

Il mangiare: natura e cultura

1. Idee

Le idee, com'è noto, nascono dalla vita, ma finiscono per distaccarsi da essa. Acquistano una loro propria e autonoma esistenza. Crescono su se stesse, si moltiplicano generando altre idee, si diffondono a volte con grande velocità (come accade in una epidemia), a volte molto lentamente, alternando periodi di stasi ad improvvise accelerazioni. Difficilmente si estinguono senza lasciare tracce. Sono soggette a mutazioni e si inseriscono nei processi evolutivi della cultura. Le idee hanno una loro forza: diventano modi di pensare, generano comportamenti. Attraverso processi a volte molto lineari, a volte estremamente complicati, incidono sulla vita e sul destino dei singoli, li orientano e li modificano. Dapprima nuove o addirittura "eversive", molte idee diventano, con il trascorrere del tempo, senso comune. Si trasformano anche in *luoghi comuni*, che, come tali, non vengono più discussi, ma pacificamente accettati e, con grande, quasi incredibile monotonia, instancabilmente ripetuti.

Il conformismo delle idee - quando sono diventate luoghi comuni - ha una vischiosità che è paragonabile a quella presente nelle istituzioni (e nella burocrazia, che è la più vischiosa delle istituzioni). Le argomentazioni che si contrappongono alle idee di moda non vengono prese in considerazione. Sono respinte con un moto di fastidio. È già pronta un'etichetta negativa o offensiva per chi si discosti dai luoghi comuni prevalenti in una società o in un gruppo sociale. L'appartenenza delle idee al settore delle idee "progressive" o al settore dei cosiddetti "luoghi comuni" non è stabilita apriori né dalla forma delle idee, né, tanto meno, dal loro contenuto. Non è pertanto affatto escluso che, prima di diventare luoghi comuni, determinate idee abbiano esercitato una funzione storicamente progressiva.

2. *Natura*

Il termine *natura* (per chi ama i giochi di parole) non è un genere naturale, ma è un genere culturale. Vale a dire: denota un oggetto non facilmente determinabile. Parliamo di *studio della natura* e intendiamo un complesso di fenomeni ordinati, una realtà entro la quale operano leggi; di *difesa della natura* e facciamo riferimento all'ambiente modificato dagli esseri umani; di *natura creatrice* e facciamo uso di una sorta di personificazione come se pensassimo a una dea benefica (o malefica). Ma parliamo anche di natura feroce delle tigri, di un uomo generoso per natura, o di una persona di natura contemplativa. Qui facciamo riferimento a qualcosa di innato, di istintivo, di non-culturale. Qui natura sembra decisamente contrapporsi a cultura. Le oscillazioni sono paurosamente ampie: usiamo il termine natura come eufemismo per gli organi genitali (soprattutto femminili) e parliamo di natura morta per riferirci a un genere pittorico. *Naturale*, nel Rigutini Fanfani sta anche per abitante originario di un paese: come nell'espressione, che oggi nessuno userebbe, "i naturali dell'Egitto". Se passiamo dal dizionario di Tullio de Mauro a un dizionario di filosofia, le cose si complicano ulteriormente. Nicola Abbagnano distingue quattro concetti. La natura come principio di vita e di movimento (Aristotele definisce la natura come «la sostanza delle cose che hanno il principio di movimento in se stesse»); la natura come ordine e necessità con la connessa idea di una legge naturale; la natura come spirito diminuito o imperfetto, come mondo della esteriorità, della accidentalità, del meccanismo; la natura come campo delle tecniche percettive e di osservazione delle quali dispone il sapere. *L'Oxford companion to philosophy* dice cose abbastanza diverse. Natura ha tre significati: rimanda all'universo e ai suoi contenuti; rimanda al mondo del vivente (passato e presente) in quanto opposto al non-vivente; rinvia a ciò che è indipendente dall'attività degli esseri umani. Il *Cambridge dictionary of philosophy* ha le voci naturalismo, legge naturale, epistemologia naturalistica, filosofia naturale, religione naturale, ma (non mi è chiaro il perché) ha considerato filosoficamente superflua la voce *Natura*. Nella *Filosofia* della Garzanti la trattazione comprende tre paragrafi: natura e ordine del mondo; natura come macchina e i rapporti fra natura, spirito e storia.

Non ha alcun senso procedere per questa strada. Dietro le scelte degli autori delle voci dei dizionari sta una sterminata letteratura che inizia nella Grecia arcaica e continua, con immutato fervore, in questi

nostri giorni. Quel termine (come moltissimi altri) è inoltre quasi sempre carico di significati emotivi. Rigore e precisione (ma anche su questo non proprio tutti sono d'accordo) appartengono al mondo della matematica e della logica simbolica. Sulle cose davvero importanti per tutti e per ciascuno (vita, amore, morte, progresso, decadenza, valori) abbiamo tutti idee abbastanza confuse e (con grande dispiacere dei roditori accademici e dei pianificatori in politica) disponiamo di definizioni approssimative o, bene che vada, discutibili. Le visioni generali del mondo entro le quali si collocano i concetti o le idee sono attraversate da un pathos metafisico, da tonalità religiose, oltre che da motivazioni psicologiche inconscie.

Una larga parte della nozione comune o corrente di natura è infatti ancora oggi, come era alle origini, il risultato di proiezioni antropomorfe, è intessuta di miti, è legata a istinti e impulsi non razionali. La natura continuerà di volta in volta ad apparirci come una benefica forza creatrice, come una continua e meravigliosa invenzione di forme e *insieme* come una energia pericolosa, capace di produrre il male, priva di pietà, continuamente in procinto di annientarci e di suscitare i demoni della distruzione. È molto probabile che nessuna filosofia potrà davvero sradicare dalle menti quella antica e profonda ambivalenza che trovò espressione nel grande poema di Lucrezio che inizia con un inno a Venere, con il quadro della primavera e dell'aperta luce del cielo, con il moltiplicarsi della vita e termina con il fiato di morte della peste che stermina le mandrie, copre di piaghe le membra degli uomini, li fa cadere a mucchi in preda al contagio, rende deserte le loro case e spinge i superstiti a lottare selvaggiamente fra loro.

3. Mangiare

Quando uscì, nel 1964, *Il crudo e il cotto* di Claude Lévi-Strauss gli studiosi della mia generazione (oggi ottantenni) si resero conto non solo del fatto che le cosiddette qualità sensibili – per esempio crudo e cotto o fresco e putrido – hanno una loro logica e una loro storia, ma anche del fatto che quello del cibo e dalla preparazione del cibo è un elemento non marginale e non irrilevante, che quelle alternative hanno a che fare con il mangiare in comune o mangiare in solitudine, con il passaggio dalla natura alla cultura e con il mondo dei sistemi simbolici. I modi di nutrirsi sono in grado di dire qualcosa di importante non solo sui modi di vita, ma anche sulla struttura di una società e sulle regole

che consentono ad essa di persistere e di sfidare il tempo.

Negli anni Ottanta e Novanta giunsero i libri, brillanti e intelligenti, di Piero Camporesi professore di letteratura italiana all'Università di Bologna che è stato il maggior studioso di rapporti tra miti popolari, letteratura ed alimentazione: *Il pane selvaggio, Il paese della fame, La terra e la luna, Le officine dei sensi*. In ognuno di questi libri, la storia dell'alimentazione e la corrispondente storia della fame si intrecciavano con la letteratura alta e con quella popolare, con il folklore e la cultura contadina, entravano a far parte di una storia delle idee che utilizzava miti e narrazioni trasmesse oralmente, faceva riferimento alla cuccagna e al carnevale, all'abbuffata che immancabilmente seguiva i periodi di una disperata ed estenuante e cronica fame. Vagabondi, mendicanti, contadini poveri uscivano dal mondo dell'oblio e diventavano i protagonisti di una storia che utilizzava spregiudicatamente (come voleva Giambattista Vico) i materiali più vari. La storia delle idee e delle mentalità diventava una parente stretta dell'antropologia culturale.

Come molti – da gran tempo - hanno sottolineato, il dissetarsi e lo sfamarsi degli appartenenti alla specie umana è infatti solo in apparenza “naturale”. È invece, in ogni caso, indelebilmente connesso all'artificialità delle tecniche del cucinare, agli strumenti per cuocere e per mangiare, alle cerimonie e ai riti nei quali uomini e donne (ma a volte solo uomini, con rigida esclusione delle donne che hanno cucinato e imbandito) si raccolgono attorno a un luogo dove è imbandita una mensa. Il cibo non viene solo ingerito. Prima di entrare nella bocca, viene progettato e dettagliatamente pensato. Acquista quella che viene comunemente chiamata una valenza simbolica. La preparazione del cibo segna dunque un centrale momento di passaggio dalla natura alla cultura. La preparazione del cibo, come ha mostrato Claude Fischler, [11], diventa anche un modo per esorcizzare la sempre presente potenziale pericolosità di ciò che stiamo per introdurre, attraverso la bocca, nel nostro corpo. Il rapporto fra nutrimento e contaminazione può apparire, da questo punto di vista, davvero ambiguo e complicato.

L'espressione *Maccheroni* (soprattutto in Francia e negli Stati Uniti) veniva un tempo impiegata per designare spregiativamente gli Italiani. L'idea che *gli altri* mangino cose strane o disgustose era (e in certe zone del mondo è tuttora) largamente diffusa. L'accusa di cannibalismo, fra Cinquecento e Settecento, è stata rivolta a molte popolazioni che non hanno mai coltivato questa discutibile pratica. C'è chi ha insistito (P. Bourdieu, [6], P. Scholliers, [28], C. M. Counihan, [8]) sull'alimentazione come mezzo per sottolineare le differenze fra culture e fra classi sociali,

come modi di rafforzare una propria identità culturale. Ma è anche vero che, all'interno della nostra civiltà, l'alimentazione e la curiosità per modi di cibarsi molto differenti da nostri sono uno dei mezzi più largamente impiegati per stabilire contatti fra culture diverse, per rimescolare le abitudini, i modi di vita, le civiltà. In Italia, davvero non sono pochi coloro che alternano agli spaghetti i piatti delle cucine cinesi, giapponesi, indiane, pakistane.

Nel libro *Antropologia e simbolismo*, [10], Mary Douglas ha sottoposto ad una raffinata analisi i modi di cucinare, disporre e presentare i piatti in un pranzo preparato da massaie inglesi. Ha tentato di individuare una mappa che contenga l'insieme delle combinazioni e ne individui la logica nascosta. Jack Goody si è invece particolarmente interessato ai modi di trasmissione della cultura culinaria e sulla distinzione di gusti come mezzo per rivendicare un particolare status sociale o una determinata identità etnica, [14]. È comunque indubbio – su questo quasi tutti sono d'accordo – che la preparazione del cibo è una mediazione fra natura e cultura. Tuttavia, dietro l'artificialità, preme spesso la natura. Che si fa evidente e mostra la sua forza quando scarseggia il cibo e lo sfamarsi diventa una drammatica necessità e i riti e le abitudini vengono accantonate e “ci si getta” sul cibo, senza più traccia di quella cautela (un lento avvicinarsi, un annusare) che sembra connesso a molte forme di vita e che è comunque presente anche nel mondo animale. Nel nostro mondo moderno – tutti lo sappiamo e ci limitiamo spesso a non pensarci – ci sono ampie zone della Terra nelle quali la fame è una malattia cronica, che toglie speranze di vita e conduce all'inedia e alla morte.

Al moltiplicarsi dei punti di vista e all'ampliamento degli orizzonti hanno contribuito anche gli studi di storia delle religioni. Sulla vita delle sante, sul loro digiunare e sul loro rifiuto del cibo come penitenza esiste ormai una abbondante letteratura (per es. R. M. Bell, cfr. [4]) La discussione, com'è ovvio, ha anche investito il rapporto cibo/digiuno nella tradizione cristiana. In un numero dedicato al cibo dalla rivista “Micromega”, [2] e [3], Adriana Zarri, scrittrice e teologa, ha manifestato il suo imbarazzo per la netta prevalenza nei testi e nei dizionari di discorsi sul digiuno e sulla quasi inesistenza di una letteratura religiosa sul cibo, [34]. Zarri considera una fortuna il fatto che il Concilio di Trento non si sia occupato del cibo, perché altrimenti «avrebbe forse definito il prevalere del digiuno sulla convivialità». Di quest'ultima Zarri teorizza nettamente la prevalenza affermando che la scarsa fortuna del cibo e del sesso nella tradizione cristiana è legata

a quella «*theologia crucis* che ha avuto tanta (troppa) fortuna» e che è stata insistentemente predicata dalla Chiesa cattolica fino a dar luogo ad un «esasperato *dolorismo* di cui il digiuno della mensa e del letto rappresenta un significativo capitolo».

Confesso di essere rimasto un po' stupito dal fatto che Adriana Zarri parli, in questo contesto, di «una nostra ombrosa e ossessiva pudicizia». *Nostra* di chi? Delle suore di clausura? Di noi contemporanei? Degli Italiani? Viene da chiedersi: l'autrice, impegnata in nobili faccende teologiche, non apre mai la televisione? Non si è accorta mai della totale mercificazione del corpo delle donne e degli uomini che viene inflitta a milioni di spettatori? Non si è accorta mai che anche giornalisti di formazione dichiaratamente laica, che amano e usano un linguaggio sobrio e misurato, hanno fatto ricorso alla poco scientifica e poco sociologica nozione di «orgia di culi e tette» facendo esplicito riferimento all'attuale, quasi spasmodica invasione del sesso nella televisione italiana? Filosofi e teologi sono davvero capaci di tutto: «una ombrosa e ossessiva pudicizia»?

Non sono certo in grado di giudicare se il *piacerismo* o *piacevolismo* di Adriana Zarri (come altrimenti chiamare il contrario del *dolorismo*?) intrattenga o meno rapporti con la tradizione cristiana. Mi pare invece molto interessante che, nel 2004, a riassumere un intervento intitolato *Cibo e cristianesimo* si possa trovare scritto (subito sotto il titolo) quanto segue: «I vangeli insegnano: Cristo ha voluto farsi presente tra noi attraverso il cibo e il cibarsi, ha moltiplicato pani e pesci preoccupato dell'appetito della gente. Eppure testi e trattati di teologia mistica abbondano di discorsi sul digiuno e poco si occupano della dimensione festosa delle mense. Perché?». Il farsi presente di Cristo attraverso il cibo avrebbe principalmente a che fare con banchetti più o meno lauti e con posti di ristoro? Oppure, il cibarsi e il mangiare hanno invece qualcosa a che fare con un punto centrale e decisivo della teologia cristiana? Personalmente mi considero cristiano solo nel senso che dava a quell'espressione Benedetto Croce quando affermava che noi occidentali non possiamo non dirci cristiani. Eppure ho letto quasi con sollievo, nel testo di una *Notificazione su alcune pubblicazioni del Prof. Dr. Reinhard Meßner* emessa il 30 novembre 2000 dalla Congregazione per la Dottrina della Fede e firmata dall'allora Prefetto della medesima (e attuale Pontefice) Joseph Ratzinger, le righe che qui seguono: «Non è quindi sufficiente supporre che Cristo nel cenacolo - come continuazione della sua comunione di mensa - abbia compiuto una azione conviviale simbolica analoga con prospettiva escatologica. È fede della Chiesa che

Cristo nell'ultima cena ha offerto il suo corpo ed il suo sangue - se stesso - a suo Padre e ha dato se stesso da mangiare ai suoi discepoli sotto i segni del pane e del vino» [25].

Dare se stesso da mangiare ai propri discepoli sotto i segni del pane e del vino. Tra natura e cultura, nella civiltà della quale siamo figli, il *cibo* e il *mangiare* occupano indubbiamente un posto particolare.

4. Presenza ossessiva

Negli ultimi decenni - e per ragioni che non hanno a che fare sia con gli studi di storia e di antropologia sia con la teologia - il problema del cibo, dell'alimentazione, dei modi dell'alimentazione è come esploso. Ha dato vita ad una montagna di pagine, articoli, studi, interviste, convegni, congressi, trasmissioni radiofoniche e televisive, riflessioni di dilettanti e di specialisti. Sul tema sono intervenuti tuttologi e filosofi (i due gruppi tendono a fondersi), giornalisti e sindacalisti, politici e aspiranti tali, cronisti e pubblicisti, teologi e medici, cultori di medicine alternative e seguaci del *no-global*, romanzieri e dilettanti. Se uno cerca su Internet *food diet* passando per Google trova sedici milioni e trecentomila pagine (in inglese, tedesco, francese, italiano) dedicate alle diete. Se si cerca soltanto sulle pagine in italiano (indicando le tre parole *cibo*, *alimentazione*, *diete* si trovano trentasettemilaseicento pagine). Esiste, nelle trasmissioni televisive italiane, un canale satellitare specificamente culinario denominato "Gambero Rosso". Innumerevoli sono i periodici che hanno una rubrica dedicata alla cucina. Il linguaggio degli esperti, già paragonabile a quello della critica letteraria nel caso dei vini, ha raggiunto, anche nel caso dell'olio di oliva, livelli davvero non comuni di raffinatezza e sofisticazione. Come risulta dal seguente esempio scelto a caso: «Alla vista di un bel colore giallo dorato intenso con riflessi verdi, limpido. Al naso si offre complesso e fine, dotato di ampie note vegetali di erbe falciate, carciofo ed eleganti sentori di menta e rosmarino in chiusura. Al gusto è intenso e pieno, complesso e avvolgente, caratterizzato da ricche note di pomodoro acerbo e mandorla dolce. Amaro e piccante decisi e ben dosati. Per saperne di più sulla tecnica di degustazione dell'olio clicca qui». Lo confesso: non aver avuto il coraggio di cliccare.

Sempre più di frequente, accendendo il televisore ci troviamo di fronte ad un cuoco (o ad una cuoca) che parla e spiega e guida e ammaestra ed erudisce con una presunzione molto maggiore di quella

che è generalmente attribuita ai premi Nobel. Il numero di cartelloni e degli spot pubblicitari che ci suggeriscono cosa mangiare e che cosa bere è straordinariamente alto, pari solo al numero dei cartelloni e degli spot che ci insegnano come mantenerci puliti e come non puzzare. È sempre più difficile andare a mangiare in un ristorante senza dover ascoltare ad ogni portata (dopo una perentoria richiesta di interruzione della conversazione tra i commensali) una specie di lezione su come i piatti sono stati cucinati e su cosa – al di là di come esteriormente *appaiono* – veramente ed essenzialmente *sono*. La kantiana distinzione tra fenomeno e noumeno è diventata parte costitutiva del fiume di discorsi sofisticati e lievemente presuntuosi che hanno sostituito la prosa limpida e modesta che si leggeva un tempo (in un ottimo italiano) nel libro dell'Artusi.

Come sono da collocare gli scenari di questo tipo di fronte ai problemi non solo seri, ma addirittura drammatici che riguardano gli eccessi di consumo alimentare che caratterizzano le zone ricche del mondo contemporaneo? Come ha sottolineato Emanuele Djalma Vitali, [9], in Italia i soggetti in sovrappeso sarebbero circa 18 milioni e in altri paesi (Germania, Usa, ecc.) il fenomeno è di gran lunga più diffuso (sia in assoluto sia in percentuale). Il piacere di mangiare tende ad attenuare la consapevolezza che il sovrappeso è indubbiamente una concausa nelle patologie arteriosclerotiche e cardiovascolari e nel diabete che sopravviene in età matura.

Alessandra Guigoni, che all'antropologia dell'alimentazione ha dato contributi significativi, ha distinto con grande chiarezza i diversi atteggiamenti che caratterizzano la situazione degli ultimi decenni, [16] e [17]. Ha distinto quattro filoni, variamente intrecciati o in opposizione tra loro: 1) il filone della "genuinità", «al quale aderiscono i fautori dei prodotti regionali genuini, delle pietanze tradizionali e caratteristiche, movimento che fa presa sia nelle grandi città, tra le persone di classe media e alta, stufi di paté e tartine della nouvelle cuisine, sia nei piccoli centri agricoli, dove si va fieri della pasta e del formaggio locale»; 2) il filone dell'"etnico", o degli amanti delle cucine etniche concentrati nelle città, al quale cui aderiscono soprattutto i giovani e gli intellettuali, «pronti a mescolare spaghetti e salsa chili, burritos e parmigiana della mamma»; 3) i sostenitori di McDonald's e dintorni, il cosiddetto filone "fast food" «trasversale ad ogni età e strato sociale, visto che da McDonalds si incontrano liceali, operai, piccoli industriali e manager, gomito a gomito»; 4) il filone dei «sostenitori del macrobiotico, biologico e dell'agricoltura biodinamica, con i loro fieri oppositori, anche politici, che potremmo

denominare *biologico vs biotech*».

Guigoni ha probabilmente ragione nel ritenere l'alimentazione sarà, nel terzo millennio, uno dei grandi scenari dell'antropologia. Ai non specialisti, agli uomini della strada, forse anche agli storici della "lunga durata" nonché agli storici delle idee (che amano sottolineare anche i "moti pendolari" presenti nella storia) resta tuttavia una impressione: quella che nel nostro mondo – dove c'è cibo in abbondanza – il mangiare sia – paradossalmente - diventato qualcosa di molto simile ad una ossessione.

5. Primitivismo

Alle origini della storia umana, scrisse alla metà del Seicento il filosofo inglese Thomas Hobbes, «domina un continuo timore e il pericolo di una morte violenta e la vita dell'uomo è solitaria, povera, lurida, brutale e corta». In queste condizioni, così efficacemente descritte, vivono (o meglio sopravvivono) ancora oggi moltissimi esseri umani. Ci sono tuttavia ristrette zone del mondo attuale nelle quali la vita è diventata lunga, la morte violenta è diventata rara e ci si pone seriamente il problema di consumare meno smettendo di circondarci di una moltitudine di oggetti superflui. In queste zone del mondo ci sono persone che si guadagnano una vita di benessere insegnando ai loro concittadini a mangiare poco. Può sembrare davvero molto strano, ma proprio in queste zone della Terra è riemerso con una forza straordinaria l'antico tema della condanna dell'impresa umana volta al controllo della natura. È come se nel mondo del benessere fosse presente una nascosta forma di nostalgia per il mondo del malessere. Si esalta il "naturale", si esprime da più parti una sorta di nostalgia per l'ipotetica, invidiabile vita innocente e serena di "primitivi" che nella realtà vivono molto duramente, soffrono molto, muoiono molto giovani e vedono morire molti dei loro figli.

Il rimpianto per i tempi felici che non ritornano, l'elogio di un passato migliore del presente si annidano in ogni angolo della cultura e nell'animo di ciascuno di noi. Hanno a che fare con la nostalgia per l'infanzia come luogo dell'innocenza e della salvezza, con l'idea che ci sia stato un tempo in cui gli uomini vivevano più serenamente di noi, con pochi problemi (meno gravi e drammatici di quelli che ci affliggono), in una felice "società organica". Pier Paolo Pasolini - [22], [23], [24] - pensava che, abolendo la scuola dell'obbligo e la televisione, la gente del Quarticciolo «sarebbe aiutata a ritrovare un proprio modello

di vita». Nella cultura «vergine» del sottoproletariato romano il lavoro avrebbe assunto «un altro senso tendendo [...] a unificare il tenore di vita con la vita». Come quello di ogni primitivista che si rispetti, il discorso di Pasolini era fondato su un rifiuto indiscriminato del presente, ma riguardava, insieme, il futuro e il passato. Gli Italiani – scriveva - sono diventati «un popolo degenerato, ridicolo, mostruoso, criminale». Al di là di questo presente, l'avvenire si configura come un ritorno a un'innocenza che è prima del peccato. La civiltà moderna è tutta dominata da una sola *idea falsa* (quella del benessere) ed è una totalità inarticolata. Si configura come una colpa dalla quale è necessario farsi perdonare, dalla quale ci si può liberare solo riconquistando - attraverso miseria e sofferenza - la perduta innocenza di un'infanzia che era libera da mali e intatta da colpe. Il futuro post-industriale di Ivan Illich nel quale dominerebbero le *idee vere* della felicità e della convivialità si configura per Pasolini come «l'unica possibile alternativa alla fine del mondo» «Se vogliamo andare avanti, - scrisse su "Paese Sera" nel 1974 - bisogna che piangiamo il tempo che non può più tornare [...] . Non basta rifiutare il modello di sviluppo [deciso dal capitalismo], bisogna rifiutare lo sviluppo [...]. Grazie a Dio si può tornare indietro». Sulle rovine della società di massa e del consumismo, quando «le piccole fabbriche, sul più bello [...] crolleranno un poco per sera», quando «lo zoccolo del cavallo toccherà - la terra leggero come una farfalla - e ricorderà ciò che è stato - in silenzio il mondo», si insedierà un mondo buono e pulito e innocente. Si rivedranno «calzoni coi rattoppi - tramonti rossi su borghi vuoti di motori - e pieni di giovani straccioni - tornati da Torino e dalla Germania [...]. Di notte si sentiranno solo i grilli e forse, forse qualche giovane [...] tirerà fuori un mandolino».

Pasolini è un autore che si collocava a Sinistra. Alla sua opera si sono però richiamati, rivendicandone l'eredità, anche esponenti della Destra. Una delle analisi del frequente, mutuo scambio che si verifica fra le fedi progressiste e le angosce apocalittiche (che sono spesso alla base del primitivismo) è stata condotta dal filosofo tedesco Odo Marquard in un saggio che risale al 1984, [21]. Gli «esoneri» ovvero i vantaggi che la cultura concede all' uomo - scrive Marquard richiamandosi ad alcune pagine di A. Gehlen, [13] - dapprima vengono accolti con favore, successivamente diventano ovvii, in ultimo, si scorge in loro il nemico. Alla fase del lavoro entusiasta segue quella del consumo indifferente, che è a sua volta seguita dall'angoscia e dal sistematico rifiuto di ciò che un tempo era stato considerato una importante conquista. In questa fase terminale «quante più sono le malattie che

la medicina vince, tanto più forte diventa la tendenza a dichiarare malattia la medicina stessa; quanti più sono i vantaggi che la chimica porta alla vita dell' uomo, tanto più essa viene sospettata di avere lo scopo esclusivo di avvelenare l'umanità». Proprio «la liberazione dalle minacce fa diventare minaccioso ciò che libera». Forse non esiste affatto - come vorrebbe Marquard - «una legge di conservazione del bisogno di negatività», ma è tuttavia difficile (anche ripensando alla storia recente) non accettare come del tutto realistica la parte centrale della sua descrizione: «quanto più la democrazia parlamentare risparmia agli uomini violenza e repressione, tanto più alla leggera la si qualifica come repressiva; quanto più il diritto prende il posto della violenza, tanto più alla fine il diritto viene considerato come violenza, magari *strutturale*; insomma quanto più la cultura toglie l' ostilità del reale, tanto più è la cultura stessa ad essere considerata il nemico».

Nel 1865, in Italia, morivano, nel primo anno di vita, 230 bambini ogni mille nati vivi. All'inizio del Novecento, sempre in Italia, 168 bambini ogni mille. Alla metà degli anni Trenta ne morivano cento. Nel 1975, il calo della mortalità è spettacoloso: venti virgola cinque. Nel 2000 si passa a quattro virgola tre ogni mille. L'Italia è un paese dalle forti, inaccettabili differenze fra Nord e Sud, ma se è vero che la mortalità infantile è l'unico, accettabile criterio per misurare la civiltà di un paese, siamo un paese civile. Ma le differenze all'interno del mondo sono enormi. In Sierra Leone, un bambino su quattro non raggiunge i cinque anni. Su mille nati vivi, ogni anno, in quel paese, muoiono 284 bambini. L'autoequilibrio della natura - del quale capita oggi di sentir parlare in termini elogiativi - implica, in primo luogo, l'eliminazione degli individui meno adatti a sopravvivere in un determinato ambiente. Come sapeva già Darwin, la natura appare una madre assai generosa nel distribuire la vita, ma assai avara nel fornire agli esseri viventi i mezzi per mantenerla. La specie umana non lascia che la selezione naturale agisca in ogni caso come un setaccio e non accetta il suo "vaglio spietato". Cerca di porre limiti alla spontaneità della selezione naturale e pone ad essa una serie di ostacoli: vaccinazioni, camere di rianimazione, antibiotici, cortisone, medicina preventiva. Gli uomini si uccidono molto frequentemente fra loro (ed hanno in questo un triste primato fra le varie specie animali), ma anche si ostinano spesso a salvare gli individui deboli (che sarebbero condannati "dalla natura" a morire) o che non si adattano spontaneamente all'ambiente. Ciò avviene, in molti casi, attraverso la creazione di ambienti artificiali come un'incubatrice per neonati che sostituisce l'ambiente naturale.

I miti del primitivismo non tengono in alcun conto le sofferenze che costa la pura e semplice lotta per la sopravvivenza in un ambiente ostile. Non tengono conto del fatto che la natura (sempre e comunque presentata come una *realtà da difendere*) non è né vergine né intatta, ma è essa stessa il risultato della presenza umana sulla Terra. Oggi la Natura sembra ridiventata una divinità e l'immagine dell'uomo per essenza peccatore sembra aver riacquisito nuova forza. Ma i valori della democrazia, ai quali si richiamano, oggi in Occidente, molti fra i primitivisti, non sono affatto *naturali*. La maggior parte degli uomini, nella maggior parte della storia, hanno convissuto e convivono con il timore, il terrore, la tortura, la violenza. Libertà di parola, eguaglianza, assenza di gerarchie rigide, accettazione di regole per la convivenza, rispetto per le minoranze e per gli individui singoli, affermazione dei diritti dei più deboli e dei disabili non appartengono per nulla al mondo della natura, ma solo ed esclusivamente a quello della cultura. È davvero difficile pensare che il diritto di beccata in vigore fra le galline, o la territorialità dei cinghiali o la rigida gerarchia di una società di macachi siano anch'essi espressione dell'armonia, dell'innocenza e della purezza di una Madre Natura buona e generosa che dovremmo assumere come modello per la nostra vita umana.

6. Un tempo, il cibo era genuino?

Anche relativamente al cibo e all'alimentazione sono emerse con forza posizioni di tipo primitivistico. Si sente spesso ripetere che un tempo si mangiava "naturale", che per i nostri nonni e bisnonni il cibo era "genuino" e "gustoso". I luoghi comuni dovrebbero crollare di fronte ai dati e alle serie ricerche. Invece resistono impavidamente. A forza di essere ripetuti diventano delle verità. Se accanto ai libri di Camporesi, si leggono anche quelli, assai ben documentati, di Paolo Sorcinelli, cfr. [30, 31, 32, 33], quei luoghi comuni si sciolgono come neve al sole. Ancora alla fine Ottocento – come Sorcinelli ha mostrato nel libro intitolato *Gli italiani e il cibo. Dalla polenta ai cracker*, è presente in Italia un cronico e stretto legame tra malattia e sottoalimentazione. Nel nostro passato, la insufficienza di cibo era la norma e le carestie erano sempre in agguato. Una gelata eccezionale, una forte grandinata, una prolungata siccità bastavano a trasformare quella cronica insufficienza in una vera e propria, drammatica carestia: «Ogni anno era buono per essere definito, tristemente, *anno della fame*. In quel contesto era naturale

che si mangiasse di tutto, anche quello che da mangiare, proprio non era». Lo scorbuto, la dissenteria, il tifo petecchiale, il colera erano le forme patologiche più diffuse che aggredivano individui che vivevano in condizioni di cronica sottotutrizione e di forte insufficienza vitaminica.

Quella che chiamiamo oggi «sostificazione alimentare», e che la maggioranza dei consumatori attribuisce solo al presente, è stata una pratica all'ordine del giorno quando si consumavano cibi mal conservati o andati a male. Nei primi decenni del Novecento era ancora diffusa la pellagra che dipendeva dalla quasi esclusiva alimentazione a base di polenta di mais, poverissima di proteine e di vitamine. Carne, pesce, latticini erano alimenti introvabili per moltissimi italiani. La descrizione di che cosa venne mangiato dai Napoletani durante il colera del 1836 è tale da sfidare lo stomaco di molti. Alla fine dell'Ottocento, come Sorcinelli ha accuratamente documentato, la frode alimentare era oltremodo diffusa: si va dal vino fabbricato senza uva, al formaggio che non conteneva una goccia di latte. Al caffè veniva aggiunta la cicoria, al pepe la spazzatura, allo zucchero la polvere di marmo, alla farina il gesso, allo zafferano l'ocra carmine, al pane il solfato di calce e le ossa macinate (che conferivano maggiore bianchezza). Perfino le patate troppo vecchie «venivano umettate, pulite, spazzolate con cura e in questa nuova toilette facevano la loro apparizione sui mercati».

Anche in un'altra, più breve, storia dell'alimentazione, Sorcinelli ricorda cose essenziali: «Nel 1817, quando il tifo petecchiale interessò gran parte dell'Italia centrale, l'epidemia si innescò su una situazione alimentare a livelli ormai insostenibili: a Perugia si parlava di "morti di fame per le vie interne ed esterne della città"; a Roma le cronache riferivano che "il minuto popolo cibasi di pane impuro e non ben fermentato, di lupini, di radici del solano tuberoso, di crudi e duri erbaggi"; nelle zone di montagna delle Marche mancavano perfino le ghiande da trasformare in farina. In questo contesto si manifestarono le "febbri catarrali e gastriche" e quindi il tifo petecchiale, ma in molti casi i rapporti che provenivano dalle periferie non riuscivano nemmeno a distinguere tra stati patologici veri e propri e conseguenze della iponutrizione (...) Il panorama sanitario, già precario per la carenza "di proteine e di altri elementi specifici", che si traduceva "in livelli di sottoalimentazione estremi" e favorevoli a una lunga serie di malattie infettive, si arricchì in effetti durante il XIX secolo di pellagrosi (83.600 decessi ufficiali avvenuti fra il 1887 e il 1910 e all'incirca in altri 20.000 fra il 1910 e il 1940) che, a causa della polenta scondita, alla

fine dell'inverno (il periodo in cui si mangiava peggio) ingrossavano le fila della popolazione dei manicomi per disturbi nervosi e psicosi riconducibili in massima parte alla carenza di vitamina B12».

I ragazzi di oggi, anche quelli nati in una famiglia contadina, non hanno la più vaga idea di quali fossero le condizioni di vita di un tempo: «il 40 per cento dei giovani italiani misurati e visitati per il servizio di leva negli anni fra il 1862 e il 1865 fu riformato perché non superava 1 metro e 56 centimetri; la percentuale scese al 20 per cento nel periodo 1866-71, ma anche in seguito il contingente maggiore dei non arruolati rientrava nel novero di quelle imperfezioni fisiche e costituzionali (gozzo, cretinismo, nanismo, crescita ritardata) che, secondo l'opinione dei medici militari, derivava prima di tutto dall'insufficiente allattamento ricevuto nei primi mesi di vita e dal precario livello nutrizionale della fanciullezza e dell'adolescenza».

Nel 2004, una rivista di politica e cultura che va per la maggiore e vende bene anche nelle edicole ha dedicato due dei suoi quaderni, per un totale di 464 pagine al tema *Il cibo e l'impegno*. Con una specie di doppio salto mortale, ha presentato il materiale raccolto come un modo di "occuparsi di cibo" che costituirebbe non un cedimento alle imperversanti mode relative al mangiare, ma invece una trasformazione del tema *mangiare* in uno strumento non solo di cultura, ma anche di «liberazione e di riscatto sociali». Mettere insieme le lotte contadine nel Terzo Mondo e la creatività nella cucina di lusso (si domandano i curatori) non è una mediazione impossibile e snobistica? Qualunque persona di buon senso, interrogata su questo punto, risponderebbe di sì. I curatori rispondono invece, com'era del tutto prevedibile, di no. Rassicurano i lettori e i collaboratori della rivista che anche queste 464 pagine servono a impedire ogni ritorno al privato, servono soprattutto a «fare movimento». Sono fermamente, lietamente convinti che si possa fare politica anche «coltivando il piacere». Che è esattamente quanto perfettamente si attaglia a quel mondo dei movimenti o dei girotondi per il quale Claudio Magris, in una pagina indimenticabile, creò la definizione di «sinistra giuliva».

Come avviene quasi sempre quando il numero dei collaboratori è abbastanza alto, non mancano, anche in questo caso, contributi interessanti. Ma è difficile non prendere atto di due cose: 1) del fatto che è del tutto assente, in queste quasi cinquecento pagine, un'analisi degli aspetti affaristici anche del "mangiare biologico", ai giganteschi interessi che stanno dietro non solo alle multinazionali, ma anche a molti dei discorsi di esaltazione del "naturale" e della "biodiversità"; 2) del

fatto che è operante, anche in queste pagine, il discutibile presupposto che sta alla base del primitivismo e che identifica il naturale con il bene e l'artificiale con il male. In questa sede, quella identificazione trova una efficace espressione letteraria nella frase seguente : «quando il vomere fende la terra incuneandosi in essa, e la rivolta, vibra un colpo violento, sconvolge un equilibrio e provoca delle reazioni che l'uomo non conosce, né si preoccupa di conoscere».

Il mondo sarebbe più bello e più naturale e più ricco e più biodiverso – questo e non altro è il senso dei messaggi di questo tipo - se gli equilibri non fossero mai stati alterati, se la natura fosse ancora intatta e l'uomo fosse rimasto, com'era agli inizi, solo una specie di scimmia o (come lo definiva il non-primitivista Vico) «un bestione tutto stupore e ferocia».

La via rappresentata dalla cultura, dalla scelta dell' artificialità è, per definizione, rischiosa. Forse più rischiosa di quanto non pensino alcuni tecnocrati. Forse meno rischiosa di quanto non ritengano alcuni giovani convinti (anche quando saltellano) di lottare contro il Male Assoluto e di operare per la salvezza del mondo. Va infine aggiunto: i nostri più lontani progenitori scelsero di non adottare il cosiddetto, oggi di continuo invocato, *principio di precauzione*. Se lo avessero adottato saremmo ancora simili alle "scimmie" delle prime inquadrature di *2001 Avventura nello spazio*.

7. Gli elogi di Ana e le malattie epocali

Sul quotidiano "La Repubblica" del primo giugno del 2005 è uscito un articolo scritto da Alberto Flores d'Arcais con un titolo a quattro colonne: "*Ana, la musa dell'anoressia, che irretisce le adolescenti USA*", [12]. Vi si racconta che il 40 per cento degli adolescenti che hanno problemi con il cibo ha visitato almeno una volta i siti dedicati ad Ana. Ana è un diminutivo di anorexia o (in italiano) anoressia ed è dilagata come una moda. Il segno distintivo dei seguaci di Ana è un braccialetto rosso che viene venduto ad un prezzo che varia dai 3 ai 20 dollari. Ci sono, sul Web, una serie di siti che danno consigli su come dimagrire, su come indurre il vomito e, di conseguenza, perdere peso, che consentono alle adolescenti interessate ad Ana di comunicare tra loro, anche sulla base di siti dedicati alle diverse etnie: neri, Latinos ecc.

Una esplorazione sul Web, anche se rapida, lascia abbastanza impressionati: per la quantità dei siti, per i titoli adottati, per le contrastanti valutazioni del fenomeno (che è in veloce crescita) presenti

all'interno dei siti, infine per il fatto che siti che hanno titoli in apparenza pro-ana sono in realtà anti-ana, volti a combattere o ridimensionare il fenomeno. Fra i nomi compresi in un elenco di *Pro-Ana Supportive Sites* (ma va tenuta presente la "dissimulazione" di cui si è appena detto): compaiono i seguenti titoli: *Fat like Me, Fragile Innocence, House of Sins: Bathroom, Nothing Gonna Stop Me, Pursuit of Perfection, Salvation through Starvation, Starving for Perfection* e così via.

Con *Ana*, si afferma in uno di questi siti, «molte persone che soffrono di un disordine alimentare, che può avere conseguenze fatali, sono entrate a far parte di un movimento *underground* che promuove il farsi morire di fame. Questo, in alcuni casi, ha la forza di un appello che è molto simile ad un culto (*has an almost cult-like appeal*)». *Ana* è diventata un modello per alcune, una dea per altre: è oggetto di preghiere, di quadri, di un vero e proprio credo. *Ana* suggerisce alle sue fedeli che cosa mangiare. Le irride quando non perdono peso. Nella vita di molte sue fedeli, *Ana* è una vera e propria presenza, anche se, ovviamente, *Ana* esiste solo nelle loro teste. Il movimento è in piena fioritura nel Web: «Gli esperti di disordini alimentari affermano che nonostante i tentativi per limitare la presenza *online* di *Ana*, essa è andata crescendo fino ad includere seguaci – la maggioranza dei quali molto giovani – in molte parti del mondo. Nessuno sa quanti - fra gli otto/undici milioni di Americani afflitti da disordini alimentari - siano stati influenzati dal movimento pro-*Ana*. Ma gli esperti temono che il numero sia molto ampio».

È noto agli storici (della medicina e non) che alcune malattie si sono collegate, quasi saldate, a determinate epoche storiche; sono diventate il simbolo di un secolo o di un periodo della storia. La malaria come malattia fondamentale nell'antichità greca e nell'Impero romano. La lebbra-tifo e il Medioevo. La peste e il Seicento. La tubercolosi e la sifilide che dominano la cultura dell'Ottocento. Il cancro e l'AIDS come le grandi paure del Novecento. Ognuna di queste età è diventata impensabile senza quella malattia. Ci sono anche malattie accompagnate da una sorta di alone che – in mancanza di meglio – chiamerò positivo. La gotta faceva molto soffrire e c'è un ritratto di Carlo V a cavallo nel quale la gamba dell'imperatore è legata al sottopancia della sella in modo che il piede non debba subire urti dolorosi. Tuttavia alcune stampe del Settecento che rappresentano il libertino afflitto dalla gotta, con una gamba sollevata da terra e un piede appoggiato su un cuscino, non intendono rappresentare il dolore e la sofferenza. La faccia del libertino è soddisfatta. La gotta era la malattia tipica e specifica dei

signori, dei pochissimi che mangiavano molto bene in un mondo nel quale la grande maggioranza mangiava molto poco e molto male. Avere la gotta significava anche (insisto sull'*anche*) appartenere ad una elite. La tubercolosi era una malattia soprattutto dei poveri. Ma i luoghi nei quali quella malattia veniva curata acquistarono una sorta di fascino quando nei sanatori si riunirono persone appartenenti alle fasce più alte. In quei luoghi convivevano uomini e donne in qualche modo costretti a trascorrere molto tempo leggendo, scrivendo o conversando. La cultura personale si amplia, si affina l'intelligenza, si risvegliano sensazioni, sentimenti ed emozioni particolari, si instaurano rapporti che non sono possibili (o appaiono come "falsi") nel mondo delle affaccendate persone sane. Si diffonde anche la tesi che una dose elevata di tossiemia tubercolare valga a stimolare le capacità e le prestazioni erotiche. La designazione di *mal sottile* non è solo una metafora e Novalis pensava che quel male sottile avesse la capacità di sublimare le esperienze della vita e consentisse di «capirla nella sua globalità». Per finire: nessuno si sognerebbe di qualificare un lazzaretto un luogo d'incanto, ma la montagna in cima alla quale è collocato un grande sanatorio poté essere percepita e vissuta come una "montagna incantata".

La sifilide, ai suoi esordi, si presentò in forma acuta e mortale. Assunse più tardi una forma subacuta e subcronica. Finì per accompagnarsi all'immagine, non priva di aspetti insieme inquietanti e fascinosi, del noto binomio "genio e sregolatezza". Basta far riferimento a pochi nomi di persone reali e del personaggio di un dramma: Benvenuto Cellini, Schubert, Maupassant, Baudelaire, Nietzsche, Osvaldo (che domina la scena ne *Gli spettri* di Ibsen). Non è mancato chi ha visto in quella malattia una sorta di tratto distintivo dell'uomo geniale o dell'uomo poetico o dell'uomo che è "fuori del comune".

L'epilessia, che sembra consentire di uscire clamorosamente dal mondo per poi improvvisamente rientrarvi, è stata a lungo considerata una sorta di viaggio nell'aldilà, legata alla possibilità di una qualche rivelazione. Platone, nel *Fedro*, parla di una divina mania o delirio divino che è un dono degli dèi, che ha contraddistinto l'esaltazione della Sibilla, della profetessa di Delfo e delle sacerdotesse di Dodona. Il delirio non è invariabilmente o necessariamente un male. C'è un'investigazione del futuro compiuta da persone che sono compiutamente in senno, ma la *mantica* è superiore a quest'ultima (*oionistica*) perché lo stato di delirio che proviene dagli dèi è superiore al senno degli uomini. Accanto al delirio profetico si dà un'altra forma di esaltazione di cui sono autrici

le Muse. Quando «occupa un'anima tenera e pura» questa esaltazione «la sollecita e la rapisce nei canti e in ogni altra forma di poesia (...) ma chi giunga alle soglie della poesia senza il delirio delle Muse, convinto che la sola abilità lo renda poeta, sarà un poeta incompiuto e la poesia del savio sarà offuscata da quella dei poeti in delirio». Giordano Bruno definiva «stolti e pazzi» coloro che sentono in modo diverso dalla universalità degli uomini. Ma la "estraganza" gli appariva seguire due strade : o conduce verso il basso, verso la «pazzia, insensazione e cecità», dove si trovano coloro che hanno minor senso e minore ragione degli uomini ordinari, oppure sale più in alto del livello al quale sappia o possa salire la maggioranza degli uomini.

Quando crollano gli argini che strutturano l'io e che consentono di mantener ferma la distinzione fra io e mondo, parliamo di *io diviso* o di schizofrenia. Nella labilità angosciosa che deriva dalla "crisi della presenza" e dalla caduta di quegli argini, si apre, nel teatro di Pirandello, la possibilità di una rivelazione. Almeno ad alcuni è possibile distinguersi da «coloro che si ingannano», «scoprire il gioco», superare il piano delle «miserie apparenze», affacciarsi - sia pure «di tratto in tratto» - alla indicibile e sconvolgente verità della vita. Come per alcuni, molto più tardi teorici della eccezionalità della dimensione della follia, in quegli attimi - anche per Pirandello - si poteva vedere «in se stessa la vita». Nel mondo della psichiatria (o meglio nel mondo della cosiddetta antipsichiatria) ci si è spinti, su questo terreno, molto più avanti di Pirandello. Ronald Laing presentò lo sciamanesimo o il viaggio «nel tempo mitico ed eterno della follia» come un rimedio alla insostenibilità del presente e come una sorta di via d'uscita verso l'essere e la verità, [18] e [19].

Nonostante tutti questi esempi, mi sembra resti vera l'asserzione che nessuno ha mai fatto propaganda a favore dell'assunzione o della diffusione di una malattia. Di fronte alla diffusione del culto di Ana possiamo domandarci: davvero si tratta, in questo caso, di propaganda a favore di una forma patologica o non si tratta invece dell'antica esaltazione del digiuno e della magrezza che sarebbero sinonimo di saggezza e di santità nelle filosofie orientali e, in particolare, indiane? o anche nell'ideale cristiano di una frugalità spinta fino ai limiti estremi? di una santità che è fondata sul rifiuto del corpo, luogo di tentazione e strumento di peccato? o all'immagine (molto antica) del digiuno come purificazione? Una malattia che si connette a scelte di comportamenti e quindi, indirettamente, a filosofie e a scelte di vita, alle credenze e al costume perde per questo il suo carattere di specificità patologica, fino

a diventare, in una certa misura, qualcosa di non più riconoscibile?

8. La casa delle bambine che non mangiano

Uno dei libri di Hilde Bruch, che è uno degli autori "classici" sull'argomento anoressia, è intitolato *Golden Cage*, la gabbia d'oro, [5]. Le anoressiche assomigliano a passerotti chiusi in una gabbia d'oro: mangiano solo briciole, vivono in una gabbia dalla quale non possono uscire, ma la gabbia è d'oro perché la loro condizione è oggetto di orgoglio: magro è bello, più magro è più bello e la perdita di peso rappresenta un valore. L'anoressia è apparsa a Bruch una sorta di tragica auto-cura che alcune ragazze intraprendono per affermare la loro autonomia. Sembrano voler dire: cedo su tutto, sono compiacente su tutto, mi adeguo ad essere come la mamma mi vuole, ma sul mangiare non transigo: qui si gioca il tutto per tutto; qui si va alla guerra; questo è un punto di non ritorno. Di qui la ricerca della emaciazione e il "tirannismo alimentare", di qui il rifiuto di ogni compromesso e la scelta della terribile via di un "suicidio lento".

Questa scelta sembra riguardare oggi milioni di giovani. Per milioni di giovani il cibo si è trasformato in un nemico. Come è potuto avvenire? Come è avvenuta la saldatura tra modelli culturali di vita e forme patologiche? C'è un rapporto fra il nostro attuale modo di considerare il cibo e di vivere il nutrimento e la strada che quei giovani hanno iniziato a percorrere? Perché quella strada è oggi così affollata? All'interno di quella folla, sono chiaramente distinguibili i casi di "vera" anoressia?

Laura Dalla Ragione, nel libro intitolato *La casa delle bambine che non mangiano*, Roma, Il Pensiero Scientifico Editore, 2005) si pone queste domande e affronta questi problemi, parla del carattere di epidemia sociale che i disturbi del comportamento alimentare hanno assunto negli ultimi decenni. C'è un rapporto di somiglianza tra l'esperienza di una mistica come Margherita da Cortona, che alla fine del Duecento pratica un ostinato, pervicace, terribile digiuno ed una paziente di oggi? E quali le differenze? Il libro è limpidamente scritto e affronta molti problemi. ma non ha un prevalente intento teorico. È principalmente scritto: per le persone che si trovano a dover affrontare una imprevista, drammatica esperienza che sconvolge la loro vita; è scritto anche per quanti (medici, infermieri, psicologi ecc.) operano nei servizi. Il libro dà conto, in modo analitico, dell'esperienza attuata a Todi, in un ambiente di cura accogliente che intende "prendere in carico" una giovane persona, la quale è profondamente ferita anche quando

rifiuta di prenderne atto. Molti di quei giovani interpretano le altrui preoccupazioni come indebite ingerenze entro una scelta di vita che viene avvertita come valida e consapevole. A queste ingerenze, soprattutto dopo l'età dell'adolescenza, reagiscono con durezza trasformando in aggressività la loro sofferenza, in una irritante sicurezza la profonda incertezza sulla loro identità. Accade però anche che si rendano conto dell'esistenza di un loro problema e della corrispondente necessità di un aiuto. Il progetto terapeutico – che richiede l'impegno di molti ed una collaborazione continua ed effettiva tra competenze diverse - è fondato sull'esistenza di una sorta di contratto tra la struttura e la (o il) paziente. È un mondo dove tutto è delicato e difficile, dove è presente molto nascosto dolore e dove è anche necessario imparare a far fronte, giorno per giorno, alla dose di angoscia che proviene dal contatto con la sofferenza e l'angoscia di persone molto giovani.

Nella struttura di Todi (che Laura Dalla Ragione dirige) prendere in carico una persona vuol dire far riferimento – insieme e necessariamente – alla sua sofferenza e alla sua biografia. Che è precisamente quanto – a detta di molti medici (lo sostengono con particolare forza i teorici delle *Medical Humanities*) e della quasi totalità dei pazienti - sarebbe necessario, all'inizio del nuovo millennio, recuperare o reinventare.

Riferimenti bibliografici

- [1] AA. VV., Un sito dedicato al tema alimentazione: http://www.treccani.it/site/Scuola/Zoom/Archivio/scuola_zoom04.htm
- [2] AA. VV., *Il cibo e l'impegno*, "I quaderni di Micromega", Supplemento al n. 4 del 2004.
- [3] AA. VV., *Il cibo e l'impegno/2*, "I quaderni di Micromega", Supplemento al n. 5 del 2004.
- [4] R. M. Bell, *La santa anoressia. Digiuno e misticismo dal medioevo a oggi*, Laterza, Roma-Bari 1987.
- [5] H. Bruch, *Golden Cage*, Cambridge (Mass.), Harvard University Press, Cambridge (MA) 1978.
- [6] P. Bourdieu, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Il Mulino, Bologna 1983.
- [7] G. Cosmacini, *L'arte lunga*, Roma-Bari, Laterza 2005.
- [8] C. M. Counihan, *The Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning and Power*, Routledge, London -NewYork, 1999.
- [9] E. Djalma Vitali, *Polivalenza del cibo*, <http://www.treccani.it/site/Scuola/Zoom/alimentazione/djalmavitali.pdf>
- [10] M. Douglas, *Antropologia e simbolismo*, Il Mulino, Bologna 1985.
- [11] C. Fischler, *L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*,

- Milano 1992.
- [12] A. Flores D'Arcais, Ana, la musa dell'anoressia, in "La Repubblica", 1 giugno 2005.
- [13] Gehlen, *L'uomo, la sua natura e il suo posto nel mondo*, Feltrinelli, Milano 1983.
- [14] J. Goody, *Food and Love. A Cultural History of East and West*, Verso, New York-London 1998.
- [15] M. D. Grmek, *Le malattie all'alba della civiltà occidentale*, Il Mulino, Bologna 1985.
- [16] A. Guigoni, *Per una etnografia del quotidiano*, <http://www.fortepiano.it/PagineDelTempo/Materiali/pdtmat027.htm>.
- [17] A. Guigoni, Food, Drink and Identity, in *Europaea*, VII, 1-2, 2001, pp. 209-211.
- [18] R. Laing, *La politica dell'esperienza*, Feltrinelli, Milano 1968.
- [19] R. Laing, R., *Nodi*, Einaudi, Torino 1974.
- [20] M. Livi Bacci, *Popolazione e alimentazione. Saggio sulla storia demografica europea*, Il Mulino, Bologna 1987.
- [21] O. Marquard, *Apologia del caso*, Il Mulino, Bologna 1991.
- [22] P.P. Pasolini, Predicano in un deserto i profeti dell'Apocalisse, in "Il Tempo", 6 dicembre 1974.
- [23] P. P. Pasolini, Il vuoto di potere in Italia, in "Corriere della Sera", 1° febbraio 1975.
- [24] P. P. Pasolini, Poesie e appunti per un dibattito dell'Unità, in "Paese Sera", 5 gennaio 1974.
- [25] Ratzinger *Prefetto*, T. Bertone, S.D.B *Segretario*, Congregazione per la Dottrina Della Fede *Notificazione su alcune pubblicazioni del Prof. Dr. Reinhard Meßner*, www.vatican.va/roman_curia/congregations/cfaith/documents/rc_con_cfaith_doc_20001130_messner_it.html
- [26] P. Rossi, 1890-1900: alcuni letterati italiani e la loro immagine della scienza, *Paragone*, 318, 1976, pp. 5-45.
- [27] P. Rossi, *Bambini, sogni, furori*, Feltrinelli, Milano 2001.
- [28] P. Scholliers (a cura di) *Food, Drink and Identity*, Berg, Oxford 2001.
- [29] P. Sorcinelli, *Regimi alimentari, condizioni igieniche, epidemie nelle Marche dell'800*, Aralia, Urbino 1977.
- [30] P. Sorcinelli, *Miseria e malattie nel XIX secolo. I ceti popolari nell'Italia Centrale fra tifo petecchiale e pellagra*, F. Angeli, Milano 1979.
- [31] P. Sorcinelli, *Nuove epidemie antiche paure. Uomini e colera nell'Ottocento*, F. Angeli, Milano 1986.
- [32] P. Sorcinelli, *Gli Italiani e il cibo. Appetiti, digiuni, rinunce dalla realtà contadina alla società del benessere*, Clueb, Bologna 1995 (prima ed. 1992).

Prospezioni

- [33] P. Sorcinelli, *Breve storia sociale dell'alimentazione*, <http://www.tumangiabene.it/approfondirea.htm>.
- [34] Zarri, *Cibo e cristianesimo*, "I quaderni di Micromega", Supplemento al n. 5, 2004, pp. 38-40.

Paolo Rossi

Università di Firenze