i quali l'istituzione è sorta.

E infine, ma non da ultimo, se anche fosse possibile minimizzare i vincoli posti dal tempo e dallo spazio ai processi di istituzionalizzazione, resterebbe un terzo ostacolo che pare porre un problema irrisolvibile. Infatti, nessun gruppo sociale può mai dare per certo che i processi di socializzazione funzioneranno per tutti e per ciascuno, nel senso che non è mai possibile evitare completamente che in alcuni casi, vale a dire per alcuni individui, essi falliscano. Questa circostanza dipende dal fatto che l'individuo umano non è soltanto un *prodotto* del proprio contesto e del proprio gruppo umano di riferimento primario, ma anche un suo *produttore*, il che significa che re-interpreterà le informazioni ricevute sulle varie istituzioni in modi non prevedibili e non necessariamente “in linea” con le informazioni ricevute. Ora, se questo aspetto dev'essere valorizzato persino dalle stesse istituzioni, perché è il motore del cambiamento senza il quale l'ordine imploderebbe di fronte alla novità in-

trodotta dal “rumore”²⁰, dall’altro lato, tuttavia, ogni re-interpretazione individuale mette in pericolo la tenuta di quello stesso ordine.

Per tale motivo, posta di fronte a questi tre ostacoli e soprattutto al terzo, l’istituzione tenderà a irrigidirsi e a tentare di controllarne gli effetti indesiderati, esercitando il proprio potere *contro* le posizioni divergenti. Le strategie di contenimento e di controllo della diversità e delle differenze potranno essere le più diverse, dalla minimizzazione e denigrazione al tentativo di normalizzazione, dalla patologizzazione all’eliminazione, e così via. Ma in tutti questi casi si tratterà sempre di un esercizio del potere da parte di qualcuno legittimato a farlo – di solito sulla base di una presunta maggioranza numerica o di una maggiore “conoscenza” e “competenza” – su qualcun altro che non lo è – di solito sulla base della sua appartenenza a un gruppo minoritario e le cui “conoscenze” e “competenze” sono perciò trascurabili. Ciò significa che l’azione coercitiva dipenderà sempre dal fatto che si ha il potere per farlo con una fondata aspettativa di successo, e dunque lo si fa benché giustificando tale esercizio su base epistemologica – l’azione coercitiva è attuata *per correggere* il gruppo e lo stesso individuo “deviante”, sulla base di ciò che è “vero”, “verosimile” o “corretto” – oppure su base etica – l’azione coercitiva è attuata *per il bene* del gruppo e dello stesso individuo “deviante”, sulla base di ciò che è “buono” o “giusto” per tutti e per ciascuno.

Quanto detto in precedenza vale per tutte le istituzioni sociali, dunque anche per il cibo, e da ciò bisogna partire anche nel considerare la nostra situazione presente, nella quale il cibo è diventato un “tema” del discorso che può essere affrontato da una miriade di punti di vista, fra i quali anche quello che prende radicalmente sul serio la diversità e le differenze, nel segno di un concetto di “interculturalità” che, per come personalmente lo intendo, le considera come elementi costitutivi di qualsiasi interazione comunicativa. A partire da tali premesse, il primo compito di una filosofia interculturale in generale e di una filosofia interculturale del cibo in particolare, è proprio decostruire il cibo come istituzione sociale codificata per coglierne tutta la problematicità. Ciò comporta prima di tutto considerare il legame fra cibo e potere, ossia anche e soprattutto il legame fra un particolare modo di costruire l’istituzione cibo e le discriminazioni cui tale costruzione ha dato origine, e

²⁰ Sulle implicazioni positive del concetto di “rumore” si vedano almeno H. AT-LAN, *Tra il cristallo e il fumo. Saggio sull’organizzazione del vivente*, trad. it. di R. Coltellacci e R. Corona, Hopeful Monster, Firenze 1986; H. v. FOERSTER, *Sistemi che osservano*, cit.

continua a perpetuare, nei confronti degli individui umani (e anche non umani) per questioni di sesso, genere, sessualità, etnia/razza, religione, età, abilità, ecc.

Di conseguenza, tale de-costruzione vuol essere nelle mie intenzioni prima di tutto epistemologica, perché muove dall'idea, già più sopra enunciata, che il modo in cui attualmente intendiamo il cibo sia un portato di quella modernità occidentale uno dei cui caratteri distintivi è stato l'emergere di un particolare "approccio scientifico" che è riuscito a far valere i propri presupposti e le proprie metodologie come i soli in grado di garantire l'accesso alla "verità universale", sperando così, tra l'altro, di riuscire a osservare, descrivere, spiegare, prevedere e controllare una volta per tutte quei tre ostacoli che tutti i processi di istituzionalizzazione incontrano. Questo particolare approccio, pur certamente derivato da un corpus di conoscenze, saperi e approcci (anche religiosi) già precedentemente esistenti, è stato applicato in modo più rigoroso e sistematico fin dal cosiddetto Rinascimento occidentale anche al cibo e alla nutrizione, contribuendo non solo a consolidare concetti quali "dieta"²¹, ma anche a modificare il significato complessivo del cibo e a codificare la figura di un *soggetto* che è un «"buon" mangiatore»²².

Nonostante la rilevanza di questa storia la cui esistenza è spesso inconsapevole, convinti come siamo che il "nostro" concetto di cibo e il "nostro" modo di mangiare e bere siano in realtà fondati in "natura" e perciò "universali", mentre il meno che si può dire è che «se l'interesse umano per il cibo e la salute è una costante, esso ha anche una storia»²³, la sua ricostruzione non potrà essere oggetto di questo lavoro. Esso, infatti, è dedicato ad altro, in particolare ai problemi in cui incorre l'applicazione di un approccio scientifico di questo tipo nel momento in cui tenta di superare i tre ostacoli di cui prima parlavo (tempo, spazio, individuo) senza riuscirvi, dovendo pertanto ricorrere non al convincimento razionale, quanto piuttosto all'esercizio di un potere coercitivo sui corpi individuali e sulle scelte di tali corpi – che sono i corpi *di ognuno di noi* – persino in un ambito tanto "individuale" quanto quello del mangiare e del bere. Peraltro, viene per tal via istituita anche una chiara connessione fra gli "esperti" (scienziati, medici, intellettuali e religiosi) e coloro

²¹ Cfr. D. GENTILCORE, *Food and Health in Early Modern Europe: Diet, medicine and society, 1450-1800*, Bloomsbury, London et al. 2016.

²² J. COVENEY, *Food, Morals and Meaning: The pleasure and anxiety of eating*, second edition, Routledge, London and New York 2006, p. ix.

²³ D. GENTILCORE, *Food and Health*, cit., p. 1.

che custodiscono i confini del gruppo sociale per la loro posizione dominante (prima di tutto politici, ma non solo), la quale non può non avere conseguenze sulle “scelte di vita” di ogni singolo individuo umano.

Stando così le cose, pare inevitabile che una filosofia interculturale del cibo assuma anche la forma di una filosofia *politica*, interessata a mettere in discussione proprio questa forma del potere di distinguere i gruppi attraverso la delimitazione di ciò che può o non può, deve o non deve essere mangiato. Considerare l'intrinseco legame tra filosofia (interculturale) del cibo e filosofia politica, aiuta anche a tenere costantemente presente che l'accento cade sempre sul “deve”, piuttosto che sul “può”, perché l'istituzione cibo ha lo scopo precipuo di “regolamentare”, “normalizzare” e “normare” le scelte e le pratiche connesse al cibarsi, evitando per quanto possibile che le scelte individuali “devianti” dispieghino tutto il loro potenziale eversivo rispetto all’“ordine del cibo” di volta in volta cristallizzatosi.

Infatti, non va mai dimenticato che quel che viene scartato dall'insieme di ciò che è “buono da mangiare” non viene scartato *esclusivamente* sulla base di una sua effettiva capacità di mettere in pericolo l'esistenza fisica dei membri di un gruppo, ma anche per evitare gli effetti perversi (dal punto di vista di quello stesso ordine, naturalmente) delle differenze fra gli individui, che si manifestano anche in ciò che essi vogliono o decidono di mangiare e bere. È dunque proprio il recupero del ruolo dell'individuo, con tutte le sue differenze, il primo passo da compiere anche sulla via di una filosofia interculturale del cibo, come cercherò di mostrare nelle pagine che seguono.

INDICE

Introduzione	
Il cibo come istituzione sociale	5
<i>Capitolo Primo</i>	
L'uomo non è ciò che mangia	17
1. Cibo ed “essere”	17
2. Cibo, “divenire” e potere	26
<i>Capitolo Secondo</i>	
Sei quel che ti diamo da mangiare	37
1. Cibo e ordine	37
2. Cibo e genere	46
<i>Capitolo Terzo</i>	
Saremo quel che mangiamo	59
1. Globalizzazione e “cibo universale”	59
2. Slow Food e “localizzazione universale”	69
<i>Capitolo Quarto</i>	
Siamo da sempre quel che mangiamo	79
1. Multiculturalismo e cibo	79
2. Cibo, nazione e tradizione	88
<i>Capitolo Quinto</i>	
Mangio, quindi cambio	99
1. Decolonizzare la modernità	99
2. Cibo e atteggiamento interculturale	107
Bibliografia	119

L'elenco completo delle pubblicazioni è consultabile sul sito

www.edizioniets.com

alla pagina

<http://www.edizioniets.com/view-Collana.asp?Col=philosophica>



Publicazioni recenti

262. Suozzi Stefano, *L'arte della fuga. Attualità e inattualità dell'immagine e della scrittura*, 2021, pp. 104.
261. De Fazio Gianluca, *Avversità e margini di gioco. Studio sulla soggettività in Merleau-Ponty*. In preparazione.
260. Alagna Mirko, Mazzone Leonard, *Superficialismo radicale. Soggetti, emancipazione e politica*, 2021, pp. 136.
259. Romagnoli Elena, *Eredità heideggeriane. Il dialogo ininterrotto tra ermeneutica e decostruzione*. In preparazione.
258. Pirolozzi Antonio, *In principio era il Logos... E il Logos si fece carne. Hegel commenta il Prologo giovanneo*, 2021, pp. 160.
257. Cassina Cristina [a cura di], *Balzac politico*, 2021, pp. 212.
256. Frilli Guido, Lodone Michele, *La profezia nel pensiero del Rinascimento e della prima età moderna*. In preparazione.
255. Mariani Adriano, *Il passaggio al trascendente. Dialogando con atei e credenti*, 2021, pp. 216.
254. Perullo Nicola, *L'altro gusto. Per un'estetica dell'esperienza gustativa*. Seconda edizione ampliata, arricchita e rielaborata, 2021, pp. 216.
253. Ciglia Francesco Paolo, *Il filo di Arianna. Prime linee di una fenomenologia del mistero*. In preparazione.
252. Bignotti Sara, *Il senso del libro Filosofia e linguaggi del marketing editoriale*. In preparazione.
251. Monceri Flavia, *Mangio, quindi sono? Cibo, potere, interculturalità*, 2021, pp. 132.
250. Zilio Federico, *Consciousness and World. A Neurophilosophical and Neuroethical Account*, preface by Georg Northoff, 2020, pp. 384.
249. Suitner Riccarda, *I dialoghi dei morti del primo Illuminismo tedesco*, 2021, pp. 328.
248. Amato Pierandrea, *Filosofia del sottosuolo. Ipotesi sull'ultimo Foucault*, 2020, pp. 152.
247. Alberto Magno, *Problemi risolti*, introduzione, traduzione e note a cura di Anna Rodolfi, 2020, pp. 152.

Edizioni ETS

Palazzo Roncioni - Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa

info@edizioniets.com - www.edizioniets.com

Finito di stampare nel mese di marzo 2021