

ECONOMIA, POTERE, CIBO. QUALE EQUILIBRIO PER NON SOCCOMBERE?

A cura della dott.ssa Anna Bernardo

V incontro di Ri-nutri 2021-2023

Programma sul sito UPAD www.ri-nutri.it

Il 13 aprile presso la Federazione UPAD si è svolto il quinto incontro del ciclo Ri-nutri. Ripensare la nutrizione. L'antropologo Alexander Koensler, docente di antropologia dell'alimentazione presso l'Università di Perugia, e Maurizio Canavari, docente di economia all'Università di Bologna hanno dialogato sul rapporto tra alimentazione e potere, un tema che pur essendo estremamente attuale raramente trova spazio nel dibattito pubblico.



L'approvvigionamento alimentare è un elemento chiave di tutte le società umane. Il cibo non è però legato solo alla sfera privata, ma è anche un fatto pubblico connesso alla politica e all'economia. Per il cibo si possono fare guerre oppure a causa della guerra si può utilizzare il cibo come arma, aspetto

che possiamo vedere chiaramente anche ora con l'aumento del prezzo di derrate alimentari di base quali il frumento e l'olio di girasole. In questo caso vale naturalmente la pena sottolineare come la mancanza di cibo causata da crisi come guerre, carestie e problemi climatici colpiscono il nostro pianeta ogni anno. Nel mondo occidentale, tuttavia, soprattutto chi ha adeguate disponibilità economiche non ne è veramente consapevole.

Mentre le società opulente del mondo occidentale sono quindi caratterizzate da abbondanza di cibo, tanto da consumarne spesso più del necessario, in altre società – o addirittura in altre fasce della società – il cibo talvolta manca. Ma non solo. In alcune parti del mondo la maggior parte del reddito viene utilizzato esclusivamente per procurarsi qualcosa da mangiare. Il tema del diritto al cibo diventa quindi un tema

giuridico, etico e morale, nonché un diritto umano. Nonostante la definizione di tale diritto abbia trovato i primi riconoscimenti nel 1948 e nel 1966, per lungo tempo non è stato salvaguardato con strumenti applicativi adeguati. E' solo nel 1999 che viene stabilito che tutti gli esseri umani hanno diritto al cibo non solo in quantità sufficiente, ma anche nutriente, sicura, sana e accessibile a tutti dal punto di vista economico. Nel 2004 si è poi arrivati all'approvazione delle Right to Food Guidelines, una sorta di guida pratica per promuovere azioni volte alla progressiva realizzazione del diritto ad una adeguata alimentazione e alla riduzione della fame.

Fondamentale sia nel contesto dell'alimentazione sia in quello della distribuzione egualitaria del potere è conoscere le catene di approvvigionamento (Supply Chain) e capire come queste funzionino. La maggior parte delle supply chain moderne sono composte da molti

passaggi e comprendono aree spesso lontane fra loro. Può infatti essere utile – soprattutto a livello economico – dislocare la materia prima per confezionarla e riportarla successivamente ai



consumatori vicini alla zona di produzione. Nella supply chain alimentare gioca quindi un ruolo importantissimo la tracciabilità, requisito chiave per la gestione della sicurezza e delle emergenze. Grazie ad un accurato sistema di documentazione è infatti possibile risalire a tutti i controlli eseguiti sui processi e i prodotti in ogni fase produttiva. Nel suo libro "Sweetness and power" (1986) decise ad esempio di concentrarsi sulla storia della produzione di zucchero, al fine di dimostrare come quest'ultimo fosse stato uno degli alimenti a contribuire all'ascesa della Gran Bretagna come potenza mondiale ed economica. Da raro prodotto utilizzato come spezia e medicina nel Medioevo, a partire dal XVII secolo lo zucchero divenne infatti estremamente richiesto, il suo prezzo si abbassò e fu uno dei primi prodotti ad essere coltivato dall'altra parte del mondo in piantagioni di tipo industriale ricorrendo alla schiavitù e compromettendo – attraverso la sua monocoltura – l'originaria autosussistenza delle popolazioni locali. Un cibo che oggi potrebbe essere paragonato allo zucchero dei tempi coloniali è la soia, che viene prodotta in grandi monocolture in Sud America ed è alla base di molti alimenti che arrivano sulla nostra

tavola. Si tratta di una monocoltura connessa a grandi problemi di riscaldamento globale e di sostenibilità ambientale: per produrla vaste aree sono infatti soggette a deforestazione. Senza contare il largo impiego di carburanti fossili per trasportarla dall'altra parte del globo.

Quello che troviamo nel nostro piatto ogni giorno non è quindi qualcosa che riguarda solo il locale ma che al contrario sta al centro di politiche globali e che riguardano la nostra vita. Diventa perciò indispensabile riflettere sui pericoli delle filiere alimentari globali, sul potere decisionale spesso nelle mani di grande società multinazionali e sulle possibili soluzioni. Per quanto riguarda queste ultime esistono i movimenti sociali, le cui proteste spesso non riescono però a proporre soluzioni concrete. Vi sono poi i sindacati dei piccoli agricoltori che difendono le produzioni locali. Ed infine le utopie concrete, ovvero quelle che si realizzano nella vita quotidiana e che comprendono orti urbani, sistemi di garanzia partecipativa o le community supported agricolture. Per quanto riguarda i sistemi di

garanzia partecipativa, questi mettono insieme i produttori e i consumatori in dei



gruppi di produzione e consumazione. Si tratta di un tipo di modello che è indicativo di un bisogno di fiducia e di un rapporto diretto con i produttori al fine di generare credibilità e assicurare la qualità del prodotto finale. Sul territorio italiano un esempio può essere quello di Terra/TERRA, che è la sperimentazione di un

modello di economia che impegna reciprocamente produttori e consumatori per sovvertire le catene di distribuzione, ridurre la distanza alimentare e valorizzare le relazioni sociali, sensoriali e gustative. Nel caso delle community supported agricolture, si tratta invece di approcci più radicali in cui si creano nuove forme di comunità intorno a filiere agroalimentari più sostenibili. Chi decide di aderire a questo tipo di esperienza lo fa quindi soprattutto per allontanarsi dalla grande distribuzione di cibo che standardizza il prodotto. Le community supported agricolture rispettano infatti i valori ambientali e sociali oltre che qualitativi e permettono ai partecipanti di soddisfare parte del fabbisogno di cibo proponendo prodotti di altissima qualità e controllati sotto ogni punto di vista (etico, qualitativo, salutistico).

Questi esempi – come sottolineato dai due relatori – non sono naturalmente una ricetta valida per tutti i problemi delle filiere globali, ma possono essere uno spunto di riflessione per ripensare il complesso rapporto tra cibo e potere. Possiamo sicuramente affermare che nonostante il supermercato applichi ai prodotti frasi ad effetto come “from the field to the fork”, non potrà mai restituire al consumatore la sensazione della verdura e della frutta provenienti da un orto locale, così come non potrà mai soddisfare a pieno il desiderio di conoscere da vicino i prodotti che mangiamo.



FEDERAZIONE CULTURALE
GAETANO GAMBARA

