

Tra mente e corpo: culture del rischio e cibo biologico in Sicilia

DI GIOVANNI ORLANDO*

Abstract

Negli ultimi quarant'anni il cibo biologico è diventato un importante quanto multiforme terreno d'azione per i consumatori, incarnandone le più svariate aspirazioni e paure. Uno degli approcci più comuni al fenomeno ne rintraccia la nascita nella prima metà del XX secolo, come reazione alla modernizzazione dell'agricoltura, e in seguito la rinascita nel corso degli anni Settanta, come effetto del movimento ambientalista. Tale approccio fa quindi riferimento all'opera di Ulrich Beck, sostenendo che questa forma di consumo è associata allo sviluppo di una "società del rischio", una nuova epoca in cui la riflessività sui processi di degrado ambientale sarebbe ampiamente diffusa. Questo articolo analizza il ruolo che il cibo biologico ricopre nella tarda modernità in un contesto specifico, la città di Palermo in Sicilia, evidenziando i limiti delle spiegazioni fondate sull'ipotesi della società del rischio, che privilegiano soltanto gli aspetti cognitivi della riflessività. Partendo dalla distinzione teorica tra società e culture del rischio, esso mette in luce l'esistenza di forme non-cognitive di riflessività, basate più sul corpo e sui sensi. L'articolo ricorre quindi all'antropologia del cibo, del corpo e dei sensi, per tracciare un percorso analitico che porti a interpretare il concetto di rischio come risultato della dinamica tra riflessività cognitiva e corporea, mostrando come queste due forme siano collegate, interagiscano e s'influenzino a vicenda nel caso Palermitano.

Parole chiave: cibo, rischio, corpo, sensi, Palermo.

Introduzione

Il cibo siciliano evoca immagini di una terra dell'abbondanza immersa in una storia millenaria tanto complessa quanto la cultura gastronomica cui ha dato origine. Arance, limoni, gelato, piatti a base di carne e pesce, vini corposi: le guide turistiche abbondano di questi stereotipi. Ma questo genere di raffigurazioni nasconde più di quanto rivela. Gran parte della ricchezza gastronomica

* giovanni.orlando@unito.it

oggi associata alla Sicilia è infatti il prodotto della modernizzazione e del miglioramento degli standard di vita successivo al “miracolo economico”. Come in altre società contadine, fino agli anni Sessanta in Sicilia vi era scarsità di cibo. I piatti tipici erano l’eccezione del rito o il privilegio dell’élite, mentre i contadini dovevano sopravvivere con i frutti scarsi di un clima arido e monotono (Schneider e Schneider, 1989). È stato solo grazie a progressi tecnologici come l’uso di sostanze chimiche e di sistemi d’irrigazione meccanici che, nella seconda metà del XX secolo, una maggiore varietà e abbondanza di cibo è diventata accessibile alla popolazione. All’alba del nuovo millennio, queste conquiste appaiono sempre più fragili, come dimostra quanto accaduto nel 2007, quando molti abitanti di Palermo sono rimasti senz’acqua potabile a causa di una contaminazione da solfati.

Palermo è rifornita da diverse fonti d’acqua, una delle quali presenta spesso livelli elevati di solfati per via delle attività agricole circostanti. Per far fronte al problema, l’azienda municipale diluisce quest’acqua con quella di altre sorgenti. Ma nel 2007 la Sicilia ha vissuto uno degli inverni più aridi della sua storia e, in mancanza di acqua in eccesso per la diluizione, i solfati hanno superato il limite consentito per legge. Per settimane, la città ha discusso della qualità della sua acqua e del suo cibo. Inquinamento, pesticidi, agricoltura intensiva, siccità e cambiamenti climatici: questi temi sono oggi costantemente alla ribalta. Quanto accaduto ha quindi (momentaneamente) rafforzato nella cittadinanza un’apprensione per l’ambiente.

Negli ultimi quarant’anni il cibo biologico è diventato, fra le altre cose, un importante terreno d’azione per quanti si preoccupano della natura. Nato come reazione alla modernizzazione dell’agricoltura, nel corso degli anni Settanta il movimento biologico ha stretto un forte legame con quello ambientalista (Belasco, 2007). Di conseguenza, uno degli approcci più comuni al fenomeno si basa sull’opera di Beck (1992) per sostenere che questa forma di consumo è associata alla nascita di una “modernità del rischio”, una nuova epoca in cui si è diffusa un’ampia riflessione sui processi di degrado ambientale.

Questo articolo analizza il ruolo del cibo biologico nella modernità del rischio, partendo da una ricerca etnografica a Palermo. Tracciando una distinzione analitica tra società e culture del rischio, esso rivela il ruolo svolto da forme non-cognitive di riflessività, basate sul corpo e sui sensi, nella formazione di quella che definisco la cultura del rischio dei cibi biologici a Palermo¹. L’articolo ricorre all’antropologia del cibo, del corpo e dei sensi per mostrare come riflessività cognitiva e corporea siano collegate, interagi-

1 La categoria di “cibo biologico” è in sé problematica, potendo includere biologico fresco e conservato, industriale e contadino, filiera corta e lunga, bio ed equosolidale, ecc. Il caso studio si riferisce *prevalentemente* a biologico fresco di provenienza siciliana, acquistato in negozi specializzati o tramite iniziative di filiera corta.

scano, e s'influenzano a vicenda.

L'articolo si basa su una ricerca etnografica svolta a Palermo e provincia, durata 15 mesi². L'osservazione partecipante è avvenuta in negozi di prodotti biologici e aziende agricole bio (sotto forma di lavoro volontario come commesso e tuttofare), in ambito domestico (tramite osservazione dello shopping familiare e della preparazione dei pasti, di visite degli spazi domestici legati al cibo, e d'inventari del consumo), e durante incontri di gruppo ed eventi pubblici. Sono state inoltre raccolte 33 interviste qualitative semi-strutturate (audio-registrate), nella maggior parte dei casi con donne di età compresa tra 29 e 53 anni, spesso sposate e con figli. La ricerca è stata condotta tramite campionamento a scelta ragionata e a valanga, e non è quindi rappresentativa di tutti i consumatori biologici della zona.

Il cibo in Italia: uno scenario in trasformazione

A livello internazionale sono nati diversi movimenti mirati a rendere più sostenibile il sistema agro-alimentare (Counihan e Siniscalchi 2014). L'Italia si è mostrata particolarmente sensibile al riguardo, dando origine a iniziative come Slow Food e opponendosi all'utilizzo degli organismi geneticamente modificati (Ogm) (Dickie 2007). L'atteggiamento degli italiani nei confronti del cibo affonda le radici in uno storico apprezzamento per la cucina regionale (Capatti e Montanari 2003), il cui ruolo nella riproduzione sociale dell'identità italiana è stato ampiamente documentato (Black 2012; Counihan 2004). Prevedibilmente, agricoltori e consumatori si sono opposti alla standardizzazione delle pratiche alimentari tradizionali, spingendo semmai per il loro riconoscimento (Leitch 2003).

Luoghi come la Sicilia, la Toscana e l'Emilia Romagna possono quindi apparire come la patria di chi preferisce uno stile di vita *slow* e i cibi a esso associati. Tuttavia, di recente alcuni osservatori hanno iniziato a mettere in discussione questa idea (Conti 2007 Teti 1999). Pur avendo un fondamento empirico, l'immagine del buon cibo italiano è stata creata da potenti forze sociali, politiche ed economiche. Il continuo verificarsi di scandali alimentari porta alla luce questa contraddizione³. La transizione del Paese "da un'eco-

2 La ricerca è stata finanziata dallo UK Economic and Social Research Council e dal Royal Anthropological Institute. La stesura dell'articolo ha ricevuto un contributo dal Settimo Programma Quadro per la ricerca e l'innovazione dell'Unione Europea, finanziamento Marie Skłodowska-Curie 609402 - 2020 researchers: Train to Move.

3 Alcuni esempi: nel 2014 sono state ritirate dal mercato delle confezioni di salame per la presenza del batterio potenzialmente letale *Escherichia Coli* (RASFF 2014). Nel 1986 21 persone morirono dopo aver bevuto vino adulterato con metanolo. Nel 1974 le autorità scoprirono pasta prodotta con grano tenero (Helstosky 2004, p. 213). Persino nel lontano 1958 si spacciava per olio d'oliva il grasso d'asino colorato con la clorofilla (Scarpellini 2014,

nomia [...] di sussistenza localizzata, che forniva alla maggior delle persone lo stretto necessario per sopravvivere, a [...] un'economia basata sul lavoro salariato e caratterizzata da un consumismo massiccio"⁴ – come Counihan (2004, p. 4) definisce l'ingresso dell'Italia nella modernità – ha implicato un processo di organizzazione industriale che ha interessato tutti gli ambiti del sistema cibo.

La Sicilia non è rimasta estranea a queste tendenze. Sebbene esistano ancora delle differenze, in generale la regione presenta la stessa economia agro-alimentare del resto della nazione. L'agricoltura siciliana, pur non essendo paragonabile a quella lombarda, si è modernizzata a tal punto da includere ampie zone di serricoltura orientate all'esportazione (Cole 2007). Per quanto riguarda l'alimentazione, Scarpellini (2014 p. 241-247) ha di recente usato uno studio di caso dell'isola per disegnare il quadro della dieta italiana nel XXI secolo, notando come i consumi famigliari nella città di Messina rispecchino tutte le complessità dell'odierna società dei consumi: dai cibi pronti acquistati nei discount ai prodotti tipici dei produttori locali.

Riassumendo, Dickie scrive:

L'Italia non è l'eterno Paese di mamme, nonne e preti che viene raffigurato nei libri di cucina e nelle pubblicità. In Italia abbondano supermercati e allevamenti ittici. [...] In un paio di generazioni dal dopoguerra, l'Italia è passata dall'essere una società rurale a una società industriale, a una società post-moderna (2007, p. 272).

In questo tipo di società, "le violazioni delle condizioni naturali di vita si trasformano in minacce sociali, economiche e sanitarie di portata globale" (Beck 1992, p. 80). Questa è l'essenza della modernità del rischio, o di quello che Paxson (2012, p. 161) chiama, con riferimento specifico al cibo, il "mondo post-Pasteuriano", un mondo in cui la società non è più in grado di mantenere il tipo di controllo sulla natura che generava i benefici della modernità industriale, simboleggiato dall'opera di Pasteur (Latour 1988).

Il movimento biologico italiano si è opposto agli effetti dannosi del "*frammentazione della modernizzazione*" (Brunori, Malandrini e Rossi, 2013). Nel 1982, agricoltori e consumatori hanno fondato l'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB). Quest'organizzazione ha fornito al movimento un punto di riferimento per criticare gli impatti negativi del produttivismo e influenzare la politica. Il movimento ha guidato quella decisa svolta verso il cibo di qualità che oggi molti considerano come un tratto quasi innato della gastronomia nazionale. Secondo Brunori e i suoi colleghi (2013, p. 21), in realtà, questa svolta si è basata su concetti all'epoca nuovi, quali

p. 192).

⁴ Tutte le traduzioni dall'inglese sono dell'autore.

“artigianale”, “locale” e “biologico”. Attualmente, l'Italia è al primo posto in Europa per numero di operatori biologici, al secondo per superficie coltivata biologicamente, e al quarto per quota di mercato (SINAB 2014). La Sicilia è la regione con il maggior numero di aziende biologiche, mentre il settore della trasformazione e del consumo è più limitato. Gli alimenti biologici sono tuttavia reperibili in tutti i principali supermercati dell'isola, che conta anche numerosi negozi specializzati, mercati contadini, schemi di consegna a domicilio, spacci aziendali e gruppi di acquisto solidale (GAS) (Orlando 2012, 2014).

Consumatori riflessivi a Palermo

Il biologico è spesso visto come una manifestazione del mondo descritto da Beck e Giddens (Paltrinieri e Spillare, 2015), ovvero di una seconda fase della modernità caratterizzata dalla rottura della relazione di controllo tra società e natura. Tale rottura ha comportato una serie di effetti negativi che la scienza, lo stato e il mercato non sono più in grado di prevenire con gli strumenti tecnologici, politici ed economici sviluppati nella prima modernità.

Il cibo è al centro di questa dinamica. Secondo Blay-Palmer: “Con lo sviluppo del sistema alimentare industriale, il controllo cede il passo al caos, man mano che il sistema diviene troppo grande da essere gestito” (2008, p. 9). Il movimento biologico può quindi essere considerato una reazione all'agricoltura e all'alimentazione della società del rischio, avendone sempre criticato l'impiego di sostanze chimiche, le emissioni di CO₂, la perdita di biodiversità e di alimenti legati alla tradizione, ecc. Con la sua azione, esso ha offerto un contrappunto esperto al produttivismo, svelando le conseguenze impreviste della modernizzazione. Grazie a questa nuova consapevolezza, alcune persone, spesso definite “consumatori riflessivi”, sono spinte a raccogliere informazioni sui prodotti che consumano nel tentativo di migliorare la propria vita. Nel mangiare cibi biologici, alcuni cercano di evitare i rischi artificiali.

Non è difficile trovare tracce della società del rischio in Sicilia. Lavorando in negozi di alimenti biologici a Palermo, ho potuto osservarle quotidianamente nei prodotti, nei discorsi e nelle abitudini di consumo. Tutti gli articoli in vendita trasmettevano in qualche modo messaggi sui rischi. Le merci sono uno strumento essenziale per misurare gli atteggiamenti di una società, soprattutto attraverso il *packaging*. I prodotti biologici richiamavano l'attenzione dei clienti sulla loro certificazione, che garantiva l'assenza di residui chimici, OGM, e più in generale d'ingredienti artificiali. Messaggi simili erano presenti anche sui prodotti del commercio equo e solidale, molti dei quali sono certificati biologici.

Naturalmente, non tutti i consumatori leggevano le etichette. A volte la confezione era solo una conferma di altre fonti d'informazione sui rischi, come i mezzi di comunicazione di massa. Un negozio, per esempio, vendeva copie di *Altreconomia*, la nota rivista di consumo critico. Questa rivista riporta regolarmente le opinioni di esperti appartenenti al movimento biologico su argomenti quali la contaminazione da OGM. *Altreconomia* ha anche un sito web molto seguito, e la rete rappresentava un elemento integrante delle abitudini d'acquisto di molti consumatori, che spesso entravano in negozio dicendo: "Ho letto su internet che...", per poi chiedere un determinato prodotto.

I mass media sono uno strumento fondamentale per la diffusione dei dibattiti sui rischi (Dioguardi 2014). Questi dibattiti sottendono il consumo di biologico anche a Palermo, e non di rado mi capitava di cogliere conversazioni sull'argomento tra clienti e personale dei negozi. Un giorno, ad esempio, ho sentito una coppia di signore di mezza età mentre parlavano preoccupate della fine del mondo, in particolare dell'imminente catastrofe ecologica dovuta all'aumento di auto in Paesi come la Cina e l'India. In media, però, gli informatori erano meno allarmisti. Mentre lavoravo in un'azienda biologica, ad esempio, ho assistito a una conversazione tra il produttore Giuseppe e l'ispettore incaricato della certificazione aziendale. Passeggiando per i campi, i due hanno commentato la crescente diffusione dei parassiti ben oltre la loro normale stagione riproduttiva. Entrambi ripetevano che ciò fosse prova dello stravolgimento dei cicli naturali. Anche se questi esempi sono un chiaro segno della società del rischio, la storia non può finire qui.

Una delle consumatrici che ho conosciuto durante la ricerca è stata Adriana, un'insegnante di 35 anni che lavorava da precaria in una scuola paritaria, abitando ancora a casa dei genitori. Adriana faceva parte di un GAS che si appoggiava a una delle botteghe del commercio equosolidale di Palermo che mi è capitato di frequentare. Un caldo pomeriggio d'estate mi trovavo da lei, e chiacchierando davanti a una granita di limone biologico fatta in casa, Adriana mi ha detto: "Credo che il cibo biologico sia più salutare. Se le tecniche di coltivazione rispettano la natura, anche meglio". L'uso della congiunzione "anche" indica una distinzione tra i problemi legati all'organismo e quelli dell'ambiente. I due aspetti erano considerati separati da Adriana, e la salute sembrava avere priorità. Molti informatori non accennavano nemmeno all'aspetto ecologico, contraddicendo gli argomenti di Beck sulla presenza di una (supposta) coscienza ambientale diffusa. Le persone con cui ho parlato riflettevano per lo più sul fatto che l'agricoltura moderna produce cibi potenzialmente pericolosi per l'individuo, senza chiedersi più di tanto se questo comportasse anche un danno per l'agricoltura come ecosistema.

Intermezzo: dalla società del rischio alle culture del rischio

Questa discrepanza tra “grande e piccolo quadro” (Blay-Palmer 2008, p. 6) rivela il problema più ampio dell’ipotesi della società del rischio: la narrazione universale di discontinuità che la caratterizza. L’argomentazione di Beck è costruita intorno a una serie di opposti assoluti: modernità semplice vs modernità del rischio, società industriale vs società post-industriale, fordismo vs post-fordismo, che lasciano poco spazio alla variabilità culturale e alla *agency*. Parlando proprio di consumo sostenibile, Isenhour osserva che mentre “Beck scriveva di un macro-fenomeno [...] le sue idee sono spesso fraintese [se] applicate al livello individuale” (2010, p. 514). Questa errata interpretazione riguarda il modo in cui le istituzioni della modernità occidentale – stato, scienza e mercato – hanno influenzato le vite delle persone e la loro consapevolezza rispetto alla diffusione dei pericoli artificiali.

L’antropologia del rischio ha sempre posto l’accento sul concetto di differenza e significato culturale (Douglas e Wildavsky 1983), dando così due contributi importanti:

Innanzitutto, un metodo etnografico che considera il rischio in tempi e luoghi particolari e attraverso le voci d’informatore particolari [...]. In secondo luogo, [...] una consapevolezza delle dimensioni del potere, inclusi *agency*, controllo e resistenza (Caplan 2000, p. 25).

Il rischio *alimentare* mette inevitabilmente in dubbio la relazione della persona col proprio corpo. Ciò impone di prestare attenzione alle attuali preoccupazioni per la salute, perché il cibo è ingerito e diventa parte dell’organismo (Lien 2004, p. 6). L’antropologia del rischio ha così accantonato le ipotesi razionaliste ed evolucioniste di Beck, evidenziando al contrario le dimensioni vernacolari, incorporate (*embodied*), e storicamente specifiche del concetto di rischio (Heller 2013).

Pur essendo utile, il concetto di società del rischio è dunque incompleto. Nel tentativo di superarne i limiti, nelle prossime pagine distinguerò tra società e culture del rischio. Lash definisce le seconde come “insiemi disordinati [...] che risiedono in forme di socialità non-istituzionali e anti-istituzionali, espresse tramite valori sostanziali anziché norme procedurali. Le figure che le governano non sono regole ma simboli” (2000, p. 47). Egli suggerisce di parlare di culture del rischio per cogliere meglio quei comportamenti che avvengono ai margini delle istituzioni della tarda modernità, come le pratiche quotidiane di consumo. Lash afferma che la nostra relazione col rischio non può essere mediata solo dal discorso scientifico, essendo strettamente legata alle sensazioni e all’immaginazione. Le nostre azioni rispetto al rischio non sono guidate solo dall’“Io” cartesiano, ma anche dal corpo e dal sensibile (Cuturi 2012, Seremetakis 1994).

Culture del rischio I: salute e corpo

Questi aspetti sono divenuti particolarmente evidenti nel mio incontro con Brigida, un'insegnante di mezza età la cui dieta era in parte basata su prodotti biologici, che ha accettato di prendere parte alla ricerca dopo avere ricevuto un mio messaggio dalla mailing list di un GAS. Incontrandola nella scuola dove insegnava e a casa, ho appreso che negli anni Brigida aveva maturato un interesse verso l'educazione alimentare, rendendosi conto che molti cibi moderni erano diventati quasi immangiabili – a suo parere – per via di “sostanze” che causano problemi di salute. Brigida era particolarmente diffidente verso i supermercati, ritenendo che fosse impossibile avere un'alimentazione sana facendo la spesa solo lì. A suo avviso, i prodotti biologici erano privi di queste sostanze pericolose. Un tardo pomeriggio d'inverno, seduti nella cameretta di suo figlio prima della cena, Brigida mi ha detto:

[Io seguo] una filosofia della riduzione del rischio. Cerco di ridurre la dose di veleni, perché credo che metà di tutte le malattie sia provocata dal cibo. Non sono io a dirlo, ci sono gli studi. Quindi se controlli la qualità del cibo che mangi, riduci il rischio di tutta una serie di problemi.

Le parole di Brigida confermano la dipendenza dal sapere esperto tipica del concetto di rischio alimentare. Dagli anni Settanta, gli studi nutrizionali sono diventati una delle informazioni più menzionate dai media italiani, quando l'opinione pubblica ha iniziato a riflettere sulle conseguenze di quasi vent'anni di crescita economica (Scarpellini 2014, p. 187). All'inizio degli anni Ottanta, per esempio, Counihan (2004, p. 182-183) ha osservato una crescente attenzione nei confronti della salute tra i suoi informatori fiorentini, preoccupati per la presenza eccessiva di *junk food* e “additivi” nella loro dieta. In Italia, gli esperti hanno spesso attribuito la scomparsa di prodotti (italiani) genuini alla diffusione dei supermercati e ad altri simboli di americanizzazione, come i cibi importati⁵.

Poiché la scienza è anche *responsabile* dei rischi, però, gli esperti stessi sono diventati più riflessivi, più dubbiosi circa il loro potere. Secondo Lien, “un aspetto di questa svolta “post-illuminista” è il nuovo ruolo dei media, trasformatisi in campi di battaglia virtuali per le dichiarazioni divergenti degli esperti” (2004, p. 10). Quelle avanzate dal mondo dell'agribusiness e dal movimento biologico sono un caso esemplare di questa svolta. Nella società del rischio, quindi, la riflessività individuale è una proprietà cognitiva che imita la riflessività istituzionale della scienza occidentale. Tuttavia, l'uso della parola “veleno” da parte di Brigida (“Cerco di ridurre la dose di veleni”) rivela una dinamica molto più complessa, quella delle *culture* del rischio.

5 Si veda il caso dell'Istituto Nazionale di Nutrizione in Helstosky (2004, p. 147).

Nei negozi di cibo biologico, il personale e i clienti parlavano spesso di veleni per spiegare (per contrasto) l'agricoltura biologica e giustificare i loro timori. "Veleno" era sinonimo di diverse sostanze: pesticidi e fertilizzanti, ormoni e antibiotici, OGM, additivi, coloranti. Questo termine indica una riflessività profondamente personale, molto diversa da quella astratta creata da istituzioni come la scienza e lo Stato. Anche se il collegamento tra rischio e cibo era spesso stabilito attraverso le informazioni astratte, formali e semi-scientifiche fornite dai media, molti interlocutori avevano bisogno dell'esperienza corporea per collegare la nozione di alimenti rischiosi alla loro vita quotidiana. In questi casi, è all'opera la cultura del rischio.

Quasi ogni giorno nei negozi mi capitava di parlare con persone che erano state spinte a riflettere di più sulla loro alimentazione in seguito a un problema di salute. Tra gli esempi più frequenti vi erano sindromi di breve durata, ma ricorrenti, come dispepsia, colite, intossicazioni alimentari, eruzioni cutanee e allergie. L'abitudine ad "ascoltare" il proprio corpo – o la "modalità somatica di attenzione", come la chiama Csordas (1993) – era diventata per queste persone una forma di gestione del rischio. Questo fenomeno non era legato solo a percezioni di dis/piacere, ma a nuovi modi di conoscere il proprio corpo, compresa la raccolta d'informazioni al di fuori della medicina convenzionale, che conferiva a chi la metteva in pratica una sensazione di *agency* recuperata.

Gabriella, ad esempio, era una palermitana di mezza età che soffriva da lungo tempo di colite. Con gli anni, aveva capito che mangiando cibi convenzionali stava male, "più attraverso l'esperienza diretta che attraverso teorizzazioni". Alla stregua di Brigida, Gabriella incolpava le "sostanze" chimiche dell'agricoltura industriale. Dopo aver adottato un tipo di alimentazione biologica, i suoi problemi di salute erano molto diminuiti. Cibi che le avevano sempre creato fastidi, in particolar modo le verdure, erano innocui se coltivati in modo biologico. "Ho smesso di mangiare i carciofi [convenzionali]. Sono passati due, tre, quattro anni, e ogni volta che li mangiavo stavo male. Ho ripreso a mangiare carciofi [biologici]. Lo stesso è avvenuto con i cavoli, le melanzane, i peperoni". Ogni volta che acquistava prodotti convenzionali per mancanza di tempo, i vecchi sintomi si riproponevano. Come evidenzia la storia di Gabriella, in una cultura del rischio le persone devono trovare la "verità" attraverso i loro mezzi, invece di essere guidati dalla Verità scientifica e limitarsi ad accettarla (Lash 2000, p. 52).

Le vicende di Gabriella potrebbero indurre a condividere l'opinione di Michele, proprietario di uno dei negozi di prodotti biologici di Palermo dove lavoravo, il quale descriveva la maggior parte dei suoi prodotti come "cibo per malati". Michele ha fatto questo commento con rassegnazione un giorno mentre stava compilando un elenco di articoli da vendere a un GAS. Vedendo la pasta bio nell'elenco, ho chiesto delucidazioni, dato che la maggior parte dei clienti la considerava cara. Con quindici anni di esperienza

nel settore, Michele mi ha spiegato che aveva inserito solo la varietà *integrale*, sapendo che questa avrebbe attirato l'attenzione di chi deve seguire una dieta ricca di fibre. Il suo ragionamento rifletteva l'importante ruolo che il discorso *wholefood* (integrale) ha avuto all'interno del movimento biologico sin dagli anni Settanta (Belasco, 2007).

Sarebbe tuttavia riduttivo seguire l'opinione pessimista di Michele e considerare la riflessività *embodied* solo come una questione di/per malati. Il modo in cui il corpo è chiamato in causa per sostenere idee sul rischio rimanda a una questione epistemologica molto più essenziale. Parlando di come ci relazioniamo al cibo, Carolan ha recentemente scritto che: "Se conoscere il mondo è in parte il prodotto dell'apprendere come tale mondo c'influenza" – un concetto che Carolan riprende da Latour – "lo stesso dovrebbe valere per le nostre conoscenze riguardo ciò che mangiamo" (2011, p. 4-5). Quello che Gabriella ha descritto nella sua storia, allora, può essere visto come un processo di graduale conoscenza del rischio attraverso il corpo, che svela il fondamento non-cognitivo, non-razionalista del rapporto di alcuni interlocutori con gli alimenti bio. Per queste persone, la frequenza con cui si "ammalavano" era un criterio per valutare la salubrità del cibo. Questa conoscenza corporea era fondamentale per articolare rischio e vita quotidiana.

Rapportarsi al cibo in modo diverso attraverso il proprio corpo, sostiene Carolan (2011, p. 6), può consentire alle persone di "risintonizzarsi", distacandosi dal sistema agro-industriale. Lo stesso vale per i sensi.

Culture del rischio II: sapore e sensi

Lavorando in un negozio di prodotti biologici ho avuto modo di conoscere Martina, un'assistente sociale quarantenne che si prendeva cura delle sue due giovani figlie, dopo essersi separata dal marito. Ogni settimana tutte e tre passavano in negozio per ritirare una cassetta di ortaggi e fare parte della loro spesa familiare. Martina era preoccupata per gli "effetti collaterali" del cibo, in particolare degli ormoni e degli antibiotici nella carne, che acquistava per lo più in macellerie convenzionali, per motivi economici. Martina credeva che l'alimentazione avesse un ruolo chiave per la salute, e che il cibo sano potesse fungere da medicina contro i danni di quello spazzatura. Aveva iniziato a consumare cibo biologico solo per curiosità – "una sorta di questione mentale" – e non senza scetticismo, tanto che descriveva il primo frutto biologico acquistato come delle "mele piccolissime, bruttissime". Ma il sapore l'aveva convinta. Martina non vedeva quindi la sua scelta come una convinzione cieca – una "scelta ideologica" – poiché i cibi biologici avevano "un sapore diverso, un sapore autentico".

Martina è un caso interessante per due motivi: primo, perché ha ricono-

sciuto che la sua motivazione iniziale per consumare bio veniva dal desiderio di approfondire l'argomento. Avendo trovato per caso alcuni di questi prodotti, aveva deciso di provarli, viste le sue preoccupazioni riguardo all'alimentazione. Secondo, perché sapeva che questo aspetto "mentale" non poteva spiegare come mai avesse trasformato una curiosità in un'abitudine. Era stata l'esperienza sensoriale, non quella cognitiva, a persuaderla. In questo caso specifico, il gusto ha supportato il discorso del movimento biologico, evidenziando quello che Farquhar (2002) descrive come la natura multimediale delle esperienze alimentari quotidiane. È proprio questa complessità che distingue società e cultura del rischio.

Adam, per esempio, ha scritto che "vista, tatto, olfatto e persino gusto [...] non sono di alcun aiuto nel determinare la presenza di [...] pericoli" (1998, p. 127-128), riprendendo l'approccio razionalista di Beck. Anche se quest'affermazione è sicuramente vera, una simile impostazione non aiuta a riconoscere le logiche non-cognitive usate dalle persone per negoziare un panorama alimentare considerato endemicamente pericoloso. Prima ho mostrato come la condizione del corpo fosse un fattore importante in questa negoziazione per alcuni informatori. Molti di loro facevano affidamento anche sul gusto e sull'olfatto per comprendere i rischi alimentari, proprio perché questi erano ritenuti invisibili. Martina manteneva una netta separazione tra l'ambito del cervello e quello del gusto. Questo rifletteva non solo la natura impercettibile del rischio, ma anche la sua riluttanza a essere dipinta come una "fissata". I suoi sensi le avevano dimostrato l'esistenza del cibo spazzatura più di quanto non vi fossero riusciti la scienza e i media.

La contraddizione latente tra lo scetticismo di Martina verso le descrizioni istituzionali del rischio e il ruolo di prova assegnato al suo senso del gusto è un'altra manifestazione della riflessività delle culture del rischio. Al contrario dei giudizi fondati sulla Verità scientifica, i "giudizi riflessivi [...] includono anche [...] le nozioni emotive, corporee e abituali" (Lash 2000, p. 52). Per palermitani come Martina, le abitudini alimentari erano strettamente legate ai sensi, e la conoscenza del cibo doveva passare inevitabilmente attraverso il corpo. Mentre preparavano da mangiare, queste persone toccavano con le dita, annusavano con il naso, e assaggiavano con la bocca gli ingredienti utilizzati. Inoltre, non mancavano di sottolineare le proprietà sensoriali degli alimenti mentre mi mostravano il contenuto delle loro credenze e frigoriferi, e anche mentre mangiavano (Sutton 2014).

Più che un'inclinazione naturale, questo modo di relazionarsi al cibo può essere considerato tipico della cultura siciliana, soprattutto considerando la diversità di atteggiamenti verso le sensazioni alimentari nelle varie culture. Tra i Weyéwa dell'isola di Sumba, per esempio, parlare di sapore mentre si mangia è ritenuto indecoroso (Kuipers, 1984). Al contrario, lo studio di Adapon sul valore sociale del sapore in Messico descrive un contesto più simile a quello siciliano, in cui "gli ingredienti vengono scelti, toccati e ma-

nipolati, giudicati per l'aspetto, la consistenza e il profumo, assaggiati e assaporati" (2008, p. 16). La mia ricerca suggerisce, dunque, che in Sicilia si è creato un nesso tra questa dimensione sinestetica e il concetto di rischio. I palermitani con cui ho discusso di questi temi ritenevano che le caratteristiche sensoriali degli alimenti fossero molto importanti nello stabilire quali cibi erano sani e quali non lo erano. Questo era vero nonostante le loro considerazioni fossero fatte *en passant*. Il cibo svela qui in modo intimo una cultura del rischio in cui "la maggior parte delle sensazioni [...] corrisponde a quello che [...] molti fenomenologi definiscono significati triviali o banali" (Lash 2000, p. 53).

I cibi sani dovevano avere un buon sapore e un buon odore o, come diceva la giovane avvocata Simona, dovevano "per lo meno sapere di qualcosa". Le persone con cui ho parlato ritenevano che i prodotti della grande distribuzione fossero carenti sia per gusto che per odore, e descrivevano i supermercati come fornitori di cibo industriale per antonomasia. Per certi aspetti, questi punti vendita rappresentano l'esempio classico di un sistema alimentare a rischio. Ciò dipende soprattutto dalle grandi quantità di prodotti altamente trasformati che mettono in vendita. Ma la diffidenza dei consumatori verso i supermercati riguarda anche i prodotti freschi. Adriana era certa che, confrontando un frutto biologico con uno convenzionale acquistato al supermercato, i due avrebbero avuto sapori e odori diversi. "Se prendi un frutto bio e uno del supermercato, ti accorgi che hanno un sapore diverso. Una pera biologica sa di pera, una prugna di prugna. Vai al supermercato e sono tutti orribili".

Analizzando l'esperienza multisensoriale dei mercati all'aperto, Black (2012) osserva che l'artificialità dei supermercati dipende in parte proprio dall'eccessivo controllo dei sensi. Come le ha detto una signora riguardo alla natura "incontrollata" del mercato di Porta Palazzo a Torino: "Se volessi trovare ogni cosa al suo posto andrei da Auchan" (p. 55). Consumando bio, palermitani come Adriana introducevano nella loro vita quotidiana quello che Carolan descrive come "competenze, conoscenze e convinzioni che rendono opinabili i prodotti, le abitudini e le esperienze viscerali del cibo globale" (2011, p. 8). Imparando a conoscere alimenti *non* completamente standardizzati, queste persone erano in grado di dare sostanza alle nozioni pubbliche di rischio alimentare.

Conclusioni

Counihan ha affermato che parlare di cibo è un modo importante per approfondire identità, cultura e storia, e che il cibo è quindi "voce della modernità", poiché identità, cultura e storia sono state tutte profondamente trasformate da "capitalismo, tecnologia e complessità informazionale e bu-

rocratica [...] nel corso del XX secolo” (2004, p. 4). Ma il cibo può dirsi anche voce della modernità *del rischio*, poiché il processo di cambiamento inarrestabile cui fa riferimento Counihan ha mutato anche il nostro rapporto con la natura, portando la modernità a trasformarsi dal Paese di Cuccagna in qualcosa di molto più oscuro. In questo nuovo “mondo post-Pasteuriano”, afferma Paxson (2012, p. 184), “esiste solo la riduzione del rischio”.

I soggetti che ho incontrato erano il tipo di persone su cui si basa l'ipotesi della società del rischio: persone che raccolgono informazioni per paura di ciò che li circonda, e che cercano di migliorare la propria vita sulla base di esse. Tuttavia, per loro, la conoscenza cognitiva era necessaria ma non sufficiente. Le opinioni degli esperti su salute o ambiente non avrebbero avuto molta presa senza una dimensione corporea che collegasse tali argomenti all'esperienza vissuta. Rappresentazione e sensazione erano quindi implicate ricorsivamente, mostrando come, per usare le parole di Farquhar, “è possibile invocare [...] l'esperienza sensoriale diretta [...] solo attraverso il linguaggio e le immagini” (2002, p. 57).

Persone come Gabriella, Brigida e Martina parlavano del sapore come di qualcosa di profondamente personale, ma esso aveva anche un significato culturale e storico. Persino a livello personale, questo tipo di manifestazione corporea deriva da una dimensione collettiva, e al suo interno trova significato. In Sicilia, la cultura del rischio dei cibi biologici ha avuto origine nella transizione da una società della scarsità a una dell'abbondanza. Dopo il miracolo economico, la società italiana ha cambiato il modo di vedere il cibo da una risorsa scarsa ma fondamentalmente sicura, a un bene dato per scontato ma i cui effetti sono imprevedibili. La diffusione dei beni del consumismo è coincisa con quella dei mali della seconda modernità.

La preoccupazione espressa dagli informatori verso i cibi contemporanei richiama questa storia collettiva. Consumare e parlare di alimenti biologici permetteva loro di resistere a quella che consideravano una realtà sempre più minacciosa. Il fatto che il corpo possa avere un ruolo simile evidenzia la funzione dell'*agency* nella costruzione dell'idea di rischio. Il rapporto degli informatori con i cibi biologici lasciava anche trapelare una necessità di commentare moralmente questa realtà, piuttosto che semplicemente reprimerla. È questa moralità laica che guida molti dei tentativi attuali di “reinvenzione” del cibo di cui parlano Grasseni e Paxson (2014). In particolare, il fatto che questi palermitani non provassero più piacere nel cibo rivela quella che Lash considera una caratteristica chiave delle culture del rischio: un “interesse per la buona vita [*the good life*]” (2000, p. 47). Laddove la riflessività *embodied* è un modo utile per comprendere il rischio, le spiegazioni cognitive appaiono, almeno di per sé, riduttive.

L'idea di cultura del rischio qui proposta mira a recuperare la complessità della discussione antropologica per lo studio della tarda modernità. Beck (1992) ha costruito la sua argomentazione adottando uno schema evolutivo

focalizzato sulla risposta scientifica e burocratica delle istituzioni della modernità occidentale al degrado ambientale. Riflettendo sulle conseguenze di questa risposta sulle persone comuni, egli ha ipotizzato la nascita di una società del rischio e di quella che Sternsdorff-Cisterna (2015) chiama “cittadinanza scientifica”. L’argomentazione di Beck è inadeguata non perché il radicamento del problema ambientale (e con esso il passaggio alla modernità del rischio) non siano reali, ma perché non tutte le società hanno reagito a questi cambiamenti (solo) attraverso forme razionaliste di conoscenza. Altre società hanno reagito in modi non-razionalisti, per esempio attraverso forme *embodied*, senza che ciò consenta di categorizzarle come al di fuori della modernità. Palermo è un esempio del secondo tipo di reazione, dove i cibi biologici indicano la presenza non tanto di una società – ma di una cultura – del rischio, con profonde radici nelle capacità sensoriali umane e nella traiettoria storica dei luoghi.

Bibliografia

- Adam, B., (1998), *Timescapes of Modernity: The Environment and Invisible Hazards*, London, Routledge.
- Adapon, J., (2008), *Culinary Art and Anthropology*, Oxford, Berg.
- Beck, U., (1992), *Risk Society: Towards a New Modernity*, London, Sage.
- Belasco, W.J., (2007), *Appetite for Change: How the Counterculture Took on the Food Industry*, Ithaca, Cornell University Press.
- Black, R., (2012), *Porta Palazzo. The Anthropology of an Italian Market*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press.
- Blay-Palmer, A., (2008), *Food Fears: From Industrial to Sustainable Food Systems*, Aldershot, Ashgate.
- Brunori, G, Malandrini, V., e Rossi, A., (2013), “Trade-off or Convergence? The Role of Food Security in the Evolution of Food Discourse in Italy”, *Journal of Rural Studies*, 29, pp. 19-29.
- Capatti, A., e Montanari, M., (2003), *Italian Cuisine: A Cultural History*, New York, Columbia University Press.
- Caplan, P., (2000), *Introduction: Risk Revisited*, in Caplan, P., ed., *Risk Revisited*, London, Pluto Press.
- Carolan, M.S., (2011), *Embodied Food Politics*, Farnham, Ashgate.
- Cole, J., (2007), “In Pursuit of ‘Green Gold’: Immigration and the Fortunes of a Sicilian Greenhouse District”, *Journal of Modern Italian Studies*, 12, 4, pp. 387-396.
- Conti, P.C., (2007), *La Leggenda del Buon Cibo Italiano e Altri Miti Alimentari Contemporanei*, Roma, Fazi.
- Counihan, C., (2004), *Around the Tuscan Table: Food, Family and Gender in Twentieth-century Florence*, London, Routledge.

- Counihan, C., e Siniscalchi, V., (2014), *Food Activism: Agency, Democracy and Economy*, London, Bloomsbury.
- Csordas, T.J., (1993), "Somatic Modes of Attention", *Cultural Anthropology*, 8, pp. 135-156.
- Cuturi, F., (2012). "Multisensorialità e sinestesia: il debito nei confronti dei cosiddetti sensi minori." Seminario "Sensibilità, sensorialità e linguaggio. A partire dai 'sensi minori'", Centro Studi Cibo e Alimentazione, Dipartimento di Scienze Umane e Sociali, Università degli Studi di Napoli "L'Orientale", 28-29 maggio 2012.
- Dickie, J., (2007), *Delizia! The Epic History of Italians and Their Food*, London, Hodder & Stoughton.
- Dioguardi, V., (2014), *Cibo e Mass Media: Analisi delle Rappresentazioni del Cibo da Agricoltura Biologica*, Milano, Franco Angeli.
- Douglas, M., e Wildavsky, A., (1983), *Risk and Culture: An Essay on the Selection of Technological and Environmental Dangers*, Berkeley, University of California Press.
- Farquhar, J.B., (2002), *Appetites: Food and Sex in Postsocialist China*, Durham, Duke University Press.
- Grasseni, C., e Paxson, H., (2014), "Special Issue: The Reinvention of Food: Connections and Mediations", *Gastronomica*, 14, 4.
- Heller, C., (2013), *Food, Farms and Solidarity: French Farmers Challenge Industrial Agriculture and Genetically Modified Crops*, Durham, Duke University Press.
- Helstosky, C., (2004), *Garlic & Oil: Politics and Food in Italy*, Oxford, Berg.
- Isenhour, C., (2010), "Building Sustainable Societies: A Swedish Case Study on the Limits of Reflexive Modernization", *American Ethnologist*, 37, 3, pp. 511-525.
- Kuipers J.C., (1984), Matters of taste in Weyéwa, *Anthropological Linguistics*, 26, 1, pp. 84-101.
- Lash, S., (2000), *Risk Culture*, in Adam, B., Beck, U., and van Loon, J., eds., *The Risk Society and Beyond: Critical Issues for Social Theory*, London, Sage.
- Latour, B., (1988), *The Pasteurization of France*, translated by Alan Sheridan and John Law, Cambridge (MA), Harvard University Press.
- Leitch, A., (2003), Slow Food and the Politics of Pork Fat: Italian Food and European Identity, *Ethnos*, 68, 4, p. 437-462.
- Lien, M.E., (2004), *The Politics of Food: An Introduction*, in Lien, M. E., and Nerlich, B., eds., *The Politics of Food*, Oxford, Berg.
- Orlando, G., (2012), "Storia di un mercato biologico a Palermo: tra ambientalismo di base e clientelismo", *Partecipazione e Conflitto*, 4, 2, pp. 106-133.
- (2014), "Consumatrici critiche a Palermo: impegno politico e distinzione sociale", *Etnografia e Ricerca Qualitativa*, 1, pp. 105-124.

- Paltrinieri, R., e Spillare, S. (2015), *L'Italia del biologico. Un fenomeno sociale, dal campo alla città*, Milano, Edizioni Ambiente.
- Paxson, H., (2012), *The Life of Cheese: Crafting Food and Value in America*, Berkeley, University of California Press.
- RASFF, (2014), "Shigatoxin-producing Escherichia Coli in Vacuum Packed Sliced Salami from Italy", disponibile al sito: https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/index.cfm?event=notificationDetail&NOTIF_REFERENCE=2014.0237 , ultimo accesso 19/09/2015.
- Seremetakis, N., (1994), ed., *The senses still: Perception and memory as material culture in modernity*, Chicago, University of Chicago Press.
- Scarpellini, E., (2014), *A Tavola! Gli Italiani in 7 Pranzi*, Bari, Laterza.
- Schneider, J., e Schneider, P., (1989), *Classi sociali, economia e politica in Sicilia*, Soveria Mannelli: Rubbettino.
- SINAB, (2014), *Bio in Cifre*, Roma, SINAB.
- Sternsdorff-Cisterna, N., (2015), Food after Fukushima: Risk and Scientific Citizenship in Japan, *American Anthropologist*, 117, 3, pp. 455-467.
- Sutton, D., (2014), *Secrets from the Greek Kitchen: Cooking, Skill and Everyday Life on an Aegean Island*, Berkeley, University of California Press.
- Teti, V., (1999), *Il colore del cibo: Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Roma, Meltemi.