

► 15 marzo 2017

CIBO: IL LIBRO

Il consiglio di Segrè «Mangia come sai»

di ANDREA SEGRÈ

Nel disorientamento generale sul mondo del cibo e sul cibo del mondo, anoressico e bulimico, ci può confortare la rilettura di Pellegrino Artusi.



**Andrea Segrè
autore del libro
“Mangia come
sai. Cibo che
nutre, cibo
che consuma”**



► 15 marzo 2017

IL SAGGIO Mangia come sai. Con etica

Esce domani il nuovo libro di Andrea Segrè, che suggella la trilogia anti-spreco di ANDREA SEGRÈ

Nel disorientamento generale e generalizzato sul mondo del cibo e sul cibo del mondo – anoressico e bulimico, sazio e affamato, ricco e povero – ci può confortare la rilettura di Pellegrino Artusi, antesignano interprete e costruttore dell'italica economia domestica. Che, almeno fino al 1963, è stata una vera e propria disciplina impartita nelle classi medie femminili del «regno». Del resto, per Artusi la cucina era un vero e proprio campo d'azione, diremmo oggi un piccolo laboratorio domestico dove fare grandi passi per contribuire a costruire un'economia – il termine deriva appunto dal termine greco «casa» (oikos) – rispettosa di una casa più grande: l'ecologia con tutti i suoi noti limiti e confini naturali. Visione, questa, molto attuale e che vede in un nuovo rapporto fra

economia ed ecologia – l'ecologia integrale – una nuova via, come ben esplicitato nell'enciclica di papa Francesco Laudato si': «Che comprenda chiaramente le dimensioni umane e sociali». Questa nuova visione del rapporto fra economia, casa piccola, ed ecologia, casa grande – ovvero su una società che si fonda sull'ecologia economica e non viceversa – ci riporta a una «nuova» ricchezza delle nazioni, parafrasando il classico testo di Adam Smith,

come ci suggerisce l'antropologa Riane Eisler: dobbiamo promuovere un'economia di cura dove i beni economici più importanti riguardino le persone e l'ambiente naturale, ossia la cura di sé, degli altri, della natura. È la cura della casa comune e la custodia del creato dell'enciclica Laudato si'.

La natura è un capitale che si deprezza; se non ne teniamo conto, in qualche modo le risorse verranno esaurite senza possibilità di ritorno. Lo stesso vale per il «capitale» umano. In questa ottica, già la «scienza» di Pellegrino Artusi metteva al centro la casa e dunque la famiglia, e proponeva una cucina che oggi diremmo «a chilometro zero», con l'approvvigionamento diretto di materie prima di alta qualità, una cucina realizzata con spirito di economicità, attenta a non sprecare. Insomma un esempio di vera economia domestica, ovvero, come recita il Dizionario Palazzi-Folena, quella «serie di norme che regolano quel tipo di organizzazione economica elementare che è la famiglia». Casa, famiglia, comunità, identità, relazioni: era questo il mondo dell'Artusi, e il suo lavoro di scrittura collettiva e seriale nel senso del tempo lo riporterebbe, forse e senza offesa (per lui), a un moderno blogger, anzi food blogger.

Era così, allora. E adesso? No, non è più così. In effetti, volendo trovare delle date di riferimento, tra quanto si era costruito fra il 1891 e il 1963, quando l'economia domestica è stata sostituita dalle applicazioni tecniche, qualcosa si de-

ve essere perso. L'economia domestica si è insegnata per generazioni nelle medie inferiori femminili a partire dalla riforma Gentile. Da allora, e sono appunto passati soltanto poco più di cinquant'anni, le cose sono molto cambiate. Fra «oggetti alimentari non identificati», che spesso chiamiamo cibo spazzatura, nevrosi alimentari, ossessioni salutistiche, messaggi nutrizionali ossessivi, il cibo ha progressivamente perso i suoi riferimenti fondamentali e codificati nel tempo. Così come è mutata la famiglia e la comunità in cui viviamo. Gli italiani non sembrano aver contezza del privilegio di vivere nel Belpaese e di aver avuto Pellegrino Artusi e la sua «scienza». Per riconoscere il cibo nella sua essenza, per trovare un nuovo punto di equilibrio, oggi più che la narrazione servono visioni e azioni. Il cittadino dovrebbe saper esprimere maggiore consapevolezza nelle scelte di consumo e risparmio premiando, o viceversa punendo, aziende e/o Paesi responsabili o irresponsabili dal punto di vista sociale e ambientale. Il cibo va visto come un diritto: quello ad alimentarsi bene, dal punto di vista sia quantitativo sia qualitativo. L'educazione alimentare, anche attraverso l'economia domestica, può aiutarci ad «estrarre» questo diritto che è anche un dovere e un valore.

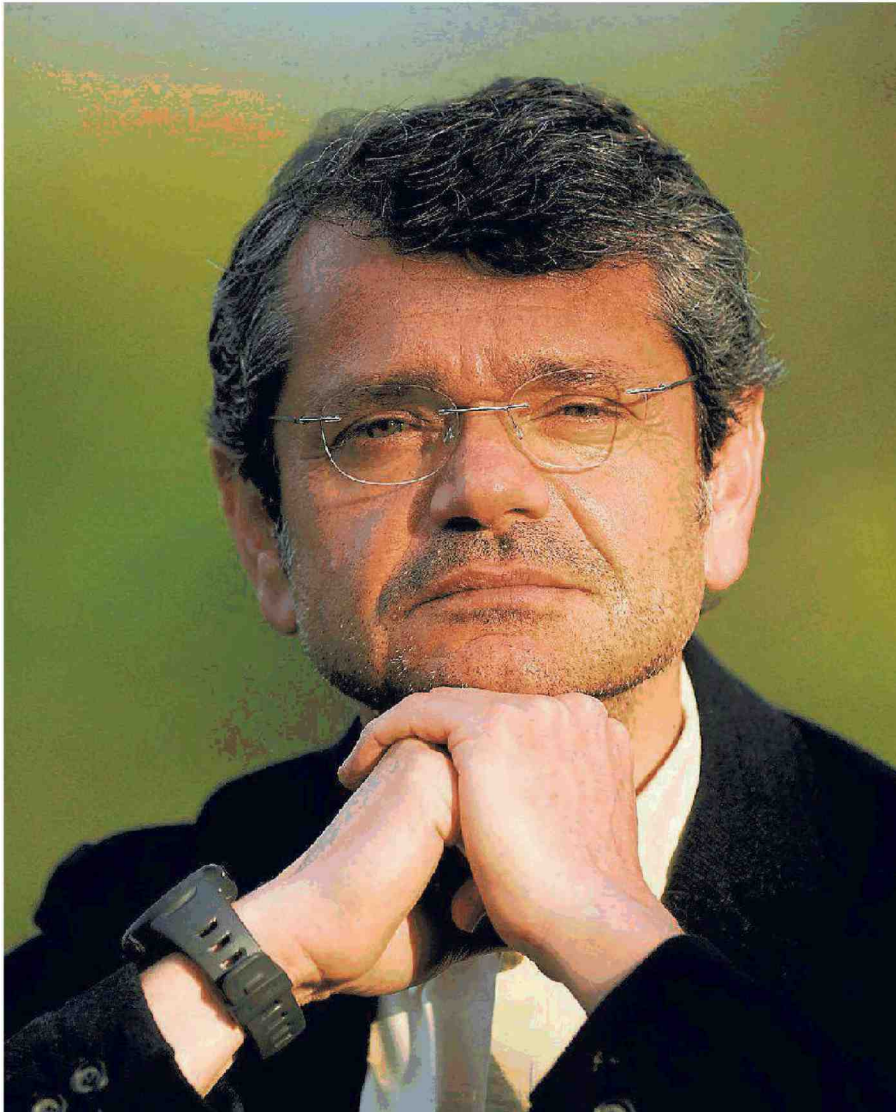
Esce domani per EMI, Editrice missionaria italiana, "Mangia come sai. Cibo che nutre, cibo che consuma" (pp.96, euro 9), il nuovo saggio di Andrea Segrè che suggella la sua trilogia intorno al cibo. Sarà presentato a Link Festival a Trieste domeni-

► 15 marzo 2017

ca 23 aprile e se ne parlerà domani al Festival della Crescita nella tappa di Oderzo. Per gentile concessione dell'editore ne pubblichiamo un'anticipazione



**Mangia
come sai**



Andrea Segrè, saggista e docente alle Università di Bologna e Trento