

[RECENSIONE]

Fabris, A. (2019). *Etica del mangiare. Cibo e relazione*. Pisa: Edizioni ETS.

Giovanna Costanzo

Fra le mode più diffuse del nostro tempo vi è sicuramente quella di postare sul proprio profilo *Facebook* o *Instagram* foto dei propri piatti preferiti, cucinati in prima persona o dalle sapienti mani di famosi chef. Come se per guadagnarsi il plauso al suono di "like" o l'attenzione per avere sempre più follower occorresse non solo raggiungere mete turistiche lontane, ma trovarsi virtualmente seduti alla stessa tavola o semplicemente condividere lo stesso bisogno di piacere e piacersi, gustando cibi prelibati o bevendo vini costosi, ecco forse di una sofisticata ricerca del piacere, come di un diffuso narcisismo e anche di un compulsivo bisogno di ingozzarsi proprio di tanti crapuloni. Certo al di là di ciò che le immagini sui social rinviano, rimane come dato di fatto che vi sia una attenzione crescente per ciò che si mangia e ciò che si cucina, rivelato anche dai successi televisivi di programmi come *Master chef* o *Bake off* o dalla ascesa a star mondiali di cuochi stellati. A questo si aggiungono, le martellanti campagne contro i junk food e i fast food, contro gli sprechi alimentari, ma anche il diffondersi di nuove pratiche alimentari lontane da quelle tradizionali, come il veganesimo, e il crescere di patologie alimentari, quali la bulimia e l'anoressia. Dati che rivelano la centralità nel nostro quotidiano del complesso rapporto che lega noi a ciò che mangiamo. Cibo, allora, come espressione della nostra voglia

di vivere, dei nostri dissensi politici o delle critiche alla società dei consumi, ma anche spia dei nostri disagi. Insomma attraverso i nostri gusti o i guasti alimentari si veicolano sempre più immagini di sé e posizioni sul mondo, per questo la riflessione filosofica ha finito per interessarsene: non solo per l'importanza che ciascuno dovrebbe dare ad una corretta e salutare alimentazione, come ha sottolineato quel filone recente di studi denominato *food ethics* (Pence 2002), ma anche perché attraverso l'alimentazione è possibile riflettere sulla nostra condizione umana e sul modo con cui ci rapportiamo a noi stessi e agli altri.

Del resto già altri filosofi nel passato avevano reso famosi alcuni adagi sul cibo e sull'uomo. Si pensi a Ludwig Feuerbach, che così si esprimeva: «L'uomo è ciò che mangia» «*Edo; ergo sum* [mangio, dunque sono]. O piuttosto: *est – ergo est*. Mangia, dunque è [il soggetto qui è "*der rohe Mensch*": l'uomo rozzo]» (Friedrich Gedike). «Dimmi quello che mangi e ti dirò chi sei» (Jean Anthelme Brillat-Savarin). Ma è proprio vero che l'uomo è solo ciò che mangia?

A partire dalle tante suggestioni che questa tematica offre Adriano Fabris, docente di etica alla Università di Pisa e autore di numerosi saggi e articoli sulle problematiche etiche della filosofia applicata, ha di recente pubblicato l'interessante saggio *Etica del mangiare. Cibo e relazione* per le Edizioni ETS di Pisa, in cui riflette non solo sulle patologie alimentari e sulle più diffuse modalità non tradizionali di nutrirsi, ma anche sulle elaborazioni più recenti dell'etica animale e del crescente affermarsi dei movimenti animalisti che chiedono un cambio drastico delle nostre abitudini alimentari.

Il punto di partenza dell'Autore è che quando la filosofia si è interessata alla questione, come si evince dalle espressioni di Feuerbach, ha finito per rinchiuderla dentro le dinamiche del "grasso implacabile ego" (Murdoch 2005) e alla materialità del bisogno come alla naturalità del piacere. E ciò rischia di far pendere la nostra

relazione con il cibo solo da un lato della questione: quella del soggetto. Certo è chiaro che la nostra richiesta di cibo dipende, da un nostro piacere naturale, da un nostro bisogno di sostentamento ed è legato a un giudizio di gusto, ovvero ad ognuno spetta giudicare la qualità e il valore del cibo. Eppure parlare di cibo all'interno di una riflessione etica non significa circoscriverlo solo ad una questione di gusti e ad una capacità di esprimere giudizi.

Se pensiamo che il cibo è legato ad una dialettica di bisogno e di desiderio questo significa che il nutrimento è per il singolo, ma riflette anche il modo con cui si relaziona a se stesso e al mondo che lo circonda. Da una parte bisogno di vivere e sopravvivere, dall'altro desiderio di essere e di esprimersi. Ecco perché ad esempio per migliorare le nostre abitudini alimentari non basta sostituire alla moda del fast food quella dello slow food. Se è vero infatti che il fast food consente a tutti un uguale accesso al cibo, consentendo a tutti e in ogni luogo il soddisfacimento immediato e piacevole di un bisogno di fame, mentre lo slow food invita a gustare con più lentezza e apprezzare specificità e diversità di luoghi e produzioni, tuttavia questo cambio di mode non sposta l'attenzione eccessiva posta ad un soggetto colto come io di godimento e abitato da un bisogno funzionale alle sue preferenze e ai suoi piaceri.

Insomma, ci si dimentica che il cibo non rimanda solo al soggetto che mangia ma anche ad altro: a diversi contesti culturali e geografici, ad una trama simbolica. I contesti culturali ci consentono di cogliere il valore di pietanze dentro tradizioni che tramandano cibi e modalità diverse di conservazione e di adattamento, consuetudini nate mediando fra interessi e necessità diverse e che resistono al passare del tempo perché sono traccia della creatività di tanti uomini e tante donne che sono riusciti a dare "forma nuova" a elementi vegetali o animali, trasformandoli in qualcosa di commestibile e di gustoso.

Se l'invenzione del fuoco e della cottura hanno consentito di

conservare e preservare scorte, questo significa che cucinare influisce anche sulla nostra percezione del tempo. Davanti ai fornelli scorre non un tempo uniforme e vuoto, ma un tempo fatto dalle nostre premure, dalle nostre preoccupazioni, dalle nostre creazioni come delle attenzioni che dedichiamo a noi e agli altri. "Avere del tempo per cucinare" è stare nel tempo in maniera creativa e conservativa poiché è anche un modo per incidere sul suo scorrere: si pensi quanto sia stato importante nel passato cucinare per conservare riserve e risorse e superare così momenti meno fertili e produttivi. Inserire il tempo del cucinare dentro la nostra scansione quotidiana, significa inoltre donare parte del proprio tempo alla nostra capacità di "saper fare" come a quella che è in grado di dare un valore e un sapore al tempo trascorso a tavola nella buona conversazione, nella tensione e nella cura di tante relazioni che nella condivisione si cementano e diventano più solide.

Ecco perché il cibo acquista un significato simbolico soprattutto nelle religioni: è presso la mensa che si riuniscono i fedeli, è la religione a normare fra cibi leciti e illeciti, a distinguere fra il cibo della festa e il cibo del tempo ordinario. Non è un caso che il primo divieto divino sia stato il divieto di un cibo (non mangiare i frutti dell'albero della conoscenza del bene e del male! *Gen 2, 16*). Se il cibo è sempre stato un ponte fra sacro e profano è perché ha inserito una tavola di valori, una gradualità di approccio al cibo, per cui non tutto è commestibile e non tutto è mangiabile, come indicava quel primo divieto che invitava ad inserirsi dentro una trama di bisogni e di desideri che non spettava solo all'individuo dominare. Si apprendeva così come passare dal bisogno materiale e dalla necessità della sua trasformazione alla esigenza di criteri che ne dirigessero il desiderio eccessivo e illimitato.

Allora cibo come cultura, come tempo della pienezza e della completezza, ma anche come tempo della festa e della condivisione e

quindi della nostra relazione con Altri e con altri simili a noi. Invece quando nel mangiare prevale solo il gusto soggettivo e la ricerca del piacere si offusca la sua relazione con il buon gusto e con la salute.

Si pensi al bulimico che mangia per riempire il suo vuoto: vuoto di relazioni, di mondo, di sanità e di salvezza. Per lui il cibo perde sapore e non serve per placare i suoi bisogni ma esprime solo la necessità di ingurgitare senza riguardo ai propri tempi e al proprio corpo, come se ingurgitando ogni pietanza si ingurgitasse il mondo e le sue tante relazioni prive di senso e di significato. Così se alla fine tutto viene rigettato è perché ingurgitando ogni cosa, alla fine è come se nulla fosse buono e niente merita di restare dentro il corpo. Anche la volontà che guida il bulimico è assoluta, vi è una coazione a ripetere.

L'anoressia è lo svuotamento volontario di chi non ama né la piacevolezza del cibo né del mondo, per questo si svuota e non si vuole contaminare. L'unica cosa che vuole condividere è il proprio corpo vuoto e la propria magrezza: la ricerca che lo muove è quella di un nichilismo anoressico ed esistenziale (25), in cui annullando il senso del gusto si potenzia quella del proprio sguardo su di sé, mentre fa scomparire quello di tutti gli altri. A tal proposito scrive l'Autore:

Ho detto che bulimia e anoressia sono patologie della relazione. Analogamente mostrano d'intendere la relazione del mangiare in maniera unilaterale e scorretta sia l'esperienza del fast food che quella dello slow food. L'errore consiste in generale nel considerare il cibarsi come qualcosa che riguarda solo il soggetto: il suo bisogno di nutrimento, il suo gusto da allettare, la sua tendenza salutistica a una sana nutrizione (27).

Questo non significa censurare la piacevolezza del cibo, ma la modalità in cui ci si relaziona al cibo. «La cultura rielabora qualcosa che è già a disposizione, lo sviluppa in maniera creativa, e pone di nuovo ciò che è stato elaborato a disposizione di tutti: degli altri esseri umani, del mondo intero» (29).

Il cibo è cultura, è relazione, è trasformazione, è capacità di mutare di segno la violenza insita nell'atto di uccidere e di procacciarsi il cibo. Ecco perché nel momento in cui anche l'approccio al cibo non è stato più normato dalle consuetudini religiose, si sono affermate modalità di nutrimento altre da quelle tradizionali, soprattutto quelle volte a impedire le forme di violenza perpetrate nei confronti degli animali e dei vegetali, secondo quanto emerge nelle riflessioni di Singer e Regan (70-80).

Se la religione distingueva fra lecito e illecito, poneva dei limiti alla alimentazione, il crescente affermarsi dell'individualismo nel mondo contemporaneo ha di fatto incentivato una dieta rispondente solo alle proprie esigenze e ai propri piaceri, criticità emerse nella riflessione che sposta l'attenzione dall'uomo agli animali e sull'urgenza di un'etica animale.

Affermare oggi, come suggerisce Fabris, la necessità di un'etica del cibo significa scoprire come attraverso l'invito alla riflessione e al saper mangiare si celi l'esigenza di un saper vivere in maniera sana e di un saper rapportarsi in maniera equilibrata con il mondo e le sue risorse. Si pensi

all'utilizzo fin troppo massiccio di concimi chimici, allo scopo di evitare che le colture siano sottoposte a rotazione e che il terreno debba essere fatto periodicamente "riposare". Pensiamo all'impiego di sementi geneticamente modificate, affinché possano meglio resistere a parassiti e malattie (65).

Un saper condividere il cibo a tavola e un saper trasformare la nostra violenta capacità di appropriazione e di dominio in un *saper-si limitare* e un *guardarsi* intorno e attorno (81), senza dover inseguire per forza nuove mode alimentari o nuove forme di nutrimento. Solo così è possibile inserire nei nostri gesti quotidiani la capacità di trasformare la materia in un dono di salute per noi e di salvezza per l'intero ecosistema (82).

Se eliminare la violenza insita nei nostri modi di approcciarci al cibo è impossibile, tuttavia è possibile trasformarla in qualcosa di altro. In tal senso un'etica del mangiare è un invito all'equilibrio e alla moderazione nell'alimentazione come a guardare il contesto- mondo quando ci si procaccia risorse e riserve alimentari. Se si entra in questa dimensione si scopre la "sacralità" dei propri gesti come di un indiscusso "buon gusto".

Si scopre che onorare il cibo e la tavola è onorare il nostro ruolo all'interno di una trama di relazioni che ci coinvolgono e ci invitano a gesti responsabili per altri e per chi ne raccoglie gli effetti, ovvero l'intero ecosistema. Per questo, per rispondere alla domanda posta all'inizio se l'uomo è davvero ciò che mangia, Fabris risponde: «anche se mangiamo per essere, tuttavia possiamo non essere ciò che mangiamo» (6). Possiamo essere molto di più: capaci di stare dentro una trama significativa con ciò che ci circonda. Impariamo così a dar valore a ciò che mangiamo, al corpo che lo accoglie e al mondo che ne riceve gli scarti e ne destina i resti e di cui ognuno di noi è chiamato a risponderne per sé e per chi verrà dopo di lui.

Dunque, applicando questo criterio al nostro caso, lo sfruttamento animale non è ammesso, in qualunque sua forma: quella degli allevamenti intensivi, la vivisezione, l'uso di animali da parte degli esseri umani per scopi ludici. Allo stesso modo, poi, non è consentito da parte nostra

l'esercizio della violenza nei confronti di questi esseri. A meno che tale esercizio non serva per conservare la possibilità di nuove relazioni o per promuoverle: come quando si deve addestrare un animale che a ciò è predisposto e che può sviluppare certe attitudini solo a seguito di tale addestramento; oppure come quando è necessario contenere un animale che mi sta attaccando» (80).

Così questo interessante, suggestivo e *gustoso* "pamphlet", come lo definisce Fabris, sull'etica del mangiare e che si conclude con un altrettanto *gustoso* decalogo, ci rivela come onorare un pranzo e un invito a pranzo è sempre un modo per onorare la nostra umanità e la nostra capacità di costruire delle buone relazioni, quando queste sono in grado di rispettare tutti coloro che ne sono coinvolti. Relazioni che dicono molto in ordine alla nostra salute e alla nostra capacità di educare e di educarci anche a partire da un buon pasto, quando questo è visto come espressione di cultura e di nuove e partecipate visioni del mondo.

Bibliografia

Murdoch, I. (2005). *La sovranità del Bene*. Lanciano (CH): Carabba.
Pence, G. (2002), (a cura di). *The Ethics of Food: A Reader for Everyone*. London-New York: Rowman & Littlefield