

Maxino Lorretti 2015

KALEIDOS

PERIODICO DELL'UPM · MARZO 2015 · N° 24

Cibo & Cibi

Storia, Cultura, Società

Kaleidos

Periodico dell' UPM
Cultura, Formazione, Attualità

n. 24 - marzo 2015

Registrazione Tribunale di Venezia
n. 13 del 10 maggio 2011

Editore

Università Popolare Mestre

Corso del Popolo, 61

30172 Mestre (VE)

Tel. 041 8020639

kaleidos.upm@libero.it

info@univpopmestre.net

www.univpopmestre.net

Direttrice Editoriale

Annives Ferro

Direttrice Responsabile

Daniela Zamburlin

Caporedattore

Roberto L. Grossi

Redazione

Gigliola Scelsi, Manuela Gianni,

Bruno Checchin, Pier Paolo Scelsi

Stampato presso

GRAFICHE LIBERE

Via Colombo 40

30173 Mestre - Venezia

Tel. 345 8217131

grafichelibere@gmail.com

Tiratura 1000 copie

Distribuzione gratuita

Pubblicità

Inferiore al 10 per cento
del contenuto pubblicato

In copertina

“ARANCIA FRUTTO MEDITERRANEO”



Sommario

Pagina

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Editoriale Daniela Zamburlin | 16 | Cibi di origine vegetale Manuela Gianni |
| 2 | Expo 2015 Viviana Zanoboni | 17 | Il diritto al cibo Bruno Checchin |
| 4 | Vega Waterfront Tommaso Santini | 19 | Coltivare condividendo Tiziano Fantinel |
| 5 | Aquae Venezia 2015 Mauro Poletto | 20 | A tavola con le religioni Daniele Spero |
| 6 | Quale convivialità oggi? Giovanni Ravenna | 24 | La mensa scolastica Claudia Moresco |
| 7 | Dall'antichità al terzo millennio Reza Rashidy | 26 | Le mense dei poveri di Mestre Stefano Bozzi |
| 9 | I buoni mangiari veneti che dispongono l'animo al bene Ulderico Bernardi | 27 | Cibo e amore Roberto L. Grossi |
| 11 | Il linguaggio multiculturale della cucina veneziana Maria Luisa Sacco | 29 | La guerra del rancio Franco Fusaro |
| 12 | Osterie, locande, alberghi Sergio Barizza | 31 | L'ultima cena Pier Paolo Scelsi |
| 14 | La nouvelle comica Arrigo Cipriani | 33 | Storia del cibo sullo schermo Carlo Montanaro |
| 15 | OGM Gianni Tamino | 35 | Cibo e televisione Gigliola Scelsi |
| | | 36 | Agorà Annives Ferro Manuela Gianni |

Consiglio direttivo UPM

Mirto Andrighetti (presidente), Carlo Zaffalon, Realino Natali, Mario Zanardi, Oriana Semenzato, Laura De Lazzari, Lucia Lombardo, Roberto Maroni, Fiorella Rossi, Sonia Rutka, Viviana Zanoboni

Revisori dei conti

Isabella Antonucci, Sandro Bergantin, Daniela Domenichini

Provinciari

Ada Innecco, Giovanna Monico, Franco Rigosi

La pubblicazione si avvale del diritto di citazione per testo e immagini come previsto dall' articolo 10 della Convenzione di Berna, dall' articolo 70 della legge 22 aprile 1941, dal decreto legge n. 68 del 9 aprile 2003.

Editoriale

Daniela Zamburlin

Da questo numero assumo la direzione di Kaleidos. Ringrazio l'Università Popolare Mestre per la fiducia che mi ha accordato. È un onore e un impegno che sento profondamente, perché si tratta di un periodico rivolto principalmente a tematiche culturali di cui si avverte la grande importanza in questo difficile presente. La mia lunga esperienza professionale di giornalista è stata quasi interamente spesa nello stesso ambito: sarà dunque per me naturale prodigare, con l'aiuto della redazione, ogni energia per mantenere alto il livello di una rivista che negli anni si è guadagnata meritato prestigio. Chiedo ai lettori di continuare a seguirci e a stimolarci nell'impegnativo percorso e li ringrazio fin d'ora per il loro sostegno. Chiaramente suggerito dal tema dell'Expo Milano 2015, in questo numero vengono presi in esame gli aspetti storici, artistici e culturali dell'alimentazione, le tradizioni della nostra regione, i cambiamenti nei gusti e nei comportamenti che in questi ultimi decenni hanno cancellato abitudini consolidate, facendo scendere ad esempio, l'importanza che il rito conviviale aveva nei giorni di festa e nelle grandi occasioni. Sono anche proposti altri argomenti, dalla psicologia alla convivialità, dagli Ogm alle nuove tendenze alimentari, dalle tecnologie legate alla coltivazione agli aspetti normativi

che regolano settori specifici del comparto alimentare.

In tema di cibo concordiamo pienamente con Roland Barthes: nei saggi dedicati alla psicosociologia dell'alimentazione contemporanea, il semiologo francese sostiene che il comportamento alimentare risulta essere un sistema di comunicazione; si parla di cibo non solo in termini di bisogno, piacere, dietetica o economia, ma anche come immagine, sogno, tabù, scelta, valore, insomma come un sistema di comunicazione che ha stretti legami con l'inconscio e con la società. E così il cibo è trasformato in 'segno' delle situazioni nelle quali viene consumato: è il caso, ad esempio, del pane nero, per anni deputato ad esprimere povertà, oggi invece simbolo di agiatezza.

Al di là del proprio fine, dunque, il mangiare e i modi di mangiare segnalano altri comportamenti. Pur se inteso come amichevole convivio, il pranzo ricorda che nella società l'ordine è fondato sulla differenza: durante un pranzo, il posto delle persone a tavola è determinato dalla loro importanza sociale e la maggiore o minore vicinanza al padrone di casa rappresenta il grado di potere del singolo che in alcuni casi indica la priorità del privilegio economico persino rispetto ai vincoli di sangue.

Per quel che riguarda la funzione del nutrirsi, non c'è alcun dubbio che ad essa l'uomo si dedica con

maggior assiduità. Al cibo egli riserva una quota cospicua dei propri guadagni, a tavola riesce a non preoccuparsi dell'avvenire dimenticando le contingenze, il tempo che passa, le difficoltà, i problemi, gli obblighi, gli affanni e, proiettandosi edonisticamente nella vita, rende il carpe diem pratica quotidiana.

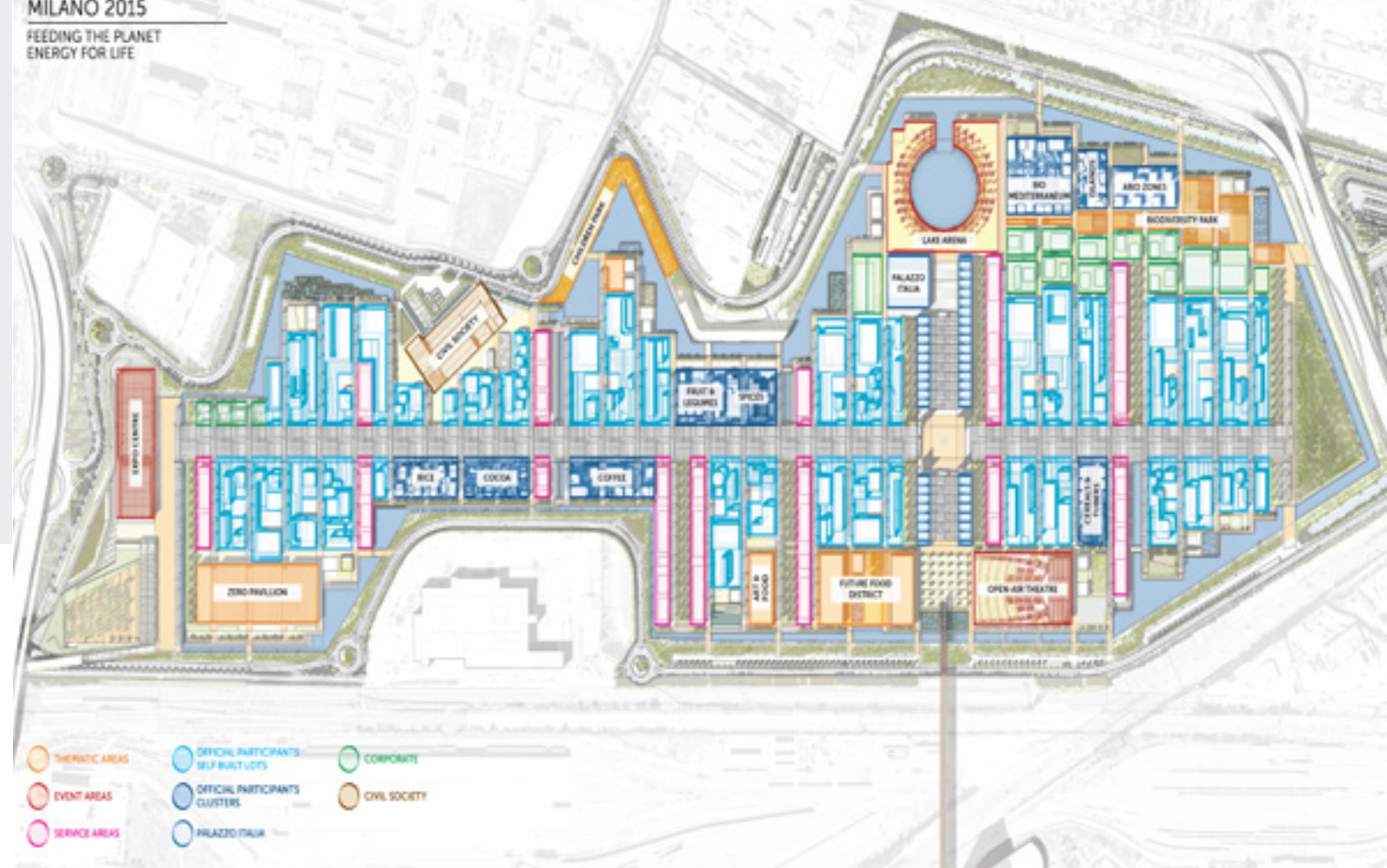
Ma non è sempre così. Ancora oggi nei paesi più poveri in molti soffrono la fame (circa 870 milioni di persone nel biennio 2010-2012). Nelle società del benessere invece c'è chi muore per disturbi legati a un'alimentazione scorretta e per sovralimentazione (circa 2,8 milioni di decessi per malattie legate a obesità o sovrappeso). Ogni anno inoltre vengono sprecate circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo.

Gli scienziati avvertono: serve un cambio del modello culturale e urgono scelte consapevoli, stili di vita sostenibili cui può giovare l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia. Solo così sarà possibile trovare un equilibrio tra disponibilità e consumo delle risorse.

Anche gli intellettuali ammoniscono l'opinione pubblica: in un articolo apparso alcune settimane fa su un importante quotidiano nazionale, Ermanno Olmi invita all'onestà, quella di chi produce e quella di chi consuma. E' così riaffermato il primato dell'etica sull'economia e sulla politica, una vecchia questione cara ai filosofi che oggi, anche a nostro avviso, risulta prioritaria.



MILANO 2015
FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE



Expo 2015

Dal 1° maggio al 31 ottobre 145 Paesi a confronto sulla questione alimentare

Viviana Zanoboni

Expo, Esposizione Universale Milano 2015, il cui tema è 'Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita', sarà visitabile dal 1° maggio al 31 ottobre. I Paesi partecipanti saranno 145, il 94% della popolazione mondiale e 3 le organizzazioni internazionali interessate. Un'esposizione sulla questione alimentare e non solo, che viene considerata superficialmente da molti come una sorta di Fiera Campionaria, dove andare per le degustazioni che verranno proposte dai Paesi partecipanti. Bisognerebbe invece soffermarsi sull'intrinseco significato che questo evento configura. Il problema della fame conquista i teatri del mondo senza che nessuno si soffermi a considerare che gli sprechi alimentari di molti Paesi

potrebbero essere d'aiuto sia alle popolazioni africane ed asiatiche sia alle sacche di povertà presenti in quelle ipernutrite. Ogni Paese, partendo dalla propria cultura e dalle proprie tradizioni è chiamato a proporre soluzioni per risolvere tutti i quesiti legati all'alimentazione. All'EXPO 2015 si accenderanno i riflettori sulla sostenibilità alimentare e sulla sicurezza degli alimenti, temi epocali che non si dovranno ridurre agli assaggi dei cibi delle diverse culture. Si parlerà dei cibi naturali, come il grano, il mais, il kamut. Si rivaluteranno le alimentazioni proteiche vegetali. Si terranno meeting sulle varie proposte dietetiche sane e coerenti con gli stili di vita. Ognuno di noi è responsabile della propria salute e, se volessimo, potremmo abolire la

fame nel mondo con il superfluo e persino con gli scarti alimentari delle nazioni del benessere. Il ritornare alle radici della semplicità di ciò che mangiamo è una sfida senza pari perché raccoglie il concetto di cultura alimentare su cui le future popolazioni dovranno necessariamente concentrarsi. Attraverso l'ostentazione dell'opulenza, Petronio nel suo capolavoro Il Satyricon tracciò il quadro degradato della società romana, descrivendo con magica abilità la cena di Trimalcione. E se è vero che dal passato dobbiamo imparare, è tempo di smettere di pensare che il tanto fa bene e considerare che il buono è possibile, imparando a convivere in una realtà dove si mangia il giusto e possibilmente il sano, abbandonando formule e riti di eccessi. •



Vega Waterfront

La rigenerazione urbana e l'innovazione del Parco Scientifico e Tecnologico di Venezia

Tommaso Santini

Vega Waterfront è il nome di un ambizioso progetto di trasformazione urbana che riguarda lo sviluppo di un quadrante strategico della città di Venezia per i prossimi 20 anni: il *waterfront* della terraferma lagunare che si estende nella macroisola nord di Porto Marghera attorno al Vega, il Parco Scientifico e Tecnologico di Venezia ("PST").

Si tratta di un progetto di ampio respiro e di lungo periodo, che presenta un elevato grado di complessità in ragione delle quantità poste in gioco, della molteplicità di attori coinvolti e delle attuali condizioni di mercato ma che nasce dalla necessità di adattarsi ai ritmi veloci del cambiamento.

Ecco che allora, a distanza di 20 anni dalla sua nascita, il Vega si propone ancora una volta come laboratorio di un nuovo modello di sviluppo urbano mirato a presentare sul mercato nazionale ed internazionale del Real Estate un progetto innovativo con un approccio "finanziarizzato" e sostenibile in grado di far cogliere in modo

chiaro e trasparente ai potenziali investitori i rischi e le opportunità che lo caratterizzano.

Oltre 20 ettari di terreni edificabili, con una capacità edificatoria di oltre 130 mila mq, a proprietà mista pubblico-privata la cui trasformazione dovrà essere guidata da un Masterplan in grado di adattarsi ai cambiamenti di un arco temporale dilatato e coerente con il piano industriale dell'iniziativa.

Il tema urbanistico infatti è soltanto uno degli aspetti in questa delicata e complessa iniziativa di sviluppo. Una trasformazione urbana necessita di una visione d'insieme dell'intero ambito: quella logica di "messa a sistema" di viabilità, mobilità, reti infrastrutturali, bonifiche ambientali, landscape, pianificazione urbanistica ma soprattutto l'esigenza di un piano economico finanziario sostenibile e di una *governance* praticabile, tutti aspetti senza i quali non si riattiva un processo economico su un pezzo di città.

Tutto ciò passa per la condivisione con l'Amministrazione, assie-

me agli altri proprietari di aree appartenenti all'ambito urbanistico PST ma più in generale con tutti gli stakeholder coinvolti, di una strategia chiara e perseguibile sul quel delicato tassello di territorio urbano: un piano degli interventi che deve essere attivato da subito e che può vedere nell'Amministrazione e in Vega i soggetti in grado di gestire questa complessa partita in una logica unitaria e attraverso un processo partecipativo.

Vega Waterfront è un progetto a regia pubblica che prevede l'apertura di una gara internazionale per la selezione di un gruppo di lavoro interdisciplinare che dovrà svolgere il ruolo di co-regista: nell'attuale situazione di mercato la praticabilità di un'operazione immobiliare deve essere ricercata attraverso la costruzione di virtuose sinergie tra pubblico e privato in grado, attraverso un "processo integrato", di rendere l'*asset* interessante sotto il profilo della commerciabilità e di massimizzarne il valore di realizzazione o trasformazione. •



Aquae Venezia 2015

A Venezia il padiglione Expo dedicato all'acqua

Mauro Poletto

Il padiglione, per chi dalla terraferma si dirigerà verso il centro storico di Venezia, apparirà ben visibile sulla destra, poco prima del Ponte della Libertà, in tutta la sua imponenza, bianco, compatto, dalle linee morbide e regolari. Una volta all'interno, il visitatore si troverà immerso in una gigantesca installazione diffusa dedicata alla innumerevoli relazioni tra l'acqua, l'uomo e il pianeta.

Nell'anno dell'Expo, Venezia ospita Aquae 2015 esposizione collaterale di Expo Milano 2015, da cui è patrocinata, dedicata all'oro blu: un percorso multisensoriale tra i temi e le suggestioni che legano l'acqua alla nostra vita, un punto di incontro e scambio per aziende e istituzioni operanti nel mondo dell'acqua, un percorso tra i sapori delle tradizioni culinarie dei Popoli sorti e sviluppatisi sulle rive dei grandi corsi d'acqua e dei mari.

Promossa da Expo Venice - la società fieristica di Venezia che con Expo Milano ha stretto una forte partnership anche come rivenditore autorizzato dei biglietti d'ingresso - Aquae 2015 è un viaggio interattivo tra i temi umani e globali che sono lambiti dall'acqua. Un percorso che parte dalla dimensione individuale,



dagli usi della risorsa idrica nell'ambito domestico, nel tempo libero, nell'alimentazione, per la salute e per il benessere. E un percorso che approda alle grandi tematiche di carattere ambientale, politico, sociale ed economico, dove verrà fatto il punto sull'utilizzo dell'acqua nell'agricoltura, la lotta contro la desertificazione, i mutamenti climatici, la gestione delle risorse, le professionalità legate al mare, fino agli aspetti di carattere geopolitico come il ruolo che il controllo e l'accesso all'acqua assume negli equilibri di grandi aree del Pianeta.

Aquae Venezia 2015 rappresenterà laboratorio di confronto e scambio caratterizzato, coerentemente con lo spirito dell'Esposizione Universale,

dall'approccio interattivo e ludico, con un percorso espositivo che unisce i valori informativi e conoscitivi con quelli emozionali ed educativi. "Esperienza", del resto, è una delle parole chiave di Aquae. Per sei mesi sarà possibile immergersi in un "pianeta blu" di video informativi, installazioni sensoriali, tunnel immersivi. Un viaggio di immagini, suoni, essenze e sapori definito, in continuità con Expo, da Davide Rampello, Curatore di Aquae e Direttore del Padiglione Zero a Milano, e che avrà come tangibile protagonista un padiglione nuovissimo, alle porte di Venezia, già designato a sede, dopo il 2015, di grandi eventi espositivi, scientifici e culturali, dedicati all'oro blu. •



Quale convivialità oggi?

Giovanni Ravenna

Il problema delle risorse alimentari e della loro iniqua distribuzione nel mondo di oggi è prioritario. Potrebbe quindi sembrare inopportuno parlare di convivialità, ma la sua stessa storia è così costellata di inclusioni ed esclusioni, che anche qualche semplice riflessione può orientare sulle future responsabilità: io mi limiterò a poche note sparse, con un punto di vista distante dai fatti, anche se non sono sociologo né antropologo.

Come modelli di inclusione ricordo il convivio platonico, in cui dopo cena si beve assieme (simposio) e si discute di filosofia; in una prospettiva escatologica, la cena di Gesù con umili e reietti che per fede accolgono la buona novella. Tra i tanti esempi di esclusione sociale, nella società romana una delle peggiori disgrazie per la condizione clientelare era la cena in casa (*domicenium*), e ogni giorno era una vera lotta, come in Marziale, per non essere esclusi dalla mensa del *patronus*. Alla cena dei ricchi *patroni* si contrappone la cena frugale, tra uguali, di epicurei come Orazio, i quali non escludono nessuno che condivida la filosofia del giardino (il maestro non aveva escluso nemmeno le donne!). Viceversa, sul fronte dell'epicureismo volgare dei nuovi ricchi, la cena di Trimalchione nel *Satyricon* di Petronio è una sfarzosa, insolente esibizione di ricchezza e grossolanità, con una regìa che vuole far colpo sugli ospiti.

Potenti e dinasti hanno edificato grandi opere per autocelebrarsi e oscurare con il loro evergetismo le colossali spese sostenute, ma hanno cercato il favore delle masse anche gratificandone lo stomaco: così sotto l'impero romano in *panem et circen-*

ses, cibo e circo, è chiaro il rapporto che ancorava la sussistenza del sottoproletariato urbano al volere del principe: cibo e potere. Bisogna poi distinguere: se cibo è già cultura, convivialità è cibo più socializzazione, con un codice di norme condivise, si pensi ai banchetti omerici e delle corti rinascimentali, ai pasti pantagruelici in Rabelais, alle cene della borghesia al colmo del benessere in Thomas Mann.

Per parlare di oggi, anche la convivialità può incontrare la politica: nella primarie degli USA come nei "tavoli tematici" di casa nostra essa elabora comunque valori simbolici diversificati. Ma dietro l'aggregazione si può annidare la banale ideologia dello "stare insieme". Esistono già o tendono a nascere nuove forme di convivialità? Bisogna intendersi. Prendiamo il cibo da strada. Non è che in altri tempi o altrove non si mangiasse per strada o in fretta. Chi va a Pompei lo sa. Ma se la colazione a Roma nemmeno esisteva, né aveva nome, cioè era pura assenza, dal canto suo il cibo da strada non



era una *forma dominante* tale da modificare relazioni sociali e consuetudini: il *fast food* lo ha fatto. E allora, ci aspetta forse l'inclusività del *kitsch* (Kundera) o un divario incolmabile tra incontri in pizzeria e cene eleganti? Non saprei. Però se oggi si vedono allo stesso tavolo persone silenziose maneggiare un monitor, altre compulsare il telefono, possiamo concedere che questo per loro sia il vero piacere di stare insieme, come per una tavolata dove si faccia a chi urla di più, ma dobbiamo pur ammettere che qualcosa è cambiato nelle relazioni; lo confermano la caduta dell'attenzione, l'incapacità di ascolto, la dipendenza informatica già nei bambini e magari la fine della conversazione stessa (Arbasino). Non a caso gli argomenti di una discussione si misurano in decibel oppure in "mi piace". La risposta globale al problema dovrebbe venire da una terapia complessiva della socializzazione; nello specifico, dalla convivialità come cultura e consapevolezza dello spreco e della perversa ripartizione delle risorse. •

Dall'antichità al terzo millennio Il lungo viaggio del cibo dalla funzione simbolica a quella nutrizionale

Reza Rashidy



R*es non naturalis*: così i medici e i filosofi antichi hanno definito il cibo. Ippocrate lo iscriveva tra i fattori della vita appartenenti all'ordine artificiale delle cose, ovvero alla cultura che l'uomo stesso elabora, costruisce e gestisce. Peculiarità che tuttora accompagna il cibo lungo tutta la filiera che lo conduce alla bocca dell'uomo. Il cibo è cultura quando si produce perché è l'uomo stesso a crearlo (cosa che non fanno altri animali). Il cibo è cultura quando l'uomo, con l'ausilio del fuoco e con tecniche elaborate (le pratiche della cucina), trasforma gli ingredienti da lui prodotti in vivande più o meno complesse.

Ma il cibo emerge con maggiore evidenza come cultura quando lo si mangia, perché l'uomo (onnivoro) sceglie di volta in volta il proprio cibo in mezzo ad un'interminabile lista di vivande, non solo in base a criteri legati alle dimensioni ambientali, economiche, salutisti-

che e nutrizionali, ma soprattutto in base ai valori simbolici, etici e religiosi da lui stesso attribuiti al cibo nel corso della storia. Così il cibo si afferma come elemento fondante dell'identità umana, ma anche come strumento decisivo per comunicarla.

Mangiare insieme è elemento distintivo degli esseri umani; come asserisce Plutarco nelle sue *Dispute conviviali* "non ci invitiamo l'un l'altro per mangiare e bere semplicemente, ma per mangiare e bere insieme" poiché i riti e i gesti (collettivi) fatti insieme ad altri prescindono dai valori funzionali. Il cibo quindi si definisce come realtà squisitamente culturale non solo rispetto alla propria sostanza (valore nutritivo e materiale) ma anche alla circostanza, cioè alla modalità della sua consumazione, e all'insieme dei valori soggettivi attribuitigli dall'uomo (valore metaforico). Il valore materiale sostanza e quello immateriale circostanza, collegati

l'un l'altro, assumono un valore significativo perché il linguaggio del cibo, a differenza dei linguaggi verbali, non può ignorare normalmente la concretezza dell'oggetto, il valore semantico intrinseco, in qualche modo predeterminato, dello strumento di comunicazione. Tuttavia può avvenire qualche volta che la circostanza si definisce in maniera autonoma, cioè a prescindere dalla sostanza materiale dell'ingrediente, come scrive Roland Barthes in un saggio sulla psico-sociologia dell'alimentazione contemporanea, citando l'esempio del caffè, alimento eccitante che assume valore sociale opposto quando viene collegato alla nozione e alla pratica di relax, della pausa fra due momenti di lavoro.

Insomma il cibo si è caricato di tantissimi significati ed ha assunto su di sé tutto lo spessore culturale che la società è stata ed è in grado di esprimere, riflettendone, come in uno specchio, ogni aspetto ed ogni piega palese o nascosta. La preminenza, in tanti casi, della "circostanza in cui avviene il consumo sulla sostanza specifica del cibo", afferma sempre Roland Barthes, è tanto più forte quanto più le società hanno superato il problema primordiale della fame e possono permettersi di instaurare con gli alimenti un rapporto meno viscerale, più intellettuale (per così dire). È ovvio che la fame non consente troppe digressioni oltre la dura lotta per il reperimento immediato del cibo e, malgrado le asserzioni di Barthes, mi sembra che la carica simbolica del cibo sia ancora più forte nelle società in cui

si percepisce la ricerca del cibo come strumento essenziale per la propria sopravvivenza. Da ciò nasce, in queste società, la sensibilità e l'attenzione a definire un universo simbolico di grande ricchezza che configura il cibo e alcuni ingredienti essenziali, come metafora della vita stessa: vedi la sacralità del pane e del sale nelle culture dei popoli dell'altopiano Iranico dove, miti e riti stratificati nell'immaginario collettivo durante millenni di storia elevano questi ingredienti a simbolo di vita. La stessa etimologia della parola *convivio* è evidente: 'convivio' da *cum vivere*, vivere insieme. Nel modo più semplice e immediato la parola propone un'identità fra l'atto del mangiare e quello del vivere. E, veramente, poiché il cibo è la sostanza della vita e ciò che la rende materialmente possibile esso, più e meglio di ogni altra cosa, si presta ad essere assunto a metafora dell'esistenza. I due livelli - materiale e metaforico - s'intrecciano in modo inestricabile. I due termini dell'equazione - cibo e vita - si fondono l'uno nell'altro.

Il termine *convivio* di derivazione latina si applica a tutti i livelli sociali. Mangiare insieme, cioè appartenere alla mensa comune, è il primo segno di appartenenza al gruppo che può essere la famiglia, una comunità, una confraternita, una corporazione, un ceto o gruppo sociale. Per i popoli iranici mangiare insieme equivaleva a suggellare un patto di amicizia e di reciproca fiducia. Un eventuale tradimento da parte

di chi, almeno una volta, aveva condiviso il cibo, veniva considerato un atto di viltà molto più grave rispetto al tradimento perpetrato in una situazione ordinaria. Anche la famiglia contadina medievale definisce la propria identità a tavola: vivere a uno pane e a uno vino cioè condividere il cibo significa ribadire l'appartenenza ad una stessa famiglia. Ancora oggi in molte località ed espressioni dialettali la parola casa si identifica con il cibo: "andiamo in casa" in dialetto romagnolo significa "entriamo in cucina".

Se la tavola è metafora della vita e rappresenta direttamente l'appartenenza al gruppo, essa è altrettanto espressione dei rapporti che si definiscono all'interno del gruppo. Basta pensare alla differenza di ruoli tra maschi e femmine nelle società contadine: gli uomini seduti a tavola e le donne in piedi intorno, a mangiare e pronte a servire. Basta pensare alla differenza fra la mensa comune e quella dell'abate nelle comunità monastiche. Basta pensare ai banchetti aristocratici e alla complessa geografia dell'allestimento della tavola che designa i posti a sedere seguendo scrupolosi criteri per l'affermazione delle gerarchie sociali. La tavola non è luogo dove tutti gli invitati siedono e mangiano lo stesso cibo, ma occupano posti e degustano piatti diversi secondo il loro ruolo in modo di dare una perfetta e realistica rappresentazione dell'universo sociale del tempo.

Queste sintetiche osservazioni desiderano offrire uno spunto di

riflessione sull'odierna fase involutiva della funzione del cibo che si sta svuotando della sua valenza simbolica a favore di quella meramente nutrizionale.

L'affermazione e l'estensione dell'economia di mercato nella sfera dell'alimentazione, il dominio incontrastato dei colossi agroalimentari, la diffusione delle giganti catene di distribuzione e dei fast food impongono nuovi significati politici e sociali all'umano gesto alimentare, modificandone radicalmente la natura. La cucina diventa sempre più un fattore esterno alla famiglia e sembra trasferita ad altri luoghi. La scomparsa della cucina come luogo privilegiato di riunione familiare a favore di un comportamento alimentare che tende sempre più alla semplice nutrizione, collegato al problema della disgregazione del nucleo familiare, pone il dilemma di come evolverà l'immagine del gusto nella cultura non solo europea, ma mondiale.

Insieme al gusto, nell'elaborazione gastronomica pare venir meno anche il concetto di estetica che ad esso era legato: i fast food, i take away, la diffusione dei cibi precotti e gli happy hour di oggi sono il simbolo di questa involuzione, dove il valore comunicativo, sociale ed educativo del posto a tavola viene spazzato via. Non più il cibo come mezzo di scambio e di comunicazione, ma il dio cibo in quantità come strumento per soddisfare il puro istinto fisiologico ci trasforma in passivi consumatori, ma sempre più soli. •



I buoni mangiari veneti che dispongono l'animo al bene

Ulderico Bernardi

Per secoli il territorio affacciato sull'alto Adriatico ebbe nome Venezia, poi assunto dalla città, unica al mondo, che ne divenne la capitale. Emporio mediterraneo, dove, si diceva riguardo a cibi e bevande, nulla si produce e si trova di tutto. Merito dei mercanti, che si spingevano fino in Oriente, e della terra che sta alle spalle delle lagune, per grandissima parte feconda, dopo millenni di bonifiche, di regolamentazioni idrauliche e di cure assidue, dedicate ad ogni particella. Sono lavorati anche i grei dei fiumi. Restano escluse le rocce alte dolomitiche, che pure con l'avvento del turismo sono state chiamate a rendere con profitto. Per il resto, dai monti ai lidi marini, è tutto un ruscellare di coltivi: pascoli concimati dall'al-

peggio, groppe collinari ricamate di vigneti, e campi arati seguendo ancora i solchi tracciati dalla centuriazione romana.

Una regione percorsa da grandi fiumi, torrenti, canali, con laghi, lagune e risorgive. A disegnare un intreccio di vie d'acqua, in antico fervide di burci, zattere, peàte, mentre sul mare correvano legni grandi e minori, galere, bragozzi, tartane. Nazione marina, montanara e terragna, la Veneta. Dove gli scambi di merci e di conoscenza portata da genti nuove hanno formato il carattere alla curiosità, che è la prima molla del sapere. Paesi di fiere e mercati, villaggi orgogliosi del campanile ma non ignari del mondo, corso per bisogno, e per riportare a casa piccoli capitali e voglia di fare impresa.

In tanta lunga storia, che ha visto invasori e migranti, anni di guerra ed ere di pace, si è consolidata una civiltà che ha accumulato suggestioni di culture diverse, da ponente a levante, fin dove si estesero i domini dello Stato Veneto *da Mare da Tera*. Partecipando di molte espressioni, in armonia d'arte e di scienza.

La cucina, che è arte e scienza, è altresì un ambito cruciale per giudicare un popolo e la profondità della sua tradizione. In questa nostra epoca così deficitaria nelle relazioni umane, rispetto a tempi diffusamente comunitari, è riprovevole la scarsità di riflessione sul ruolo del mangiare, posto che il cibo ha sempre avuto una funzione importante nel creare e mantenere legami tra le persone.





Gabriella Baso

A partire dalla prima comunità della famiglia, nella vita domestica che occupa buona parte del ciclo esistenziale. Ed è qui che la civiltà veneta esibisce una parte importante della sua eredità. Dai fornelli delle cucine rustiche e patrizie, urbane e campagnole, montanare, marinare e pianigiane, esalano i profumi dei diversi apporti etnici, dei tanti mestieri sulla terra e sull'acqua, dei molti ingegni accesi dalla necessità come dal privilegio. Cento pignatte vaporanti, dove si mescolano gli aromi dei refettori conventuali, per lo straordinario ruolo che le Abbazie hanno avuto, specie sui colli tra gli Euganei e il pedemonte trevigiano, nel coltivare gli orti e la vigna (fino a guadagnare ai monaci il meritato titolo di *Patres Vinearum*). E fragranze marine dei pescatori d'altura, che portavano sui bragozzi in Adriatico vivande salvate dagli antichi conservanti: aceto, cipolla, pepe, aglio; salamoie, *saòri*, marinate, ad esaltare la poca polenta.

E fumi odorosi di ginepro, che impregnano ricotte e *péndole* di carne secca cadorina, affumicata per durare nelle bisacce degli zattieri in viaggio sulla Piave.

E sapienti sbuffi dai ghetti ebraici

di Venezia, Padova, Verona, Treviso, e i tanti minori, dove il fuoco del venerdì cuoceva le pietanze da consumare il giorno dopo, quando era proibito ogni gesto che non fosse di pia devozione. Così nacquero le molte ricette di baccalà, che è ancora più buono se si consuma quando la pietanza è riposata.

Una cultura di tante culture: una cucina di molte cucine. Una sapienza di scambi, al crocevia delle ispirazioni latine, germaniche, slave e greche, sulla battaglia d'Europa, dove viene a morire l'onda d'Oriente. La storia non si inventa. E la natura si piega solo con il lavoro ininterrotto delle generazioni, capaci di adattare l'ambiente alle proprie necessità, fino ad ottenere il meglio nel dare risposte locali a bisogni universali.

Il Veneto è stato favorito due volte dalla diversità: delle genti e della morfologia. Venezia ha sostanzialmente unificato le comunità locali, ma senza mortificare le specificità. Lavoro e ricchezze naturali, nella continua ricerca di perfezione, restano valori apprezzati.

Così che la montagna vuol dire tuttora formaggi di malga e buone acque; colline e pianura significano vini bianchi e rossi, e foraggi grassi per carni scelte; il delta del Po, i



Luciana Maguolo

lidi, le grave dei fiumi traducono i loro umori in verdure e frutta d'ogni specie: l'aglio e i meloni polesani, il prezioso radicchio delle terre bagnate dal Sile, intorno a Treviso, tanto per richiamarne alcuni.

Dalle colture a pieno campo, agli orti familiari. Dalle cucine dei ristoranti, ai fornelli di casa. Dalle cantine di gran nome, agli appassionati vignaioli casalinghi. In un gioco di rimandi sapienti, la tradizione si sostiene alla trama non lacerata della continuità. Custodisce tesori di gusto, gemme di raffinata semplicità, splendori di quotidiano buon mangiare.

La tavola veneta si riconosce al civile calore della convivialità prima ancora che all'abbondanza dei piatti. Ma la tradizione va alimentata, altrimenti si spegne. Le buone maniere a tavola, e l'uso sapiente degli alimenti hanno richiesto secoli per ingentilire la mensa dei più. La caduta può essere invece assai veloce, specie se cedono le fortezze familiari. Chi mangia male a casa trasferirà i suoi pessimi gusti sulla tavola del ristorante. E si perderanno entrambi. È una questione etica.

Come sapeva la cultura tradizionale, i buoni cibi dispongono l'animo al bene. •



Mariapia Lionello



Il linguaggio multiculturale della cucina veneziana

Maria Luisa Sacco

Una delle cose che ci sorprende passeggiando tra calli e campielli a Venezia è sicuramente la toponomastica che, con i suoi *nizioleti*, ne racconta la vita, la storia e ne esprime senza dubbio anche la sua vivacità. È curioso leggere termini dialettali ormai caduti in disuso come *Pistor*, *Pestrin*, *Scaleter*, *Spezier*, vocaboli che necessiterebbero (forse) di una traduzione. Altre voci risultano invece più comprensibili, come *Naranzaria*, *Megio* o *Erbaria*. Questi pochi spunti aiutano a visualizzare Venezia nella sua piena vitalità commerciale, ad immaginare gli astuti mercanti che primeggiarono nella rotta delle spezie. I preziosi ingredienti erano infatti molto importanti per la conservazione del cibo e, nel corso dei secoli, si utilizzarono anche per esaltare la sapidità dei genuini ortaggi dell'estuario, della selvaggina di barena e naturalmente del pesce.

L'importazione di nuovi prodotti nell'anno 1000, quali lo zucchero, il riso, il mais (successivamente

polenta), la patata ed il confronto con le altre culture ha ispirato la nostra cucina a nuove preparazioni. Al contempo la metafora del cibo, simbolo di aggregazione e di incontro, ed il convivio, espressione di festeggiamento, influenzarono sia il campo artistico che quello letterario. Anche la stampa non trascurerà l'argomento attraverso ricettari, resoconti di viaggi e di usi alimentari, traduzioni di libri di dietetica dall'arabo e dal greco. Il Doge ed i patrizi veneziani, in forma più privata, testimoniarono puntualmente la potenza politica della Serenissima offrendo sontuosi banchetti ad ambasciatori, confraternite, nobili stranieri ed ospiti illustri. Nel 1500, *Risi e bisi* era il piatto della più importante festa veneziana, San Marco. Il *Fegato alla veneziana*, uno dei piatti più popolari, è invece rielaborato dalla cucina romana che lo addolciva con i fichi anziché con le cipolle. Pare sia invece di origine turca la particolare marinatura che distingue le nostre *Sardee in saór*, che permet-

teva la conservazione e la stagionatura del pesce durante i lunghi viaggi per mare. Il *Baccalà*, altro noto prodotto della nostra cucina, ovvero merluzzo essiccato, venne importato dalle isole Lofoten. La *Castradina* ha invece origini balcaniche e si consuma 21 Novembre di ogni anno, dal 1631 quando venne istituita una delle feste religiose più sentite dai Veneziani, la Madonna della Salute. È in questo secolo che la cucina veneziana si apre alle novità provenienti dalla Francia che vengono "importate" grazie ai suoi cuochi che trovano impiego presso il patriziato veneziano.

Un brevissimo accenno meritano anche le bevande. Il *Caffè* è di origine turca e venne importato verso la fine del 1500. Il suo successo fu tale che nacquero le prime botteghe del caffè in piazza San Marco. Nel 1700 si diffonde la *Cioccolata in tazza* e nel XIX secolo gli austriaci coniano niente meno che lo *Spritz* liscio.

Ma l'avreste mai detto che anche il nostro *Piron* è di origine Bizantina? •

Osterie, locande, alberghi

Sergio Barizza

Appare scontato come osterie, bettole e locande possano crescere e fiorire lì dove più intenso è il passaggio, l'incontro e la sosta delle persone. Non può perciò meravigliare che a Mestre, dove era continuo il transito di passeggeri e merci verso Venezia (fino all'11 gennaio 1846, quando venne inaugurato il ponte ferroviario, Mestre era stato il punto su cui convergeva, quasi per intero, il flusso di quanti volevano attraversare la laguna), fiorissero in gran numero osterie e locande specie nei dintorni di piazza Barche e piazza Maggiore (oggi Ferretto), a ridosso della testata del Canal Salso.

Un consistente numero di osterie risulta presente fin dal seicento ma è nel 1790 (secondo un opuscolo conservato nell'archivio della Podesteria di Mestre) che viene stilato il primo elenco ufficiale: risultano in totale 17 e vi figurano nomi che sarebbero durati nei decenni seguenti, pervenendo in parte anche fino a noi: alla Luna, alla Campana, alla Rosa, alla Cuccagna, al Gambaro, alle Tre Balle, ai Sabioni, alla Torre, al Cappello... Una menzione particolare merita l'osteria/locanda alla Campana, situata nel palazzetto che sorge letteralmente di fronte all'omonimo

mo ponte in uscita dalla piazza a lato del duomo, che aveva preso il nome da una campana dislocata lì vicino che aveva risuonato per secoli al fine di raccogliere in assemblea i confratelli della vicina Scuola dei Battuti (ora centro di cultura Laurentianum). È stata per lungo tempo la locanda più rinomata: anche Casanova la scelse per alcune sue avventure amorose (ci si poteva immettere con la carrozza passando sotto l'arco centrale dove poi due rampe di scale, una a destra e una a sinistra, fuori da occhi indiscreti, portavano direttamente nelle stanze al piano superiore); ospitò nel 1825 l'imperatore austriaco Francesco I e la moglie Carolina quando dovettero sostare a Mestre causa il brutto tempo che non permetteva di raggiungere Venezia via barca; ospitò pure per alcuni giorni, all'inizio della rivoluzione del '48, il plenipotenziario di Daniele Manin, il notaio Giuseppe Giuriati, ch'era sceso a Mestre per mettere pace fra diverse fazioni in contrasto tra loro, mentre sulla strada (oggi via Poerio) e l'omonimo ponte che le stanno di fronte si sarebbe svolta la battaglia della Sortita da Forte Marghera il 27 ottobre 1848. A livello di curiosità può invece interessare il fatto che nel 1829, al suo interno, venne se-

questrato un mazzo di carte con cui alcuni avventori stavano giocando 'a intro' a pochi minuti dal termine delle funzioni religiose nella vicina chiesa di San Lorenzo (secondo la normativa vigente le osterie dovevano chiudere durante l'orario delle funzioni religiose). La cosa bella è che il mazzo di carte, sequestrato dalla guardia municipale, è perfettamente conservato tra le carte dell'Archivio Municipale di Mestre. Quanti hanno una certa età si ricorderanno infine come dagli anni del secondo dopoguerra, quando era conosciuto come bar Serena, dal cognome dei gestori, divenne il luogo dove gustare i migliori tramezzini in circolazione (...ma chi li inventò? Mestre, Treviso o...).

Nella seconda metà dell'ottocento il numero di osterie, bettole e locande crebbe a dismisura (ben più in proporzione del numero degli abitanti che salirono dai 8246 del 1857 ai 11944 del 1901).

Erano 66 nel 1858, 68 nel 1865, 104 nel 1895, 109 nel 1899.

Si potevano notare le insegne più svariate: al Vapore, al Genio (poi semplicemente Vivit con annesso albergo), alla Salute, da Gamba, all'Aurora, al Progresso, al Commercio, allo Sport, Bella Venezia, Stella, ai Viaggiatori...



Osti e bettolieri, sensibili al mutare dei venti della politica, furono i primi a celebrare, nelle loro insegne, il passaggio di Mestre sotto il regno d'Italia e così addirittura due esercizi (il Solitario e il Cappello) vennero intestati a Giuseppe Garibaldi, la Cuccagna divenne Nazione Italiana, il Vapore Re d'Italia, il Moretto Bandiera Tricolore e i Tre Gobbi semplicemente i Tre Garibaldini.

Anche qui merita una menzione particolare il Vapore, prima locanda poi, dall'inizio del novecento, elegante albergo. La locanda, in un palazzetto di fronte all'ingresso del duomo un po' discosto sulla destra, era gestita dalla famiglia Gaggiato che predispose il buffet per il generale Garibaldi durante la sua breve visita a Mestre il 5 marzo 1867. Ebbe un momento di risonanza nazionale durante lo sciopero generale del 1904 quando, come raccontano le cronache giornalistiche "gli affliggiati del partito socialista percorsero processionalmente la città, fecero chiudere i negozi e nella notte del 18 e 19 settembre nella trattoria Al Vapore vennero rotte le invetrate. Difatti verso le ore 21 della domenica, non proseguendo per Venezia i treni molti forestieri si sono recati in città ed entrarono nella trattoria Al Vapore per rifocillarsi quando un manipolo di scioperanti tentò di impedir loro di mangiare e questi in presenza di tanta violenza estrassero le rivoltelle". Nel 1910 il proprietario dello stabile ottenne il permesso di demolire il palazzetto con portico sostenuto da sei archi acuti per erigere una palazzina dalle linee liberty con un portico a cinque pilastri e un timpano rettangolare ornato da statue su cui campeggiava la scritta 'Albergo Vapore'. Sul retro, verso la piazzetta del teatro Toniolo, l'albergo si era pure dotato di un ampio garage (ora sede del ritrovo 'il Palco') per venire incontro alle esigenze della buona borghesia che cominciava a usare l'auto

per i propri spostamenti. All'indomani della fine della prima guerra mondiale il nuovo gestore, Giovanni Levorato, ne avrebbe nuovamente cambiato l'insegna in 'Hotel Italia' cui aveva affiancato, proprio all'angolo tra la piazza e la stradina che porta al Toniolo, un elegante caffè denominato semplicemente 'Italia' (ora situato grosso modo a metà di via Cesare Battisti).

Se osterie, locande e alberghi mutano velocemente col mutare degli usi degli avventori, è una storia ancora tutta da scrivere, purtroppo sprovvista di documentazione ma supportata dalla semplice memoria orale, quella delle osterie che si trovavano sulla strada di quanti si sarebbero recati, nei primi decenni del novecento, a lavorare nelle fabbriche di Marghera provenendo dalla cintura di Mestre prima in bicicletta, poi in vespa o lambretta e infine con la cinque o seicento o l'inconfondibile Nsu.

L'ultimo, prima dell'ingresso in fabbrica, era un piccolo bar sulla cima del cavalcavia all'angolo con la rampa che scendeva verso Marghera, demolito ormai parecchio tempo fa. Lo ricordo bene anch'io perché all'inizio degli anni cinquanta mi recavo a scuola a Venezia e mi incuriosiva guardare dai finestrini della bianca filovia quel luogo sovraffollato, con gli operai ridotti a ombre

fluttuanti nel fumo delle sigarette. Chi proveniva da Carpenedo poteva fermarsi in piazza al Giadinetto o al bar San Marco o, in via San Donà, all'inizio della strada per Favaro, al Cavallino (tutte insegne presenti anche negli elenchi ottocenteschi), mentre chi sceglieva di percorrere via Ca' Rossa poteva fermarsi, all'angolo con via San Donà al bar Vittoria, con una buonissima pasticceria/gelateria o un po' più avanti, dopo l'asilo parrocchiale, da Spuacin (ora sede di un pub...). Quanti si recavano in piazza semplicemente per il 'Liston', per contattare amici o per i più vari acquisti avevano un'ampia scelta: la Cuccagna in via Manin e la vicina Borsetta in piazzetta Matter (con un'elegante pensilina in ferro sul prospetto, come si può ancora ammirare a Mirano o Dolo), gli storici bar Sport, Commercio o Stendardo, la pasticceria Marini o la mitica gelateria Fontanella, all'angolo con Calle della Canonica.

Si ricordano come riti di una città ormai perduta l'osteria di Tonin Geremia, prima in piazzetta del Toniolo poi in corte Legrenzi, con un campanello che suonava quando il risotto era pronto e il signor Trevisan, da tutti conosciuto come 'Falco', che al centro della piazza, accanto allo stendardo, preparava i 'folpeti' in un ampio calderone di rame. •



La nouvelle comica

Arrigo Cipriani



Durante gli ultimi 60 anni abbiamo attraversato periodi di grande benessere ed altri di profonda crisi che hanno sempre influenzato i comportamenti alimentari.

In regime di prosperità ho spesso osservato nei clienti la tendenza a prediligere cibi poveri.

Al contrario la crisi provoca una folle tendenza a favorire scelte di salse e dessert confezionati per provocare un demenziale aumento del colesterolo.

Attribuisco queste tendenze ad un'inconscia voglia di autopunizione che assale i commensali in fase di benessere e che, al contrario, nelle crisi sembra far prevalere una smania di procurarsi alimenti che vengano previsti in rapido esaurimento.

Queste sono le tendenze di base.

Poi ce ne sono altre la cui spiegazione ha bisogno di un'analisi più approfondita.

Nel 1968, o ancor meglio agli ini-

zi degli anni 60, si manifestò nel mondo un moto di origine spirituale che assunse aspetti diversi in luoghi diversi e che fu anche erroneamente scambiato dalle nostre parti per una rivoluzione.

In America ad esempio ci fu un tormentato movimento di protesta combattuto in prima persona da uomini straordinari. La Beat generation, rappresentata da giganti come Keruac, non voleva uccidere nessuno. Alcuni scrittori riuscirono solo ad uccidere il loro malessere e se stessi con benzedrina ed alcol. Tra i pochissimi a morire perché assassinati furono Luther King e Malcom X.

Fu un movimento non violento che fu efficacissimo a muovere l'opinione americana contro la guerra del Vietnam e a favore dell'integrazione dei negri.

Qui da noi negli anni '70 alcuni inimmaginabili idioti, con la scusa di annientare la tradizione, lasciarono che alcuni maestri d'assas-

sinio promotori di una nuova ideologia, chiamata per l'occasione rivoluzione culturale, parlassero a briglia sciolta nelle università e nelle piazze. Di quale cultura non si è ancora ben capito.

Questi nostri dementi non si limitarono ad incitare il cambiamento contro la tradizione, ma spinsero molti giovani a commettere omicidi di stampo vigliacco. Nel senso che chi veniva colpito era sempre rigorosamente disarmato.

La lotta alla tradizione, priva di una motivazione culturale, e perciò incapace di soluzioni alternative, ebbe come prima conseguenza, il grandissimo valore che venne dato alla forma. Nacque allora una comica chiamata in seguito nouvelle cuisine.

Nella cucina rimase solo la forma. Il cibo, depresso su un artistico contenitore esageratamente grande rispetto alla pietanza, aveva anche bisogno di essere decifrato con scomposizioni verbali puntigliose e minuziose. Cito solo un esempio: "Vitella vergine dell'Aspromonte leggermente scottata nell'olio extra vergine di olive taggiasche e adagiata su un letto di petali di scarola soffiata". Il fatto di essere vergine può essere normale, ma esserlo nell'Aspromonte la trasforma in una sbalorditiva rarità.

In fondo la rivoluzione culturale del 68 è stata vinta dai cuochi. Adesso imperversano in televisione ad un punto tale che non è azzardato prevedere tra dieci anni un paese popolato in maggioranza da cuochi. Ma, chi ci farà da mangiare? •

OGM

Quali rischi?

Gianni Tamino

Gli OGM sono stati modificati, trasferendo geni provenienti da un qualunque altro organismo (e per questo sono detti transgenici), per far loro sviluppare nuove proprietà, di solito di interesse economico.

Nella realizzazione degli OGM si ritiene sufficiente inserire un gene estraneo per determinare un nuovo specifico carattere, ma i geni agiscono come una rete di un sistema complesso, in cui ogni gene interagisce con gli altri. Così, anche se nel trasferimento di geni da un organismo ad un altro non ci sono limiti, tuttavia l'ingegneria genetica non è in grado di operare con precisione e non è possibile prevedere quali saranno le interazioni con gli altri geni e con il metabolismo dell'organismo. A questo proposito, già nel 2002, il premio Nobel Dulbecco, ha dichiarato: "introducendo un nuovo gene in una cellula, la funzione di un gran numero di altri geni viene alterata: non è sufficiente introdurre un gene nell'organismo per determinarne l'effetto, che invece dipende da quali altri geni sono già presenti."

A seguito di tali manipolazioni genetiche le multinazionali del settore agrochimico hanno preteso di poter brevettare sia gli organismi manipolati che i geni utilizzati. Ma un organismo, anche se geneticamente modificato, come del resto ogni sua parte ed ogni suo gene, non è un'invenzione, tutt'al più una scoperta: brevettare materia-

le biologico e organismi significa accreditarsi come inventori, cioè "creatori" della vita.

Le piante GM che hanno avuto uno sviluppo commerciale nel mondo, in base ai dati ufficiali delle stesse aziende, sono solo 4 (soia, mais, colza e cotone) con due tipi di geni inseriti: un gene rende le piante resistenti ad un insetto e un altro rende le piante tolleranti ad un diserbante prodotto delle stesse multinazionali che producono la semente modificata (questo gene è inserito in più dell'80% delle piante transgeniche).

La diffusione di colture OGM può provocare vari impatti ambientali, anche se non facilmente individuabili; comunque si dovrebbe adottare il principio di precauzione, che però è stato rifiutato dagli Stati Uniti, produttori di piante transgeniche, che non hanno sottoscritto il protocollo di Cartagena sulla biodiversità e sulla diffusione in ambiente naturale degli OGM. Proprio negli Stati Uniti è stato però possibile fare una ricerca sugli impatti ambientali di tali coltivazioni. Nel lavoro, pubblicato nel Novembre del 2009 "Impacts of Genetically Engineered Crops on Pesticide Use" Charles Benbrook documenta come tra il 1996 e il 2008, nelle aree coltivate con soia o mais transgenici, l'uso di erbicidi e di insetticidi è notevolmente aumentato. Lo studio dimostra non solo che i semi transgenici non riducono l'uso di pesticidi, ma anche che vi è un veloce adattamento di alcune infestanti al glifosato, il principale insetticida a cui sono resistenti molti OGM, aumentando i costi degli agricoltori e diminuendo la produzione. Inoltre, in una ricerca dell'Istituto Federale Svizzero di Tecnologia, pubblicata nel 2012, la dott.ssa Hilbeck ha confermato studi precedenti che dimostravano effetti dannosi della tossina presente nel mais transgenico resistente agli insetti, anche su insetti utili, come le coccinelle.

Vi è poi il rischio della contaminazione sia di piante selvatiche compatibili (come per colza e altre specie spontanee della stessa famiglia) che di piante coltivate, attraverso la diffusione del polline. Infatti, secondo il rapporto del 2002 del Centro congiunto di ricerche dell'UE, se si volesse mantenere una presenza "accidentale" di sementi OGM dentro la soglia dello 0,3% "occorre cambiare i sistemi di coltivazione ed i costi di questi cambiamenti sono sproporzionatamente alti per quanto producono in azienda le proprie sementi". Ciò dimostra l'impossibilità di una coesistenza tra colture transgeniche, colture tradizionali e colture biologiche.

Anche in tema di salute i cibi derivati da OGM, nascondono rischi per l'uomo: ogni volta che si ingerisce un prodotto alimentare transgenico, questo può provocare allergie o intolleranze, che magari non vediamo immediatamente, ma che possono produrre effetti a distanza di tempo, come è già successo negli Stati Uniti con il mais "starlink".

Un ulteriore problema è posto dall'impiego dei diserbanti associati agli OGM: il diserbante più comune è il glifosato della Monsanto, che è stato pubblicizzato come quasi innocuo perché rapidamente metabolizzato. Ma Hardell ed. Eriksson, già nel 1999, hanno evidenziato sulla rivista *Cancer* un aumento di linfomi non Hodgkin correlati all'uso di tale erbicida e agli effetti dei suoi metaboliti, dato confermato da molti studi successivi.

Come ricordava l'oncologo ed epidemiologo Lorenzo Tomatis: "Adottare il Principio di Precauzione e quello di Responsabilità significa accettare il dovere di informare e impedire l'occultamento di informazioni su possibili rischi per la salute ed evitare che si continui a considerare l'intera specie umana come un insieme di cavie sulle quali saggiare tutto quanto è capace di inventare il progresso tecnologico." •

Cibi di origine vegetale

Una scelta di tre milioni e mezzo di persone in Italia

Manuela Gianni

Chi dice che le verdure non sono buone? Melanzane, zucchine, piselli, fagiolini, broccoli e pomodori sono indiscussi protagonisti di tanti piatti saporiti. Cibi colorati ed invitanti: delicate vellutate di zucca e asparagi, calde zuppe di cereali, croccanti sformatini di patate e funghi, golosi dolci di carota o radicchio. Una ricetta tira l'altra.

Secondo l'ultimo rapporto Eurispes nel 2014 più di 3,5 milioni di persone in Italia hanno scelto un'alimentazione basata su cibi di origine vegetale. Una piccola comunità che comprende circa il 6% della popolazione. Nel dettaglio, spiega Eurispes, 5,7% sono gli intervistati che si dichiarano vegetariani e 0,2% quelli vegani. Ma qual è la differenza? I vegetariani, pur eliminando carne e pesce, consumano alcuni prodotti di derivazione animale quali latticini e uova. La dieta vegana, invece, si basa esclusivamente su frutta, verdura, legumi, cereali e olii vegetali non idrogenati.

La scelta Veg si consolida nel tempo, seppure con qualche oscillazione, e non solo in Italia. Si stima che nel mondo vegetariani e vegani siano circa un miliardo. In India, patria del vegetarianesimo anche per motivi religiosi, quasi il 30% della popolazione lo è. In Europa è la Germania il paese più Veg con l'8,6% degli abitanti, mentre in Gran Bretagna raggiungono approssimativamente il 5%.

Le motivazioni sono varie: si spazia dalla religione all'etica, dalla sensibilità ambientalista all'attenzione alla salute.

“Essere vegana significa cercare sempre di fare il maggior bene e il minor male possibile.” Afferma Paola Segurini, responsabile del settore Veg della Lega Anti Vivisezione *“Nella scelta vegan ho individuato un modo di vivere che risponde alla mia natura non-violenta. Fin da bambina ho notato di essere più sensibile di altri al destino degli animali. Pensavo di essere strana e per molto tempo mi sono sforzata di mangiare ‘come gli altri’. Un giorno, però, ho scoperto che non ero l'unica, che esistevano tante persone come me, e che era possibile vivere senza alimentarsi di esseri che erano stati senzienti. La mia scelta mi rende libera, non è una rinuncia, è un modo diverso di mangiare, di stare all'esterno del circolo di utilizzo crudele degli animali. Le loro vite sono paragonabili a esistenze trascorse, il più delle volte, in base a sistemi simili a catene di montaggio. Non sono escluse da queste ‘fabbriche di animali’ neanche le mucche da latte e le galline ovaiole.”*

Qualche consiglio su come passare ad un'alimentazione veg. *“Il passaggio deve essere ragionato e non avventato. Innanzitutto non eliminare ma sostituire le proteine e gli alimenti di origine animale con*

cibi vegetali. Leggere e documentarsi un po' e poi iniziare, seguendo il ritmo individuale, pensando che non si tratta di rinuncia ma di cambiamento. Mille alternative, provenienti sia dalla tradizione gastronomica italiana che da fusione con cucine etniche o nuove, ci aiuteranno a non avere rimpianti.”

Quali sono le iniziative che promuove la LAV?

“Ho avuto grande fortuna nell'aver incontrato la LAV. L'associazione, nata 37 anni fa in un garage romano per lottare contro la vivisezione, oggi si occupa della tutela dei diritti degli animali a 360°. L'impegno di tanti volontari e l'autorevolezza acquisita con tante battaglie a livello istituzionale e numerose campagne di sensibilizzazione sono un motore inarrestabile, che ogni giorno rinnova la convinzione di essere sulla strada giusta. In campo alimentare, il nostro orientamento etico ci spinge a cercare una ricetta per salvare il Pianeta. Più allevamenti significa maggiore inquinamento, maggiore impatto ambientale, maggior emissione di gas serra e di conseguenza facilitazione del riscaldamento globale e del cambiamento climatico. •



Il diritto al cibo

Bruno Checchin

Il diritto al cibo è un diritto umano fondamentale. Con diritto al cibo si intende il diritto di ogni essere umano di avere accesso regolare ad una quantità di cibo sufficiente, adeguata dal punto di vista nutrizionale e culturalmente accettabile, per condurre una vita attiva e salutare. È il diritto di procurarsi da mangiare con dignità ed autonomamente, piuttosto che il diritto ad essere nutriti. È così importante che già nel 1948 fu incluso nella Dichiarazione universale dei diritti umani del 1948 (art. 25) e il diritto a vivere liberi dalla fame è menzionato nella Dichiarazione del Millennio (settembre del 2000), firmata da 189 leader mondiali; in quell'occasione le Nazioni Unite hanno stabilito che il primo obiettivo di sviluppo del Millennio era dimezzare il numero di persone che soffrono la fame nel mondo entro il 2015. Nonostante questi impegni internazionali, la situazione non fa che peggiorare, il numero di persone che soffre la fame e la malnutrizione nel mondo è in continuo aumento, perché le cause non sono nella natura e nei suoi eventi accidentali, ma nei disequilibri del commercio internazionale e nelle scelte delle politiche agricole che sono state prese

in questi ultimi decenni. Secondo i dati FAO, alla fine del 2012, le persone che nel mondo soffrivano la fame erano circa 870 milioni, contro 1,5miliardi di persone obese; 36 milioni di persone ogni anno muoiono per mancanza di cibo mentre 29milioni di persone periscono per eccesso di cibo.

Giovanni XXIII e Giovanni Paolo II, i due Pontefici proclamati santi, hanno dedicato diversi passaggi delle loro encicliche e dei loro discorsi ai problemi della fame e dello sviluppo, della difesa dell'ambiente, della lotta alle iniquità e agli sprechi, richiamando l'attenzione sulla necessità di garantire il diritto all'alimentazione a tutta la popolazione mondiale. Nel videomessaggio dell'11 dicembre 2013 il Santo Padre Francesco ha annunciato la Campagna contro la fame nel mondo lanciata dalla Caritas Internationalis, cui ha dato pieno appoggio: “di fronte allo scandalo mondiale di circa un miliardo di persone che ancora oggi soffrono la fame, non ci si può girare dall'altra parte e far finta che questo non esista. Il cibo a disposizione nel mondo basterebbe a sfamare tutti”. Da un altro videomessaggio del Papa, trasmesso durante l'evento “Le idee di Expo” che si è tenuto il 7 febbra-

io a Milano presso l'Hagar Bicocca, è arrivata la migliore risposta a chi propone ancora gli ogm in agricoltura, ovvero che nel mondo il cibo è sufficiente per tutti, ma la mancanza di equità esclude i più poveri dall'accesso. Non serve quindi una tecnologia obsoleta come quella ogm, ma bisogna sostenere l'agricoltura familiare, quella davvero sostenibile e multifunzionale. La malnutrizione cronica ha interessato, solo nel 2013, 161 milioni di bambini di età inferiore ai 5 anni. Allo stesso tempo, c'è stato un aumento degli sprechi alimentari e dell'obesità in tutto il mondo, di qui la necessità di “rimodellare i nostri sistemi alimentari per affrontare la malnutrizione”, ha detto il direttore generale della Fao, secondo il quale “abbiamo tutta la conoscenza, la competenza e le risorse per superare qualsiasi forma di malnutrizione. C'è già abbastanza cibo per tutti nel mondo per nutrirsi adeguatamente. Tuttavia, questa disponibilità di cibo non è stata tradotta in sano nutrimento per tutti”. Il ministro degli Esteri italiano, Paolo Gentiloni, riferendosi al prossimo Expo di Milano, ha assicurato che darà “una piattaforma globale per aumentare la consapevolezza dell'esigenza di sradicare la fame”. Al mondo ci

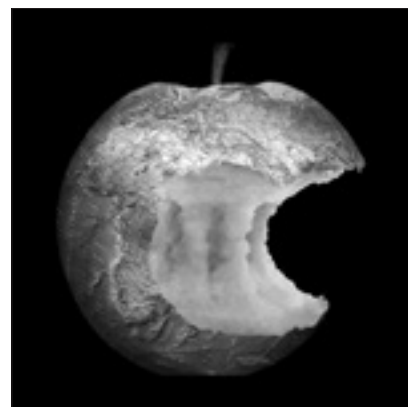




sono risorse sufficienti per tutti, ma la fame nel mondo colpisce quasi una persona su sette. Questo accade perché la fame è un “prodotto” di scelte scorrette da parte di imprese, governi, organizzazioni internazionali e della mancanza di volontà politica.

Politiche dannose, che considerano il cibo come un mero prodotto di mercato e non come un diritto, fanno sì che i più affamati e poveri siano, incredibilmente, agricoltori e contadini. Per combattere questa situazione con efficacia dobbiamo promuovere lo sviluppo sostenibile delle comunità e rimuovere le disuguaglianze esistenti nel controllo della terra, dell'acqua, dei pascoli, delle foreste e delle sementi; contrastare le violazioni dei diritti dei contadini e dei lavoratori; chiedere maggiori investimenti pubblici in agricoltura e sviluppo

rurale. La crisi che viviamo oggi, che rende sempre più difficile il consumo di cibo e che ha determinato rivolte popolari in Asia, Africa, America Latina, purtroppo non è il frutto di cause temporanee ed impreviste, ma è il prodotto di decenni di politica agricola internazionale. Non si ferma la corsa di Stati, multinazionali e fondi di investimento per impadronirsi di terre fertili a prezzi stracciati. Un tentativo di garantirsi le risorse alimentari di cui il Pianeta avrà presto bisogno che assume sempre più il volto di una nuova colonizzazione. E che sta gettando le basi di futuri conflitti per il controllo della poca acqua disponibile. Ecco chi sono i nuovi padroni del mondo che rispondono solo alle logiche del profitto e come condizioneranno la nostra esistenza. Laddove in Africa e nel Sud-Est Asiatico si spreca pro-capite fra 6 e 11 kg di cibo all'anno, in Europa e Nord America si arriva a 95/115 kg. E nella sola Europa, dati 2014 attestano che ogni anno si spreca oltre 100 milioni di tonnellate di cibo. Così, paradossalmente, lo spreco alimentare ci aiuta a capire per contrapposizione: recuperare il



cibo implica comprendere la composizione di questi valori, che non sono soltanto economici e ambientali. Si deve soltanto mangiare, per vivere. E per vivere bene, si deve mangiare bene. È un'equazione ben dimostrata, ormai. Deve essere considerato un diritto per tutti. Questa è la vera sfida sul cibo, e il suo vero valore. •



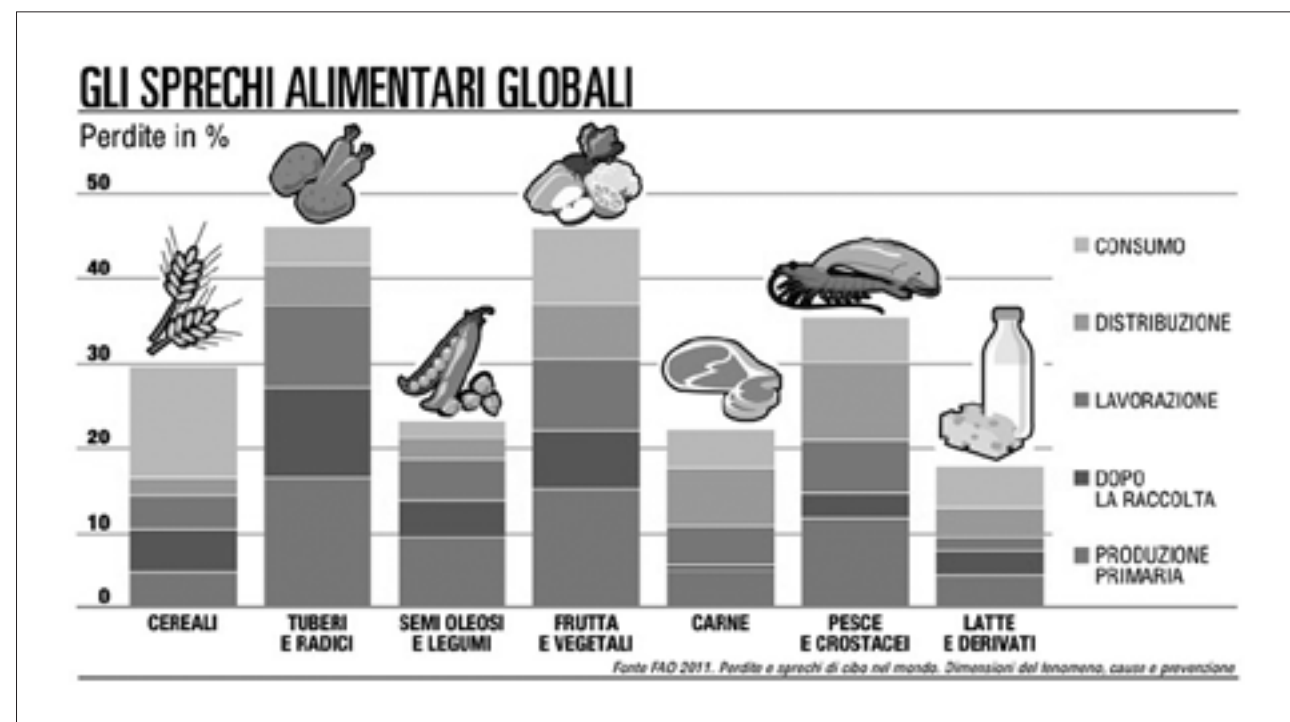
Coltivare condividendo

Tiziano Fantinel

È un gruppo informale, molto eterogeneo, costituito da contadini, piccoli produttori, appassionati di varie età, percorsi e appartenenza, ma uniti da un grande amore per la propria Terra. Convinti che questo bellissimo territorio che ci ospita sia sì minacciato da una miriade di progetti impattanti e devastanti, ma che in esso vi siano anche molte conoscenze, saperi, sensibilità che è importante interagiscano tra loro. Si è perciò pensato di dar vita a spazi, luoghi, momenti di confronto, dialogo, condivisione di queste conoscenze, un arricchimento reciproco finalizzato a costruire consapevolezza, ma anche serate informative, tavole rotonde, forum, iniziative e progetti concreti soprattutto in ambito agricolo e rurale. Amare la propria terra significa consentirle di esprimere appieno la sua tipicità e peculiarità, condividendone l'essenza; crediamo in una visione a 360° che considera un tutt'uno l'ambiente, il territorio, il paesaggio e noi che interagiamo con essi, che ne siamo parte. Crediamo che non sia sufficiente curare bene il proprio orto o campo se poi si consente la devastazione del paesaggio, del territorio, della salute, delle relazioni. L'immagine che ci piace evocare è quella di un contadino che coltiva la sua Terra avendo cura della

fertilità del suolo, usando sementi antiche coltivate senza l'uso di chimica di sintesi. Un contadino che si china sulla Terra ma che di tanto in tanto drizza la schiena e ammira, contempla e difende ciò che lo circonda. Un contadino che ama coltivare l'orto assieme agli altri, che non è geloso di conoscenze, esperienze, pratiche e sementi.. che condivide e si relaziona.. Sono stati girati quasi tutti i comuni della nostra Provincia cercando, scambiando le sementi antiche, riproducibili. Siamo riusciti a catalogare (e poi riprodurre e donare) oltre 40 varietà di fagioli, 16 varietà di mais..ma anche altri cereali, legumi, orticole. Abbiamo così costruito la mostra itinerante delle sementi antiche (mantenendo viva l'antica pratica dello SCAMBIO dei SEMI, in contrapposizione a chi vorrebbe brevettare le sementi e impedirne lo scambio). Ma assieme alle sementi abbiamo raccolto anche conoscenze, pratiche, esperienze..relazioni. Abbiamo stimolato molti coltivatori a realizzare oltre 100 campi di cereali antichi, 40 di piselli e fave e a breve ne partiranno anche altri di fagioli, pomodori, orticole varie. Il tutto all'insegna del conoscere sempre meglio queste varietà, testarne l'adattabilità a climi e terreni, ma anche per diffondere conoscenze e saperi legati alla riproduzione e al

miglioramento delle sementi riproducibili, in modo partecipato. Abbiamo costruito varie collaborazioni con scuole ed associazioni, per diffondere l'importanza della biodiversità, della vitalità del seme, del coltivare e mangiare sano e sostenibile, del costruire condiviso. Vitalità del seme significa che i semi che noi usiamo sono riproducibili e pertanto non devono essere acquistati ogni anno (come accade per quei “non semi” non vitali come gli OGM e gli ibridi CMS (auto sterili). Ogni anno organizziamo due eventi itineranti “chi semina raccoglie” e “chiamata a raccolto”. L'ultimo di questi eventi (all' insegna della gratuità, del cibo vegetariano e del no alcool) ha richiamato a Feltre circa 6000 persone interessate alla biodiversità, al coltivare sano e sostenibile, al turismo sostenibile. Riteniamo vitale unire alla passione e all'amore per il recupero, la riproduzione e la donazione/scambio di sementi antiche..le conoscenze sia di ieri che quelle frutto di moderne ricerche e sperimentazioni. E' per questo motivo che collaboriamo intensamente con realtà molto importanti a livello nazionale e internazionale, mai gelosi delle nostre conoscenze che condividiamo ben volentieri a ogni livello. •





A tavola con le religioni

Antropologia del sacro e culture alimentari verso Expo 2015

Daniele Spero

Sedersi intorno ad una tavola è da sempre sinonimo di pace, ma sedersi per mangiare insieme è ancor più simbolo di comunione fraterna. Non è possibile infatti sedersi o mangiare insieme senza essere in armonia, perché la tavola è comunicazione e il cibo condivisione. Si possono condividere molte cose, ma più è profondo il significato della condivisione, più diventa forte la comunione che ci unisce. Perciò, se intorno ad una tavola sono nati i valori più sacri, possiamo immaginare che l'importanza del cibo nasconda significati ben più complessi del piacere di gustare la buona cucina. Sebbene le scienze gastronomiche stiano sviluppando oggi una conoscenza

molto sofisticata, che spazia dalla ricerca degli ingredienti naturali alla preparazione tipica di antiche ricette dimenticate, ignora quasi totalmente quelle radici religiose che ne costituiscono la sua stessa genesi e la successiva evoluzione continua.

Il cibo è sacro perché rappresenta con l'acqua la nostra fonte primaria di sopravvivenza: per noi è la vita. *Noi siamo ciò che mangiamo* insegnavano gli antichi maestri orientali pensando alla purificazione del corpo in senso spirituale. *Tu sei ciò che mangi* ripeteva Ludwig Feuerbach indicando in senso materiale l'alimentazione come prima discriminazione sociale. *Noi siamo ciò che hanno mangiato i nostri genitori* scopro-

no oggi le scienze biomediche rintracciando negli alimenti la causa del nostro genere o di alcuni caratteri fondamentali del nostro patrimonio genetico.

La necessità di procurarsi il cibo per sopravvivere ha accompagnato l'evoluzione umana dal comportamento istintivo a quello consapevole come una pulsione primaria che ne ha condizionato scelte e modi di vita guidando lo stesso sviluppo della tecnologia primordiale. Ancor prima della difesa, l'alimentazione è stata la spinta che ha favorito l'organizzazione e la costruzione degli strumenti dedicati alla caccia e alla coltivazione. Quindi la consapevolezza di questa dipendenza vitale superava il senso del mistero, legato



all'incomprensibilità dei fenomeni naturali, che aveva provocato la prima elaborazione astratta del sacro e di un mondo sovranaturale. La fame, il terrore, ma anche lo stupore per la bellezza delle manifestazioni atmosferiche e ambientali, stanno alla base della primissima percezione di una realtà ultraterrena che si rivela in ogni aspetto vitale della natura. Questa dimensione ulteriore verrà ancor meglio definita con l'inizio delle sepolture e dei corredi funerari che avrebbero dovuto accompagnare i defunti nel viaggio invisibile verso l'aldilà. Gli orizzonti della vita iniziarono ad allargarsi superando i limiti dell'esperienza materiale ed aprendosi alla scoperta di un mondo totalmente nuovo dominato da leggi spirituali. Gli spiriti animavano la natura e i suoi misteriosi fenomeni; gli spiriti alimentavano o distruggevano l'esistenza terrena dell'uomo e gli stessi spiriti accoglievano i viaggiatori nel regno dell'ignoto da cui erano un giorno arrivati. La



realtà spirituale diventava in questo modo prevalente su quella materiale che da lei dipendeva nella sua insufficienza, perciò il rapporto che legava l'uomo alla sua volontà iniziava ad essere concepito come superiore e primario rispetto a quello che lo legava all'approvvigionamento del cibo. Con la cura di questo rapporto nacquero i riti, i miti e la religione nella sua struttura elementare. L'esperienza religiosa rielabora la percezione del sacro attraverso la ritualizzazione e la narrazione mitica e prende forma di religione organizzata. È in questo ambito che dobbiamo ricercare le origini del sacrificio, che rispondeva alla necessità di nutrire prima gli spiriti e poi le divinità, secondo la trasposizione dello stesso bisogno primario della vita materiale. Se l'alimentazione è la fonte della vita materiale, anche la vita spirituale ha bisogno di essere nutrita e colui che si adopera curando le offerte sacre ne otterrà protezione e poteri sovranaturali. La sacralità del cibo raggiunge così la sua concezione più profonda: la sopravvivenza non dipende tanto dall'alimentazione materiale, quanto da quella spirituale che a sua volta deve essere nutrita, non per una reale necessità, ma in segno di gratitudine e rispetto. Inoltre avviene anche uno sconfinamento tra le due realtà per cui diventa possibile un nutrimento materiale come cibo spirituale che troverà poi nella liturgia eucaristica cristiana la sua massima espressione.

In sintesi, sebbene le attività umane rimanessero necessarie, prevalse la consapevolezza che la volontà del mondo spirituale superava ogni capacità umana e che quindi la religione avrebbe dovuto permeare e guidare tutta l'organizzazione sociale. Cosa che avvenne e si consolidò proprio con il passaggio al monoteismo e con la rivelazione di un Dio unico, creatore onnipotente del cielo



e della terra, al quale ogni fenomeno naturale andava ricondotto nella comprensione di un progetto trascendente. Da questa prospettiva si sviluppano le due elaborazioni fondamentali della liturgia sacrificale come offerta e della normativa alimentare come limite. La prima ad esprimere il legame con il cielo, la seconda per conformare il rapporto con la terra nel rispetto di Colui che l'ha creata. La nascita delle regole alimentari non deve infatti essere interpretata come una forma di prevenzione igienico-sanitaria, fattore che ha certamente influito nella scelta dei divieti, insieme a quelli sociali, economici, morali e psicologici, bensì nel piano dottrinale che limita il comportamento dell'uomo con la funzione di riconoscere l'onnipotenza divina. La felicità religiosa non consiste nella libertà assoluta delle nostre scelte, ma nel riconoscimento di una dipendenza superiore. Così proprio ciò che più è importante per la nostra sopravvivenza deve essere classi-



ficato e regolamentato, a conferma di quanto già detto, perché *noi siamo ciò che mangiamo*. Dalle nostre scelte alimentari possiamo dedurre il nostro stile di vita, la nostra appartenenza ad una religione o il nostro grado di secolarizzazione nei suoi confronti. Nell'attuale società multietnica la cultura alimentare caratterizza fortemente l'identità di provenienza e la riscoperta delle tradizioni locali è diventata un elemento di ricercatezza gastronomica e anche di investimento commerciale. Aumentano i ristoranti etnici che esprimono la presenza di una nuova varietà culturale e nascono corsi di cucina che aprono le porte a nuove abitudini alimentari. L'alimentazione diventa l'ultimo legame con le radici di provenienza perché l'assimilazione ad un mondo globalizzato non cancelli la ricchezza delle differenze culturali. Condividere lo stesso cibo in determinate occasioni è segno di appartenenza e rafforza il legame tra i membri di una comunità favorendone la comunicazione: da una parte il cibo è un'opportunità per incontrarsi e fare festa, diventando così simbolo di abbondanza e di benessere, dall'altra festeggiare un evento importante diventa l'opportunità di condividere e far conoscere la propria cultura. Offrire del cibo significa perciò estendere un ponte verso gli altri e costituisce un'importante dinamica di socializzazione. Purtroppo l'azione invasiva dei media ha esaltato il cibo come *status symbol* a dispetto di quelle regole della salute alimentare che dovrebbero costruire invece una nuova cultura gastronomica. Infatti il rapporto tra salute e piacere culinario varia nel tempo e nello spazio seguendo di volta in volta le coordinate culturali e scientifiche a cui una determinata società fa riferimento, quindi l'educazione alimentare oggi non può che essere interculturale. Il continuo

aumento dell'immigrazione multietnica rischia di rendere sempre più vulnerabili i diversi riferimenti culturali, ma allo stesso tempo aumentano le difficoltà di integrazione nel nuovo contesto sociale e l'alimentazione è risultata un ottimo strumento di adattamento. Alcune ricerche sull'argomento hanno evidenziato come numerosi prodotti usati nei paesi d'origine, che però caratterizzano anche la cucina italiana, siano diventati un ponte interculturale nelle abitudini alimentari. Se per gli immigrati il mantenimento della cucina tradizionale esprime il legame con le radici, conoscere tradizioni culinarie diverse dalla nostra ci permette di entrare in rapporto con i loro mondi lontani. Questa piccola analisi sociologica ci aiuta a comprendere come il carattere culturale dell'alimentazione abbia accompagnato nel tempo quello religioso e come il primo abbia favorito il secondo in un intreccio spesso nascosto, ma sempre indissolubile per il suo carattere di sacralità. Il complesso processo di integrazione che ogni immigrato deve intraprendere per inserirsi nella nuova realtà non dovrebbe mai diventare assimilazione totale e in questa resistenza identitaria il fattore religioso risulta determinante: la religione è l'identità. In particolare le regole alimentari delle religioni costituiscono un riferimento molto forte alla tradizione di appartenenza e la loro osservanza una garanzia contro il pericolo dell'assimilazione. Come abbiamo detto, in quasi tutte le religioni il cibo viene considerato il dono proveniente da Dio e la soddisfazione della buona tavola deve riportare alla consapevolezza del senso di donazione che comprende ogni cosa nel creato. La preghiera di ringraziamento per il pasto deriva proprio da questa confessione di appartenenza universale: tutto è di Dio e viene da Dio.

Il primo orientamento generale sull'alimentazione nelle religioni è quello tra l'Oriente vegetariano e l'Occidente carnivoro. Vale a dire che a parte le tradizioni più localizzate, come lo *Shinto* in Giappone, le tradizioni hindù e buddhista con la derivazione giaina sono strettamente vegetariane, anche se non vegane pur non uccidendo le mucche perché considerate sacre. Inoltre è obbligatoria l'astensione dagli alcolici come prevenzione dell'alterazione mentale ed è proibita qualunque altra sostanza che intossichi: quindi non fumano, non bevono caffè o tè e, oltre ogni luogo comune, non fanno uso di droghe. Sono sempre consentiti solo i vegetali e il latte. La credenza nella reincarnazione ha favorito questo orientamento, ma è nell'etica della compassione che va ricercata la sua matrice non violenta. Atteggiamento etico che nei secoli è riuscito a conquistare l'Occidente attraversando un po' tutte le religioni che non contemplavano il vegetarianesimo nelle loro regole alimentari. Nel mondo ebraico si ha l'obbligo di mangiare solo il cibo *kashèr* che rispetta le regole alimentari indicate nella *Torah*. Il termine *kashèr* significa "adatto" o "conforme alla regola" e viene utilizzato per indicare l'alimentazione secondo le regole tradizionali. È considerata conforme o *kashèr* solo la carne di animali quadrupedi con l'unghia divisa in due e ruminanti; non sono perciò *kashèr* il maiale, il cinghiale, il cammello, la lepre, il coniglio, tutti i rapaci e gli insetti. I pesci devono avere pinne e squame, come il merluzzo e il tonno, quindi sono proibiti tutti i molluschi, i mitili e i crostacei. Non è consentito il consumo contemporaneo di carne e di latticini perché la carne è figlia del latte: nel piatto dove si è mangiata la carne non si può mangiare il pesce, o il formaggio o altro derivato del latte, e lavare il piatto non serve. Inoltre



non si può bere il latte o mangiare i derivati di animali che non siano strettamente *kashèr*. In generale però il consumo della carne è considerato come un permesso temporaneo, non un diritto scontato, e rimangono comunque proibiti il sangue e alcune parti di grasso anche delle specie consentite, come dei quadrupedi o dei volatili commestibili, ma non dei pesci. Questo comporta una speciale tecnica di macellazione, la *shechità*, che assicura il dissanguamento rapido e indolore con immediata perdita della coscienza. La produzione del vino per essere *kashèr* deve sottoporsi al controllo di ebrei osservanti dalla spremitura fino alla mescita. L'importanza di rispettare prescrizioni così complesse ha stimolato la nascita di aziende che producono cibi e bevande sotto il diretto controllo dei rabbini per poterne garantire la piena conformità alla *kesherùt*, l'insieme delle regole alimentari ebraiche. Si è chiamati invece ad osservare il digiuno totale durante lo *Yom Kippur*, il Giorno dell'Espiazione, e il *Tisha b'Av*, il giorno 9 del mese di *Av*, che ricorda la distruzione del Tempio di Gerusalemme. Le chiese cristiane non prevedono severe regole alimentari a parte i digiuni quaresimali dedicati alla Passione di Cristo. Solo i mormo-

ni digiunano una volta al mese e mangiano carne con moderazione, non bevono alcol, caffè o tè e inoltre non accettano il fumo. Il credente musulmano può mangiare carne ottenuta solo con la macellazione rituale sciaraitica *madbuh tadhkiya*, che uccide l'animale eliminando tutto il sangue quando è ancora vivo, poiché nutrirsi del sangue è una colpa grave. La carne di maiale, e i suoi derivati, non è soltanto vietata *haràm* come quella dell'asino o del mulo, ma è disprezzata come abominevole *makrùb*. Non si possono nemmeno mangiare gli animali con l'unghia intera, o senza gambe, come i serpenti, però è permesso *halàl* tutto ciò che viene dal mare perché nel Corano si ricorda che il mare è il regno delle acque da cui ogni cosa ha tratto la vita e quindi nessun cibo che provenga dal mare può essere nocivo. Però su questo principio ci sono pareri discordanti tra le diverse scuole islamiche e c'è chi interpreta la *Sunna* ritenendo leciti soltanto i pesci. Durante il *Ramadàn*, il mese del digiuno rituale *saum* che è anche il quarto dei Cinque pilastri dell'*Islàm*, bisogna astenersi dal cibo e dalle bevande da due ore prima dell'alba a due prima del tramonto. Infine sono vietati *haràm* il grasso bovino e ovino, gli anfibi e i rettili, gli uccelli rapaci e gli insetti, ma anche tutte le bevande fermentate e gli alcolici. Questo insieme di norme è soltanto una breve sintesi della complessità che investe il tentativo di regolamentare l'alimentazione verso una disciplina che ormai ha il solo scopo di educare e disciplinare una delle principali funzioni della vita umana. L'alimentazione diventa così un rito, un modo di essere e di agire sacramentalmente, uno strumento di perfezionamento spirituale. L'atto del mangiare non è più soltanto una forma di sopravvivenza e una necessità biologica,

ma anche un sistema di affermazione culturale. Il comportamento alimentare si rivela allora un fondamentale elemento di riconoscimento: se è vero che *siamo ciò che mangiamo*, diventa ora ancor più vero che *mangiamo ciò che siamo*. Se il fattore culturale supera la funzione vitale, la cucina è lo strumento più semplice e diretto di incontro interculturale perché le sue implicazioni simboliche con riferimento ad usi, costumi e tradizioni, costituiscono un ponte verso le culture. Ogni piatto è ripieno della cultura che lo ha creato, e tramandato, per poter essere mangiato all'interno di un particolare contesto e con un preciso significato che si nasconde dietro agli odori e ai sapori con cui oggi si presenta a noi. Mangiare insieme può diventare quindi il primo passo per una società davvero multiculturale e la tavola delle religioni può essere la base per una nuova cultura alimentare. Dalle diete vegetariane, legate al rispetto della natura vivente, alle tante prescrizioni che invitano alla moderazione, possiamo attribuire un nuovo valore al ruolo culturale delle singole identità religiose. Sedersi a tavola con le religioni significherebbe l'espressione di una civiltà di pace in grado di conoscere e rispettare le differenze per evitare ogni manifestazione di intolleranza. L'Expo 2015 di Milano, *Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita*, sarà il più grande evento mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione, in cui i Paesi esporranno il meglio delle proprie tecnologie per riuscire a coniugare le due massime urgenze planetarie: garantire cibo per tutti i popoli rispettando l'equilibrio ecologico del Pianeta. In questa prospettiva anche le religioni, con la loro antica sensibilità verso la sacralità del cibo e della vita, potranno contribuire alla costruzione di un futuro realmente sostenibile. •

La mensa scolastica

Claudia Moresco



Il servizio di ristorazione scolastica, offerto ai bambini che frequentano gli asili nido e le scuole dell'infanzia, ai ragazzi che frequentano le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado, agli insegnanti ed agli operatori che lavorano nella scuola, ha assunto un'importanza sempre maggiore nel tempo, sia dal punto di vista funzionale all'attività scolastica vera e propria, sia soprattutto per l'importanza dietetica, nutrizionale e di sicurezza e non ultima anche come mezzo di educazione alimentare per le famiglie, attraverso gli allievi e gli insegnanti. Un tempo c'erano le mamme che raccomandavano ai figli di finire la verdura e di non dimenticare la frutta. Oggi i bambini mangiano sempre più spesso fuori casa e quando tornano da scuola o dalle attività pomeridiane, stanno davanti alla televisione invece di giocare in cortile. Il risultato è uno stile di vita scorretto che, insieme ad un'alimentazione sempre più eccessiva, dilaga in tutto il mondo e apre le porte ai più svariati disturbi.

Quando nel dopoguerra venne attivato, il servizio di mensa scolastica aveva lo scopo di dare un aiuto alle famiglie che vivevano una situazione economica difficile. Infatti, l'intento era quello di fornire un pasto "caldo e abbondante", senza molta attenzione alla qualità, ai bambini "bisognosi", per i quali spesso rappresentava anche la sostituzione della cena. Con gli anni questo concetto si è molto modificato e le mense scolastiche presentano oggi

degli standard di qualità elevati con attenzione sempre più spesso alla stagionalità dei prodotti, al biologico, all'ambiente e soprattutto ai bisogni di nutrienti e calorie dei bambini. D'altra parte, non è trascurabile il fatto che con l'inserimento sempre più massiccio di bambini stranieri e complice il periodo di recessione, il servizio della mensa scolastica si ritrova, come alle origini, a fornire in più di un caso un aiuto alle famiglie in situazione di povertà (straniere e non solo).

L'educazione scolastica è il primo e più importante strumento d'intervento. Ce lo ricorda la FAO elencando i tre pilastri fondamentali del benessere - nutrizione, salute ed educazione - che sono ricompresi nell'attività di educazione alimentare erogata dalle scuole.

Il lavoro di sensibilizzazione del diritto al cibo e di educazione a una sana e corretta alimentazione parte dai banchi di scuola: servendo milioni di pasti al giorno, le mense detengono un potenziale enorme nell'orientare il mercato verso comportamenti e prodotti virtuosi. Prodotti sostenibili, dal punto di vista sociale e ambientale; cibi sani, locali e di stagione, preferibilmente biologici; zero sprechi; una mensa trasparente, dove bambini e genitori sono i veri protagonisti. In Italia il 50% dei bambini con meno di 14 anni mangia in una mensa scolastica; in media ogni studente consuma circa 2.000 pasti (dati FIPE) a mensa nel corso del ciclo scolastico obbligatorio; vanno aggiunte le mense fornite sempre dagli istituti.

A scuola si consumano 380 milioni di pasti ogni anno, oltre due milioni di pasti al giorno, con un fatturato pari a 1,3 miliardi di euro l'anno (dati Rapporto annuale FIPE-ANGEM 2011) e sono 15 le maggiori aziende che forniscono circa la metà dei pasti nelle mense di tutta Italia (dati Bio Bank).

La ristorazione scolastica coinvolge non solo gli aspetti legati alla sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari, ma anche e soprattutto quelli legati all'educazione alimentare e alla sicurezza nutrizionale. L'obiettivo fondamentale della ristorazione scolastica è duplice: educativo e nutrizionale. Non bisogna dimenticare infatti che è fondamentale utilizzare la refezione scolastica come momento formativo. La pausa mensa deve infatti aiutare a comprendere ciò che indirizza le scelte alimentari e fornire gli strumenti necessari per facilitare scelte nutrizionalmente corrette.

Con la mensa il bambino comincia a sperimentare la sua autonomia dall'ambiente familiare sia nel senso del comportamento che dell'assaggio di nuovi cibi e vive un forte momento di socializzazione con i compagni. Lo sanno bene gli insegnanti che non vedono più questo momento come una interruzione delle loro attività usuali bensì come un tempo didattico aggiuntivo, da dedicare alla corretta educazione alimentare e allo stare insieme.

In particolare la mensa scolastica può rappresentare l'opportunità di assaggio di alimenti diversi da quelli consumati abitualmente a

casa come frutta, verdura e legumi che, pur parte importante della nostra cultura culinaria, sono sempre meno presenti sulle nostre tavole, nonostante le continue raccomandazioni della comunità scientifica. I bambini imparano le buone regole dello stare insieme proprio a tavola e, grazie all'imitazione dei compagni, molto forte a questa età, anche quei bambini poco inclini all'assaggio, o tendenzialmente "disappetenti" sono stimolati ad assaggiare alimenti che, normalmente, nell'ambiente familiare tendono a rifiutare.

Per quanto concerne la normativa, alla Legge 23/12/1999 sull'educazione alimentare, ha fatto seguito il Decreto Istruzione 12 settembre 2013, col quale è stato approvato un emendamento che prevede che nella realizzazione di programmi di educazione alimentare il Ministero dell'Agricoltura debba promuovere il consumo consapevole di "prodotti locali, stagionali e biologici". È stata altresì accolta la riformulazione relativa alla presenza nelle mense scolastiche di un'adeguata quota di prodotti agricoli che, oltre a provenire da sistemi di filiera corta, siano "biologici". Questi due provvedimenti, oltre a rappresentare un ulteriore passo verso un'alimentazione sana e consapevole, consentono di tutelare la salute dei ragazzi, soprattutto in quei territori devastati dall'inquinamento.

A livello regionale, la Regione Veneto ha dettato le "norme in materia di consumo di alimenti nelle mense prescolastiche e scolastiche....." (1 marzo 2002, n. 6: con l'art. 1 (in attuazione dell'articolo 32, comma 1, della Costituzione e dell'articolo 4 dello Statuto) la Regione tutela la salute quale fondamentale diritto dell'individuo e promuove tutte le azioni necessarie a prevenire i possibili rischi alla salute umana derivanti dal consumo di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM o prodotti derivati da OGM)

e sostanze indesiderate; all'art. 2 la Giunta regionale organizza e realizza, all'interno dei propri programmi sull'educazione alimentare e nella divulgazione agricola, campagne di informazione ed educazione del cittadino dirette in maniera particolare agli operatori agricoli, scolastici e sanitari, sui possibili rischi derivanti dall'introduzione di cui all'articolo 1.

Con l'istituzione, da parte dell'Amministrazione Comunale, dei Comitati Mensa, anche i genitori hanno il compito di contribuire al miglioramento del servizio formulando valutazioni e considerazioni su tutto quanto riguarda le refezioni scolastiche (dagli ambienti alla tipologia dei pasti).

Non da ultimo, occorre fare un cenno al bio: in Italia l'ultimo censimento sulla diffusione di mense scolastiche biologiche è incoraggiante: in 5 anni sono aumentate di circa il 50% e dal 1996 al 2012 il numero delle mense bio presenti sul territorio è passato da 69 a 1.196. In testa è la regione Lombardia, con 250 mila pasti bio serviti ogni giorno nelle scuole locali, seguita da Lazio, Emilia-Romagna, Toscana, Piemonte, Veneto. Permangono forti disuguaglianze tra Nord e Sud Italia: nel Nord le mense biologiche sono 845 contro 208 nel Centro e 143 nel Sud. A tal riguardo, Veneto Agricoltura, in collaborazione con la Regione Veneto, ha svolto un'indagine sulla qualità della ristorazione scolastica pubblica, per verificare la conformità da parte delle amministrazioni locali venete alle precise indicazioni legislative in materia di alimentazione biologica. Va ricordato, infatti, che la legge nazionale (488/1999) e quella della Regione Veneto (6/2002) impongono l'utilizzo quotidiano di prodotti biologici. Da questa indagine, condotta da luglio a settembre 2009 e concentrata sulla ristorazione scolastica pubblica dei comuni di maggiore dimensione (sopra i 10.000 abi-

tanti), è risultato che quasi i due terzi del campione esaminato (60,61%) utilizza quotidianamente almeno alcuni prodotti biologici. Il problema comunemente sollevato intorno alla tematica "Bio" è l'incremento dei costi di produzione da una parte e dei prezzi finali dall'altra. Ma il fattore "costi", come può essere gestito? Consumo consapevole significa anche riduzione degli sprechi e dei rifiuti: secondo alcune rilevazioni (a cura di Nomisma/Pentapolis del 2013), circa il 10% dei pasti serviti nelle mense scolastiche (circa 87mila tonnellate di cibo) sono eccedenze, delle quali l'85% è totalmente sprecato. Ridurre lo spreco gioca quindi un ruolo fondamentale verso l'utilizzo di cibi di qualità; nelle mense, infatti, il costo della componente «cibo» è circa 1/3 del totale di un pasto, che in media costa 4 euro. Per contenere l'aumento di prezzo che l'introduzione di cibi bio può comportare si possono ridurre sprechi e costi energetici, cioè le altre componenti che fanno il prezzo totale di un pasto, come ad esempio, attraverso il self service dei bimbi in mensa, oramai attivato in molte realtà del nostro territorio, con risultati subito apprezzabili.

Allora, a ben vedere, cibo biologico nelle scuole non significa solo ed esclusivamente alimentazione sana e alleggerimento dell'impatto ambientale della ristorazione scolastica. L'introduzione progressiva di alimenti bio nella scuola dà vita a forme virtuose di educazione alimentare, da insegnare e apprendere proprio fra le pareti di un'aula. Di qui la progettazione e la pratica di attività didattiche, formative e informative che coinvolgano bimbi, ragazzi e le loro famiglie sul tema (ma potremmo chiamarlo "materia") del mangiar sano, capaci di tracciare la strada a una società più consapevole, attiva e rispettosa del benessere collettivo e ambientale. Una sfida importante e tutt'altro che trascurabile per le generazioni presenti e future. •

Le mense dei poveri di Mestre

Stefano Bozzi

Il cibo, uno dei bisogni fondamentali dell'uomo, e per questo, da sempre, motivo di guerre, di emigrazione, di sfruttamento sconosciuto della natura. Ma se il cibo spesso divide i popoli, molto più spesso ha il potere straordinario di unire le persone. Una tavola imbandita è ancor oggi uno degli ultimi luoghi di comunicazione, uno spazio privilegiato dove prendono ancora forma e senso concreto tante parole spesso abusate: accoglienza, condivisione, solidarietà. Il gesto dello spezzare il pane, e dividerlo, non è solo il segno più alto della nostra religione, ma anche un rito che esprime i più alti valori civili di una comunità.

La nostra Mestre, per lunga tradizione, ripete da decenni questo rito quotidiano, esprimendo così, attraverso le sue Mense per i poveri, un profondo senso di condivisione. Le tre Mense di Mestre, infatti, offrono quasi cinquecento pasti al giorno, tra colazioni, pranzi e cene. Cifre importanti, da grande città, quasi sproporzionate rispetto al numero degli abitanti, che danno la misura del grande cuore dei mestrini.

A poche centinaia di metri l'una dall'altra, le nostre Mense per i poveri formano un triangolo ideale attorno al centro di Mestre, e ne costituiscono il "vero" cuore pulsante:

la Mensa "Sant'Antonio" dei Frati Cappuccini, attiva dagli anni cinquanta, offre quotidianamente circa 200 pranzi, nello spirito di condivisione tipico dell'ordine fondato da san Francesco d'Assisi.

Il "Ristoro" di Cà Letizia in via

Querini, aperto dal 15 ottobre 1967 e gestito dalla San Vincenzo De' Paoli, serve ogni giorno circa 120 colazioni e 120 cene, oltre ai servizi docce e distribuzione vestiario.

La Mensa "Miani" della Parrocchia della Madonna Pellegrina di Altobello, affidata alla congregazione dei Padri Somaschi, completa l'offerta generosa della città con altri 40 pranzi al giorno.

Il segreto di un'offerta così ampia sta in due piccoli "miracoli" che si ripetono ogni giorno:

tutte le mense funzionano grazie all'apporto di soli volontari, senza costi per il personale e tutte le mense si riforniscono della "materia prima" attraverso una fitta rete di relazioni con tanti esercizi commerciali della città: supermercati della grande distribuzione, mercati ortofrutticoli, panifici, la Fondazione Banco Alimentare, mense aziendali. Ogni giorno, infatti, i nostri furgoni si muovono verso diversi punti di raccolta: tutto ciò che è superfluo, eccedente, di scadenza ravvicinata, viene raccolto e "trasformato" nelle nostre cucine. I costi per l'acquisto di generi alimentari sono ridotti al minimo.

Ma i numeri, seppur importanti, non esprimono appieno quanto sta dietro a questi tre luoghi così significativi. Come pure il termine "Mensa" non racconta compiutamente il loro senso ed il clima. Mangiare insieme, condividere i pasti, non è infatti solo un modo per soddisfare un'esigenza materiale, ma uno strumento per cercare di soddisfare anche un'altra "fame", che affrontano quotidiana-

mente le persone nel bisogno: quella di relazioni, di accoglienza, di accettazione.

Allora tra i nostri tavoli non c'è la fretta e l'indifferenza di un "fast food", ma i ritmi misurati di chi ha tempo e spazio per sostare, dialogare, condividere. Si incontrano storie, si ascoltano lingue diverse, si intrecciano esperienze di vita sofferte ma arricchenti: così, un piatto caldo, servito con un sorriso ed una parola buona, riscalda lo stomaco ma soprattutto il cuore, di chi lo porge e di chi lo riceve.

Il gusto delle nostre portate non è mai banale, né sciapo né troppo salato, come quello di chi sforna centinaia di piatti in serie, senza cura e senza fantasia: i nostri cuochi, tutti volontari, sanno aggiungere ad ogni piatto la spezia preziosa della loro passione per l'altro, per l'ultimo.

Proprio i volontari sono la nostra vera ricchezza: centinaia di persone, di tutte le età e di tutte le estrazioni sociali, che si adoperano ogni giorno nei diversi servizi, senza guardare l'orologio: il tempo trascorso a fare il volontario miracolosamente mantiene tutti giovani, se non nel corpo senz'altro nello spirito.

Insomma se il cuore di una città si misura anche dall'attenzione per gli ultimi, Mestre ha il cuore di una metropoli! L'esperienza delle nostre Mense, con tutti i limiti e le difficoltà che incontrano ogni giorno, ci conferma che il cibo è un'eccezionale strumento di comunicazione e di integrazione: se il buon cibo fa bene, il cibo condiviso fa ancora meglio! •



Cibo e amore

Il rapporto delle persone con il cibo esprime il loro stato affettivo. In questo binomio inscindibile sono presenti anche aspetti psicologici e legami con gli anni dell'infanzia.

Roberto L. Grossi

Non mangi? Sei forse innamorato? Ecco l'idea del cibo come termometro dell'amore.

Un termometro poco affidabile, se si considera che spesso gli innamorati sono preda di fame nervosa, di attacchi di appetito vorace che hanno la funzione di allentare la tensione emotiva.

Amore e cibo: un binomio legato da sempre a doppio filo, oggi complicato, e falsato, dagli spot pubblicitari. Donne sofisticate e magrissime suscitano l'interesse del pubblico maschile; donne appena un po' più in carne reclamizzano - quando va bene - detersivi per lavare i piatti.

Come dire: se vuoi essere amata bada a come mangi, se ti arrendi davanti a un piatto di pastasciutta sappi che il tuo destino sarà quello di una sgattera. È credibile che la chiave di un legame d'amore passi attraverso il cibo e la bilan-

cia? Problema futile, che diventa invece drammaticamente serio se si pone attenzione al mondo degli adolescenti.

La pubblicità presenta loro modelli di magrezza e sembra suggerire che si sarà degni di innamoramenti solo se snelli: una cicciona innamorata fa ridere, non ha diritto all'amore perché esagera con il cibo. Bisogna spezzare queste suggestioni perverse, questi controsensi dannosi che confondono soprattutto i giovani, gli insicuri, quelli che sono ancora alla ricerca di una conferma affettiva. Bisogna anche notare che la filiforme ragazza, che nelle immagini pubblicitarie si ingozza beatamente di cioccolata istigando a fare altrettanto, non potrebbe essere ugualmente esile se davvero ne mangiasse le quantità che a noi suggerisce. Insomma, è necessario ironizzare su questi "nonsensi": l'ideale della pubblicità è un individuo magro

che però incita a consumare, ad abbuffarsi, raccomandando contemporaneamente di restare magri per continuare a piacere.

La trattazione scherzosa, paradossale, seguita fin qui, nasconde un discorso serio. Il nesso tra cibo e amore, tra l'essere accettati - e amati - o no, è legato, a volte, a malattie serie come l'anoressia e la bulimia, che comportano, rispettivamente, il rifiuto del cibo (a volte fino ad avere conseguenze mortali) e l'eccessivo attaccamento ad esso, con un mangiare convulso (a volte "corretto" dall'impulso di vomitare per respingere le calorie che si sono ingerite) che porta con sé, oltre all'obesità, problemi di salute gravi. Gli psicologi ci dicono che, dietro ogni scorretto o disordinato rapporto con il cibo (si possono alternare nella stessa persona attacchi di anoressia o bulimia), c'è sempre un legame affettivo irrisolto, oppure un diffi-

cile rapporto d'amore, una sofferenza che è di tipo sentimentale ma che si scarica sul cibo: esagerando o rifiutandolo si esprime comunque una difficoltà ad amare o essere amati. Se la sessualità fa paura, se si teme il rapporto con l'altro, si può arrivare a negarsi, a negare sé stessi come soggetti d'amore: si fanno sparire, dimagrendo, le curve che nel caso delle donne, ne segnalano la femminilità, come se si volesse rifiutare la possibilità di essere oggetti di un interesse amoroso. Ma il cibo può essere anche un'arma di ricatto più o meno inconsapevole. Fin dai tempi in cui la mamma ci prometteva: "Se mangi la verdura avrai un regalo", il cibo è visto come un segnale per attirare l'attenzione; "non mangio", "oppure" mangio troppo", e dovrai darmi affetto, prestare attenzione a un problema nascosto che esprimo "attraverso" il cibo rifiutato - o divorato - ma che non è mai rappresentato dal cibo: si tratta dell'amore.

Luisa era una bella ragazza, forse un po' florida. Si era innamorata. Giacché la sua storia è finita male, Luisa è convinta che se fosse stata più magra, il suo ragazzo non l'avrebbe lasciata. Così ora vede nel cibo un nemico, la causa del suo fallimento: non mangiando quasi più nulla, oggi Luisa è magrissima ma lei si vede ancora, ossessivamente, grassa. Il suo problema non è la mancanza di cibo, che pure la sta debilitando, ma la mancanza d'amore.

A volte capita il contrario. Dopo una delusione amorosa ci si sente fuori gioco, si ha paura di innamorarsi, di rischiare ancora, quindi inconsciamente ci si punisce, ci si mette in condizione di non interessare: si mangia e si ingrassa, trasferendo sul cibo le soddisfazioni che darebbe un amore che non c'è e del quale, magari, abbiamo paura. Ingrassando, divenendo indesiderabili, ci sottraiamo da soli alle delusioni che, temiamo, possa riservarci l'amore.

Questi discorsi riguardano soprattutto il sesso femminile, ma anche i ragazzi, durante la pubertà e anche dopo, cercano rifugio nel cibo, una compensazione alle tensioni, uno sfogo allo stress. A volte, il rapporto molto controllato con il cibo esprime il rapporto d'amore che abbiamo verso noi stessi, un rapporto narcisistico che ci spinge a passare il nostro tempo a contemplarci e ammirarci continuamente. Spesso il giudizio degli altri non conta: siamo noi che vogliamo piacerci e, anche se al nostro partner piaceremmo ugualmente - e forse di più - con qualche chilo addosso, rifiutiamo il cibo perché vogliamo "restare in forma". Per volerci bene dobbiamo piacerci e per piacerci dobbiamo tenere d'occhio il nostro rapporto con il cibo. Naturalmente, non è vero: chi ci ama, ci ama così come siamo, magri o grassi. Eppure l'idea che ci sia il cibo a determinare il nostro aspetto - e quindi il nostro successo in amore - è dura a morire. Avete mai visto per la strada quei poveri cagnolini grassi, farciti di cibo dai padroni, per troppo amore o per un malinteso senso d'amore? Così, alcune persone non si sentono abbastanza amate, si "compensano" dandosi da mangiare. È la madre il primo amore per ognuno di noi e anche la prima fonte di cibo, è lei a darci da mangiare: "ti nutro perché ti amo. Nei momenti difficili, perciò, quando ci sembra di non avere abbastanza amore da chi ci circonda, ci "indennizziamo" regalandoci del cibo.

Del resto alcuni cibi sembrano essere nati apposta per darci sensazioni di benessere, di "amore", come per esempio la cioccolata. È scientificamente accertato che contiene il triptofano, una sostanza che il nostro organismo trasforma in serotonina. La serotonina è un "neurotrasmettitore": trasmette cioè, all'organismo, uno stato di buonumore e alla nostra psiche

un senso di appagamento, proprio come succede quando ci sentiamo amati. Ecco perché spesso, quando siamo avviliti, ci "consoliamo" istintivamente con la cioccolata. Basti pensare che la mancanza di serotonina è tipica della depressione: ecco che noi ce la procuriamo mangiando cioccolata e ci aiutiamo a sentirci meglio. Con questi meccanismi "naturali", però non bisogna esagerare: i comportamenti trasgressivi si pagano sempre, magari con sensi di colpa per le "abbuffate", dai quali si esce, per consolarsi mangiando ancora. Nasce così una dannosa spirale dalla quale è difficile uscire. I cibi che più tentano chi ha carenze affettive sono i dolci, i cibi dell'infanzia, le pastasciutte che ci faceva la mamma: attraverso il cibo recuperiamo le sue cure, il suo amore, la tenerezza che da bambini ci sono stati somministrati con l'alimentazione. Un rapporto corretto col cibo (né "abbuffarsi", né rifiutarlo) dovrebbe essere il traguardo di tutti e il cibo non dovrebbe essere né un'ossessione né un sostituto dell'affetto.

L'amore e le occasioni di amore bisogna cercarle al di fuori delle mangiate o delle rinunce mortificanti al piacere del cibo perché non abbiamo il diritto di punirci né in un senso né nell'altro.

Oltre al cibo esistono l'arte, la musica, la danza, la letteratura o altri svaghi che possono distoglierci da qualche momento di frustrazione e farci ritrovare un po' di amore per noi stessi. Senza contare che ci sono, naturalmente, anche persone che possono donarci disponibilità affettiva in un rapporto sereno che prescinda dal cibo. Infine, per quanto riguarda l'amore, ci sono dei cibi che sembra stimolino il desiderio: gli afrodisiaci, che fanno di cibo e amore, proprio un binomio inscindibile. •

La guerra del rancio

"Ci preferiscono affamati, assetati e disperati. Così, non ci fanno desiderare la vita"

(Emilio Lussu, *Un anno sull'altipiano*)

Franco Fusaro

La Prima guerra mondiale: mai nella storia dell'umanità si era visto un conflitto di tali dimensioni ed effetti distruttivi. Un fatto totalmente nuovo, per questo fu ed è ancora chiamata la "Grande Guerra", anche se la seconda è stata molto più devastante. Negli ultimi anni e soprattutto ora in occasione del centenario l'interesse storiografico, letterario e cinematografico si è indirizzato soprattutto alla guerra vista da chi l'ha subita e combattuta al fronte. *Torneranno i prati* di Ermanno Olmi ne è in questo senso un recente e toccante esempio. Si ora parla di soldati che soffrono per anni nel fango e tra i compagni morti, che tremano aspettando l'ordine di saltar fuori dalla trincea, uomini che talvolta compiono atti di eroismo senza rendersene conto, che scrivono disperate e commoventi lettere a casa... Ma in mezzo a tutto ciò, questi (pur sempre) uomini in carne e ossa cosa mangiavano?

Bisogna innanzi tutto tener conto di alcuni aspetti di questa guerra. Essa viene solitamente definita "di posizione": la linea del fronte consisteva perlopiù in una lunga serie di trincee contrapposte. La zona compresa tra di esse era chiamata *terra di nessuno*. La distanza tra le trincee variava a seconda del fronte: su quello francese era in genere di 100-250 metri, in alcuni settori però di soli 25 metri; in qualche altro punto del conflitto non distavano più di 15 metri. Gli approv-

vigionamenti e i rifornimenti dalle retrovie erano perciò molto difficili e pericolosi.

E sul fronte italo-austriaco, quindi nel nostro Nord-Est, come e cosa mangiavano i soldati? E soprattutto: mangiavano a sufficienza o quello che scrive Lussu corrisponde a verità?

Il giudizio dei soldati sulla *quantità* del rancio era quasi sempre positivo. La razione giornaliera consisteva mediamente di circa 4000 calorie (4700 in alta montagna, grazie soprattutto a supplementi di lardo); nel 1917 dopo la "disfatta" di Caporetto scese a poco più di 3000 calorie per i problemi alimentari di cui soffriva l'Italia (cioè 600 gr di pane e 250 di carne, spesso sostituita da pesce), mentre nel giugno 1918, nell'imminenza dell'attacco finale sulla linea del Piave, venne aumentata a 3580 per sostenere lo spirito dei combattenti. Un confronto può aiutare a capire meglio: i soldati francesi avevano una razione di 3400 calorie e gli inglesi di 4400; ma i nostri nemici austriaci soffrivano spesso la fame. Una dieta senz'altro più ricca di quella cui erano abituati a casa la maggior parte dei militari di estrazione popolare, non esclusi i veneti.

Problematica semmai la *qualità* del cibo, che spesso giungeva (se giungeva) freddo e scotto nelle trincee. Talvolta mancava l'acqua, ma non il vino, e soprattutto i liquori prima dell'assalto. A proposito del vino: mediamente ne rice-

vevano un quarto di litro solo tre volte alla settimana. È vero che potevano comperarlo, ma i prezzi erano proibitivi rispetto alla paga di un soldato semplice.

Quindi c'era che si arrangiava, magari prendendolo dalle cantine occupate o sottraendolo al nemico. Il rancio arrivava dalle retrovie alle gavette dei soldati a dorso di mulo in grandi casse di cottura, fatte di legno e foderate di materiale coibente, in grado di mantenerlo caldo per oltre 24 ore, per cui la cottura avveniva in gran parte durante il trasporto. Quando i muli non riuscivano a raggiungere le linee, i soldati della sussistenza trasportavano il cibo a spalla. Nel caso in cui esso fosse arrivato ormai freddo, se non addirittura semicongelato, i combattenti utilizzavano gli "scaldaranci", cilindretti di carta avvolta e pressata, imbevuti di paraffina, che una volta accesi sviluppavano calore senza fiamma per circa 15 minuti.

Ogni soldato aveva la classica gavetta in latta o lamiera, di forma semiellittica, che mai abbandonava essendo indispensabile per ricevere il rancio tanto in battaglia quanto nelle retrovie.

Ai reparti Alpini e di Artiglieria da montagna, a causa dell'ambiente operativo, venne invece data in dotazione una gavetta con capacità doppia rispetto alla solita e venivano distribuiti supplementi di lardo. Per bere avevano in dotazione inizialmente una borraccia in legno,



sostituita in seguito da quella in lamiera rettangolare o circolare. E poi c'erano le scatolette: di burro, tonno, alici, sardine, funghi, mortadella ecc.; alcune portavano marchi diventati poi storici, come "Ciriò" o "Bertolli", altre erano tanto belle e colorate, talvolta abbellite dai ritratti patriottici di Garibaldi o degli eroi risorgimentali, da esser diventate oggetto di collezionismo. Durante la Grande Guerra vennero distribuite ai nostri soldati circa 230 milioni di scatolette di carne. Si sente spesso dire che gli "italiani" (quelli che secondo D'Azeglio con l'Unificazione non erano ancora stati "fatti") si incontrarono per la prima volta in trincea. Ciò è vero anche per il cibo.

Il mescolamento fra italiani provenienti da diverse regioni ebbe come effetto anche uno scambio di ricette locali, che in seguito divennero patrimonio culinario anche di altre terre: la Brigata Calabria assaporò le tagliatelle alla bolognese, i Veci del Val Brenta gustarono le Zeppole leccesi, la Sassari il Baccalà alla vicentina...

Ancora durante la Guerra, ma soprattutto dopo, furono pubblicati libri di ricette nei quali si proponevano soluzioni culinarie di rapida cottura (per risparmiare combustibile) e con ingredienti economici, di facile reperibilità e tuttavia gradevoli e nutrienti. Famosissima la *Zuppa del soldato*: "Ingredienti:

(da 1 a n+1 persone). Farina 100 gr, tre cucchiaini di olio di oliva, tre patate, acqua. Dopo esservi procurati, in qualsiasi modo, gli ingredienti, trovate un anfratto al riparo dai bombardamenti e procedete come segue. Mettete la farina nella pentola, o nell'elmetto, e accendete il fuoco piuttosto basso continuando a mescolare finché non raggiunge un bel colore di autocarro incendiato. Aggiungete l'olio e mescolate fino ad ottenere una crema di un color marroncino molto militare, della densità di una trincea sotto il diluvio. Aggiungete quindi l'acqua, o aspettate che piova, fino ad ottenere una cremosità... "media". Qui l'occhio del soldato italiano non può e non deve sbagliare. Pelate le patate, tagliatele a dadini e tuffatele nella zuppa. Il vero soldato si mangia anche le bucce. Quando le patate saranno morbide la zuppa sarà pronta, attenzione solo a non rivelare la vostra posizione al cecchino nemico con i vapori della preparazione". C'è da dire però che il vero problema del rancio in trincea era l'igiene: mangiavano per lo più nel freddo e nel fango, tra munizioni, rifiuti, filo spinato, topi, pidocchi e cadaveri in putrefazione. Inevitabile quindi che si diffondessero infezioni intestinali e affezioni bronchiali, tifo e colera, tenuti comunque sotto controllo dalle vaccinazioni di massa. A decimare le truppe in trincea c'erano poi meningiti, dissenterie e altre malattie batteriche.

Comunque sia, che il cibo fosse "ottimo e abbondante" come ne *La Grande Guerra* di Monicelli afferma il soldato Sordi, oppure una "schifezza", ogni forma di protesta era vietata: ai soldati si chiedeva obbedienza e disciplina, in caso contrario la pena era la fucilazione. E naturalmente né accettata né

permessa era la fraternizzazione col nemico. Tuttavia le cronache di guerra, di fronti anche opposti, ci riportano episodi accaduti soprattutto in occasione del Natale, quando le ostilità venivano sospese per una sorta di tacita convenzione. Accadevano allora straordinarie e clandestine manifestazioni di "fraternizzazione": i soldati inglesi e tedeschi, italiani e austriaci uscivano dalle proprie trincee, raccoglievano i corpi dei loro compagni morti e talvolta si incontravano nella *terra di nessuno* scambiandosi auguri e doni, di solito cibo, tabacco e alcolici, per poi tornare ognuno alle proprie linee e ricominciare a sparare il giorno dopo. Il bel film del 2005 *Joyeux Noël - Una verità dimenticata dalla storia* è dedicato a uno di questi episodi.

A proposito della "tregua di Natale" del 1915 scriverà in seguito Percy Jones del *Royal Westminster Regiment*, di stanza sul fronte occidentale: "... abbiamo avuto una fantastica giornata con i nostri nemici, e ci separammo con mano tremante e reciproca buona volontà". Naturalmente gli alti comandi, preoccupati del fenomeno, emanarono severissime disposizioni per proibirlo. Ma ciò sta a dimostrare a cosa possa spingere la fame, di cibo naturalmente, ma soprattutto di pace. •



Croce, posta vicino Ypres (Belgio) nel 1999, a ricordare il luogo in cui avvenne una "tregua di Natale"



L'ultima cena

Storia e simbologia di uno dei momenti più importanti nell'arte

Pier Paolo Scelsi

L'unico episodio conviviale narrato in tutti e quattro i Vangeli Canonici è il momento della cosiddetta 'Ultima Cena' (Matteo, 26 17-29; Marco, 14 12-26; Luca, 22, 7-23; Giovanni, 13 21-30).

L'ultimo pasto condiviso da Gesù con i discepoli in occasione della Pasqua Ebraica è divenuto iconograficamente uno dei temi più riprodotti e raffigurati nella storia dell'arte: dai mosaici Ravennati alla pluri-riprodotta e sfruttata "ombra" dell'affresco Leonardesco, da Duccio di Buoninsegna a Jacopo Bassano, da Tintoretto a Warhol, sono tantissimi gli artisti che si sono cimentati nel riprodurre e narrare questo momento im-

portantissimo della Cristianità. La narrazione è spesso la medesima e va a raffigurare, sovente con scansione cronachistica, a volte in maniera molto più articolata, il momento nel quale il Figlio del Signore rivela ai commensali di essere a conoscenza del tradimento di uno di loro.

Spesso la narrazione pittorica o musiva si spinge fino al passo successivo del racconto evangelico nel quale Gesù benedice il pane e il vino definendoli "Corpo e Sangue di Cristo" raccontando il primo momento Eucaristico nella storia della Cristianità.

Si è molto dibattuto, i Vangeli non ne fanno menzione, su quali fossero le portate che andarono a com-

porre il banchetto de "L'Ultima Cena"; la storia dell'arte in più di un'occasione si è divisa a riguardo. In alcuni casi, vedi il celeberrimo fresco Vinciano di Santa Maria delle Grazie o il mosaico cinquecentesco di Sant'Apollinare in Classe a Ravenna, l'artista concepisce una cena a base di pesce, elemento certamente simbolico, pesce infatti in greco antico si scrive ἰχθύς (ichthýs) ed è l'acronimo di "Gesù Cristo figlio di Dio Salvatore"; mentre in altri episodi, come nell'Ultima Cena di Tintoretto (1591-1593) San Giorgio Maggiore Venezia, viene descritta una filologica rappresentazione della Pasqua Ebraica con il tradizionale Agnello a fare da portata principale accom-

pagnato da pane azzimo e brodo di lattughe selvatiche.

Quest'incredibile Ultima Cena è senza dubbio uno dei più grandi tesori che la storia di Venezia ha tramandato nei secoli. La costruzione e la progettualità del dipinto diverge in maniera palese dall'esempio Vinciano mentre ne mantiene la scansione unilaterale delle sedute a tavola. La prospettiva, obliqua ed ascendente, allarga e distende all'infinito l'idea dello spazio. Nella parte destra del telero siede Gesù insieme agli Apostoli, qui tutte le figure recano sul capo il dono dell'aureola, tutte all'infuori di una: Giuda, malvestito e con un copricapo sulla testa, siede in totale solitudine sul lato corto del tavolo ed è immortalato mentre indica le due specie dell'eucarestia aprendo indice e pollice della mano sinistra.

In primissimo piano, inginocchiata vi è una donna, probabilmente una serva o una domestica, la quale con la mano destra si occupa di una cesta di stoviglie che diviene oggetto di attenzione anche di un gattino che vi sporge il muso all'interno, e con la sinistra porge

a un uomo una coppa di confetti apparentemente identici ai fiocchi della manna protagonisti del telero Tintoretto posto sull'altare dirimpetto a quello dell'Ultima Cena. L'uomo rifiuta l'offerta della donna in maniera molto netta e decisa, con una torsione del busto e con un gesto veloce della mano andando ad indicare invece la frutta fresca posta sul tavolino alla sua destra: la manna, nutrimento biblico e simbolo ebraico viene quindi ormai rifiutato preferendo il simbolo del Nuovo Testamento e della grazia divina.

Il valore di sacramento del "nuovo cibo" è confermato da un altro importante elemento iconografico e pittorico, il tavolino ai piedi della mensa degli Apostoli, apparecchiato con un finissimo telo sul quale sono stati riposti la spugna e il bacile riferimento evidente ed immediato all'episodio evangelico della Lavanda dei Piedi.

Da sfondo a tutta la struttura pittorica vi è una lampada i cui raggi di luce irradiano l'intero ambiente e attorno alla quale si librano in volo degli angeli. Sotto questa lanterna due donne sembrano intente

ad offrire del cibo ai commensali anche se, da una visione più attenta si evince che i loro vassoi sono vuoti e quindi non è questo il ruolo alle quali sono state chiamate. Ancora una volta siamo in presenza di figure di valore allegorico e le due donne, rifacendoci al vasto repertorio Tintoretto (cfr. Scuola Grande di San Rocco), non sono null'altro che la rappresentazione della Chiesa Ebraica e della Chiesa dei Gentili che si offrono e si pongono al servizio della nuova Chiesa Cristiana. L'accurata e meravigliosa scenografia del dipinto ha come chiosa l'episodio narrato in basso a sinistra del racconto nel quale un mendicante con la spalla scoperta, reggendosi con un bastone, si rivolge a un Apostolo chiedendo l'elemosina. L'Apostolo in maniera dolce ma decisa, senza distrarre lo sguardo e l'attenzione dal fulcro tematico della scena, compie un gesto con entrambe le mani non di repulsione bensì di attesa. Questo non è il momento della Carità materiale ma, nella storia della Cristianità è il momento massimo della Carità Spirituale. •



Storia del cibo sullo schermo

Da Lumière a Buñuel passando per Pasolini

Carlo Montanaro

La prima 'pappata' al cinema l'ha fatta Andrée Lumière, seduta tra papà Auguste e mamma Marguerite, nel giardino della Villa Lumière di Montplaisir a Lione, filmata dallo zio Louis. Era la fine del marzo del 1895 e i due fratelli inventori stavano verificando le loro apparecchiature filmando azioni semplici e consuetudinarie (l'arrivo del treno, l'uscita degli operai, l'abbattimento di un muro...) che, grazie alla nuova invenzione, sarebbero andate assumendo una dimensione paradigmatica. Analogamente a quanto avviene nella vita, infatti, la finzione cinematografica va oltre i fatti rappresentati e, nel caso del 'mangiare', identificherà spesso proprio nell'armonia o nello scontro verbale di commensali l'occasione per suggerire, esporre o imporre verità o menzogne.

Dopo *Le Repas de bébé* con la piccola Andrée, si assiste comunque a momenti 'gastronomicamente' memorabili. Esordisce, addirittura, sullo schermo il 'cinema d'animazione' con una tavola che si 'autoimbandisce' e un coltello che decide da solo di affettare un salamino: nel 1907 *The haunted Hotel* di Stuart Blackton rappresenta una rivoluzione nel film a trucco, simulando la vita di oggetti inanimati che apre immediatamente la strada al 'cartone animato'. Mentre, probabilmente, il primo, straordinario momento culinario è rappresentato da una cena nell'antica Babilonia con Ciro che, grazie alla complicità di un gran sacerdote traditore, annienta re Baldassarre in quel momento a tavola con migliaia di commensali per

festeggiare quella che credeva la sua vittoria. Ricostruito basandosi sugli allora più recenti studi archeologici, per inquadrare in tutta la sua sontuosità quel set di *Intolerance* (1916, di David W. Griffith) "alto quanto una casa di sci piani, per due chilometri di lunghezza, in cui si muovevano 4 mila comparse (Georges Sadoul)" si adoperò, non essendo ancora stato inventato l'elicottero, un pallone frenato... Nello stesso film che descriveva altri tre momenti drammatici per l'umana prevaricazione, non poteva mancare la morte di Cristo. Ma Griffith, ricostruendo le fasi di quel tradimento, non faceva alcun riferimento all'ultima cena.

Una narrazione popolarissima che invece, a partire dalle primitive riprese documentarie di spettacoli a *tableaux vivants* (che si replicano ancora in piccoli paesi di mezza Europa) ritorna periodicamente sullo schermo diventando una delle scene più iconograficamente

te rappresentate nella storia della celluloido. Inizialmente (le varie *passion* soprattutto di produzione francese che si sono succedute nei primi vent'anni di cinema) usando come referente l'arte più povera e popolare, quella dei santini e delle imaginette sacre. Poi, citando addirittura, nel *Christus* di Giulio Antamoro (1916), il sublime dipinto di Leonardo, pasticciandolo un po' con l'aggiunta di uno stuolo di angeli-camerieri che, svolazzando, allestiscono la mensa... La vita di Cristo rimane uno dei temi più filmati in assoluto. E quindi le 'ultime cene' si replicano puntualmente più o meno ritualmente nella ricostruzione scenografico-ambientale che, dopo i primitivi e palesi riferimenti iconografici di cui s'è detto, diventerà sempre più spesso nel tempo una prova di sontuosità spettacolare.

Se vogliamo celebrarne una per la serietà della rievocazione in sottrattivo, una particolare attenzio-



ne ai dettagli come, ad esempio, l'utilizzo di un pane della forma e della consistenza di una galletta, bisogna riferirsi a Pier Paolo Pasolini e a quel suo umano e trasgressivo perfino nell'ambientazione storica senza tempo (scenografie del veneziano Luigi Scaccianoce, costumi di Danilo Donati) *Il vangelo secondo Matteo* (1964, giusto cinquant'anni fa): ma lo stesso Pasolini, tre anni prima, aveva contaminato l'iconografia dell'ultima cena trasformandola in un volgare pranzo di nozze che gli permetteva di introdurre lo squallore morale dell'ambiente in cui la prostituta *Mamma Roma* (1962) riusciva a rivendicare un briciolo di umana dignità. L'anno precedente anche il sornione iconoclasta 'don' Luis Buñuel si era permesso di esasperare l'ingenua religiosità della generosa *Viridiana* (1961) trasformando quell'iconografia per presupposto, ormai, leonardesca, una laida cena di straccioni. In entrambi i casi la Magistratura intervenne anche se poi nel tempo ogni accusa di 'offesa alla religione di Stato' venne a decadere. Tanto che un'ennesima variazione sul tema di sapore trasgressivo venne introdotta come scatenante della morte con necessità di rinascita dell'anticristo in un cupo thriller di ambientazione veneziana di una certa qual digni-



tà per quanto massacrato dal produttore che non ebbe più di tanta visibilità nel lontano 1978: *Nero Veneziano* di Ugo Liberatore. Ma ben altri sono i titoli fondamentali per una storia del cibo sullo schermo. Da quella fulminante serie di dissolvenze incrociate di *Quarto Potere* (1941) che sintetizzano, raccontando la cerimonia mattiniera della prima colazione, il decadere di una unione matrimoniale. Al palese erotismo della manipolazione e della deglutizione del cibo come preludio sessuale del *Tom Jones* di Tony Richardson (1963). All'orgogliosa rivendicazione di individualismo della cuoca francese naturalizzata nordica

de *Il pranzo di Babette* (1987) di Gabriel Axel. A quel consumare, infine, il cibo rinchiusi singolarmente in camerette riservate mentre, chiaccherando in compagnia, si espletano a tavola le funzioni corporali seduti sul water closet, che ribaltando la logica, esalta la visione criticamente surreale della vita di quel maestro che risponde al nome di Luis Buñuel: *Il fascino discreto della borghesia* (1972). •



Cibo e televisione

Gigliola Scelsi

“Alle sei di sera la città cadeva in mano dei consumatori. Per tutta la giornata il gran daffare della popolazione produttiva era il produrre: producevano beni di consumo. A una cert'ora, come per lo scatto d'un interruttore, smettevano la produzione e, via! si buttavano tutti a consumare. Ogni giorno una fioritura impetuosa faceva appena in tempo a sbocciare dietro le vetrine illuminate, i rossi salami a penzolare... ed ecco già irrompeva la folla consumatrice a smantellare a rodere a palpare a far man bassa. Una fila ininterrotta serpeggiava e si allungava attraverso le porte a vetri nei magazzini intorno a tutti i banchi, mossa dalle gomitate di ognuno nelle costole di ognuno come da continui colpi di stantuffo. Consumate! E toccavano le merci e le rimettevano giù e le riprendevano e se le strappavano di mano. Consumate! Italo Calvino, Marcovaldo 1963. “Consumate” è l'imperativo categorico della nostra etica esistenziale. Contraddicendo Marc Augè, *il non luogo*, anonimo e impersonale dei centri commerciali è divenuto invece il vero e unico luogo della nostra identità e ragione di esistere. “Compero, quindi sono” è il nuovo assioma cartesiano. Siamo

tutti Marcovaldo al supermarket, con il suo sogno consumistico del carrello pieno ma alla fine vuoto, fagocitato dalla bocca enorme di una gru, come lui vittime del messaggio mediatico sempre più perentorio, soprattutto della televisione, mercificante e intronante con beni e cibi voluttuari. Ormai in una televisione commerciale, pertanto rivolta non più al pensiero, alla testa, ma alla pancia, predominano, con poche eccezioni, il cattivo gusto, il banale e il volgare che fanno audience. Ma imperversa, ubiquo e invasivo, soprattutto il cibo, “una diffusa pornografia alimentare” lo definisce Carlo Petrini, Presidente di Slow Food. Da 15 anni Antonella Clerici, di per sé mollicosa e butirrosa, si fonde e confonde con il pacchetto imbottito, con pietanze non si sa se gustose, ma certamente costose. Pressoché alla stessa ora, la giuliva Balivo saltella da una cucina all'altra, tra pizze e maccheroni, mentre e la più modesta Parodi ritorna con la sporta della spesa e le ricette della nonna. Ma, in primis, Masterchef, dove menti insane di sedicenti esperti cucinieri si prostrano alla beffa, all'insulto triviale del Guru del momento, il Cuoco, lo Chef. Qual è il target di

queste e delle altre innumerevoli trasmissioni di cucina? L'indigente che fruga nella spazzatura? Il ricco e il benestante, da sempre esclusivi fruitori di prelibatezze? No, sono i normali consumatori invitati a diventare destinatari di ricette impossibili e quindi costretti allo spreco ed allo sperpero consumistico. E intasano, con lo sciupio inutile, i cassonetti delle nostre città, società liquida nei valori, come afferma Bauman, ma solida negli scarti e nei rifiuti, appannaggio di malavitosi e mafiosi. Il 1° Maggio si inaugura l'Expo. Tema Il cibo. “Nutrire il Pianeta-Energia per la vita. Milano capitale del Commercio Equo e Solidale”. Commercio equo e solidale, oppure e ancora una volta, l'Expo è “un pericolo di esposizione senz'anima”, secondo l'appello di Ciotti, Petrini e Olmi rivolto ai vertici della manifestazione e occasione strumentale per il mercato del cibo discriminante nella giustizia sociale, sovrabbondante, eccessivo e superfluo? Socrate era solito attardarsi al mercato con i suoi discepoli. A uno di questi che un giorno gli chiese perché non comperasse mai nulla, il filosofo rispose. “Non c'è niente di cui io abbia veramente bisogno”. •

Agorà UPM *vita associativa*

a cura di Annives Ferro e Manuela Gianni

Tempo di bilanci, tempo di progetti I corsi dell'Università Popolare Mestre

Carlo Zaffalon

L'organizzazione di corsi e di altre attività di formazione per adulti è sempre stata, fin dalla sua fondazione nel 1921 e successivamente dopo la guerra nel 1945, l'obiettivo portante delle attività dell'Università Popolare. Ripercorrendo la storia della nostra associazione e ricostruendone i momenti salienti basandoci sulla documentazione rimasta (poca e sporadica) o anche sulle testimonianze dirette di persone che ne hanno potuto osservare lo sviluppo, si è constatato che la organizzazione dei corsi e la loro evoluzione è andata di pari passo con le più mature esigenze culturali e formative di una città in continuo cambiamento. L'Università Popolare, oggi, si trova a confrontarsi e, diciamo pure a competere, con grosse organizzazioni culturali molte delle quali sorte negli ultimi vent'anni; per questo la strategia scelta è quella di coniugare qualità della proposta e costo a carico del partecipante in un giusto equilibrio in modo da dare la massima soddisfazione ai soci che partecipano alle varie attività. Per raggiungere tale obiettivo, programmi e docenti vengono scelti con cura, valutando di questi ultimi

titoli professionali e curricolari con la dovuta attenzione. L'anno accademico 2013/14 da poco terminato, è stato per i risultati ottenuti molto lusinghiero: i corsi attivati a Mestre hanno raggiunto il numero di 100, quelli di Salzano 8; a questi vanno aggiunti i corsi brevi promozionali in numero di 8; elevato il numero dei partecipanti ai corsi: 1639. Come di consueto, i corsi sono stati attivati in due differenti periodi: ottobre/novembre 2014 e febbraio 2015. Per dare un'idea seppure generica dell'andamento dell'attività, i corsi di area linguistica sono stati 58, i restanti di cultura generale 50. Una proposta innovativa è stata la preparazione agli esami di certificazione internazionale Trinity cui hanno partecipato 19 persone, tutte promosse. L'esperienza è stata riproposta anche nel corrente anno con l'obiettivo di inserirla in futuro nella normale programmazione annuale. Per avere informazioni più complete, si invita a leggere la relazione del Presidente dell'anno accademico 2013/14 disponibile in segreteria. Sulla base di questi lusinghieri risultati, si è progettata l'attività per il corrente anno accademico.

Anche quest'anno sono stati programmati corsi con inizio ottobre/novembre (corsi proposti 84, corsi attivati 76) e altri con inizio febbraio/marzo (corsi proposti 33, corsi attivati 29).

Il livello quantitativo è rimasto sulla stessa linea dello scorso anno, tuttavia proponendo attività innovative. Una proposta in tal senso è la settimana intensiva di Inglese nel periodo 6-10 luglio 2015 organizzata in collaborazione con la scuola internazionale di inglese "The English Experience", che abbiamo avuto l'occasione di conoscere durante precedenti soggiorni a Norwich. La possibilità di avere un team di docenti madrelingua per adulti a disposizione a tutto campo dei partecipanti, porterà, oltre che a un arricchimento linguistico, a vivere una bella esperienza umana e socializzante.

In conclusione crediamo che i soci e coloro che intendono inserirsi nell'Università Popolare, possano trovare delle proposte che, sia per qualità e quantità oltre che per orari e flessibilità, vanno incontro alle varie esigenze non dimenticando le numerose proposte che il dipartimento del Tempo libero offre agli iscritti lungo il corso dell'anno. •

Cultura per Mestre

Come ormai consuetudine l'Università Popolare Mestre organizza al Centro Culturale Candiani alcune conferenze rivolte alla cittadinanza. Tema per l'anno accademico 2014/2015 è la nostra città: "Mestre, quello che era, quello che è diventata e quello che si pensa dovrebbe diventare". Il primo appuntamento, svoltosi il 1° dicembre, ha evidenziato l'importanza della cultura nello sviluppo del centro abitato. Vi hanno partecipato Riccardo Caldura, Roberto Ellero, Nicola Pellicani e la giornalista Mitia Chiarin. Il 23 gennaio Sergio Barizza, Gianfranco Bettin e Franco Fusaro hanno proposto nell'incontro "Metamorfosi di Me-

stre: cambiamenti e trasformazioni" un viaggio nella storia locale, luogo di profondi e continui cambiamenti sociali. Il 3° incontro, avvenuto il 26 febbraio, ha suggerito una riflessione sul futuro di Mestre. La tavola rotonda introdotta e moderata da Gianfranco Bettin ha riunito interventi di Plinio Danieli, vicepresidente e amministratore delegato di Polymnia Venezia della Fondazione di Venezia, sul Museo M9 di cui è già iniziata la costruzione; Pietrangelo Pettenò, amministratore della Marco Polo System geie, sulle possibili strategie di valorizzazione di Forte Marghera quale parco della cultura; Tommaso Santini, amministratore delegato di Vega S.c.a.r.l., che ha descritto le prospettive del

Parco Tecnologico Vega nell'ambito della riconversione di Porto Marghera.

Infine, il 27 marzo, si terrà l'ultima conferenza dedicata alle associazioni più rappresentative del territorio. Si indagherà il loro ruolo e la necessità di "lavorare" in sinergia, di sentirsi ed essere fattiva risorsa per una crescita condivisa del territorio. •

Prossimi appuntamenti

27 MARZO

Le Associazioni a Mestre: ruolo e risorsa per la città

Sede: Centro Culturale Candiani, Sala Conferenze, IV piano

Orario: 17.30

Guida all'ascolto

Mario Brunello

Anche quest'anno la stagione degli Amici della Musica di Mestre propone al proprio appassionato pubblico la possibilità di seguire dei percorsi "a tema". Una modalità che offre una visione della musica nelle sue diverse, infinite sfaccettature e nello stesso tempo invita il pubblico ad accostare i grandi capolavori della tradizione musicale a opere meno note che a pieno diritto vivono nel mondo universale dell'espressione artistica attraverso la magia del suono. Un primo "mini-ciclo" sarà dedicato a Beethoven con tre concerti in cui gli artisti presenteranno in maniera informale le opere; concerti "raccontati" dunque, senza pretendere di spiegare la musica, ma per far conoscere da vicino

le ragioni di una interpretazione. Percorreremo in due concerti, insieme a Mario Brunello e Andrea Lucchesini, l'arco intero della vita di Beethoven dall'op.5 all'op.102 con le cinque Sonate per violoncello e pianoforte. E arriveremo poi alla fine del suo cammino musicale, con le irraggiungibili Variazioni Diabelli op.120 per pianoforte, presentate nel terzo concerto da Guido Barbieri, celebre voce di Radio 3, e da tre giovani pianisti che si alterneranno alle variazioni, dando così una interpretazione quasi "tridimensionale". Chi volesse poi concludere il percorso Beethoveniano in questa stagione con una "esperienza viscerale", come è stata descritta dal Washington Post, non può mancare al con-



certo del pianista Daniil Trifonov, in chiusura della Stagione, in cui suonerà tra Bach e Liszt trascendentali, l'ultima Sonata di Beethoven op.111. Un secondo ciclo è dedicato quest'anno agli strumenti a fiato: clarinetto, oboe e tromba in tre ambiti diversi, come la musica da camera con il funambolico e visionario clarinettista svedese Martin Frost, assieme al pianista Roland Pontinen, in un programma di danze e canzoni popolari. L'oboista francese François Leleux sarà insieme all'Orchestra di Padova e del Veneto per un programma di grande virtuosismo strumentale, incorniciato da due gioielli di Mozart e Schubert. Uno dei trombettisti più espressivi e creativi del panorama mondiale del Jazz, Paolo Presu, ci proporrà un programma di musiche e canzoni ispirate o create nel periodo della Grande Guerra. Assieme al bandeonista Daniele Dibonaventura farà senti-

re quanto l'improvvisazione possa rendere attuali temi e motivi legati a eventi del passato. L'anniversario della Grande Guerra sarà anche ricordato dalla presenza nella nostra stagione di uno dei cori più amati in tutto il mondo per la perfezione delle loro esecuzioni, il Coro della SAT di Trento che, con la presenza di Edoardo Pittalis, ci ricorderà le atmosfere di quegli anni in cui proprio tra aprile e maggio di cento anni fa l'Italia entrava nel conflitto mondiale. Infine tre concerti "orchestrali", anch'essi legati tra loro per la diversa sonorità della forma "orchestra". Un violino, un violoncello, una chitarra e un bandoneon formano una strana orchestra che fa dialogare le Stagioni di Vivaldi con quelle di Piazzolla; i fratelli Francesco e Stefano Cerrato, Gianpaolo Bandini e Cesare Chiacchieretta saranno gli straordinari protagonisti di queste "otto stagioni". Dalla Lituania avremo l'Orchestra

d'Archi con Sergej Krylov come solista e direttore per un programma di "arte dell'arco": violino nella prima parte e insieme di archi nella seconda con la entusiasmante "Carmen Fantasy" di Bizet nella versione con percussioni di Shchedrin. Non mancherà infine la tradizionale trasferta a Venezia, al Teatro la Fenice per un concerto della Stagione di musica sinfonica diretto da Diego Matheuz. Così dice Beethoven: "la musica è una rivelazione più profonda di ogni saggezza e filosofia. Chi penetra il senso della mia musica potrà liberarsi delle miserie in cui si lasciano gli altri uomini." •

Prossimo appuntamento
11 MAGGIO

Pianoforte trascendentale
con Maria Grazia Revoltella

Sede: Foyer del Teatro Toniolo
Orario: 17.30

Conferenze in lingua inglese

Michael Gluckstern

Un viaggio alla scoperta della letteratura inglese attraverso le opere di alcuni noti autori è quanto proposto nel nuovo ciclo di "Conferenze in lingua inglese".

Dai *Racconti di Canterbury* di Geoffrey Chaucer - opera considerata la prima produzione in inglese perché scritta nel dialetto *West Mercian*, divenuto poi lingua nazionale - a Shakespeare, Alexander Pope, Thomas Grey, timido ed erudito autore di *Elegy Written in a Country Churchyard* ("Elegia scritta in un cimitero di campagna"), lavoro ideato durante il periodo di transizione dal classicismo al romanticismo. Da Sterne, Fielding e Richardson, che nel tardo Settecento inaugurarono tre diversi generi di romanzo, all'Ot-

tocento di Jane Austen e George Eliot (nome d'arte di Mary Ann Evans), fino a Sherlock Holmes, leggendario detective, tanto vivo nel immaginario dei lettori da ricevere l'omaggio di una statua collocata all'ingresso della metropolitana, vicino alla presunta casa al 221B di Baker Street. •

Prossimi appuntamenti

4 MARZO: *Two nineteenth century developments: the end of Classicism in poetry and the advent of women writers. In honour the month dedicated to women, third talk is out of chronological order* (Due sviluppi Ottocenteschi: il tramonto del classicismo nella poesia e l'avvento di donne scrittrici. Per marcare il mese della donna questa conversazione viene presentata non in ordi-

ne cronologico).

8 APRILE *Sterne, Fielding and Richardson: three different types of novel that were already showing the way to their successors in the eighteenth century* (Sterne, Fielding, Richardson: tre diversi tipi di romanzo avevano battuto la strada per i successori già nel Settecento).
6 MAGGIO: *Concluding event preceded by some thoughts on an unforgettable personage in a lighter literary genre: Sherlock Holmes* (Evento conclusivo preceduto da pensieri su un personaggio indimenticabile in un genere letterario più leggero: Sherlock Holmes).

Sede: Centro Culturale Candiani, Sala Seminariale 1° piano

Orario: 17.30

I filosofi e la felicità

Maria Giacometti

La filosofia comincia prendendo sul serio lo smarrimento di fronte alla casualità della distribuzione dei beni e dei momenti felici, e si fa interprete del desiderio degli uomini di controllare il proprio destino. La consapevolezza di quanto fragile e fugace sia il bene diventa per la filosofia esigenza di ricerca di una protezione sicura, di uno scudo che permetta di affrontare l'incertezza e la precarietà dell'esistenza. Questo scudo prende il nome di "buon demone"; eudaimonia significa avere un buon demone e i filosofi hanno preteso di insegnare a procurarselo. In vista di questo obiettivo hanno indicato le forme e gli stili di una vita buona, "felice", che meriti la benevolenza del destino. I modelli filosofici della felicità sono tuttavia rimasti lontani dalle esigenze e dalle aspirazioni dell'uomo comune; per questo sono stati oggetto di derisione e scherno. La felicità, come la intende il filosofo, è, infatti, privilegio di quei pochi che hanno una formazione intellettuale fuori dal comune.

La filosofia non ha dunque nulla da insegnare ai non addetti? Non credo. I modelli di vita felice costituiscono certamente un ideale inattuabile, che inoltre risente delle variabili contingenze storiche in cui è stato elaborato. Concepiti, tuttavia, a partire da un'indagine profonda e articolata dell'animo umano - si pensi, per esempio, alla meticolosa casistica delle passioni ad opera degli Stoici - tali modelli consentono a tutti spunti di riflessione su di sé.

Le conferenze svoltesi quest'anno sono cominciate con le teorie ellenistiche, che pongono il fondamento della felicità nell'autodominio: "bastare a se stessi (autarkeia)" è la massima da cui muove l'Epicureismo nel calcolo dell'utile ai fini di una completa stabilità. Lo

Stoicismo, invece, si preoccupa di "estirpare" completamente le passioni, intese come malattie della ragione, per giungere finalmente alla apatheia o "assenza di turbamento". La seconda conferenza ha trattato della felicità secondo Plotino: la condizione felice consiste nella capacità contemplativa, che, una volta raggiunta, è sempre fuori dal tempo e tronca ogni relazione con la prassi. Fondamentale è quindi, per Plotino, la "formazione" come preludio alla felicità.

La prospettiva della ricerca della felicità in questo mondo viene meno con il Cristianesimo. La sapienza dei pagani, dirà Agostino, non è riuscita a indicare una via di uscita dal male e dalla precarietà dell'esistenza: solo "la speranza in un mondo futuro" ci permette di essere felici già adesso, coltivando nell'attesa una certezza fiduciosa, segno di vera virtù.

L'età moderna è contraddistinta dalla scoperta di nuovi paradigmi per la decifrazione di un mondo ormai aperto all'infinito e molto più sorprendente e ricco di quanto si fosse immaginato nel passato. Le passioni, le paure, le meschinità degli uomini non vengono più interpretate come errore della ragione o tentazione diabolica e diventano oggetto di riflessione antropologica. La vita individuale non gira più intorno all'asse dei compiti, dei doveri e dei fini prefissati; ognuno deve trovare da se stesso il proprio "asse di rotazione": è la lezione di Michel de Montaigne.

Nel ricollocare l'uomo nell'ambito della natura, elevando tutti i viventi a una stessa dignità, i libertini trovano la felicità nella dimensione mondana del naturale soddisfacimento dei bisogni. Con Spinoza - per il quale le passioni entrano nell'Etica accanto agli oggetti prediletti della filosofia, come Dio, la

mente, la libertà - la felicità è la crescita individuale dell'uomo per acquisire una consapevolezza di sé come modo della potenza della natura e parte del sistema delle relazioni sociali. (I libertini e Spinoza vengono trattati nella settima e ottava conferenza).

A partire dalla seconda metà del '700, in Inghilterra, il tema della felicità è pensato in una inestricabile connessione con il tema degli interessi di cui gli individui sono portatori e dei quali è possibile fare un calcolo razionale. La parola felicità verrà sostituita da Jeremy Bentham con "ben-essere", termine che attesta un saldo positivo tra dolori e fastidi da un lato e soddisfazioni dall'altro. (Quinta conferenza).

Nel rapporto intimo con la natura, nella ricerca di un sé autentico, lontano da una società il cui unico valore è l'utile mercantile, lo scrittore americano Henry David Thoreau ripropone un'idea di felicità fondata sulle piccole cose. (Sesta conferenza).

L'ultima conferenza è dedicata a un autore contemporaneo, Jean-Luc Nancy, per il quale l'uomo, animale "non ancora definito", è libertà, intesa come un'esperienza a cui non il pensiero astratto, ma l'esistenza concreta dà forma e risalto.

A cura della Società Filosofica Italiana - sezione di Venezia, dell'Associazione Culturale NEMUS, e dell'UNIVERSITÀ POPOLARE MESTRE. •

Prossimi appuntamenti

10 MARZO

Jean-Luc Nancy e la nascita della felicità

Relatore Davide Spanio

Sede: Centro Culturale Candiani, Sala Conferenze, IV piano

Orario: 18.00

L'angolo dell'avventura

Fabio Zennaro

L'associazione culturale "L'Angolo dell'Avventura - Sezione di Venezia" si propone di diffondere la cultura del viaggio in tutto il mondo, nel rispetto dei luoghi e delle popolazioni visitate. L'Angolo è aperto a tutti, semplici simpatizzanti e appassionati di viaggi che vogliono raccontare e confrontare le proprie esperienze personali. Ne fanno parte entusiasti viaggiatori, esploratori per passione, legati dal fatto di essere coordinatori dei viaggi di "Avventure nel Mondo", organizzazione alla quale l'associazione si ispira e che propone una formula alternativa per i viaggi di gruppo. Da oltre vent'anni, l'Angolo organizza semplici momenti di aggregazione: proiezioni multimediali, conferenze e presentazioni di libri, serate di beneficenza e molte altre iniziative sempre sul tema dei viaggi e sulla conoscenza del nostro territorio. Nel 2014 inizia la proficua collaborazione con l'Università Popolare di Mestre con la quale l'Angolo ha trovato, nella diffusione della cultura e nell'organizzazione di nuove proposte divulgative un comune denominatore. Insieme, ci

potete trovare al Centro Culturale Candiani di Mestre, impegnati ad offrire al nostro pubblico le testimonianze di viaggiatori, fotografi professionisti e scrittori, con racconti ed immagini che sapranno soddisfare la vostra voglia di conoscere e di viaggiare.

Questo connubio ci ha permesso di avere un pubblico sempre più numeroso, i cui riscontri positivi ci danno l'entusiasmo per proporre serate con tematiche sempre diverse che sicuramente solleticheranno la vostra curiosità.

Prossimi appuntamenti:

27 MARZO

Antartide - Perdersi e ritrovarsi alla fine del mondo - proiezione di foto e presentazione dell'omonimo libro - editore Polistampa - dello scrittore Tito Barbini

L'autore ci descriverà con l'ausilio di immagini una spedizione a contatto con una natura inospitale e silenziosa e, contemporaneamente, un viaggio all'interno dell'essere uomo che si scopre solo al margine di un deserto di ghiaccio.

17 APRILE

Serata Multivisione - di Autori Vari

La multivisione, nuova frontiera della fotografia, è una forma di espressione che suscita forti emozioni. Gli elementi principali, la fotografia e la musica, sapientemente miscelati fra loro, affascinano lo spettatore con storie, racconti di viaggio e visioni fantastiche. Parteciperanno all'incontro alcuni pionieri della scuola trevigiana che, già negli anni '90, proponevano questa tipologia di rappresentazione. •

15 MAGGIO

Namibia - una terra ricca di contrasti - di Veronica Vento e Dario Codato

Un percorso attraverso l'Africa: dal Sud Ovest, terra dai vividi colori, dalle svettanti dune, dalle affascinanti coste e dai parchi ricchi di animali, fino al Nord più selvaggio dove gli Himba ancora conservano con orgoglio le proprie tradizioni di pastori nomadi.

Sede: Centro Culturale Candiani, Sala Conferenze, IV piano

Orario: 21.00

Incontri con l'autore

L'incontro con uno scrittore è un momento carico di curiosità, l'occasione per soddisfare pienamente il forte desiderio di scoprire, capire e approfondire una lettura. Ecco perché, ormai da alcuni anni, l'UPM, in collaborazione con la libreria Feltrinelli, propone al Centro Le Barche alcuni appuntamenti di confronto con personalità del mondo della cultura contemporanea. Il primo ritrovo, svoltosi il 6 marzo, ha ospitato il drammaturgo e sceneggiatore Roberto Tiraboschi. Il suo nuovo lavoro, "La pietra per gli occhi", è un appassionante noir storico ambientato nel mondo dei vetrai. •

Prossimi appuntamenti

AD APRILE

Incontro con Andrea Molesini autore di "Presagio", Sellerio editore Palermo, 2014, pp. 168

Sede: Libreria Feltrinelli - Centro Le Barche

Orario: ore 18.00

Presentato a Maerne di Martellago "Ritorno a Dibra" di Giancarla Niero

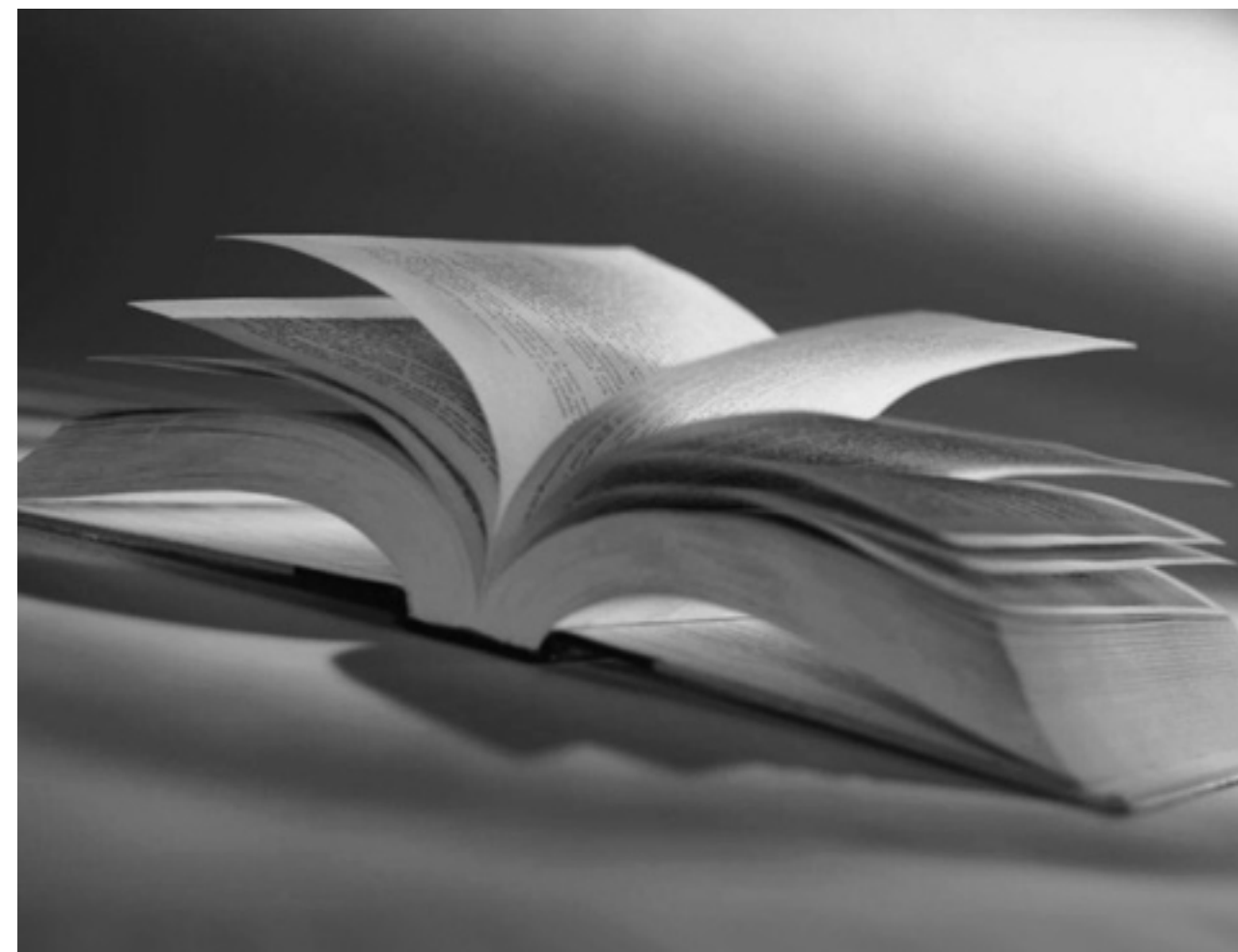
Il 22 gennaio nella Sala polivalente della Biblioteca di Maerne di Martellago è stato presentato il romanzo di Giancarla Niero intitolato "Ritorno a Dibra" (edizioni Cleup, 2014)

"Il libro - ha spiegato l'autrice - è un viaggio nel tempo e nell'Europa, alla ricerca dei resti o almeno

della memoria di un soldato, un giovane ufficiale, Piero, fucilato dai tedeschi in Macedonia, a Dibra, appunto, e mai ritrovato né ricordato o onorato se non dalla sua famiglia.

Era mio zio, il fratello cui mio padre era affezionatissimo, che veniva citato ad ogni riunione di famiglia, tanto che anche i pranzi delle grandi feste erano gravati dall'ombra del suo ricordo".

Si tratta di un libro di un centinaio di pagine che ha però richiesto quattro anni di ricerche per risalire a una storia avvenuta durante la seconda guerra mondiale, successivamente all'armistizio dell'8 settembre del '43.



Itinerari veneziani

Maria Grazia Menegon

Il programma proposto dall'autunno scorso alla scoperta di palazzi, luoghi di culto ed eventi artistici è stato studiato in modo da offrire un'ampia gamma di scelte e opportunità.

Visitate le chiese dei Gesuati e ai Frari, siamo passati alle Scuole Venete: la Scuola Grande di San Rocco che racchiude il ciclo pittorico di Jacopo Tintoretto e la Scuola di San Giorgio degli Schiavoni o Scuola Dalmata con le opere del Carpaccio e del figlio Benedetto. La visita di quest'ultima, fondata dai Dalmati o Schiavoni nel XVI secolo e dedicata ai Santi Giorgio e Trifone, è stata effettuata a completamento del viaggio in Dalmazia a Cattaro dove si trovano le spoglie di San Trifone. Alla visita al Museo d'Arte Orientale a

Ca' Pesaro, con numerosi reperti storico-artistici del Giappone, ha fatto seguito la mostra "Il Giappone" presentata a Treviso nella sede di Ca' dei Carraresi. Con le visite alla Chiesa di San Giacomo e alla Mostra della Marchesa Casati a Palazzo Fortuny abbiamo concluso la prima parte del nostro vagabondare culturale.

A marzo lo riprenderemo visitando due interessanti mostre: una sull'Impressionismo Russo a Palazzo Cavalli Franchetti, l'altra a Palazzo Querini Stampalia.

In aprile ci sposteremo a Murano per visitare il Museo del Vetro dell'Abate Zanetti, di recente ampliato e rinnovato, quindi all'Isola degli Armeni per ricordare il centenario del genocidio di questo popolo da parte dei Turchi. Le visite

alle Stanze del Vetro della Fondazione Cini e alla Pinacoteca di Palazzo Cini concluderanno il ciclo di visite previste per quest'anno accademico. •

Prossimi appuntamenti

28 MARZO

Palazzo Querini-Stampalia, visita all'esposizione dell'artista russo Grisha Bruskin

11 APRILE

Palazzo Querini-Stampalia, visita guidata al palazzo

18 APRILE

Murano, visita guidata al Museo Vetrario

Per informazioni e prenotazioni alle visite guidate: martedì e venerdì dalle 17.30 alle 19.00



Viaggio Repubbliche Baltiche

Mario Zanardi



“Con tutti i paesi ricchi di storia, di arte, di fascino naturali che si possono trovare a qualche ora di aereo da Venezia, perché mai scegliere una meta così al di fuori dei percorsi turistici più battuti?” Una domanda di questo tipo ha, per la mentalità dell'Università Popolare, in se stessa la risposta. A spingere verso la scelta delle Repubbliche Baltiche è proprio il desiderio di uscire dall'incontro, un po' scontato e meno ricco di sorprese, con nazioni, storia, popolazioni di cui bene o male si ha già un'idea e aprire, invece, uno spiraglio, certo parziale e viziato dalla brevità e dall'impronta "turistica" che il viaggio avrà, verso paesi e popoli meno noti, che tuttavia ora sono nostri compagni di viaggio nella avventura europea.

I fatti dell'attualità (il risultato delle elezioni in Grecia da un lato, i difficili rapporti con almeno una parte del mondo musulmano dall'altro) spingono noi Europei di oggi a guardarci dentro, a mettere in discussione quanto siamo riu-

sciti a realizzare come Comunità, a ritrovare il significato profondo del nostro vivere assieme, a individuare gli elementi unificanti e specifici della nostra "civiltà" nel rapporto con altre visioni di società.

Per farci una opinione equilibrata, però, non dobbiamo essere autoreferenziali, cioè troppo "classico-centrati", troppo "mediterranei". Certamente riconosciamo come compagni di viaggio Tedeschi, Francesi, Inglesi; forse meno abbiamo presente che condividono la nostra avventura pure i paesi nordici e alcuni paesi slavi. Le repubbliche baltiche ci parlano del Nord Europa, raccontano dei rapporti con la Scandinavia. La loro travagliata storia contemporanea pone inoltre l'attenzione sulle difficoltà di confronto con il mondo russo/sovietico e il mondo tedesco.

I Paesi fondativi della Comunità Europa al momento di unirsi avevano ben presente la tragedia delle due guerre mondiali da cui uscivano e che speravano di esorcizzare per sempre. Ormai è passato molto tempo, e le nuove generazioni di

tali Stati non hanno più di fronte agli occhi la visione del baratro da cui sono uscite, hanno perso gli ideali, i sogni che avevano spinto i loro padri e, in mancanza di una visione ideale, litigano per soldi. I Paesi Baltici sono entrati solo negli anni '90, dopo aver recuperato la libertà dall'orbita Sovietica, e vivono ancora l'entusiasmo della nuova situazione. Stanno dimostrando una grande vitalità, la loro economia è in crescita nonostante la crisi. Entrare in contatto con loro può quindi fornirci un'ampia serie di spunti e rappresentare una fonte di arricchimento della nostra idea di Europa. •

Periodo: da domenica 24 maggio a domenica 31 maggio

Spostamenti: Volo andata e ritorno con Lufthansa via Francoforte. Trasferimenti interni con pullman gran turismo

Alloggi: hotel **** a Vilnius (2 notti), Riga (3 notti), Tallin (2 notti), tutti i pranzi sono compresi

aPer info: rivolgersi in sede, referente Mario Zanardi

Marzo Donna

In occasione della Giornata Internazionale della Donna, la sezione Convivium dell'UPM organizza due eventi tutti al femminile: il 9 marzo l'incontro "L'arte del tombolo e L'arte dei fiori", un dialogo tra arte e letteratura presentato da Renata Franceschini, merlettaia presso l'Associazione Alveare, e Gigliola Scelsi, docente di letteratura italiana e straniera, e il 23 marzo "La nobiltà del fare" con l'esposizione dei tessuti Rubelli. •

Prossimi appuntamenti:

9 MARZO

L'arte del tombolo e L'arte dei fiori

23 MARZO

La nobiltà del fare - I tessuti Rubelli

Sede: Aula Magna, Università Popolare Mestre

Orario: 18.15



Ricordo di Gina Bisello

È venuta a mancare la nostra cara amica Gina Bisello. Una grave perdita per gli amici, i parenti e la stessa Università Popolare. Era ben nota la sua passione culturale, in particolare per la letteratura, la sua attenzione agli eventi sociali e politici, caratteristiche di una personalità ricca

di arguzia e profonda sensibilità umana. Nella vita aveva sempre tenuta viva l'attenzione alla dimensione spirituale, l'amore per i classici della storia, della letteratura e dell'arte in genere. Con semplicità aveva saputo costruire su queste basi profonde relazioni di amicizia con molte persone, che la amavano

e la stimavano per la sua autenticità e schiettezza. La sua partecipazione alle attività dell'Università Popolare è stata costante ed attiva, mostrando concretamente come la cosiddetta terza età può essere un periodo della vita ricchissimo di esperienze e di testimonianza solidale e attenta alla vita civile. •

Il disegno naturalistico

Marino Corbetti

Il docente Marino Corbetti, autore del dipinto utilizzato per l'immagine di copertina, spiega l'importanza della rappresentazione naturalistica nella produzione d'arte.

“Da alcuni anni insegno disegno in questa Università Popolare di Me-

stre e le prime lezioni di laboratorio sono dedicate alle cose, con la seguente motivazione: le persone tendono a rimandare le azioni creative come il disegno temendo che il risultato non sia all'altezza delle proprie aspettative.

Il segreto per sconfiggere questo ti-

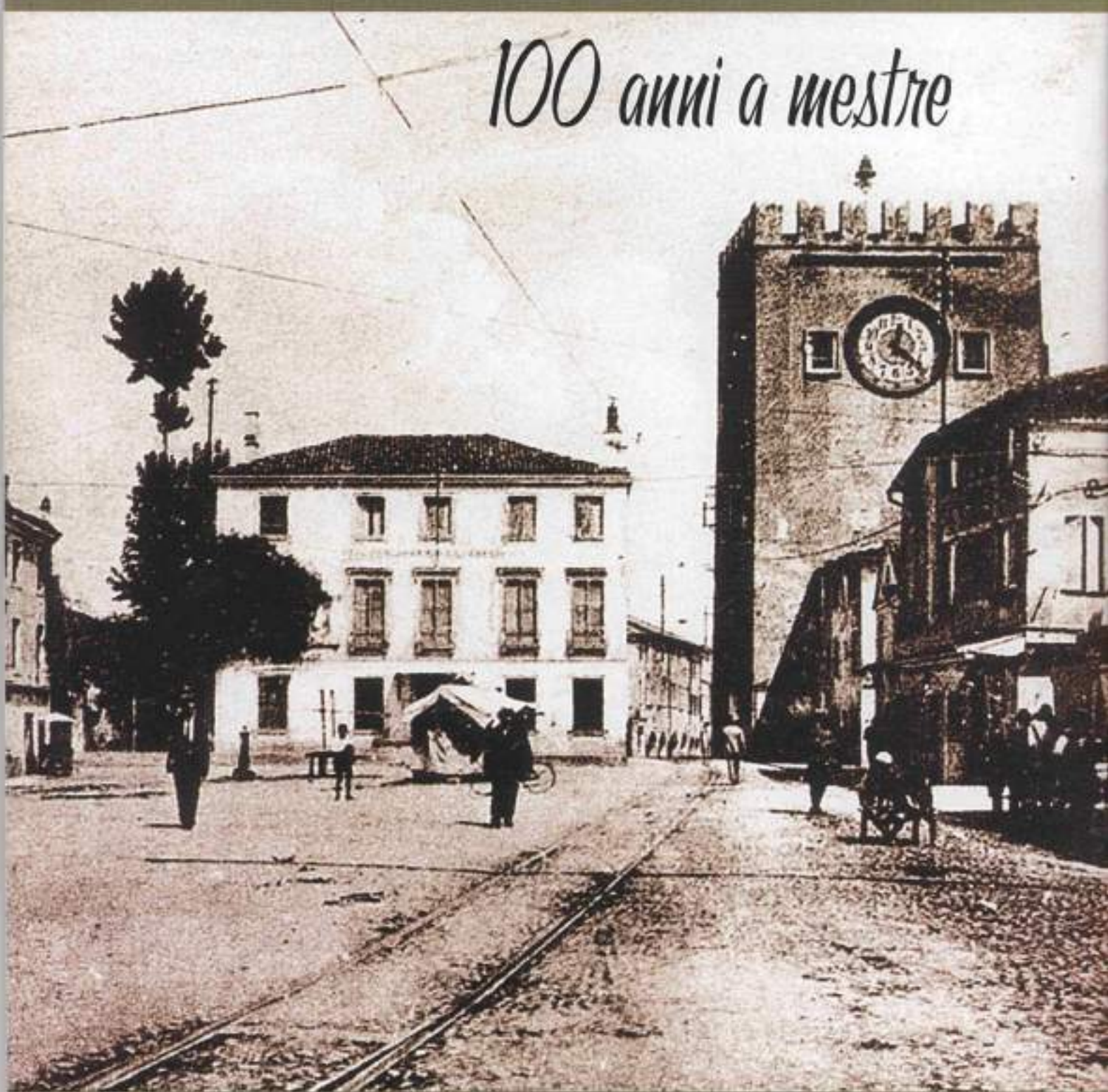
more è di cominciare con qualche oggetto di uso quotidiano come un frutto, forma semplice che è già stata risolta mentalmente, e può dare sorprendenti emozioni.”





CASSA DI RISPARMIO DI VENEZIA

100 anni a Mestre



SI RINGRAZIA PER IL CONTRIBUTO