

Culture della sostenibilità silenziosa

Consumare biologico nell'Antropocene

Giovanni ORLANDO

Università di Torino

Cultures of quiet sustainability: Consuming organics in the Anthropocene

ABSTRACT: This essay analyzes organic consumption in Palermo as a lens to illustrate the presence of a culture of quiet sustainability based on culinary anxieties about pollution. It shows how some Palermitans oppose organic to conventional foods according to notions of healthiness and contamination, choosing the former in order to avoid ingesting harmful substances. Looking at organic foods from a «post-Pasteurian» perspective, the essay pays particular attention to those aspects concerned with the cultural perception of environmental problems and the role of science and technology in food production. By doing so, it argues that the beliefs and feelings of people who eat organic foods allow glimpsing values that stem from a rejection of excess, which has several points of contact with the most recent sustainability theories of the Anthropocene and planetary boundaries. Food anxieties are often criticized for being egoistic and individualistic. This essay suggests that organic consumption can be considered a form of «quiet sustainability». While the essay discusses a case study of the anthropology of food, it also tries to connect local particularities to global socio-ecological processes, thus making an effort to demystify ideologies of growth, development and consumerism.

KEYWORDS: ORGANIC FOOD, POLLUTION, SUSTAINABILITY, ANTHROPOCENE, PALERMO.



Introduzione

Nel 2013 – l'anno in cui le emissioni di CO₂ hanno raggiunto la soglia di 400 ppm per la prima volta nella storia dell'umanità – il report annuale *State of the World* si chiede se sia ancora possibile realizzare una società sostenibile (Worldwatch Institute 2013)¹. La seconda parte del report, intitolata *Raggiungere la vera sostenibilità*, si apre con un invito a «ricostruire le culture per creare una civiltà sostenibile» (*ibidem*: 113). In uno dei capitoli, l'antropologa Melissa Leach riflette sulla difficoltà di realizzare la sostenibilità a causa dei percorsi intrapresi in passato (*path dependencies*) nelle infrastrutture (per esempio i combustibili fossili, la meccanizzazione, gli elettrodomestici ecc.) e nei sistemi sociali (per esempio le multinazionali, i governi, le abitudini di consumo ecc.). Leach scrive quindi che «la sfida consiste [...] nell'allargare la riflessione e l'azione in materia di sostenibilità per svelare e rendere possibili percorsi alternativi che in questo momento potrebbero essere nascosti, inclusi quelli che derivano dalle esperienze, dalla conoscenza e dalla creatività dei [...] cittadini [...] in luoghi specifici» (2013: 236).

In questo saggio voglio raccogliere la sfida di Leach offrendo un'interpretazione atipica del consumo di alimenti biologici come «sostenibilità silenziosa» (Smith, Jehlička 2013). Esaminando il consumo di cibo biologico nella città di Palermo da una prospettiva «post-Pasteuriana» (Paxson 2012), pongo particolare attenzione agli aspetti concernenti la percezione culturale dei problemi ambientali e il ruolo della scienza e della tecnologia nella produzione alimentare (Lien, Nerlich 2004). Così facendo, suggerirò che i punti di vista delle persone che mangiano cibi biologici permettono di scorgere alcuni valori derivanti da un rifiuto dell'eccesso, tema che ha numerosi punti di contatto con le più recenti teorie della sostenibilità, come quella dell'Antropocene (Moore 2016) e dei confini planetari (Wijkman, Rockström 2012)².

1. Una versione di questo saggio è stata presentata nel 2015 al quarto convegno biennale dell'ANUAC, *Ambienti di vita e ambienti immaginati: nuove sfide per l'antropologia*, Università di Bolzano. Vorrei ringraziare Anna Paini, Mauro Van Aken, Filippo Zerilli e i tre revisori anonimi di *Anuac* per i loro utili commenti. La ricerca su cui si basa il saggio è stata finanziata dallo UK Economic and Social Research Council (Grant PTA-030-2006-00260) e dal Royal Anthropological Institute (Emslie Horniman Anthropological Scholarship Fund). La stesura del saggio ha ricevuto un contributo dal Settimo Programma Quadro dell'Unione Europea (Marie Skłodowska-Curie 609402 - 2020 researchers: Train to Move). Tutte le traduzioni dall'inglese sono dell'autore.

2. Il concetto di sostenibilità è stato ampiamente esplorato nelle scienze sociali e non è possibile darne qui una definizione esaustiva. Semplificando, esistono quattro grandi paradigmi della sostenibilità, che per certi versi si sovrappongono e per altri si escludono: lo sviluppo sostenibile (Marchettini, Tiezzi 1999), la modernizzazione ecologica (Mol *et al.* 2009), la decrescita (Latouche 2007) e l'ecologia profonda (Devall, Sessions 2000).

Raccogliere la sfida lanciata da Leach non è facile. Le difficoltà risultano evidenti quando si considera la portata del problema ambientale al livello combinato del sistema mondo/sistema terra (Hornborg, Crumley 2006; Moore 2015). Studiare questo problema tentando d'includere il livello etnografico implicito nel discorso di Leach aggiunge un'ulteriore difficoltà. Eppure, come afferma Galaty, «l'impatto umano sul sistema terra contemporaneo è chiaramente dipendente da ideologie individuali e di gruppo» (2011: 19). La necessità di tener conto di questi livelli contrastanti, ma altrettanto importanti, ha indotto gli studiosi della sostenibilità nelle scienze sociali a esaminare più da vicino le relazioni ricorsive tra l'*agency*, le strutture sociali (e naturali) e la cultura (Spaargaren 2011). In questo saggio guarderò alla cultura alimentare principalmente come espressione di *agency* (Ortner 2006).

Molti studi antropologici recenti riflettono questa visione. È il caso, ad esempio, dei lavori incentrati sulla questione del valore (*value question*) (Heller 2007; Weiss 2012). Essi esplorano la differenza che esiste tra i valori dello schema simbolico collettivo generato dall'economia politica del cibo industriale, e quelli portati avanti da gruppi o individui che in vario modo non si conformano a tale schema. Nel mettere in luce questa differenza, il presente studio si connette quindi alla ormai ampia letteratura che interpreta produzione, distribuzione e consumo di alimenti biologici, del commercio equosolidale, e di altre merci "etiche" (o aspiranti tali) come modi d'attenzione e d'impegno verso la società e l'ambiente, e non solo come scelte individuali (Carrier, Luetchford 2012; Counihan, Siniscalchi 2014; Grasseni, Paxson 2014; Hinrichs, Lyson 2007; Jung, Klein, Caldwell 2014; Pratt, Luetchford 2014).

In quest'ottica, pratiche di produzione, distribuzione e consumo presentano punti di contatto con i movimenti sociali, poiché aspirano a un'azione collettiva più che individuale (Forno, Graziano 2014). È però bene ricordare che la componente "di movimento" rappresenta solo uno degli aspetti dei fenomeni in questione. Trattandosi di pratiche che si realizzano (anche) all'interno del mercato capitalistico, è quasi inevitabile che quest'ultimo eserciti un'influenza su di esse. In particolare, diversi autori hanno messo in luce come il "movimento" del biologico possa essere considerato anche una forma di commercio neoliberalista, e che il suo consumo sia soggetto a molte delle stesse pressioni materiali (ad esempio in termini di costo e accessibilità) e simboliche (in termini di distinzione sociale) di altre merci del settore agro-alimentare, e non solo (Guthman 2004). Questo è senz'altro vero anche nel contesto palermitano, come ho mostrato altrove (Orlando 2012). Senza volere passare sotto silenzio tale contraddizione, in questa sede metto l'accento sul primo aspetto del fenomeno biologico.

Il saggio è così strutturato. Il primo paragrafo illustra la metodologia e il contesto etnografico; il secondo, il panorama storico-sociale in cui si formano le idee sul rischio alimentare; il terzo, i pareri di alcuni individui che consumano prodotti biologici, mentre il quarto esamina specificamente l'idea d'inquinamento diffuso. Il quinto paragrafo mette in relazione le opinioni degli informatori con le scoperte più recenti nel campo della sostenibilità, mentre il sesto esamina i fattori che spiegano tale relazione. Seguono infine le conclusioni.

Metodologia e contesto etnografico

Il saggio si basa su una ricerca sul campo etnografica svolta a Palermo e provincia, durata 15 mesi. L'osservazione partecipante è avvenuta in negozi biologici e in aziende agricole biologiche (come commesso e tuttofare), in ambito domestico (tramite osservazione della spesa familiare e della preparazione dei pasti, visite degli spazi domestici legati al cibo, inventari del consumo) e durante incontri di gruppo ed eventi pubblici. Sono state inoltre compiute 33 interviste semi-strutturate audio-registrate, nella maggior parte dei casi con donne di età compresa tra 29 e 53 anni, spesso sposate e con figli. La ricerca si è basata su un campionamento non-statistico, e non è quindi rappresentativa di tutti gli individui che consumano prodotti biologici nella zona.

Dal punto di vista della classe sociale e del profilo professionale, la maggioranza degli informatori apparteneva alla classe media, spesso a quella frazione che si basa su posti di lavoro nel settore pubblico. Il campione comprende individui che hanno un livello di vita più agiato (come medici e ricercatori universitari confermati) e individui che vivono con stipendi molto più modesti (insegnanti) se non addirittura magri (assistenti sociali), coprendo quindi lo spettro della classe media. Nessuno dei partecipanti alla ricerca, comunque, faticava ad "arrivare alla fine del mese", fatto che influenza le conclusioni di questo studio verso la visione del mondo di persone che sono in grado (e disposte) ad acquistare almeno in parte alimenti biologici.

La categoria di cibo biologico è in sé problematica, potendo includere prodotti biologici freschi e conservati, industriali e contadini, di filiera corta e lunga, prodotti biologici ed equosolidali, ecc. Il caso di studio si riferisce a prodotti biologici acquistati in piccoli negozi specializzati, tramite iniziative di filiera corta come gruppi d'acquisto solidale (GAS) e mercati contadini (Orlando 2011), e in "supermercati" biologici come NaturaSi. Per quanto riguarda i cibi freschi, nei primi tre casi si trattava spesso di produzioni d'origine siciliana, mentre nel quarto l'origine era italiana o anche estera (era si-

ciliana solo per alcune referenze di prodotto). Per quanto riguarda i cibi conservati, l'origine era di solito quella di aziende grossiste come Ecor, Baule Volante, e CTM Altromercato per i prodotti del commercio equosolidale. Gli informatori usavano quindi il termine "biologico" per riferirsi a prodotti certificati da enti italiani ed europei.

Non tutte le persone frequentavano tutti i canali di distribuzione appena menzionati. I loro acquisti, infatti, avvenivano nel contesto più ampio della spesa familiare. Ciò significa che, pur frequentando negozi specializzati, NaturaSì e GAS, gli informatori compravano la maggior parte dei loro generi alimentari nei supermercati tradizionali, nei fruttivendoli, e anche alle volte nei discount. Le persone in questione erano un quindi esempio di «*intermittents du bio*», per usare la felice espressione di Claire Lamine (2008), cioè di chi mostra verso il biologico un approccio pragmatico più che purista (Orlando, in corso di stampa). Tre motivi spiegano questa pratica di consumo composita: il costo del biologico, la disponibilità di tempo, e le preferenze dei membri familiari. Quasi tutti gli intervistati parlavano dell'impossibilità – anche dell'assurdità – di una dieta interamente biologica, dicendo che ciò avrebbe richiesto quantità di tempo e denaro virtualmente infinite. In pratica, le persone dedicavano solo una parte del loro reddito disponibile e del loro tempo libero alla ricerca e all'acquisto di cibi biologici. Denaro e tempo erano inestricabilmente legati alle dinamiche della vita familiare, dove desideri e gusti di partner e bambini "forzavano" spesso le donne (nella maggioranza dei casi) a frequentare il sistema alimentare convenzionale.

Mangiare in un mondo post-Pasteuriano

Secondo uno studio recente (Benbrook 2016), il glifosato, l'ingrediente attivo nel famoso erbicida Roundup della Monsanto, è diventato il diserbante più usato di tutti i tempi. Nel 2016, il Parlamento europeo ha dovuto votare per decidere se autorizzare nuovamente la sostanza. Mentre scrivo, la licenza è stata prorogata di soli 18 mesi, a causa dell'impossibilità da parte del Parlamento di pervenire a un accordo sulla questione. Per sensibilizzare l'opinione pubblica affinché il glifosato fosse vietato, 48 eurodeputati si sono sottoposti all'analisi delle urine per vedere se contenessero tracce della sostanza. I risultati hanno evidenziato una concentrazione media di 1,7 mg/l, una quantità 17 volte superiore al limite di legge europeo per l'acqua potabile³.

Il test non era finalizzato a dimostrare un nesso con patologie umane; esso ha quindi generato notevoli polemiche, fomentate in parte dalla natura inconclusiva delle informazioni più ufficiali. Test condotti nel 2014 dal Comi-

3. www.greens-efa.eu/we-are-pissed-off-15542.html, ultimo accesso: 12 maggio 2017.

tato di esperti sui pesticidi del governo del Regno Unito, ad esempio, hanno riscontrato tracce di glifosato in due terzi del pane venduto nei supermercati (Carrington 2014), concludendo però che tali tracce non avevano effetti nocivi sulla salute. Il *Pesticide action network* britannico si è dichiarato in disaccordo, e ha consigliato alle persone di mangiare biologico per evitare d'ingerire pesticidi, seguendo le conclusioni di un importante studio sulle differenze tra alimenti biologici e convenzionali (Barański *et al.* 2014).

Il dibattito scientifico sulla minaccia posta da sostanze invisibili, quello politico sulla regolazione del mercato, il ricorso alla tecnologia per dirimere questioni etiche sono tutti tratti caratteristici del mondo post-Pasteuriano (Paxson 2012), un mondo in cui la società non è più in grado di mantenere il tipo di controllo sulla natura che generava i benefici della modernità industriale, simboleggiato dall'opera di Pasteur (Latour 1988). Secondo Paxson (2012: 161), la visione Pasteuriana si fonda su «un ordine di regole il cui unico scopo è sottomettere la natura tramite l'eradicazione forzosa dei [...] contaminanti». Questo approccio «considera il mondo naturale come pericolosamente selvaggio e necessitante di un controllo da parte dell'uomo [...] facendo leva sulla tecnoscienza per ottenere prevedibilità e standardizzazione». Nella realtà post-Pasteuriana, al contrario, «la natura non è pienamente un oggetto e non è mai interamente separata dal mondo umano» (*ivi*). Paradossalmente, questa non-separazione è causata dagli impatti negativi sulla natura generati dallo sviluppo storico industriale, impatti che adesso influenzano la vita delle persone sotto forma di ogni tipo di rischio, inclusi i rischi alimentari (Paxson 2012: 184). Le conversazioni che ho avuto con i partecipanti alla ricerca mi hanno spesso ricordato queste idee.

Pensare i rischi alimentari

Brigida, ad esempio, era un'insegnante di mezza età che, dopo essersi laureata in agraria, insegnava scienze alla scuola media. Visitandola nella scuola dove lavorava e a casa, ho compreso che nel corso degli anni aveva sviluppato un'attenzione verso l'educazione alimentare, raggiungendo la convinzione che molti cibi moderni erano diventati quasi incommestibili per via di «sostanze» che provocano problemi di salute. Brigida era sospettosa soprattutto dei supermercati, credendo che non fosse possibile avere un'alimentazione salubre facendo la spesa solo in quei luoghi. Una sera d'inverno, seduti nella stanza del figlio piccolo, Brigida mi ha spiegato le sue convinzioni sulle sostanze nocive, richiamando problemi sanitari non gravi ma ricorrenti, come coliti, intossicazioni alimentari, irritazioni e allergie. Ha anche parlato di persone che muoiono di cancro a cinquant'anni perché non seguono un regi-

me alimentare corretto. A suo avviso, i prodotti biologici sono privi di sostanze pericolose, e consumarli significa seguire «una filosofia della riduzione dei rischi. Cerco di ridurre la dose di veleni, perché credo che metà di tutte le malattie sia provocata dal cibo. Non sono io a dirlo, ci sono gli studi. Quindi se controlli la qualità del cibo, riduci il rischio di tutta una serie di problemi».

Le preoccupazioni di Brigida rispecchiano quelle della maggior parte dei consumatori che ho conosciuto a Palermo. Questo insieme di persone mostrava apprensione per lo stato del loro «paesaggio alimentare» (Goodman *et al.* 2010), quell'insieme di relazioni sociali, economiche e spaziali attraverso cui venivano in contatto con il cibo nella loro vita quotidiana. Esse ritenevano che gli alimenti convenzionali fossero pericolosi a causa delle eccessive trasformazioni dell'industria alimentare e delle pratiche innaturali dell'agricoltura moderna. Vivere in un paesaggio alimentare pericoloso costringeva queste persone a riflettere sulle loro scelte d'acquisto; rischio e riflessività erano dunque saldamente legati tra loro. Tuttavia, questa riflessività non implicava la capacità di percepire il rischio interamente per proprio conto.

Rispetto ai pericoli del passato, i rischi artificiali sono oggi «localizzati nella sfera delle formule fisiche e chimiche (per esempio le tossine nei cibi)» (Beck 1992: 21), sfuggendo così alla percezione diretta. Quest'invisibilità spiega i riferimenti al sapere esperto da parte degli informatori. Brigida, ad esempio, ha citato gli «studi» che dimostrano il nesso tra la qualità del cibo e le malattie. Simona, un'avvocata di 29 anni, ha menzionato Ippocrate come il primo «nutrizionista» della storia. Mentre Annamaria, una psichiatra cinquantatreenne, ha detto che «biologico» significa «quello che c'è scritto nei libri: la mancanza assoluta di pesticidi, di organismi geneticamente modificati [OGM] e altre schifezze».

Cibo e inquinamento

Sotto varie forme, quasi tutti gli informatori hanno ripetuto i commenti di Brigida sui «veleni» e quelli di Annamaria sulle «schifezze». Questo insieme di persone discuteva delle sostanze nocive quasi sempre al contrario, ossia parlando della loro *assenza* negli alimenti biologici. Quest'uso richiama quello che Pratt (2008: 62) ha scritto sugli immaginari gastronomici alternativi: «In questi casi abbiamo l'impressione di avere a che fare con un campo semantico auto-confermantesi [...] che possiamo comprendere soltanto [...] attraverso la definizione del suo contrario». Le sostanze specifiche citate appartenevano di solito allo stesso gruppo: pesticidi e fertilizzanti, OGM, ormoni e antibiotici animali, additivi, coloranti ecc.

Durante la ricerca ho spesso discusso di OGM con Lorenzo, un agente di commercio che lavorava per una compagnia che installa pannelli solari. Una calda mattina di fine ottobre mi trovavo nel suo ufficio, in uno stabile signorile posto lungo uno degli assi viari più prestigiosi di Palermo. Discutendo di cibo, Lorenzo ha detto di essere contrario all'uso degli OGM a causa della mancanza di «studi» sul loro potenziale effetto a lungo termine. A un certo punto mi ha chiesto, in maniera improvvisa ma chiaramente retorica: «Tu mangeresti qualcosa sapendo che potrebbe essere avvelenato?». Quando ho risposto di no, Lorenzo ha aggiunto con enfasi: «Ma che differenza fa se ti viene il cancro fra trent'anni?».

Il caso di Lorenzo è molto interessante per almeno tre motivi. Primo, perché egli ha accennato a tre elementi che caratterizzavano anche il ragionamento di Brigida, usando esattamente le stesse parole: studi, veleni e cancro. Secondo, perché il suo suggerimento di evitare un'azione nel presente (mangiare cibo convenzionale) a causa di un possibile pericolo futuro (sviluppare il cancro) è un tipico esempio di riflessività del mondo post-Pasteuriano. Mentre nella prima modernità era il presente/passato che determinava il futuro, con l'avvento della tarda modernità è il futuro a determinare il presente. Quest'inversione logica è causata dall'incalcolabilità temporale dei rischi artificiali. Il terzo motivo d'interesse è la convinzione che i rischi, e in particolare l'inquinamento, abbiano natura cumulativa⁴.

Questa convinzione deriva non solo dalla suddetta incalcolabilità temporale, ma anche dal modo in cui le persone sono esposte ai veleni e alle sostanze contaminanti del paesaggio alimentare: attraverso l'atto quotidiano, ripetitivo, del mangiare. Martina, un'assistente sociale, mette bene in luce questo punto. Un giorno, trovandoci alla Prefettura di Palermo per il suo lavoro, stavamo chiacchierando della percezione pubblica del fenomeno "bio", quando Martina ha dato questa risposta immaginaria alle persone che ritengono che mangiare cibi biologici sia inutile, perché l'inquinamento è ormai endemico e quindi inevitabile: «Beh, se mangio biologico consumo sempre meno inquinamento di te. Poi è chiaro, non è che viviamo in Paradiso!».

Attraverso una commistione di esperienze personali, consigli di esperti, e aspettative culturali circa la composizione "naturale" dei cibi, questi individui ritenevano che il loro paesaggio alimentare fosse insalubre, e quindi pericoloso. Il cibo convenzionale era temuto perché conteneva troppe «schifez-

4. Sto usando il termine inquinamento in senso ampio, sia come «materia fuori posto» (Douglas 1975), sia come materiali oggettivamente tossici (la cui tossicità è scientificamente provata). La relazione tra i due sensi è molto complessa, così come lo è la natura "oggettiva" di molte sostanze tossiche. Senza volere semplificare tali complessità, in questa sede non è possibile approfondirle.

ze», per usare l'espressione di Annamaria, che si accumulano costantemente, mettendo a rischio non solo il presente, ma anche il futuro. Denominatore comune era dunque un timore dell'eccesso, del superamento dei limiti. Gli approcci più recenti alla sostenibilità invitano a dedicare maggiore attenzione al problema dell'eccesso. La teoria dei confini planetari è un esempio di ciò.

Confini planetari e Antropocene

La teoria dei confini planetari fornisce un insieme di strumenti per valutare le prospettive di sostenibilità della specie umana. I confini planetari sono valori attribuiti dall'uomo a variabili di controllo all'interno di processi biogeochimici, valori scelti a una distanza di sicurezza dal livello che altererebbe pericolosamente gli schemi dell'Olocene, l'era geologica durante la quale si sono sviluppate tutte le società complesse. Quando queste variabili eccedono determinate soglie, si rischia d'innescare transizioni non-lineari con conseguenze incontrollabili (Rockström *et al.* 2009: 3). I confini planetari sono dunque gli «spazi operativi di sicurezza» entro i quali deve rimanere l'attività umana, per impedire che la Terra si allontani dall'Olocene e si avvii verso un'era con enormi problemi di adattamento. Molti autori ritengono che siamo già entrati in questa nuova era, cui è stato dato il nome di Antropocene (Hamilton *et al.* 2015) per sottolineare l'impatto dell'umanità come forza globale.

Gli esperti di scienze della terra hanno individuato nove confini planetari, tre dei quali sono direttamente collegati al sistema agro-industriale, in particolare modo per quanto riguarda l'inquinamento (Steffen *et al.* 2015). Il primo è costituito dai gas serra, emessi ad esempio nella produzione degli input agricoli derivanti dal petrolio, dalle macchine agricole, dal trasporto per la grande distribuzione organizzata, dai sistemi di conservazione refrigerata ecc. Il secondo confine è il ciclo globale dell'azoto e del fosforo, la maggior parte dei quali vengono utilizzati dal sistema agro-industriale come fertilizzanti. Il terzo è rappresentato dalle cosiddette «nuove entità» (in precedenza chiamato «inquinamento chimico», Rockström *et al.* 2009: 18), che comprende metalli pesanti e composti organici di origine umana, anch'essi molto presenti nell'agricoltura *high input*. Gas serra, azoto e fosforo hanno già superato i rispettivi limiti di sicurezza, trascinando l'umanità verso l'Antropocene.

Specifici confini planetari sono dunque chiaramente correlati al mondo del cibo e ai timori che i partecipanti alla ricerca hanno espresso nei suoi confronti. La preoccupazione di questo insieme di persone per un inquinamento eccessivo, manifestata attraverso il consumo di cibi biologici, è molto

vicina al filone di pensiero ecologico cui appartiene anche la teoria dei confini planetari. Da un punto di vista antropologico, questa preoccupazione può essere considerata parte di una cultura della sostenibilità silenziosa.

Culture della sostenibilità silenziosa

Il concetto di sostenibilità silenziosa si riferisce a quelle prassi quotidiane che possono avere effetti benefici sotto il profilo ambientale, ma che non sono rappresentate da coloro che le attuano come direttamente collegate alla sostenibilità (Smith *et al.* 2015). Esaminando il materiale palermitano in quest'ottica, si possono trovare alcuni elementi comuni tra le idee dei consumatori e la teoria dei confini planetari. Ne suggerisco tre.

Il primo è l'idea che l'effetto cumulativo dei rischi artificiali superi la nostra capacità di affrontarli. Di fatto, questo è il risultato dell'incapacità della biosfera di far fronte a tali rischi, un problema cui gli esseri umani non sono in grado di sopperire. Il rischio *deriva* dall'eccesso, e allo stesso tempo *porta* all'eccesso. Il secondo è l'idea che l'ubiquità e la permanenza dei danni ambientali possono ancora produrre conseguenze disastrose. Qui non si tratta di fare del catastrofismo fine a sé stesso; questa posizione è sostenuta da ampie prove concrete (Sale 2011). Casomai il problema è il negazionismo. Infine, vi è l'idea che le attività economiche umane creino non solo beni ma anche "mali", i quali provocano il superamento dei limiti della biosfera.

Cosa può spiegare questi punti di contatto? Nel mondo post-Pasteuriano, la complessa relazione tra i media, gli attivisti per l'ambiente e gli scienziati gioca un ruolo di primo piano nella creazione della percezione di un inquinamento onnipresente tra la popolazione (Mythen 2014: 115-116). Lo stesso tipo di processo ha dato origine al movimento del biologico, spiegando il legame tra i due fenomeni. In un certo senso, le persone con cui ho parlato esprimevano "in parole povere" – cioè non-esperte – i valori che stanno alla base del movimento bio: il rispetto per l'integrità della terra (sia quella con la "T" maiuscola – il pianeta – che minuscola – il terreno coltivato) e il rifiuto del ricorso alla tecnologia in sostituzione dei processi naturali (soprattutto la tecnologia alimentata da energia fossile).

Lavorando nei negozi di biologico a Palermo, ho potuto osservare quotidianamente questo processo. Tutte le merci in vendita in questi negozi trasmettevano, in varie forme, messaggi sui rischi. Le merci sono uno strumento essenziale per misurare gli atteggiamenti di una società del consumo, soprattutto attraverso il *packaging*. I prodotti biologici richiamavano l'attenzione dei clienti sulla loro certificazione, che garantiva l'assenza di residui chi-

mici, OGM, e più in generale d'ingredienti artificiali. Messaggi simili erano presenti anche sui prodotti del commercio equo e solidale, molti dei quali sono oggi certificati biologici. I prodotti eco-compatibili per la pulizia della casa indicavano di non danneggiare i fiumi o il mare grazie all'utilizzo di componenti di origine vegetale o alimentare. Gli articoli per la cura personale, molti dei quali contenevano ingredienti certificati bio, rassicuravano l'acquirente della loro natura non irritante, grazie a studi che garantivano l'assenza di sostanze nocive. Consumando alimenti biologici, queste persone venivano quindi in contatto con informazioni rilevanti e le assorbivano.

Naturalmente, non tutti leggevano le etichette. A volte la confezione offriva solo una conferma di altre fonti d'informazione sui rischi, come i mezzi di comunicazione di massa. Un negozio, per esempio, vendeva copie di *Altrecconomia*, la nota rivista di consumo critico. Questa rivista riporta regolarmente le opinioni di esperti appartenenti al movimento del biologico su argomenti quali la contaminazione da OGM. *Altrecconomia* ha anche un sito web molto seguito, e la rete rappresentava un elemento integrante delle abitudini d'acquisto di molte persone, che spesso entravano in negozio dicendo: «Ho letto su internet che...», per poi chiedere un determinato prodotto. Inoltre, visitando le case delle persone, ho spesso riscontrato la presenza di simili informazioni sotto forma di libri, articoli di giornale, riviste, messaggi di posta elettronica, dvd ecc. A ben guardare, tutti questi tipi d'informazione concorrono a tracciare una critica ecologica che ha molti elementi in comune con le teorie della sostenibilità discusse sopra.

Il terreno comune tra l'immaginario dei partecipanti alla ricerca e queste teorie può essere spiegato anche dal punto di vista storico. Dopo la sua nascita in epoca prebellica, il movimento del biologico è tornato alla ribalta negli anni '70 in concomitanza con la nascita del movimento ambientalista. Uno degli esempi più evidenti di questa coincidenza è stata la reazione nei confronti del libro di Rachel Carson *Primavera silenziosa*, che nel 1962 rese noto per la prima volta l'impatto dei pesticidi sulla biodiversità, contribuendo alla messa al bando del DDT. Un'altra fonte di preoccupazione in quel periodo era la cosiddetta "sindrome del bambino blu", o metaemoglobinemia, causata da un alto tenore di nitrati nell'acqua potabile, dovuto ad abbondanti applicazioni di fertilizzante. Nel 1972, le Nazioni Unite convocarono a Stoccolma il primo vertice mondiale sull'ambiente, nel mezzo di scandali quali l'inquinamento da mercurio della baia di Minamata in Giappone, l'impiego di defolianti in Vietnam da parte dell'esercito statunitense, e le piogge acide dovute alle emissioni di zolfo e azoto. Questo clima sociale ha generato un interesse crescente verso alimenti percepiti come maggiormente sani e "puliti", inclusi quelli biologici.

Conclusioni

In certi lavori di marketing e in alcune prospettive antropologiche, i timori alimentari sono bollati come egoistici e individualisti. Nel marketing, ad esempio, si sostiene che il primo fattore che spinge i consumatori a comprare prodotti biologici sia il desiderio di un'alimentazione sana, mentre le preoccupazioni per l'ambiente rivestono solo un'importanza secondaria⁵. Il marketing ha influenzato la comprensione del fenomeno biologico anche all'interno delle scienze sociali, dove spesso gli autori distinguono tra motivazioni personali e motivazioni altruistiche. In uno dei primi studi antropologici sul consumo biologico, ad esempio, James ipotizzava l'esistenza di un continuo di ragioni che va dal polo dell'ecologismo a quello della moda, concludendo che «lo sviluppo del mercato alimentare biologico non può necessariamente considerarsi indice della diffusione di principi ecologisti» (James 1993: 213). Se da un lato quest'affermazione è condivisibile, vista la natura parzialmente neoliberista del fenomeno, dall'altro è anche vero che ecologismo e preoccupazioni per l'ambiente non possono essere considerati alla stessa stregua. Forse il consumo di alimenti biologici non è una forma di ambientalismo organizzato e consapevole, ma esso può essere considerato una forma di «sostenibilità silenziosa».

In questo saggio ho voluto mettere in relazione alcune teorie sul cambiamento ambientale globale con l'esperienza vissuta di un insieme di persone in un luogo specifico. Per fare ciò ho usato gli alimenti biologici come lente attraverso cui cogliere gli elementi di una possibile cultura della sostenibilità, una cultura basata – in larga misura implicitamente, o silenziosamente – sui timori per l'inquinamento e la modificazione della natura da parte dell'uomo. Adottando una prospettiva post-Pasteuriana, e facendo riferimento alla teoria dei confini planetari, ho cercato di mostrare come questi timori riflettono parte del consenso scientifico sulla sostenibilità, date le origini comuni del movimento ambientalista e di quello per il biologico.

Oltre a rappresentare un caso studio di antropologia del cibo, questo saggio ha anche tentato di andare al di là dell'analisi antropologica dei valori alimentari, ispirato da ciò che Alf Hornborg descrive come «l'importante ma difficile ambizione di superare il divario tra le particolarità locali dell'esperienza [...] e le interpretazioni universalizzanti dei processi socio-ecologici globali» (Hornborg 2011: 8). Studi recenti sui movimenti alimentari mostrano che essi possono costituire una lente adatta per questo tipo di analisi, sebbene raramente utilizzata (Nonini 2013).

5. Cfr. l'ampia rassegna in Hughner *et al.* 2007.

La trasformazione della cultura è un fattore chiave per il cambiamento verso la sostenibilità, perché comporta il rinnovo di quelle rappresentazioni attraverso cui vediamo e agiamo il mondo. Questo sforzo può beneficiare moltissimo dell'effetto di denaturalizzazione dei costumi proprio dell'antropologia. Negli ultimi tempi la disciplina sta sviluppando una tendenza in questa direzione, anche se con premesse e intenzioni alquanto differenti (Isenhour 2010; Koensler, Papa 2013; Miller 2012). L'antropologia del cibo deve dunque compiere uno sforzo collaborativo per demistificare le ideologie della crescita, dello sviluppo e del consumismo, poiché sono *le ripercussioni materiali di queste ideologie* (in termini di livelli di CO₂, inquinamento delle acque, erosione dei suoli, riduzione della biodiversità ecc.) che stanno causando il deterioramento della biosfera.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Barański, Marcin *et alii*, 2014, Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analyses, *British Journal of Nutrition*, 112, 5: 794-811.
- Beck, Ulrich, 1992, *Risk Society: Towards a New Modernity*, London, Sage.
- Benbrook, Charles M., 2016, Trends in glyphosate herbicide use in the United States and globally, *Environmental Sciences Europe*, 28, 3: 1-15.
- Carrier, James G., Peter G. Luetchford, eds, 2012, *Ethical Consumption: Social Value and Economic Practice*, Oxford, Berghahn.
- Carrington, Damian, 2014, Over 60% of breads sold in the UK contain pesticide residues, tests show, www.theguardian.com/environment/2014/jul/17/pesticide-residue-breads-uk-crops, ultimo accesso 26 ottobre 2016.
- Counihan, Carole, Valeria Siniscalchi, eds, 2014, *Food Activism: Agency, Democracy and Economy*, London, Bloomsbury.
- Devall, Bill, George Sessions, 1999, *Ecologia profonda: Vivere come se la natura fosse importante*, Torino, Edizioni Gruppo Abele.
- Douglas, Mary, 1975, *Purezza e pericolo: un'analisi dei concetti di contaminazione e tabu*, Bologna, Il Mulino.
- Forno, Francesca, Paolo R. Graziano, 2014, Sustainable community movement organisations, *Journal of Consumer Culture* 14, 2: 139-157.
- Galaty, Michael L., 2011, World-Systems analysis and anthropology: a new détente? *Reviews in Anthropology*, 40, 1: 3-26.
- Goodman Michael, Damian Maye, Lewis Holloway, 2010, Ethical foodscapes? Premises, promises, and possibilities, *Environment and Planning A*, 42: 1782-1796.
- Grasseni, Cristina, Heather Paxson, 2014, The Reinvention of Food: Connections and Mediations, *Gastronomica*, 14, 4.
- Guthman, Julie, 2004, *Agrarian Dreams: The Paradox of Organic Farming in California*, Berkeley, University of California Press.
- Hamilton, Clive, Christophe Bonneuil, François Gemenne, eds, 2015, *The Anthropocene and the Global Environmental Crisis*, London, Routledge.
- Heller, Chaia, 2007, Techne versus technoscience: divergent (and ambiguous) notions of food “quality” in the French debate over GM crops, *American Anthropologist*, 109, 4: 603-615.
- Hinrichs, Claire C., Thomas A. Lyson, eds, 2007, *Remaking the North American Food System. Strategies for Sustainability*, Lincoln, University of Nebraska Press.

- Hornborg, Alf, 2011, *Global Ecology and Unequal Exchange: Fetishism in a Zero-sum World*, London, Routledge.
- Hornborg, Alf, Carole C. Crumley, eds, 2006, *The World System and the Earth System: Global Socioenvironmental Change and Sustainability since the Neolithic*, Walnut Creek, Left Coast Press.
- Hughner, Renée Shaw, Pierre McDonagh, Andrea Prothero, Clifford J. Shultz II, Julie Stanton, 2007, Who are organic food consumers? A compilation and review of why people purchase organic food, *Journal of Consumer Behaviour*, 6: 94-110.
- Isenhour, Cynthia, 2010, Building sustainable societies: a Swedish case study on the limits of reflexive modernization, *American Ethnologist*, 37, 3: 511-525.
- James, Allison, 1993, Eating green(s): discourses of organic food, in *Environmentalism: The view from anthropology*, Kay Milton, ed, London, Routledge: 203-215.
- Jung, Yuson, Jakob A. Klein e Melissa L. Caldwell, eds, 2014, *Ethical Eating in the Postsocialist and Socialist World*, Berkeley, University of California Press.
- Koensler, Alexander, Cristina Papa, 2013, Introduction: Beyond anthropocentrism, changing practices and the politics of “nature”, *Journal of Political Ecology*, 20: 286-294.
- Lamine, Claire, 2008, *Les intermittents du bio: Pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l’homme.
- Latouche, Serge, 2007, *La scommessa della decrescita*, Milano, Feltrinelli.
- Latour, Bruno, 1988, *The pasteurization of France*, translated by Alan Sheridan and John Law, Cambridge, MA, Harvard University Press.
- Leach, Melissa, 2013, Pathways to sustainability: Building political strategies, in *State of the World 2013. Is Sustainability Still Possible?* Worldwatch Institute, Washington, Island Press: 234-243.
- Lien, Marianne Elisabeth e Brigitte Nerlich, eds, 2004, *The Politics of Food*, Oxford, Berg.
- Marchettini Nadia, Enzo Tiezzi, 1999, *Che cos’è lo sviluppo sostenibile? Le basi scientifiche della sostenibilità e i guasti del pensiero unico*, presentazione di Christian Leipert, Roma, Donzelli.
- Miller, Daniel, 2012, *Consumption and Its Consequences*, Cambridge, Polity.
- Mol, Arthur P. J., David. A. Sonnenfeld, Gert Spaargaren, eds, 2009, *The ecological modernization reader: Environmental reform in theory and practice*, London, Routledge.
- Moore, Amelia, 2016, Anthropocene anthropology: Reconceptualizing contemporary global change, *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 22, 1: 27-46.
- Moore, Jason W., 2015, *Ecologia-mondo e crisi del capitalismo. La fine della natura a buon mercato*, Verona, Ombre Corte.

- Mythen, Gabe, 2014, *Understanding the Risk Society: Crime, Security and Justice*, London, Palgrave.
- Nonini, Donald M., 2013, The local-food movement and the anthropology of global systems, *American Ethnologist*, 40, 2: 267-275.
- Orlando, Giovanni, in corso di stampa, From the risk society to risk practice: understanding organic food, embodiment and modernity, *Food, Culture and Society*.
- Orlando, Giovanni, 2012, Critical consumption in Palermo: Imagined society, class and fractured locality, in *Ethical consumption: Social value and economic practice*, James G. Carrier, Peter Luetchford, eds, Oxford, Berghahn: 203-233.
- Orlando, Giovanni, 2011, Sustainable food vs. unsustainable politics in the city of Palermo: The case of an organic farmer's market, in *Sustainability in the city: Ethnographic approaches*, M. Checker, C. Isenhour e G. McDonogh (a cura di), *City & Society*, 23, 2: 173-191.
- Ortner, Sherry B., 2006, *Anthropology and Social Theory: Culture, Power, and the Acting Subject*, Durham, NC, Duke University Press.
- Paxson, Heather, 2012, *The Life of Cheese: Crafting Food and Value in America*, Berkeley, University of California Press.
- Pratt, Jeffrey, 2008, Food values: The local and the authentic, *Research in Economic Anthropology*, 28: 53-70.
- Pratt, Jeff, Pete Luetchford, eds, 2014, *Food for Change: The Politics and Values of Social Movements*, New York, Pluto Press.
- Rockström, Johan *et alii*, 2009, Planetary boundaries: exploring the safe operating space for humanity, *Ecology and Society*, 14, 2: 32.
- Sale, Peter F., 2011, *Our Dying Planet: An Ecologist View of the Crisis We Face*, Berkeley, University of California Press.
- Smith, Joe, Petr Jehlička, 2013, Quiet sustainability: Fertile lessons from Europe's productive gardeners, *Journal of Rural Studies*, 32: 148-157.
- Smith, Joe, Tomáš Kostecký, Petr Jehlička, 2015, Quietly does it: Questioning assumptions about class, sustainability and consumption, *Geoforum*, 67, 223-232.
- Steffen, Will *et alii* 2015, Planetary boundaries: Guiding human development on a changing planet, *Science*, 347, 6223: 1-16.
- Spaargaren, Geert, 2011, Theories of practices: Agency, technology, and culture. Exploring the relevance of practice theories for the governance of sustainable consumption practices in the new world-order, *Global Environmental Change*, 21, 3: 813-822.
- Weiss, Brad, 2012, Configuring the authentic value of food: Farm-to-fork, snout-to-tail, and local food movements, *American Ethnologist*, 39, 3: 614-626.

Wijkman, Anders, Johan Rockström, 2012, *Bankrupting Nature: Denying Our Planetary Boundaries*, London, Earthscan.

Worldwatch Institute, 2013, *State of the World 2013. Is Sustainability Still Possible?* Washington, Island Press.

Giovanni ORLANDO is currently a Marie Curie Fellow in the Department of Cultures, Politics and Society, University of Turin. Trained in anthropology and human ecology (UCL, Goldsmiths), he specializes in the study of alternative food networks, moral economies, social and ecological sustainability. He has published in *Food, Culture and Society*, *City & Society*, *Antropologia*, *Etnografia e Ricerca Qualitativa*, *Rivista Geografica Italiana*, and *Partecipazione e Conflitto*. He is also a member of the Working Group on Consumption, Networks and Practices of Sustainable Economies (CORES) of the University of Bergamo.

giovanni.orlando@unito.it

