

Marco Inguscio

Carne e tradizione

Il rapporto simbolico tra alimentazione e pensiero reazionario

Questo articolo esamina il rapporto tra l'alimento carne e le sue forme di consumo. Gastronomia e tradizione culinaria sono così radicate nella nostra società che tendiamo a dimenticare le questioni etiche sotto la loro superficie. Il termine "tradizione" è spesso usato retoricamente per evocare aspetti del vivere "autentico", "proletario", "genuino". Nel far ciò, il meccanismo narrativo della tradizione ha trasformato la carne in un oggetto romanizzato, avvolto nel mito della transustanziazione, del riscatto nutrizionale ed economico, erodendo quasi completamente lo spazio che un tempo, invece, apparteneva alla controparte vegetale. Ortaggi, erbe spontanee, cereali e specie di leguminose, infatti, hanno avuto per lungo tempo un ruolo centrale nelle agrotecniche tradizionali e come alimento base per le popolazioni, specie del Sud del mondo. In Italia meridionale ciò ha generato detti, rituali, tradizioni, credenze. Nei riti e nelle feste pugliesi, per esempio, regione che vanta una lunga tradizione nella coltivazione delle leguminose, questi alimenti erano posti al centro di banchetti, eventi religiosi e mondani, divenendo simboli culturali per gli individui o le comunità. Questo significato originario è stato però parzialmente modificato, quando non completamente mutato o perso nel tempo, determinando una «perdita progressiva di gran parte del significato culturale, religioso e sociale associato alle specie vegetali»¹.

Questa operazione di ribaltamento ha avuto un costo, non solo ambientale ed economico. Ha reso l'animale – il soggetto dietro al pezzo di carne celebrato dalla tradizione culinaria – un individuo spendibile, un eufemismo moralmente inesistente. Attraverso una lettura etno-antropologica della cultura gastronomica e adottando la prospettiva dei *Critical Animal Studies*, cercherò di evidenziare come, per il lato più agiato delle società del mondo, la costruzione e il mantenimento di una "tradizione" culinaria siano divenuti oggi veicolo di valori e logiche reazionarie, legate al mantenimento di un privilegio di classe e di specie, che hanno finito per

riscrivere la storia della nutrizione bio-tipica dei territori e la stessa idea di identità contadina che quella tradizione vorrebbe preservare.

Quando pensiamo alla gastronomia e ai dibattiti che circondano il cibo in merito al vegetarianismo e all'animalismo, finiamo spesso per trovarci davanti a due categorie contrapposte: da un lato, quello che viene definito cibo "genuino", la rustica semplicità della "cucina della nonna"; dall'altro la lotta contro la "contaminazione" e l'"alterazione" di una supposta tradizione culinaria, portata avanti concettualmente soprattutto dalle destre europee. In tal senso, basti ricordare gli scontri sulla nomenclatura delle bevande vegetali, o dei prodotti fermentati a base vegetale, o le accuse ai nuovi "alimenti da laboratorio", definiti "artificiali" o "sintetici", introdotti nel mercato in forma crescente (come bistecche vegane stampate in 3D o burger vegetariani fatti di piselli e proteine della soia). Dibattiti negativamente marcati da una ideologia reazionaria che ha come scopo quello di intorbidire il confronto sull'urgenza di una riforma agricola, l'adozione di pratiche virtuose per il benessere animale e l'indebolimento di effettive azioni di contrasto contro la crisi del riscaldamento globale².

2 L'attuale capo del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – ora denominato Ministero dell'agricoltura e della sovranità alimentare – Francesco Lollobrigida (Fratelli d'Italia) ha dichiarato che l'uso e la commercializzazione di carne sintetica metterebbe a rischio la cultura alimentare nazionale e il suo futuro (in Maurizio Tropeano, «Lollobrigida: Mai carne sintetica in Italia, a rischio la cultura alimentare del Paese», in «La Repubblica», 17 novembre 2022). Il 28 marzo 2023 il Consiglio dei ministri ha approvato «con procedura d'urgenza» un disegno di legge che vieta la vendita, commercializzazione, produzione e importazione di alimenti «artificiali». «L'Italia è la prima nazione che dice no alla carne sintetica, con un atto formale e ufficiale», ha affermato Lollobrigida presentando il provvedimento in conferenza stampa (Laura Loguercio, «La "carne sintetica" in Italia non esiste», in «L'Essenziale», Internazionale, 18 aprile 2023). Lollobrigida non è un'eccezione: man mano che negli ultimi decenni sempre più cittadini sono andati prendendo consapevolezza del legame tra produzione alimentare e cambiamento climatico, il consumo di carne è divenuto una questione sempre più politicizzata e carica ideologicamente. La carne è divenuta un campo di scontro fertile per i conservatori. Sono diversi i leader appartenenti alle destre europee e globali, dall'ex presidente brasiliano Jair Bolsonaro all'ex premier inglese Boris Johnson fino al nuovo primo ministro inglese Rishi Sunak, ad aver dichiarato di voler difendere la carne dalla guerra mossale dalla sinistra, una questione verso la quale gli elettori di destra hanno ovunque risposto con particolare sensibilità (Cfr. Peter Walker, «Johnson's "Red Meat" Policy Proposals are Telling of His Insecurity», in «The Guardian», 30 maggio 2022, www.theguardian.com/politics/2022/may/30/johnsons-red-meat-policy-proposals-are-telling-of-his-insecurity). Negli Stati Uniti i conservatori hanno diffuso una notizia falsa secondo cui il presidente Joe Biden avrebbe avuto intenzione di razionare la carne rossa: «La rappresentante repubblicana del Colorado, Lauren Boebert, invita Biden a rimanere "fuori dalla mia cucina" [...]». Il senatore repubblicano Joni Ernst dello Iowa accusa tutti, «dai politici che vivono fuori dal mondo alle élite di Hollywood», in quanto rei di aver condotto «la guerra alla carne» promossa dalla sinistra» (Thomas Beaumont e Scott McFetridge, «Red Meat Politics: GOP Turns Culture War into a Food Fight», in «AP News», 7 maggio 2021, apnews.com/article/business-cultures-climate-change-environment-and-nature-government-and-politics-fb2a32e232053326f6f1ebfaadcc2e40). In Italia, il ministro Matteo Salvini è ben noto per la promozione del consumo di alimenti a base di carne attraverso l'uso dei suoi social network, con foto che lo ritraggono nell'atto di mangiare e sempre nel segno dell'egida delle tradizioni culinarie italiane.

1 Angela R. Piergiovanni, «Legumes: Staple Foods Used in Rituals and Festive Events of Apulia Region (Southern Italy)», in «Food, Culture & Society», vol. 24, n. 4, 2021, pp. 543-561.

In polemica con una certa tendenza *radical chic* e una visione del cibo vegetale inteso semplicemente come nuova categoria del “lifestyle”, il vegetarianismo è spesso confuso con il consumo esclusivo di costosi alimenti biologici e il ricorso a ingredienti provenienti da altre culture (come seitan, tempeh e tofu). Tuttavia, essere alla moda o di tendenza non è necessariamente un male. Non esiste un’assiologia negativa dell’essere alla moda. Gli umani rivedono periodicamente le loro abitudini, preferendo di volta in volta nuovi modi di essere. Ci sono però anche gli effetti del nostro modo di raccontare il mondo o, in questo caso, il cibo. Esiste, è vero, una tendenza agli aspetti salutistici e prettamente performativi del *superfood* vegetale e della politica del “tutto-bio” che limita l’accesso al cibo sano alle fasce di reddito più alte e a pochi ristoranti pettinati, funzionali all’immagine di una *upper class* che non vuole invecchiare, che non vuole perdere il proprio privilegio nemmeno davanti al tempo che passa. Ciò detto, bisogna anche ricordare come il veganismo etico, nei suoi principi, difficilmente possa essere assimilato e interpretato interamente come moda, non solo e non tanto perché forme di pensiero vegetariane esistono da millenni, ma soprattutto perché la sua filosofia, orientata radicalmente verso l’Altro, prescinde da fattori meramente autoreferenziali, indulgenti o socialmente convenienti.

La carne, invece, accontenta tutti. Detiene il dominio dei media in modo schiacciante, glamourizzata da spot pubblicitari e programmi di cucina, chef stellati e *reel* dei food blogger. La carne prende il centro della scena, illuminata dai riflettori come lascivo oggetto del desiderio, attorno al quale ruotano telecamere e bocche fameliche. Occupa con la stessa ingombrante presenza tutti gli spazi mediatici e non mediatici dell’alimentazione umana, dal pasto frugale ed economico a quello elaborato ed elitario. Se esiste una moda capitalista globale, questa è proprio la carne. Del resto, è sufficiente guardare ai profitti delle aziende produttrici e ai loro rapporti con governi e commissioni per comprendere come la carne sia una moda tutt’altro che passeggera³.

3 Sono diverse le inchieste giornalistiche al riguardo. Caroline Christen ha denunciato le tattiche di persuasione, discredito e depistaggio utilizzate oggi a diversi livelli dall’industria alimentare animale nel tentativo di nascondere e sminuire le sue enormi responsabilità su impatto ambientale e salute pubblica, seguendo in questo i precedenti delle multinazionali del tabacco, che per decenni, con il consenso di politici e commissioni mediche al soldo, cercò di trarre in inganno l’opinione pubblica circa la relazione tra fumo di sigaretta e cancro ai polmoni (Cfr. Caroline Christen, «Investigation: How the Meat Industry is Climate-Washing its Polluting Business Model», in «DeSmog», 18 luglio 2021, www.desmog.com/2021/07/18/investigation-meat-industry-greenwash-climatewash/). Altrettanto nota è la reiterata ingerenza dell’industria alimentare animale sui principali organi istituzionali. Arthur Nelsen ha scritto sulle decisioni prese in merito alla cosiddetta “transizione ecologica”: poche settimane prima dello scoppio della pandemia da

Che cosa, allora, rende la carne ancora “genuina”? Perché viene ritenuta tale? In realtà, sarebbe meglio chiedersi: perché la carne appare ancora “inalterata” nei suoi elementi costitutivi, ritenuti provenienti da una fonte sicura e quindi corrispondenti al “vero” o all’“autentico”? Probabilmente ciò ha a che fare con quell’idea, comunemente accettata, che guarda a tutto quanto abbia subito processi di alterazione come negativo o, generalmente, come meno valido, pregiudicato nella sua integrità originaria, mentre tutto ciò che rimane inalterato o “puro” viene invece visto come positivo. Questa è una posizione conservatrice e di lunga durata, specialmente nella cultura giudaico-cristiana. Con la caratteristica diffidenza nei confronti della conoscenza o del processo scientifico colpevole di alterare e modificare ciò che non ha bisogno di essere modificato, in quanto immagine perfetta della volontà e dell’operato di Dio o della “Natura”, la carne è vista come un alimento virtuoso contrapposto all’adulterazione dei cibi, perché la carne appare ai nostri occhi “esattamente così com’è”.

La storia del cibo animale, la sua trasformazione e la sua ricezione nella società raccontano però una storia molto diversa. Un libro edito da un piccolo editore pugliese⁴, che si occupa di recuperare vecchie ricette della tradizione contadina salentina con una discreta attenzione filologica, conferma quanto descritto da storici, antropologi e nutrizionisti riguardo alle aree rurali italiane e, più in generale, sul consumo di cibo sul territorio nazionale nel periodo preindustriale e del pre-boom economico⁵. Il libro

SARS-Cov-2, Nelsen racconta che 34 membri del Parlamento europeo hanno accusato la Commissione europea di conflitto di interessi e doppio standard a seguito dello stanziamento di 3.6 milioni di euro a favore di una campagna volta alla promozione del consumo di manzo, mentre si discuteva degli obiettivi del Green Deal, quali la riduzione delle emissioni degli allevamenti e la promozione di diete a base vegetale (Cfr. Arthur Nelsen, «MEPs Slam Brussels over “Beefatarian” Campaign to Promote Meat», in «POLITICO», 16 dicembre 2020, www.politico.eu/article/become-a-beefatarian-meps-slam-brussels-campaign-promote-meat/).

4 Lucia Lazari, *Odori, sapori, colori della cucina salentina*. Mario Congedo Editore, Galatina 2001.

5 La maggior parte delle informazioni storiche concernenti il consumo di verdure e leguminose nell’Italia dell’antichità proviene dal mondo greco-romano. Nello specifico, l’area egea da un lato, e quella tirrenico-ionica (la Magna Grecia) dall’altro. In questi luoghi, per ceti bassi e piccoli centri di produzione agricola, orticoltura e coltivazione dei cereali erano di primaria importanza. Un appezzamento di mezzo ettaro non poteva fornire risorse sufficienti per un animale da aratura e i legumi divenivano quindi una risorsa chiave di proteine e calorie, essenziali per integrare i cereali in una dieta prevalentemente vegetariana. (Cfr. Giandomenico Corrado, «Food History and Gastronomic Traditions of Beans in Italy», in «Journal of Ethical Food», vol. 9, n. 6, 2022). La caduta dell’Impero Romano coincise con una drastica riduzione delle importazioni di alimenti esotici, quali il dattero di palma e il pepe; rimaneva invece la ricchezza di cereali e legumi (ad es., favino, lenticchie e cicerchie) a indicare il ruolo predominante di queste piante nella dieta dei contadini. «Nel Settecento, mentre il mais e il riso erano più diffusi nel Nord Italia, la pasta di grano duro divenne l’alimento centrale nel Mezzogiorno, prima nelle aree urbane e poi in quelle rurali. Quest’area rimase caratterizzata dall’ampio consumo di minestrone vegetali a base prevalentemente di pane secco, fave, e piante bulbose (cipolla e/o aglio)» (*Ibidem*).

racconta le abitudini culinarie dell'Italia meridionale fino almeno ai primi decenni del Novecento. Sostiene che nei piccoli centri si poteva talvolta trovare una macelleria aperta solo la mattina e per tre giorni alla settimana. Gli animali macellati erano per lo più di piccola taglia, animali da cortile. Manzo o maiale erano eccezioni. Il pescato raramente raggiungeva l'entroterra se non per essere servito in case facoltose e nobiliari, essendo un alimento che richiede di essere consumato fresco o, semmai, il giorno successivo. Il consumo di animali aumentava solo tre o quattro volte l'anno, in occasione di importanti feste religiose o pagane, legate al raccolto. Il resto del tempo, a bollire nel sugo di pomodoro non erano pezzi di cavallo ma patate, a essere fritti non erano filetti di carne ma fette di pane duro.

Il libro ribadisce come la carne – ben al di là dei contesti di indigenza e povertà estrema, che rappresentavano la maggioranza dei casi nell'Italia preindustriale – fosse affare per le élite. Poi, nel giro di pochi decenni, il suo consumo quintuplica⁶. Tutto cambia con il boom economico e l'idea di società e benessere che si sviluppano a partire dalla seconda metà degli anni Cinquanta con il passaggio dalla fame all'abbondanza, durante il cosiddetto “miracolo italiano”, un processo zootecnico che ha finito per trasformare gli animali che mangiamo, rinchiusi nelle gabbie e in una progressiva selezione genetica, in corpi fragili ma grassi ed economicamente più funzionali⁷.

Eppure, nella maggior parte delle società, il consumo regolare di carne e dei suoi derivati è presentato come lo stato “naturale” delle cose, parte imprescindibile di una dieta sana o, di nuovo, “naturale”. Accade così che “natura” e “tradizione” si sovrappongano in una visione sentimentale dell'alimentazione e delle sue pratiche e che «l'ideologia faccia sembrare naturale, predestinato ciò che è artificiale»⁸. In effetti, le nostre discussioni sul cibo sono così polarizzate perché non riguardano solo l'evidenza nutrizionale o storica, ma i valori. Il cibo contribuisce al significato delle nostre vite, è una parte potente della narrazione emotiva, la quale spesso si rivela più efficace di quella storica:

6 Alberto De Bernardi, «I consumi alimentari in Italia: uno specchio del cambiamento», *L'Italia e le sue regioni*, Enciclopedia Treccani, 2015, www.treccani.it/enciclopedia/i-consumi-alimentari-in-italia-uno-specchio-del-cambiamento_%28L%27Italia-e-le-sue-Regioni%29/#Il_cambiamento_alimentare_nella_societ.C3.A0_dei_consumi.

7 Benedetta Piazzesi, *Così perfetti e utili. Genealogia dello sfruttamento animale*, Mimesis, Milano-Udine 2015, pp. 85-122.

8 Carol J. Adams, «La costruzione sociale dei corpi commestibili e degli umani come predatori», trad. it. di M. Reggiò, in «Diogene magazine – filosofare oggi», 2011, n. 22, p. 45.

Il sapore dei corpi morti viene prima delle giustificazioni razionali, e offre una forte base per credere che tali razionalizzazioni siano vere; inoltre, i figli del boom economico hanno dovuto fare i conti con un ulteriore problema, e cioè con il fatto che durante la loro crescita carne e latticini sono stati consacrati come due dei quattro gruppi di cibi fondamentali. (Questo è accaduto negli anni Cinquanta come conseguenza di un'azione lobbistica dell'industria della carne e del latte)⁹.

A questo punto va ribadito che l'obiettivo di questo articolo non è quello di indugiare sul biologismo degli aspetti medico-sanitari o metabolico-nutrizionali, ma un'analisi che muove da presupposti etico-politici, grazie ai quali è possibile discutere il portato simbolico del consumo di carne, portato simbolico, però, che ha effetto su tutte le narrazioni umane, anche quelle medico sanitarie e biologiche. A tal proposito, vale la pena sottolineare come queste ultime non sembrino in grado di minare le presunte virtù della carne quale nutrimento nobile e tonificante *ab origine* né di ribadire il legame, più volte mostrato dalle scienze medico-nutrizionali, tra il consumo di carni rosse e lavorate e un maggior rischio di contrarre cancro e malattie cardiovascolari (le due principali cause di morte al mondo), né tantomeno l'accresciuta consapevolezza che i primi umani si cibassero principalmente da fonti vegetali¹⁰ – smentendo l'iconografia moderna del cavernicolo¹¹. Come non pare sortire effetto nel dibattito pubblico la comprensione di quanto l'accrescimento del nostro cervello sia stato reso possibile, tra gli altri fattori, dall'assimilazione di lunghe catene di carboidrati (e glucosio) provenienti dalla cottura e quindi dalla maggiore bioedibilità di una grande quantità di vegetali¹².

9 *Ibidem*.

10 La popolare iconografia del carnivorismo che avrebbe segnato le origini del genere umano è sostanzialmente congetturale: analogamente a quanto viene osservato con le odierne comunità di cacciatori, fino all'80% della nostra dieta potrebbe essere stata costituita da fonti vegetali (Cfr. Nick Fiddes «A Brief History of Meat Eating», in *Id.*, *Meat: A Natural Symbol*, Routledge, Londra-New York 1991).

11 Immagine oggi tornata di moda sui canali di influencer che mangiano carne cruda attribuite – senza ovviamente alcun supporto scientifico – capacità rigenerative muscolari stupefacenti e soprattutto rivendicando questa come un'azione di ribellione contro il male causato dai grandi conglomerati di potere (Big Food e Big Pharma), i quali avrebbero come ultimo scopo quello di indottrinarci e indebolirci attraverso i loro alimenti contraffatti (in linea di nuovo con il pensiero politico di destra e l'esoterismo reazionario). Un fenomeno che mostra come il consumo di carne abbia meno a che fare con gli aspetti nutritivi che non con una certa idea di “potenza”: la gestione del controllo sulla propria “natura” e sul proprio aspetto.

12 Cfr. Andrew W. Barr *et al.*, «No Sustained Increase in Zooarchaeological Evidence for Carnivory after the Appearance of Homo erectus», in «PNAS», vol. 119, n. 5, 24 gennaio 2022;

Per millenni le persone hanno associato il consumo regolare di carne alla ricchezza e al prestigio sociale. Disporre a piacimento significava avere conseguito stabilità economica, non dover più soffrire la fame. Il consumo di carne, prima ancora che un'abitudine, è stato un'aspirazione economica: la prova del benessere raggiunto, lo status quo del potere. Come dimostra la storia alimentare dei Paesi europei del dopoguerra e quella dei Paesi in via di sviluppo, oggi più le persone diventano ricche più bramano la carne: quando le persone dei Paesi più poveri con diete tradizionalmente a base vegetale diventano più agiate, il loro consumo di carne tende ad aumentare¹³, e non a causa di esigenze o necessità nutrizionali. La carne appare una foggia, come una maniera di guardarsi allo specchio.

Ci troviamo di fronte a una doppia fallacia. Da un lato abbiamo un *argumentum ad antiquitatem*, il ricorso a preferenze storicizzate (la tradizione) come prova che la nostra inclinazione per tali preferenze sia in qualche modo giusta per definizione, una tesi che si auto-conferma in virtù del passato. Dall'altro la fallacia naturale, ma complicata e ampliata da elementi primitivisti e sfumature complottiste: non più solo convinzione che ciò che è naturale sia intrinsecamente benevolo, giusto e adeguato all'umano, poiché "naturale" è ora una scorciatoia per qualcosa che si troverebbe "fuori dal sistema dominante", che sarebbe addirittura "anti-establishment". Vale a dire: chi mangia carne vuole riaffermare e ribadire la "tipicità" o "genuinità" perché in questo modo, attraverso il suo consumo, è convinto di contrapporsi a quel progresso impostore che ci sta portando al collasso.

Il banale esito di questo fraintendimento, con la feticizzazione di una tradizione costruita, è che entrare in una qualunque trattoria della penisola italiana, nonostante il proclamato orgoglio per la dieta mediterranea di Ancel Keys¹⁴ e a prescindere dalle caratteristiche biotipiche del

James A. Fellow Yates *et al.*, «The Evolution and Changing Ecology of the African Hominid Oral Microbiome», in «PNAS», vol. 118, n. 20, 2021; Karen Hardy *et al.*, «Dental Calculus Reveals Potential Respiratory Irritants and Ingestion of Essential Plant-Based Nutrients at Lower Palaeolithic Qesem Cave Israel», in «Quaternary International», vol. 398, 2016, pp. 129-135; Karen Hardy *et al.*, «The Importance of Dietary Carbohydrate in Human Evolution», in «Q Rev Biol», vol. 90, n. 3, 2015, pp. 251-268.

13 Il primo a notare e documentare la relazione tra reddito e spesa per beni come la carne è stato lo statistico tedesco Ernst Engel, con la nota "curva di Engel" («Engel, curva di», *Dizionario di Economia e Finanza*, Treccani, www.treccani.it/enciclopedia/curva-di-engel_%28Dizionario-di-Economia-e-Finanza%29/).

14 L'espressione "dieta mediterranea" è nata con riferimento alla situazione alimentare del Mezzogiorno d'Italia e di alcune aree del Mediterraneo in ambito medico-nutrizionista tra la fine degli anni Cinquanta e l'inizio degli anni Sessanta. «La promozione di un "regime mediterraneo",

territorio, equivale a certificare la quasi sparizione della grande tradizione vegetariana di questo Paese. Il cibo "tradizionale", "rustico", che evoca in noi l'idea romantica di una vicinanza alla campagna, al rupestre, all'antico, è oggi soprattutto la carne. Taglieri di affettati, primi piatti di carne, secondi di carne, pasta ripiena di carne, timballi di carne, carni fritte, carni bollite, carni arrosto. Persino i menù dei ristoranti "tipici" del Salento sono, da questo punto di vista, emblematici e possono essere considerati una sorta di prova empirica. Verdure spontanee, tuberi e radici, legumi, cereali e ortaggi, i pochi sopravvissuti, sono confinati in fondo al menù come tristi opzioni vegetariane o per salutisti, contorni con i quali sciacquarsi la bocca. Ciò che era al centro del nostro legame con la terra è stato squalificato come alimento insipido, insapore, come pasti della privazione per soggetti carenti o per persone "aride di passioni".

Le storie nazionali popolari dei nostri nonni visti come portentosi e infaticabili lavoratori sono divenute inconciliabili con l'idea di una "fragile" alimentazione vegetale. Come osare immaginare i *nostri* contadini, i *nostri* muratori, i *nostri* minatori, i *nostri* operai, i pilastri del patriottismo patriarcale, sostenersi con semplici cicoria e fagioli o con del pancotto? Alla fine, la narrazione pseudoscientifica della carne quale elemento nutritivo fondamentale, nata a cavallo tra 1800 e i primi decenni del 1900¹⁵, ha prevalso. La carne è stata costruita narrativamente

contrapposto ai modelli alimentari di tipo "continentale" dei Paesi industrializzati occidentali, si era affermato con le indagini del biologo e fisiologo statunitense Ancel Keys» (Vito Teti, «La dieta mediterranea: realtà, mito, invenzione», in *L'Italia e le sue regioni*, Enciclopedia Treccani, 2015, www.treccani.it/enciclopedia/la-dieta-mediterranea-realta-mito-invenzione_%28L%27Italia-e-le-sue-Regioni%29/), il quale grazie a ricerche condotte in Grecia, Creta e nel Mezzogiorno d'Italia (a Nicotera in Calabria e a Pioppi nel Cilento), insieme ad altri studiosi, tra i quali Flaminio Fidanza, segnalò come il tradizionale modello alimentare svolgesse una funzione preventiva per le malattie cardiovascolari. Sebbene sembri effettivamente esistere una correlazione tra l'adozione di un modello nutrizionale a base vegetale e una maggiore aspettativa di vita, la cosiddetta dieta mediterranea come oggi la conosciamo, nella sua costante *brandizzazione*, portabandiera della buona cucina italiana tradizionale e della sua genuinità, è a sua volta il risultato di una visione idealizzata e assertiva dei popoli mediterranei (o meglio di una parte di essi) e di un loro non ben uniformabile stile di vita.

15 Le congetture sulle qualità nutrizionali delle proteine iniziarono con la loro scoperta, a partire dal 1830. Nel 1844, il termine "proteina" venne usato per la prima volta da Gerhard Mulder, chimico olandese che osservando un cane mangiare carne ne dedusse che, senza di quella, l'animale sarebbe morto. Mulder era insoddisfatto della tipica dieta olandese dell'epoca, che aveva nella patata il suo alimento principale e, quando lo isolò nella carne, chiamò il composto proteico appunto *proteios*, parola greca che significa "di primaria importanza" (Cfr. Richard van Tilburg, «"Divine Food" or the "Worst Known Foodstuff"? Religion, Nutrition, and Society in Dutch Potato Discourse (1840-1860)», in «Leidschrift», vol. 34, n. 2, 2019, pp. 71-87). Suo contemporaneo e influente collega, Justus von Liebig parlava delle proteine come «sostanza della vita stessa» (J. Kenneth Carpenter *et al.* «Experiments That Changed Nutritional Thinking», in «The Journal of Nutrition», vol. 127, n. 5, 1997). Solo nel 1900 si scoprì che anche le piante contengono proteine

nell'ultimo secolo per rappresentare forza, vigore e virilità. La pratica di mangiare carne cruda o al sangue è stata definita da Roland Barthes in *Miti d'oggi* «un'operazione di esorcismo contro l'associazione romantica della sensibilità e della cagionevolezza»¹⁶. La forza lavoro degli animali nei campi si è trasformata nella forza delle braccia operaie nei cantieri e nell'industria. In questo modo abbiamo creato una fantasiosa, ma tremendamente efficace, relazione transitiva per mezzo della quale la carne ha edificato la nazione e tutto ciò che vi si trova di buono.

In modo simile a quanto avvenuto con l'immagine iconica *Lunch atop a skyscraper*, in cui undici operai siderurgici pranzano seduti su una trave apparentemente sospesa nel vuoto, divenuta il simbolo della forza e dell'etica del lavoro, in Italia la storia del *work food* meridionale e dei suoi lavoratori, è indissolubilmente legata a quello che viene chiamato il “panino del muratore”. Sembra non esserci casa che non sia stata edificata se non grazie al potere taumaturgico di un panino con la mortadella. Una visione romanzata dell'allevamento animale collegava definitivamente il consumo di carne alla marcia del boom economico italiano.

Abbiamo operato una trasformazione semantica: “autentico” e “popolare” ora è tutto ciò che è farcito, grasso, ipercalorico, animale. Siamo abituati a immagini di stufati e bolliti esuberanti, carni inzuppate in fonde di formaggio, enormi pezzi di arrosto sminuzzati e serviti dentro una pita kebab, farcitissimi panini di pesce, voluttuose burrate pronte a esplodere, calzoni e arancine traboccanti insaccati e ragù: tanto più è fintamente rustico, tanto più lo percepiamo come “proletario”, come alimento per gente verace, semplice e generosa. Ma quel cibo non ha più nulla di proletario, niente di semplice, povero o genuino. Ha invece un costo enorme e intollerabile¹⁷.

— fino a quel momento si pensava si trovasse esclusivamente nella carne. Negli anni '20 del Novecento, il valore biologico delle proteine era considerato di “alta qualità” quando proveniente da fonti animali e di qualità “inferiore” se da piante. Da allora questa teoria è stata confutata numerose volte, tuttavia la vulgata della “nobiltà” nutrizionale della carne è stata promossa e largamente assimilata. «L'ipotesi che un elevato apporto proteico fosse di importanza primaria nello stimolare il vigore della mente e del corpo venne accettata per altri 40 anni» (*Ibidem*).

16 Roland Barthes, *Miti d'oggi*, trad. it. di L. Lonzi, Einaudi, Torino 1974, p. 71.

17 Riporto brevemente i risultati di alcuni tra i più ampi e autorevoli studi svolti sul sistema Terra e sulla crisi ecologica, i quali hanno più volte sottolineato le ricadute profondamente positive di una “scelta vegetale” sia sul piano antispecista sia nei termini di un’“azione efficace” contro il cambiamento climatico. I rapporti annuali dell'International Panel on Climate Change mostrano come il modello nutrizionale vegetale sia chiaramente il più sostenibile per il pianeta e la società umana, mentre il sistema alimentare animale si posiziona come la terza industria più inquinante del pianeta (Cfr. Luis G. Barioni, *et al.*, «Chapter 5: Food Security», in *IPCC SRCCL*, 2019, www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2019/08/2f.-Chapter-5_FINAL.pdf). Un recente studio ha

Come ci dimostra il voyeurismo gastronomico di spot pubblicitari e media visuali, il cibo è diventato *semplicemente* tutto ciò che appare invitante nel piatto. La nuova attribuzione di simboli, significati e valori alla carne genera una condizione al contempo psichica e socio-normativa. Mangiando carne assumiamo precise rappresentazioni della realtà a diversi livelli, che incorporiamo e comunichiamo. Come personale parentesi aneddotica, capita spesso anche in ambienti universitari di imbattersi in colleghi che ricorrono alla carne come strumento retorico per una descrizione di sé che rassicuri chi li circonda, che non li allontani troppo dal mondano, dalla dimensione di una certa quotidianità: «Parliamo tutto il giorno di Kant e Husserl ma poi mangiamo carne, eh?!». Alla ricerca di un effetto comico cercano di uniformare l'astrazione dell'esercizio riflessivo alla materialità degli istinti e dei bisogni indotti, «Forse intellettuali, ma non badiamo di certo alla pancia!». Costoro vogliono essere accettati cavalcando il potere aggregante della carne. In realtà non fanno altro che continuare ad affermare l'esperienza sociale della carne come strumento di controllo, violenza, spreco di risorse e dannazione animale.

Questa è la nuova era che lo storico Richard Bulliet definisce della «postdomesticità» [*postdomesticity*]¹⁸: le persone vivono lontane, sia fisicamente sia psicologicamente, da ciò che un tempo poteva essere considerato genuino (ammesso che questa categoria continui ad avere un senso). Ciò che la tradizione ci insegna è che non siamo tanto ciò

mostrato che 50 grammi di proteine di carne rossa hanno un impatto di circa 18 kg di CO₂, quasi 18 volte quello che otterremmo dai semi di soia, senza menzionare le emissioni di metano (Cfr. J. Poore e T. Nemecek, «Reducing Food's Environmental Impacts through Producers and Consumers», in «Science», vol. 360, n. 6392, pp. 987-992). A riprova di ciò oggi sappiamo che azzerare le emissioni dell'intero settore dei trasporti non basterebbe a fermare il riscaldamento globale se, allo stesso tempo, non si riducesse drasticamente il consumo di prodotti animali (Cfr. Michael A. Clark *et al.* «Global Food System Emissions Could Preclude Achieving the 1.5° and 2°C Climate Change Targets», in «Science», vol. 370, n. 6517, pp. 705-708). La causa principale della deforestazione è l'industria alimentare animale e per mettervi un freno è necessario un cambiamento del modello nutrizionale globale a favore di uno vegetale. La scelta vegana ha anche un impatto positivo diretto sul numero di animali coinvolti negativamente nella produzione alimentare, data la minore quantità di terra necessaria per le colture orticole nella produzione dell'equivalente calorico generato dai prodotti di origine animale (Cfr. Mark Middleton, «The Number of Animals Killed to Produce One Million Calories in Eight Food Categories», in «Animal Visuals», 12 ottobre 2009, www.animalvisuals.org/p/1mc/docs/animalvisuals_1millioncalories3.pdf). Secondo il rapporto Chatham House, pubblicato per conto dell'UNESCO, il modello nutrizionale vegetale è l'arma più efficace per prevenire e rallentare il fenomeno dell'estinzione di massa e della perdita di biodiversità (Cfr. Tim Benton *et al.*, «Food System Impacts on Biodiversity Loss: Three Levers for Food System Transformation in Support of Nature», in «Chatham House», 3 Febbraio 2021, <https://www.chathamhouse.org/2021/02/food-system-impacts-biodiversity-loss>).

18 Richard W. Bulliet, *Hunters, Herders and Hamburgers: The Past and Future of Human-Animal Relationship*, Columbia University Press, New York 2005, p. XX.

che mangiamo, ma ciò che pensiamo di aver mangiato. Come tutte le costruzioni identitarie, anche quella riguardante il cibo è un processo creativo selettivo e non oggettivo. Crediamo e raccontiamo di aver sempre mangiato carne allo stesso modo e per gli stessi motivi e questa credenza diventa per noi più reale della realtà. Contraddicendo proprio l'idea di un alimento inalterato nella sua originale attendibilità, questa versione igienizzata e romanticizzata dei prodotti animali è, a sua volta, una pericolosa *sofisticazione*. Tradizione gastronomica e pensiero politico reazionario trovano così, nel racconto di origini largamente reinterpretate, un terreno comune per la costruzione di un'identità *ad hoc*.

Declinata in questo modo la "tradizione" permette di smarcarsi dal senso ultimo delle nostre azioni, è la scure che utilizziamo per estrarre e uccidere tutto il non umano che reputiamo «uccidibile» [*killable*]¹⁹, anzi sterminabile, in un ciclo di consumo senza fine. Se la creatura nel nostro piatto non esiste davvero, possiamo non farcene carico²⁰. La tradizione, però, non dovrebbe consistere nella semplice trasmissione di abitudini tramandate di generazione in generazione senza ulteriori spiegazioni. Occorre piuttosto recuperare la radice della parola tradizione, *tradĕre*, tradire²¹ il vecchio per il nuovo: discutere di una nuova

19 Donna J. Haraway, *J. When Species Meet*, University of Minnesota Press, Minneapolis-Londra 2008, p. 80.

20 Sono diversi gli studi che hanno analizzato il disimpegno morale nei confronti del consumo di carne e del suo impatto ambientale. Brock Bastian e Steve Loughnan, in particolare, si occupano dell'origine di fenomeni psicologici difensivi, come quello definito dai due ricercatori «paradosso della carne» [*meat paradox*]: una forma di dissonanza cognitiva, stato di disagio o disaccordo mentale avvertito dal soggetto titolare di due o più convinzioni, idee o valori, che si dimostrano non allineati e tra essi contraddittori, non compatibili. Nello specifico, un conflitto psicologico tra (1) la preferenza alimentare delle persone per la carne, culturalmente e socialmente indotta; e (2) la loro risposta morale alla sofferenza degli animali: l'idea di arrecare danno agli altri è incompatibile con una visione di se stessi come di persone morali. (Cfr. Bastian Brock e Steve Loughnan, «Resolving the Meat-Paradox: A Motivational Account of Morally Troublesome Behavior and Its Maintenance», in «Personality and Social Psychology Review», 19 maggio 2016). Per lo studio di questo particolare disimpegno morale nei confronti del consumo di carne, cfr. Anche Michal Bilewicz, Roland Imhoff e Marek Drogoz «The Humanity of What We Eat: Conceptions of Human Uniqueness among Vegetarians and Omnivores», in «European Journal of Social Psychology», vol. 41, 2011. In merito alla separazione e alla negazione della relazione tra consumo di carne e impatto ambientale, cfr. João Graça, Maria Manuela Calheiros e Abílio Oliveira, «Situating Moral Disengagement: Motivated Reasoning in Meat Consumption and Substitution», in «Personality and Individual Differences», vol. 90, 2016. Per approfondire i meccanismi psicologici impiegati in tutte quelle azioni che potrebbero minacciare il nostro senso identitario, quali, ad es., il ricorso a una etichettatura eufemistica, comparazioni di convenienza, dislocamento di significato o distribuzione della responsabilità, cfr. Albert Bandura, *Moral Disengagement: How People Do Harm and Live with Themselves*, Worth Publishers, New York 2016; e Carol J. Adams, *Carne da macello. La politica sessuale della carne. Una teoria critica femminista vegetariana*, trad. it. di M. Andreozzi e A. Zabonati, VandA, Milano 2020.

21 Le parole "tradizione" e "tradire" trovano nel latino *tradĕre* una comune origine etimologica.

tradizione, creare spazio per una critica della nostra storia gastronomica e abbatterne il sistema di sfruttamento.

Che lo si voglia riconoscere o meno, la pratica del mangiare richiede con urgenza un nuovo processo di trasformazione, gli ecosistemi sono in sofferenza e gli animali, anche se inconsciamente, fanno della loro odissea uno strumento di autodeterminazione. Negarlo non fa di noi gente semplice, rustica o genuina, ma dei reazionari. In effetti, mangiare carne vuol dire, in sostanza, ritenere di avere diritto a più della propria quota di risorse naturali, pretendere di consumare più degli altri; anzi, pretendere di consumare Altri²². Questa critica rimarca che mangiare animali è, a tutti gli effetti, mangiare "qualcuno" e non "qualcosa", ma intende anche sottolineare che le pratiche legate al consumo animale hanno effetti negativi diretti sulle comunità umane (economicamente, ecologicamente, socialmente, ecc.) come nessun altro settore. Esiste una rete di connessioni ecologiche dirette tra comunità umane, sfruttamento animale e sottrazione delle risorse. Per comprendere come gli equilibri di questa equazione agiscano si pensi, per esempio, alle foreste pluviali del Sud-est asiatico o del Sud America, spazzate via nel 91% dei casi dagli allevamenti di animali e dalle piantagioni di mangime necessarie per il loro sostentamento, situazione che, tra l'altro, costa la vita a centinaia di attivisti ambientalisti e membri delle popolazioni indigene, i quali lottano contro l'occupazione delle loro terre, la devastazione degli habitat e il degrado delle risorse. La diminuzione del pescato nelle zone marine lungo la costa africana, soprattutto nei paesi centro-occidentali del continente, conseguenza della pesca intensiva da parte di pescherecci sovvenzionati da Cina e Europa, ha spinto un numero crescente di persone verso l'interno del continente, in tal modo promuovendo indirettamente la caccia alla fauna selvatica e il consumo di selvaggina come fonte alternativa di proteine e innescando una nuova epidemia di Ebola²³. Negli Stati Uniti, la forza lavoro nei grandi mattatoi è composta da latinos, afroamericani e detenuti²⁴. Anche Canada e Regno Unito ricorrono ai detenuti per soddisfare la domanda

22 Utilizzo "Altri" in una prospettiva transpecifica per sottolineare il legame inscindibile delle relazioni ecologiche esistenti al di sopra e tra le specie.

23 Semech Akinwale Omoleke, Ibrahim Mohammed e Yauba Saidu, «Ebola Viral Disease in West Africa: A Threat to Global Health, Economy and Political Stability», in «Journal of Public Health», vol. 7, n. 1, 534, 2016, <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5349256/>.

24 David Stoll, «Latin Americans and African Americans in the U.S. Slaughterhouse Industry», in «Anthropology of Work Review», vol. 38, 2017, sites.middlebury.edu/dstoll/files/2018/01/Stoll-2017-Black-Latino-Meatpackers.pdf.

di lavoro nei mattatoi²⁵. In Italia e nel resto d'Europa i lavoratori della carne provengono da classi sociali svantaggiate, con cooperative che gestiscono una filiera di subappalti e che impiegano per la quasi totalità lavoratori migranti provenienti da Paesi extra Unione Europea (Albania, Ghana, Costa d'Avorio, Cina...) assunti con contratti opachi e precari²⁶. Le condizioni di lavoro e gli ambienti dei macelli portano i lavoratori della carne a essere la seconda categoria più colpita da stress da disturbo post-traumatico subito dopo i militari in missione di guerra²⁷. Da corpo a corpo, da quello dell'animale non umano a quello dell'animale umano Altro – in quanto minoranza, etnica, religiosa, di genere – la marginalizzazione degli animali è speculare alla marginalizzazione, lo sfruttamento e finanche l'eliminazione di un'intera parte di umanità. La semantica della carne è invasa dalla logica del dominio e avvelena norme sociali, istituzioni politiche e i diritti fondamentali di tutti gli animali, umani e non. I metodi di sfruttamento animale sono il laboratorio dove la cultura tardocapitalista si rispecchia in se stessa.

Spogliato della visione edulcorata e storicamente fallace della tradizione, mangiare carne è un atto profondamente borghese, tutt'altro che proletario, tutt'altro che modesto o genuino, né tantomeno intellettualmente onesto. Il consumo di carne oggi è protagonista del moderno "sistema tecnico" che ci sta rapidamente conducendo al deperimento geologico e al disastro ecologico. In più, a pagarne le conseguenze maggiori saranno proprio coloro che non partecipano a tale "benessere". La domanda politica è pertanto questa: «Il piacere di chi conta?». «Mangiare con gusto», «senza sensi di colpa», «stare zitti» di fronte all'emergenza climatica, alla crisi agricola, al fenomeno delle estinzioni di massa e all'abisso morale delle nostre pratiche, appare oggi più che mai come una perversa posizione di privilegio:

La cultura è una faccenda umana, e il più delle volte è impiegata da bianchi privilegiati per difendere l'impossibilità di una fantasmatica società

25 Zoe Wood, «UK Food Firms Beg Ministers to Let Them Use Prisoners to Ease Labour Shortages», in «The Guardian», 23 agosto 2021, www.theguardian.com/business/2021/aug/23/uk-food-firms-beg-ministers-to-let-them-use-prisoners-to-ease-labour-shortages?fbclid=IwAR3tayZ_2VE6ieKlIPAPWj52XUSvT_iyCO6UPC5f4Ogg3eJDRMohZOs8b.

26 Effat (European Association of Food Agriculture and Tourism Trade Unions), «Covid-19 Outbreaks in Slaughterhouse and Meat Processing Plants», giugno 2020, <https://effat.org/wp-content/uploads/2020/06/EFFAT-Report-Covid-19-outbreaks-in-slaughterhouses-and-meat-packing-plants-State-of-affairs-and-proposals-for-policy-action-at-EU-level-30.06.2020.pdf>.

27 Karen Victor e Antoni Barnard, «Slaughtering for a Living: A Hermeneutic Phenomenological Perspective on the Well-Being of Slaughterhouse Employees», in «Int J Qual Stud Health Well-Being», vol. 11, 20 Apr. 2016, <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4841092/>.

indigena pastorale di essere vegana, quindi in qualche modo neppure loro possono esserlo²⁸.

Abbiamo creduto di poter rendere la carne una sostanza innocua, semplicemente da assaporare, un momento quasi proustiano affrancato da questioni ecologiche, morali, sociali, ma questo non è possibile. Abbiamo bisogno di analizzare e comprendere la nostra relazione con il simbolico dominante. La carne è sostanza di piacere per gli occidentali e per il crescente appetito della nuova classe media; occorre dunque riconoscere la dipendenza sviluppata nei confronti di questa "sostanza" e della sua violenza simbolica, nonché le tecniche, comprese quelle mitico-narrative, che l'hanno costruita e resa strumento biopolitico, anzi tanatopolitico, così fortemente intessuto nel corpo sociale. La sostanza-carne che consumiamo oggi è la materializzazione del socio-culturale attraverso il corpo macellato del soggetto animale.

Il neoliberalismo non è più in grado di venderci il futuro e così capitalizza sulle idee di piacere, passato, superstizione e *spiritus mundi*: quella storia fantastica che chiamiamo "carne" da un lato rappresenta la nostalgia per un mondo mai vissuto, dove le mura di casa sono solide e il tempo là fuori è ancora clemente, una tranquillità senza conseguenze, la promessa di un benessere che non vivremo; dall'altro sostituisce la nostra vicinanza animale al viscerale, al sanguinoso, all'erotico. La sua visione attraverso i media è spesso pornografica, davanti all'obiettivo il corpo senza vita degli animali viene massaggiato, schiaffeggiato, legato, strizzato, riempito nelle sue cavità, e i suoi succhi ricordano fluidi corporei, lo sperma, la saliva. In una società il cui più grande terrore, come dice Slavoj Žižek in *Che cos'è l'immaginario*²⁹, è che lo scarico del gabinetto non funzioni, ci siamo ancorati al feticcio della carne come ultima testimonianza della nostra materialità repressa.

La carne, appare chiaro, arriva sempre *simbolicamente condita*: come sistema di comunicazione, corpus di immagini, protocollo di usi. Quali meccanismi introdurre per la costruzione di una nuova epistemologia della gastronomia e della tradizione culinaria? Quale pensiero ancora occupa la nostra idea di integrità e autenticità? Esiste un atteggiamento diffuso, espresso più o meno ad alta voce nei confronti di chi adotta pratiche vegetariane: il «Mangia e zitto!». Come a voler dire «Pensa

28 Patricia MacCormack, *The Ahuman Manifesto. Activism for the End of the Anthropocene*, Bloomsbury, Londra-New York 2020, p. 45.

29 Slavoj Žižek, *Che cos'è l'immaginario*, trad. it di G. Illarietti, Il Saggiatore, Milano 2016, p. XX.

alle cose concrete, non stare lì a lamentarti. Tu che puoi mangiare tutto, mangia tutto!». Anche questo modo di pensare viene confuso con il voler comunicare veracità, mostrarsi senza fronzoli per la testa, ancorati alla realtà delle cose, attaccati ai bisogni fondamentali della nostra esistenza, come se ragionare del cibo e delle pratiche che lo costituiscono ci allontanasse da un certo senso pratico della vita e dai reali bisogni delle persone, quali salute e sazietà. Come un tempo accadeva nelle case di chi davvero non poteva permettersi altro che lo stesso pasto, riproposto per giorni e giorni, si continua a dire «Zitto e mangia. Arraffa ciò che puoi. Non c'è alternativa, è questione di sopravvivenza».

Che cosa significa davvero mangiare e stare zitti, accomodarsi tacitamente nel sistema onnivoro e carnista? Vuol dire ingoiare e non pensare, accettare lo stato delle cose, lo stato della carne, essere acefali. Vuol dire ingannare e ingannarsi, optare per una finta innocenza, perché la consapevolezza di cosa sia davvero la carne oggi ci renderebbe al contrario indifesi, vulnerabili o, persino, irrazionali dinanzi l'artificialità dei nostri desideri e alla paura di stare perdendo qualcosa di fondamentale, ancora in grado di dare significato alle nostre vite meccaniche (come direbbe Camus):

Non ci interessa il presente. Temiamo la morte con più fascinazione di quanto viviamo la vita [...]. Abbiamo paura di non aver vissuto abbastanza, di non averne avuto abbastanza, di non aver consumato abbastanza, di non essere stati liberi di vivere la vita fugace che abbiamo³⁰.

L'idea occidentale e borghese del “vivere appieno” ciò che ci resta di questo mondo e della nostra vita porta a uno svuotamento della tensione etica. Un *carpe diem* al saldo, al ribasso, dove il senso della vita piena acquisisce valore solo (più o meno consapevolmente) tramite il consumo dell'Altro e dalle nostre dipendenze. L'esperienza immanente nel capitalismo, afferma MacCormack, ha convertito il piacere e il desiderio in una meccanica che ci ha convinto che solo attraverso la nostra scelta di “consumare ciò che vogliamo” conosciamo e progettiamo noi stessi come agenti (contro altri, che agenti non possono essere considerati pienamente), limitando interamente il nostro piacere a una «tradizione di violenza senza riflessione»³¹.

30 P. MacCormack, *The Ahuman Manifesto*, cit., p. 190.

31 *Ibidem*.