

VANITY FAIR

Italia  **Newsletter**  [People](#) [Show](#) [News](#) [Beauty & Health](#) [Fashion](#) [Lifestyle](#) [Food & Travel](#) [Next](#) [Video](#) [Podcast](#) [Vanity Scelti Per Te](#) [Festival di Sanremo](#)

FOOD NEWS

L'antropologo Marco Aime: «Il cibo che amiamo deve nutrire la nostra mente»

Ai prossimi *Dialoghi di Pistoia* si parlerà di una tema dalle grandi valenze: il cibo, che definisce chi siamo molto più di quello che immaginiamo. Ce lo ha raccontato il professor Marco Aime



DI PAOLA MANFREDI

26 GENNAIO 2024

Ci sarà anche l'antropologo e africanista **Marco Aime** alla 15esima edizione de **I dialoghi di Pistoia**, l'appuntamento ideato e diretto da Giulia Cogoli per approfondire temi di attualità attraverso le voci più importanti del panorama italiano. Quest'anno il tema ci tocca tutti da vicino perché indaga il nostro rapporto con il cibo. **Come produciamo i cibo che mangiamo ha ricadute profonde sul benessere del pianeta, sulla sopravvivenza di foreste, di specie animali, e infine, sulla sopravvivenza della nostra stessa specie.**

Quello che scegliamo di mangiare dà forma alla nostra salute e anche alla nostra appartenenza culturale, racconta chi vogliamo essere. Eppure il gesto all'apparenza semplice di scegliere cosa mangiare spesso viene preso fin troppo alla leggera considerando - come scrisse **Ludwig Feuerbach** - che «**l'uomo è ciò che mangia**». Ed è proprio l'assunto rivoluzionario del filosofo tedesco a dare il titolo - «**Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente**» - a questa edizione dei Dialoghi e a dare spunto all'intervento che **Marco Aime** porterà a Pistoia a maggio. Ne abbiamo parlato con lui.

«L'uomo è ciò che mangia». Cosa intendeva il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach con questa affermazione?

«Che in fondo il cibo è anche un marcatore di identità. In teoria noi umani potremmo mangiare tutto ciò che è commestibile, ma quasi nessuno lo fa, per motivi religiosi, storici, o culturali. Noi per esempio non mangiamo insetti, non mangiamo cani o gatti. È come se il cibo non dovesse solo appagare un appetito fisiologico, ma anche un appetito simbolico e culturale. Ciascuno decide cosa mangiare e cosa non mangiare e allo stesso tempo viene definito per quello che mangia, pensiamo per esempio a noi italiani che quando eravamo migranti venivamo chiamati "maccaroni". Esiste insomma una definizione culturale del gusto».

La scelta di quello che mangiamo è quindi sostanzialmente una scelta indotta dalla nostra cultura e dal nostro immaginario?

«Tendenzialmente sì, la scelta è dettata dalle influenze culturali. Ci abituiamo a mangiare alcuni cibi da bambino e tendenzialmente continuiamo con quelli. Ogni società propone il suo menù «collettivo» al quale attingere in una costruzione culturale che decide che cosa è buono o non è buono da mangiare. Non è che non mangiamo una cosa perché non ci piace, ma non ci piace perché non l'abbiamo mai mangiata. Il cibo entra poi anche in un altro immaginario: per esempio, la bellezza femminile del dopoguerra era quella di un corpo piuttosto in carne che ricordava la maternità e l'abbondanza, mentre a partire dagli anni '60, dimenticata la guerra, è iniziata la tendenza alla magrezza. Pensiamo poi all'attenzione etica che oggi riserviamo al cibo, alle scelte vegane per esempio, per capire che il cibo è sì il nostro carburante biologico, ma riflette il nostro modo di pensare».

A proposito della sovrapposizione tra gusto e immaginario, lei racconta come, per esempio, possiamo preferire frutta e verdura biologiche non solo perché più sane da un punto di vista alimentare, ma anche perché raccontano un modello che si contrappone a quello «industriale»

«Sì, questa maggiore attenzione al naturale è un po' legata alla nostalgia di un mondo passato contrapposto a un modello della produzione di un cibo su scala industriale. Il biologico, che sfugge un po' al modello dominante, ci dà l'idea di un ritorno alla natura che oggi sentiamo lontana».

Sempre a proposito di tornare al passato, il genere Homo non è nato come cacciatore, ma come raccoglitore. Perché continuiamo a mangiare carne in enormi quantità (con tutti i problemi connessi, di salute per l'uomo e di maltrattamento verso gli animali)?

«Esiste ancora un'idea della carne come alimento maschile e come bene di lusso, ed è anche una scelta alimentare legata a come viviamo il nostro rapporto con gli animali, considerati come potenziale cibo, anche se questo rapporto sta cambiando grazie a una maggiore sensibilità verso il mondo animale. Le condizioni cambiano, ma spesso i modi di pensare si adeguano con più lentezza, e molti luoghi comuni e abitudini sopravvivono più a lungo».

Come si fa a cambiare queste abitudini?

«Individualmente è più facile, a livello collettivo sono operazioni che avvengono a volte anche solo per moda, come nel caso della diffusione del sushi e del poké, piatti che se appena vengono visti come novità appetibili accettiamo di colpo. Oggi con la globalizzazione e una maggiore abitudine a viaggiare c'è anche una maggiore curiosità nell'assaggiare il cibo esotico, che viene accettato perché appaga un nuovo immaginario, e non spaventa più come prima».

Oltre alle novità esistono anche i «cibi della tradizione» che non sono della tradizione

«Sì, molti cibi che noi consideriamo tradizionali non sono tradizionali nel senso più comune, nel senso che non sono originari di quel luogo o magari nemmeno sono presenti in quel luogo da molto tempo. Il cibo è un gran viaggiatore, si è sempre spostato e mescolato, pensiamo per esempio ai due piatti dell'identità italiana che sono pizza e spaghetti: uno è arabo e l'altro è cinese».

Il piatto tipico invece è diverso perché racconta un legame con il territorio e con una produzione?

«Sì, ma anche in questo caso a volte diventa tipico qualcosa perché lo mangiamo piuttosto che perché lo produciamo. Il piatto tipico dei senegalesi, il *thiebou dien*, che è a base di riso, anche se il riso in Senegal non c'è mai stato. In realtà sono stati i francesi a importare il riso a basso costo dall'Indocina e oggi il riso è tipico là anche se viene dall'oriente. Ma così è anche per le patate o la polenta che è a base di mais che viene dall'America. Oggi si parla di «cibo del futuro», di carne sintetica e di insetti, ma c'è sempre stato un cibo del futuro, un tempo la patata e il mais erano cibi del futuro e oggi sono tradizionali. C'è sempre un lavoro di montaggio e smontaggio e di acquisizione».

ARTICOLI PIÙ LETTI
