

## L'ideologia di Slow Food

*“Un Barolo Chinato sorseggiato assaporando una tavoletta speziata, o un Moscato Passito bevuto con un gianduotto torinese, sono esperienze che lasciano una traccia nell'anima.”*

Carlo Petrini

### 1. Introduzione

Alle recenti elezioni politiche in Italia, i programmi di tre dei principali partiti – tra cui i due partiti di centrosinistra - indicavano, quali obiettivi da perseguire in agricoltura, lo sviluppo delle “filiera corte”, l'introduzione dei *farmer's markets*, la lotta contro la “biopirateria”, il contrasto all'abbandono delle aree agricole, il rafforzamento dell'agricoltura biologica<sup>1</sup>. Tutti questi obiettivi sono, da anni, propugnati vigorosamente, tra gli altri, dal movimento *Slow Food* (“SF”), e la loro adozione da pressoché tutto l'arco politico nazionale è la prova migliore del successo dell'azione di SF e della sua importanza.

In questo lavoro mi propongo di analizzare<sup>2</sup> l'ideologia di SF. “Ideologia”, in questo caso, viene intesa non solo come rappresentazione o visione generale-sistematica del mondo, ma altresì come falsa coscienza, cioè credenza, socialmente determinata, che occulta agli occhi delle persone la vera natura dei rapporti e processi sociali.<sup>3</sup>

### 2. Che cos'è SF.

Che cos'è SF, innanzitutto? Fondata nel 1986 da Carlo Petrini (all'epoca si chiamava Arci Gola), è diventata una associazione internazionale nel 1989: oggi conta intorno a 90.000 iscritti, con sedi in sette paesi e aderenti in 130, organizzati in circa 800 Convivia (in Italia si chiamano Condotte) che sono l'unità organizzativa di base (coordinati da un Convivium Leader, organizzano corsi, degustazioni, cene, viaggi, promozione ecc.). In Italia SF possiede una casa editrice, stampa due riviste, è titolare di una società di servizi (SlowFood Promozione S.r.l.), ha organizzato, a vario titolo e in compartecipazione con enti pubblici e privati, delle onlus (come la Fondazione SlowFood per la Biodiversità), un'Università di Studi Gastronomici, la Banca del Vino, la Fondazione Terra Madre e così via. Organizza inoltre i c.d. Presidi<sup>4</sup> (che hanno il compito di preservare e difendere prodotti alimentari di pregio) nonché eventi come i Saloni del Gusto, Cheese, SlowFish ecc. Si tratta di una vera e propria multinazionale<sup>5</sup>, capace di raccogliere finanziamenti su larga scala, di concludere accordi di collaborazione con governi ed imprese di grande dimensione, e di mobilitare a proprio sostegno uomini politici e personalità del più vario orientamento<sup>6</sup>.

SF afferma di avere i seguenti obiettivi principali:

- *“dare la giusta importanza al piacere legato al cibo, imparando a godere della diversità delle ricette e dei sapori, a riconoscere la varietà dei luoghi di produzione e degli artefici, a rispettare i ritmi delle stagioni e del convivio”;*

<sup>1</sup> Il programma del PdL ad es. parla di “riduzione dei passaggi dal campo alla tavola dei prodotti agricoli, diffusione di mercati gestiti direttamente dai produttori agricoli”; quello del PD di “promuovere la buona agricoltura”, “incentivare la diffusione dell'agricoltura biologica”, “dare finalmente attuazione alla legge sull'indicazione in etichetta dell'origine delle materie prime agricole trasformate”, “favorire la filiera corta e il rapporto diretto tra i produttori agricoli e agroalimentari e i consumatori” e “intensificare il sistema dei controlli per combattere l'agropirateria e le frodi alimentari”; infine quello della SA di “sostenere la moratoria a livello europeo per gli OGM e non consentire forme di tolleranza per la contaminazione delle sementi”, “contrastare l'abbandono delle aree agricole e tutelare il paesaggio rurale, promuovere la vendita diretta degli agricoltori e la ‘filiera corta’, sostenere con continuità l'agricoltura biologica ed i prodotti tipici”, e “favorire l'impegno dei giovani in agricoltura”.

<sup>2</sup> Attraverso l'esame di un nutrito gruppo - oltre cento, solo i più significativi dei quali sono riportati in bibliografia - di scritti di autori appartenenti al movimento.

<sup>3</sup> Il primo è il senso “debole” dell'ideologia, il secondo quello “forte”, secondo la nota definizione di Bobbio, p. 114-115. V. anche Stoppino, p. 512.

<sup>4</sup> Su cui in particolare v. Fonte, anche per i risultati economici (p. 16 ss.). V. anche Walter, p. 2 ss.

<sup>5</sup> Così la definisce lo stesso Petrini 2001a, p. 63. V., per un esempio della sua popolarità negli USA, *The Economist* 2008.

<sup>6</sup> Sull'accordo col Brasile v. Donati, p. 238 ss., che menziona anche il fund raising di 2,6 milioni di euro per il finanziamento di TerraMadre 2004. Sull'accordo con la Coop, v. Fonte, p. 8 ss.

- sostenere l'“educazione del gusto come migliore difesa contro la cattiva qualità e le frodi e come strada maestra contro l'omologazione dei nostri pasti”;
- salvaguardare “le cucine locali, le produzioni tradizionali, le specie vegetali e animali a rischio di estinzione”;
- sostenere “un nuovo modello di agricoltura, meno intensivo e più pulito”;
- difendere “la biodiversità e i diritti dei popoli alla sovranità alimentare”<sup>7</sup>.

### **3. Le origini e la contrapposizione al fast food.**

**3.1.** SF è nata, sul finire degli anni Ottanta, da un gruppo di persone pervase da un “disgusto snob di quell'Italia consumista e televisiva” e dal desiderio di “arginare questa calata dei barbari”<sup>8</sup>. Essa trae la sua origine episodica da una reazione alla comparsa in Italia dei *fast food*<sup>9</sup>, tuttavia ha fin dall'inizio rivolto la sua opposizione non verso un semplice modello di cucina, ma contro una intera cultura: “dietro al fast food c'erano una nuova cultura e una nuova civiltà con un unico valore: il profitto. Il piacere è del tutto incompatibile con la produttività, in quanto il tempo speso per la sua ricerca viene sottratto alla produzione.” Così nel “manifesto programmatico” di SF si sostiene che la civiltà moderna è nata “sotto il segno del dinamismo e dell'accelerazione”, elevando la macchina a modello per l'uomo stesso e la velocità ad “ideale dominante”. SF propone di “prevenire il virus del fast”, opponendo alla “vita dinamica” la “vita comoda”: “Contro coloro, e sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di un'adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento”. Sarebbe questa la “sommessa proposta per un progressivo quanto progressista recupero dell'uomo, come individuo e specie, nell'attesa bonifica ambientale, per rendere di nuovo vivibile la vita incominciando dai desideri elementari”; e la prova della giustezza di questa tesi è agevole: “gli efficientisti dai ritmi veloci sono per lo più stupidi e tristi: basta guardarli... E' sotto il segno della lumaca che riconosceremo i cultori della cultura materiale e coloro che amano ancora il piacere del lento godimento”<sup>10</sup>.

Di questo testo sono molte le cose che saltano all'occhio: ad es., la banalizzazione del glorioso concetto braudeliano di *civilisation matérielle* (spicciamente ed erroneamente identificato con i piaceri della vita); la ferma quanto immotivata convinzione che la ‘produttività’ sarebbe “del tutto incompatibile” col piacere<sup>11</sup>; lo snobistico disprezzo per lo “stile di comunicazione dominante” che tuttavia non trova nulla di disdicevole nell'adeguarsi a tale “barbarico stile di comunicazione” coniano slogan e nomi accattivanti<sup>12</sup>.

I profili più interessanti sono però altri. Innanzitutto, la descrizione del frequentatore di *fast food* (un “barbaro”, “stupido e triste”, espressione di una “nuova cultura e una nuova civiltà con un unico valore: il profitto”, ed anzi frutto di un “virus”), che ricalca quasi alla lettera la descrizione dell'uomo “disumanizzato” e volto al perseguimento di finalità basse, materialistiche, per non dire diaboliche, che innumerevoli scrittori tradizionalisti hanno tramandato. Inoltre, l'identificazione della velocità – anzi, della frenesia – come caratteristica fondamentale della vita moderna (della “civiltà industriale”), che è anch'essa un ben noto *topos* della critica alla modernità, risalente alle primissime reazioni alla Rivoluzione industriale<sup>13</sup>, e di cui in Italia si sono oggi fatti portavoce numerosi intellettuali.<sup>14</sup> Nei termini in cui questa posizione è correntemente formulata, non occorre certo un particolare impegno per confutarla<sup>15</sup>. Infine,

<sup>7</sup> V. nel sito di SF, all'indirizzo [http://associazione.slowfood.it/associazione\\_ita/welcome.lasso](http://associazione.slowfood.it/associazione_ita/welcome.lasso).

<sup>8</sup> Petrini-Padovani, p. 92.

<sup>9</sup> Ricordiamo che il primo McDonald's aprì in Illinois nel 1955, mentre in Italia nel 1985, a Bolzano: Petrini e Padovani, p. 90-91. Sull'antitesi al *fast food*, v. Miele e Murdoch, p. 13 ss.

<sup>10</sup> V. il testo integrale in Petrini-Padovani, p. 93-94.

<sup>11</sup> Il che ovviamente esclude sia ogni piacere rinvenibile nel lavoro sia il riconoscimento del fatto che virtualmente ogni piacere – dalla visione di un film alla visita ad una cattedrale, dalla lettura di un libro a una corsa in motocicletta – è frutto del lavoro, proprio e altrui. Forse non è superfluo notare che per SF il termine “produttività” non ha un senso costante, né tantomeno quello tecnico che assume in economia: sovente significa semplicemente ‘produzione’, altre volte ‘ossessione produttivistica’.

<sup>12</sup> Oltre all'invenzione del nome SF, si pensi alla scelta del termine “Presidio”, lungamente dibattuta: Petrini e Padovani, p. 142.

<sup>13</sup> In Italia, era già Gasparo Gozzi a ironizzare contro la tirannia dell'orologio (Gozzi, p. 82-84). I riff., dai *Dark Satanic Mills* di William Blake fino a W. Morris e oltre, sarebbero peraltro innumerevoli. Qui basti ricordare Zolla 1959, p. 10 ss..

<sup>14</sup> Tra i quali uno dei più rappresentativi è Franco Cassano.

<sup>15</sup> Il contrasto lento/veloce è una costante dell'agire umano, e a seconda degli ambiti di attività la preferenza, in ogni epoca, viene attribuita ora all'una ora all'altra; né d'altronde è sostenibile che la

l'identificazione della modernità con l'adorazione del modello della macchina<sup>16</sup> è anch'essa un *locus classicus* della critica alla Rivoluzione industriale.<sup>17</sup> In tutti e tre i casi, insomma, si tratta di posizioni storicamente connotate in senso reazionario.

**3.2.** In tutto questo, riesce soprattutto paradossale che SF ignori il fatto, ben noto agli storici, che il “fast food”, cioè il cibo acquistato e consumato rapidamente fuori casa, è sempre esistito, dalla Roma antica alla Cina medievale, dalla Francia del Settecento all'America precolombiana: sono, al contrario, proprio i pasti consumati con agio al desco familiare ad essere – salvo che per ristrette cerchie di privilegiati - assai recenti e caratteristici della civiltà borghese moderna<sup>18</sup>. E' quindi del tutto errato, ed anzi costituisce un vero e proprio capovolgimento della realtà storica, considerare il fast food un fenomeno moderno. D'altronde, il tentativo di uno studioso americano, cui SF apertamente si rifa, di considerare il fast food come un fenomeno mondiale di razionalizzazione e di organizzazione d'impresa nel segno della massima efficienza, e che si estenderebbe irresistibilmente anche alle altre attività economiche contemporanee (la “mcdonaldizzazione del mondo”)<sup>19</sup>, presenta l'analoga debolezza di considerare una novità contemporanea fenomeni che hanno in realtà accompagnato lo sviluppo dell'economia moderna fin dall'origine.

L'ostilità di SF al fast food è, in realtà, motivata, come del resto gli stessi suoi fondatori riconoscono, da ragioni “culturali”: precisamente, il fast food stravolgerebbe i “*mores*”, i “*costumi*”, *l'insieme delle abitudini e dei comportamenti a cui un popolo obbedisce, senza che alcuna legge li abbia stabiliti*. Il fast food, con la sua omologazione planetaria, ha fatto piazza pulita di queste tradizioni, di questi ‘mores’, per quel che riguarda l'alimentazione”, e sarebbe di conseguenza, nel senso etimologico del termine, “*immorale*”. Anche a voler ammettere “(anche se non è così) che i consumatori dai cibi fast traggano lo stesso piacere che altri derivano da un bicchiere di Barolo, o da un desinare in lieta compagnia”, SF obietterebbe comunque: “*come si può rinunciare a consuetudini, a ritmi, a strati culturali che fanno la nostra storia, la nostra identità, senza correre rischi di imbarbarimento?*”<sup>20</sup>. Come si vede, qui non si va al di là di un semplice gioco di parole. L'argomento dell’“immoralità” è contraddittorio: infatti, se ciò che sovverte le consuetudini sociali consolidate è “immorale”, l'immoralità stessa viene ovviamente a cessare nel momento in cui le nuove consuetudini si sono a loro volta consolidate (“immorali”, semmai, sarebbero le vecchie). Inoltre, è errato attribuire alla tradizione popolare italiana abitudini che fino a tempi recentissimi sono state solo di una ristretta cerchia di gente agiata (perché certo parlare di pasti abbondanti, di alimentazione sana e gustosa, e di desinare in lieta compagnia per i contadini dell'Italia anteguerra è niente altro che una fantasia assai disinvolta).<sup>21</sup>

---

“lentezza” sia appannaggio delle sole società arcaiche o preindustriali e la “velocità” della sola civiltà industriale moderna (sia perché la velocità è sempre stata ricercata e ambita – si pensi al “pie’ veloce” Achille ed alle “veloci navi” degli achei in Omero -, sia perché, d'altronde, le lamentele sulle tragiche conseguenze della velocità risalgono agli antichi: Platone riteneva che in una città ben governata il mare (il grande mezzo di comunicazione “veloce” dell'antichità) dovesse essere interdetto perché causa di vizi; in generale, sul ruolo di rapido mezzo di comunicazione e di scambio svolto dal Mediterraneo, v. Horden e Purcell, p. 123 ss.

<sup>16</sup> Petrini 2005a, p. 81.

<sup>17</sup> I riff. anche qui sarebbero innumerevoli. Basti comunque ricordare Carlyle, ove il celebre passo sull'Età delle Macchine (p. 46-47: “*Se ci chiedessero di caratterizzare con una sola parola questa età che è la nostra, noi saremmo tentati di definirla non: L'Età eroica, o religiosa, o filosofica, o morale, ma soprattutto: l'Età meccanica. La nostra età è quella della macchina... Nulla si fa, direttamente o alla mano; tutto si fa regolatamente e secondo un piano prefisso. Tutto è pronto ad aiutare, accompagnare, abbreviare ingegnosamente la più semplice impresa. Si sono discrediti e respinti tutti gli antichi modi di lavoro. Da ogni parte si è cacciato via il vivente artigiano per far posto ad un operaio senz'anima ma più veloce... Non è soltanto la vita esteriore e fisica ma anche la vita interiore e spirituale che la Meccanica dirige. Là, più nulla segue il suo corso spontaneo, nulla è lasciato compiere dagli antichi metodi naturali*”) reca una somiglianza impressionante con il passo di Petrini cit. nella nota precedente. Non si può poi non citare Zolla 1964, specie p. 17.

<sup>18</sup> Laudan 2001, p. 38-39.

<sup>19</sup> Cf. Ritzer, p. 1 ss..

<sup>20</sup> Petrini 2001 a, p. 35.

<sup>21</sup> Chi volesse avere un'idea realistica di quale fosse il genere di “desinare” proprio dei contadini fino a tempi molto recenti può leggerne delle interessanti descrizioni in Sarti, pp. 186 ss., 195 ss., o in Capatti e

#### 4. SF e la controcultura.

**4.1.** La maggiore debolezza di questo genere di critiche al fast food è che esse si basano, come si è visto, sulla convinzione, sovente non espressa e comunque mai approfondita, che il consumo di un certo tipo di prodotti (fumetti, fotoromanzi, quiz televisivi, o appunto *fast food*) non possa essere davvero apprezzato esteticamente<sup>22</sup>, oppure non possa avere un altro tipo di giustificazione razionale; il successo di quel prodotto, di conseguenza, sarà dovuto alla propaganda (mass media, pubblicità), al conformismo di massa, alla decadenza ed all'imbarbarimento della cultura. Ma le premesse del ragionamento non reggono ad un serio esame. La prima convinzione è non solo elitistica<sup>23</sup>, ma anche indimostrabile; d'altronde, essa è strettamente connessa alla seconda idea, cioè che un determinato consumo possa essere *oggettivamente* irrazionale (il che è contraddetto dal fatto che l'utilità di un bene è un dato in massima parte soggettivo). Questi due pregiudizi impediscono a SF di riconoscere che i *fast food*, analogamente ad altri prodotti di massa, attirano molti consumatori non per l'incultura o a causa dell'istupidimento indotto da media e pubblicità, ma perché offrono prodotti di *rapido consumo* e a *buon mercato* per gente che non dispone di molto tempo e/o di molto denaro. Si tratta, come si vede, di esigenze del tutto ragionevoli, e che bastano da sole a spiegare il successo del fast food<sup>24</sup>: se esistessero altre imprese di ristorazione capaci di fornire cibo migliore in tempi altrettanto rapidi e a prezzi competitivi, senza dubbio assisteremmo a un drammatico declino nella popolarità dei *fast food* attuali (ma avremmo, a ben vedere, creato *altri* fast food). A sua volta, il fatto che i *fast food* siano frequentati essenzialmente da persone dal basso reddito o da giovani produce prevedibili ricadute in termini di immagine (così, i *fast food* avranno un'immagine di locali allo stesso tempo "giovanili" e *cheap*)<sup>25</sup>, senza alcun bisogno di ipotizzare istupidimento delle menti e imbarbarimento del gusto.

**4.2.** La posizione di SF è un chiaro retaggio della controcultura e dell'anticonsumismo degli anni Sessanta-Settanta, da cui peraltro discendono molti altri movimenti e fenomeni sociali contemporanei (il c.d. "consumo critico", il commercio "equo e solidale", i Gruppi di Acquisto, ecc.), ai quali ultimamente la letteratura sociologica ha rivolto l'attenzione.<sup>26</sup> Ed è possibile che la profonda ostilità di SF per l'"uniformità" e l'"omologazione" dei prodotti dell'industria agroalimentare moderna abbia proprio qui la sua radice.

SF rientra a pieno titolo tra i movimenti eredi delle teorie anticonsumistiche e controculturali anche per la sua convinzione che il futuro possa essere modificato e guidato dalle scelte di consumo individuali. *"In un mondo dove la "deprivazione sensoriale ci porta all'ottundimento della nostra facoltà di udire, di vedere, di tastare, di gustare e di annusare", l'allenamento dei sensi diventa "un atto di resistenza contro la distruzione dei sapori e contro l'annichilimento dei saperi". Diventa un vero e proprio atto politico, perché a partire dai meccanismi che regolano la trasmissione degli stimoli e i fattori di condizionamento ci si mette nella condizione di gestire e controllare la realtà ... Il gastronomo, da questo punto di vista, si può porre come un privilegiato che sa discernere e che, con le sue scelte pilotate da una sensibilità immune dalle distrazioni della civiltà industriale, sa dirigere il futuro. La recuperata sensorialità è il*

---

Montanari, p. 333-334. O anche osservare con attenzione uno dei molti quadri sull'argomento, da Annibale Carracci a Le Nain, o a Van Gogh. Va detto che, talvolta, neanche SF appare inconsapevole del tipo di vita che i contadini italiani hanno condotto fino a tempi non troppo lontani: v. per es. Petri 2005, p. 214. Il che peraltro non gli impedisce di dar credito a vere e proprie leggende su una presunta "generosità contadina", ibidem, p. 240-241 (per smentire le quali basterà aver letto alcuni classici italiani come *Pinocchio* o *La Malora* o anche *I Malavoglia*).

<sup>22</sup> "I critici hanno la tendenza a rifiutare il gusto popolare, ad immaginare che la gente non possa veramente apprezzare il cibo di McDonald's o veramente provar piacere ad ascoltare Celine Dion": Heath e Potter, p. 239. La questione è trattata con incomparabile finezza da Williams 1961, p. 363 ss.

<sup>23</sup> Sul punto hanno parole illuminanti Heath e Potter, p. 108: "Quando date un'occhiata alla lista dei beni di consumo che (secondo il critico) non hanno una reale utilità, ciò che trovate invariabilmente è una lista di beni di consumo che gli intellettuali di mezza età ritengono di nessuna utilità. Budweiser cattiva, Scotch single-malt buono; film di Hollywood cattivi, performance art buone; Chrysler cattive, Volvo buone; hamburger cattivi, risotti buoni, e così via... Il consumismo, in altri termini, sembra sempre essere una critica di ciò che comprano gli altri".

<sup>24</sup> Jones et alii, p. 302 ss.

<sup>25</sup> V. ancora, su questo punto Heath e Potter, specialmente pp. 244-245.

<sup>26</sup> V. soprattutto, in Italia, Sassatelli; Ceccarini; Leonini e Sassatelli.

*principale, quasi primitivo strumento di orientamento dell'agire politico contro un sistema nel quale la macchina è assunta al ruolo di unico padrone*<sup>27</sup>. Come si vede, gli ingredienti della controcultura sono tutti presenti: l'ottundimento dei sensi e delle coscienze, la "trasmissione degli stimoli", il "condizionamento", l'inganno operato tramite la repressione dei 'sensi', si possono sconfiggere recuperando ciò che il 'Sistema' vuole cancellare, cioè appunto la primitiva sensorialità: e con questo ritorno alla spontaneità, alla genuinità, all'autenticità, non si compie una semplice protesta individuale, ma un vero atto politico, addirittura rivoluzionario. Così il circuito è chiuso: non solo chi ricerca il buon cibo non è un gaudente egoista, ma, purché ricerchi alimenti 'non industriali', sta con ciò stesso operando politicamente per il sovvertimento del Sistema. Si tratta, anzi, di un atto politico privilegiato, compiuto da chi "sa discernere" e, grazie a sensi "immuni dalle distrazioni della civiltà industriale", sa anche "dirigere il futuro".

**4.3.** La logica intrinseca di queste posizioni<sup>28</sup> vuole che, essendo il bisogno al consumo indotto dalla produzione di massa, anche i bisogni dovranno essere standardizzati e uniformi, insomma omogenei, proprio come i prodotti che si viene indotti a desiderare<sup>29</sup>. La società del consumismo, infatti, è vista come un sistema di rigida, inflessibile uniformità; di conseguenza, gli atti non-standard di consumo vengono considerati come atti in sé e per sé politicamente radicali. Qui nasce la teoria, o l'immagine, del *consumatore ribelle*<sup>30</sup>, colui cioè che, col suo stile di consumo "individuale", non eteroindotto, è in grado di sovvertire il Sistema.

La realtà ha ampiamente smentito questa teoria. La lista delle cose che, nei passati cinquant'anni, sono state dichiarate 'sovversive' per poi venire presto adottate dalla maggioranza (il fumo, i capelli lunghi, il bikini, il jazz, gli scooter, i tatuaggi, l'eroina, la marijuana, il postmoderno, il cibo organico, il rock, il punk) è impressionante; eppure nessuna delle 'sovversioni' che i loro propugnatori auspicavano si è verificata. Sorge quindi spontanea la domanda: "quante volte il sistema può essere sovvertito senza alcun effetto rilevabile prima che si cominci a metter in dubbio il mezzo della sovversione?"<sup>31</sup>. Ma questa conclusione malinconica – che cioè la controcultura e l'anticonsumismo sono inefficaci per rovesciare il Sistema – è ancora solo una parte della verità; occorre aggiungere altro. I bisogni consumistici non sono affatto standardizzati e uniformi, al contrario: il consumismo è trainato non dal desiderio di uniformità, ma da quello di distinzione; una constatazione che risale già agli scritti di Veblen e poi di Bourdieu<sup>32</sup>. E' proprio perciò che le posizioni anticonsumiste sono così facilmente "usabili" o recuperabili dal Sistema (cosa della quale i teorici della controcultura si lamentano incessantemente<sup>33</sup>): perché il consumo non-standard conferisce, appunto, distinzione<sup>34</sup>. In altre parole, non esiste e non può esistere alcun consumo

---

<sup>27</sup> Petrini 2005a, p. 80-81.

<sup>28</sup> V., ad es., Baudrillard.

<sup>29</sup> L'omologazione è infatti vista come "naturale conseguenza della logica produttiva industriale contemporanea" (Dizionario di SF, voce "Territorio"), combatterla è uno scopo originario di SF ("il movimento è stato fondato in nome della difesa del diritto al piacere del buon cibo, contro l'omologazione dei sapori": Dizionario di SF, voce "Ecogastronomia"). V. anche Dizionario di SF, voce "Biodiversità"). Per una posizione davvero estrema v. Capatti 2004: "Il mondo immaginato per milioni di individui, centri commerciali e villaggi vacanze, appare perfettamente inutile a SF, perché i prodotti che esso offre sono la riproduzione standardizzata di un medesimo modello riavvolto, imballato quasi sempre, in una fantasia mediocre o banale".

<sup>30</sup> Heath e Potter, p. 110-111.

<sup>31</sup> Heath e Potter, p. 152.

<sup>32</sup> Per una comprensiva sintesi della discussione al riguardo, ad es. sulla limitata influenza della pubblicità sui consumi cfr. Sassatelli, p. 161 ss., specie p. 168 ss., nonché sulla tendenza della pubblicità a far leva sulla volontà di distinzione più che su quella di identità (p. 165 ss.)

<sup>33</sup> E' famosa l'analisi delle capacità di "recupero" delle contestazioni da parte del capitalismo in Boltanski e Chiapello, specie pp. 241 ss.

<sup>34</sup> "La critica della società di massa è stata nei passati quarant'anni una delle più potenti forze che hanno trainato il consumismo. (...) Libri come No Logo, riviste come Adbusters e film come American Beauty non minano il consumismo; lo rinforzano. Questo non perché gli autori, editori o registi siano ipocriti. E' perché essi non sono riusciti a comprendere la vera natura della società dei consumi. Identificano il consumismo con l'uniformità. Come risultato, non si sono accorti che è la ribellione, non il conformismo, che è stata la forza trainante del consumismo. Negli ultimi cinquant'anni, abbiamo assistito al completo trionfo

“sovversivo”. Anzi, molti hanno notato come le posizioni anticonsumistiche e contro-culturali, distogliendo l’attenzione e la passione della gente dalle istituzioni democratiche e dall’articolazione di politiche di riforma davvero incisive, hanno facilitato la nascita di un radicalismo vociferante ma praticamente inefficace<sup>35</sup>.

Un esame anche rapido del tipo di comportamenti individuali auspicati da SF conferma che il movimento rientra pienamente nella logica su descritta: intrattenere rapporti personali, di fiducia e di consuetudine, con produttori e fornitori<sup>36</sup>, nonché passare il tempo a tavola in lieti conversari, sono attività costose e che richiedono molto tempo: quindi sono beni posizionali (o di lusso), riservati a chi possiede soldi e tempo libero. Di conseguenza conferiranno distinzione e verranno sempre più ricercati – e questo è il tipico destino del prodotto che fornisce *status*, proprio come la casa in centro, la macchina costosa o il quadro di valore, e non va confuso con la vittoria di un modello culturale rivoluzionario.

Va aggiunto che, in un mondo sviluppato in cui la quantità di cibo disponibile non è più da tempo un problema, la distinzione si trasferisce inevitabilmente sulla qualità del cibo; e così i cibi di cui SF loda la qualità sono insieme “autentici” e “sofisticati”, ed anch’essi prodotti di élite.<sup>37</sup>

**4.4.** D’altronde, che il consumo non-standard, “critico”, ecc. (i cui ‘codici di condotta’, per inciso, recano una somiglianza impressionante con il pensiero di un illustre reazionario ottocentesco come John Ruskin<sup>38</sup>) produca effetti esattamente contrari all’intenzione – cioè costituisca una spinta, anziché un freno, al consumismo, finendo per creare niente altro che nuove ‘nicchie’ di mercato<sup>39</sup> – è forse inevitabile anche per un’altra ragione, che alcuni studiosi del fenomeno hanno acutamente notato. I movimenti alterconsumistici, di ‘consumo critico’, ‘equo-solidale’ ecc., sono intrinsecamente divisi fra l’intento di cambiare effettivamente le pratiche economiche vigenti, e dunque di ottenere *efficacia*, e lo scopo di manifestare pubblicamente una *identità*, che si realizza in una serie di comportamenti immaginati puri e senza compromessi: la prima tendenza induce a ricercare modi di collaborare con settori dell’economia “normale”, la seconda a rifuggirne, per preservarsi dal rischio di “contaminazione” o “dissacrazione”.<sup>40</sup> Ma a costituire il vero movente psicologico dell’azione dei partecipanti a questi movimenti è la spinta alla costruzione del sé, alla soddisfazione di esigenze soggettive di gratificazione, insomma il momento identitario; e pertanto è molto plausibile che questa stessa spinta induca il consumatore critico – tra i quali rientra anche il seguace di SF – a scelte sempre più cariche di valenza simbolica, sempre più cariche di rilievo identitario.

## **5. Ghiottoneria e sensi di colpa.**

**5.1.** La centralità del piacere, apertamente rivendicata da SF, ha suscitato più volte il sospetto che il movimento fosse solo una conventicola di ghiottoni; sono stati molti i casi in cui SF si è trovato a doversi difendere da tale “accusa”<sup>41</sup>. Si tratta di un aspetto cruciale per la strategia complessiva del movimento. SF, infatti, ha sempre rivendicato anche per il versante politico “progressista” il diritto al piacere gastronomico, a suo dire tradizionalmente considerato “di destra”: “*per la prima volta*

---

*dell’economia dei consumi allo stesso tempo dell’assoluto dominio del pensiero contro-culturale nel “mercato delle idee”*: Heath e Potter, p. 152.

<sup>35</sup> “Nel migliore dei casi, la ribellione contro-culturale è una pseudoribellione: un set di azioni drammatiche prive di qualunque conseguenza progressiva economica o politica e che distoglie dal compito urgente di costruire una società più giusta. In altre parole, è una ribellione che fornisce divertimento ai ribelli, e poco altro. Nel peggiore dei casi, la ribellione contro-culturale promuove l’infelicità, minando o screditando le norme e istituzioni sociali che di fatto svolgono una importante funzione. In particolare, l’idea di contro-cultura ha prodotto un livello di disprezzo per le politiche democratiche che ha seriamente handicappato la sinistra progressista (non da ultimo, rifiutando di riconoscere la distinzione tra il compromesso e il “vendersi”)”: Heath e Potter, p. 69, nonché p. 329.

<sup>36</sup> Greco e Scaffidi, p. 96, 98-99.

<sup>37</sup> Miele e Murdoch, p. 2, p. 15.

<sup>38</sup> V., ad es., Ruskin, p. 171 ss. (p. 139-140 della traduzione italiana).

<sup>39</sup> Roos et alii, p. 8.

<sup>40</sup> Ceccarini, p. 98 e *passim*; Leonini e Sassatelli, p. 106-107 e *passim*.

<sup>41</sup> Petrini 2005a, p. 46. V. anche Petrini e Padovani, p. 15 ss. e le voci “Piacere” e “Gastronomo” nel *Dizionario* di SF.

*L'associazionismo di sinistra si accostava ai temi del vino e della convivialità, rivendicando anche il diritto al piacere. Il quale invece sembrava riservato soltanto agli alto-borghesi che fino a quel momento lo avevano praticato: medici, avvocati o giornalisti con la puzza sotto il naso, intenti soltanto a dare una maschera nobile alla loro crapula*.<sup>42</sup>

Contemporaneamente, è interessante osservare come di continuo SF protesti di non essere una minoranza, una nicchia (preoccupazione che, come si è visto, rispecchia quella dei consumatori 'critici' di finire col rappresentare semplicemente un altro segmento di mercato), e che "i prodotti di qualità" non debbono necessariamente rimanere appannaggio di "una minoranza di consumatori di mezza età, abbienti e goderecci"<sup>43</sup>.

Innanzitutto, però, non si capisce perché essere un ghiottone, un 'gastronomo', sarebbe un insulto. Storicamente, i "ghiottoni" sono nati dal tramonto della cultura alimentare "dualistica", in cui da un lato (per la grande maggioranza) c'era penuria alimentare, e dall'altro (per pochi privilegiati) c'era abbondanza e sfoggio di cibo, con in mezzo l'altra minoranza (prevalentemente religiosa) che considerava l'astinenza dal cibo come una virtù<sup>44</sup>. E la ghiottoneria ha potuto nascere e prosperare solo in società ricche e tendenzialmente egualitarie, in cui ai banchetti ostentatori si sono sostituite le tranquille cene fra amici, trasformando la cucina da un affare pubblico a uno privato, come via di mezzo tra l'ostentazione e la rinuncia ascetica.<sup>45</sup> La ghiottoneria è, a ben vedere, un hobby come qualunque altro, piacevole e del tutto innocuo.

**5.2.** Inoltre, sarà anche vero che non tutti gli acquirenti di "prodotti di qualità" sono "di mezza età" e "goderecci", ma una cosa è certa: sono tutti abbienti<sup>46</sup>, perché i prodotti che SF sostiene e propaganda sono prodotti di lusso. E come tali, necessariamente destinati ad una minoranza. Questo punto, cioè la *necessità* di questa destinazione minoritaria, va sottolineato, proprio perché accuratamente taciuto da SF. Da una parte, l'enfasi del movimento sulla produzione artigianale e sulla dimensione locale implica una produzione di dimensioni limitate<sup>47</sup>, con ovvie conseguenze sul prezzo; e non a caso dei vincoli alla quantità prodotta sono imposti dallo stesso SF ai produttori.<sup>48</sup> D'altro lato, è la stessa struttura del bene "di qualità" che ne fa un prodotto che in tanto è tale in quanto si oppone alla produzione "di massa" o in serie: è proprio per questo che il bene "di qualità" nasce ed è in grado di conferire status e distinzione, tutte doti che finirebbe col perdere se venisse adottato dalla maggioranza (come notoriamente può accadere).

---

<sup>42</sup> Petrini 2001a parla ad es. di "un persistente equivoco che fa coincidere comunismo e spirito francescano", p. 12; del pregiudizio che fa sì che la sinistra guardi agli ArciGola come "una confraternita di buontemponi e di pappatori"; e della necessità di difendersi da chi considera i golosi come fautori di una posizione "puramente edonistica e politicamente 'di riflusso'", ibidem, p. 12, 13, 21.

<sup>43</sup> Petrini, 2001a, p. 61, p. 149. O anche: "Ci accorgemmo che le pressioni del mercato e la perdita della biodiversità... avrebbero portato a una semplificazione del patrimonio gastronomico dell'Italia. Capimmo... che il famoso peperone della Motta di Costigliole stava cedendo il passo ai cugini grassi di serra importati dall'Olanda. Per riuscire a mangiare una zuppa di fagioli di Badalucco occorreva essere raccomandati. Il convegno del 1996 fece capire per la prima volta che poteva svilupparsi un nuovo mercato: alcuni allora, e anche oggi, lo definiscono 'di nicchia', con un termine che non mi piace. In realtà sono tanti i consumatori che vogliono sapere cosa mangiano. Si è dimostrato in questi anni che quella 'nicchia' è sempre più ampia" (Petrini e Padovani, p. 124).

<sup>44</sup> Laudan 2004, p. 134; Laudan 2001, p. 40 ss.; Montanari, p. 89 ss; Capatti-Montanari, p. 339

<sup>45</sup> Laudan 2004, p. 134; Capatti-Montanari, p. 339 (e per una efficace descrizione della posizione ascetica, ibidem, p. 330)..

<sup>46</sup> Punto quest'ultimo che, sia pur con riferimento solo a SF USA, è stato verificato empiricamente da Gaytàn, p. 99 ss.

<sup>47</sup> V. Fonte, *passim* e specie p. 21, dove si sottolinea come lo stesso concetto di "produzione locale" e di "prossimità" verrebbe stravolto in caso di un significativo aumento dell'offerta. Questo è stato, d'altronde, il procedimento impiegato nella costruzione del modello francese del "Terroir", che non a caso è il modello dichiarato di SF: v. Laudan 2004, p. 138 ("by proclaiming that certain foodstuffs or meals were inextricably tied to particular places and to mythic histories, the promoters created scarcity and high prices").

<sup>48</sup> Limiti alla quantità sono sistematicamente imposti da SF ai prodotti che entrano a far parte dell'Arca del Gusto: v. la regola 4 nel sito di SF, all'indirizzo <http://www.fondazioneSlowFood.it/ita/arca/criteri.lasso>.

Qua e là, talvolta involontariamente, anche SF lo ammette<sup>49</sup>. D'altronde, SF dichiara esplicitamente che *“pagare adeguatamente i prodotti di qualità è sacrosanto.”*<sup>50</sup>. Questa è, anzi, la stessa idea di “giustizia” del movimento: *“la giustizia si ottiene rispettando l'uomo – il contadino, l'artigiano – e il suo lavoro.... Pagando loro la giusta remunerazione attraverso prezzi equi o solidali nei casi più disperati”*<sup>51</sup>. Ma allora, perché SF non riconosce l'evidenza?

La ragione è semplice: SF non ha soltanto l'ambizione di promuovere nel mondo la buona cucina e il buon vino. Esso intende invece raggiungere un pubblico che, oltre ad essere abbiente, si sente in colpa per il fatto di esser tale, e vuole così fare qualcosa per lenire questo disagio<sup>52</sup>. Il colpo di genio di SF sta proprio nell'aver trovato la sintesi fra il genuino desiderio di mangiare bene e l'ansia di “stare dalla parte giusta”, insomma nell'aver conciliato il cibo e l'impegno. Ed ecco perché il movimento è costretto a rinnegare l'immagine del ghiottone, che è una figura intrinsecamente *disimpegnata*. Il programma “politico” di SF – quello che dovrebbe consentire al suo pubblico di sentirsi in pace con la propria coscienza – consiste nel cambiare le abitudini alimentari, e i modi di produzione del cibo, di tutta la popolazione mondiale. E' chiaro che, di fronte ad un compito così immane, l'effettiva natura dei cibi la cui produzione e il cui consumo SF propugna (che sono, appunto, prodotti *di lusso*) risulta alquanto imbarazzante e deve dunque essere sfumata il più possibile. Come si fa a pretendere di sfamare l'intera popolazione mondiale col lardo di Colonnata, l'agnello di Zeri, la lenticchia di Ustica o la fragola di Tortona (per non parlare della tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino o della gallina bianca di Saluzzo), innaffiando il tutto con del Barolo o dello Sclacchetrà<sup>53</sup>?

## **6. Il cibo: diritto, cultura, educazione.**

**6.1.** Negare la tradizionale connotazione negativa del ghiottone implica una ridefinizione in positivo del piacere della tavola; e questo è uno degli argomenti più frequenti nei testi del movimento. Da un lato, si sostiene che il piacere *“predicato”* da SF *“non è un atto edonistico fine a se stesso”* ma va coniugato con *“consapevolezza e responsabilità, studio e conoscenza”*, perché *“il piacere gastronomico, senza didattica e senza conoscenze metodiche, è dimezzato”*. D'altronde, il piacere gastronomico è *“la premessa per recuperare ritmi di vita lenti e armoniosi”*, in quanto all'origine dei mali della civiltà moderna vi sarebbe una frattura, che urge sanare: quella *“del binomio piacere-salute”*, che è consistita nell'espulsione *“del piacere dall'universo dei valori positivi – etici e culturali- e dalla sua sostituzione con l'eccesso.”*<sup>54</sup>

Qui è chiaramente espressa l'idea che il piacere giochi un ruolo cruciale nella definizione di una nuova società, il che costituisce un'altra chiara prova della filiazione diretta di SF dai movimenti controculturali degli anni Sessanta e Settanta (basti pensare a Marcuse). Lo dimostra ulteriormente la coniugazione del

---

<sup>49</sup> Ad es. v. questo passo: *“era un evidente paradosso: cibi per ricchi da agricoltori poveri e alimenti per la massa da coltivatori ricchi. Slow Food capi che bisognava invertire quella tendenza, Coltivare una specie di fagioli a rischio di estinzione, allevare all'aperto un certo tipo di gallina, produrre formaggi a latte crudo e non omologati dalle pastorizzazioni industriali doveva essere remunerato in modo adeguato”*: Petrini e Padovani, p. 127; oppure *ibidem*, p. 177. Riconoscimenti analoghi anche a p. 132, p. 144, p. 176; anche in Petrini 2005a, p. 130-131 (dove, a proposito di un farmer's market californiano, si legge. *“i prezzi erano esorbitanti, il doppio o anche il triplo rispetto ai prodotti ‘convenzionali’ ... mi resi presto conto di essere in un luogo molto elitario... Gli allegri ex hippy o giovani alternativi trasformati in contadini accoglievano gli acquirenti con un sorriso, elargivano con generosità assaggi dei loro prodotti a una popolazione di cui si coglieva a prima vista lo status sociale: ricchi o ricchissimi”*). Uno di questi produttori *“si faceva duecento miglia per venire a vendere in quel mercato: spuntava prezzi incredibili per le sue zucche, era ‘una pacchia’, in sole due presenze mensili si guadagnava abbondantemente il necessario per mantenere la sua famiglia e passare ore in spiaggia a fare surf”*).

<sup>50</sup> V. Dizionario di SF, voce “Qualità”.

<sup>51</sup> Petrini 2005a, p. 144. Analogamente, Greco e Scaffidi, p. 199.

<sup>52</sup> Eloquente questo brano (che è del tutto identico alle dichiarazioni raccolte in Ceccarini e in Leonini e Sassatelli tra gli adepti del “consumo critico”): *“Se si va a guardare quali effetti positivi abbia avuto il passaggio alla coltivazione biologica del caffè per i piccoli produttori del Messico, per esempio (soprattutto in connessione con il commercio equo), oltre a gustare una tazza di eccellente caffè biologico, si ha la sensazione positiva di migliorare notevolmente con la propria scelta di acquisto le condizioni di vita dei piccoli agricoltori in paesi lontani”*: Geier, p. 74.

<sup>53</sup> V. Laudan, 2004, p. 138, e *passim*.

<sup>54</sup> Petrini, 2001a, p. V, 46, 26 e 24.



piacere in termini di *diritto*, che è uno dei cavalli di battaglia del movimento, punto già esplicitamente enunciato nel manifesto di SF. Di conseguenza, per SF, “*se il piacere è un diritto morale, un’educazione, un’estetica del gusto diventano necessarie, anzi indispensabili per garantirlo*”.<sup>55</sup> La conclusione non appare però affatto obbligata. Innanzitutto, che il piacere sia un diritto è tutt’altro che scontato, come mostrerà qualunque tentativo di articolare il principio in una maniera appena meno vaga. I piaceri sono molti: sono tutti dei diritti? E se il piacere del vino è un diritto, a chi spetterà di bere a tavola la rarissima e costosissima bottiglia del vino migliore? Se poi passiamo alla necessità dell’educazione, il discorso non cambia. Quel che occorre per garantire a tutti un diritto è che esso venga affermato e riconosciuto dall’ordinamento: perché si abbia il diritto all’istruzione, o al lavoro, o all’abitazione, ecc., non occorre l’“educazione”, occorre che la legge li sancisca, che le istituzioni li tutelino, e così via. Sostenere che basti l’educazione per garantire un diritto a tutti è una mera negazione dell’evidenza<sup>56</sup>.

**6.2.** Probabilmente consapevole dell’insufficienza di questa impostazione, SF introduce un ulteriore argomento. Così, si afferma che “*il cibo è cultura*”. Occorre “*restituire centralità al cibo*”, far sì che il cibo e la sua produzione recuperino “*la giusta centralità tra le attività umane*”; e farlo a partire dal principio che “*il cibo è il principale fattore di definizione dell’identità umana, poiché ciò che mangiamo è sempre un prodotto culturale*”.<sup>57</sup> Che il cibo sia un prodotto culturale è fuor di dubbio; però l’argomento prova troppo. Se l’essere un “prodotto culturale” è ciò che rende un’attività “il principale fattore di definizione dell’identità umana”, allora tutte le attività umane lo sono allo stesso titolo del cibo (dalla letteratura all’abbigliamento, dall’architettura alla politica), e di conseguenza la centralità dell’alimentazione andrà argomentata diversamente.

**6.3.** In ogni caso, SF propugna un’educazione in senso capillare, fin dai “*primi anni di vita, quelli in cui si formano gusti e disgusti*”<sup>58</sup>; ed infatti, le iniziative “educative” di SF si moltiplicano<sup>59</sup>. Lo scopo di questa educazione è ambizioso: rendere “*meno facile affogare nel marasma della fast life*”, far salire in cattedra “*i protagonisti della cultura materiale*”, così ribaltando “*una ideologia che da sempre ha messo il corpo e le sue istanze in secondo piano rispetto al sapere astratto*”. D’altronde, “*l’aumento e la diffusione dell’ignoranza sui temi del cibo è una piaga sociale che lascia spazio ai più pericolosi avventurieri*”, e “*la trasmissione di questi saperi... è uno dei requisiti necessari per rifondare la convivenza civile... Se non si radica la convinzione che l’educazione alimentare è indispensabile al pari del saper leggere e scrivere, diventa impossibile pianificare lo sviluppo di risorse pulite, difendere la biodiversità e il patrimonio gastronomico*”<sup>60</sup>. E l’idea da perseguire nell’educazione dovrebbe essere “*quella dello ‘star bene>’ con se stessi e con gli altri, di raggiungere l’equilibrio somatico e libidico*”. Insomma, una sorta di versione casareccia dell’ideale greco e rinascimentale dell’equilibrio tra facoltà spirituali e fisiche; non priva peraltro, come si vede, di una malcelata insofferenza verso la cultura scritta<sup>61</sup>.

Sta di fatto che la stessa idea di educazione al gusto – se appena si va oltre la mera degustazione – è intrinsecamente ambigua, già per la sua possibile efficacia (vi sono molti casi, come è stato giustamente

---

<sup>55</sup> Petrini, 2001a, p.74.

<sup>56</sup> Sul punto v. anche Donati, p. 234: “*The principle of pleasure as right for all is noble, yet the argument somehow fails to hold water. Undoubtedly many would benefit from eating better, eating less or eating together more regularly but whether the pleasure offered by the ‘anthropological surplus’ of food bears any relevance to a ‘great family of consumers’ is questionable. After all, an anthropological surplus necessitates a preexisting surplus – of food, social success, leisure time and financial security – that is far from irrespective of class*”. Sarebbe anche da aggiungere che l’esistenza di un surplus non è neppure pensabile senza introdurre il concetto di produttività.

<sup>57</sup> Petrini, 2005a, p. 21 e 32.

<sup>58</sup> Petrini, 2001a, p. 75, 78.

<sup>59</sup> Vedile elencate in Petrini 2006.

<sup>60</sup> Petrini, 2001a, p. 79- 81.

<sup>61</sup> “*I Laboratori sono un ritorno ai sensi e allo spirito critico contro l’autorità del libro e della merce, della cronaca stampata e della pubblicità. Nei laboratori si sviluppa il gusto nel suo senso più vero. Di piacere che diventa conoscenza e di conoscenza che diventa piacere*”: Petrini, 2001, p. 80. V. anche Petrini 2007, p. 1; Capatti 1997, *passim*; Scaffidi e Masini, *passim*. Dove è da notare la (implicita, indiscussa, quasi scontata) convinzione che la conoscenza trasmessa attraverso la scrittura non possa anch’essa “diventare piacere”.

notato, di gente che ha assaggiato il *foie gras* ed è tornata alle patatine fritte, o il Barolo per poi ripiegare sulla CocaCola).<sup>62</sup>

## **7. Gastronomia e scienza**

**7.1.** Dalla necessità dell'educazione del gusto il passo è breve verso un'affermazione non meno ardua: quella che la gastronomia sarebbe una scienza. "Gastronomia" per SF non significa semplicemente mangiar bene: da un lato, perché affermarlo vorrebbe dire condividere "*il luogo comune che vuole la storia dell'alimentazione – economia e sussistenza – e la storia della gastronomia – cultura e piacere – separate*", e dall'altro "*perché si prende in considerazione soltanto una piccola parte, forse la meno nobile, del complesso sistema di 'radici' che stanno alla base dei nostri alimenti*". Eppure, con grande rammarico di SF, la considerazione della gastronomia come scienza non è molto diffusa<sup>63</sup>. Viceversa, non solo la gastronomia sarebbe una scienza, ma addirittura una "*scienza complessa*", una sorta di super-scienza ricomprendente tutte le altre, nella misura in cui studia aspetti della natura o della cultura che rientrano nell'ambito dell'una o dell'altra disciplina.<sup>64</sup>

Peraltro, paradossalmente, la scienza – quella vera – è vista con estrema diffidenza da SF: in quanto "*riduzionista*" e "*quantitativa*", in quanto "*nega che alcuni sensi possano servire all'interpretazione della realtà*", in quanto alleata del "*produttivismo*", e in quanto rifiuta di riconoscere "*pari dignità*" ai "*saperi tradizionali*". Quel che occorre è evitare di "*stabilire nuove gerarchie*", ma al contrario "*far coesistere tutti i tipi di progresso dell'uomo, per 'andare avanti' con il coraggio e la voglia di guardarsi sempre indietro, prima di perdere ogni orientamento e di innescare processi irreversibili di depauperamento delle nostre risorse. I produttori di cibo buono, pulito e giusto (per la maggior parte contadini), quelli non ancora segnati in modo irrimediabile dallo strappo del cordone ombelicale con la terra, posseggono un sapere che non si impara a scuola, che non si calcola con formule matematiche, ma che è la risultante di un rapporto simbiotico con il creato che molti di noi su questa Terra hanno perduto*"<sup>65</sup>. Si tratta di una visione della cui coerenza è più che lecito dubitare: ad es., l'idea che la scienza vada valutata e discussa non in base ai suoi metodi o ai suoi risultati ma in base al fine pratico al quale viene o può essere adoperata è decisamente insostenibile (oltre a richiamare irresistibilmente la critica tradizionalistica alla scienza);<sup>66</sup> ed anche la descrizione della scienza moderna come riduzionista e meramente quantitativa non è né fondata né particolarmente originale, rientrando anch'essa in una polemica ormai piuttosto antiquata. Per non parlare della deformazione irrazionalistica che SF fa subire alla semplice conoscenza tradizionale di contadini e artigiani, quasi che anch'essa non si trasmettesse con l'educazione (sia pure non scritta) e con la comunicazione, ma per contatto o per magia (il "*rapporto simbiotico con il creato*").

---

<sup>62</sup> Laudan, 2004, p. 141. La stessa autrice, op. cit., p. 137, sospetta che l'insistenza sull'educazione del gusto sia una risposta di SF al fatto che troppo poca gente è risultata sensibile al fascino del cibo "locale", "tradizionale", "di qualità" sponsorizzato da SF

<sup>63</sup> Petrini, 2005a, p. 37-38.

<sup>64</sup> Vedi l'elenco in Petrini, 2005a, p. 51-52. La gastronomia sarebbe la "*conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce all'uomo in quanto egli si nutre, serve a scegliere perché serve a capire che cos'è la qualità. Fa sì che si possa provare un piacere dotto e imparare una conoscenza gaudente... La conoscenza è un diritto di tutti, ma anche un dovere: la gastronomia è educazione*": ibidem, p. 51.

<sup>65</sup> Petrini 2005a, p. 181 ss. Talvolta, la questione è messa in termini di riscatto sociale per le classi subalterne: "*Ciò significa attribuire pari dignità scientifica alle conoscenze di quelle classi subalterne che sono sempre state emarginate e accantonate negli ambiti popolari, etnici, folcloristici*" (Petrini 2004). Come se la provenienza della scienza potesse far aggio sulla validità dei suoi metodi o delle sue conclusioni.

<sup>66</sup> Se si condanna la scienza perché le sue scoperte possono condurre a devastazioni, alla stessa stregua si dovrebbe condannare l'alimentazione, visto che talvolta conduce ad indigestioni. Questo approccio è intrinsecamente reazionario perché porta a ritenere che la scienza, in sé e per sé, sia male (e, in secondo luogo ma necessariamente, porta all'ulteriore conclusione che la scienza, e la conoscenza in generale, deve essere appannaggio di pochi savi). L'ineluttabile conclusione è lumeggiata con l'abituale lucidità da Zolla 1964, p. 17: "*Nessuna scienza, salvo segreta e usata da una casta sacerdotale che la riconosca pericolosa quanto il fuoco, e conosca l'arte della rinuncia, può cessare di proliferare ordigni che consumano le facoltà dell'uomo... E' tacito per la massa che la Scienza in se stessa sia buona. La scienza viceversa è il Male, allorché si volga a cosa diversa dalla salute spirituale, di questa certezza il comune cristiano è andato via via perdendo coscienza, eppure essa fu viva fino a Galileo, anzi, ancora per Hawthorne e Melville il peccato imperdonabile è la scienza mossa da mera curiosità*".

Insomma, questa autentica ossessione per il riconoscimento culturale non va disgiunta da una notevole diffidenza per la scienza vera e propria, di cui si è sempre pronti a dubitare<sup>67</sup>, distinguendo apoditticamente tra scienza (o tecnica) “buona” e “cattiva”<sup>68</sup>, oppure adottando in modo del tutto acritico tesi scientifiche e farne un vessillo<sup>69</sup>, anche anni dopo che quelle stesse tesi sono state (ed è spesso accaduto) radicalmente confutate, o anche distorcendone radicalmente il significato.

Due esempi basteranno per chiarire questo singolare atteggiamento.

**7.2.** Uno è quello dei *food miles*, espressione che indica l’impatto ambientale derivante dal trasporto degli alimenti. SF si basa su una famosa ricerca inglese<sup>70</sup> che ha tentato di verificare il costo reale degli alimenti, non incluso nei prezzi di vendita (in particolare, l’inquinamento in sede di produzione e di trasporto). Tuttavia è improbabile che gli autori della ricerca condividessero la perentorietà delle conclusioni che SF ne trae.<sup>71</sup> Di certo non la condividono le ricerche successive; ma purtroppo SF omette accuratamente di farvi riferimento, continuando a parlare di *food miles* quasi si trattasse di dati incontrovertibili e di univoca interpretazione. In realtà non è affatto così<sup>72</sup>, tanto che una eventuale ristrutturazione del settore che comportasse (come vuole proprio la teoria della “filiera corta”, propugnata da SF) un maggior numero di fornitori locali potrebbe sì ridurre la distanza complessiva da percorrere, ma tale vantaggio verrebbe più che compensato dall’uso di veicoli più piccoli che stivano un minor carico e quindi dalla necessità di effettuare più viaggi<sup>73</sup>; sicché Oxfam è arrivata al punto di invitare i consumatori “*a non cadere nella fantasia dei food miles, che promette di salvare il pianeta ma minaccia di peggiorare la vita di migliaia di poveri contadini nel mondo*”: “*rifiutare il cibo in base alla distanza che ha percorso è semplicistico, è iniquamente punitivo nei confronti dei contadini dai paesi poveri, e può persino condurre a emissioni più elevate: per es., coltivare rose in condizioni artificiali in Olanda e trasportarle nell’UK produce quasi sei volte più anidride carbonica che coltivarle nel clima più caldo del Kenya e portarle qui*”<sup>74</sup>; infatti l’efficienza energetica è una funzione delle dimensioni dell’impresa, anche di quella agricola.<sup>75</sup> Senza contare che tanta enfasi sui *food miles* risulta incongrua se, contemporaneamente, SF pretende di promuovere i consumi dei prodotti tipici italiani: a meno di non pretendere, assurdamente, che essi debbano essere consumati solo localmente (lo Sciacchetra solamente nelle Cinque Terre, le cipolle rosse soltanto a Tropea, ecc.).

**7.3.** Un altro istruttivo esempio del confuso atteggiamento di SF verso la scienza è dato dalle biotecnologie, e particolarmente dagli Ogm. Per essi, SF ufficialmente “*applica una strategia di prudenza e cautela dal punto di vista salutistico, e di ostruzione dal punto di vista qualitativo*”<sup>76</sup>. Ma nonostante le ripetute affermazioni di saggia cautela (“*non ci stiamo ad essere accusati di luddismo e oscurantismo*”<sup>77</sup>), la realtà è che SF è oltranzisticamente contrario agli Ogm in base ad argomenti di nessuna serietà scientifica<sup>78</sup> se non, a

---

<sup>67</sup> Ad es., a proposito degli ogm: “*Non può essere che la legge a tutelarci da un’invisibile presenza di prodotti Ogm nei nostri alimenti. .. giacché la scienza non si è mai presa la briga di motivare o chiedere permessi sulle sue sperimentazioni*”: Petrini, 2001a, p. 108-9.

<sup>68</sup> V. per es. Capatti 1997.

<sup>69</sup> V., esemplarmente, la sicurezza con cui si enunciano dati assolutamente dubbi come quelli in merito alla perdita di biodiversità nella voce “Biodiversità” del *Dizionario* di SF. (“*Nel corso di un secolo si sono estinte 330.000 varietà vegetali e continuano a estinguersi, al ritmo di una ogni sei ore. Ogni anno spariscono 17 milioni di foreste*”). Sul punto ha espresso scetticismo anche Laudan 2004, p. 141.

<sup>70</sup> Pretty, Ball et alii.

<sup>71</sup> Petrini, 2005a, p. 124. Sul punto in Italia, peraltro, l’opinione di SF è condivisa da molti: si vedano ad es. gli interventi della Coldiretti 2008 a e 2008 b.

<sup>72</sup> Smith, Watkiss et alii.

<sup>73</sup> Tanto che un altro studio del 2007, infatti, ha concluso che “*lo shopping trip di un consumatore di 10 km. per acquistare un chilo di prodotti freschi genererà più emissioni di anidride carbonica del trasporto aereo di un kg. dal Kenya*”: Saunders-Hayes, p. iv.

<sup>74</sup> Oxfam.

<sup>75</sup> Schlich e Fleissner.

<sup>76</sup> Petrini, 2001a, p. 104.

<sup>77</sup> Petrini e Padovani, p. 256.

<sup>78</sup> La questione, ad es., è quella della presunta possibilità che i campi coltivati ad Ogm possano “contaminare” quelli vicini: possibilità che, in primis, è incompatibile con le ripetute denunce delle sementi Ogm “sterili”, ed in secondo luogo ha scarsa rilevanza (la disseminazione a lunghe distanze è molto rara, e comunque il rischio esiste per ogni tipo di coltivazione con disseminazione dei semi a lunga distanza, non solo per quelle Ogm, ma anche per quelle “tradizionali” e “biologiche”). Oppure la psicosi del c.d. “gene flow”

volte, per una vera e propria paranoia<sup>79</sup>; senza contare che questa presunta “apertura” si fonda su un’ambigua e insostenibile equiparazione tra le “conoscenze tradizionali” e la scienza moderna<sup>80</sup>. Si tratta, in realtà, di un puro e semplice rifiuto categorico: “E’ necessario rifiutare gli organismi geneticamente modificati. Non voglio qui disquisire sul fatto che siano o no dannosi per la salute umana (...); non voglio soffermarmi su considerazioni di carattere etico-morale (...) e non voglio nemmeno perdersi in ragionamenti sulla loro convenienza economica per i contadini (...).”<sup>81</sup> Ma come si fa, senza entrare nel merito degli argomenti usati contro gli Ogm, a concludere che li si debba bandire? Le perplessità aumentano quando si leggono spiegazioni del genere: “Gli Ogm non sono sostenibili dal punto di vista ambientale... Gli Ogm sono il prodotto ‘perfetto’ dell’agroindustria, la summa raggiunta nella ricerca della ‘varietà perfetta’: più resistente, più produttiva, la monocultura ideale. Ma anche prescindendo dalle valutazioni di compatibilità ambientale (...), essi sono il prodotto di punta di un sistema produttivo che sovverte ogni principio di naturalità. Il sistema è sbagliato: gli Ogm sono la massima espressione di un modo di concepire la produzione agricola che non ha più ragione di essere perché insostenibile da tutti i punti di vista”<sup>82</sup>. A parte il fatto che i richiami di SF alle “ricerche scientifiche” sono totalmente infondati o irrilevanti, quando non semplicemente contraddittori<sup>83</sup>, sta di fatto che le ragioni ultime per cui SF rifiuta gli Ogm – cioè la loro “innaturalità” e la loro “insostenibilità” – sono puramente ideologiche: la prima, perché il concetto stesso di naturalità/innaturalità in agricoltura è assurdo, e la seconda perché non si può affermare l’insostenibilità di una pratica qualunque semplicemente dandola per scontata.

## **8. Agricoltura naturale, industriale, tradizionale.**

**8.1.** Nel “sistema” di SF ha un’importanza cruciale la critica dell’agricoltura industriale e l’elogio di quella “tradizionale” (i cui caratteri distintivi, peraltro, rimangono sempre assai vaghi<sup>84</sup>). Innanzitutto, la storia dell’agricoltura occidentale è vista come un graduale ma continuo, e da ultimo rapidissimo e

---

(v. ad es. in Rifkin, *passim*), che attribuisce alle piante transgeniche il rischio di trasferire i geni “aggiunti” ad altre piante: al di là del fatto che ciò non è mai stato osservato, c’è da chiedersi perché mai (i) questo trasferimento, se fosse possibile, dovrebbe accadere solo per le piante Ogm, e (ii) perché dovrebbe accadere solo per i geni “aggiunti” e non anche per gli altri “naturali”. Per ampie e informatissime confutazioni dei principali luoghi comuni correnti sulle biotecnologie, è d’obbligo riferirsi a Poli, p. 219 ss.; Lomborg, p. 342 ss.; Sala, *passim*.

<sup>79</sup> “Per conoscere l’effetto dell’immissione nell’ecosistema di queste nuove specie bisognerà aspettare decenni, ma multinazionali come la Monsanto o la Novartis avevano fretta e non si sono preoccupate di chiedere il permesso prima di dare il via ad esperimenti che hanno ben presto fruttato utili miliardari. Anzi, le nazioni che non hanno spalancato le porte ai loro prodotti sono attualmente oggetto di una sistematica contaminazione, accidentale e non, che a breve renderà mendace ogni certificazione “ogm free”, anche se compilata in buona fede” (voce “Ogm” del Dizionario di SF). Un testo come Shiva 2001 affastella un po’ tutte le leggende metropolitane sugli ogm.

<sup>80</sup> “Siamo convinti che il vero superamento della questione possa avvenire soltanto con il tempo, attraverso un colloquio tra i saperi tradizionali, dei quali sono depositarie le comunità rurali, e la scienza ufficiale”: Petrini e Padovani, p. 256. Apertura teorica poi negata in concreto ad ogni occasione: istruttivo a questo riguardo il botta e risposta tra Dompé e Petrini 2001b.

<sup>81</sup> Petrini, 2005a, p. 119.

<sup>82</sup> Petrini, op.loc.ult.cit.

<sup>83</sup> *Infondatezza*: v. per es. la pretesa che gli Ogm in commercio sarebbero “sterili”, così obbligando “il contadino ad acquisti annuali di sementi” (Petrini, 2001a, p. 108): i prodotti Ogm attualmente in commercio non sono affatto tutti sterili! (cf. Sala, p. 129-130, dove anche l’opportuna distinzione tra semi “sterili” e semi “ibridi”; v. anche Poli, p. 139 ss.). *Irrilevanza*: è il caso della paventata possibilità che, attraverso gli Ogm resistenti a determinati parassiti, si possano evolvere specie parassitarie più forti; del timore che colture transgeniche possano moltiplicarsi incontrollatamente e invadere l’habitat di altre specie, sopraffaccendole e così anche riducendo la biodiversità; dell’eventualità che i terreni coltivati con Ogm si “inquinino per oltre trent’anni”, con impoverimento e rischio di desertificazione del suolo (Petrini, 2001a, p. 106-107), tutte obiezioni applicabili anche alle coltivazioni non-ogm. *Contraddittorietà*: v. ad es. la pretesa di sostenere contemporaneamente che gli Ogm sarebbero sia capaci di riprodursi incontrollatamente sia sterili: Petrini 2001a, p. 106 e 108.

<sup>84</sup> “Quella che ci piace definire ‘nuova agricoltura’, ovvero una filosofia produttiva che punti sulla qualità, sulla biodiversità, sul rispetto dell’ambiente, del benessere animale, del paesaggio, della salute e del piacere del consumatore. Un’agricoltura un po’ ecologista e un po’ gastronomica che si lasci definitivamente alle spalle il parametro suicida della quantità” (voce “Presidio Slow Food”, in Dizionario SF).

inarrestabile, passaggio dalla “naturalità” all’ “innaturalità”<sup>85</sup>. Purtroppo però il concetto di “naturalità”, applicato all’agricoltura, risulta quanto mai problematico. Se, infatti, nessuna delle piante coltivate dall’uomo esiste in natura<sup>86</sup>, se gli animali domestici sono il frutto di una accurata selezione<sup>87</sup>, se “*la storia dell’agricoltura è stata la storia dell’umanità fino al diciannovesimo secolo*”<sup>88</sup>, è inevitabile concluderne che l’agricoltura è – come molte altre attività umane – un intervento artificiale sulla natura, una modifica di questa, magari anche una violenza (che richiedeva, per gli antichi, adeguate forme di riparazione, sotto forma di riti di espiazione e purificazione). Qualcosa di profondamente innaturale, dunque; e la consapevolezza dell’intrinseca innaturalità dell’agricoltura è costante nella cultura occidentale<sup>89</sup>. Questo non vuol dire, naturalmente, che siccome ogni attività agricola è “innaturale” ognuna di esse è lecita; significa però che la “naturalità” non può rappresentare il discrimine tra ciò che in agricoltura si può e non si può fare, proprio perché la ‘naturalità’, in agricoltura, non esiste.

Viceversa, per SF l’agricoltura sarebbe divenuta “innaturale” solo in tempi assai recenti: precisamente con la *green revolution*, cioè col trionfo della chimica (fertilizzanti, pesticidi) e degli “*input estranei agli ecosistemi millenari*”<sup>90</sup>, e con la rinuncia a coltivare ed allevare solo le “*varietà e le razze autoctone*”, che, in quanto “*inserite nell’ecosistema che le ha viste nascere ed evolvere, sono la garanzia di mantenimento di quell’ecosistema*”. Ma esistono, tanto per cominciare, gli “ecosistemi millenari” e le “varietà e razze autoctone”? Petrini e SF si scandalizzano perché oggidi i peperoni quadrati d’Asti vengono sostituiti da quelli olandesi, e al posto dei loro peperoni i contadini astigiani coltivano tulipani, il che sarebbe uno dei “*paradossi dell’agroindustria combinata con la cosiddetta globalizzazione: peperoni che valicano confini e attraversano monti in cambio di tulipani; prodotti simbolo di due territori coltivati a più di mille chilometri di distanza l’uno dall’altro, a stravolgere due consuetudini agricole che li hanno resi tipici e, evidentemente, ben inseriti negli ecosistemi originali*”<sup>91</sup>. Purtroppo, però, siccome i peperoni sono arrivati in Europa nel Cinquecento dall’America (così come sempre nel Cinquecento i tulipani dalla Turchia sono penetrati in Europa), nella fattispecie non c’è stato alcuno “stravolgimento” di consuetudini agricole né alcun prodotto “ben inserito negli ecosistemi originali”; in ogni caso, non si vede perché introdurre una coltivazione nuova andasse bene nel Cinquecento mentre sarebbe un’eresia o un “paradosso” oggi. Uno SF cinquecentesco avrebbe impedito, tra le molte altre cose, anche la nascita della famosa peperonata d’Asti!

La verità è che non esistono prodotti agricoli “ben inseriti negli ecosistemi originali”, per la semplice ma ottima ragione che non esistono “ecosistemi agricoli originali”. I prodotti dell’agricoltura e dell’allevamento sono, da sempre, quanto di più “globalizzato” esista<sup>92</sup>. Eppure, SF insiste: “*La libertà [o*

---

<sup>85</sup> Petrini, 2005a, p. 22.

<sup>86</sup> V. Diamond, p. 86 ss.; Sala, p. 12, p. 145; Poli, p. 139.

<sup>87</sup> Diamond, p. 121 ss.

<sup>88</sup> Grigg, p.15.

<sup>89</sup> Così Leopardi poteva scrivere: “*una grandissima parte di quello che noi chiamiamo naturale, non è, anzi è piuttosto artificiale: come a dire, i campi lavorati, gli alberi e le altre piante educate e disposte in ordine, i fiumi stretti infra certi termini e indirizzati a certo corso, e cose simili non hanno quello stato né quella sembianza che avrebbero naturalmente...; è cosa artificata, e diversa molto da quella che sarebbe in natura*”: p. 181. E così Cattaneo, a sua volta, ha scritto che “*l’agricoltura è atto di civiltà, non di barbarie. L’agricoltura esce dalle città*” (p. 77) e che “*l’industria agraria è una parte della vita mercantile dei popoli, essa non nasce da genio naturale, da estro bucolico; ma proviene a suo tempo dalle istituzioni e dalle leggi che aprono ai capitali e all’industria l’adito alla terra*” (p. 76). Superfluo specificare che il termine “industria”, usato da Cattaneo, non ha il significato odierno.

<sup>90</sup> Petrini, 2005a, p. 22. V. anche Petrini 2006, p. 7.

<sup>91</sup> Petrini, 2005a, p. 5-6.

<sup>92</sup> “*Oggi, in un’epoca in cui tutto può essere trasportato in ogni parte del mondo con l’aereo o per nave, diamo per scontato che la nostra dieta sia composta da cibi di provenienza disparata. In un pasto medio di un americano potremmo trovare pollo (domesticato in Cina), patate (dalle Ande) e mais (dal Messico), il tutto insaporito con pepe (arrivato dall’India) e completato da una bella tazza di caffè (dell’Etiopia). Questo accadeva già 2000 anni fa, al tempo degli antichi romani, nel cui territorio erano stati domesticati solo il papavero e l’avena. La loro dieta era basata sui cereali e sui legumi mediorientali, con l’aggiunta delle mele cotogne (originarie del Caucaso), del miglio e del cumino (dall’Asia centrale), del cetriolo, del sesamo e degli agrumi (dall’India), e di polli, riso, albicocche, pesche e panico (tutti originari della Cina). Le mele, anche se diffuse in forma selvatica in Europa, erano coltivate grazie all’innesto, una tecnica che come abbiamo visto era stata inventata in Cina*”: Diamond, p. 142. Altri dettagli in Grigg, p. 160 ss.

la sovranità alimentare] è quella di produrre il nostro cibo in armonia con ciò che ci circonda. In Burkina Faso, a San Francisco, a Bra, in Mongolia”<sup>93</sup>. Ma questa “armonia” è un concetto ambiguo e astorico, una costruzione artificiosa.

La “naturalità”, nei testi di SF, è peraltro tanto poco definita quanto continuamente evocata<sup>94</sup>. Ad es., essa viene considerata come *condicio sine qua non* della qualità di un alimento: “la qualità di un prodotto alimentare è tanto più grande quanto più questo prodotto è naturale. Naturale non equivale a biologico: parliamo di un sistema, non di un metodo certificato di produzione. Naturale vuol dire non utilizzare additivi, conservanti, aromi, tecnologie di produzione che stravolgono la naturalità del processo di lavorazione, di allevamento, di coltivazione ecc.”<sup>95</sup> Purtroppo però usare il concetto di “sistemi” o “processi” naturali per definire un “prodotto naturale” è un mero circolo vizioso (si dovrebbe in ogni caso definire cos’è un “sistema naturale”, e non è così facile). L’inevitabile risultato è che SF finisce per trovarsi impegnata in distinzioni di una sottigliezza da far invidia ai casuisti seicenteschi derisi da Pascal<sup>96</sup>.

**8.2.** La condanna dell’agricoltura industriale moderna muove anche da altre premesse. Quella fondamentale è che, nonostante l’estensione delle superfici coltivate, la crescita dell’uso dei fertilizzanti, l’aumento del consumo dell’acqua, la crescita dell’inquinamento, il cibo prodotto non è ancora sufficiente per sfamare tutti.<sup>97</sup> Anzi, l’agro-industria “ci ha in qualche modo dato l’illusione che i problemi alimentari dell’umanità potessero essere risolti”<sup>98</sup>. C’è da dedurre che, quindi, giacché la soluzione dei problemi alimentari mondiali è una “illusione”, ai suddetti problemi non vi sia rimedio e tanto valga prenderne atto, abbandonando ogni sforzo e tornando ai metodi anteriori. Ma SF non spiega né come si possa ritornare alla situazione anteriore, né come fare, una volta tornati alla situazione anteriore, per sfamare la popolazione mondiale, che non è certo più quella del 1750. Le questioni che interessano SF sono infatti altre: “il cibo e la sua produzione devono riottenere la giusta centralità tra le attività umane e i criteri che guidano le nostre azioni vanno ridiscussi. Il punto infatti, da ormai troppo tempo, non è più la quantità di cibo prodotto, bensì la sua qualità complessa... Lo scopo è quello di migliorare concretamente la vita di tutti, ma senza più subire un modello di sviluppo ormai incompatibile con le esigenze del pianeta”<sup>99</sup>. Ma se il problema non è più “la quantità di cibo prodotto”, perché la *green revolution* sarebbe stata “un disastro”? E, di converso, come si fa a pretendere di “migliorare concretamente la qualità della vita di tutti” senza risolvere il problema della fame? E perché mai la fame – utilizzata come arma polemica contro i fautori degli Ogm<sup>100</sup> nonché contro

<sup>93</sup> Petrini 2006, p. 7.

<sup>94</sup> Non che i tentativi manchino. Si veda ad es. Perullo, che peraltro non va oltre la ripetizione martellante che il concetto di “naturalità” di SF (mai definito dall’autore, se non per generici richiami al concetto di “limite” o di “finitezza” dell’esistenza umana: concetti anch’essi, come ognuno intende, bisognevoli di una definizione) non sarebbe un concetto “astorico”, conservatore o magari reazionario. Oppure v. Scaffidi e Masini, p. 27, che si lanciano in una illuminante ricostruzione della diade uomo/natura: “Non sfugga il substrato concettuale di questa definizione: l’uomo, evidentemente, viene considerato altro rispetto alla natura, non una parte di essa. E’ la legittimazione giuridica di quell’antagonismo uomo-natura che tanti danni ha prodotto a partire dal Secolo dei Lumi”. Non poteva mancare, in questo bric-à-brac controrivoluzionario, la critica dell’Illuminismo...

<sup>95</sup> Così la voce “Qualità” del *Dizionario SF*. E’ singolare che SF riconosca la complessità del concetto di “qualità”, per poi utilizzare, per definirlo, quello (immensamente più complesso) di “naturalità”!

<sup>96</sup> Si legga, ad es, questa discettazione fatta in tutta serietà.: “L’uso della barrique è una tecnica di cantina, che non altera la naturalità del vino. Ma un concentratore, che altera i valori biochimici dell’uva prodotta in quel particolare anno, è un procedimento naturale? E’ ancora pura e semplice tecnica di cantina? Qualcuno dirà che anche diradare in vigna è alterare l’andamento stagionale delle culture. Ma ammesso una volta per tutte che non stiamo parlando di tornare al puro stato di natura, che ragioniamo pur sempre di un’interazione dell’uomo sulla natura per fini alimentari, secondo noi diradare è naturale e dunque può dare vini di qualità, concentrare no”: *Dizionario di SF*, voce “Qualità”.

<sup>97</sup> Petrini, 2005a, p. 24-25. V. anche ibidem, p. 18-19; Petrini e Padovani, p. 167 ss.

<sup>98</sup> Petrini, 2005a, p. 20.

<sup>99</sup> Petrini, 2005a, p. 20-21.

<sup>100</sup> “Altra mistificazione degli dei ex machina degli Ogm è che queste colture contribuiscano a debellare la fame nel mondo, Non si rende giustizia alla complessità del problema se si tratta la <<fame>> come un problema di produzione e non si prende coscienza della logica opposta che ispira l’agricoltura mondiale. Con le sovvenzioni alle produzioni, infatti, si è favorito un eccesso delle medesime, I quali non arrivano a sfamare tutti i popoli del mondo per un problema di distribuzione. Sono sempre e solo i soldi – e la mancanza degli stessi – a mantenere un regime di sfruttamento e sottosviluppo”: Petrini, 2005a, p. 108. A parte il fatto che

L'agricoltura moderna – viene poi frettolosamente dimenticata per innalzare inni alla qualità della vita (ma della vita di chi?)? E' difficile non condividere l'impressione che SF, al di là di vuote dichiarazioni di principio, si disinteressi totalmente delle disuguaglianze effettive nell'accesso al cibo, e si preoccupi esclusivamente di sapori e tradizioni culinarie<sup>101</sup>.

In realtà, sull'aumento della produzione agricola, SF ha ben poco da proporre<sup>102</sup>. Il che non sorprende, visto che SF è ferma nella convinzione che il problema della fame nel mondo non sia dovuto ad una sottoproduzione<sup>103</sup>. Questo tuttavia è contraddittorio con la pretesa, già vista, di imputare alla *green revolution* di non aver saputo risolvere il problema della fame nel mondo. Perché delle due l'una: o la produzione è pari al fabbisogno, e allora non è vero che l'agricoltura moderna ha fallito il suo compito; oppure la produzione è insufficiente già oggi, e ancor più lo sarà domani, sicché diviene urgente spiegare in che modo intervenire per aumentarla e con quale tipo di agricoltura sostituire l'attuale (e come sfamare le persone senza ricreare né una fame di massa né il sistema di alimentazione “a due livelli” tipico del passato pre-industriale)<sup>104</sup>. Ma l'unica cosa chiara è che SF intende farla finita con l'agricoltura industriale (definita addirittura “una contraddizione in termini” e “un'idea assurda”)<sup>105</sup>: bisogna “deindustrializzare l'agricoltura”<sup>106</sup>. Ancora una volta, occorre rifiutare tutto ciò che è “innaturale”, che “introduce un artificio insostenibile nel rapporto dialettico tra uomo e terra”: eliminare pesticidi e fertilizzanti chimici,<sup>107</sup> rinunciare all'agricoltura intensiva<sup>108</sup>, limitarsi alle varietà e alle razze autoctone<sup>109</sup>. Potrebbe

---

non si capisce perché mai “i soldi – e la mancanza degli stessi” non sarebbero anch'essi un “problema di produzione” (da dove mai verranno i soldi, secondo SF?), si noti qui il caratteristico metodo di affermare prima la complessità di un problema al fine di tacciare di semplicismo le soluzioni proposte da altri, per poi immediatamente suggerire una soluzione ancor più semplicistica. Anche ammettendo che il problema sia solo di distribuzione, infatti, SF non si sogna nemmeno di suggerire come risolverlo: ed infatti esso è tanto “complesso” che la sua soluzione, in tempi ragionevolmente brevi, non è in vista; viceversa, le biotecnologie sono già in grado di fornire soluzioni tecnologicamente adeguate al problema dell'aumento della produzione, sia oggi sia nel futuro in cui, per l'aumento della popolazione, tale aumento sarà divenuto una assoluta necessità (sulla necessità di aumentare del doppio la produzione agricola di qui al 2050 insistono Mazoyer e Roudart, p. 22). Si noti poi il seguente argomento: “basterebbe poi citare la recente diatriba sulle viti Ogm: se il transgenico fosse stato ideato per risolvere la <<fame>> perché dedicare tempo e denaro alla ricerca in ambito enologico? Ovvero a un consumo che rimane, in logiche mondiali, elitario?” (Petrini, 2005a, p. 108). Con la stessa “logica” si potrebbe concludere che, dato che esistono macchine di lusso, l'affermazione che l'automobile ha costituito un progresso per la locomozione della massa degli esseri umani sia falsa...

<sup>101</sup> Donati, p. 233 ss.

<sup>102</sup> Petrini, 2005a, p. 25. La vaghezza di SF sul punto è messa ben in luce anche da Laudan, 2004, p. 142: “So we are left with the fact – puzzling at first sight because of the socialist or communist background of the SF founders- that SF has nothing to say about the plight of the hungry worldwide”.

<sup>103</sup> Punto ribadito anche nella voce “Fame” del Dizionario di SF: “Una fame che ormai si è capito non essere un problema di produzione, bensì di distribuzione; e anche di riduzione dei consumi”. SF dichiara spesso che l'obiettivo è sostituire la qualità alla quantità: mangiare meno ma meglio (v. le dichiarazioni di Petrini al *New York Times* del 26.7.2003, riportate in Sassatelli e Davolio, p. 15: “We're too used to cheap food. And we need to be eating better-quality food, but less of it. There are problems of obesity because people don't understand that.... So the goal is not to make it cost less. The goal is to eat less”).

<sup>104</sup> Laudan, 2004, p. 142.

<sup>105</sup> Addirittura definita “una contraddizione in termini” e una “idea assurda”. Si tratterebbe di “un'agricoltura che considera i frutti della natura come materie prime da consumare e trasformare usando quelle che sono vere e proprie catene di montaggio. Il sovvertimento dell'ordine naturale ha finito infatti per coinvolgere tutto il sistema di produzione del cibo. L'agroindustria alimentare è diventata il modello di sviluppo in un mondo in cui regna sovrana la tecnica”: Petrini, 2005a, p. 23.

<sup>106</sup> “Il punto di rottura è stato ampiamente superato ... L'agricoltura si deve deindustrializzare, bisogna ridare priorità alla terra e all'ambiente naturale agricolo”: Petrini 2005a, p. 117.

<sup>107</sup> Petrini, 2005a, p.118.

<sup>108</sup> “I metodi di produzione intensivi, tanto per i vegetali quanto per gli animali, vanno rifiutati. Non abbiamo bisogno di aumentare la produzione. Dobbiamo migliorarla e pulirla”: Petrini, 2005a, p.118.

<sup>109</sup> “La loro sopravvivenza garantisce la biodiversità... Sono inserite nell'ecosistema che le ha viste nascere ed evolvere, sono la garanzia di mantenimento di quell'ecosistema... Le razze e le varietà industriali, create a fini produttivistici, riducono infatti la biodiversità, richiedono troppe risorse alla natura per essere alimentate e poi compiere il loro ciclo vitale. Non sono buone. Non sono pulite”: Petrini, 2005a, p.118-119.

parere un ritratto della c.d. agricoltura biologica, ma così non è<sup>110</sup>. Quello a cui SF pensa, in realtà, è piuttosto una agricoltura “tradizionale”, intesa come una semplice ripetizione di tecniche e metodi preesistenti<sup>111</sup>, che se pure non esclude in principio qualche tipo di innovazione<sup>112</sup>, è comunque incastonata all’interno di una struttura socio-cultural-economica vista come storica ed immutabile. Anche l’idea di agricoltura “tradizionale”, peraltro, proprio come quella di “naturale”, è storicamente insostenibile (dato che la storia dell’agricoltura è un susseguirsi di rivoluzioni e innovazioni pressoché continuo<sup>113</sup>).

Assistiamo, quindi, al paradosso di un movimento che rifiuta l’agricoltura industriale e intensiva perché questa non avrebbe risolto il problema della fame nel mondo<sup>114</sup>, per poi proporre, al suo posto, un’agricoltura che produrrebbe ancora meno, oppure (a voler mantenere pressappoco la produzione attuale, peraltro insufficiente a sfamare la popolazione mondiale nel prossimo futuro) causerebbe danni ambientali enormi per la necessità di deforestare su scala mai vista<sup>115</sup>.

## **9. Sostenibilità e critica della crescita.**

Visto il semplicismo con cui SF impiega il concetto di naturalità, non sorprende che esso metta in dubbio la necessità della crescita<sup>116</sup> su basi altrettanto fragili. La tesi si fonda su dati catastrofici (crollo della biodiversità, aumento esponenziale dei consumi: “*la terra potrebbe nutrire 10 miliardi di persone che si alimentassero come gli indiani, 5 miliardi che seguissero la dieta degli italiani, ma solo 2,5 miliardi di individui con il regime alimentare dei cittadini statunitensi*”<sup>117</sup>), che tuttavia, contrariamente a quel che crede SF, non sono evidenze, bensì ipotesi, oggetto negli anni di molte critiche<sup>118</sup>.

---

<sup>110</sup> “Anche le colture che non utilizzano prodotti chimici possono essere insostenibili se si inseriscono nel sistema agroindustriale di produzione del cibo. Se si fanno carico di un modo di pensare riduzionista e unicamente teso al profitto, che non mette in conto i costi ambientali, che non rispetta la vita della terra e di chi la popola. Deindustrializzare l’agricoltura esige un nuovo rapporto tra uomo e natura”: Petrini, 2005a, p. 120.

<sup>111</sup> “Per SF significa armonizzare le coltivazioni con l’ambiente e il palato... Quella testardaggine che ha continuato a far piantare le varietà locali, sebbene il prezzo di vendita lo sconsigliasse. Quell’umiltà con cui si presenta un prodotto eccellente dicendo: “ho solo continuato a fare come facevano mio padre e mio nonno”: Dizionario di SF, voce “Agricoltura”.

<sup>112</sup> Così, SF definisce l’agricoltura ecocompatibile come “tutte quelle pratiche, tradizionali e innovative, che tendono a produrre mantenendo il più possibile inalterati l’ecosistema e la fertilità del suolo e riducendo l’inquinamento e il consumo di acqua”, voce “Agricoltura” del Dizionario di SF. “L’innovazione alimentare, a lungo identificata con il processo industriale, propone una visione conservatrice del mondo, fondata sulla ripetizione dei consumi, su una nozione astratta della salute, su una qualità sempre più integrata dai gadgets, dai test di gradimento, dal marketing, dalla pubblicità... La tradizione invece... rappresenta una delle facce della modernità: richiede ancora pazienza, un nuovo progetto dei processi di produzione e recupero di perizie molteplici, apparendo paradossalmente la vera innovazione in campo alimentare”: Dizionario di SF, voce “Tradizione/Innovazione”.

<sup>113</sup> Cfr. per es. Mazoyer e Roudart, p. 411 ss.

<sup>114</sup> “In tale scenario, con 820 milioni di persone nel mondo che soffrono la fame, la scelta dell’agricoltura intensiva e industriale non appare come la soluzione migliore. Diventa anzi un modo per impoverire ulteriormente il pianeta”: Petrini e Padovani, p. 150. V. anche Petrini 2005a, p. 115.

<sup>115</sup> Come è stato giustamente scritto, “l’agricoltura biologica... può essere un’opzione per alcuni abitanti dei paesi ricchi, in omaggio alla libertà di scelta del cittadino, ma non può risolvere i problemi dei paesi poveri o i problemi di competitività di quelli ricchi. Il suo principale difetto è che si tratta di un’«agricoltura estensiva»: poco prodotto su un’ampia superficie, il contrario dell’«agricoltura intensiva» (più prodotto possibile su una superficie più ridotta possibile). L’opzione irrinunciabile è, invece... l’agricoltura intensiva... L’agricoltura estensiva necessiterebbe di un grande aumento del territorio ad essa dedicato, e ciò non è possibile”: Sala, p. 109. V. anche Poli, p. 152 ss.

<sup>116</sup> “Dal 1960 al 2000 la popolazione mondiale è raddoppiata, mentre la produzione alimentare è cresciuta di due volte e mezza. Oggi nel mondo siamo sei miliardi e, sempre secondo la Fao, la produzione del cibo sarebbe sufficiente per dodici miliardi di persone. Ma di fronte a questi dati, si può forse ancora parlare di ‘sviluppo?’”: Petrini 2005a, p. 20.

<sup>117</sup> Petrini e Padovani, p. 150.

<sup>118</sup> Grigg, p. 21 ss.; Tietenberg, p. 299 ss.; Turner, Pearce e Bateman, p. 54 ss.



In assenza di un consenso di qualche tipo sui “limiti allo sviluppo”, dare per scontato, come fa SF<sup>119</sup>, che il nostro sia “*un capitalismo che si traduce nell’individualismo più spinto e più egoista; nello svilimento, fino al deperimento, di ogni bene comune. Beni come la terra e l’acqua, come la pace e la felicità*”<sup>120</sup>, è solo una posizione apodittica, fondata tra l’altro sul travisamento di dati e concetti basilari. Ad es. non è per nulla scontato che i “beni comuni” siano messi in pericolo dal “capitalismo”, dato che si può benissimo sostenere, al contrario, che solo il progresso economico e tecnologico prodotto dal capitalismo consente di meglio tutelare quei beni, ed anzi ha probabilmente fatto nascere, nella coscienza dei più, la consapevolezza della loro importanza e della necessità di proteggerli. Inoltre, si può notare una certa confusione circa il significato di bene comune (*common*), che non è affatto un sinonimo di risorsa esauribile, bensì indica quei beni che sono allo stesso tempo insuscettibili di limitazione nell’accesso (*non-excludable*) e di cui ogni unità aggiuntiva non può essere goduta contemporaneamente da più consumatori (*rival in consumption*). Così, un diamante o il petrolio non sono beni comuni, al contrario, per es., delle spiagge o dell’acqua (o degli animali selvatici, come i pesci del mare). La ragione per cui le risorse comuni rischiano l’esaurimento o comunque un consumo eccessivo (eventualità nota in economia come *tragedy of the commons*) non consiste nell’immoralità o nell’egoismo dei consumatori, ma nell’impossibilità di limitare l’accesso ad esse; ne deriva – ma non risulta che questa conclusione sia mai stata presa in esame da SF – che uno dei modi per limitare il consumo delle risorse comuni è proprio privatizzarle. Né si esce dal mero apriorismo finché non si spiega chiaramente con che cosa di più “sostenibile” si dovrebbe sostituire il capitalismo. Invece SF si limita ad oscillare tra opzioni anticonsumistiche (il *downshifting*, il consumo equo e solidale)<sup>121</sup> e vaghi richiami al “*diritto dei popoli a provvedere alla propria alimentazione e a scegliere liberamente e democraticamente il tipo di agricoltura che preferiscono*”: richiami tanto superflui (perché nessuno nega questo diritto, e c’è anzi da chiedersi a che titolo SF metta in dubbio il fatto che le decisioni prese nel mondo contemporaneo siano assunte democraticamente) quanto nei fatti smentiti dalla convinzione incrollabile che una sola strada sia possibile: “*l’agricoltura contadina diviene fondamentale per riaffermare la lotta agli Ogm, la biodiversità, la sovranità alimentare, il mantenimento dei contadini, l’occupazione del territorio, la protezione dell’ambiente, la lotta contro le multinazionali dell’agrochimica e dell’agroalimentare*”.<sup>122</sup> Dove si noti altresì come l’agricoltura contadina vada sostenuta, per SF, perché è un mezzo per raggiungere finalità come la lotta contro gli Ogm e le multinazionali.

## **10. Un nuovo tipo di sviluppo: le comunità del cibo e Terra Madre**

**10.1.** Se il concetto di “sostenibilità” di SF rimane deplorabilmente vago, di necessità anche i suoi tentativi di delineare un nuovo modello di sviluppo sostenibile non possono non naufragare: la sostenibilità non basta, non essendo in sé definita (come il concetto di “naturalità”), a definire un processo, sia esso l’agricoltura o lo sviluppo. Ed ecco che, infatti, SF è costretto ad introdurre un nuovo paradigma per definire la nuova economia/società che desidera.

Il movimento Terra Madre dovrebbe appunto rappresentare, nell’intenzione di SF, l’esempio di “*un vero sviluppo sostenibile, slegato dall’idea di crescita economica a tutti i costi, ma connesso all’idea di crescita umana, alla diffusione di un bene comune che ci garantisca un futuro meno grigio e cibo di qualità per tutti*”. Questo nuovo sviluppo dovrebbe far emergere “*nuovi valori alternativi: la gratuità, un’economia svincolata dalla dipendenza dal denaro, la valorizzazione economica (che non significa monetizzazione) di beni non materiali e di specifiche abilità, regole innovative e sostenibili per la distribuzione dei prodotti, un diritto esteso alla mobilità, l’arricchimento vicendevole basato su differenti esperienze umane, nuova dignità per saperi tradizionali e per la vita contadina*”. Per far ciò “*non possono non essere chiamate in causa le nuove tecnologie*”<sup>123</sup>. Si noti qui innanzitutto che SF si ricorda di industria e progresso solo quando servono, per il resto è lecito dimenticarsi della loro esistenza. Il progresso tecnologico è considerato anch’esso come dato, indipendentemente da quelli che Marx chiamava i rapporti di produzione: SF non si chiede mai come possa una società di contadini piccoli proprietari sopravvivere, di quali istituzioni si munirebbe, come si doterebbe di capitale, e come potrebbe,

<sup>119</sup> Petri e Padovani, p. 168

<sup>120</sup> Petri, 2005a, p. 183.

<sup>121</sup> V. per un eloquente esempio, Petri e Padovani, p. 150-151.

<sup>122</sup> Petri e Padovani, p. 168.

<sup>123</sup> Petri 2005a, p. 201, 209.

appunto, progredire tecnologicamente. Questo sistema (mai descritto) secondo SF “*può e deve funzionare perché è il modo per correggere progressivamente alcune distorsioni macroscopiche del nostro sistema alimentare*”: qui è fin troppo facile sorridere di quel “può e deve funzionare” in cui si passa inavvertitamente dal piano normativo a quello descrittivo, perché si tratta<sup>124</sup> del tipico disprezzo dell’ideologo per la realtà, che ha il brutto vizio di non piegarsi ai sistemi.

In questo nuovo mondo, emergerebbe (non si sa come né perché: forse “naturalmente”, così come un seme si sviluppa in pianta) una “*predisposizione al dono, alla gratuità*”, che avrebbe “*un significato economico, anche se non monetizzabile*”, una “*logica di gratuità per cui non esiste un vero e proprio scambio utilitaristico, ma un reciproco dono, di saperi, ospitalità, opportunità, gusti, visioni del mondo e elementi educativi. Si tratta di un dare senza chiedere, ma sicuri di ricevere in cambio perché si è sullo stesso piano, con la stessa dignità e con la stessa predisposizione a far crescere gli altri, consci dei limiti e impegnati a non superarli soltanto per arricchirsi di denaro e perdere in umanità*”<sup>125</sup>.

**10.2.** Da questo guazzabuglio si evince che la grande novità di SF è nientemeno che il ritorno ad una società primitiva - di quelle, per intenderci, studiate da Mauss, Malinowski, Finley o Godelier -, in cui istituzioni come il *potlatch* e il dono costituiscono la base del sistema socioeconomico (pur senza, va detto, escludere l’esistenza di scambi)<sup>126</sup>. Si tratta, come oggi si sa bene dopo decenni di studi interdisciplinari<sup>127</sup>, di società che non solo soffrivano di sistematica penuria, in cui erano ignoti gli stessi concetti di capitale e di produttività, ma di società che, come del resto tutte le società preindustriali<sup>128</sup>, lungi dall’essere più “umane” e più “generose” di quella moderna, erano viceversa fondate sulla rapina, la violenza, lo sfruttamento sistematico della natura e delle altre popolazioni, per non parlare di istituzioni come la schiavitù. Ma SF ignora questo vasto dibattito, così come non sa (quando auspica il ritorno all’“*ospitalità gratuita*”<sup>129</sup>) che già un grande giurista dell’Ottocento aveva ravvisato, nel passaggio dall’“ospitalità” antica al moderno contratto di albergo, un enorme progresso nella storia umana, e un altro aveva icasticamente espresso questo stesso progresso nella celebre formula “*dallo status al contratto*”<sup>130</sup>.

**10.3.** La “nuova” idea di sviluppo di SF è paradossale anche per un altro motivo: per SF, infatti, “*non si salva nessuno se non gli si permette di sapere, di rendersi conto che anche lui possiede ricchezza materiale*”. A parte la terminologia religiosa, è interessante il fatto che ci si “salva” solo se ci si rende conto che non si ha bisogno di essere salvati. “*Obiettivo dei futuri Presìdi SF nelle zone sottosviluppate sarà di recuperare e diffondere i saperi tradizionali, affinché diventino motori di sviluppo e di benessere. Si badi bene: i paesi <<poveri>> sono in realtà ricchi di uno straordinario patrimonio di specie vegetali e animali, di antiche culture locali, di mai espresse potenzialità umane*”<sup>131</sup>. Non esistono, dunque, paesi poveri: il segreto dello sviluppo consiste non già nel produrre più cibo, più acqua, più istruzione, più ospedali, più medicine, più strade, più case salubri, in una parola nello *sviluppo*, ma consiste semplicemente nel convincere i paesi sottosviluppati che non sono affatto tali. Una soluzione indubbiamente tanto semplice quanto geniale.

---

<sup>124</sup> Petriani 2005a, p. 210. Difficile non pensare alle ironie di Marx ed Engels sul filosofo di Bruno Bauer “*sicuro della vittoria e vittorioso*”. Aggiungiamo subito che tipico dell’ideologia non è l’impiego di teorie o di sistemi (questo è proprio anche della scienza e della politica), ma è il disprezzo per la realtà, che induce a prescindere sistematicamente dal confronto con i fatti.

<sup>125</sup> Petriani 2005a, p. 243.

<sup>126</sup> V. Latouche 2006, p. 44: “*la convivialità reintroduce lo spirito del dono nel commercio sociale accanto alla legge della giungla e ristabilisce la philia, l’amicizia aristotelica*”, ove anche l’elogio del Medioevo (“*la sua economia, certo importante, è profondamente ‘incastonata’ (embedded) nell’ambito del sociale, per riprendere l’espressione del grande antropologo Karl Polanyi*”, ivi p. 46).

<sup>127</sup> Cui hanno infatti posto mano – a partire dalla riscoperta, ad opera di E.J.Hobsbawm, dei manoscritti di Marx sulle *Forme economiche precapitalistiche*, nonché grazie allo stimolo dell’opera di K. Polanyi - antropologi, storici, archeologi, classicisti, economisti, filosofi ecc. Una interessante sintesi del dibattito si trova in Carandini, specie pp. 208 ss.

<sup>128</sup> Come ha documentato, fra gli altri, Cipolla, p. 31 ss. (v. in particolare questo passo - ibidem, p. 35 - “*in quei secoli il dono e la rapina come alternativa allo scambio furono economicamente più rilevanti dello scambio stesso*”).

<sup>129</sup> Petriani 2005a, p. 17. V. anche il grottesco Capatti 1996.

<sup>130</sup> Ci si riferisce, rispettivamente, a R. von Jhering, *Lo scopo nel diritto*, e a Sumner Maine, p. 130.

<sup>131</sup> Petriani, 2001a, p. 102-103. D’altronde, esplicitamente nel senso del testo è Cassano, p. 67.

D'altro canto, prosegue SF, esistono ecosistemi “*basati su varietà animali che permettono a una comunità di vivere prosperamente*”<sup>132</sup>. Ma in che modo? Grazie alla segnalazione da parte della guida di SF, *Food Planet*, e con la conseguente notorietà del luogo nella “*comunità dei golosi*”. Dunque, la sopravvivenza e la prosperità della comunità “tradizionale” presuppone l'esistenza di consumatori ricchi e, conseguentemente, dei paesi sviluppati (e c'è anche da chiedersi come questa eventualità possa essere sostenuta da chi, come SF, è ferocemente critico nei confronti sia dei trasporti sia del turismo)<sup>133</sup>.

**10.4.** L'unità di base di questo nuovo modello di sviluppo è “*la comunità rurale con i suoi riti, le sue feste, i suoi rapporti sociali, le sue pratiche agronomiche, le sue credenze, [che] non è soltanto un soggetto di analisi antropologica, ma può incidere sulla politica, sull'economia e sulle scienze con risultati straordinari e inaspettati*”. Queste comunità rurali sono composte di popolazioni di pescatori, agricoltori, allevatori, cuochi e osti<sup>134</sup>. Ribattezzate “*comunità del cibo*”,<sup>135</sup> esse sarebbero le unità di base da cui ripartire: “*le comunità del cibo hanno un'importanza strategica nel disegnare una nuova società, una società equa e solidale. Le comunità, infatti, sono fondate sul sentimento, sulla fraternità, sul rifiuto dell'egoismo. Esse legano nel lavoro i destini di donne e uomini impegnati a difendere le loro tradizioni, le loro culture e le loro culture*”<sup>136</sup>.

A dire il vero, non occorre molta fatica per fare parte di queste “comunità”: in particolare, non occorre produrre. Infatti, “*consumare oggi è difficile, anche più che produrre*”, e “*Il 'consumo' non riesce più a celare quello che in realtà è il suo vero significato, cioè logoramento, usura, distruzione, esaurimento progressivo. Per questo, a partire dai termini, dobbiamo cambiare attitudine. Il consumo è l'atto finale del processo produttivo e di filiera: va visto come tale, non più estraneo al processo. Il vecchio consumatore deve pertanto iniziare a sentirsi in qualche modo parte del processo produttivo, conoscendolo, influenzandolo con le sue preferenze, supportandolo se in difficoltà, rifiutandolo se sbagliato o insostenibile. Il vecchio consumatore, oggi nuovo gastronomo, deve iniziare a sentirsi come un coproduttore. Responsabilità del produttore sarà quella di accoglierlo come tale, per creare una nuova comunità di intenti, un nuova comunità produttiva con al centro il cibo (che infatti chiameremo comunità del cibo), valore unico e fondamentale*”<sup>137</sup>; e qui la somiglianza con una celebre pagina di Ruskin non potrà sfuggire<sup>138</sup>. Si noti che tutto il brano, come altri analoghi<sup>139</sup>, è inficiato dalla totale incomprensione del rapporto esistente tra produzione e

<sup>132</sup> Petri, 2001a, p. 66.

<sup>133</sup> Punto correttamente notato anche da Laudan, 2001, p. 42-43 (“*If we romanticize the past, we may miss the fact that it is the modern, global, industrial economy... that allows us to savor traditional, peasant, fresh, and natural foods... Culinary Luddism, far from escaping the modern global food economy, is parasitic upon it*”: tra l'altro l'autrice definisce “Luddisti culinari” i fautori del ritorno ai cibi e ai sapori “tradizionali” e critici del “Culinary Modernism”). V. comunque più avanti nel testo.

<sup>134</sup> Petri e Padovani, p. 169.

<sup>135</sup> Definite dettagliatamente in Petri 2005a, p. 178. V. anche Capatti 2006, p. 6: “*composte da persone con attività diverse, appartenenti a ceti svariati, ma riunite da una condivisione degli stessi valori e degli stessi obiettivi, sostanziati nel cibo creato, procurato e spartito*”.

<sup>136</sup> Petri-Padovani, p. 203.

<sup>137</sup> “*Anche se non consumo la quinoa di una piccola comunità produttrice di agricoltori peruviani, devo sentirmi loro coproduttore, condividere le loro finalità, aderire idealmente al loro progetto di riscatto sociale e difesa della biodiversità*”: Petri 2005a p. 178, nonché p. 165-166.

<sup>138</sup> V. specialmente Ruskin, p. 144 (119 della traduzione italiana: “*Il consumo in se stesso è il termine, il coronamento e il perfezionarsi della produzione; e quella del saggio consumo è arte di gran lunga più difficile che il saggio produrre. Su venti persone che sanno guadagnar quattrini ce n'è una sola che sappia spenderli; e il problema vitale, per l'individuo e per la nazione, non è mai 'quanto si produce?' ma 'a qual fine si spende?'*”).

<sup>139</sup> “*Il consumo non ha più nulla a che vedere con la produzione*”: Petri, 2005a, p. 167, oppure p. 169. Una analoga incomprensione è comunque presente anche in molti dei movimenti di “consumo critico” contemporanei: cfr. Sassatelli e Davolio, p. 6, che parlano delle strategie di “*re-embedding consumer practices in the local natural environment, in communal social relationships and in the production process*”. Per una interessante analisi di alcune riformulazioni contemporanee dei rapporti tra produzione e consumo cfr. Sassatelli, p. 135 e ss. (con riferimento soprattutto alle teorie di De Certau e Miller). E' difficile non condividere le parole dell' *Ideologia tedesca* al riguardo: “*Questo del resto è proprio il modo di ragionare col quale tutti i nobili, i preti, i rentiers, ecc., hanno sempre dimostrato la loro produttività*” (Marx-Engels, p. 515); o ancora: “*Quando si parte dalla produzione è necessario che ci si preoccupi delle condizioni reali della produzione e dell'attività produttiva degli uomini. Ma se si parte dal consumo si può essere soddisfatti quando si è dichiarato che oggi non si consuma <<umanamente>> e quando si è enunciato il postulato del <<consumo umano>>, dell'educazione al vero consumo, e frasi di questo genere, senza soffermarsi neppure*

consumo. Il consumo non è l'“atto finale del processo produttivo”: è solo l'altra faccia della produzione (si produce perché qualcun altro consumi, si produce quel che l'altro consuma, e si consuma quel che altri produce), l'una inseparabile dall'altra: l'aggiunta della “conoscenza personale” è del tutto superflua e, nella maggior parte dei casi, impossibile. Quale sia il “modello sbagliato” del quale parla SF è un mistero (se qualcuno uccide un vitello e mi vende una bistecca, questo è “consumo” sia che la bistecca la acquisti in un supermercato sia in una “comunità del cibo”); ma se uno ve n'è, sicuramente consiste nella convinzione che basti un vago “*sentirsi in qualche modo parte del processo produttivo*” per trasformare miracolosamente il consumatore in un “coproduttore”. Senza contare che non si vede perché un simile legame di “coproduzione” dovrebbe esistere per il cibo ma non per ogni altro prodotto che venga acquistato (così, fra le trasmissioni TV e gli spettatori, fra un supermercato e i suoi clienti, fra una lavatrice e chi la compra, fra il servizio telefonico e gli utenti...).

Si tratta, come ormai sarà evidente, di mere esercitazioni retoriche, prive di qualsiasi contenuto concreto: un puro idealizzare un passato storico, dal quale si scelgono arbitrariamente solo i tratti più accattivanti, omettendone sistematicamente ogni altro. Così, l'idea di un ritorno all'“*ideale jeffersoniano di un governo retto dai valori di una nazione di agricoltori*”<sup>140</sup> viene salutata con entusiasmo, senza però ricordare che tra quei valori c'era anche la schiavitù; e quando si elogia il “*tradizionale ruolo delle donne nella filiera alimentare*”<sup>141</sup>, si dimentica che quel ruolo ha incatenato per millenni le donne ad una condizione gravemente subordinata, e che l'emancipazione delle donne nei paesi sviluppati è avvenuta proprio scardinando quel ruolo tradizionale<sup>142</sup>. E così via.

## **11. L'invenzione della tradizione e l'oblio della storia.**

**11.1.** Il recupero della tradizione, che costituisce il modello di sviluppo “alternativo” proposto da SF, è un'“*idea di sviluppo lento*” fondata su “*l'incrocio tra realtà agricole e turistiche, con una moderata espansione residenziale ma anche con qualche presenza industriale, con una particolare interpretazione del tema della tradizione, oltre a una costruttiva centralità data al paesaggio*”: la “*difesa dei territori lenti si può fare soltanto frenando la crescita in favore di uno sviluppo qualitativamente migliore*”<sup>143</sup>.

Alle nostre spalle, dice SF, c'è “*un tesoro: la chiave che consente di ripartire, lentamente, nella costruzione di un mondo agricolo funzionale ai nostri reali bisogni, che non sono l'accumulo di ulteriore ricchezza, ma una sua redistribuzione... Il tesoro sono i 'saperi lenti', viventi nelle braccia e nel cuore di milioni di contadini aggrappati alla propria terra, nelle mani di cuoche e cuochi vicini al mondo della produzione agricola, nelle tradizioni di popoli che hanno bisogno di migliorare la propria condizione a partire dal proprio stato, e non rinnegandolo completamente, buttandolo via*”<sup>144</sup>.

**11.2.** Ma nel concetto stesso di tradizione si annida una grave difficoltà. I cambiamenti, per es. nel campo dei gusti e delle abitudini alimentari, sono stati intensi, e SF ne è consapevole; ciò tuttavia non la induce a rinunciare a “*mantenere vive e feconde*” le tradizioni alimentari.<sup>145</sup>

Tuttavia, le ‘tradizioni’ alimentari, così come i ‘ruoli’ o il ‘livello’ sociale di una determinata pratica culinaria, sono estremamente variabili nello spazio e nel tempo<sup>146</sup>. Ipostatizzarle, prenderle come date

---

*lontanamente sulle reali condizioni di vita degli uomini e sulla loro attività. Occorre ancora osservare, infine, che proprio gli economisti che partono dal consumo sono reazionari e ignorano l'elemento rivoluzionario nella concorrenza e nella grande industria*” (Marx-Engels, p. 517)..

<sup>140</sup> Petri e Padovani, p. 208-209.

<sup>141</sup> Si noti l'enfasi con cui Petri 2006, p. 6, invita al “*mantenimento del ruolo secolare e fondamentale delle donne nella filiera alimentare*”. Interessante anche l'aneddoto raccontato in Petri 2005, p. 74.

<sup>142</sup> Su cui insistono Allen e Sachs, *passim*, specie p. 15 ss. e Walter, p. 9-10: entrambi questi scritti sottolineano come la cucina casalinga del passato fosse (e sia tuttora in alcune parti del mondo) a carico delle donne, pertanto impossibilitate ad accedere ad altri lavori, e come sia “*a key component of their exploitation, oppression, and, accordingly, their resistance*” (Allen e Sachs, p. 15)

<sup>143</sup> Petri e Padovani, p. 135-137.

<sup>144</sup> Petri 2005a, p. 189.

<sup>145</sup> Petri e Padovani, p. 114.

<sup>146</sup> “*Il legame tra consumi alimentari e stili di vita, definiti in rapporto alla gerarchia sociale, prosegue con modalità diverse nei secoli più vicini a noi (...) I simboli sono un prodotto culturale e cambiano da un'epoca all'altra così come da una società all'altra, parallelamente al cambiare dei comportamenti concreti della società e degli individui. In senso inverso cambiò il significato sociale della patata... Analoghi fenomeni si*

una volta per tutte, anziché come il frutto di una lunga trasformazione, cioè appunto come un prodotto storico, significa fare un'operazione, di nuovo, meramente ideologica: “E’ una delle forme di <<revival folklorico>>... ossia uno dei modi con cui la società contemporanea <<recupera>> il passato stravolgendone i significati: operazione pienamente legittima se praticata con la consapevolezza di stare costruendo una cultura nuova; ambigua e mistificante se si vuole farla passare per una semplice ripresa dell’antico”<sup>147</sup>. E questo conduce ad una serie di paradossali rovesciamenti della verità storica. Per es., conduce a credere che i cibi “naturali” siano stati sempre diffusi nel passato, laddove, proprio al contrario, sono stati sempre visti con diffidenza in quanto malsani (almeno fino alla nascita dei metodi di conservazione industriali ed all’avvento dei sistemi igienico-sanitari e di trasporto moderni)<sup>148</sup>. A immaginare che la “località” e la “stagionalità” fossero gli attributi tradizionali del cibo genuino e gustoso, mentre, al contrario, i cibi locali e stagionali erano la condanna dei poveri e dei denutriti ed invece la ricca dieta dei pochi privilegiati comprendeva alimenti dalla provenienza più disparata<sup>149</sup>. A credere all’esistenza di cucine locali “tradizionali” quando in realtà esse, come buona parte delle ricette “tradizionali” dei manuali di cucina, sono un fenomeno recentissimo, non anteriore, ed anzi normalmente successivo, alla Rivoluzione Industriale<sup>150</sup>. O infine a pensare che genuinità e piacevolezza del cibo fossero appannaggio della campagna, laddove al contrario la città è sempre stata il luogo dove il cibo era più abbondante e più gustoso<sup>151</sup>. Da questo punto di vista, anzi, SF rientra alla perfezione in quella ideologia “pastorale” della campagna di cui R. Williams ha mostrato la nascita nell’Inghilterra ottocentesca: mediante un arbitrario montaggio di tempi e luoghi, i discorsi nostalgici sulla “natura” asseritamente incontaminata sono stati sviluppati dalla borghesia per creare visioni di stili di vita pastoral-idillici, di fatto mai esistiti e la cui unica funzione era quella di “simbolizzare un profondo desiderio di stabilità che serviva a coprire ed eludere le vere ed amare contraddizioni del tempo [presente]”, nonché a “promuovere confronti superficiali e ad impedire i confronti reali”<sup>152</sup>.

**11.3** La creazione, da parte di SF, di un passato “astorico”, “mitico” e “romantico” è stata del resto notata da molti osservatori<sup>153</sup>.

---

*verificano sotto i nostri occhi, con inversioni di significato (legate al passaggio dalla società della fame alla società dell’abbondanza) che portano, per esempio, a considerare segni di alta qualità culturale e sociale prodotti tradizionalmente poveri e rustici come i cereali inferiori, miglio, segale, orzo, farro, un tempo legati ad immagini di fame contadina e contrapposti al frumento dei ricchi, oggi a sua volta snobbato dalle diete di élite”*: Montanari, p. 103-104.

<sup>147</sup> Montanari, p. 104. Sul punto è fondamentale Hobsbawm e Ranger (a c. di), specie p. 6 e ss.

<sup>148</sup> Cf. Laudan, 2001, p. 36-38; Montanari, p. 21 ss., 65 ss..

<sup>149</sup> Laudan, 2001, p. 38; Montanari, p. 23 ss., 109 ss. Basta d’altronde ricordare un celebre esempio letterario, la cena di Trimalcione in Petronio.

<sup>150</sup> “Ma questo consolidato luogo comune, secondo cui la <<cucina di territorio>> sarebbe una realtà antichissima, originaria, atavica, è un equivoco su cui è bene riflettere attentamente (...) I piatti e i prodotti locali non hanno, insomma, nel Medioevo – come già in età antica e come poi nel Rinascimento – lo scopo di valorizzare le cucine di territorio (nella misura in cui esistono). Solo con il passare del tempo, molto lentamente, tale attenzione comincia a crescere. L’inversione di tendenza si avverte quando si conclude la stagione dell’universalismo medievale e rinascimentale: si consolidano allora le identità nazionali e, al loro interno, si precisano – ma sarebbe meglio dire: si costituiscono – le identità regionali.”; e: “Il momento di sviluppo delle cucine che oggi chiamiamo <<regionali>> (...) in effetti è il XIX secolo, cioè esattamente il periodo dell’industrializzazione. Sembrerebbe un paradosso ma non lo è: proprio l’avvio del processo di omologazione e, tendenzialmente, di mondializzazione dei mercati e dei modelli alimentari ha provocato una nuova attenzione alle culture locali, l’invenzione – sulla base di frammenti consegnati dalla storia – di <<sistemi>> che ci piace chiamare cucine regionali”. Anzi, si può dire che “la cucina di territorio ... solo oggi ha raggiunto uno statuto culturale forte, passando attraverso una vicenda come quella della globalizzazione alimentare, che sembrava condurre ad esiti opposti. E’ appunto questo il paradosso: in un mondo effettivamente frazionato come quello antico e medievale, l’aspirazione era quella di costruire un modello di consumo universale in cui tutti (quelli che potevano permetterselo) si potessero riconoscere. Nel villaggio globale della nostra epoca al contrario si affermano i valori dello specifico locale.”: Montanari, p. 114-115. Laudan, 2001, p. 39, aggiunge: “Not only were many ‘traditional’ foods created after the industrialization and urbanization, a lot of them were dependent on it”.

<sup>151</sup> Laudan, 2001, p. 39; Capatti e Montanari, p. 101.

<sup>152</sup> Williams 1973, p. 45, 54. La somiglianza è convincentemente argomentata da Gaytàn, p. 11 ss.

<sup>153</sup> Tra cui Jones et alii, p. 303; Roos et alii, p. 7.

In particolare, risulta impressionante l'oblio della storia e l'incomprensione del presente documentate da Gaytàn tra i membri di SF USA: queste persone attribuiscono valore culturale solo a pratiche alimentari che siano situate lontano dagli USA nello spazio o nel tempo; lamentano l'assenza di "tradizioni" negli USA e si danno a "crearne" di nuove sotto forma di "momenti culturali particolari"<sup>154</sup>; attribuiscono la fine dei pasti familiari al fatto che le donne "ora non vogliono più fare le casalinghe, vogliono avere una carriera. E allora chi cucina più?"<sup>155</sup>; denunciano la mancanza, negli USA, degli artigiani europei ("così, in questo paese abbiamo poveri senza alcun background artigiano"), e perciò invocano un sostegno agli artigiani per "restaurare la cultura"<sup>156</sup>. In altre parole, costoro impiegano "discorsi riciclati dal passato" e "operano tramite un nuovo immaginario globale collettivo che si nutre di una gerarchia prestabilita di cultura, [sicché] sono quasi sempre limitati dai confini delle élites gerarchiche su cui si basano", e così facendo "escludono le espressioni culturali dei non-Europei e delle classi lavoratrici urbane dall'articolazione di una possibile resistenza"<sup>157</sup>, così che il loro uso politico dell'"immaginario globale collettivo" è "confuso da paradossi e ironie"<sup>158</sup>. Questa visione della tradizione è puramente mitologica; soprattutto, essa non considera "le condizioni di inuguaglianza e oppressione spesso inerenti alla preservazione della tradizione- si tratti di differenze di classe socioeconomica che limitano l'accesso all'educazione e le opportunità o siano tradizioni di genere".<sup>159</sup> Un approccio "nostalgico" di questo tipo è ben poco promettente per "sfidare la logica dell'imperialismo che ha modellato la natura sfruttatrice del capitalismo globale". In altre parole, ben lungi dall'operare seriamente per cambiare lo stato di cose esistente, SF finisce per "fetichizzare le differenze culturali e sentimentalizzare le lotte per la sopravvivenza culturale o economica"<sup>160</sup>.

## 12. L'uomo nuovo.

**12.1.** Eppure SF attribuisce virtù palinogenetiche al suo sogno di una società ed economia nuova, alla affermazione definitiva delle sue "comunità del cibo": addirittura, la nascita di una nuova umanità.

SF intende infatti creare un più amabile esemplare di essere umano, lungamente descritto in molte pagine.<sup>161</sup> Si tratta di "un consumatore attento, pieno di curiosità, che desidera partecipare in prima persona e apprendere; frequentatore di ristoranti e cantine... Partecipa a iniziative come le Tavole Fraterne, progetti di aiuto in alcune realtà del mondo piagate da guerre, carestie, miseria, perchè il buongustaio del Duemila cresciuto con Arcigola Slow Food deve avere due qualità essenziali: la generosità e il rispetto per l'ambiente umano", di "una persona che, a tavola come nella vita quotidiana, manifesta un preciso stile di comportamento, in cui la curiosità e la tolleranza, la consapevolezza e la disponibilità, la lentezza e la competenza si fanno armonizzare. Un consumatore avvertito, che può incidere non poco sugli orientamenti delle osterie da lui frequentate, come hanno capito benissimo i loro gestori".<sup>162</sup>

Ricapitolando, l'"uomo nuovo" che il movimento vorrebbe creare, è un consumatore. Nulla ci viene detto della sua estrazione sociale, della sua attività lavorativa o professionale, della sua vita concreta. E proprio questo completo oblio della produzione è significativo.

Quel che si può capire, tuttavia, è che si tratta di una persona fornita di molto tempo libero<sup>163</sup> e assai abbiente, visto che può frequentare con regolarità ristoranti e osterie (e visto che, come ormai sappiamo, corrisponde alla filosofia del movimento che i produttori agroalimentari ricevano una adeguata remunerazione), partecipare ad iniziative filantropiche, ecc. Fa inoltre parte di una "élite non

<sup>154</sup> Gaytàn, p. 13.

<sup>155</sup> Gaytàn, p. 13.

<sup>156</sup> Gaytàn, p. 16.

<sup>157</sup> Gaytàn, p. 17.

<sup>158</sup> Gaytàn, p. 18.

<sup>159</sup> Donati, p. 235-236.

<sup>160</sup> Donati, p. 236, 239.

<sup>161</sup> Petrini, 2001a, p. 17, p. 20.

<sup>162</sup> Petrini, 2001a, p. 54.

<sup>163</sup> Qui peraltro SF potrebbe obiettare che "in quanto al tempo, nessuna epoca ne ha mai avuto a disposizione quanto l'attuale: fine settimana lunghissimi e orari lavorativi ridotti" (così Petrini, 2001a, p. 25). Questo è senz'altro vero, ma solo nei Paesi sviluppati: il che da un lato conferma che il modello di uomo che SF ha in mente appartiene, su scala mondiale, a una minoranza, e dall'altro, che SF presuppone, per poter svolgere i suoi fini, l'esistenza di un mondo "ricco" sviluppatosi economicamente proprio in base ai principi e metodi che esso ha in abominio.

esclusiva”: un vero e proprio ossimoro, dove si manifesta tutto il velleitarismo di SF<sup>164</sup> - tanto più che questa “élite” avrebbe, come sua massima ambizione, nientemeno che quella di “incidere”, sia pure “non poco”, sugli “orientamenti delle osterie”.

**12.2.** La natura ideologica di questa immagine emerge chiaramente allorché, giunto all’impatto delle ‘filiera lunghe’ sui prezzi degli alimenti, SF propugna non già modifiche legislative, ma una pura e semplice riforma dei costumi, una riforma morale: “*lo spirito utilitaristico e individualistico del commerciante... va corretto in senso più altruistico, o per lo meno in senso comunitario*”. Così, per es., per rimuovere la “speculazione”, basterebbe che il commerciante si “limitasse” nella ricerca del profitto, fino al punto, quando necessario, di farsi da parte; ovviamente, le forme di commercio cui guarda SF sono la “piccola bottega e altre forme di commercio diretto, vis à vis” e, nel quadro di una generale “limitazione dell’intermediazione”, il commerciante dovrebbe farsi garante di “un controllo dei prezzi, equi tanto per chi vende quanto per chi compra”<sup>165</sup>. Questa è una posizione (peraltro assai diffusa anche nei movimenti di “consumo critico” contemporanei) non solo semplicistica, ma reazionaria.<sup>166</sup> E’ tipico del pensiero reazionario, infatti, credere che esista qualcosa come un “prezzo equo”, o addirittura una “equa” ripartizione del prodotto fra i diversi fattori, in sé e per sé<sup>167</sup>, facendo cioè astrazione da quelli che sono gli effettivi rapporti di produzione, così come lo è credere che una “riforma morale” possa di per sé modificare le strutture produttive<sup>168</sup>, quasi che l’“equità” dello scambio fosse un carattere esterno allo scambio stesso, eterno e immutabile, e suscettibile di essere applicato allo scambio a piacimento.

Nel recupero, da parte di SF, dei valori “rurali” rientrano a pieno titolo – è anch’esso un lato caratteristico di certa ideologia italiana contemporanea – la sobrietà, la morigeratezza, il risparmio, caratteristicamente visti come qualità morali, come rifiuto dell’eccesso, o meglio ancora come il ritorno all’idea del limite<sup>169</sup>, a sua volta concepito come capace di per sé di determinare le dimensioni ottimali dell’attività economica, se non, addirittura, come principio fondante dell’intera convivenza civile. E si arriva così fino al punto di pretendere di distinguere le pratiche di consumo “buone” da quelle “cattive” (o addirittura “scellerate”<sup>170</sup>). Va peraltro aggiunto che l’adozione, da parte di SF, delle parole d’ordine (sobrietà, morigeratezza, senso del limite) tipiche di quei movimenti di consumo critico per cui è stato coniato il termine di “edonismo frugale”<sup>171</sup> risulta spiazzante, data la centralità che in SF ha la ricerca del piacere alimentare; non è quindi un caso che questi movimenti vedano SF, con cui peraltro si trovano a condividere alcuni degli obiettivi, con una certa diffidenza.<sup>172</sup>

### **13. Il cibo e l’impegno.**

**13.1.** Una parte cospicua dell’attività di SF consiste nella conservazione delle specialità enogastronomiche “a rischio di estinzione”; di qui nascono iniziative come l’“Arca del Gusto”.<sup>173</sup> Naturalmente, il nome fa pensare ad uno “spirito conservatore”; ma, spiega Petrini, “*in realtà, nessuno di noi credeva al ‘piccolo mondo antico’ ma tutto faceva pensare che fosse utile ‘giocare in difesa’, perché, quando il diluvio è alle porte, l’unica salvezza è l’Arca*”. E così ecco un fioccare di dati sulla perdita mondiale di biodiversità, di

<sup>164</sup> Drastica Laudan, 2004, p. 143, che commenta: “*Nonsense. Chuy [una contadina inurbata messicana] certainly can’t join the elite who chose to pay substantially more for taste*”.

<sup>165</sup> Petrini 2005a, p. 231, p. 234.

<sup>166</sup> Con riferimento in particolare al ruolo “etico” del commerciante, v. soprattutto Ruskin, p. 28-30 e 33 (p. 38-39 e 41 dell’edizione italiana).

<sup>167</sup> Un esempio illuminante è, ancora una volta, Ruskin, p. 85 (p. 76 dell’edizione italiana).

<sup>168</sup> Cf. Lamennais p. 55 (“*Se volete lavorare a distruggere la povertà, lavorate a distruggere il peccato, anzitutto in voi stessi, poi negli altri, e il servaggio nella società*”) e Sedlmayr p. 347 (“*Invece di migliorare l’epoca, ognuno migliori se stesso, il proprio io. Allora tutto si accomoderà, perché l’epoca consiste in una pluralità di individui*”).

<sup>169</sup> Petrini 2005a, p. 248, p. 125-127. Su questo punto ha molto insistito Cassano, ad es. pp. XXVIII e ss..

<sup>170</sup> Greco e Scaffidi, p. 83 ss., p. 90.

<sup>171</sup> V. R. Sassatelli, “L’investitura politica del consumatore: modelli di soggettività e mutamento sociale”, in Leonini e Sassatelli, p. 145 ss. Anche Sassatelli e Davolio, p. 7.

<sup>172</sup> Cf. Sassatelli e Davolio, p. 7.

<sup>173</sup> “*Un’Arca per salvaguardare la produzione di qualità dal diluvio dell’omologazione e dai suoi effetti desertificanti. A fronte della logica macroeconomica, propone di tornare a lavorare in un’ottica regionale, di reinventare modi di produzione e di offerta*”: Petrini 2001a, p. 89 (e v. anche p. 92).

razze e varietà selvatiche e domestiche a rischio di estinzione, tutte ovviamente viste dall'ottica del gastronomo (*“la scomparsa di una razza animale o di una varietà vegetale è una rinuncia forzata ai sapori di un territorio”*). SF intende quindi accreditarsi come un movimento in lotta per la biodiversità alimentare e contro l'omologazione<sup>174</sup>. La difesa dall'omologazione diviene facilmente, a sua volta, una difesa dalla globalizzazione: *“il cibo esprime ovunque le diversità culturali, è il primo modo per identificare un popolo. Ecco perché occorre difendere quel patrimonio dalla globalizzazione”*: ed ecco che al Salone del Gusto del 2000 si “fondono” le battaglie di José Bové, il “popolo di Seattle” e le campagne a favore del fagiolo zolfino<sup>175</sup>. Così si arriva ad una critica dell'attuale “sistema”, in cui *“è venuto del tutto a mancare l'equilibrio tra la dimensione locale e la dimensione globale”*, in cui *“a decidere cosa entra nel nostro piatto non siamo più noi, non sono più i cuochi, non è più il nostro commerciante di fiducia, ma sono le regole del mercato globale: così esportiamo lattuga verso gli stessi paesi da cui la importiamo, rinunciando alla ricchezza di un dieta che segue le stagioni per consumare pomodori a gennaio anziché cardi e cime di rapa; tolleriamo che le arance siciliane transitino per piattaforme logistiche situate in Olanda per arrivare sul banco del mercato vicino a casa nostra; non siamo più capaci di rinunciare al ‘privilegio’ di mangiare ciliegie cilene a dicembre e via dicendo. A chi giova questo sistema? Evidentemente non ai contadini produttori e ai cittadini consumatori, come sappiamo bene”*<sup>176</sup>. C'è da chiedersi come possa mai sopravvivere, oltre il breve periodo, un sistema che non “giova” né ai produttori né ai consumatori, e perché il mangiare fuori stagione, già privilegio di re e nobili ed oggi alla portata di tutte le tasche, sarebbe da disprezzare, e *last but not least* perché tutte queste belle cose sarebbero addirittura “evidenti”.

**13.2.** Al di là del semplicismo e dell'approssimazione di molti di questi allarmi, su cui ci siamo già soffermati, nessuno nega che sia più che legittimo, e magari anche meritorio, conservare un cibo o un metodo di lavorazione; solo che SF pretende di spacciare una crociata per salvare prodotti rari, che nell'economia pre-industriale non trovavano acquirenti per via del loro costo elevato, e che può quindi riuscire solo in quanto è venuta ad esistenza, grazie all'industrializzazione e allo sviluppo economico, una cerchia sufficientemente vasta e ricca di consumatori interessati al loro acquisto<sup>177</sup>, per un'operazione che dovrebbe, non si sa come, restaurare la cultura preindustriale e contadina (una cultura, peraltro, che nei termini in cui la idealizza SF non è mai esistita). Questo implica una radicale incomprensione della situazione reale, in cui – esattamente al contrario di quel che SF afferma - è proprio l'esistenza della società industriale moderna a rendere possibile, creando uno sbocco di mercato, la salvaguardia dei prodotti più rari e costosi; in cui cioè non è la limitazione del mercato, ma al contrario la sua estensione, a garantirne la sopravvivenza; in cui non è la riduzione dei consumi, ma il loro aumento, che permette di conservare le varietà e le razze a rischio<sup>178</sup>.

Ma la veste ideologica non riesce ad occultare la vera natura dell'iniziativa, che è di promozione commerciale<sup>179</sup>: *“sull'Arca devono salire prodotti con un futuro commerciale, capaci di spuntare prezzi superiori perché*

<sup>174</sup> L'impegno contro l'omologazione diviene, in qualche modo, anche lotta contro la globalizzazione, almeno quella “cattiva” attuale (*“ad una globalizzazione che ha scelto la via dell'omologazione SF ne oppone una virtuosa, che va a vantaggio delle piccole produzioni, tipiche e tradizionali, del pianeta”*: Dizionario di SF, voce “Globalizzazione”).

<sup>175</sup> Petrini e Padovani, p. 153.

<sup>176</sup> Burdese, p. 18.

<sup>177</sup> Il punto ovviamente non è ignoto agli esponenti del movimento. *“Insomma è una scommessa importante: coniuga professionalità antiche e marginali e una nuova classe di consumatori, disposta a pagare il giusto prezzo per avere qualità ed eccellenza organolettica, sensibile alla tutela ambientale e alla sicurezza alimentare”* Petrini, 2001, p. 101. Ovvero: *“Occorre rassegnarsi, con consapevolezza, all'esiguità delle risorse e pagarle a un prezzo equo per consentire, a chi si dedica alla lavorazione delle materie prime, di continuare a farlo senza doversi piegare a una logica industriale”* (ibidem, p. 59). O v. Geier, p.74 (che parla di *“consentire agli agricoltori di avere un reddito giusto e sufficiente”*, di un *“prezzo più elevato per i prodotti del commercio equo”*, di una differenza di prezzo che, nei paesi in via di sviluppo, *“spesso è abissale”*), o Fort, *passim* (che, riprendendo la metafora di Disraeli delle “due nazioni”, sostiene che oggi le “due nazioni” sono costituite da chi ha la libertà alimentare – *“i primi si preoccupano di ciò che mangiano, vanno alla ricerca di prodotti di qualità con grande diligenza, studiano le rubriche di cucina con attenzione e cucinano almeno tre volte alla settimana”*, e dall'altra parte i “senza diritti”, che comprano cibi precotti o congelati: insomma da una parte chi è fornito di tempo libero e soldi, dall'altra chi questi beni non li possiede), o Sardo, p. 16.

<sup>178</sup> Questo punto è ben colto da Laudan, 2001, p. 43.

<sup>179</sup> Su cui insiste anche Laudan, 2004, p. 138 ss..



di qualità organolettica eccellente”<sup>180</sup>. Si tratta, insomma, di una operazione di marketing, che mira non solo ad attrarre un pubblico giovanile, ma anche a rivoluzionare la tradizionale connotazione sociale del *gourmet*. I nuovi “ghiottoni di sinistra” saranno anch’essi economicamente agiati (perlopiù anch’essi medici, avvocati, giornalisti ecc.), ma non dovranno più sentirsi “in colpa” per il fatto di voler mangiare bene: infatti potranno coniugare l’amore per la buona cucina all’”impegno” politico. Siamo dinanzi ad una ben precisa generazione: “*Trentenni stanchi della politica, disillusi da quegli anni di plastica, sconfitti dal riflusso post-sessantottino*”<sup>181</sup>. Petrini e SF avevano appunto l’ambizione di soddisfare un bisogno già presente nel loro pubblico: “*anche la sinistra vuole mangiare bene*”<sup>182</sup>. In poche parole, SF ha mirato fin dal principio a coniugare il buon cibo con l’”impegno” politico mediante un abile collegamento con la critica alla civiltà di massa e dei consumi, ed in particolare con i movimenti anticonsumistici (poi trasformatisi, in anni più vicini a noi, nel consumo “critico”).<sup>183</sup> In questo consiste il vero programma di SF<sup>184</sup>. Ed a questo obiettivo ultimo è finalizzata l’intera impalcatura ideologica del movimento.

#### **14. L’ideologia di SlowFood.**

La politica spicciola è spesso un cattivo indicatore. Ma Petrini è stato chiarissimo in più occasioni: “*L’agricoltura massificata voluta dalle multinazionali, la povertà e la fame non sono né di destra né di sinistra*”<sup>185</sup>. Può darsi che questo sia vero, ma quel che certamente differenzia destra e sinistra sono le soluzioni proposte per quei problemi. Le soluzioni prospettate da SF (consistenti essenzialmente nel ritorno ad un’agricoltura tradizionale, preindustriale, non intensiva o addirittura “di sussistenza”) non risultano molto promettenti per risolvere la fame o la povertà. Con questo fine è del resto in chiaro contrasto anche l’atteggiamento di critica e rifiuto del progresso tecnico e scientifico, e della stessa scienza (che dovrebbe dismettere ogni pretesa egemonica e accettare un “dialogo alla pari” con i “saperi tradizionali”), oltretutto della crescita economica in sé.

D’altronde, gli stessi concetti adoperati da SF per criticare l’agricoltura e l’industria moderne – quelli di “naturalità”, di “sostenibilità” e di “tradizionalità” – risultano, come si è visto, imprecisi, privi di contenuto storico concreto ed in ultima analisi inutilizzabili.

Si è già detto dell’insostenibilità teorica della distinzione società lente/società veloci; qui giova ricordare due cose. *Primo*: il ritratto della vita dell’uomo-slow è quella di un signore benestante e fornito in abbondanza di tempo libero. Il modo in cui questo signore è divenuto quel che è, a SF non interessa, lo riceve come già dato, lo presuppone. Il fatto che i mezzi che consentono all’uomo-slow di esercitare il suo gusto, i suoi sensi, il suo amore per la ‘lentezza’ possano provenirgli, come di fatto spesso accade, proprio dall’esercizio delle attività ‘diaboliche’ della velocità, dell’industrializzazione, dell’omologazione, insomma del capitalismo, è qualcosa che a SF non viene neppure in mente. Così come non immagina affatto che un simile modo di vita non sia proponibile al di sotto di un determinato livello di reddito, e

---

<sup>180</sup> Petrini, 2001a, p. 96.

<sup>181</sup> Petrini e Padovani, p. 26. D’altronde, il *New York Times* (citato con evidente approvazione dallo stesso Petrini) così parlava di SF il 9.11.1998: “*Avviata da un gruppo di intellettuali di sinistra disamorati dalla politica e disgustati dal successo del fast food, la manifestazione è diventata negli ultimi anni molto popolare in Italia e in Europa.... Gli italiani riescono a indignarsi solo su questioni di cibo*”: Ibidem, p. 133.

<sup>182</sup> Petrini 2001a, p. 12; anche p. 73.

<sup>183</sup> “*Un altro cibo era possibile, un altro modo di mangiare e di intendere il gusto per la vita... Ormai alcuni prodotti alimentari avevano incominciato, come il vino, a diventare oggetto di ‘status’, a essere vissuti come merce nobile, mentre il consumismo si rifugiava in ristoranti di lusso, in abbigliamento firmato, in continui stimoli per eccitare il piacere. Ma accanto a questa ricerca di qualità effimera, se ne stava sviluppando un’altra, con i ‘giovani scolarizzati’ che si rivolgevano a prodotti sicuri per garantirsi durata, comfort, ‘per non essere avvelenati da conservanti e pesticidi, per godere di una natura non contaminata o brutalizzata’... Esempi di qualità dura con costi sociali altissimi: un campo da golf, il caviale iraniano, il fuoristrada inutile o il fuoribordo inquinante e rumoroso. Ai quali si contrapponeva la qualità morbida in quanto rinnovabile, che garantisse ‘non la liberazione dalla noia, ma dall’ansia’*”. Petrini-Padovani, p. 96.

<sup>184</sup> V. qui: “*Il gastronomo, inteso come beneficiario passivo delle risorse agricole della loro tesaurizzazione, è oggi figura inattuale, compromessa... Senza un senso di responsabilità nei confronti sia del patrimonio alimentare che dei suoi futuri utenti, e senza al consapevolezza delle scelte etiche che questo patrimonio impone, egli non ha un avvenire. Il paradosso del piacere, oggi, sta proprio nel rigore che bisogna imporsi per perseguirlo*” (Petrini, 2001a, p. 114-115).

<sup>185</sup> Petrini e Padovani, p. 157. O anche ivi a p. 255.

come tale quindi non possa costituire il fondamento di un ‘nuovo modello di sviluppo’, presupponendo, al contrario, lo sviluppo proprio come di fatto già avvenuto. Questo mettere fra parentesi i processi reali, concreti, questo completo oblio o travisamento dello sviluppo storico reale, è tipico dell’operazione ideologica così come vien definita fin dai tempi di Marx<sup>186</sup>. *Secondo*: attribuire alle società preindustriali, ‘arretrate’ o peggio primitive, la lentezza e il tempo necessario per pensare ecc., è una pura mistificazione. Sono proprio le società ‘sviluppate’ quelle che possono permettersi di ‘perdere tempo’, in quanto gli aumenti di produttività (altra parolaccia, su cui il manifesto di SF, come si è visto, scagliava anatemi) consentono ad esse di produrre maggior reddito in tempi minori. Sono in realtà proprio le società tradizionali, pre-industriali, ‘sottosviluppate’ quelle che dedicano la maggiore quantità di tempo alla produzione del reddito, quelle più ossessionate dalla produzione, nonché quelle che sfruttano più spietatamente le risorse naturali mettendo più a repentaglio l’ambiente<sup>187</sup>. Ma anche questo punto, che pure non è del tutto ignoto a SF<sup>188</sup>, viene sistematicamente taciuto nei suoi tentativi di elaborazione teorica.

Il risultato allora è fatalmente la denigrazione o anzi negazione del progresso, che in SF si coniuga con l’elogio delle ‘piccole’ comunità locali e la rivalutazione delle tradizioni ataviche e secolari. Neanche questa è una novità: il pensiero reazionario, da Herder in poi, ha sempre insistito sull’imprescindibilità del legame coi luoghi, perché è solo nella dimensione locale che le ‘tradizioni’ possono sopravvivere, e perché solo l’ancoraggio al concreto, al particolare garantisce dagli attacchi che il razionalismo illuminista muove alle istituzioni della società tradizionale. Ma il paradosso è che le “tradizioni” a cui si richiama SF, cioè quelle locali, sono, nella quasi totalità, fenomeni quanto mai recenti, frutto della irrimediabile scomparsa della civiltà contadina preindustriale e, nello stesso tempo, tentativi ideologici di ovviare alla loro scomparsa mettendo al loro posto una “civiltà contadina” e una “campagna” idillico-pastorali del tutto artificiose. La finalità di questa operazione è, storicamente, quella di quietare le ansie della nuova classe egemone trasportando in un passato remoto gli ideali di pace, tranquillità, armonia che essa faticava a trovare nel presente. E’ difficile negare che il passato idillico a cui SF si richiama (e che non è mai esistito) fosse un passato nel quale le differenze di classe e di sesso erano soverchianti, in cui la mobilità sociale era sostanzialmente inesistente<sup>189</sup>, in cui la quasi totalità della popolazione mancava del cibo in quantità sufficiente, e che la fine di questo sistema – profondamente iniquo ed oppressivo - è dovuta proprio alla vittoria di quel progresso tecnico e a quella crescita economica che SF ritiene responsabile di ogni male.

In questo lavoro ho quindi cercato di enucleare i principali “miti” costitutivi dell’ideologia di SF: le idee di natura, di tradizione, di limite, la critica del progresso e la diffidenza per la scienza, l’elogio del ruolo tradizionale della donna, il legame con la terra e con i luoghi - il semplice elenco sembra piuttosto eloquente. Lo stratagemma che consente a SF, così come ad altre ideologie politiche contemporanee, di presentare questa posizione come “progressista” consiste nel collegare la critica dello sviluppo economico, del progresso scientifico e tecnico e dell’industrializzazione – critica che di per sé è antichissima, avendo accompagnato la Rivoluzione Industriale fin dal suo sorgere – alla critica dell’imperialismo e dell’etnocentrismo da un lato, e dall’altro alla critica del consumismo e della cultura di massa (una posizione quest’ultima del resto assai vicina alla cultura cattolica contemporanea più conservatrice).<sup>190</sup> La vicinanza alle posizioni antiprogrediste di pensatori come Ruskin, Carlyle o William Morris è del resto stata notata anche da osservatori non certo ostili.<sup>191</sup>

<sup>186</sup> E questo è il senso “forte” dell’ideologia, secondo la distinzione già richiamata di Bobbio, p. 114-115.

<sup>187</sup> I riff. sono quasi superflui. Basterà citare, anche per la grande chiarezza, Cipolla, p. 87 e *passim*

<sup>188</sup> V. questo passo, già cit.: *“in quanto al tempo, nessuna epoca ne ha mai avuto a disposizione quanto l’attuale: fine settimana lunghissimi e orari lavorativi ridotti”*, Petrini, 2001, p. 25. Da dove mai proverranno questi benefici di tempo, se non appunto dagli aumenti di produttività consentiti dalla rivoluzione tecnologica e industriale moderne? Cfr. la pagina di Cipolla cit. alla nota che precede.

<sup>189</sup> Tipo di società che ad es. Cassano, p. 8, elogia (chiamandole *“forme di vita immobili, lente, stratificate... dove invece delle grandiose protezioni della tecnica ci sono quelle altrettanto grandiose delle religioni”*).

<sup>190</sup> Non a caso, Scaffidi e Masini, p. 35, si affidano al *Catechismo della Chiesa cattolica!*

<sup>191</sup> V. ad es. Andrews, dove si sostiene che SF *“non propone un semplice contrasto tra ‘tradizione’ e ‘modernità’”* (p. 54), ma una originale *“riscoperta della tradizione”*, tradizione che altro non è che *“innovazione che ha avuto successo”* (p. 56). Lo stesso testo nota come SF sia promotrice di una ideologia

Come ogni posizione filosofico-politica onestamente sostenuta, anche quelle reazionaria e conservatrice sono portatrici di parti importanti di verità, e capaci di recare critiche incisive alle debolezze e ai semplicismi delle posizioni progressiste, e dunque di mettere in moto quella benefica dialettica che è insieme il fondamento e la giustificazione della politica. Ma ogni dialettica presuppone, per potersi svolgere in maniera feconda, che l'una parte non si camuffi per l'altra e non pretenda, paradossalmente, di rappresentarne le istanze. Se SF si contentasse di presentarsi semplicemente come un movimento di gastronomi, sarebbe poco male. Ma se si pretende che SF abbia la ricetta per tutelare la biodiversità, per risolvere il problema della fame del mondo, e addirittura per costruire un nuovo sviluppo sostenibile, allora c'è il rischio “che il meglio di pochi torni ad essere nemico del bene per i molti”: finché ci sarà al mondo gente che non mangia a sufficienza, il modo per aiutarla non sarà attenersi alle tradizioni culinarie e agricole esistenti, ma cambiarle.<sup>192</sup>

Il fatto che un movimento come SF - ideologicamente antiprogredista, antiscientifico, idolatra delle società tradizionali, delle piccole comunità stratificate e perenni, dedite a riti e festività atavici, in cui il posto di ognuno è eternamente fisso ed immutabile; incurante ed ignaro della storia e della realtà dei rapporti di produzione, e quindi incapace di vedere le contraddizioni inestricabili e le autentiche finzioni storiche di cui questa visione è intessuta - possa essere oggi considerato, in Italia, “di sinistra”, è cosa che ci sembra debba generare più di qualche preoccupazione in chiunque abbia a cuore le sorti del nostro paese.

## **BIBLIOGRAFIA**

Allen P. e Sachs C.

2007 “Women and Food Chains: The Gendered Politics of Food”, in *International Journal of Sociology of Food and Agriculture*, vol. 15(1), anche all'indirizzo [http://www.ijfaf.org/archive/vol15\(1\)-07/articles/1%20-%20Allen%20and%20Sachs%20Final.pdf](http://www.ijfaf.org/archive/vol15(1)-07/articles/1%20-%20Allen%20and%20Sachs%20Final.pdf)

Andrews G.

2007 “Qualche idea per cambiare il mondo”, in *Slow* n. 56, p. 54-57

Baudrillard J.

1970 *La società dei consumi*, Bologna, Il Mulino, 2008 [*La société de consommation*, Paris, Denoel]

Bazzi A. e Vezzoni P.

2000 *Biotecnologie della vita quotidiana*, Roma-Bari, Laterza, 2003

Bobbio N.

1962 *Saggi sulla scienza politica in Italia*, Roma-Bari, Laterza, 1977

Boltanski L. e Chiapello E.

1999 *Le nouvel esprit du capitalisme*, Paris, Gallimard

Burdesse R.

2008 “Zero positivo” in *SlowFood* n. 33, p. 18

Capatti A.

1996 “Elogio dell'ospite” in *Slow* n. 3

Capatti A.

1997 “Provare per sapere” in *Slow* n. 5.

Capatti A., *Un altro turismo*

2004 “Un altro turismo è possibile”, in *SlowFood* n. 8, p. 15

Capatti A.

2006 “Alimentazione e libertà”, in *Slow* n. 53, p. 6-9

Capatti A. e Montanari M.

1999 *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2006

Carandini A.

1979 *L'economia della scimmia*, Torino, Einaudi

Carlyle T.

1829 “Segni dei Tempi”, in *Pagine scelte e discorsi*, Torino, Paravia, 1921, p. 44-55 [*Signs of the Times*]

---

che riesce a mettere insieme (senza “contraddizione”, sostiene ottimisticamente l'autore, p. 57), le “tradizioni della destra e della sinistra”.

<sup>192</sup> Laudan, 2004, p. 143.

- Cassano F.  
1996 *Il pensiero meridiano*, Roma-Bari, Laterza, 2005
- Cattaneo C.  
1852 “Dell’agricoltura inglese paragonata alla nostra”, in *Opere scelte*, vol. IV (*Storia universale e ideologia delle genti*), Torino, Einaudi, 1972, p. 48-78.
- Ceccarini L.  
2008 *Consumare con impegno*, Roma-Bari, Laterza
- Cipolla C. M.  
1974 *Storia economica dell’Europa preindustriale*, Bologna, Il Mulino, 2002
- Coldiretti  
2008a “Petrolio: Coldiretti, ecco top ten cibi che sprecono energia”, all’indirizzo [http://www.coldiretti.it/docindex/cncd/informazioni/286\\_08.htm](http://www.coldiretti.it/docindex/cncd/informazioni/286_08.htm)  
2008b “Earth Day: Coldiretti, ecco decalogo taglia emissioni e petrolio”, all’indirizzo [http://www.coldiretti.it/docindex/cncd/informazioni/299\\_08.htm](http://www.coldiretti.it/docindex/cncd/informazioni/299_08.htm)
- Diamond J.  
1997 *Armi, acciaio e malattie*, Torino, Einaudi, 2003 [*Guns, Germs, and Steel. The Fates of Human Societies*, New York-London, Norton]
- Dizionario di SF  
All’indirizzo [http://associazione.slowfood.it/associazione\\_ita/ita/dizionario](http://associazione.slowfood.it/associazione_ita/ita/dizionario)
- Dompé S.  
2001 “Per curare i prodotti tipici”, in *Slow* n. 22
- Donati K.  
2005 “The Pleasure of Diversity in Slow Food’s Ethics of taste”, in *Food, Culture & Society* 8(2), 227-242
- Economist, The  
2008 “Revolutionaries by the Bay”, *The Economist* 13/19 settembre 2008, p. 52
- Fonte M.  
2005 “Slow Food Presidia: What do small producers do with big retailers”, all’indirizzo <http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=3721>
- Fort M.  
2006 “Due nazioni”, in *Slow* n. 54, p. 8-15
- Gaytàn M. S.  
2004 “Globalizing Resistance: Slow Food and New Local Imaginaries”, in *Food, Culture, & Society*, 7(2), 97-116
- Geier B.  
2006 “Bio: locale, regionale, globale?”, in *Slow* n. 55, p. 70-77
- Gozzi G.  
1761 “L’utilità degli oriuoli”, in *Scritti*, Milano, Istituto Editoriale Italiano, s.d., p. 82-84
- Greco S. e Scaffidi C.  
2007 *Guarda che mare*, Bra, SlowFood Editore
- Grigg D.  
1982 *The Dynamics of Agricultural Change*, London, Hutchinson
- Heath J. e Potter A.  
2005 *The Rebel Sell*, Southern Gate Chichester, Capstone, 2006
- Hirschman A. O.  
1991 *Retoriche dell’intransigenza*, Bologna, Il Mulino, 1992 [*The Rhetoric of Reaction. Perversity, Futility, Jeopardy*, Cambridge Ma., Harvard Un. Press]
- Hobsbawm E. J. e Ranger T. (a c. di)  
1983 *L’invenzione della tradizione*, Torino, Einaudi, 1987 [*The Invention of Tradition*, Cambridge, Cambridge Un. Press]
- Horden P. and Purcell N.  
2000 *The Corrupting Sea. A Study of Mediterranean History*, London, Blackwell, 2006
- Jones, P. et alii

- 2003 “Return to traditional values? A case study of Slow Food”, in *British Food Journal* 105(4/5), 297-304
- Lamennais, F. R. de  
1834 *Parole d'un credente*, Torino, Utet, 1948 [*Paroles d'un croyant*]
- Latouche S.  
2004 *Come sopravvivere allo sviluppo*, Torino, Bollati Boringhieri, 2005 [*Survivre au développement*, Paris, Mille et une nuits]
- Latouche S.  
2007 “La saggezza della lumaca” in *Slow* n. 56, p. 44-46
- Laudan R.  
2001 “A Plea for Culinary Modernism: Why We Should Love New, Fast, Processed Food” in *Gastronomica* 1, 36-44
- Laudan R.  
2004 “Slow Food, The French Terroir Strategy, and Culinary Modernism”, in *Food, Culture & Society*, 7(2), 133-149
- Leonini L. e Sassatelli R. (a c. di)  
2008 *Il consumo critico*, Roma-Bari, Laterza
- Leopardi G.  
1827 “Elogio degli uccelli”, in *Operette morali*, Milano, Feltrinelli, 1976, p. 179-186.
- Lomborg B.  
1998 *The Skeptical Environmentalist*, Cambridge, Cambridge Un. Press, 2007
- Maine, H. Sumner  
1861 *Diritto antico*, Milano, Giuffrè, 1998 [*Ancient Law*, London, Dent]
- Manniche J.  
2007 “Knowledge dynamics and geographies in the food and drinks sector”, all’indirizzo <http://www.regional-studies-assoc.ac.uk/events/lisbon07/papers/Manniche.pdf>
- Mazoyer M. e Roudart L.  
2002 *Histoire des agricultures du monde*, Paris, Seuil
- Marx, K. e Engels, F.  
1846 *L'ideologia tedesca*, Roma, Editori Riuniti, 2000
- Miele M. e Murdoch J.  
2001 “The aestheticisation of food: taste, time and typicality”, all’indirizzo <http://www2.ucsc.edu/globalinterns/cpapers/MurdochMiele.pdf>
- Montanari M.  
2004 *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2007
- Oxfam  
2008 “Oxfam warns of danger of ‘food mile’ fantasy”, all’indirizzo <http://www.oxfam.org.uk/applications/blogs/pressoffice/?p=1061>
- Perullo N.  
2006 “Ritorno alla natura”, in *Slow* n. 55, p. 12-15
- Petrini C.  
2001a *SlowFood. Le ragioni del gusto*, Roma-Bari, Laterza, 2003
- Petrini C.  
2001b “Cautela e prudenza” in *Slow* n. 22
- Petrini C.  
2004 “Dialogo fra regni” in *SlowFood* n. 4, p. 18
- Petrini C.  
2005a *Buono, pulito e giusto*, Torino, Einaudi
- Petrini C.  
2005b “Figli di Brillat e Terra Madre”, in *SlowFood* n. 10, p. 16
- Petrini C.  
2006 “Sovranità alimentare”, in *Slow* n. 54, p. 6-7

- Petrini C.  
2007 “Mettiamo in banca le nostre radici” in *Repubblica* 12.4.2007, p. 1
- Petrini C.  
2008, “Il Sessantotto visto dalla terra”, in *MicroMega* 1/2008, Supplemento, *Sessantotto: Mito e Realtà*, p. 66-67
- Petrini C. e G. Padovani  
2005 *SlowFood Revolution*, Milano, Rizzoli
- Poli G. (a c. di)  
2001 *Biotecnologie, conoscere per scegliere*, Torino, UTET
- Pretty J.N., Ball A.S., Lang T. e Morison J.L.L.  
2005 “Farm costs and food miles: An assessment of the full cost of the UK weekly food basket”, in *Food Policy* 30 (1), 1-19
- Rifkin J.  
1999 “Senza assicurazione”, in *Slow* n. 13
- Ritzer G.  
1998 “Slow Food vs. McDonald’s” in *Slow* n. 10, online al sito <http://editore.slowfood.it/editore/riviste/slow/IT/10/ritzer.html>
- Roos G. et alii  
“The local in the global - creating ethical relations between producers and consumers” all’indirizzo <http://aof.revues.org/document489.html>
- Ruskin J.  
1860 *Unto this Last*, London, Allen & Unwin, 1923 [*A quest’ultimo*, Torino, Marco Valerio, 2003]
- Sala F.  
2005 *Gli ogm sono davvero pericolosi?*, Roma-Bari, Laterza
- Sardo P.  
2006 “Dialogo di un curioso e di un venditore di patate”, in *SlowFood* n. 17, p. 16
- Sarti R.  
1999 *Vita di casa. Abitare, mangiare, vestire nell’Europa moderna*, Roma-Bari, Laterza, [2006]
- Sassatelli R.  
2004 *Consumo, cultura e società*, Bologna, Il Mulino
- Sassatelli R. e Davolio F.  
2006 “Politicizing food quality. How alternative is the Slow Food vision of consumption?”, all’indirizzo <http://www.suscons.ulg.ac.be/IMG/ArlonPapers/davolio%20Politizing%20quality%20how%20alternative%20is%20slow%20food.doc>
- Saunders, C. e Hayes, P.  
2007 “Air Freight Transport of Fresh Fruit and Vegetables”, Research report No. 29, all’indirizzo [http://researcharchive.lincoln.ac.nz/dspace/bitstream/10182/248/1/aeru\\_rr\\_299.pdf](http://researcharchive.lincoln.ac.nz/dspace/bitstream/10182/248/1/aeru_rr_299.pdf)
- Scaffidi C. e Masini S.  
2007 “Impariamo dagli hackers”, in *Slow* n. 56, p. 24-35
- Schlich E. e Fleissner, U.  
2005 “The Ecology of Scale: Assessment of Regional Energy Turnover and Comparison with Global Food”, in *The International Journal of Life Cycle Assessment* 10, 219
- Sedlmayr H.  
1973 *Perdita del centro*, Milano, Rusconi, 1974
- Shiva V.  
2001 “Un miracolo?” in *Slow*, n. 22
- Shiva V.  
2005 *Il bene comune della Terra*, Milano, Feltrinelli, 2006 [*Earth Democracy*]
- Smith A, Watkiss P., et alii  
2005 “The Validity of Food Miles as an Indicator of Sustainable Development”, *Defra AEAT Paper*, all’indirizzo <https://statistics.defra.gov.uk/esg/reports/foodmiles/final.pdf>
- Stoppino M.

- 1983 *Ideologia*, in N. Bobbio, N. Matteucci e G. Pasquino (a c. di), *Dizionario di Politica*, Torino, UTET, p. 512-524
- Tietenberg T.  
2004 *Economia dell'ambiente*, Milano, McGraw-Hill, 2006 [Environmental Economics and Policy, Pearson Education Inc.]
- Turner R. K., Pearce D. W. e Bateman I.  
1993 *Economia ambientale*, Bologna, Il Mulino, 2005 [Environmental Economics. An Elementary Introduction, Baltimore, Johns Hopkins Un. Press]
- Walter L.  
2008 "Slow food and home cooking: Toward a relational aesthetic of food and relational ethic of home", all'indirizzo [http://www.suscons.ulg.ac.be/IMG/doc\\_Definitive\\_schedule.docin](http://www.suscons.ulg.ac.be/IMG/doc_Definitive_schedule.docin)
- Williams R.  
1961 *Cultura e rivoluzione industriale*, Torino, Einaudi, 1997 [Culture and Society 1870-1950, London, Chatto & Windus]
- Williams R.  
1973 *The Country and the City*, New York, Oxford Un. Press, 1978
- Zolla E.  
1971 *Che cos'è la tradizione*, Milano, Adelphi, 1998
- Zolla E.  
1959 *Eclissi dell'intellettuale*, Milano, Bompiani, 1971
- Zolla E.  
1964 *Storia del fantasticare*, Milano, Bompiani, 1973