

Il cibo come “bene comune”

Tecnologie web 2.0 a sostegno del “Piano del Cibo”

di **Leonardo Ferrante**



Tra il cibo di cui ci nutriamo e la rete in cui navighiamo passa un filo possibile. La cruna dell'ago utile a tessere questo intreccio è costituita da una nuova consapevolezza di cosa sia l'alimentazione oggi. Tale rinnovata cognizione possiamo condensarla in un'espressione evocativa: se si guarda il cibo si vede ciò che si mangia, se si guarda il mondo *attraverso* il cibo si vedono una pluralità di fattori che condizionano a fondo il presente e il futuro delle donne e degli uomini.

Lungi dall'essere semplice da “digerire”, questa prospettiva richiede di essere spiegata con lentezza affinché si possa arrivare a farne il fondamento per una rinnovata operatività individuale e collettiva. Un'analisi ragionata, propedeutica ad un cambiamento nei modi di agire, non può non tener conto della necessità di elaborare ed applicare categorie di nuovo tipo: qualitative, integrate e plurali. Il modello tradizionale di analisi utilizzato dagli studi del settore insegna, invece, a mettere al centro ed in immediata evidenza la quantificazione del Prodotto Interno Lordo e tutto ciò che attiene alla produzione, alla trasformazione ed al consumo di merci.

La narrazione più diffusa ed egemone, per dirla con Gramsci, nel campo discute solitamente di “risorse alimentari”. Per rimanere al caso nazionale, si inizia osservando che il settore agricolo in Italia incide sul PIL per il 2,4% del totale (qualcosa come 46 miliardi di euro), si continua sottolineando che questo flusso di denaro attiva l'intero sistema agroalimentare secondo solamente al settore metalmeccanico, e si conclude rivendicando che tale sistema costituisce l'emblema del cosiddetto Made in Italy, o dell'Italian Style, capace all'occorrenza di mettere in secondo piano il mercato di lusso che gira intorno all'alta moda e agli autoveicoli.

Assumere questa prospettiva, con i suoi presupposti ed i connessi interessi economico-finanziari, significa mettere in secondo piano tutta una serie di fattori fondamentali che attengono alla stessa natura del cibo. Per arrivare a comprendere davvero cosa ci sia dentro e dietro quello che mangiamo, e che alimenta gli stomaci e le menti al di là delle specifiche organolettiche e nutrizionali, occorre ridisegnare un orizzonte di senso

condiviso a cui siamo disabituati, che parta proprio dalla *relazione complessa tra l'essere umano e ciò che mangia*. Tale disabitudine caratterizza specialmente le ultime generazioni urbane, che hanno usufruito di un sistema di produzione basato su quella che viene definita filiera lunga, che ha prodotto tra le altre cose anche un "allungamento di senso". Il cibo ha finito per connotarsi di significati molteplici, nuovi ed opposti rispetto a quelli che, fino a cent'anni prima, erano stati assunti come ovvii da millenni più o meno consapevolmente.

Ma in che cosa consistono questi nuovi "significati del cibo"? Per rispondere al meglio alla questione, occorre fare un passo indietro riferendosi al concetto nodale di "multi-dimensionalità dell'alimentare". Le "molte dimensioni del cibo" sono dovute al fatto che la relazione tra essere umano e cibo si gioca tutta in un atto, il "mangiare" (che a sua volta prevede e include quello di "preparare/cucinare" l'alimento, dunque trasformarlo a propria misura), in apparenza assai semplice ma in realtà profondamente composito, essendo dotato di almeno tre dimensioni: una nutrizionale, una simbolica ed una ambientale.

Non a caso Claude Levi-Strauss, uno dei padri dell'antropologia culturale, ha studiato nel dettaglio questa trivalenza. L'etnologo francese usa tre espressioni suggestive per intendere altrettanti "costanti" propriamente umane. Parla di "buono da mangiare" per riferirsi ai principi nutritivi di cui il corpo ("soma") ha bisogno per la sopravvivenza, dunque alle esigenze primarie della salute umana: "buono/cattivo da mangiare" va inteso nel senso che "fa bene/fa male al soma", in termini di commestibilità, digeribilità, apporti nutrizionali fondamentali di cui come appartenenti alla specie umana abbiamo bisogno in date quantità, non meno e non oltre. Parla di "buono da pensare" per intendere quello che, in un certo sistema socio-culturale, è considerato "appetibile" o "disgustoso". Ad alcuni provoca un senso di ribrezzo il solo pensiero di mangiare insetti o cani, e allo stesso modo accade che altri, alla sola idea di consumare carne di maiale o di bovino, siano presi da sgomento. Eppure, da un mero punto di vista nutrizionale antropocentrico (non etico, non religioso, non culturale e fermandosi alla sola possibilità fisiologica), nulla impedirebbe di assumere ognuna di queste forme di vita. Infine parla di "buono da coltivare" per indicare un principio ecologico generale che tenga conto dei limiti del sistema e delle sue capacità di auto-riprodursi.

L'atto di "coltivare" va dunque inteso in senso ampio (e strutturalista) come presupposto di sostenibilità, anche forzata da condizioni ambientali non modificabili, nella produzione di cibo. In breve significa che, fondamentalmente, andrebbe prodotto solo quello che il sistema naturale permette che si produca (ad esempio, non oltre una certa produzione per ettaro), in quello spazio particolare (non possono raccogliersi arance al Polo Nord) ed in un tempo preciso (in condizioni naturali, non avremo angurie d'inverno).

Uscendo dalle riflessioni dell'antropologo e servendosene con cautela per una riflessione più ampia, possiamo rendere dinamici questi paradigmi, ossia farli entrare in relazione funzionale tra loro. Tale azione permette di "storicizzare" il modello, cioè di "farlo muovere nella storia umana" ottenendone il grafico seguente, che rappresenta l'equilibrio ossia la logica di fondo della filiera corta (**Figura 1**).

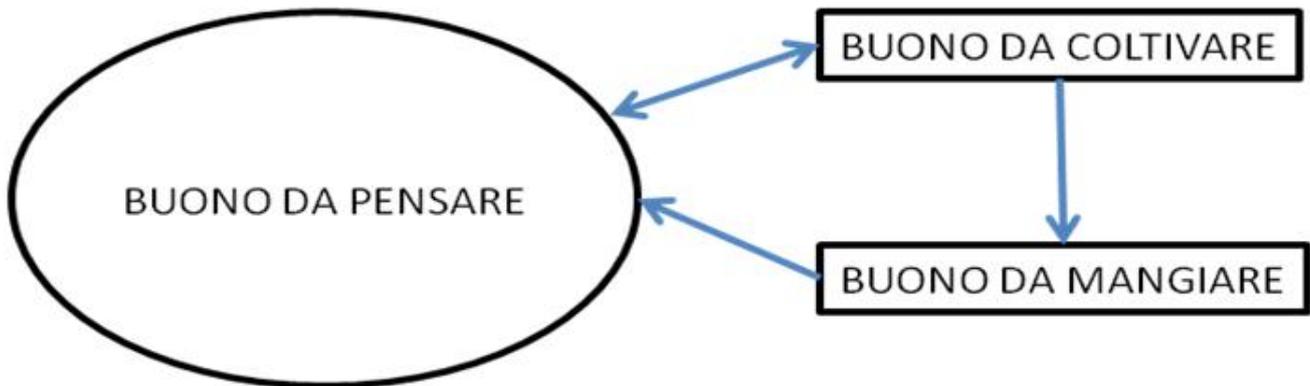


Figura 1 – Logica di filiera corta

Le relazioni riportate in figura sotto forma di frecce evidenziano come il pilastro fondante ed imprescindibile sia il “buono da coltivare” e permettono di leggere il modello dinamico in questo modo: *l’essere umano può mangiare quello che può produrre come cibo secondo l’ambiente in cui vive (buono da coltivare), tenendo sempre in conto le proprie esigenze fisiche da soddisfare (buono da mangiare) e articolandole all’interno di un sistema di valori che muta a seconda dei tempi e dei contesti, per cui prediligerà qualcosa a qualcos’altro (buono da pensare).*

Per millenni abbiamo vissuto in un mondo fatto di tantissimi piccoli sotto-mondi che si fondavano su questo principio. Detto con parole più complesse ma più precise, il legame tra luogo produttivo e alimentazione reale degli stomaci e delle menti ha costituito per lunghissimo tempo un parallelo valido per differenti sistemi socio-culturali. Per millenni l’essere umano ha prodotto cibo per soddisfare essenzialmente il bisogno locale, salvo piccoli commerci residuali che si giocavano nel raggio di pochi chilometri (**Figura 2**) e modeste quantità di commerci di media e lunga distanza, limitatamente ad alcuni specifici prodotti (cereali, spezie).

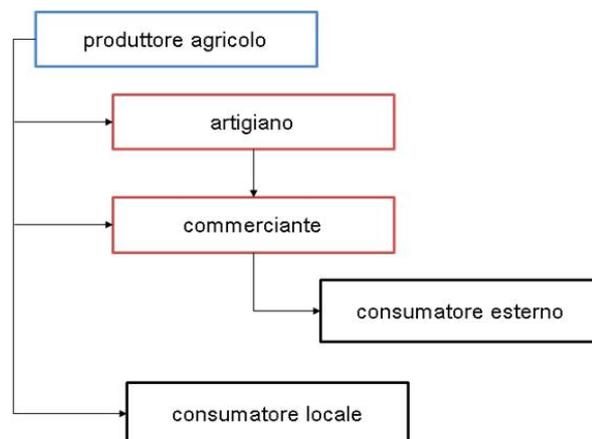


Figura 2 – Passaggi di filiera corta (Lab. Sismondi)

Il cibo come “bene comune”

Questo modello di filiera è evidentemente “corta” o “breve” perché i passaggi dall’origine del cibo alla bocca di chi lo mangia sono pochi, in termini sia di scambi fatti, sia di chilometri percorsi, ma anche di “passaggi di senso” dato che, assai probabilmente, il consumatore se non era anche produttore diretto sapeva da dove veniva il cibo e chi lo aveva coltivato, trasportato, ecc. Questo sistema non è assolutamente uno stato di grazia ma è, anzi, luogo di conflitti e di contraddizioni anche profonde. Si pensi alle numerose carestie che affamavano periodicamente le fasce più deboli della popolazione senza la possibilità di accedere al cibo tramite mercati differenti da quello di prossimità. Ancor di più occorre che si ragioni sui sistemi reali di potere e produzione che concretizzavano tale modello, ove la mezzadria o il latifondismo, che prevedevano ruoli definiti che molto difficilmente permettevano una qualunque capacità di scelta (il figlio del contadino sarebbe stato contadino perché contrattualmente legato alla terra). Al tempo stesso la vita nei campi prevedeva (e prevede) un livello di fatica troppo spesso dimenticato, ma ben presente nelle generazioni passate. La valenza positiva che viene data oggi alla filiera corta sottende un lavoro profondo di rielaborazione e di trasformazione di questi conflitti, che non sono scomparsi ma sono sempre in corso, sotto altre forme non meno cruento: si cercano insomma di recuperare solo gli elementi progressivi, in termini di equilibrio e di sostenibilità, propri di quel modello per inserirli in un progetto consapevole di costruzione di un mondo più giusto e pacifico. È in questo senso che la filiera corta, pur non essendo certo un concetto nuovo, è qualcosa di estremamente moderno e carico di futuro nella misura in cui può rispondere alle sfide contemporanee e alle crisi di sistema del presente.

È accaduto però ad un certo punto della storia umana che, sotto l’egemonia dell’Occidente capitalistico, il modello fondato sul cardine ambientale (il “buono da coltivare”) sia radicalmente mutato. Lo sviluppo dei mezzi di trasporto e di trasmissione delle informazioni ha reso possibile muovere, sia fisicamente che virtualmente, quantità enormi di prodotti in tempi rapidissimi da una parte all’altra del pianeta che, gradualmente e selettivamente, tende ad unificarsi. Quando si parla di globalizzazione in termini esegetici s’intende generalmente questo. “Globalizzazione dell’alimentare” significa che al cibo è toccata la stessa sorte di qualunque altro bene di consumo sotto il capitalismo, ossia divenire “merce” (“mercificazione dell’alimentare”) prodotta a scopo di profitto e non già per la mera soddisfazione di un bisogno umano. Se volessimo aggiornare il modello dinamico di produzione e consumo fondato sui paradigmi levi-straussiani per visualizzare il cambiamento storico avvenuto dalla filiera corta a quella “lunga” (**Figura 3**), dovremmo quindi necessariamente aggiungere una quarta categoria, quella del “buono da vendere” (Colombo e Onorati, 2010, p. 81ss).

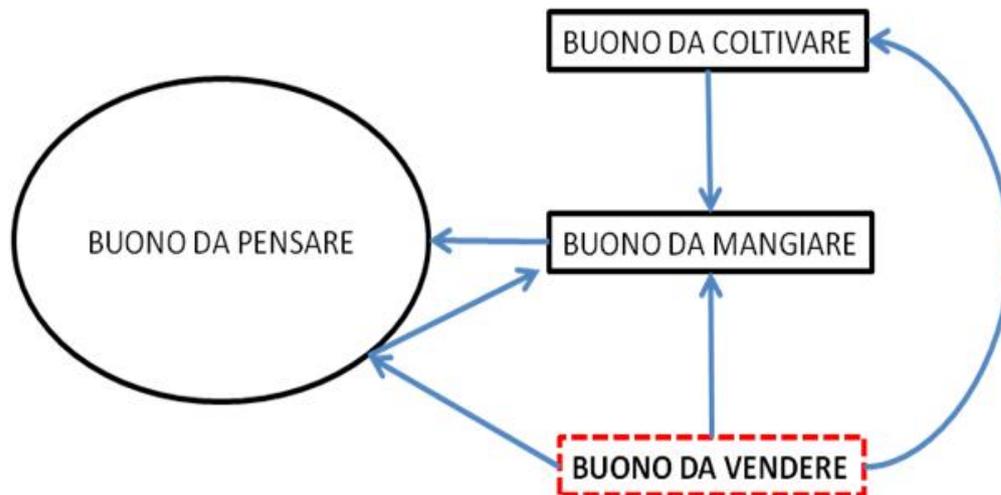


Figura 3 – Logica di filiera lunga

Come si vede, l’inserimento del “buono da vendere” muta completamente le relazioni tra le voci. Non sarà più il criterio ambientale a guidare la produzione di cibo, ma un criterio fondamentalmente commerciale. Si frantuma l’equilibrio locale e tutto viene governato dai flussi allargati, globali e quanto più possibile unificati. Se l’equilibrio della filiera corta si basava su tanti piccoli sotto-mondi e quindi si riproduceva in forme mutevoli e contingenti una miriade di volte, tante quante le differenti aggregazioni umane, facendosi uno il mondo i sottosistemi sono chiamati a trasformarsi per non scomparire (anche se di fatto questo spesso accade), a legarsi a qualcosa di più grande e a seguire una nuova logica perché non si può altrimenti, dato che l’alimentazione umana non è un fattore opzionale.

In breve, la logica della filiera lunga può essere espressa in forma discorsiva come segue: l’essere umano può mangiare quello che il sistema dei trasporti gli mette a disposizione, non più secondo l’ambiente in cui vive, ma secondo logiche allargate e globali. Il suolo non è più chiamato a soddisfare le esigenze variegata della popolazione prossima, ma a produrre anche un bene solo per chi è distante migliaia di chilometri. I valori legati al cibo non saranno più territoriali, ma decisi dagli equilibri del mercato e da chi vi opera, non sempre tenendo in conto le esigenze fisiologiche ma dando la precedenza agli interessi economici.

Questo modello di filiera è “lunga” innanzitutto in termini di chilometri che il cibo può percorrere nei numerosi passaggi intermedi prima di raggiungere la pancia del consumatore: questo è il primo effetto dello spostamento paradigmatico dal “buono da vendere” al “buono da coltivare” (**Figura 4**).

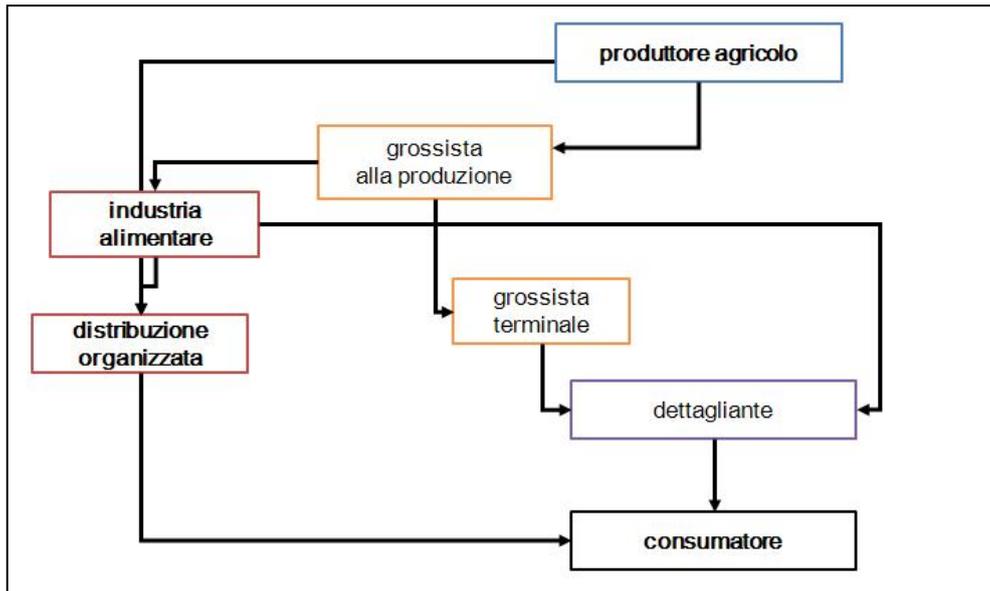


Figura 4 – Passaggi di filiera lunga (Lab. Sismondi)

La lunghezza della filiera si misura anche in senso valoriale: il “buono da vendere” finisce infatti per incidere anche sul “buono da pensare”, ossia su quello che consideriamo appetibile/ripugnante. Da qui occorre ripartire per una nuova educazione al cibo che si liberi dai condizionamenti esterni. Infine riguarda la stessa sicurezza alimentare del cibo e la sua accessibilità, nella misura in cui il “buono da vendere” incide profondamente anche sul “buono da mangiare”. Questo non significa che l’essere umano smetta di aver bisogno di certi nutrienti a vantaggio di altri, o che possa arrivare a digerire le pietre: è vero piuttosto che, sempre più spesso, siamo esposti a certi nutrienti in quantità eccedenti rispetto a quanto richiesto dall’organismo. Accediamo inoltre più facilmente a beni accessori e poco utili per il nostro fabbisogno, mentre si “allontano” i beni che più occorrono ad un soma sano, come la frutta e la verdura di stagione, provenienti dal proprio territorio.

A questo punto si fa auto-evidente una domanda: com’è possibile restituire un’allargata capacità di azione e pensiero in relazione al cibo, fondata su una rinnovata consapevolezza sul significato dell’alimentazione? Accanto alle fondamentali pratiche di (ri)costruzione di nuove filiere corte, occorre disegnare percorsi innovativi di creazione di narrazioni condivise e di scenari comuni, il cui obiettivo ultimo è quello di prevedere un’alimentazione salutare e sostenibile. In questi termini, il cibo si connota come “bene comune” ed in quanto tale ha bisogno di un sistema di gestione partecipato e plurale, che preveda di coinvolgere attorno ad uno stesso “tavolo” i soggetti della produzione, del consumo, delle amministrazioni locali, della società civile, della sanità (umana e animale), della ricerca, dell’istruzione, della cultura, del diritto. Questo è l’intento del progetto [Piano del Cibo](#) portato avanti dalla Provincia di Pisa, all’interno dell’Assessorato per la Programmazione territoriale e urbanistica, il Sistema informativo territoriale, lo Sviluppo rurale, la Forestazione e la Difesa della fauna, in collaborazione con il [Laboratorio di studi rurali Sismondi](#).

Sono gli obiettivi che muovono l'azione coordinata: obiettivi di salute, di conoscenza, di equità, di democrazia alimentare, di sostenibilità, di innovazione, di nuova organizzazione. È chiaro che una prospettiva del genere fa della filiera corta il proprio "cavallo di Troia" per de-costruire il sistema presente, ed il cavallo di battaglia per la costituzione di un sistema fondato su politiche di pianificazione territoriale, di organizzazione del commercio, di attività educative, formative e comunicative, di prevenzione di patologie alimentari e socio-sanitarie, di politiche ambientali, paesaggistiche e di gestione dei rifiuti, di pubblici acquisti (si pensi alle scuole ed alle strutture pubbliche provviste di mense).

Al fine di conservare la fondamentale coerenza tra metodi e obiettivi da perseguire, il progetto si è dotato di un apparato partecipativo e comunicativo corrispondente alle proprie esigenze, che prevede sia incontri reali tra persone reali, sia uno spazio virtuale con le caratteristiche di un *social network* – [Piano del Cibo Web](#) – per la creazione di *tragitti di InterAzione sul cibo volti ad un'alimentazione salutare e sostenibile*.

Con l'obiettivo di realizzare una comunicazione più semplice, democratica ed efficace e ricercando la coerenza mezzi-fini, Piano del Cibo Web si propone di rafforzare i legami di fiducia e cooperazione attraverso la costruzione partecipata e processuale del piano. Gli strumenti dinamici, personalizzati, interattivi ed intuitivi del *web 2.0* aiutano a semplificare, tra l'altro, la questione temporale ed a valicare le frontiere spaziali, sforzandosi di superare anche quelle settoriali. L'ottica-processo, tipica delle reti (telematiche incluse), permette di creare una comunità di saperi e di pratiche rispecchiata nell'organizzazione stessa del sito, che prevede i seguenti spazi:

La Mia Pagina, per visualizzare in sintesi le proprie attività di utente sulla piattaforma, crearne direttamente e velocemente di nuove, gestire le comunicazioni private (non visibili ad altri) con altri membri e organizzare altre attività secondarie (personalizzazione visiva, aggiornamento dello status, rss, ecc.).

[Eventi](#), per diffondere e pubblicizzare iniziative, assemblee, incontri, dibattiti segnalati dagli utenti. Ne risulta un calendario sociale condiviso che permette di visualizzare immediatamente le date utili e ricevere anche dei pro-memoria.

[Libri Utili](#), per suggerire agli altri utenti la lettura di testi, condividere recensioni, approfondire la propria formazione.

[Blog](#), per condividere materiale bibliografico sugli argomenti del cibo, creando una sorta di biblioteca multimediale sempre in espansione, ed offrendo notizie strategiche relative al progetto Piano del Cibo.

[Gruppi](#), per passare dalla discussione all'azione e sviluppare iniziative, campagne, gruppi di studio, laboratori permanenti di progettazione e coordinamento su base settoriale.

[Forum](#), per aprire o per prendere parte a discussioni intersettoriali su temi cruciali, che si sviluppino nel tempo integrando persone più o meno direttamente coinvolte, creando un'analisi comune e un "vocabolario minimo condiviso". Sono articolati in quattro aree tematiche: [Cibo e ... distribuzione e consumo sostenibile](#), [Cibo e ... strategie urbane](#), [Cibo e ... Scuola](#), [Cibo e ... Regole](#).

Documentazione, per avere accesso a documenti strategici contenuti in archivi tematici su filiere corte, strategie urbane, scuole-mense scolastiche, disponibili in pagine statiche periodicamente aggiornate dall'[equipe di gestione della piattaforma](#).

Chat, presente in fondo nella barra a destra, per la comunicazione immediata tra coloro che contemporaneamente accedono alla piattaforma.

Foto e Video, per la condivisione di immagini o documenti audiovisivi da Pisa e dal mondo, come testimonianza delle attività svolte o come materiale informativo generale.

Nella piattaforma è poi disponibile un **manuale** creato secondo i canoni dell'ipertesto che accompagna l'utente meno esperto alla graduale acquisizione dei fondamenti del progetto piano del cibo e delle questioni generali connesse. Se i “costi fissi”, associabili ad una prima confidenza con lo strumento, sono alti, già nel breve periodo i vantaggi superano di molto lo sforzo iniziale. La gratuità e la velocità del servizio fanno dello strumento un utile compagno di viaggio verso la ritrovata consapevolezza in materia di alimentazione e, al tempo stesso, un punto di partenza efficace per l'organizzazione di attività e percorsi condivisi. Occorre “accorciare” le relazioni del cibo anche attraverso il mezzo informatico, da intendere non come un *surrogato* dell'incontro reale ma come un utile sostegno alla presa di coscienza, alla trasformazione dei propri stili di vita e all'organizzazione collettiva. Non a caso, la stessa idea del piano del cibo va maturando e consolidandosi lentamente, proprio per via del pluralismo che anche attraverso di esso si esprime.

Ad oggi la piattaforma conta poco meno di 200 membri, con oltre 70 video pubblicati, 37 forum attivi, più di 60 eventi pubblicizzati, oltre 100 topic nell'area blog e 33 testi consigliati. Il risultato principale del progetto finora ottenuto anche tramite la discussione e approvazione per consenso attraverso il *social network* è il documento “Carta e strategia del cibo”, un atto programmatico nato per essere sottoscritto dalle amministrazioni locali della provincia pisana. Prospettive future sono quindi l'estensione massima del documento a cui occorre si accompagni un'azione di monitoraggio, da parte della società civile, del rispetto di esso, che è strumento prezioso nella misura in cui vi si accompagnino consone politiche reali.

In sintesi, attraverso le nuove risorse messe a disposizione dalle tecnologie del web 2.0, il progetto Piano del cibo contribuisce sul territorio provinciale pisano a “costruire una nuova agenda agroalimentare per il pianeta e[d a] capire con chi devono confrontarsi le rappresentanze sociali in materia di agricoltura, di alimentazione, ma anche di energia, di cambiamenti climatici, di diritti umani, di pace» (Colombo e Onorati, 2009, p. 53).

Riferimento bibliografico

Colombo, L. e Onorati, A., *Diritti al cibo! Agricoltura sapiens e governance alimentare*, Jaca Book, Milano, 2009.