

Prima di tutto una parola sul metodo di lavoro

Questa iniziativa è frutto di un lavoro condiviso, delle idee e della buona volontà di un gruppo che fa parte del Comitato aderenti della Fondazione: Susanna Cenni, Vanda Giuliano, Paola Ortensi, Rossana Zambelli, Catia Zumpano e la sottoscritta.

Insieme, a partire dalla lettura dei documenti che hanno segnato il dibattito sviluppatosi recentemente, expo 2015 e Carta di Milano, L'enciclica di Papa Francesco *Laudato si'* e del documento della conferenza sul clima di Parigi (Cop 21), abbiamo individuato cinque parole che ci aiutassero a proporre e circoscrivere le nostre riflessioni di oggi, raggruppandole intorno ad un titolo generale "pane quotidiano" che ovunque ricorda e simboleggia il nutrimento.

Le parole sono CIBO IDENTITA' TERRA SPRECO e RIPARARE. Ne parleremo oggi con le relatrici che intervengono, persone competenti e generose, che ringrazio di cuore.

Abbiamo anche pensato di raccogliere le vostre suggestioni sulla parola RIPARARE: vi abbiamo dato un foglio, scrivete le vostre idee. Le raccoglieremo e le metteremo nel sito della Fondazione nel resoconto di questa iniziativa. Vogliamo anche aprire questo spazio del sito ad interventi e comunicazioni di quanti oggi, per ragioni di tempo, non possono intervenire ma vogliono far conoscere il proprio pensiero. Sarà materiale di grande interesse, anche magari per dare seguito alla nostra iniziativa.

E veniamo ad alcune riflessioni iniziali.

"verrà ma deve essere una cena seria. Odio le persone che prendono i pasti alla leggera". Così, nel suo stile ironico e profondo, Oscar Wilde richiamava l'importanza del cibo e dello stare insieme intorno ad un tavolo.

Il tema "pane quotidiano" rappresenta un intreccio complesso di realtà e problematiche differenti: dati economici, ambientali, sociologici, culturali ed anche psicologici ne costituiscono gli elementi fondamentali.

E' importante però ricordare che l'atto del "nutrire" è, per eccellenza, costitutivo dell'identità e dell'esperienza femminile in tutte le culture del mondo.

Come Fondazione abbiamo già in parte affrontato queste tematiche con l'iniziativa "Le donne dell'agricoltura. Per una nuova idea di crescita" (2013) sottolineando come l'elemento femminile sia decisivo nello sviluppo di una agricoltura più sostenibile, multifunzionale, attenta alle esigenze dei cittadini/consumatori.

Oggi vogliamo allargare lo sguardo alle suggestioni ed alle questioni di grande attualità che il tema "pane quotidiano" ci propone, essendo ben consapevoli della grande sua valenza culturale. Già con "il crudo e il cotto" Levi Strauss sostiene che il cucinare costituisce un passaggio tra natura e cultura; Roland Barthes parla del cibo come "...un sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni e di comportamenti"; Enzo Bianchi ricorda che "assumere cibo...da atto di nutrimento diventa gesto sociale per eccellenza, il segno della comunità nel suo ritrovarsi...non è un caso che l'azione del nutrirsi abbia sovente acquisito un valore simbolico tale da rivestire addirittura un carattere sacro.."

Certo gli argomenti di cui parlare, affrontando il tema del cibo, sarebbero tanti, di vasta portata e con approcci multidisciplinari; non abbiamo certo tanta ambizione.

Oggi vogliamo solo soffermarci su alcuni aspetti che riteniamo di grande attualità ed interesse.

Circa 800 milioni di persone nel mondo soffrono per fame/malnutrizione. Più di 2 miliardi sono in sovrappeso o obese. Prevedibilmente, in un futuro abbastanza prossimo, si ridurranno nel mondo le aree coltivabili a causa dei cambiamenti climatici; perfino Bankitalia, in una recente relazione del suo vice direttore Signorini segnala che il cambiamento climatico produrrà effetti oggi sottostimati dal mercato e che “ il cambiamento climatico può esacerbare la naturale fragilità del nostro Paese”. I cambiamenti demografici insieme a guerre e povertà, stanno già producendo imponenti fenomeni migratori.

In Italia finisce ogni anno nella spazzatura di casa cibo per un valore di ca 13 miliardi (Osserv. Waste watchers/Last minute swg). E per restare all'Italia vorrei aggiungere qualche altro dato. La povertà alimentare viene definita come “l'incapacità degli individui di accedere ad alimenti sufficienti, sicuri e nutrienti tali da garantire loro una vita sana e attiva rispetto al proprio contesto sociale di riferimento. Ebbene intrecciando i dati su soglia di povertà assoluta e spesa alimentare si evidenzia come nel 2013 circa il 6,8 % dei nuclei familiari si trovava in tale condizione (più di 1.700.00 famiglie, ca 5 milioni di persone) . Per quanto riguarda gli stili alimentari dall'indagine multiscopo dell'Istat sulle abitudini delle famiglie si ricava che ca il 27% dei bambini e ragazzi è in eccesso di peso (fenomeno più diffuso al Sud e nelle Isole) e che c'è una correlazione evidente tra contesto familiare e culturale dei bambini ed il grado di sana alimentazione. Pur essendo l'Italia la culla della dieta mediterranea, patrimonio dell'Unesco, sono molto presenti e diffusi modelli alimentari meno salubri.

Alla luce di questi riferimenti intendiamo oggi sottoporre alla vostra riflessione alcuni concetti e qualche contraddizione, anche con uno sguardo ad una dimensione globale.

Fame- malnutrizione e obesità -spreco. Sicurezza alimentare e sovranità alimentare. Identità e territori. Identità, cibo e integrazione. Accesso alla terra e sostenibilità della nuova agricoltura. Superamento delle discriminazioni di genere in particolare nell'agricoltura delle zone meno sviluppate : la Fao stima che con il superamento delle discriminazioni di genere il numero di persone che vivono sotto la soglia di povertà nel mondo diminuirebbe di ca 100/150 milioni (v. De Castro “Il cibo” Feltrinelli)

Queste sono problematiche centrali rispetto ad una prospettiva di sviluppo e ad una idea di crescita che guardino al benessere (oggi dovremmo riflettere, soprattutto noi occidentali, su un diverso concetto di benessere, forse di minore ricchezza materiale e più qualità sotto il profilo del welfare, della cultura e delle relazioni umane, dell'ambiente) alla solidarietà e all'uguaglianza e dovrebbero essere alimentate da un flusso di informazione dell'opinione pubblica continuo, serio e documentato e non limitato ai grandi eventi o ridotto a mero spettacolo (i vari master chef).

E sono ancora più centrali oggi in questo tempo di accelerati cambiamenti , di grandi incertezze e paure, di nuove chiusure ma ancora, voglio credere, di speranze, di nuove possibilità ed opportunità.

Le donne, come cittadine, produttrici, consumatrici, educatrici ne sono vere protagoniste anche se loro stesse, spesso, sembrano non esserne così consapevoli.

“Pane quotidiano” vuole essere una occasione per conoscere, discutere, riflettere e cercare di adottare comportamenti conseguenti.

Voglio chiudere la mia introduzione , anche per alleggerire un po', con altre due citazioni.

La prima di una autrice molto cara al pensiero femminile. Virginia Wolf che in una lettera a Vita Sackville West del 1929 ammette "Ho una sola passione nella vita cucinare"

La seconda niente di meno di Leonardo da Vinci. Forse non tutti sanno che Leonardo è stato appassionato cultore di cucina: ha lavorato da giovane alla Taverna Tre Lumache sul Ponte Vecchio a Firenze e fu Gran Maestro di feste e banchetti presso gli Sforza a Milano (traggo queste informazioni dal volumetto "note di cucina di Leonardo da Vinci" di Shelag e Jonathan Rough ed. Voland).

Leonardo fu un antesignano della nouvelle cuisine; valorizzava l'aspetto decorativo con dei semplici piatti vegetariani , tipo foglie di basilico attaccate con saliva di vitello alle fette di pane grigio locale oppure un involtino di acciuga in cima ad una rondella di rapa scolpita a mo' di rana. Ma la cosa non fu molto gradita in un periodo in cui chi poteva mangiava vigorosi piatti di carne!

In ogni caso , se volete prendere nota, Leonardo spiega come deve funzionare la cucina della corte degli Sforza: " Prima di tutto(si ha bisogno) di un fuoco sempre acceso. Poi di una riserva continua d'acqua sempre bollente. Quindi di un pavimento sempre pulito. Di macchine (che lui disegnava e costruiva...)per lavare, tritare, affettare, pelare e tagliare. Indi di una macchina per scacciare i cattivi odori dalla cucina e nobilitarla con un'aria gradevole e senza fumo. E poi di musica, perché la gente lavora meglio ed è più felice se c'è la musica. Infine di una macchina per eliminare le rane dai barili dell'acqua potabile"

Alessandra Tazza