



ALIMENTAZIONE E DECRESCITA FELICE

L'atto del nutrirsi è, per ogni organismo vivente, un istinto innato. Già le specie animali più evolute sanno discernere tra i vari cibi a loro disposizione e ne prediligono, finché disponibili, alcuni al posto di altri. La loro scelta è tipicamente dettata dal valore nutrizionale del cibo in relazione alle condizioni ambientali, climatiche ed allo stato di salute degli stessi.

Anche l'uomo, ovviamente, nei millenni del proprio percorso evolutivo ha selezionato i propri cibi diversificandone l'uso e, da un certo momento in poi, non accontentandosi più della forma in cui erano disponibili in natura. Questo processo di "preparazione" che non si identifica esclusivamente con la cottura ma che parte con la selezione produttiva per passare da vari stadi di trasformazione è giunta ad un livello di raffinatezza

elevatissimo a cura delle figure tradizionalmente preposte a tali attività in ogni cultura: le donne.

Il genere femminile infatti, non solo nell'uomo ma nella stragrande maggioranza delle specie animali, è tradizionalmente preposto a tale attività, anche se nella civiltà occidentale questo ruolo vede oramai da molto tempo la presenza di figure maschili.

Il fatto che la preparazione del cibo sia stata tradizionalmente una attività femminile ha comportato che la stessa sia stata svolta prevalentemente all'interno dell'ambito familiare. Si tratta quindi di una attività produttiva afferente ai così detti "lavori



La decrescita felice

di cura" (o più volgarmente "domestici") cioè a quella attività di economia domestica in cui il lavoro non produce reddito ma benessere, a differenza dell'economia mercantile il cui fine è quello di garantire al lavoratore un reddito con cui acquisire merci non producibili nell'ambito dell'economia domestica.

Tutto ciò ha fatto sì che – fino al prevalere del modello culturale produttivistico e consumistico (indipendentemente che si tratti di modelli capitalisti o



MAGAZINE

Rivista di divulgazione Scientifica



collettivi-
stici) –
q u e s t a
a t t i v i t à
v e n i s s e
s v o l t a c o n

un orientamento alla efficienza ed alla ricerca di una produttività elevata non finalizzata alla *MAGGIORE* produzione ma alla *MIGLIORE* produzione.

In sostanza le tecniche di preparazione sono state sempre orientate al miglioramento del processo produttivo inteso a garantire un più efficiente utilizzo delle risorse (materie prime, tempo, energia) esattamente come per i processi di miglioramento produttivo realizzati in ambito mercantile, ma con una finalità diversa: quella di garantire ai propri cari la migliore nutrizione possibile. Con ciò non si vuol dire che la produzione mercantile del cibo non abbia a cuore la salute dei consumatori del prodotto alimentare e la salubrità del prodotto stes-

so, ma solo che questo non è IL fine della produzione mercantile, poiché tale fine è, per definizione, la maggior produzione e soprattutto la realizzazione di un profitto (o più in generale una plusvalenza).

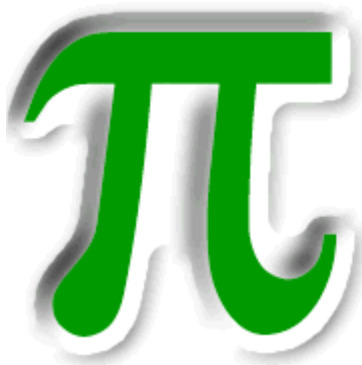
Con queste premesse, ancorché non esplicitate, negli ultimi 2 secoli quello della produzione di cibo in generale e della gastronomia in particolare è stato un settore (come la stragrande maggioranza dei sistemi produttivi) in cui gli sforzi evolutivi hanno operato prevalentemente nella direzione della produzione mercantile. Ciò, pur senza tener conto dei casi patologici quali “vino all’etanol”, “mucche pazze”, ecc..., sicuramente non ha cercato fatto bene ai consumatori che, peraltro, si sono visti co-

stretti sempre più a modificare i propri stili di vita nella direzione di una nutrizione sempre più mercificata e “veloce”.

Fino a pochi decenni fa praticamente nessun italiano consumava di norma il proprio pasto principale fuori casa. Oggi la norma – non solo nelle città – va in direzione contraria.

Fino a pochi decenni fa prodotti come la pasta, i condimenti e spesso anche formaggi e (fuori città) la carne, provenivano da produzioni non mercantili. Ci si limitava ad acquistare le materie prime, selezionandole con cura e tipicamente da produttori locali. Oggi non solo la trasformazione ma spesso anche la cottura





MAGAZINE

Rivista di divulgazione Scientifica

sono servizi “mercantili”: i piatti precotti, surgelati, le verdure già lavate ed imbustate, gli involtini preconfezionati sono prodotti mercantili che erano sconosciuti ed impensabili anche solo a metà del secolo scorso in Italia e agli inizi del secolo scorso su tutto il pianeta.

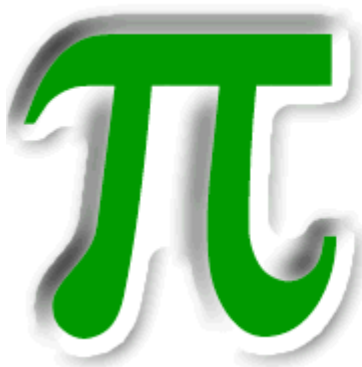
Tutto ciò ha inciso non solo sulla qualità dei cibi, che oggi si recupera attraverso maggiori attenzione dei processi produttivi mercantili su richiesta dei consumatori allarmati dai fenomeni patologici cui si accennava in precedenza, ma anche e soprattutto su altri elementi apparentemente ininfluenti (solo perché semplicemente ignorati dal sistema di mercato) afferenti a fenomeni sociali e relazionali. Infatti se è vero che le produzioni biologiche, la riscoperta delle ricette tradizionali, le “filiera corte” sono la risposta di una “economia mercantile sostenibile” a problemi ambientali e di salute ciò

non restituisce alla produzione ed alla consumazione dei cibi altri elementi altrettanto importanti: il piacere di gustare una confettura di frutta spalmata su una fetta di pane non deriva solo dal sapore (spesso peraltro meno “appetitoso” di quello di un prodotto edulcorato), dalla certezza della qualità degli ingredienti (peraltro non essendo ancora scientificamente accertato che gli *OMG* cresciuti su campi “innaffiati con pesticidi” non abbiano la stessa “qualità” di quelli biologici ottenuti con permacoltura), ma anche dal piacere che si ha nello spalmare la confettura sulla fetta di pane, dal ricordo della persona cara (genitore, parente, amico) che ha prodotto tale confettura a partire da frutta che si è personalmente raccolta.

Tutte “sensazioni” che un tortino alla marmellata prodotto industrialmente non potrà mai dare.

Da questo semplice e-

sempio emerge con estrema chiarezza come attorno al cibo, alla sua preparazione ed alla sua consumazione ruotino numerosi elementi valoriali, culturali, sociali, relazionali che sono del tutto ignorati dalla produzione mercantile; elementi di cui anzi sarebbe meglio dire il sistema del mercato (si ribadisce ancora una volta, indipendentemente che si tratti di un mercato capitalistico, collettivistico o di qualunque altra forma) semplicemente non può tener conto e che, anche senza volerlo, distrugge. Elementi che però fanno il benessere degli individui, e non solo dei consumatori. E’ possibile quantificare il benessere che provoca a madre la sensazione di insegnare alla propria figlia come si prepara una ciambella? O la sensazione che prova un figlio allorquando raggiunge finalmente l’età per poter prepararsi da solo due uova al tegamino? In un sistema sociale tutto orientato alla produzione mercantile dove il fine ultimo della vita dell’uomo sia quello di produrre reddito da



MAGAZINE

Rivista di divulgazione Scientifica

utilizzare per acquistare qualsiasi cosa di cui abbia bisogno, un sistema sociale in cui quindi il *FAR DA SE'* sia considerato un male perché non produce *PRODOTTO INTERNO LORDO*, tutto ciò che ha a che fare con l'autoproduzione è visto con sospetto ed anzi denigrato.

Per fortuna tutto ciò stà rapidamente cambiando: sempre più numerose sono le persone che apprezzano quello che l'associazione slow food chiama "il diritto al piacere di nutrirsi".

Con tutto quanto sopra non si vuole certo ipotizzare un futuro nel quale l'attività di nutrirsi sia fondamentalmente imperniata sull'autoproduzione. Nessuno sarebbe così folle da non riconoscere che la mercantilizzazione della produzione del cibo sia stato il primo elemento che ha consentito all'umanità di disporre di una adeguata quantità di tempo da dedicare ad altre e più elevate attività.

Ciò non di meno occorre apportare dei correttivi all'attuale modello di riferimento.

Occorre cioè ricordare che nel giro di 30 anni siamo passati da un mondo nel quale occorreva investire in pubblicità per convincere i consumatori ad acquistare alimenti industriali (chi non ricorda il "carosello" che chiudeva con "... a scatola chiusa compro solo Arrigoni!!!"), ad un mondo in cui in nome della "maggiore economicità" è stato denigrato chiunque si ostinasse a produrre la salsa in casa (ancorché a partire da pomodori acquistati e non coltivati nel proprio orto)!!!

Decrescere Felicamente significa ritrovare il giusto equilibrio fra questi due eccessi.



DE PADOVA Nello