



## **Centro Studi sul Pensiero Contemporaneo**

Via L. Bertano 25, 12100 Cuneo

[info@cespec.it](mailto:info@cespec.it) • [www.cespec.it](http://www.cespec.it)

### ***Come mangiare senza farsi mangiare? L'approccio etico all'assunzione del cibo***

*Conferenza alla Soms di Fossano il 26 febbraio 2014, ore 20,45*

**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.**

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'imponeva 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 si presta a parecchi spunti di riflessione.

Partiamo dal "paradosso" del sistema politico-economico liberale, per il quale l'*homo oeconomicus* è in grado di essere al contempo produttore e consumatore, senza per questo perdere il suo equilibrio. Ora, nella sua versione attuale, il neoliberismo regola le logiche del desiderio rendendole funzionali alla produzione e al consumo di merci. In tal senso, opera costringendo gli individui ad assoggettarsi a un duplice processo: da un lato, in quanto "imprenditori" coscienti e responsabili di loro stessi, pretende che gli individui siano mossi dal principio del contenimento del desiderio; dall'altro, in quanto "consumatori", esige che essi si lascino sedurre dalla pletorica offerta del mercato (macro-regolazione politico-economica). Il quadro di per sé non appare rassicurante. Ma, se applichiamo questo stesso schema all'ambito della nutrizione, focalizzando l'analisi sul processo che governa il rapporto tra gli individui (i loro corpi) e il cibo, ne consegue una situazione quanto meno contraddittoria (micro-regolazione morale). Infatti: per un verso il corpo deve mostrarsi capace di governare se stesso tramite la limitazione dell'appetito; mentre, per l'altro, è chiamato a

rispondere a una pressante e capziosa offerta di consumo di cibo, ben superiore al suo bisogno. Lo sforzo dei corpi di mantenersi in equilibrio è arduo e sovente destinato al fallimento.

Ma torniamo alla questione cruciale: "Come mangiare senza farsi mangiare dal cibo?". Il problema sicuramente ha alla sua base i mutamenti socio-economici concomitanti alla diffusione della cultura consumistica e la conseguente accentuazione dell'individualismo narcisistico e della perdita di prospettiva storica. Tuttavia, questa accresciuta preoccupazione per il corpo e per il suo auto-perfezionamento suggerisce di affrontare il problema in chiave morale. Lo si può fare tramite l'uso di due strategie: l'una consiste nel recupero del tema della dieta, intesa in senso classico come regime, ossia insieme di pratiche atte a regolare l'esistenza quotidiana; l'altra implica il ricorso a una specifica "cassetta degli attrezzi", quella delle "tecnologie del sé" dell'ultimo Foucault. Il possibile esito di siffatta operazione è il seguente: una volta liberato il campo dal rischio di "essere mangiati/divorati dal cibo" e ottenuto l'insperato vantaggio di nuove potenzialità e capacità di cui disporre, può aprirsi un ampio spazio in cui ci sia modo di realizzare la piena e integrale fioritura della persona, attraverso le sue scelte libere. È probabile che dentro questo nuovo spazio sia finalmente possibile disporre di tutto il tempo necessario per rispondere a un'ultima e impegnativa domanda: "Cosa fare di noi stessi?".

### **La relatrice**

Giosiana Carrara si è laureata all'Università di Genova ed è dottore di ricerca in Filosofia politica. Titolare di Storia e filosofia al Liceo Classico "Chiabrera" di Savona, attualmente è comandata dal Miur presso l'Istituto Storico della Resistenza e dell'Età Contemporanea della provincia di Savona (Isrec) e si occupa di formazione dei docenti sulla storia del Novecento. Ha pubblicato articoli di storia contemporanea, microstoria e storia delle idee. Ha curato inoltre *Alfabeto* (Interlinea, Novara 2011), un'antologia di scritti e testimonianze su Flavio Baroncelli, con il contributo di filosofi e critici cinematografici come Salvatore Veca, Carlo Augusto Viano, Erico Ghezzi e Tatti Sanguineti. Si interessa di etica dei regimi alimentari nella prospettiva foucaultiana di un'ontologia storico-critica del presente; a questo tema ha dedicato la tesi di dottorato, che è in via di pubblicazione.

### **Gli appuntamenti successivi**

12 marzo 2014, ore 20,45, salone Soms (via Roma 74, Fossano)  
Conferenza di Nicola Perullo (Università di Scienze Gastronomiche, Bra) sul tema "La cucina è arte? Cibo e convivialità"

19 marzo 2014, ore 20,45, salone Soms (via Roma 74, Fossano)  
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, salone Soms (via Roma 74, Fossano)  
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, salone Soms (via Roma 74, Fossano)  
Sessione di "Philosophy for Community" (facilitatrice: Adriana Allocco) sul tema "Sprechi alimentari"