



Centro Studi sul Pensiero Contemporaneo

Via L. Bertano 25, 12100 Cuneo

info@cespec.it • www.cespec.it

Al via il ciclo di conferenze dialogate “Avanziamo! Cibo, sostenibilità, cultura” organizzato dal CeSPeC

Mercoledì 26 febbraio 2014 alle ore 20,45 presso il salone della Soms (via Roma 74) avrà luogo la prima conferenza del ciclo “Avanziamo! Cibo sostenibilità cultura”. Il ciclo di incontri è organizzato dal CeSPeC di Cuneo in collaborazione con la Soms di Fossano e gode di un finanziamento della Fondazione Cassa di Risparmio di Fossano. Il primo appuntamento vedrà la partecipazione della filosofa Giosiana Carrara (Istituto resistenza, Savona), che dialogherà con il pubblico sul tema “Come mangiare senza farsi mangiare? L’approccio etico all’assunzione del cibo”. Introduzione a cura di Roberto Franzini Tibaldeo. Ingresso libero.

Il ciclo di incontri

Il ciclo di conferenze dialogate affronta in prospettiva interdisciplinare un tema materiale e culturale di grande attualità: il *cibo*, la *ritualità conviviale* e la *cultura alimentare e gastronomica*. Il cibo e i complessi fenomeni socio-economici e culturali che gravitano attorno a esso fungeranno da stimolo per il dibattito. In particolare, si affronteranno i seguenti nuclei di discussione: *povertà/spreco*, *consumo/sostenibilità*, *sofisticazione/biologico*, *globalizzazione/locale*.

“L’uomo è ciò che mangia” affermava a metà del XIX secolo il filosofo Ludwig Feuerbach, intendendo con ciò riportare la riflessione filosofica a ciò che davvero contava: l’essere umano nella sua dimensione concreta e autentica. Obiettivo polemico del filosofo era tutto ciò che tendeva (religione *in primis*) a distogliere l’essere umano dalla verità circa se stesso, tentando di asservirlo a fini e superstizioni estranei quando non nocivi. L’appello di Feuerbach risuonava dunque come un invito affinché l’umanità si riappropriasse della propria libertà, sovranità e prerogative.

A distanza di quasi due secoli le parole di Feuerbach non hanno perso nulla né del loro fascino né della loro attualità. Infatti, da qualche decennio il cibo e le questioni alimentari sono tornate alla ribalta nel dibattito pubblico di quello che un tempo si chiamava primo mondo e del contesto italiano in particolare. La novità è che ai moniti precedentemente lanciati da più parti contro la piaga della fame nel mondo, più di recente si sono aggiunte alcune questioni tipiche del mondo globalizzato. Per un verso, infatti, gli squilibri inaugurati dalla globalizzazione si sono ripercossi anche all’interno dell’opulento Occidente. Per altro verso, le contraddizioni economiche, ambientali e sociali connesse con il produrre cibo e il consumarlo hanno spinto dapprima alcuni pionieri e poi un numero sempre più ampio di persone a rivedere i propri comportamenti alimentari e a sviluppare una nuova sensibilità culturale. A questo riguardo, non è un segreto che grazie a enti e movimenti quali Slowfood e Terra Madre (per citare forse i più celebri), il nostro Bel Paese (e la provincia di Cuneo) ha avuto modo di giocare un ruolo di primo piano a livello globale.

Quali sono le più insidiose contraddizioni che si accompagnano alla produzione e al consumo globale di cibo e alla ritualità che a quest’ultimo si lega? Si possono indicare le seguenti:

- a) Cibo, acqua e beni comuni sono quanto vi è di più essenziale per la sopravvivenza della vita sul nostro pianeta. Eppure sono anche ciò che viene sprecato con più leggerezza.
- b) La piaga della fame nel mondo convive con una mirabile abbondanza di cibo e con il fenomeno parimenti inquietante degli sprechi alimentari (moltiplicazione spropositata delle offerte e delle possibilità, senza che ci si chieda se sia eticamente legittimo/corretto).
- c) La sofisticazione in fatto di alimenti ha assunto il duplice significato di sinonimo di scarsa qualità e, al tempo stesso, di eccessiva raffinatezza/manierismo/leziosità.

- d) A ingenti forze favorevoli alla globalizzazione della produzione di cibo si oppongono altrettanto innumerevoli tendenze a favore di una produzione e di un consumo alimentare più “buono, pulito e giusto” o a “km 0”.
- e) Contaminazioni e intercultura: quando si parla di cibi e prodotti tipici, o di tradizioni gastronomiche, l’identità risulta essere chiaramente un prodotto di scambi di diversità.
- f) Cibo e finanza: gli interessi della finanza internazionale rispetto alle mode alimentari biologiche e al cibo sono “sostenibili”?

Oltre a individuare e a cercare di esplicitare queste contraddizioni e ambivalenze, le conferenze mirano a discuterle alla luce del seguente interrogativo, che verrà affrontato nel corso del primo incontro: come mangiare senza farsi mangiare dal cibo? Il progresso e la globalizzazione rischiano infatti di avere costi insostenibili per il futuro del pianeta. La nostra “avanzata” verso “magnifiche sorti e progressive” rischia, in alcune porzioni del cosiddetto Occidente, di lasciare dietro di sé solo “avanzi” (di qui il titolo ambivalente del ciclo di incontri), oltreché fame e distruzione altrove. Per scongiurare questo pericolo, è necessario portare alla luce – fattivamente e in modo dialogico – le ragioni di tale carenza di sostenibilità e di responsabilità verso le future generazioni.

La prima conferenza: “Come mangiare senza farsi mangiare?” con Giosiana Carrara

L’atto della nutrizione implica un rapporto tra il corpo (affamato o sazio) e il cibo (scarso o abbondante) regolato dal desiderio (appetito). Questo rapporto, pur se stabile dal punto di vista biologico, storicamente è stato declinato secondo modalità diverse. Nel passato, quando le donne e gli uomini hanno fatto i conti con la penuria alimentare e con la fame, la domanda che s’imponesse era: “Che cosa mangiare?”. Dagli anni del boom economico, quando la progressiva industrializzazione degli alimenti ha reso disponibile una maggiore quantità di cibo, in Occidente è comparsa la scienza della nutrizione, seguita dai primi manuali di controllo del peso tramite svariate diete. Allora abbiamo cominciato a chiederci: “Come mangiare?”. Oggi, nel quadro di una società tardo-capitalistica improntata al sistema neoliberale, in cui il cibo proviene in gran parte da multinazionali che, oltre a produrre, esercitano anche il controllo delle risorse alimentari (binomio “alimentazione-potere”), la domanda che ci poniamo è ancora diversa: “Come mangiare senza farsi mangiare?”. La questione è assai complessa e tocca questioni ecologiche, ma anche quelle relative alla regolazione del desiderio individuale e sociale, per giungere infine a incunarsi in una domanda decisamente più radicale e impegnativa: “Cosa fare di noi stessi?”.

Gli appuntamenti successivi

12 marzo 2014, ore 20,45

Conferenza di Nicola Perullo (Università di Scienze Gastronomiche, Bra) sul tema “La cucina è arte? Cibo e convivialità”

19 marzo 2014, ore 20,45

Conferenza di Franco Becchis (Saint John International University, Vinovo – Fondazione per l’ambiente, Torino) sul tema “Vizi e virtù del km 0 – Cibo e finanza”

2 aprile 2014, ore 20,45

Sessione di “Philosophy for Community” (facilitatore: Roberto Franzini Tibaldeo) sul tema “Dilemmi morali connessi con il cibarsi di animali”

16 aprile 2014, ore 20,45

Sessione di “Philosophy for Community” (facilitatrice: Adriana Allocco) sul tema “Sprechi alimentari”