

■ Per i giorni più mangerecci dell'anno abbiamo voluto dedicare queste pagine al rapporto tra noi e gli animali. Tanti punti di vista, tante storie e un solo grande nodo: la nostra violenza

QUEER

Dalla parte del cappone



E COMUNQUE, BUONE FESTE

di **Giorgio Capozzo**

Volevamo rovinarvi il cenone di Natale. E abbiamo discusso a lungo, qui in redazione, su quale potesse essere l'argomento più irritante. Quale il titolo più efficace nella sterminata produzione dei sensi di colpa? La fame nel mondo? La fine del maschio? La crisi della democrazia? Temi all'ordine del giorno, ma poco natalizi. Allora ci siamo concentrati su di voi, lettori cari, tentando di immaginarvi la sera della vigilia, intorno alla tavola, con parenti e parannanza, Dean Martin sullo sfondo, fritti, bolliti, impepate, viteltonnate, impastate, zuccherate, caramellate, ipercondite, ubriacate. Sebbene reduci (chi più e chi meno) da collassi economici, ictus ideologici, traumi da corteo ed emorragie affettive, vi abbiamo figurati leggeri e anche abbastanza felici. Come possiamo rovinargli la serata?, ci siamo chiesti. Come possiamo interrompere quell'antichissimo rituale che sia chiama convivio? Come demolire in un sol gesto l'ultimo presidio di serenità che alberga nel cuore dei nostri lettori? Eureka, con questo titolo: "Dalla parte del cappone". Dalla parte del tuo prossimo boccone. A dire: sei un assassino. Anche a Natale. Anche di fronte alla tua nipotina. Insomma, abbiamo giocato la carta animalista, proprio in occasione della festività più carnivora che il calendario preveda. Una

battaglia nobile (scherzi a parte). Eppure pochissimi di noi sono vegetariani. Qualcuno lo è stato in passato senza grande successo. Altri passano da un ragù a una grigliata con gran disinvoltura. Altri ancora fanno un po' come si fa con le sigarette: domani smetto. La carne, comunque la si pensi, è in menù. Ma nessuno – questo è certo – avrebbe la minima voglia di difendere quello che, stringi stringi, è il vero nodo del rapporto tra noi e gli animali: l'inaudita violenza. Quella perpetrata per mezzo degli allevamenti lager, della chimica, della caccia, dell'intrattenimento. E anche, talvolta, dell'eccessiva affettività domestica (lo scrive uno che ha preteso per anni che il suo cane si lavasse i denti). Quella raccontata da scrittori come John Coetzee e Jonathan Safran Foer, solo per citarne due. Abbiamo chiaro, dunque, quale sia l'uso quasi sempre "strumentale" che l'uomo fa degli animali, l'idea che – in quanto bestie – debbano essere subordinate ad altre "priorità". Un cliché che riguarda anche molta sinistra, e che senza troppo rumore ci precipita nell'avallo delle peggiori atrocità. E in fondo, è cronaca di questi giorni, o la non violenza è radicale e universale, o non è. Ci torneremo su questi temi, il percorso è lungo. Per adesso, sinceri auguri di buon natale, da parte di tutta la redazione. E del cappone che avete appena ingoiato.

di **Valerio Borgia Spina**

Lo scorso ottobre, al Palaolimpico Iozaki di Torino, la cerimonia di chiusura di Terra Madre, meeting internazionale degli agricoltori di piccola scala organizzato da Slow Food, si è aperta in maniera imprevedibile. Qualche segno premonitore si era colto già nei giorni precedenti quando davanti al Lingotto gruppi animalisti distribuivano volantini all'entrata del Salone del Gusto. Certo nessuno si sarebbe aspettato un epilogo come quello avvenuto ai piedi degli ospiti sul palco del Palaolimpico: un blitz animalista con tanto di pupazzo a forma di coniglio e schizzi di sangue finto. Lo stupore di Carlo Petrini, Vandana Shiva, Raj Patel, Serge Latouche, e degli altri invitati era tangibile, l'atmosfera subito tesa. Increduli in platea le migliaia di delegati internazionali in attesa di ascoltare i prestigiosi relatori dibattere sui temi capitali del cibo *Buono, Pulito e Giusto*. Conquistata la scena al fianco del suo compagno/coniglio, un'emozionatissima ragazza munita di megafono ha iniziato la sua invettiva contro lo sfruttamento e l'uccisione degli animali. Bravi i protagonisti sul palco ad accoglierla e lasciarla parlare. Due minuti dopo l'orazione era finita, il palco disponibile, il pubblico in ascolto. La

ragazza col megafono, smarrita e in affanno, ha ammutolito. Accompagnata da una buona dose di applausi, è stata fatta scendere dal palcoscenico. La serata è continuata come da programma, gli interventi degli

ospiti si sono succeduti senza sorprese. Non tutti hanno fatto riferimento a quanto appena accaduto. Nel suo discorso Petrini ha sottolineato che il palco di Terra Madre è sempre aperto al confronto. Soltanto uno dei relatori, visibilmente stizzito, ha risposto alle tesi animaliste con un generico quanto assertivo: «mangiamo la carne perché l'abbiamo sempre fatto, è così». Lo stupore di chi ha assistito a questo evento è comprensibile, colpisce che proprio Terra Madre sia stata bersaglio di una simile azione. Non ci si aspettava un attacco frontale a un movimento come Slow Food che ha fatto del cibo un tema di riflessione, ricerca e condivisione passando dall'edonismo critico degli inizi all'educazione sensoriale, la salvaguardia delle sapienze tradizionali, la sostenibilità, la produzione nel rispetto della biodiversità, ecc. Tuttavia, è proprio pensando a ciò che oggi rappresenta questo movimento, alla sua capacità di lanciare nuove prospettive promuovendo un dibattito non ideologico sugli argomenti legati al mondo del cibo, che l'affermazione perentoria dell'ospite adirato sul palco del Palaolimpico risulta del tutto insoddisfacente come replica alle istanze animaliste.

La militante animalista ha potuto parlare. Solo uno dei relatori, visibilmente stizzito, ha replicato: «Mangiamo la carne perché l'abbiamo sempre fatto»

segue a pagina 12

CARLO PETRINI

fondatore Slow Food

segue da pagina 11

D'altronde la linea di pensiero di Slow Food sul tema del consumo di carne e pesce è chiara. È stato questo movimento alla fine degli anni novanta a rilanciare con il programma dei *Presidi* alcune produzioni tradizionali legate all'allevamento di specie animali storiche. Ecco la genesi dei *Presidi* descritta da Gigi Padovani nel suo *Slow Food Revolution*: «A dicembre, quasi in concomitanza con la Fiera del Bue Grasso di Carrù, si tiene la Fiera del Cappono. Il piccolo Comune capitale del saporito pennuto è Morozzo. I galli della razza Bionda, una volta castrati chirurgicamente in agosto dalle donne del paese, crescevano ancora per quattro mesi prima di finire sulla tavola natalizia dei signori, nelle poche famiglie piemontesi che non dimenticavano le antiche tradizioni. Ma a Morozzo si era vicini all'estinzione di quegli allevamenti: erano rimasti 300 capponi, nessuno li cercava più. Venuti a conoscenza del rischio che una carne tanto pregiata scomparisse, gli arcigolosi [Arcigola era il precedente nome di Slow Food] si precipitarono a Morozzo. «Bisogna presidiare militarmente questi allevamenti, impedire che siano distrutti dalla globalizzazione che avanza» fu la battuta di Carlo Petrini».

In queste parole traspare in nuce l'orientamento edonista/antropologo attento alle produzioni artigiane, alle sapienze tradizionali e alla sostenibilità che informa le campagne di Slow Food. Dopo anni, gli esiti di questa filosofia sono sotto gli occhi di tutti e sulla bocca di chiunque usi quotidianamente espressioni come "km zero", "prodotti locali", "educazione al gusto", "biologico", "stagionalità", ecc. Ma è proprio a partire da questa linea di pensiero che la volontà di mettere al centro le *sapienze*, gli *ecosistemi* naturali e culturali e le *aberrazioni del mercato* ha avuto la meglio su una visione che inserisse nel dibattito anche le scelte alimentari delle donne e degli uomini in relazione ad altre specie non umane.

Ma cosa vuol dire oggi promuovere la sostenibilità, la sovranità alimentare, mettendo in campo argomenti razionali e ponderati tralasciando una riflessione così importante? Sono davvero due mondi impermeabili? Ai nostri giorni sappiamo che per un cittadino dei paesi industrializzati non esiste neanche un argomento inconfutabile che giustifichi la necessità di mangiare carne. Essere onnivori nel primo mondo è una scelta deliberata, magari condivisibile, ma che merita di essere problematizzata e discussa. Prendendo le mosse dalla cerimonia conclusiva di Terra Madre e dalle reazioni dei suoi ospiti, forse, per chiunque s'interroghi sul rapporto cibo/individuo/società, è arrivato il momento di domandarsi: "è stato così, è così, ma così dovrebbe essere?" E poi, come sarebbe per i cittadini di Morozzo il pranzo di Natale *senza* il cappono? E come sarebbe quello stesso pranzo *per* il cappono? Potrebbe innestarsi nei costumi natalizi di Morozzo una nuova abitudine basata su una scelta etica che un giorno diventerà tradizione da *presidiare*?

Valerio Borgiaelli Spina

«Lottare per le diversità significa accettare i carnivori»

Per il celebre gastronomo non c'è una regola valida per tutti. La vera emergenza sta nel ripensare il consumo e gli allevamenti

Durante la cerimonia di chiusura di Terra Madre (lo scorso ottobre) c'è stato un blitz degli animalisti. Ve l'aspettavate?

o, non ci aspettavamo nessun blitz, anche perché il comitato nato appositamente per contestare il Salone del Gusto, lo faceva davanti al Lingotto manifestando appunto contro il Salone, Terra Madre è un'altra cosa, ma proprio in virtù del suo spirito nessuno li ha fermati: Terra Madre è il luogo della diversità e tutti hanno diritto di dire la loro.

Si è mai pensato d'intraprendere un cammino insieme?

Non è il primo anno che gli animalisti protestano, e noi siamo sempre per il dialogo. Ma è difficile intraprendere un cammino insieme a chi, come il comitato che era a Terra Madre, dimostra di non saper ascoltare gli altri o chi ha posizioni diverse dalle sue. Da anni andiamo dicendo che il consumo di carne va ridotto, che la carne prodotta in maniera intensiva è da rifiutare perché insostenibile, meno buona e poco rispettosa degli animali, ma siamo anche convinti che l'uomo rimane onnivoro, forse dev'essere meno carnivoro di quanto sia oggi, ma non siamo su posizioni così estreme.

La rete di Terra Madre comprende moltissime comunità nel mondo con prospettive e tradizioni anche molto diverse sul consumo di carne e pesce. C'è un dibattito interno alla associazione, nazionale e internazionale, su questi temi?

La rete di Terra Madre è aperta alla diversità per definizione e su questa si fonda, chi ha posizioni simili agli animalisti le ha soprattutto per tradizione, ma si sente comunque fratello con chi la pensa diversamente e tra di loro non c'è nessun tipo di tensione. Il dibattito c'è, ma più che sull'etica è indirizzato in termini di sostenibilità.

Nella mia ricerca di una giustificazione razionale per uccidere un animale e mangiarlo o farne un capo d'abbigliamento non ho ancora trovato un argomento valido. La strada dell'intelligenza "superiore" e del linguaggio come tratto distintivo degli umani lascia aperta la questione speciosa (persone con forti danni cerebrali sono meno intelligenti di alcune specie di primati, i neonati non parlano, ecc.). Gli argomenti basati sul vantaggio che l'animale ha nell'essere allevato, e dunque sul suo es-



sere disponibile alla morte dopo una vita al sicuro, si basano su una fallacia del ragionamento di fondo: gli animali non scelgono di essere allevati. Non credo neanche che le varie tesi sulle "tradizioni ataviche" siano efficaci nel giustificare questa pratica, se lo fossero, allora cose ben più gravi sarebbero oggi permesse. Quale dovrebbe essere, se c'è, e ammesso che ce ne sia bisogno, la tesi sposata da una persona che si riconosce nella filosofia di Slow Food?

Slow Food promuove la sovranità alimentare e l'economia locale: non c'è una regola valida per tutti al mondo. Si mescolano

tradizioni, sensibilità personale o cultura identitaria, ci sono ragioni di opportunità ecologica o economica, generalizzare è difficilissimo e sarebbe anche sbagliato. Per tanto si lascia libertà, nel limite del buon senso - merce sempre più rara al giorno d'oggi - del rispetto per la

natura e per gli altri. Dire a un Sami, il cui popolo da sempre segue le renne tra Russia, Finlandia, Svezia e Norvegia e su di loro basa tutta la sua alimentazione e cultura di rinunciare alla carne sarebbe come togliere loro l'anima. D'altro canto in India vivono benissimo senza carne e al contrario sarebbe una violenza per la maggior parte degli indiani cibarsi di bovini. Non c'è un'unica regola al mondo, perché fondiamo la nostra esistenza sulla diversità e quella sì, va preservata.

Vanno bene gli allevamenti sostenibili, bene gli allevatori che si preoccupano del benessere animale, ma a un certo punto è l'ora di andare al mattatoio.

Noi accompagniamo l'animale fino al piatto, nel rispetto della diversità umana e della biodiversità naturale, in tutti gli aspetti della filiera.

Cosa rispondere a chi sostiene che gli allevamenti del primo mondo, anche quelli virtuosi ma con un consistente numero di capi, hanno un "costo di sostenibilità ambientale" (CO2, H2O, ecc.) molto alto per soddisfare una domanda che, se fosse dirottata su prodotti ortofrutticoli, sarebbe molto meno onerosa per l'ecosistema?

Che ci vuole equilibrio, consapevolezza dei limiti del pianeta e buon senso. Molta meno carne ma più buona, allevata meglio, più lentamente. I costi di sostenibilità ambientale sono solo alcune delle esternalità negative delle filiere alimentari industriali. Forse de-industrializzando un po' il cibo e tornando a principi di economia locale questo tipo di impatto sarebbe drasticamente ridotto. Il che non significa diventare autarchici o tornare al passato tout court, ma prendere coscienza di questi problemi e cominciare con il cambiamento a partire dalle proprie vite, con le proprie scelte personali.

V.B.S.

DIRITTI, CONOSCENZA, LINGUAGGIO E AMORE

Io e gli altri animali

Il rapporto tra umani e non-umani secondo la femminista americana

di Donna Haraway*

Animali vicini e lontani

[...] Vivere in casa a stretto contatto con animali non-umani – come per esempio gatti, cani e uccelli – aiuta a comprendere che gli “animali da cibo” e quelli usati nell’industria dell’abbigliamento, sono essere viventi e non oggetti. Se trattiamo gli animali che teniamo in casa come adulti di un’altra specie, e non come bambini cresciuti o dispensatori di ‘amore incondizionato’, abbiamo una maggiore possibilità di allargare il raggio d’azione della nostra sensibilità. Contemporaneamente, però, corriamo anche il rischio di riconoscere agli animali da compagnia un’eccezionalità simile a quella riservata agli esseri umani. Penso che abbiamo bisogno di vivere in stretto contatto sia con animali da compagnia sia con gli altri animali domestici. Tuttavia, come la studentessa Natalie Purcell ha osservato durante un mio corso, difficilmente la mera prossimità con gli altri animali può garantire un’adeguata considerazione. In effetti, la prossimità con gli animali ha una lunga storia di eccezionale brutalità. I filmati riguardanti gli allevamenti industriali raccolti dagli attivisti del “movimento di liberazione animale” e facilmente reperibili su internet, sono le prove di cui abbiamo bisogno: esseri umani brutalizzati che brutalizzano ordinariamente gli animali con spaventosa violenza. Sistemi automatizzati brutalizzano gli animali non a livello individuale, bensì riducendoli a null’altro che “unità

di produzione.” In effetti, la iper-brutalizzazione di animali da lavoro industriale si è intensificata globalmente esattamente con gli stessi tempi con cui il rapporto con gli animali da compagnia si è trasformato creando una cultura della famiglia multispecie. Quindi contano non solo le condizioni che determinano una certa prossimità multispecie, ma anche le strutture che determinano ciò che è distante e ciò che è vicino.

Conosci i polli (e imparerai a rispettarli)

[...] Penso per esempio all’impatto che le sei galline, salvate da un allevamento e che ora vivono in un accogliente pollaio vicino a casa mia, hanno su tutto il vicinato con le loro dimostrazioni di talento ornitologico. Ma voglio concentrarmi su un altro aspetto: l’importanza del sapere scientifico. Forse in maniera troppo ottimistica, credo che la conoscenza sia importante – che la conoscenza scientifica della vita e delle capacità di un pollo abbia una forza persuasiva reale. Ma acquisire dati scientifici sulla vita e comportamento dei polli richiede un approccio diverso rispetto a quello usato per studiare questi animali dal punto di vista produttivo come “convertitori di cibo”. Un principio per me fondamentale per vivere in un mondo condiviso tra esseri umani e animali è che, se siamo seriamente impegnati nel far prosperare una molteplicità di specie o magari soltanto la loro sopravvivenza, sarebbe meglio



sapere di più alla fine del giorno rispetto a ciò che sapevamo al mattino. Ad esempio, è importante stabilire come fatto scientifico – traendone anche le conseguenze nell’ambito del diritto, dello sviluppo tecnologico applicato agli animali, e nell’addestramento degli esseri umani che interagiscono con essi – che, per ragioni evolutive legate alla storia dell’atmosfera terrestre, i polli uccisi in un miscuglio di gas argo muoiono senza segni di dolore, mentre quelli gasati con biossido di carbonio mostrano nelle loro viscere segni di paura. Senza contare che i sistemi di macellazione di polli senza gas hanno conseguenze negative sia sugli animali sia sul personale impegnato nello stabilimento. I cosiddetti sistemi moderni di lavorazione del pollo sono i più brutali per qualsiasi essere vivente, umano e non umano, costretto a lavorare fianco a fianco in quelle condizioni. Rispettare e adeguarsi alla specificità dei polli richiede come minimo la conoscenza di questi fatti e di applicarli nella vita quotidiana, sia nella sfera privata che in quella pubblica. [...]

Diritti animali

[...] Parlando dei “diritti degli animali”, trovo problematico l’uso delle leggi sulla proprietà privata come mezzo per regolare le relazioni tra persone e animali, ma trovo ancora più problematico il linguaggio legato al concetto di “guardiano” e qualsiasi soluzione che separi la responsabilità verso gli animali dalle relazioni corporee che abbiamo con loro, definendo invece una sorta di tutela legale permanente per gli animali. Entrambi i linguaggi e gli apparati giuridici sono imperfetti. Entrambi, infatti, hanno conseguenze sia positive che negative. Inspirandomi all’opera pionieristica di coloro che hanno lavorato per mettere in luce le connessioni tra i diritti degli animali e le istanze femministe, anche io uso il linguaggio dei “diritti animali” e trovo che il suo valore non sia riducibile a quello di semplice tattica o strategia.

Chi ama gli animali ama l’uomo

[...] Molte volte nel corso

degli ultimi anni, da quando cioè “sono andata fuori di testa per i cani” ho suscitato preoccupazione tra i miei compagni e alleati politici che pensano che «gli esseri umani vengano prima di tutto», gente ossessionata dal fatto che la questione dei diritti umani non sia più all’ordine del giorno, o che tutta questa roba sugli animali sia importante, ma non una cosa seria, oppure che, all’interno di un discorso su cibo e giustizia, mettere sullo stesso piano il benessere animale e il benessere umano sia inconcludente o stupido. Quando passo in rassegna tutti i sostenitori dei diritti animali che si sono guadagnate una solida credibilità anche nell’ambito del benessere umano e faccio notare che la lista in senso inverso è fin troppo corta, i miei interlocutori rimangono sbalorditi e in imbarazzo per qualche minuto. Allo stesso tempo sono lieta che in alcuni casi appassionati sostenitori dei diritti umani, che non sanno come utilizzare la parola “animale” in una frase (o nelle loro azioni), stanno realmente lavorando per includere altre creature nel loro pensiero, sentimenti, e azione politica.

Chi è per i diritti è animalista!

[...] Tutte quelle parole chiave come “diritti”, “animali”, “natura”, “umano”, e così via, sono problematiche. Eppure possiamo espandere le loro qualità semantiche conducendole in luoghi inediti e creando alleanze inaspettate, allargando così il nostro lessico: tutte cose che hanno senso per me. La sostituzione di un termine con un altro (ad esempio, usare “animalista” per indicare coloro che difendono i diritti degli esseri umani e quelli degli animali) è un genere di intervento linguistico che può essere utile. Tuttavia, fortunatamente, nessuna sostituzione metterà fine all’interminabile viaggio delle parole!

*Professoressa emerita al Dipartimento di Storia della Coscienza all’Università di California, Santa Cruz e al Saas-Fee in Svizzera nella cattedra di Femminismo e Scienze Tecnologiche all’European Graduate School. La sua formazione si è divisa tra studi in zoologia, filosofia e biologia. L’articolo in queste pagine è stato suggerito dall’autrice per *Gli Altri* ed è parte di una lungo confronto intitolato “Kiwi chicken advocate talks with Californian dog companion” pubblicato su *Feminism & Psychology* (agosto 2010), curato da Annie Potts.

SULLA STAMPA

Fast food o porcini dell’Oregon? In Usa la tavola è una questione di classe

Le nuove tendenze culinarie rischiano di accentuare le divisioni

di Andrea Pipino

Partiamo da un paradosso. Il discorso sul cibo è più documentato, più informato e più attento sui giornali britannici e americani, paesi che hanno una cultura gastronomica recente o di recente riscoperta, che su quelli francesi, spagnoli o italiani. Niente retorica dove non serve – nelle recensioni dei ristoranti, per esempio – e un interesse costante verso le questioni etiche, economiche, industriali ed ecologiche legate al cibo: una curiosità, questa, che sui quotidiani italiani si scatenava solo in occasione del Salone del gusto e di qualche altro grande evento. Sarà forse che quel giornalismo ha maggiore capacità di scavo e di approfondimento su qualsiasi argomento. Ma non è solo questo. A Londra, a New York, a San Francisco o a Portland l’attenzione per quello che si mangia è un dato in gran parte politico: ogni scelta su cosa comprare e su

come consumare ha a che fare con il gusto, certo, ma è soprattutto una presa di posizione quasi ideologica. Niente di nuovo: si tratta in fondo della logica alla base di ogni *food movement*. Il punto è che dove non esiste, o è più debole,

un’identità collettiva in materia di consumi alimentari, proprio negli Stati Uniti e in Gran Bretagna, questa consapevolezza può produrre distorsioni e conseguenze bizzarre. E trasformarsi da strumento di democrazia in fattore di divisione. A ben vedere anche questo rischio non è nuovo. Ma in Italia le critiche contro il presunto elitismo di Slow Food – “il club del tavernello” e altre amenità simili – sono nate spesso da un snobismo ancora più raffinato di quello dei cosiddetti *food snobs*. Negli Stati Uniti, invece, la questione è più seria. Per farsene un’idea basta dare un’occhiata alle copertine che il *New Yorker*, il *New York Times Magazine* e *Newsweek* hanno dedicato al cibo tra ottobre e novembre.

Nel resoconto di un dinner party lungo un weekend e consumato in una villa della Napa Valley, Michael Pollan, uno dei più attenti osservatori dei mutamenti dell’industria alimentare americana e perfettamente cosciente della disuguaglianza a tavola, racconta di porcini raccolti nei boschi al confine con l’Oregon, carni biologiche e pane cotto nel forno a legna del giardino. «Un quadro che illustra bene cos’è oggi il privilegio di classe: un’immagine che sembra uscita dalle pagine di Edith Wharton o Henry James», commenta *Newsweek*. Che poi spiega come nell’America odierna le scelte alimentari – spesa da Whole Foods per chi ha i soldi e il tempo, pizza precotta e bibite gassate per gli altri – siano ancora strettamente legate all’appartenenza di classe. E alle convinzioni politiche, si può aggiungere, anche se ovviamente su scala molto ridotta. Tribù di ecologisti, ex militanti gay, rivoluzionari e punk – racconta il *New Yorker* – che si nutrono solo di cibi fermentati o mangiano carne putrefatta convinti che abbia proprietà benefiche. In mezzo a questi due estremi – il cibo come marcatore di status sociale o espressione di una posizione politica antagonista – ci sono anche gli effetti positivi che il *food movement* ha prodotto, primo tra tutti un rinnovato rispetto per il cibo e per chi lo produce. Il rischio, però, è che questi progressi perdano significato rimanendo confinati in un recinto troppo ristretto. E, soprattutto, che la ricerca ossessiva della naturalità finisca per dar vita a un rapporto del tutto innaturale e puramente ideologico tra il consumatore e ciò che mangia. Che si tratti di una rapa o di un cosciotto di agnello.



Il senso dello scienziato per la cavia

Sperimentazioni inattendibili, farmaci testati e mai commercializzati. Dati alla mano, i ricercatori discutono sui limiti dei loro metodi

di Massimo Petrozzi*

Alla fine degli anni Novanta un'organizzazione ambientalista americana denunciò che la comunità scientifica era in possesso di dati attendibili sulla tossicità di soltanto un quarto delle 100mila sostanze chimiche comunemente usate nelle diverse industrie americane. Immediatamente, Al Gore, al tempo vice presidente degli Stati Uniti, decise di finanziare un importante programma che mirava a testare la possibile dannosità di 2.800 sostanze chimiche prodotte o importate negli Stati Uniti. Per raccogliere questi dati, vennero stabiliti una serie di test che richiedevano l'utilizzo di almeno 430 animali per sostanza chimica. Pochi anni dopo, anche in Europa venne lanciato un programma simile che aveva lo scopo di testare la nocività di almeno 30mila sostanze prodotte o importate in Europa.

Nel 2001, la Commissione per la Ricerca Medica inglese stimò che il raggiungimento di questo obiettivo avrebbe richiesto almeno 40 anni e l'uccisione di più di tredici milioni di animali da laboratorio. Questi numeri rappresentano soltanto una minima parte del numero totale di animali sacrificati (questo è il termine tecnico usato dagli stessi scienziati per indicare l'uccisione di un animale durante un esperimento) per la ricerca medica. Stime approssimative dicono che ogni anno nei soli laboratori della Comunità Europea vengono uccisi un totale di oltre dodici milioni di animali. Numeri importanti, che ci dovrebbero spingere a ripensare il concetto di ricerca medica.

Il problema non è solo etico, ma anche scientifico e culturale. Recentemente, numerose sono le voci all'interno della comunità scientifica che si sono alzate per criticare l'utilità della sperimentazione animale. In effetti, i dati dicono che questo tipo di esperimenti difficilmente ci permette di prevedere con certezza gli effetti che i medicinali avranno sugli esseri umani. Nel 2006, il ministero della Sanità statunitense ha pubblicato un documento nel quale si legge che tra tutti i medicinali che superano la fase della sperimentazione animale, solo l'8% viene poi immesso sul mercato. In quello stesso periodo, la prestigiosa rivista scientifica *Nature* ha apertamente criticato la validità scientifica dei test di tossicità effettuati su animali. I dati ottenuti nei laboratori sono così inaffidabili, che ormai le case farmaceutiche preferiscono condurre alcuni test preliminari su soggetti umani, spesso in paesi in via di sviluppo, prima di decidere se valga

o meno la pena di investire milioni di euro e anni di sperimentazione su un determinato medicinale.

La Comunità Europea, come anche il governo degli Stati Uniti, hanno affrontato questo tipo di difficoltà creando negli anni '90 due istituti (*l'European Centre for the Validation of Alternative Methods* e *l'Interagency Coordinating Committee on the Validation of Alternative Methods*) con lo scopo di stabilire delle procedure che fossero in grado di valutare l'affidabilità di test alternativi. Perché una nuova procedura sperimentale alternativa venga considerata affidabile deve non solo garantire dei dati scientificamente attendibili, ma anche che quei medesimi dati siano riproducibili. Per questo motivo una specifica tecnica viene prima sperimentata su delle sostanze campione in tre o quattro laboratori diversi, per poi confrontare i dati ottenuti con quelli noti. Solo recentemente si è deciso che per "dati noti" bisogna intendere i dati che si riferiscono agli effetti delle sostanze campione sugli esseri umani e non sugli animali. La questione non è di secondaria importanza perché spesso gli esperimenti di tossicità condotti su animali danno numerosi falsi positivi (cioè definiscono come dannose sostanze che in realtà non lo sono). Di conseguenza quando i dati venivano confrontati, le metodologie alternative venivano scartate perché considerate non attendibili, mentre in realtà offrivano dati più veritieri di quelli ottenuti con la sperimentazione animale.

L'Europa è un passo avanti rispetto agli Stati Uniti nella ricerca di alternative alla sperimentazione animale. Negli ultimi dieci anni, infatti, la Comunità Europea ha investito qualcosa come trecento milioni di dollari contro i soli dieci spesi nello stesso periodo dagli Stati Uniti. Anche dal punto di vista legislativo il vecchio continente è più avanti. Nel 2000 il Parlamento Europeo ha infatti approvato un provvedimento che vieta dal 2009 la vendita di cosmetici sottoposti ad una serie di test su animali. Il medesimo emendamento prevedeva anche la messa al bando nel 2013 dei restanti test, quelli cioè usati per appurare la tossicità cronica. L'applicazione di questo secondo divieto, però, dipendeva dalla reale disponibilità di affidabili tecniche alternative a quelle che utilizzano animali. Considerando che dal 1991, anno di fondazione del Centro Europeo per la validazione dei metodi alternativi, i testi approvati sono stati solamente 17, sembra ormai certo che questa seconda scadenza



non verrà rispettata.

Nonostante tutti questi sforzi siano principalmente spiegabili con la volontà di trovare metodi più sicuri per salvaguardare la salute degli esseri umani, è innegabile che il crescente interesse in tecniche alternative all'uso degli animali nella ricerca sia anche il risultato di un cambiamento culturale. Sin dalla metà degli anni '70 le società occidentali si sono sempre più dimostrate critiche nei confronti di qualsiasi pratica che implicasse inutili sofferenze per gli animali. Nell'ambito scientifico questo sentimento si è tradotto nella cosiddetta filosofia delle "tre erre". Le basi di questo approccio alla sperimentazione animale furono stabilite per la prima volta in un libro intitolato *Principi per tecniche sperimentali umane* pubblicato nel 1959 da W.M.S. Russell e R. L. Burch. Le tre erre stanno per raffinamento, riduzione e rimpiazzamento. Con raffinamento si intende la modifica di tecniche sperimentali con lo scopo di ridurre la sofferenza animale. Con riduzione si indica invece lo sforzo di ridurre il numero di animali necessari per ottenere lo stesso numero di dati. Infine, con rimpiazzamento si intende l'utilizzo di metodi alternativi rinunciando così all'uso di animali da laboratorio.

Mentre le "tre erre" sicuramente ci offrono un quadro più o meno chiaro di quale sarà il futuro della sperimentazione animale, c'è un altro elemento che bisogna consi-

derare una volta che si decide di affrontare questa complessa questione. L'animale da laboratorio, infatti, non è solo un fondamentale strumento di ricerca, ma è anche, e soprattutto, un simbolo. Il classico topolino bianco, insieme al microscopio, rappresenta la scienza moderna e i suoi numerosi successi. Cosa ancora più importante, gli scienziati si indentificano in quell'animale, perché vedono in quel corpo rappresentati tutti i valori della scienza occidentale. Il punto è che la sperimentazione animale rappresenta la vittoria della razionalità sui sentimenti. Per diventare scienziati o scienziate bisogna assumere che quegli animali non sono "veri" animali, ma strumenti utili al progresso umano. Negare questo presupposto significa essere irrazionali. Non è un caso che storicamente il movimento per la difesa degli animali sia stato spesso tacciato di eccessivo sentimentalismo. È chiaro allora che qualsiasi tentativo di eliminare totalmente l'uso degli animali nella ricerca scientifica, dovrà prima di tutto ripensare il concetto di scienza, un concetto vecchio di secoli, e allora venti o trenta anni non potrebbero forse bastare per fare della sperimentazione animale un qualcosa di obsoleto.

*Dottore in Storia della Scienza, Medicina e Tecnologia presso la Johns Hopkins University, collabora con il Center for Alternative to Animal Testing.

FOOD SNOBS

Il cenone di Natale lo "offrono" i migranti

Ecco la mappa alimentare dello sfruttamento italiano (non solo natalizio)

di Giulia Cerino

Maria va al supermercato. Deve organizzare la cena di Natale. Nel carrello della spesa mette arance e clementine calabresi, i pachino di Licata, tre quattro pomodori tardivi di San Gervasio, patate a un euro al chilo raccolte vicino San Nicola Varco dove la verdura è buona davvero, qualche kiwi di Rizziconi (anche se fuori stagione) e una bottiglia di vino d'Alcamo, dal colore paglierino. Uno dei primi vini siciliani ad ottenere nel 1972 il marchio Doc. Come i pachino e le angurie pugliesi, come le arance e le clementine. Si tratta di una specialità tipicamente italiana. Con un particolare: se non fosse per gli stranieri, noi non ne berremmo neanche una goccia.

Dietro all'etichetta made in Italy, si nascondono infatti le braccia (in tempo di raccolta) e i piedi (in tempo di vendemmia) degli arabi, dei rumeni, algerini, tunisini e nigeriani. Stranieri che spesso non parlano nemmeno una parola della nostra lingua ma che, con il loro lavoro da 30 euro al giorno, permettono al Belpaese di esportare 206 mila tonnellate di pomodoro doppio concentrato (il 50 per cento della produzione totale dell'unione europea) pari alla bellezza di 240 milioni di euro. Tutti nelle casse di casa nostra.

I numeri li danno Antonello Mangano e Laura Galesi, autori di *Voi li chiamate clandestini (manifestolibri, pp. 143, 16 euro)*, un libro-inchiesta da Castel Volturno a Foggia, da Rosarno a Cassibile. Un viaggio nelle campagne degli stagionali per scoprire quanto poco le signore Maria d'Italia sanno sulla produzione di pomodori, vino doc, arance e ortaggi "tipicamente italiani". Partiamo dalla Sicilia. Qui le serre si estendono dalla campagna al mare, da Pachino a Vittoria fino a Licata e servono per consegnare sulle nostre tavole ortaggi e frutta in ogni periodo dell'anno. Le prime rudimentali serre di pomodorini le costruirono i contadini del ragusano coprendo le piantine con le pale dei fichi d'India. Volevano sfruttare la rossa e fertilissima terra tra Siracusa, Ragusa e Caltanissetta. Cercarono manodopera a basso costo, qualche giovane dalle braccia possenti. E, cercando cercando, trovarono i rumeni e i tunisini pronti a proteggere per un pugno di euro le serre siciliane affiancando gli agricoltori locali. Oggi gli italiani sono tutti "capi". Nelle serre invece sono rimasti solo gli stranieri. Lavorano da Linea verde o nella Cooperativa Primavera. Confezionano il grappolo del pomodoro a Siracusa. Su 12mila migranti, 2500 circa sono di origine rumena e 8mila sono impiegati nelle campagne. Le donne si concentrano a Vittoria, che stando alla definizione data da Wikipedia,

è “nu comune ‘e 54320 crestiane d’a pruvincia ‘e Ragusa». Anche grazie a loro, negli ultimi 60 anni la produzione italiana di mandarini, clementine e uva da tavola è cresciuta di oltre 11 volte per. Di 8 volte per mele e albicocche, di oltre 7 per pesche e pomodori, di 5 volte e mezzo per le arance, di quasi 5 per le nocciole e i sedani e di oltre 4 per le pere e i fagioli. E insieme alla produzione è aumentato anche il consumo. Di vino, per esempio. Riprendiamo il Bianco d’Alcamo, prodotto tra Trapani e Palermo nella valle del Belice un tempo terra di arabi e normanni.

Di questo vino si ha notizia già nel 1549, quando uno dei sommelier della Santa Sede lo inserì tra i vini più pregiati del tempo. A partire dal 1800 la sua notorietà si diffuse oltre i confini regionali. Quello d’Alcamo, lo sanno anche in Australia, è un pregiato vino tipicamente siciliano. E l’uva, in effetti, viene proprio dalla Sicilia. La produzione però avviene grazie alla vendemmia novembrina basata – sorpresa – sul lavoro degli arabi. Ma non quelli che Alcamo la fondarono nel 972. No. Dagli arabi irregolari, arrivati per una stagione e pronti ad andarsene di nuovo. Pronti a emigrare verso la Calabria per raccogliere le arance a dicembre e di nuovo verso la Puglia a maggio, in attesa delle angurie. Ma questo la signora Maria non lo sa.

Passiamo alle patate. In Italia si coltivano soprattutto a Cassibile. Ogni anno in primavera, tra aprile e giugno, centinaia di migranti raggiungono il comune siracusano. Nel 2008 la produzione italiana di patate è salita, nonostante la flessione delle superfici investite, a circa 2 milioni di tonnellate pari al 10 per cento in più rispetto al raccolto del 2007. Il merito di tale abbondanza è da attribuire alle condizioni meteorologiche favorevoli. Ma non solo. Il merito va ai braccianti che noi chiamiamo clandestini. Secondo le stime della Cgil sono circa un milione i lavoratori irregolari in agricoltura e rappresentano un quarto dell’economia informale. «Negli elenchi anagrafici dell’Inps per il 2007 - spiega Salvatore Lo Balbo segretario nazionale Flai Cgil - i lavoratori comunitari iscritti erano 980 mila, di questi 60 mila non sono italiani ma europei, gli extracomunitari sono 81 mila». Ottantunomila braccianti. Ma in molti, davanti a una buona bottiglia di vino dal sapore mediterraneo e dal colore verdognolo, non lo immaginano neppure. Bisognerebbe dirglielo.

La proposta arriva da una riunione sindacale durante la quale un giovane nigeriano nel suo intervento suggeriva di mettere sull’etichetta dei prodotti agricoli i nomi e i cognomi dei lavoratori che hanno contribuito alla produzione di quel frutto, di quella verdura, di quel vino e di quel pane. Si tratterebbe di porre sul retro del prodotto doc una sorta di carta d’identità di tutti i protagonisti della filiera produttiva e, perché no, distribuita. Sì, perché è proprio nella distribuzione che casca l’asino. Ed è lì che si nasconde il nodo da sciogliere. Gli operai che forniscono la manodopera sono i primi anelli di una lunga catena che porta frutta, ortaggi, olio e vino sulle nostre tavole natalizie. Ma la lunghezza della filiera fa lievitare i costi, penalizza le parti più deboli, ostacola la tracciabilità e toglie competitività ai nostri prodotti soprattutto sui mercati del Nord Europa dove i pachino, tanto per fare un esempio, al produttore costano poche decine di centesimi mentre al consumatore vengono venduti a 18 euro al chilo. Maria tutto questo non lo sa. E chissà, se lo sapesse, cosa direbbe.

ANTISPECISMO

Sullo scimpanzè Marx ha toppato

A sinistra l’animalismo resta ai margini. Mentre la destra...

di **Laura Eduati**

Potrebbe far riflettere la sinistra italiana il fatto che la berlusconissima ministra Vittoria Brambilla sia la prima rappresentante di governo a diffondere un manifesto quasi-animalista che si augura di abolire la caccia, i circhi, il contrabbando di cuccioli e spera di alleviare le sofferenze delle bestie stipate negli allevamenti-lager e sgozzate nei macelli.

Il documento si chiama “La coscienza degli animali” e raccoglie l’adesione di 130mila persone; eppure non troverebbe certo l’approvazione completa degli animalisti, visto che l’antispecismo passa obbligatoriamente attraverso il vegetarianesimo: se nessuna specie è superiore alle altre, ne consegue che l’*homo sapiens* non ha alcun diritto di ammazzare non soltanto uccellini arruffati, piccole foche dal musetto carino e gattini abbandonati ma non dovrebbe nemmeno imbandire la propria tavola con polli, tacchini e conigli morti, a prescindere dal metodo di macellazione.

In realtà per Brambilla alcuni animali sono più uguali degli altri perché inteneriscono o culturalmente non fanno parte della nostra cucina (cani, gatti, tigri, elefanti, koala), mentre capponi e maiali possono tranquillamente finire nei forni – magari con il privilegio dell’eutanasia.

Pur non essendo insomma una radicale adepta dell’Animal Liberation Front, recentemente alla ministra è stata recapitata la zampa mozzata di una capra: un chiaro avvertimento da parte del mondo della caccia che vede come fumo negli occhi le sue proposte di regolamentazione dell’attività venatoria, tra le quali il divieto di cacciare nelle proprietà private. Agli amanti del fucile piace infatti sparare ovunque, anche nei terreni altrui, e sono decine ogni anno le vittime incolpevoli.

Nonostante l’80% degli italiani sia contrario alla caccia, la lobby delle doppiette è potente e per accontentarla deputati ed europarlamentari del Pdl hanno ripetutamente scritto a Berlusconi chiedendogli di zittire la roboante ministra. Lei non demorde: «Io non credo che una minoranza di 750mila cacciatori possa pretendere di far prevalere le proprie ragioni rivendicando con arroganza la libertà di uccidere animali indifesi».

Dicevamo: l’attivismo della responsabile per il Turismo,



al quale si accompagnano le battaglie per gli animali da affezione della leghista sottosegretaria alla Salute Francesca Martini, potrebbe far suonare un campanello alla sinistra. Purtroppo non è così. Perché gli eredi del Partito Comunista, variamente collocati, sono sempre stati sordi ai diritti degli animali. Mica per insensibilità: i vegetariani e gli attivisti non hanno partito, ma sono così marginali che nell’immaginario collettivo della politica e dell’opinione pubblica sembrano collocarsi a metà tra le associazioni per l’avvistamento degli Ufo e i testimoni di Geova. Per chiarire il concetto: in Italia non troverebbe ancora spazio l’imbarazzante episodio accaduto al primo ministro inglese David Cameron, il quale aveva dichiarato di ascoltare con piacere gli Smiths, band di culto che negli anni ‘80 aveva diffuso la cultura vegetariana con un album esplicitamente intitolato “Meat is murder”. Ebbene, l’ex cantante Morrissey – ancora oggi una popstar e dunque capace di influenzare il dibattito culturale – attraverso il quotidiano *The Guardian* ha duramente invitato Cameron a “non amare” per coerenza gli Smiths visto che nel programma di governo si prevede di ampliare la caccia. Dalle parti di Bersani e oltre suscitano simpatia le battaglie

contro le pellicce e la vivisezione, ma non parlate per favore dell’abolizione della caccia perché i più feroci fautori delle doppiette (magari regolamentate meglio) si collocano invariabilmente a sinistra. E così succede che alle associazioni animaliste, sempre alla ricerca di interlocutori politici, i dirigenti dei partiti di sinistra porgano un orecchio apparentemente interessato e poi concludano invariabilmente con la frase: «Cari attivisti, ben altri sono i problemi della nostra società!». Ovvero il lavoro, il welfare, i diritti degli operai, qualche accenno ai diritti civili.

Non si tratta di menefreghismo, bensì di cultura politica. Gli animalisti di stampo marxista criticano Marx per avere esplicitamente negato spazio ai diritti degli animali in quanto funzionali, come la natura, al progresso della classe operaia. Per l’autore del Capitale la rivoluzione industriale andava benissimo, purché fosse riorganizzata a vantaggio del proletariato. Ambientalismo e animalismo, insomma, erano preoccupazioni borghesi buone per fare intenerire le dame coi cagnolini.

Molto diversa la filosofia illuminista di stampo liberale che oggi influenza le destre moderne, incentrate sui diritti individuali.

Cominciò David Hume: «Nessuna verità sembra a me più evidente di quella che le bestie sono dotate di pensiero e di ragione al pari degli uomini», e continuò Jeremy Bentham: “La domanda non è se gli animali parlino o ragionino, ma se soffrono”, auspicandosi la liberazione dalla tirannia umana in ragione non tanto di un generico pietismo (parola aborrita dagli animalisti) ma dell’insindacabile diritto alla vita che dovrebbe essere esteso alle bestie.

Così non stupisce che un quotidiano conservatore come *Il Giornale* pubblichi ottimi articoli sulla salvaguardia degli animali molto più spesso dei giornali di opposizione ((con l’eccezione della rubrica animalista su *Liberazione*), e non stupisce nemmeno che in tema di diritti civili individuali – l’uguaglianza dei gay, il femminismo, i rom - la sinistra (ex) comunista sia arrivata sempre in ritardo appaltando il tema ai movimenti - o a Pannella. Prima il lavoro, poi tutto il resto. Del resto lo dissero con grande efficacia espressiva gli operai di Mirafiori, intervistati pochi giorni dopo il naufragio elettorale del 2008, con un articolo dal titolo memorabile dedicato all’esperienza bertinottiana: «La sinistra pensa solo a froci e zingari». Figurarsi se si occupasse dei polli.

ALLEVAMENTI INTENSIVI

Porci senza ali

Le atroci (e illegali) condizioni di vita dei suini negli allevamenti; protestiamo tutti con l'Europa perché faccia rispettare le leggi

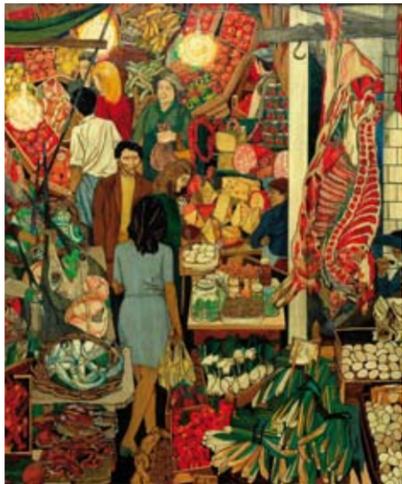
di Susanna Schimperna

Proibite dalla legge, alla stragrande maggioranza dei maiali europei (e naturalmente italiani: purtroppo qui non costituiamo eccezione) vengono riservate attenzioni assai poco carine. Mozzata la coda; estratti i denti; allevati in capannoni senza paglia o altri materiali riciclabili in cui gli animali possano vivere in modo decente; castrati senza anestesia. Le scrofe in gestazione sono confinate in gabbie in cui non possono nemmeno girarsi, per passare, una volta partorito, in gabbie da allevamento, private da subito dei neonati.

In queste condizioni ci sono circa 10 milioni di maiali soltanto nel nostro Paese. Belli, grassi. Tra i 150 e i 180 chili contro la media europea che è sotto i 110. Salumi più gustosi? Difficile crederlo, perché le condizioni di vita di chi poi diventa carne da macello e da pasto influiscono sul suo valore nutritivo (e non è un discorso mistico). Di certo, arrivare a quel peso comporta una permanenza più lunga in un ambiente contronatura e in una situazione di sofferenza che i maiali patiscono moltissimo. Già i teologi medioevali sottolineavano quanto, nelle sue angosce, il maiale fosse simile all'uomo: paura dei rumori sconosciuti, della notte, della morte. Una paura, appunto, capace di anticipare l'evento e di manifestarsi di nuovo soltanto al suo ricordo, indice di una grande capacità di astrazione. E certo questo non aiuta a sopportare meglio il dolore.

Ha portato male, al disgraziato porco, l'aver affinità con l'uomo. Per molto tempo ha preso il suo posto nelle sale di vivisezione (quando l'autopsia a scopo di studio era proibita e a quel punto, dato che per i gridi di un animale non è il caso di commuoversi, meglio studiare e sperimentare su un corpo vivo). È stato associato al diavolo, e anche per questo considerato intoccabile da ebrei e mussulmani. Gesù che espelle i demoni dal corpo di un invasato, su loro richiesta li fa incarnare in una mandria di porci, anzi, più precisamente nel loro ventre. Porco lascivo, lussurioso e sudicio. Non manca nulla per bollarlo come una creatura di Satana. Il suo sesso a spirale che penetra nella femmina persino quando lei è incinta, quel muso sempre a rovistare per terra. Trattati religiosi e sentire popolare per duemila anni non hanno pietà, si saldano in un'esecrazione che giustifica, qualora sopravvivesse mai un residuo di compassione, qualunque tortura. Ma l'anatema viene da lontano, il cristianesimo prima e Maometto poi non hanno inventato nulla. A fare campagna stampa denigratoria contro i maiali sono stati per primi i raffinati Greci, addirittura, ahinoi, alcuni tra i più illuminati, lucidi, "laici".

Comincia Eraclito, che condanna il porco per l'atteggiamento compiacente che mostra verso tutto quanto è lercio e schifoso. Non ha ritegno, questo porco. Non mostra alcuna vergogna. Un secolo dopo, arriva



Democrito. Stessa posizione. Il porco e il sudiciume, il porco e la puzza sono binomi indissolubili. L'autorevolissimo Platone dice che quelli che in altre vite avevano trascurato la loro mente e la loro anima rinascono animali con cranio allungato, testa che ricade verso il suolo, occhi a terra. È il porco: sconta i peccati di un'esistenza materialista dedicata ai piaceri più bassi (compresi, è ovvio, quelli della carne), senza mai volere o potere alzare gli occhi verso il cielo. Triste trovare collegato al porco-dannato anche il grande Epicuro. Non per sua colpa, va detto. Accusato sia a livello personale che dottrinario di maialaggine, da queste voci viene perseguitato anche dopo morto: Orazio parlerà del "porco di Epicuro", dando più o meno dei maiali a tutti i suoi discepoli. Cosa aveva fatto e pensato di tanto sconvolgente, il filosofo di Sarno? Per fare, faceva. Viveva con una prostituta ed era pure disponi-

bile sessualmente, oltre che molto comprensivo: Leonzia, la sua donna, pare avesse un fidanzamento in atto anche con un suo caro amico. In più si trattava bene, mangiava ottimi cibi inaffiati di vino superlativo usando stoviglie preziose. Un vero criminale, no? Quanto al pensare, il moralismo ottuso aveva stravolto le teorie di Epicuro fino a ribaltarle, e gli echi di questo gigantesco equivoco si sentono ancora oggi. Lui parla di ricerca del piacere per fuggire dal dolore, di desideri che vanno soddisfatti per non rischiare l'ossessione, di strategie per evitare di diventare schiavi di questa o quella cosa, compresi gli appetiti sensuali. Insomma, Epicuro inneggia a ciò che suona pericoloso in ogni epoca: l'autonomia, l'indipendenza.

Un bel po' di pesi, dunque, su questo ignaro maiale. Che sconta secoli di pregiudizi e anatemi. Ma soprattutto, è ovvio e vale per tutti gli animali, sconta la sua condizione di produttore di ricchezza. Non si tratta di diventare tutti vegetariani, si tratta di evitare ai maiali una buona parte di quello che subiscono. Annamaria Pisapia, responsabile italiana della Compassion in World Farming, la maggiore ong internazionale per il benessere animale, dice: «Abbiamo lanciato una campagna per indurre la Commissione Europea a far pressione sugli stati membri affinché facciano applicare la legge già esistente e non rispettata. Bisogna semplicemente mandare cartoline digitali a questo link: action.ciwf.org.uk».

Basta un click. Non è difficile, non è "scomodo". È, semplicemente, un atto dovuto.

Come nasce una possessione letteraria? Quale movimento interiore fa sì che, all'improvviso, una raffinata studiosa – e docente – di discipline dello spettacolo, si svegli un giorno e, come in preda ad una dettatura automatica dell'inconscio, si metta a seguire e trascrivere una voce che viene da non si sa dove, in una forma che mai aveva frequentato in trent'anni e più di scrittura saggistica? A chi parla, quella voce? Ma, soprattutto, da chi è parlata? All'inizio dell'*Orfeo* di Jean Cocteau, avviene un rapimento. In pieno giorno, si scatena una rissa al Caffè dei Poeti. Un ragazzo viene investito. Una donna in nero lo conduce, sanguinante, nella sua macchina, obliando anche un altro uomo a seguirla. Il posto in cui il morto e il vivo sono condotti regala allo sguardo scale cadenti e specchi anamorfici. Lì il morto resuscita e il vivo trapassa, metamorfizzandosi in una creatura mitologica. Una volta battezzato al mistero orfico, l'uomo interrompe il regime ordinario del suo discorso e si dispone all'ascolto

scolpite dentro aggettivi fulminanti, ed è quasi senza preavviso, con la capacità di un narratore grande, che Antonella Ottai ci fa assistere alla sua tragica morte per incidente stradale.

La preparazione ardua del tocany imprime poi nella carne l'origine paterna, l'Ungheria di sommovimenti e favole spesse da cui arriva il nome, quell'Oesterreicher di origini ebraiche trasformato presto in Ottai.

La storia del Novecento – con i suoi campi di sterminio, le leggi razziali, i moti d'Ungheria del '56 e la rivoluzione studentesca del '68 – si staglia sui bordi di una tavola elegantemente apparecchiata, distillata in tempi di cottura e narrazioni orali che lo scritto sfiora ed avapora, facendone sentire ad ogni nuova enunciazione la mancanza, e il desiderio. Sulla trama delicata dei semolini cucinati in Sicilia si tesse la linea robusta della solidarietà femminile, il disegno di una famiglia elettiva che vede la madre e la bambina, rimaste sole, travolte dalla cura di altre donne. Sono, queste, le pagine più gozzaniane del

“Il croccante e i pinoli” di Antonella Ottai

I racconti cucinati in famiglia

di Katia Ippaso

di una voce nuova. Ecco, a noi l'inizio del piccolo libro di Antonella Ottai (*Il croccante e i pinoli. Sei racconti cucinati in famiglia*, Sellerio, 137 pagine, 10 euro), fa lo stesso effetto del rapimento orfico raccontato nel film di Cocteau.

Insistiamo sulla voce perché è una voce a condurci, per tutta la durata del romanzo – che coincide anche con la preparazione di una cena – senza abbandonarci mai. E ce lo immaginiamo narrato in una favola sonora per bambini, *Il croccante e i pinoli*, perché parla ad una bambina che pian piano diventa una donna. La voce narrante è dunque quella di una madre che racconta alla figlia i fatti di un passato recente e di un passato remoto, impastandoli assieme agli ingredienti di sei favolose ricette.

Ed ecco che la pasta con i broccoli richiama in vita la figura immota della madre abruzzese, nascosta dentro gli spazi sconosciuti di una Roma che spudoratamente accoglie e livella tutto e tutti, con gli odori sanguigni e contestatari di un sugo al pomodoro. La presenza fantasmatica della donna avanza tra banchi di nebbia e cassette di memorie

romanzo di Antonella Ottai: «Fu un'estate di semola azzurra, di schiume turchesi, di sabbie dolci e deserte, di rocce sgranate, di sassi sonanti, di voci accordate: non so come successe, ma l'alimento aveva sortito un suo effetto misterioso e alchemico e si era destata in noi tutti potente la corda bambina».

Ma sarà il soufflé di pompelmo a sciogliere gli ingredienti sulfurei e soffici di questa sinfonia culinaria (in 6 movimenti) nel rituale di una grande spettacolazione finale, dove verranno convocati tutti, i presenti e gli assenti, i vivi, i morti, gli uomini che ci hanno abbandonato e le madri che abbiamo giudicato. Nelle ultime pagine, Orfeo ci mette a dormire dolcemente, non dopo averci donato la lucente consapevolezza di quel che è stato.

È così che, seguendo i profumi e la filigrana di questa ipnotica voce, potremo suonare anche noi, la sera, prima di andare a letto, la sonata dei «nostri» fantasmi. E con loro vegliare fino all'alba di un nuovo giorno quando, seduti a tavola, diremo ancora una volta sì, ancora sì e mille volte sì, al banchetto della vita.