n°7

«Il pane condiviso è già pace»

Tonino Bello, da Scritti di Pace

Erre

Periodico di divulgazione e approfondimento di

Fondazione Rut

Direttrice editoriale
Giovanna Martelli

Direttore responsabile
Giuseppe Picciano

Redazione
Giulia Brizzi
Annamaria De Paola
Chiara Lorentini
Roberto Luppi
Ornella Gargano
Alessandro Silipo
Loredana Taddei
Paola Tavella

Progetto grafico
Alessandro Silipo

Hanno collaborato a questo numero
Annarosa Buttarelli, Raffaele Buscemi, Nicola Caracciolo di San Vito, Daniela Carlà, Francesco De Augustinis, Massimo De Giuseppe, Annamaria De Paola, Giuseppe De Virgilio, Gianfranco di Segni, Shirin Ebadi, Ornella Gargano, Alberto Grandi, Patricia Hill Collins, Andrea Iacomini, Flavia Landolfi, Lucia Lauro, Andrea Lenzi, Roberto Luppi, Giuseppe Marino, Giovanna Martelli, Andrea Masullo, Andrea Morniroli, Antonio Mumolo, Vincenzo Maria Naschi, Massimo Pagano, Giuseppe Picciano, Clelia Piperno, Eleonora Rizzuto, Luigi Rossi, Luca Silipo, Adriano Sorba, Loredana Taddei, Paola Tavella, Paolo Valente, Shulim Vogelmann, Elvira Zaccagnino, Roberto Zuccolini e altre e altri.

Periodico quadrimestrale distribuito in edizione limitata
Registrazione al Tribunale di Napoli n.32 del 30/11/2023

Indice

Editoriale

di Giovanna Martelli
Buono, Pulito e Giusto *8*

di Shirin Ebadi
Non siamo responsabili soltanto di ciò che facciamo e diciamo, ma anche del nostro silenzio e della nostra inattività *13*

di Flavia Landolfi
Dal Polo Nord al Piano Mattei
A colloquio con Andrea Lenzi *18*

di Clelia Piperno
Il pane spezzato *22*

1. Un bell'inizio

di Annamaria De Paola
La fame come esito politico. Nuove geografie della disuguaglianza
Una conversazione con Andrea Morniroli *30*

di Raffaele Buscemi
Instagram e miti nazionali, come il cibo è diventato identità
Intervista ad Alberto Grandi *34*

di Giuseppe Picciano
Un'App svuotafrigo per ridurre lo spreco *42*

di Loredana Taddei
Milano da mangiare. Pane Quotidiano, una fila per vivere
Intervista a Luigi Rossi *44*

di Nicola Caracciolo di San Vito
Pane accolto pane condiviso *48*

di Annarosa Buttarelli
La pietra che nutre *52*

di Daniela Carlà
Il Pane e le Rose *54*

di Giuseppe Marino e Lucia Lauro
Cotti in Fraganza.
Se non li gusti non li puoi giudicare *58*

di Ornella Gargano
Se il pane è comunità. Il forno sociale di Villa San Sebastiano *62*

2. Pane e Giustizia

di Elvira Zaccagnino
Pace, questione di coscienza *70*

di Raffaele Buscemi
Dentro la fame.
Dalla carestia globale al diritto al cibo
Intervista ad Massimo De Giuseppe *74*

di Raffaele Buscemi
Buon cibo e buon diritto
Intervista a Paolo Valente *80*

di Annamaria De Paola e Roberto Luppi
Il pane come simbolo della comunione umana *84*

3. Pane e Povertà

di Loredana Taddei
Che la forza sia con te
Parla Andrea Iacomini *90*

di Raffaele Buscemi
Spezzare il pane in un mondo di solitudine. L'esperienza di Sant'Egidio
Intervista ad Roberto Zuccolini *96*

di Giuseppe Picciano
Il nostro motto? Non esistono cause perse
Intervista ad Antonio Mumolo *100*

4. Pane e Lavoro

di Massimo Pagano
Il costo sociale del pane quotidiano *106*

di Luca Silipo
Sempre più centrale sempre meno accessibile. Il paradosso del cibo di qualità *110*

di Eleonora Rizzuto
Trasformare il grano, trasformare l'economia *114*

di Annamaria De Paola
Ken Loach e il diritto alla dignità *118*

di Vincenzo Maria Naschi
Misurare ciò che nutre *122*

5. Simbolo Linguaggio e Spiritualità

di Gianfranco Di Segni
Pane dal cielo, pane dalla terra *128*

di Giuseppe De Virgilio
il pane nella Bibbia *134*

di Annamaria De Paola
Danzare insieme. La resistenza del presente
Intervista ad Patricia Hill Collins *138*

di Adriano Sorba e Roberto Luppi
"Fame" di Knut Hamsun. Una rilettura contemporanea *144*

di Annamaria De Paola e Roberto Luppi
Non cade pane dal cielo *148*

di Annamaria De Paola
Pane, potere e linguaggio, il triangolo che muove il mondo *152*

6. Pane e Futuro

di Andrea Masullo
Clima e diritto al cibo *160*

di Annamaria De Paola
Nutrire il pianeta
Intervista ad Francesco De Augustinis *164*

di Raffaele Buscemi
Pizza, carbonara e altre storie inventate. Lo strano caso DOI *170*

La libreria di ERRE

Il Manifesto di Slow Food

Editoriale

Buono, Pulito e Giusto

Carlin Petrini, Terra Madre e l'utopia che diventa realtà.

di Giovanna Martelli - *Segretaria Generale Fondazione Rut*

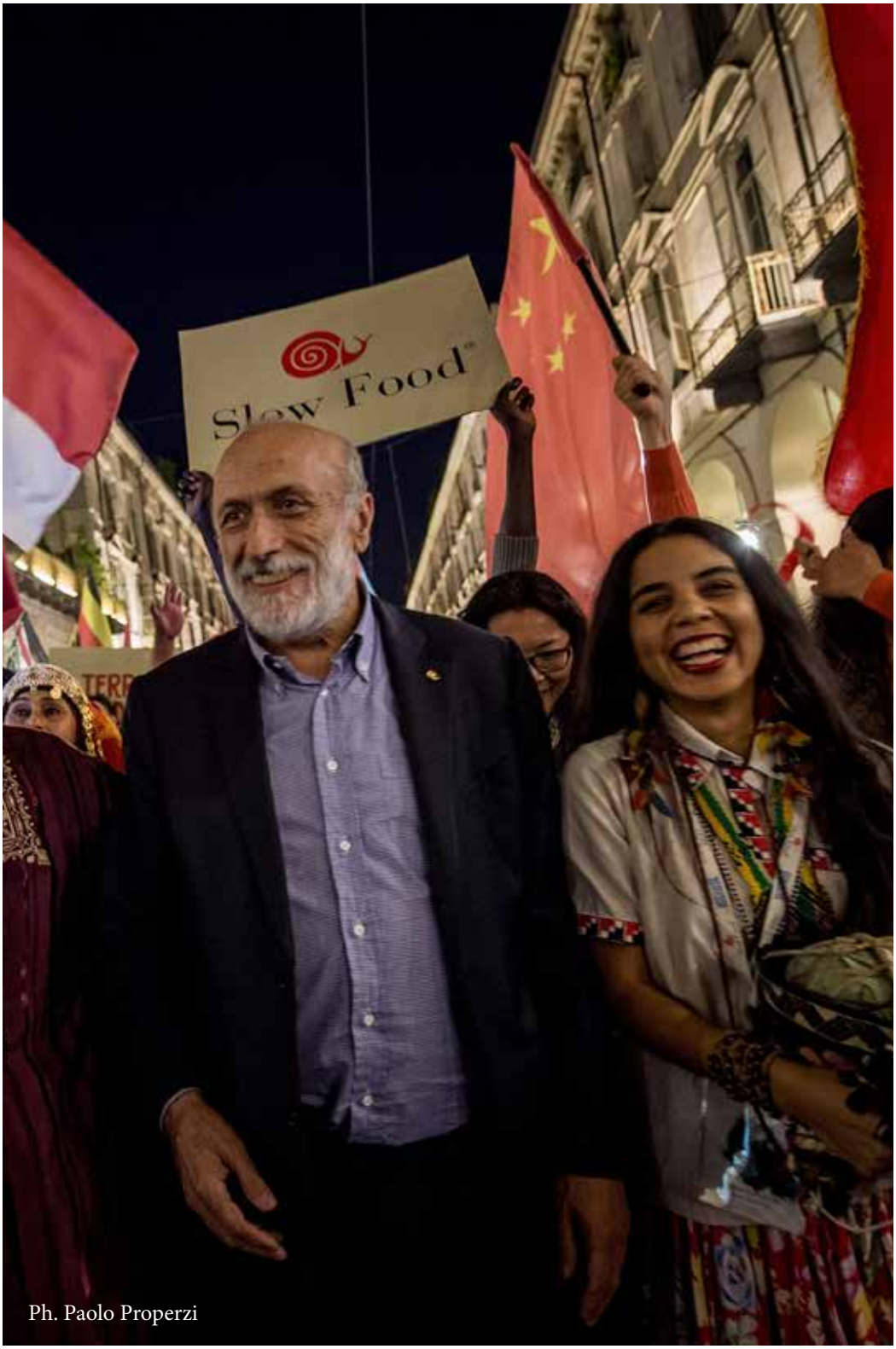
All'inizio non avevamo capito proprio bene. Ci dilettava il piacere delle tavole lunghe, lo spiegare il cibo, il degustare lento e un'idea popolare della convivialità. Eravamo un po' ghiottoni e un po' ubriaconi, scolari di storie di pianura, di lavoro nei campi, prodotti, sapori e tradizioni. Poi la piccola storia del bicchiere di barbera ci ha fatto capire che eravamo dentro un racconto più grande, che in realtà dialogare sul vino, sui semi e sulla terra era mettere in discussione un sistema di potere predatorio: disuguaglianze, sfruttamento della terra, vite di scarto. E che Slow Food era un'altra idea di mondo.

Carlin Petrini aveva intuito che attorno al cibo si sarebbe giocata una delle grandi partite del nostro tempo. Non soltanto nutrimento, ma politica, economia, salute e giustizia sociale. Perché sul chi mangia troppo e chi mangia troppo poco si rivela una geografia della disuguaglianza, dello squilibrio tra i rapporti di potere, del destino dei contadini, del destino di tutti noi. Aveva compreso che scegliere cosa mangiare, come mangiare, come produrre e condividere è in primo luogo un atto politico.

"Buono, Pulito e Giusto" non solo uno slogan, ma un nuovo paradigma per riscrivere il rapporto tra umanità, natura, terra ed economia:
Buono, perché la qualità del cibo non può diventare un lusso per pochi privilegiati. Pulito, perché non esiste sviluppo dentro territori devastati e campagne trasformate in catene da montaggio.

Giusto, perché il costo del cibo non può essere scaricato sui piccoli produttori, sulle lavoratrici e i lavoratori sfruttati, sulla terra stessa. In anni dominati dal mito del consumo infinito, del tutto subito e del qui ed ora, Carlin ha avuto il coraggio controcorrente di parlare di lentezza, misura e limite. Non come nostalgia del passato o moralismo ecologista, ma come un'altra idea di civiltà.

Guardato con diffidenza, "molti amici della sinistra vedevano in noi una esperienza conservativa", perché parlare di convivialità, cultura contadina e territori in un'epoca in cui



Ph. Paolo Properzi

la politica sembrava occuparsi soltanto di fabbriche, produzione e grandi categorie economiche, era percepito come un arretramento. Petrini invece aveva compreso che ripensare il rapporto tra produzione, consumo e cibo avrebbe riequilibrato i rapporti di forza, rivitalizzando la partecipazione politica e la qualità della democrazia. Carlin stava leggendo in anticipo le fragilità del nostro tempo.

Terra Madre nasce da questa intuizione radicale: Il mondo globale non può sopravvivere distruggendo i luoghi. E i luoghi non possono chiudersi ignorando il mondo. Terra Madre, una globalizzazione dal basso, capace di mettere in rete contadini africani e sudamericani, pescatori asiatici, piccole cooperative di donne, piccoli produttori italiani ed europei. Una Internazionale Contadina fondata su biodiversità, dignità del lavoro e giustizia sociale.

L'utopia di Terra Madre entra nella vita quotidiana degli invisibili, degli scartati, restituendo loro la voce e la loro storia.

Quella delle donne Imraguen della Mauritania che seguono i movimenti dei grandi banchi di cefali lungo il Banc d'Arguin, una delle zone marine più ricche dell'Africa occidentale e trasformano il pesce secondo saperi tramandati di madre in figlia: bottarga, olio di muggine, pesce essiccato. Poi le flotte industriali straniere, gli accordi internazionali sulla pesca, il saccheggio del mare. I cefali diminuiscono, il lavoro tradizionale perde valore, la bottarga delle donne Imraguen viene comprata a prezzi irrisori dagli intermediari e rivenduta altrove. Una piccola economia comunitaria rischia di scomparire insieme a una cultura millenaria. Slow Food costruisce un Presidio insieme alla Ong Mauritanie 2000 e mette in relazione le donne della Mauritania con i pescatori della bottarga di Orbetello, in Toscana. Nel 2006 tre donne Imraguen vengono ospitate in Italia per imparare nuove tecniche di lavorazione e conservazione; alcuni pescatori italiani partono invece per Nouadhibou per aiutarle ad attrezzare un piccolo laboratorio.

Quella delle comunità zapoteche, maya, mixe e nahua, delle montagne di Oaxaca, Puebla e Chiapas, che custodivano varietà ancestrali di mais tramandate da generazioni. Ogni seme portava con sé una memoria collettiva: adattamento ai territori, conoscenze agricole, ritualità, lingua, cucina, relazioni comunitarie. Poi arrivano l'accordo di libero scambio NAFTA, le monoculture industriali, i semi ibridi e geneticamente modificati. Le grandi aziende agroalimentari impongono un modello produttivo fondato sulla standardizzazione e sulla dipendenza economica dei piccoli contadini. Le comunità indigene perdono progressivamente accesso ai sussidi, ai mercati locali e alla sovranità sui semi.

A Indigenous Terra Madre 2015 partecipano comunità Mixe, Nahua, Tzeltal Maya, Tarahumara e Yaqui, portando semi tradizionali, pratiche agricole e sistemi comunitari come la milpa, il modello mesoamericano che intreccia mais, fagioli, zucche, erbe e alberi. Per i Tzeltal Maya del Chiapas la milpa non era soltanto agricoltura: era sicurezza alimentare, biodiversità e organizzazione comunitaria. Nei loro campi potevano convivere fino a sessanta colture diverse. Per i Tarahumara della Sierra Chihuahua il mais rappresentava addirittura "cibo per il corpo e per l'anima", elemento centrale delle cerimonie spirituali dedicate agli dèi della terra. Nel 2024, durante Indigenous Terra Madre in Messico, i rappresentanti delle popolazioni native dell'Abya Yala dichiarano apertamente che "mangiare è un atto politico"

e che non esiste biodiversità senza diversità culturale.

Storie che rappresentano l'utopia concreta di Carlin: comunità diverse e distanti che condividono conoscenze, lavoro e dignità.
Così la bottarga lavorata dalle donne Imraguen e il mais delle popolazioni native dell'Abya Yala diventano il simbolo che un'altra globalizzazione è possibile. Non quella che saccheggia e uniforma il mondo, ma quella che mette in relazione territori e comunità senza cancellarne l'anima.

I semi, il pane, il vino, i racconti dei contadini diventavano improvvisamente discorso sulla dignità, sullo sfruttamento dei corpi, sulla fame e sugli esclusi. Erano storie che avevamo già ascoltato dai nostri nonni e dai nostri genitori, impastate di povertà, lavoro e dignità. Storie che riaffioravano nei volti, nelle mani e negli sguardi dei contadini segnati dalla terra, gli stessi che avevano attraversato il grande racconto del neorealismo italiano del dopoguerra.

Terra Madre tiene insieme tutto questo: la memoria popolare, la fame, i corpi, il tempo della terra e una nuova idea di giustizia globale. Uno spazio globale capace di tenere insieme poetica e politica.

La poesia profetica di Dario Fo, che salì sul palco di Terra Madre con "La fame dello Zanni", ad ascoltarlo settemila persone provenienti da 140 Paesi, Carlin lo raccontò anni dopo con una frase straordinaria: "Dario aveva davanti 7000 Zanni."

Lo Zanni non era più un personaggio del teatro del cinquecento, Dario Fo lo portò dentro i corpi travolti dalla violenza dell'ordine economico fondato sullo scarto, incrociando nel profondo quello che Papa Francesco dirà al mondo nel marzo 2020: "abbiamo proseguito imperterriti pensando di rimanere sani in un mondo malato".

Guardando le immagini della fame usata come arma di guerra, tutto sembra perduto, inconsapevoli della frattura profonda tra umanità, natura e terra, continuiamo a chiamare sviluppo un modello che consuma e scarta, raccontandocela come unica modernità possibile. È la modernità dell'Albero di Trenta Piani di Adriano Celentano: "vedo solo che qualcosa sta nascendo, forse è un albero, sì è un albero di trenta piani".

Grazie Carlin, fai buon viaggio.
Un po' ghiottoni e ubriaconi, continueremo a lottare per un mondo "buono pulito e giusto".

Shirin Ebadi

Ospitiamo sulle pagine di ERRE, Shirin Ebadi avvocata iraniana e Premio Nobel per la Pace nel 2003. Prima donna giudice in Iran, dopo la rivoluzione islamica del 1979 fu rimossa dalla magistratura insieme alle altre donne, progressivamente escluse dall'esercizio della funzione giudiziaria dal nuovo regime.

Da allora la sua biografia personale si è intrecciata con la storia delle lotte per i diritti umani in Iran: la tutela dei prigionieri politici, della libertà delle donne, e di tutte le forme di repressione messe in atto dal regime Iraniano. Costretta negli anni all'esilio, non ha mai smesso di denunciare con rigore, competenza e straordinaria determinazione ciò che accade in Iran, trasformando la testimonianza e la parola pubblica in strumenti concreti di resistenza democratica.

Nelle sue analisi, la questione dei diritti delle donne non è mai separata da quella della libertà, della giustizia sociale e della democrazia. Per questo la sua voce continua a rappresentare un punto di riferimento internazionale non solo per il movimento delle donne iraniane, ma per tutte le società che vedono nei diritti umani una condizione essenziale della pace e della convivenza civile.

Non siamo responsabili soltanto di ciò che facciamo e diciamo, ma anche del nostro silenzio e della nostra inattività

di Shirin Ebadi - *Premio Nobel per la Pace 2003*

Oggi l'Iran è coinvolto in due guerre. La prima è quella con gli Stati Uniti e Israele; la sua seconda fase è iniziata il 28 febbraio 2026. Esiste però un'altra guerra, una guerra che dura da anni tra la Repubblica Islamica e il popolo iraniano, un conflitto nel quale non vi è mai stato alcun cessate il fuoco.

Oggi parlerò di questa seconda guerra, perché affonda le sue radici in una storia lunga e profonda. Mi concentrerò in particolare sui primi quattro mesi del 2026.
Nei primi giorni di gennaio, il popolo iraniano è tornato ancora una volta nelle strade, proseguendo una dinamica che si ripete ciclicamente negli ultimi quindici anni per protestare contro il governo della Repubblica Islamica ed esprimere, con mezzi pacifici, la propria richiesta di cambiamento.

Le principali cause del malcontento popolare sono la svalutazione della moneta nazionale, l'impoverimento diffuso della popolazione, le sistematiche violazioni dei diritti umani e la corruzione amministrativa.

Le proteste si sono svolte a Teheran e in oltre 400 città del Paese, dove i cittadini hanno espresso apertamente la propria opposizione al governo.
Questo ha provocato una dura reazione delle autorità. Su ordine della Guida Suprema, le forze di sicurezza hanno fatto uso di munizioni vere contro i manifestanti, provocando uccisioni di massa.

La portata della tragedia è stata tale che il Relatore Speciale delle Nazioni Unite sui diritti umani in Iran ha dichiarato che questi fatti potrebbero configurarsi come crimini contro l'umanità. Il numero esatto delle vittime resta ancora incerto; tuttavia, secondo le stime diffuse da media e organizzazioni per i diritti umani, circa 40.000 persone sono state uc-

i governi europei sono rimasti in larga parte in silenzio rispetto alle azioni della Repubblica Islamica. Non siamo responsabili soltanto di ciò che facciamo e diciamo, ma anche del nostro silenzio e della nostra inattività."

cise, tra cui 230 studenti e circa 100 minori lavoratori.
Dall'inizio di gennaio, si stima che oltre 40.000 persone siano state arrestate. La maggior parte è stata accusata di aver partecipato alle proteste, di collaborazione con entità ostili, spionaggio o diffusione di informazioni false.

Nello stesso periodo, più di 160 persone sono state giustiziate, almeno 14 delle quali accusate di reati politici. Questi procedimenti si sono svolti interamente a porte chiuse, senza accesso ad alcuna difesa legale. Per comprendere più chiaramente la scala della repressione: durante i 38 giorni di attacchi militari condotti da Israele e dagli Stati Uniti contro il territorio iraniano, sono morte 3.753 persone. Eppure, in soli tre giorni di proteste a gennaio, la Repubblica Islamica ha ucciso un numero di persone molte volte superiore.

Dall'inizio di gennaio fino a ieri, il governo ha interrotto l'accesso internazionale a Internet fin dall'inizio della guerra. In questo periodo, immagini e notizie relative alle uccisioni e agli arresti sono riuscite a circolare solo attraverso un numero limitato di dispositivi Starlink introdotti clandestinamente nel Paese. Per questo motivo, il possesso di tali dispositivi è stato considerato dalle autorità come una forma di collaborazione con forze ostili, e diverse persone sono state arrestate su questa base. Il blocco di Internet ha inoltre causato gravissimi danni alle attività economiche online. Secondo l'UNICEF, durante il conflitto con gli Stati Uniti e Israele, la Repubblica Islamica ha reclutato minori per campagne di mobilitazione e li ha impiegati ai posti di blocco nelle strade; almeno un bambino è stato ucciso in questo contesto.

Infine, numerose persone che avevano criticato il governo, così come individui che collaboravano con media in lingua persiana all'estero e alcuni membri della comunità bahá'í, hanno subito la confisca dei propri beni. Recentemente sono stati pubblicati i nomi di 400 persone coinvolte in questi provvedimenti.

In conclusione, è importante sottolineare che, di fronte a tutto questo, i governi europei sono rimasti in larga parte in silenzio rispetto alle azioni della Repubblica Islamica. Non siamo responsabili soltanto di ciò che facciamo e diciamo, ma anche del nostro silenzio e della nostra inattività.

POLICE

We are not only responsible for what we do and say, but also for our silence and inaction

by Shirin Ebadi - *Nobel Peace Prize in 2003*

Today, Iran is entangled in two wars. The first is with the United States and Israel; its second phase began on February 28, 2026. There is, however, another war – one that has been ongoing for years between the Islamic Republic and the people of Iran, a conflict in which no ceasefire has ever occurred.

Today, I will speak about this second war, as it has deep and longstanding roots. I will focus specifically on the first four months of 2026.
In the early days of January, the people of Iran once again took to the streets, continuing a pattern seen repeatedly over the past 15 years, to protest against the governance of the Islamic Republic and to express their demand for change through peaceful means.
The primary drivers of public discontent include the devaluation of the national currency, the rapid expansion of poverty, widespread and systematic human rights violations, and administrative corruption.

Protests took place in Tehran and in more than 400 other cities, where citizens openly voiced their opposition to the government.
This provoked a strong reaction from the authorities. On the orders of the Supreme Leader, security forces used live ammunition against protesters, resulting in mass killings.

The scale of the tragedy was such that the United Nations Special Rapporteur on human rights in Iran described it as potentially amounting to crimes against humanity. The exact number of victims remains unclear; however, according to estimates by media outlets and human rights organizations, approximately 40,000 people were killed, including 230 students and around 100 child laborers.
Since early January, more than 40,000 individuals are estimated to have been arrested. The majority have been accused of participating in protests, collaborating with hostile entities, espionage, or spreading false information.
During this same period, more than 160 people were executed, at least 14 of whom were charged with political offenses. These cases were handled entirely behind closed doors, without access to legal counsel. **To illustrate the scale of repression more clearly: during 38 days of military attacks by Israel and the United States on Iranian territory, 3,753**

people were killed. Yet, in just three days during the January protests, the Islamic Republic killed many times that number.

From the beginning of January until yesterday, the government shut down international internet access since beginning of the war. During this time, footage and reports of killings and arrests were transmitted through a limited number of Starlink devices that had previously been brought into Iran. As a result, possession of such devices was declared by the authorities to constitute collaboration with hostile forces, and several individuals were arrested on this basis. The internet shutdown caused severe disruption to online businesses.
According to UNICEF, during the conflict with the United States and Israel, the Islamic Republic recruited children for mobilization campaigns and used them at street checkpoints, at least one child was killed in this context.

Finally, a number of individuals who had criticized the government, as well as those working with Persian-language media outlets abroad and some members of the Baha'i community, have had their assets confiscated. Recently, the names of 400 individuals connected to these measures were published.

In conclusion, it is important to note that in all of these instances, European governments have remained largely silent in the face of the Islamic Republic's actions.

We are not only responsible for what we do and say, but also for our silence and inaction.

Dal Polo Nord al Piano Mattei

A colloquio con Andrea Lenzi Presidente del CNR

di Flavia Landolfi

Quando lo raggiungiamo, Andrea Lenzi è in partenza per le Svalbard, destinazione Dirigibile Italia, la stazione di ricerca del Cnr a Ny-Alesund, sull'isola di Spitsbergen, nell'arcipelago artico: 323 metri quadrati, laboratori e uffici, fino a sette ricercatori ospitati, una base multidisciplinare inaugurata nel 1997 e intitolata alla spedizione polare di Umberto Nobile del 1928. "È la base più a nord del mondo", racconta con orgoglio il presidente del Consiglio nazionale delle ricerche. Ed è da qui che parte questa intervista che srotola il filo di una questione ambiziosa: il pane come conoscenza. Perché il pane, dice Lenzi, è alimento di base, gesto materiale, simbolo religioso, fatto culturale. Ma è anche una buona metafora della ricerca: qualcosa che nutre, che si condivide, che passa dai laboratori alla vita quotidiana, dal sapere al fare. "Nel Cnr – spiega – questo significa mettere insieme saperi diversi: agritech, sostenibilità, scienze umane, fisica, tecnologie. Una filiera della conoscenza che va dalla ricerca di base all'innovazione quotidiana".

Presidente, il pane è nutrimento. La ricerca può essere considerata una forma di pane quotidiano, indispensabile quanto quello materiale?
Certamente sì. La ricerca può fare tanto sul tema dell'alimentazione ma anche, più in generale, sul modo in cui una società cresce e resta vitale. Noi al Cnr abbiamo una potentissima attività di studi e ricerca su quello che si chiama agri-tech o agri-food: significa seguire tutta la filiera, dal seme messo a terra in maniera sostenibile fino all'alimento che arriva nelle case. Il pane è l'alimento di base per eccellenza. Se ne può parlare in chiave religiosa, etica, culturale. Ed è anche un simbolo di equilibrio alimentare. Noi lavoriamo per migliorare la capacità produttiva e, allo stesso tempo, la sostenibilità. Perché se uccidiamo il suolo, non possiamo più seminare l'anno dopo. C'è poi un altro aspetto fondamentale.

Quale?
Il Cnr è un ente multidisciplinare. Da noi convivono le scienze umane, la fisica teorica, la chimica dei materiali. Quando parliamo di cibo parliamo anche di patrimonio culturale. La cucina italiana è stata riconosciuta dall'Unesco e il pane ne è uno degli archetipi. In Italia, abbiamo una varietà straordinaria di pani diversi. E poi c'è una grande questione

globale: quando sulla Terra c'erano 500 milioni di persone era un conto, oggi siamo oltre 8 miliardi e mezzo. Nutrire il pianeta in modo sostenibile sarà una delle grandi sfide dei prossimi decenni.

Il pane si spezza e si condivide. La conoscenza oggi segue ancora questa logica oppure rischia di diventare elitaria? Qual è, in questo senso, la responsabilità pubblica di un'istituzione come il Cnr?
Io penso esattamente il contrario dell'idea di una conoscenza elitaria. La ricerca deve essere raccontata e condivisa moltissimo. La tradizione europea della ricerca si fonda su libertà, democrazia e collaborazione. Se un ricercatore francese o tedesco mi chiede un reagente o un esperimento, io sono disposto a condividerlo. La ricerca è fatta di competizione ma anche di collaborazione, la cui crasi è "coopetizione". E oggi abbiamo il dovere di spiegare che la filiera che va dalla ricerca teorica all'innovazione e arriva "sulle nostre tavole" è una filiera unica. Dietro ogni innovazione o tecnologia c'è una ricercatrice o un ricercatore che ha studiato, sperimentato, trasformato la ricerca in azione. Per questo, la conoscenza non può essere che un patrimonio comune, e il Cnr, quale garante della ricerca pubblica in Italia, ha la responsabilità di veicolare questa visione. La ricerca non riguarda soltanto i grandi scienziati. Riguarda la vita quotidiana di ciascuno di noi, e la tensione costante al suo miglioramento proprio attraverso la ricerca.

Nel vostro lavoro osservate da vicino le nuove generazioni. Che cosa le raccontano oggi i giovani sulle loro aspirazioni? La curiosità scientifica resiste oppure rischia di essere schiacciata da una società che tende ad appiattire tutto?
Il vero ricercatore è il bambino fra zero e tre anni. La curiosità nasce lì. Da piccoli, ci incuriosisce tutto: una formica che cammina, un fiore, gli oggetti che girano sopra una culla. I giovani sono ricercatori nati.
Il problema è che oggi viviamo in una società che tende ad appiattire la curiosità. Social e mass media, in generale, spesso propongono sempre gli stessi contenuti e questo rischia di impoverire la capacità di interrogarsi sulle cose. Però vedo anche tanti ragazzi che scelgono la ricerca scientifica pur sapendo che non è sempre premiata economicamente come dovrebbe essere. E sono spesso i più felici. Io vengo da cinquant'anni di università e ho sempre voluto lavorare in mezzo ai giovani. Continuo a vedere ragazzi che vogliono fare ricerca quasi per vocazione. Lo pretendono, quasi. La mia responsabilità continua a essere, anche oggi, mantenere la centralità della ricerca pubblica e dare più strumenti al ricercatore, il mestiere più bello del mondo.

"oggi abbiamo il dovere di spiegare che la filiera che va dalla ricerca teorica all'innovazione e arriva "sulle nostre tavole" è una filiera unica. Dietro ogni innovazione o tecnologia c'è una ricercatrice o un ricercatore che ha studiato, sperimentato, trasformato la ricerca in azione."

Se dovesse immaginare il "pane della conoscenza" tra dieci anni, che forma avrebbe? Più tecnologia, più connessione tra discipline, più apertura alla società?
Sicuramente, ci sarà molta più tecnologia: supercalcolo, farmaci avanzati, intelligenza artificiale. Ma la vera sfida sarà tenere insieme le discipline. Il Cnr in questo è un modello quasi unico. In altri Paesi le scienze umane, le tecnologie e le life sciences sono separate. Da noi convivono tutte dentro la stessa struttura. Questo permette contami-

nazioni straordinarie e maggiore impatto sociale.

Per esempio?
I fisici e i chimici collaborano con gli umanisti per leggere reperti archeologici o papiri senza danneggiarli. Se le discipline non si parlano, rischiamo un impoverimento generale della scienza, che è una. Poi, ci sono alcuni grandi progetti strategici, di medio periodo, ad esempio: l'Artico, l'Antartide e il Terzo Polo, il Piano Mattei e i progetti sulla cooperazione in Africa su acqua e agricoltura. La ricerca serve anche a migliorare la vita quotidiana. Persino il pane che mangiamo oggi è il risultato di anni di ricerca e selezione. E dobbiamo ricordare un dato impressionante: nel mondo, convivono oggi circa 870 milioni di denutriti e oltre 860 milioni di obesi. Vuol dire che qualcosa non funziona. Ecco perché investire nella conoscenza è fondamentale.

Se dovesse indicare due o tre progetti di frontiera che oggi raccontano il Cnr e il "pane della conoscenza" applicato al futuro, quali sceglierebbe?
Le direi innanzitutto Artico e Antartide, e aggiungerei anche il cosiddetto Terzo Polo, cioè l'Himalaya.
Noi siamo il Paese mediterraneo più presente nella ricerca polare. E questo significa studiare il cambiamento climatico, il permafrost, capire che cosa sta accadendo al pianeta. Io stesso torno alle Svalbard dopo cinquant'anni: allora c'era il ghiaccio, il pack, oggi in molti punti non c'è più. Se c'è qualcuno che può testimoniare il cambiamento climatico, tra questi ci sono anch'io.

E poi?
Poi c'è il Piano Mattei in Africa, che è molto coerente con il tema del pane e della conoscenza. Lavoriamo per trasferire tecnologie che permettano di portare acqua dove non c'era, migliorare la capacità agricola, creare le condizioni per coltivare territori che prima non erano produttivi, valorizzare le tradizioni culturali e il patrimonio immateriale. Ma attenzione: non facciamo assistenzialismo. Trasferiamo conoscenza, insegniamo tecnologie, mettiamo le persone nelle condizioni di fare da sole e rafforzare il proprio potenziale. Aggiungerei, da ultimo, il nostro grande impegno sulla prevenzione, sui dissesti idrogeologici e sugli smottamenti, sull'osservazione della Terra più in generale.

Lei, appena insediato, un anno fa, definì il Cnr "un mastodonte da rimettere in moto". Ci è riuscito?
Il mastodonte era davvero un animale enorme e io non lo dicevo certo in senso dispregiativo. Il Cnr è una macchina gigantesca: circa 9mila ricercatori. Quando sono arrivato, ho trovato una produzione scientifica straordinaria ma anche una struttura amministrativa che non sempre era adeguata alla velocità della competizione scientifica. Abbiamo lavorato per semplificare, digitalizzare, mettere i ricercatori nelle condizioni di competere al meglio. Non ho fatto nulla di messianico. Mi sono semplicemente avvalso della collaborazione dell'amministrazione e dei ricercatori. Ma sì, credo di poter dire che il mastodonte si è rimesso in moto. Adesso servirà tempo perché i risultati si vedano pienamente, ma le condizioni per andare avanti ci sono.

Il pane spezzato

Da bisogno del corpo a misura della dignità umana

di Clelia Piperno - *Presidente Fondazione Rut*

C'è un gesto che attraversa tutta la storia umana senza mai esaurirsi: quello di spezzare il pane e condividerlo. Non è un gesto qualunque. È un atto che parla di corpo e di spirito insieme, di necessità e di dono, di diritto e di grazia. In esso si concentra una delle domande più antiche e più urgenti che l'umanità si ponga: che cosa dobbiamo gli uni agli altri? E che cosa significa, davvero, essere degni – o riconoscere la dignità altrui?

I. Il pane come soglia: tra fame e simbolo

La fame è uno dei pochi assoluti dell'esistenza umana. Non conosce eccezioni filosofiche, non si lascia sedare con le parole. Eppure, forse proprio perché così radicale, la fame ha generato attorno a sé una delle simboliche più dense che la cultura umana abbia elaborato. Il pane – alimento basilare, universalmente condiviso nelle tradizioni del Mediterraneo e oltre – è diventato nel corso dei millenni molto più di un nutrimento: è diventato linguaggio, rito, misura di giustizia.

Pensare al pane significa quindi muoversi su una soglia. Da un lato c'è il bisogno primario, il corpo che ha fame, la vulnerabilità della creatura che dipende dalla terra, dalla pioggia, dal lavoro altrui. Dall'altro c'è la dimensione del senso: il pane come dono ricevuto, come debito contratto con il cosmo e con la comunità, come segno di alleanza tra esseri umani. Questa doppiezza non è una contraddizione da risolvere: è la struttura stessa della condizione umana, che non è mai puramente biologica, né mai puramente spirituale.

La tradizione ebraica ha compreso questo con una nitidezza straordinaria. La *berakhàh* – la benedizione che precede ogni pasto – non è un'invocazione magica né un semplice ringraziamento: è un atto di riconoscimento. Si riconosce che il pane non è mai solo frutto del proprio lavoro. La formula talmudica lo dice con precisione: *ha-motzi lechem min ha-aretz*, "Colui che fa uscire il pane dalla terra". Il soggetto della benedizione non è l'uomo che ha seminato, né il fornaio che ha impastato. Il soggetto è il Creatore. E questo spostamento del soggetto cambia tutto: se il pane viene dalla terra – e la terra non è mia – allora il pane che ho in mano porta con sé una responsabilità.

II. Tzedakah: quando il diritto si fa pane

Nella tradizione ebraica, la parola che noi traduciamo con "carità" non significa affatto quello che crediamo. *Tzedakah* viene da *tzedek*, giustizia. Dare del proprio pane a chi ha fame non è un gesto caritatevole nel senso pietistico del termine – non è la buona azione dell'anima generosa – è un atto di giustizia. È la restituzione di ciò che appartiene già

all'altro. Questa distinzione non è sottile: è abissale. La carità implica un'asimmetria che può diventare umiliazione: l'uno ha, l'altro riceve e deve essere grato. La giustizia riconosce invece che l'altro ha un diritto, che la sua fame è una pretesa legittima sul mondo, non un appello alla mia benevolenza. Maimonide, nella sua celebre scala della *tzedakah*, pone al grado più alto quella forma di aiuto che rende l'altro autonomo – che gli dà non solo il pane, ma la capacità di procurarselo. Al grado più basso, c'è il dono dato malvolentieri, con l'ostentazione del benefattore.

> *"Il grado più elevato – al di sopra del quale non ve n'è altro – è quello di chi sorregge la mano dell'israelita che sta cadendo in miseria, donandogli un regalo, o prestandogli denaro, o associandosi con lui in affari, o trovandogli un impiego, in modo da rafforzarlo finché non abbia più bisogno di chiedere aiuto agli altri." (Maimonide, Mishneh Torah, Hilkhot Matanot Aniyim, 10:7)*

Ciò che colpisce in questo passo è la direzione dello sguardo: non verso la generosità del donatore, ma verso la dignità del ricevente. La *tzedakah* autentica è quella che

non lascia traccia di sé come gesto caritatevole, perché non vuole che l'altro si senta obbligato. Vuole semplicemente che l'altro stia in piedi.

Questa logica ha qualcosa da dire alla nostra contemporaneità con una forza che non si è affatto attenuata. Il welfare state, nella sua migliore accezione, è una forma istituzionalizzata di *tzedakah*: non distribuisce assistenza per bontà, ma riconosce diritti. Quando invece il sistema di protezione sociale si trasforma in erogazione discrezionale – in dono che il più forte fa al più debole – la dignità di chi riceve è già compromessa prima ancora che la mano si tenda.

III. Il corpo che ha fame come luogo del politico: dalla povertà alla guerra

C'è una linea di pensiero filosofico che attraversa il Novecento e che ha il merito di avere rimesso il corpo al centro della riflessione etica e politica. Simone Weil è forse la voce più radicale: la fame non è solo una condizione materiale, è una rivelazione del reale. Chi ha fame non può permettersi il lusso dell'astratto; il suo corpo conosce la realtà in modo che nessuna filosofia della pienezza può capire. Per questo, Weil parla di "afflizione" come di una condizione che svela la verità del mondo meglio di qualsiasi speculazione.

Emmanuel Lévinas, da una prospettiva diversa ma convergente, pone il volto dell'altro come luogo primo dell'etica. Ma il volto dell'altro è anche, concretamente, la sua bocca che chiede pane. Lévinas non separa mai il comandamento etico – non uccidere, risponda di me – dalla materialità della cura: nutrire il viandante, ospitare lo straniero, sfamare il povero. La responsabilità verso l'altro è sempre anche responsabilità verso il suo corpo.

Abraham Joshua Heschel, con la sua categoria dello "stupore" – *radical amazement* – ci suggerisce qualcosa di fondamentale: la dignità umana non è una qualità che si conquista o si merita. È qualcosa che si riceve con l'esistenza stessa. Ogni essere umano è portatore di una santità irriducibile, *tselem Elohim*, immagine di Dio. Questo significa che negare il pane a un essere umano non è solo un atto di ingiustizia sociale: è, in senso proprio, una profanazione.

Il politico, allora, nasce proprio qui: nella domanda su chi decide chi ha diritto a mangiare. Nelle società pre-moderne, la distribuzione del pane era spesso un atto di potere sacralizzato – il re distribuiva il grano, il signore apriva i granai, il sacerdote benediva le primizie. Oggi questa sacralizzazione è scomparsa dalla superficie, ma la struttura del potere sul cibo non è affatto svanita: si è semplicemente tradotta in politiche agricole, mercati globali delle materie prime, accordi commerciali internazionali. Il pane è ancora politica.

Ma vi è una forma di politica del pane che supera in brutalità ogni altra, e che la contemporaneità ci ha restituito con una frequenza che dovremmo trovare intollerabile: l'uso deliberato della fame come arma di guerra. Non si tratta di un fenomeno nuovo – gli assedi medievali, i blocchi navali napoleonici, la Grande Carestia irlandese hanno già mostrato come il controllo del cibo possa essere strumento di sterminio – ma la modernità ha affinato questa pratica fino a renderla sistematica, e talvolta invisibile.

Il diritto internazionale umanitario – a partire dalle Convenzioni di Ginevra del 1949 e dai loro Protocolli Aggiuntivi del 1977 – proibisce esplicitamente di affamare la popolazione civile come metodo di guerra, e di distruggere, sottrarre o rendere inutilizzabili i beni indispensabili alla sopravviven-

za: campi coltivati, riserve di cibo, sistemi idrici, strutture di distribuzione alimentare. Il Protocollo Aggiuntivo I, all'articolo 54, è inequivoco: è vietato "attaccare, distruggere, sottrarre o rendere inutilizzabili oggetti indispensabili alla sopravvivenza della popolazione civile". Nel 2018, il Consiglio di Sicurezza delle Nazioni Unite ha adottato la Risoluzione 2417, che per la prima volta ha condannato esplicitamente l'uso della fame come tattica militare e ha collegato il nesso tra conflitto armato e insicurezza alimentare alla categoria delle minacce alla pace e alla sicurezza internazionale.

Eppure queste norme vengono violate con una regolarità che non trova adeguata risposta né nelle corti internazionali né nell'opinione pubblica globale. Il Sudan del Sud, lo Yemen, la Siria, il Myanmar: sono nomi che negli ultimi anni hanno conosciuto la fame di guerra nella sua forma più cruda. In Sudan, dove il conflitto tra le Forze Armate e le Forze di Supporto Rapido ha devastato il Paese dal 2023, oltre 25 milioni di persone – metà della popolazione – si trovano in condizioni di insicurezza alimentare acuta, e alcune regioni sono state dichiarate in stato di carestia conclamata. In Yemen, dopo quasi un decennio di guerra, la distruzione sistematica delle infrastrutture agricole e il blocco dei porti ha trasformato uno dei Paesi più poveri del mondo.
La fame in guerra, oggi, è anche una questione di ermeneutica giuridica: chi decide cosa costituisce uso deliberato della fame? Chi ha il potere di nominare la violazione?

> *Affamare un popolo non è collaterale alla guerra: è la guerra stessa combattuta con un'altra arma. E un'arma che colpisce prima i bambini, poi gli anziani, poi i malati – vale a dire, sempre e sistematicamente, i più vulnerabili. Il diritto internazionale lo sa. La coscienza morale dell'umanità lo sa. Eppure continuiamo a guardare.*

Dal punto di vista etico e teologico, l'uso della fame come arma introduce una categoria del male che va al di là della violenza fisica diretta. Uccidere con la spada o con un ordigno è un atto che ha una sua visibilità, una sua immediatezza. Affamare è un processo lento, diffuso, difficile da attribuire a una singola responsabilità. È il male dell'omissione organizzata, della struttura che si chiude, del confine che non si apre, della nave di aiuti che non attracca. È il male che non lascia ferite visibili sul corpo di chi lo compie.

La tradizione ebraica ha sempre considerato il lasciar morire di fame con la stessa gravità del togliere la vita attivamente. Il Talmud ricorda che chi salva una sola vita è come se avesse salvato un intero mondo – e il contrario vale con uguale forza. Ma c'è di più: nella *halakhah*, l'obbligo di sfamare il nemico catturato, di garantire il nutrimento al prigioniero, di non distruggere i campi coltivati del nemico, è un principio antico che il diritto internazionale moderno ha recepito secoli dopo. Il divieto di *bal tashhit* – non distruggere inutilmente – si applica anche e soprattutto alle fonti del nutrimento. Quando si distrugge il pane del nemico, si distrugge qualcosa che appartiene alla categoria del sacro: la possibilità stessa della vita.

Pensare la fame in guerra significa dunque confrontarsi con una domanda che nessun sistema normativo, per quanto raffinato, può esaurire: fino a che punto siamo disposti a riconoscere nell'altro – nel nemico, nello straniero, in chi sta dall'altra parte del confine o del fronte – quella stessa dignità

che reclamiamo per noi stessi? La risposta a questa domanda è politica, prima ancora che giuridica. E prima ancora che politica, è morale.

IV. Spezzare insieme: il gesto come fondazione del legame

C'è però un'altra dimensione che il pane porta con sé, e che rischia di essere oscurata quando ci concentriamo solo sulla distribuzione o sulla sua negazione: la dimensione del gesto condiviso. Spezzare il pane insieme non è la stessa cosa che distribuire porzioni uguali. C'è qualcosa nella rottura – nel fatto che il pane si rompe, che non si taglia netto, che i pezzi non sono mai identici – che dice qualcosa di importante sulla natura del legame umano.

La *berakhàh* del pane a Shabbat si compie su due pani interi, le *challot*, che vengono spezzate e distribuite attorno alla tavola. Non si pesano, non si misurano. Si rompono e si danno. Il gesto vale più della perfezione della divisione. Analogamente, il *seder* di Pesach prevede la rottura della *matzà*: l'*afikomen*, il pezzo nascosto e ritrovato, diventa il centro simbolico del pasto pasquale. Il pane spezzato è il pane della libertà – ma anche il pane del ricordo della schiavitù. Questi due significati non si escludono: la libertà si ricorda proprio perché si è conosciuta la fame.

Nella tradizione cristiana, la *fractio panis* – la frazione del pane – è il gesto eucaristico fondatore. Al di là delle teologie specifiche, ciò che questo rito trasmette culturalmente è un'idea potente: che il nutrimento condiviso crea comunità, che mangiare insieme non è solo soddisfare un bisogno fisiologico, ma fondare un legame. Le ricerche di antropologia culturale lo confermano su scala universale: il pasto comune è uno degli atti più costantemente legati alla costruzione dell'identità collettiva, in ogni latitudine e in ogni epoca.

Ma il gesto dello spezzare porta con sé anche un'altra verità scomoda: ci ricorda la fragilità. Il pane si rompe. Non resiste. Si consuma. E in questo assomiglia alla vita umana. Pensare la dignità a partire dal pane significa quindi anche pensarla a partire dalla vulnerabilità – non dalla forza, non dall'autosufficienza. La dignità non è la condizione di chi non ha bisogno di niente: è la condizione di chi può avere bisogno senza per questo perdere la propria consistenza di persona. Ed è precisamente questa dignità nella vulnerabilità che la guerra nega con l'arma della fame: non solo toglie il nutrimento, ma toglie il gesto. Dove non c'è pane da spezzare, non c'è tavola attorno a cui sedersi insieme. Dove non c'è tavola, la comunità si sgretola. La fame di guerra non distrugge solo i corpi: distrugge il tessuto del legame sociale, la possibilità stessa di immaginare un futuro condiviso.

V. Oggi: quando la dignità si misura ancora a pane

Nei giorni in cui scriviamo, milioni di persone nel mondo non sanno se mangeranno domani. Secondo le stime più recenti delle Nazioni Unite, oltre 700 milioni di esseri umani si trovano in condizioni di insicurezza alimentare grave. Non in Paesi lontani e astratti: in Europa, nelle nostre città, ci sono famiglie che saltano i pasti, anziani che devono scegliere tra il riscaldamento e il cibo, bambini che arrivano a scuola senza aver fatto colazione.

Di fronte a questi numeri – che non sono statistiche ma volti – le riflessioni filosofiche e teologiche appena sviluppate non sono un lusso intellettuale: sono la premessa necessaria per non abituarsi. Perché il rischio più grave non è l'ignoranza della povertà o della guerra: è la loro normalizzazione. Il rischio è che ci abituiamo a sapere

che qualcuno ha fame – per povertà o per bomba – e continuiamo a fare altro.

La Fondazione RUT nasce da una consapevolezza che si potrebbe formulare così: occuparsi delle donne e degli uomini in difficoltà non è un'opera di carità nel senso pietistico del termine. È un atto di giustizia. È la restituzione di una dignità che appartiene a ogni persona prima ancora che le venga riconosciuta dalle istituzioni. È – per usare il linguaggio con cui abbiamo aperto questa riflessione – un atto di *tzedakah* in senso autentico.
In questo senso, il pane spezzato è ancora oggi la misura più concreta della civiltà di un Paese, di un'alleanza, di un sistema internazionale. Non il PIL, non il numero di brevetti depositati, non la potenza militare. La misura più vera è questa: quante persone, in questa società e nel mondo che essa contribuisce a costruire, possono sedersi a una tavola e mangiare in pace, senza vergogna, senza debiti di gratitudine verso nessuno, senza che qualcuno abbia deciso di negargli questo diritto con un blocco, un assedio, una frontiera chiusa?

> *"Non di solo pane vivrà l'uomo" – ma senza pane non si vive affatto. E chi non ha pane non può vivere nemmeno lo spirito. Prima di ogni discorso sulla dignità viene il gesto: spezzare, dare, condividere. E prima ancora: non distruggere, non bloccare, non affamare.*

Conclusione: ritornare al gesto
Abbiamo percorso, in queste pagine, un itinerario che va dal corpo alla filosofia, dalla *berakhàh* talmudica alla politica del welfare e del diritto internazionale umanitario, dal gesto rituale alla responsabilità civile. Non è stato un percorso lineare, perché la realtà che volevamo descrivere non è lineare: è intrecciata, come lo è la vita umana, fatta di bisogno e di senso insieme.
Ciò che resta, alla fine, è la semplicità del gesto. Spezzare il pane e darlo. Non come atto di condiscendenza, non come espiazione di una colpa sociale, non come investimento in consenso. Ma come riconoscimento: tu sei qui, sei una persona, hai fame, e questo mi riguarda. Questo riguarda noi. E il contrario – negare il pane, usare la fame come arma, chiudere i confini agli aiuti – non è solo una violazione giuridica. È la negazione radicale del riconoscimento. È dire: tu non mi riguardi.
La dignità umana non è un concetto astratto che si difende nelle aule parlamentari o nei trattati filosofici – anche se va difesa anche lì. Si misura ogni giorno, a ogni pasto, in ogni città e in ogni zona di guerra, in ogni famiglia che può o non può sfamarsi. Si misura nel modo in cui una società organizza la propria risposta alla fame: se lo fa per pietà o per giustizia, se lo fa creando dipendenza o restituendo autonomia, se lo fa in silenzio o con l'ostentazione del benefattore. E si misura nel modo in cui quella stessa società risponde quando la fame viene usata come arma: con l'indignazione morale, con la pressione politica, con il rifiuto della normalizzazione.

Il pane spezzato, nella sua umile materialità, ci insegna tutto questo. Forse è per questo che le tradizioni più profonde dell'umanità ne hanno fatto un simbolo: perché in quel gesto elementare – rompere, condividere, sfamare – si concentra l'intera questione di cosa significa essere umani insieme. E nel suo contrario – bloccare, distruggere, affamare – si rivela, con uguale chiarezza, cosa significa rifiutarsi di esserlo.

1

Un bell'inizio

La fame come esito politico. Nuove geografie della disuguaglianza

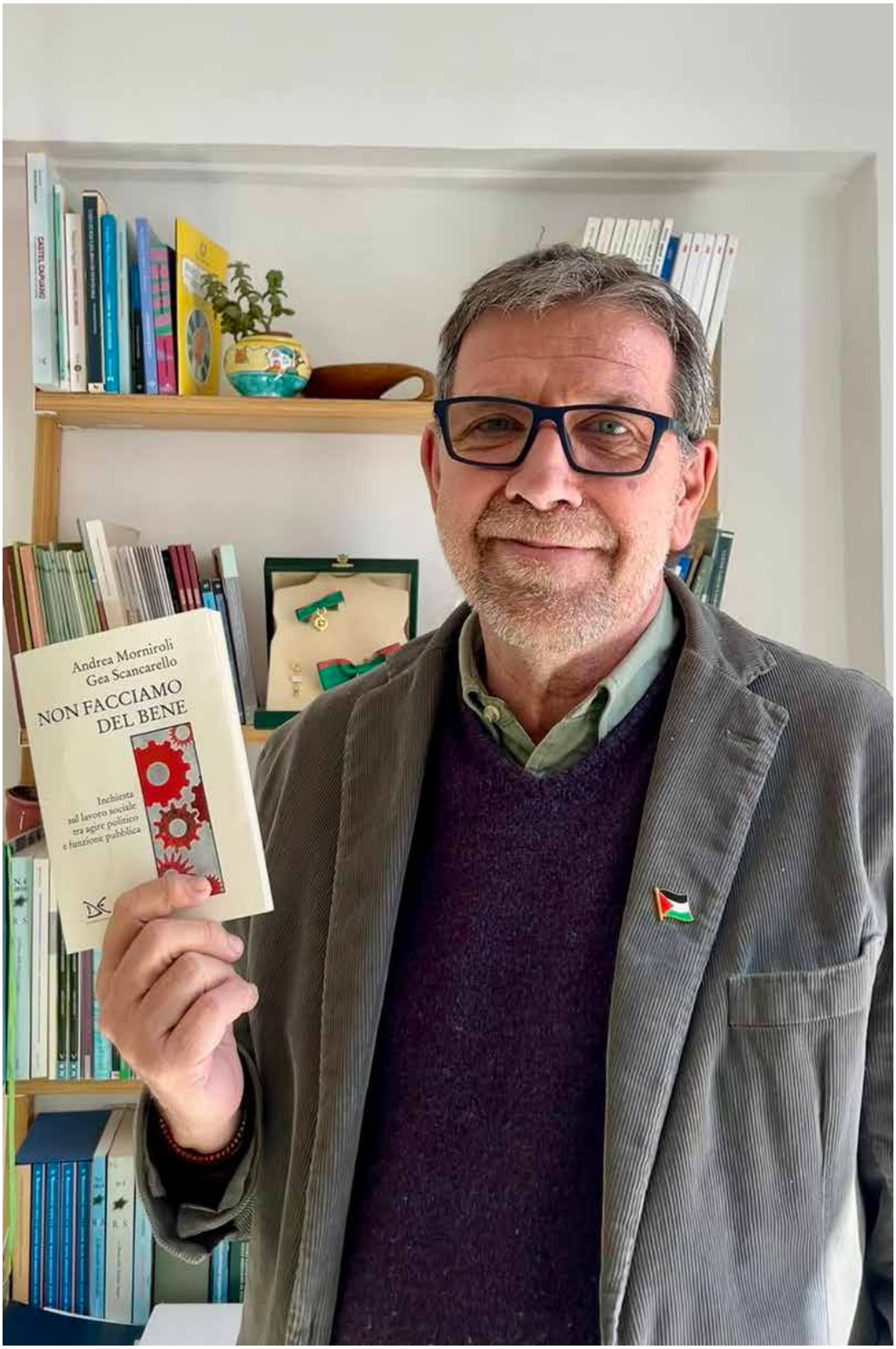
Una conversazione con Andrea Morniroli, Assessore alle Politiche Sociali e alla Scuola della Regione Campania

di Annamaria De Paola

Negli ultimi anni, anche nelle società opulente dell'Europa occidentale, è tornata con insistenza un'espressione che si pensava relegata ad altri contesti storici e geografici: povertà alimentare. Non si tratta soltanto della difficoltà di garantire pasti sufficienti, ma di un indicatore più profondo, che interroga le strutture economiche, sociali e culturali del nostro tempo. In questa conversazione, Andrea Morniroli invita a leggere la fame non come emergenza, ma come esito politico.

"La povertà alimentare", spiega Morniroli, "non è mai un fenomeno isolato. È una delle declinazioni più evidenti di processi di impoverimento più ampi che investe l'intero ecosistema della vita quotidiana: il lavoro, l'abitare, l'accesso ai servizi, la cultura. Dipende da condizioni economiche, culturali, sociali e persino urbanistiche. Quando, ad esempio, una quota significativa del lavoro è sottopagata o precaria, basta un imprevisto, la perdita del lavoro, un danno in casa, per far precipitare una famiglia nella povertà assoluta, e quindi anche nell'impossibilità di garantirsi un'alimentazione adeguata. È un fenomeno che si intreccia con altri: la povertà sanitaria, energetica, educativa. Chi non riesce a mangiare bene spesso rinuncia anche a curarsi o vive in condizioni abitative inadeguate. Tutto questo deriva da una situazione più generale. Oggi, di fatto, le politiche non contrastano la povertà, ma la considerano quasi un effetto collaterale inevitabile di un modello economico dominato dal mercato".

Morniroli individua una frattura precisa: il progressivo venir meno dei meccanismi di redistribuzione. Un cambiamento che si colloca in tensione con i principi sanciti dalla Costituzione italiana, in particolare gli articoli 3 (uguaglianza sostanziale), 41 (limiti all'i-


Andrea Morniroli
Gea Scancarello
NON FACCIAMO DEL BENE
Inchiesta sul lavoro sociale tra agire politico e funzione pubblica

niziativa economica privata) e 47 (tutela del risparmio e funzione sociale del credito), che definivano un equilibrio tra libertà economica e interesse collettivo. "Oggi", afferma, "il mercato tende a governare da solo, senza vincoli. E in questo modello le disuguaglianze vengono considerate quasi inevitabili".

Il risultato è una polarizzazione crescente: concentrazione della ricchezza da un lato, espansione delle vulnerabilità dall'altro. La fame si colloca esattamente in questo spazio di frattura. Anche le città, spesso celebrate come motori di sviluppo, raccontano questa contraddizione. Accanto ai centri della ricchezza emergono aree di esclusione sempre più marcate. Ma la periferia, avverte Morniroli, non è soltanto una questione di distanza geografica. È una condizione sociale. "Esistono periferie nel cuore delle città", luoghi in cui si concentrano povertà educativa, fragilità economica e isolamento culturale. In questo contesto si afferma anche il concetto di "deserto alimentare": non semplicemente assenza di cibo, ma difficoltà di accesso, mancanza di opportunità, impoverimento delle reti sociali.

Negli ultimi anni si sono moltiplicate le iniziative di aiuto: banchi alimentari, mense solidali, distribuzione di pacchi spesa. Risposte necessarie, ma ambivalenti. Morniroli introduce una distinzione cruciale: quella tra solidarietà e carità. La prima implica reciprocità, riconoscimento, diritti. La seconda rischia di produrre dipendenza e asimmetria. "Fare del bene", osserva, "può mettere a posto la coscienza di chi lo fa, ma non cambia le condizioni strutturali". In Italia, per decenni, si è tentato di costruire un modello diverso attraverso importanti riforme del welfare, come la Legge Basaglia, che ha rivoluzionato il sistema psichiatrico chiudendo i manicomi e affermando un approccio centrato sui diritti e sulla comunità, o la Legge 285 del 1997, che ha promosso politiche integrate per l'infanzia e l'adolescenza. Queste normative rappresentavano un'idea di welfare orientata all'emancipazione, non all'assistenza. Il nodo, ancora una volta, è politico.
Negli ultimi decenni, lo Stato ha progressivamente arretrato dal proprio ruolo di garante dei diritti. Da un lato, trasferendo funzioni al mercato, attraverso privatizzazioni e liberalizzazioni. Dall'altro, scaricando responsabilità sulle famiglie, e quasi sempre sulle donne. Ciò che resta è un welfare sempre più residuale, orientato più al contenimento che alla trasformazione: "un sistema che gestisce le povertà invece di contrastarle". In questo quadro si inserisce anche il dibattito su strumenti come il Reddito di cittadinanza e il successivo Assegno di inclusione, che per Morniroli segnano il passaggio da una misura universalistica a una più selettiva e restrittiva, incapace di rispondere alla complessità delle condizioni di povertà contemporanee. In questo scenario, le esperienze di mutualismo, forni sociali, cucine comunitarie, reti di quartiere assumono un valore ambivalente. Possono rappresentare spazi di resistenza e innovazione, ma solo a una condizione: che non sostituiscano il pubblico, bensì lo rafforzino. "Il terzo settore", sottolinea Morniroli, "deve considerarsi parte della funzione pubblica". Quando diventa mero erogatore di servizi, rischia di contribuire allo smantellamento del welfare. Quando invece opera in una logica di co-progettazione, può essere motore di trasformazione.

Il discorso si allarga inevitabilmente alle nuove generazioni, spesso descritte come disimpegnate. I giovani appaiono in realtà portatori di una domanda politica forte, ma inespressa nelle forme tradizionali. Secondo Morniroli, una larga maggioranza riconosce l'importanza della politica, ma solo una minoranza vi partecipa attivamente.

Non è disinteresse, ma sfiducia verso strumenti percepiti come inadeguati. I giovani si mobilitano, ma altrove: nei consumi, nelle pratiche quotidiane, nelle piazze tematiche. A livello globale, la fame continua a essere raccontata come un problema di scarsità. Eppure, i dati mostrano il contrario: il cibo prodotto sarebbe sufficiente per tutti. La questione, allora, è di distribuzione. E di potere. Guerre, crisi climatiche e speculazioni finanziarie aggravano il quadro, ma non ne sono l'origine. Il nodo resta l'organizzazione economica e politica del sistema alimentare.

Morniroli propone tre direzioni di cambiamento. La prima è culturale: riconoscere che povertà e disuguaglianze non sono inevitabili, ma il risultato di scelte. La seconda è economica: restituire centralità al lavoro e alla redistribuzione della ricchezza, in coerenza con i principi costituzionali. La terza è simbolica e politica: cambiare il modo in cui raccontiamo le fragilità, smettendo di ridurle a colpe individuali e tornando a riconoscerle come questioni collettive. "Welfare, educazione, contrasto alla povertà", conclude, "non sono effetti dello sviluppo, ma le sue condizioni".

In questa prospettiva, la fame non è soltanto una privazione materiale. È una misura della qualità democratica di una società. E, soprattutto, una responsabilità condivisa.

Instagram e miti nazionali, come il cibo è diventato identità

Intervista ad Alberto Grandi

Storico economico e docente universitario, Alberto Grandi è noto per i suoi studi sulla Storia dell'alimentazione e per il podcast Denominazione di origine inventata, in cui smonta molti dei miti legati alla tradizione gastronomica italiana. In questa intervista riflette sul rapporto tra cibo, identità nazionale, memoria collettiva e costruzione del mito.

di Raffaele Buscemi

Nel podcast Denominazione di origine inventata smontate spesso miti gastronomici che consideriamo intoccabili. Quando ha capito, per la prima volta, che molte tradizioni alimentari che raccontiamo erano in realtà costruzioni recenti o, nella maggior parte dei casi, invenzioni?
Faccio fatica a individuare una svolta precisa. Uno dei momenti decisivi è stato quando ho incrociato i documenti di mio nonno, che era di Gaiba, in provincia di Rovigo, nel Polesine, una zona poverissima. Mi sono reso conto che anche tutto il mito dell'emigrazione italiana – gli italiani che avrebbero insegnato al mondo a cucinare – era appunto un mito, una leggenda. In realtà, gli italiani erano poverissimi e mangiavano quasi soltanto polenta (nel nord Italia). È stato un percorso di consapevolezza crescente. Se devo datarlo, direi intorno al 2010, una quindicina d'anni fa.

E da lì come è venuta l'idea di fare un podcast?
Il podcast, in realtà, è stata un'idea di Daniele Soffiati. Io avevo scritto un libro intitolato *Denominazione di origine inventata*, oggi negli Oscar Mondadori. Nel 2022, se non ricordo male, Daniele – che è un amico da sempre – mi ha chiamato e mi ha chiesto: "Avresti voglia di fare un podcast su questi temi?". Io gli ho risposto: "Sì, ma cos'è un podcast?". All'epoca non sapevo nemmeno cosa fosse. Da lì è nata l'idea. Diciamo che io ci ho messo i contenuti, mentre il contenitore l'ha costruito lui. Poi sono arrivati Gabriele, che è il produttore, e tutta la squadra.

Negli ultimi 15 o 20 anni mi pare che il cibo sia diventato spettacolo: gli chef-star, i programmi televisivi, lo storytelling che ci bombarda in continuazione. Secondo Lei, da dove viene questa ossessione per il cibo?

Questa è una domanda difficile ed è, in fondo, il cuore di tutte le mie ricerche. C'è un tema generale: secondo me l'Italia, gli italiani, ammesso che abbiano mai avuto un'identità, negli ultimi vent'anni l'hanno persa. Ci siamo aggrappati ai tortellini, all'amatriciana e alla carbonara per dimostrare di essere italiani. Questo è stato, ed è tuttora, l'elemento identitario più forte.
Dentro questo fenomeno ci sono le televisioni, le pay TV, le aziende, che spingono molto su questo tema, e ci sono anche le pro loco e gli enti territoriali, che utilizzano il cibo come strumento di marketing del territorio. C'è quindi un groviglio di motivazioni che ha portato a una situazione paradossale: fino a 50 o 60 anni fa, gli italiani mangiavano poco e male, mentre oggi siamo considerati maestri di cucina. E questo è vero, non lo metto mai in discussione. La cucina italiana forse è una delle poche cose serie che l'Italia ha fatto negli ultimi cinquant'anni. Da questo punto di vista, è stata sicuramente un grande successo.

Torno al cibo-spettacolo. Io sono del 1986 e non ricordo questi chef come star: li ricordo come lavoratori normali, molto nascosti, molto sacrificati. Oggi, invece, il cuoco è diventato un personaggio pubblico, più vicino a una star di Hollywood che a un lavoratore della ristorazione. Qual è la trasformazione culturale o economica dietro questo cambiamento?
Parliamo naturalmente di quelli di successo. Anche questo, tra l'altro, è un po' il cuore del mio ultimo libro: *L'invenzione del cuoco*. Racconto come, fino agli anni Settanta, di cucina abbiano parlato tutti tranne i cuochi. Artusi non era cuoco, Petronilla non era cuoca, Ada Boni non era cuoca. E non erano cuochi nemmeno Gino Veronelli, Orio Vergani o Mario Soldati. Eppure parlavano tutti di cucina.
Poi, a un certo punto, Veronelli invita in televisione Giorgio Gioco, cuoco dei Dodici Apostoli di Verona. Siamo a metà degli anni Settanta e lo chiama per fargli vedere come si gira la frittata nella padella. Quello è l'innesco. Da lì comincia una presenza sempre più ingombrante dei cuochi. Poi arrivano personaggi come Vissani, che si legano anche a vicende politiche importanti: era il cuoco preferito da D'Alema e quindi, in una certa stagione politica, assume anche quella connotazione. Progressivamente, i cuochi diventano star.
Credo che questo si intrecci con l'enfatizzazione spettacolare della cucina. La cosa che faccio sempre notare è che, oggi, questi personaggi vanno molto al di là della cucina che propongono. Faccio spesso l'esempio di Bottura, il cuoco di Modena, quello dell'Osteria Francescana, tre stelle Michelin, che dice di aver imparato tutto da sua nonna. Io sono stato nel suo ristorante e devo dire che faccio fatica a immaginare che sua nonna preparasse quelle cose. È chiaro che qui c'è un elemento narrativo e spettacolare che ha portato la cucina a diventare qualcosa di molto diverso rispetto a ciò che è nella nostra quotidianità.
Da questo punto di vista, c'è forse un collegamento storico importante con Bartolomeo Scappi o Cristoforo di Messisbugo, i cuochi del Quattrocento e del Cinquecento che lavoravano per le corti nobiliari. Quello che facevano loro non aveva nulla a che vedere con ciò che mangiavano tutti gli altri. C'era una dimensione propriamente spettacolare.
Credo che la cucina abbia anche questa dimensione: di spettacolo, ma anche di identità. Insisto molto su questo aspetto, perché secondo me nella cucina c'è una dimensione identitaria fortissima, e i cuochi, le chef-star, la interpretano. Lo fanno anche in modi diversi: c'è Chef Rubio, che interpreta quello fuori dagli schemi; Cannavacciuolo, che fa quello ruspante; e così via. Ognuno

si è costruito il proprio personaggio e si è ritagliato un ruolo. È più una commedia dell'arte che una realtà, però funziona. Non so dire fino a quando funzionerà.
Mi piace anche ricordare che probabilmente questa cosa non nasce da noi: nasce negli Stati Uniti, nasce in Inghilterra. Penso a Nigella Lawson e ad altri personaggi che compaiono prima fuori dai nostri confini. Poi questo format viene importato in Italia e diventa quella cosa fantasmagorica che solo noi sappiamo fare.

C'era un programma abbastanza vecchio in America, con una signora che cucinava, e poi ci fecero un film, ma non ricordo il nome. [Si tratta di Julia Child, la celebre cuoca e personaggio televisivo statunitense che ha reso popolare la cucina francese in America. Julie & Julia (2009) è il film in cui la figura di Julia Child è stata interpretata da Meryl Streep, ndr].
Sì, non lo ricordo nemmeno io. Però, per esempio, la madre di Bastianich è un personaggio, ovviamente italo-americano – in realtà anche lei italiana, istriana – che è diventato un personaggio televisivo e ha trasmesso la sua popolarità al figlio. Anche questo è un caso americano ed è precedente al boom dei cuochi in televisione in Italia.

Abbiamo parlato di identità e di memoria collettiva. Lei è di formazione economista, se non sbaglio, però ormai si occupa di culture, identità, memoria. Come vive questo passaggio?
Sì, sono uno storico economico. Questa è una cosa che mi viene spesso rinfacciata dai colleghi economisti, perché faccio invasioni di campo. Lavoro all'università e, in università, queste cose sono sempre un po' delicate.

La prossima domanda è proprio a proposito di memoria collettiva: perché abbiamo un tale disperato bisogno di credere che ciò che mangiamo abbia origini antiche, autentiche, pure?
Ho appena scritto un articolo in cui paragono la cucina italiana all'epica omerica. Come direbbero quelli che parlano bene, facendo anche qui un'invasione di campo, è un caso di mitopoiesi: la costruzione di un mito che dà identità.
Le polis greche del sesto e quinto secolo avanti Cristo avevano in realtà pochi tratti culturali comuni, se non la lingua, che era l'elemento più importante – tant'è vero che per i greci tutti gli altri erano barbari – e, in minima parte, la religione. L'altro grande elemento identitario che teneva insieme le polis greche era il mito di Omero, l'Odissea e soprattutto l'Iliade. Ovviamente, questo non significa che Achille ed Ettore siano mai esistiti, ma quei miti avevano la funzione di dare un'identità ai greci.
Credo che, oggi, la cucina italiana svolga la stessa funzione per gli italiani. Di conseguenza, l'invenzione e lo spostamento all'indietro delle nostre tradizioni diventano fondamentali. Noi non possiamo ammettere che la nostra cucina abbia cinquant'anni: dobbiamo tirare fuori Caterina de' Medici, Lorenzo il Magnifico, Isabella d'Este, chi più ne ha più ne metta. Oppure gli Aztechi che avrebbero portato il cioccolato di Modica: cose clamorose.
Il mito non deve essere vero: deve essere credibile e soprattutto affascinante. Il nostro bisogno di inventarci storie deriva da questo. Secondo me il cibo in Italia, la cucina in Italia, svolge una funzione che va molto al di là di quella che ha in tutte le altre culture. La cucina è per tutti un pezzo di cultura; per noi italiani, invece, la cultura è diventata un pezzo di cucina. Secondo me, è qualcosa che ha assunto tratti patologici.

Lei sostiene che gli italiani oggi, nei confronti delle proprie specialità, abbiano

l'atteggiamento del mitomane che crede alle frottole che racconta. È così?
Sì, lo abbiamo scritto nel libro *La cucina italiana non esiste*: gli italiani oggi, nei confronti delle proprie specialità, hanno l'atteggiamento del mitomane che crede alle frottole che racconta. Noi crediamo a quelle storie. Tiriamo fuori Caterina de' Medici e tutta una serie di personaggi e vicende, e per fortuna non mangiamo come mangiava Caterina de' Medici. Il gusto è cambiato completamente.

L'esempio che faccio sempre è il garum romano. Oggi lo si trova anche da qualche parte, ma il garum dei Romani, quello vero, era pesce marcio. Oggi, a parte il fatto che probabilmente ti metterebbero in galera se provassi a venderlo, sarebbe inaccettabile per il nostro gusto. Eppure dobbiamo tirarlo fuori e richiamarlo come condimento, rifacendoci agli antichi Romani, che ovviamente mangiavano in modo del tutto diverso da noi. Per fortuna nostra.

Ho notato che la gente arriva fino al Medioevo per cercare di far risalire le origini della propria tradizione locale, perché poi, mediamente, sa che i Romani mangiavano in modo molto diverso, con un gusto molto particolare. Si sforzano di arrivare al 1100 o al 1200, perché prima hanno paura di andare oltre, visto che il gusto cambia molto.
Sì, certo. Penso al biancomangiare. Tra l'altro, questo è un tema che ho affrontato in un altro libro, quello sulle paure alimentari. Lì, c'era una questione cromatica al centro, con un riferimento molto forte alla medicina galenica. Stiamo parlando di un mondo e di una cultura completamente diversi. Nel biancomangiare, il bianco era il colore dominante: carne di pollo, zucchero, latte, farina, tutto ciò che era bianco ci andava dentro. Oggi sarebbe per noi assolutamente inaccettabile. C'è poi un altro aspetto interessante, quello della ricetta. Oggi abbiamo il mito delle ricette, ma se si leggono i libri di cucina precedenti all'Artusi si vede che le ricette non erano così fisse. Bartolomeo Stefani scriveva: "Se avete buona borsa, metteteci sei libbre di zucchero; se ne avete meno, mettetecene una". Non c'era questa rigidità. Oggi, invece, c'è il mito per cui la ricetta è quella e non si tocca. Non è così: è una nostra paranoia di gente che sta bene, che non ha problemi, ma non è certo una verità storica.

Sulle rievocazioni storiche del Medioevo, poi, vedo cose incredibili: zuppe con le patate, pomodori, mais, polente. Tutte cose che gli abitanti italiani del Medioevo non solo non conoscevano, ma non avevano nemmeno mai immaginato.

Possiamo dire senza ombra di smentita che la cucina italiana non esiste, nel senso che forse esistono le cucine regionali, le tradizioni regionali, ma una cucina italiana non esiste?
Io non sono disposto a cedere nemmeno sul regionale, perché anche il regionalismo è una costruzione recente, figlia dell'istituzione delle regioni. Forse possiamo trovare qualcosa di molto localizzato, ma soprattutto troviamo qualcosa di molto familiare.
Certo, ci sono grandi linee, grandi famiglie, grandi aree gastronomiche, però facciamo fatica a trovare un filo conduttore unico, se non quello degli ingredienti. Anche il chilometro zero, che oggi consideriamo un valore in termini ecologici e di sostenibilità, una volta era una necessità: non c'era alternativa, quindi alla fine si mangiavano sempre le stesse cose.
Detto questo, sì: la cucina italiana oggi esiste. Esiste soprattutto in proiezione esterna, ed è anche questo un tema interessante: la cucina italiana è quella che si propone ai tu-

risti. Però, storicamente, parlare di cucina italiana è un assurdo logico.

C'è un episodio accademico, personale o televisivo che le ha fatto capire quanto il racconto del cibo sia ormai superiore alla realtà storica?

Sì, c'è il caso di quando sono stato ospite ad "Alle falde del Kilimangiaro" per parlare della storia del gelato. Raccontavo una storia abbastanza complessa, con alcune dimensioni ancora da chiarire, ma grosso modo il sorbetto arriva in Sicilia con gli arabi; da lì c'è poi un'evoluzione rilevante, che risale la penisola, con Napoli come uno dei fulcri di questa trasformazione.

Dopo il mio intervento, il video è stato caricato sui social. Sotto quei tre o quattro minuti di video sono comparse centinaia, forse migliaia di commenti di persone che dicevano sostanzialmente: "Ma chi è questo ignorante che non sa che il gelato è nato a Firenze?". Oppure: "Ma chi è questo ignorante che non sa che il gelato è nato a Venezia?". O ancora: "Ma chi è questo ignorante che non sa che il gelato è nato a Napoli?". Ognuno dava dell'ignorante a me, principalmente, ma indirettamente anche a tutti gli altri che sostenevano ipotesi alternative. È diventata una cosa clamorosa.

Io mi sono astenuto dal commentare, tranne in un caso. Siccome era nettamente prevalente la teoria secondo cui il gelato l'avrebbe inventato Bernardo Buontalenti e poi Caterina de' Medici l'avrebbe portato in Francia, ho fatto sommessamente notare che Caterina de' Medici va in Francia nel 1536, mentre Bernardo Buontalenti nasce nel 1534. Quindi, chiaramente, a due anni il gelato non poteva averlo inventato. Ho detto: "Datemi pure dell'ignorante, ma almeno cambiate teoria".

Questo dà l'idea di come la narrazione possa diventare più forte della realtà storica. A Firenze e in Toscana sono molto bravi a costruire queste invenzioni: si sono inventati questa storia, se la raccontano da tempo, fino a crederci e a ritenerla assolutamente indiscutibile. Poi uno, dati alla mano, mostra che quella storia non ha senso. Però il meccanismo è questo.

Per fare un paragone un po' ardito, Lei fa un lavoro simile a quello del professor Barbero, anche se in un ambito diverso. Quando Barbero è diventato famoso parlava di cinture di castità, ius primae noctis, paura dell'anno Mille, e la gente non si arrabbiava. Invece quando Lei dice che la prima ricetta scritta della carbonara è del 1954 e che contiene panna e bacon, la gente si arrabbia. Perché?

Credo che questo abbia a che fare con la dimensione identitaria della cucina. C'è sicuramente dell'interesse economico, c'è sicuramente del marketing territoriale, ma c'è soprattutto una questione più profonda: è come se dicessi a un bambino che Babbo Natale non esiste. Questa cosa, evidentemente, fa molto arrabbiare.

Io premetto sempre: "Guardate che non metto in discussione la qualità. I regali vi arrivano lo stesso, però non ve li porta Babbo Natale". È un po' questa la storia. La reazione, però, è molto infantile. Devo anche dire che, rispetto alle prime volte in cui ho cominciato a fare questi discorsi, il dibattito si è molto arricchito. Oggi non è più rigido come prima, però la spiegazione, secondo me, resta quella.

Io ricordo ancora quando ha parlato di arancine. Io sono di Palermo, quindi le faccio anche personalmente. Lei diceva che il consumo di riso in Sicilia, nel 1950, era pari a zero.

Sì, nel 1950 era zero. Certificato. Tra l'altro è molto curioso perché quell'indagine dell'Istat non dice soltanto che, nel 1950, in Sicilia, il consumo di riso era zero: c'è an-

che una parte qualitativa, con delle interviste. A un certo punto un siciliano dice: "Sì, una volta il riso l'ho mangiato all'ospedale". Chiaramente non l'aveva mangiato fritto, sotto forma di arancino o arancina.
È una cosa davvero incredibile. Secondo me, quella ricetta ha una storia, ma è una storia che ha avuto un'introduzione di qualche secolo; poi qualcuno, probabilmente grazie al benessere del dopoguerra, l'ha recuperata e riproposta. Oggi si fa da 60 o 70 anni, non di più.

Qualcuno ha approfittato di quell'intervento per legare la questione del riso ai neoborbonici, che dicono che prima c'erano le risaie e poi, con l'arrivo dei Savoia, tutto è cambiato.
Sì, ricordo questa cosa. Poi ci sono tutte queste dinamiche per cui il cibo diventa l'innesco di un discorso politico. Tra l'altro vengo spesso accusato di essere razzista nei confronti del Sud, quando devo sempre ricordare che il mio libro *Denominazione di origine inventata* aveva come titolo *Il vero parmigiano lo fanno nel Wisconsin*. Penso quindi di essere al di sopra di ogni sospetto: parlo male dei miei prima che degli altri.

Le faccio un'ultima domanda. Se dovesse scegliere un simbolo del rapporto contemporaneo con il cibo, quale sceglierebbe? Il pane condiviso, il piatto fotografato su Instagram, la chef-star, il prodotto finto tradizionale che fa risalire la sua ricetta al 1200?
Direi il piatto su Instagram. In un'intervista, poco tempo fa, ho detto che l'unico oggetto ormai irrinunciabile sul tavolo è il telefonino. Credo che quello sia davvero l'elemento centrale. Oggi, c'è una dimensione di rappresentazione che va molto al di là della sostanza. Il telefonino e Instagram sono il veicolo più importante delle balle, ma anche della sostanza, perché poi magari molti piatti sono buoni, e io non ho nemmeno le competenze per metterlo in discussione. Però mi sembra che quello sia il simbolo di questa stagione.

Classifica editoriale 2026 pubblicata da influencee.it

Un'App svuotafrigo per ridurre lo spreco

L'hanno ideata due studenti di Massa Lubrense, Matteo e Amedeo, 37 anni in due, nominati Alfieri della Repubblica dal presidente Mattarella. "Si butta troppo cibo, felici che abbia avuto successo".

di Giuseppe Picciano

Un'applicazione per ridurre lo spreco alimentare. Di sicuro l'idea semplice, ma geniale, balenata in testa a due ragazzi in gamba, è frutto di una coscienza critica già consolidata. Matteo Morvillo e Amedeo Valestra, appena 37 anni in due, sono da qualche giorno Alfieri della Repubblica, distintisi per comportamenti ispirati a senso civico, altruismo e solidarietà. Valori suggellati, annota il Quirinale, da un'originale applicazione tecnologica capace di combattere lo spreco di cibo e di promuovere una vera responsabilità soggettiva. Matteo, 19 anni a breve; Amedeo, maggiorenne da dicembre, entrambi di Massa Lubrense, prossimi all'Esame di maturità, hanno reso orgogliosa tutta la comunità dell'Istituto polispecialistico "San Paolo" di Sorrento.

Da nativi digitali non potevano che sfruttare le loro competenze per immaginare uno strumento, a portata di smartphone, che potesse soddisfare le esigenze di chi è meno bravo ai fornelli e che riducesse la quantità di alimenti da gettare nella spazzatura. La App si chiama, significativamente, *Cucinalo: ricette svuota frigo*. Amici da bambini, rappresentano le facce della stessa medaglia: Matteo è uno sviluppatore di software, già titolare di una piccola azienda informatica; si è avvicinato alla programmazione durante gli anni della scuola, iniziando per gioco e scoprendo che costruire software era il modo più naturale per dare forma alle sue idee. Amedeo è cuoco, figlio di chef, in un ristorante stellato ed è l'autore delle ricette che finiscono nell'applicazione.

Matteo, tu e Amedeo siete completamente immersi nella subcultura globale dello spreco e del consumismo. Quando avete realizzato che bisognava rispettare il valore, non solo simbolico, del cibo?
Lavorando in una cucina professionale, Amedeo si era posto più volte il problema dello sciupio di cibo e di come convincere la gente a ridurre sensibilmente il consumo di alimenti. Abbiamo unito le nostre competenze e abbiamo ideato un'applicazione che contenesse le ricette da preparare con gli avanzi in frigo. Per il nome il passo è stato breve: *Cucinalo, ricette svuota frigo.*
L'app consente di fotografare gli alimenti in frigo, tramite l'intelligenza artificiale l'algoritmo elabora gli ingredienti a disposizione e sforna ricette che tengono conto sia dei gu-

sti personali sia di eventuali allergie. Non manca l'illustrazione guidata alla realizzazione delle pietanze destinate anche a chi non ha dimestichezza con i fornelli.

A quanto pare il successo dell'idea è stato dir poco clamoroso. Qual è stata la vostra reazione quando avete ricevuto la chiamata del Quirinale?
La mail della presidenza della Repubblica è arrivata a scuola, quel giorno io non c'ero. Amedeo mi chiamò dicendomi di raggiungerlo al più presto perché bisognava rispondere e dare il consenso. Quando mi hanno spiegato di cosa si trattava, ho vissuto un misto di stupore, incredulità e gioia.

La premiazione al Quirinale com'è andata?
Molto bene, è stata una giornata meravigliosa. Tanta emozione, ma poca ansia, io e Amedeo ci siamo goduti ogni istante della cerimonia. Il presidente Mattarella è davvero una persona semplice, ci ha messo subito a nostro agio, si è seduto vicino a noi e ci ha parlato prima della premiazione. Si è complimentato incoraggiandoci a mettere sempre a disposizione della comunità le nostre idee.

Credevate al successo di Cucinalo?
Credevamo all'efficacia dell'idea, il successo è un'altra cosa. Oggi, l'app è un contenitore con oltre 300 ricette e ogni settimana Amedeo ne prepara di nuove. Siamo felici che abbia funzionato, lo spirito di sacrificio paga sempre. Dopo un anno, abbiamo calcolato circa 30mila ricette scaricate, con 50mila iscritti. Pensiamo di aver salvato dalla spazzatura almeno una tonnellata di cibo.

Matteo, ora non vi resta che far crescere la vostra creatura.
È il gradimento del pubblico a chiedercelo. Cucinalo avrà sezioni dedicate alla ristorazione, agli hotel e ai B&B, ma resterà prevalentemente uno strumento antispreco, è nato per quello.

Milano da mangiare. Pane Quotidiano, una fila per vivere

Intervista a Luigi Rossi

La dimensione simbolica del pane diventa molto concreta in anni di covid, crisi economica, guerre e disuguaglianze crescenti. Aumentano le richieste di aiuto dei tanti che non ce la fanno. In questa intervista ce lo racconta Luigi Rossi, il vicepresidente di Pane Quotidiano, la onlus milanese che dal 1898 aiuta tutti i giorni chi chiede da mangiare.

di Loredana Taddei

Come nasce Pane Quotidiano e quali bisogni concreti voleva affrontare?
Nasce nel lontanissimo 1898, quest'anno compie 126 anni. Le sue origini si intrecciano con uno dei momenti più drammatici della Milano di fine '800: la storica rivolta del pane. Quattro giornate di sommosse popolari e scioperi a causa del forte rincaro del pane e delle durissime condizioni di lavoro.
La rivolta fu sedata dall'intervento del generale Bava Beccaris che ordinò all'esercito di sparare colpi di cannone e mitraglia sulla folla che manifestava, uccidendo centinaia di persone e ferendone molte altre.
Il pane, principale fonte di sostentamento delle fasce più povere, era quasi impossibile da acquistare per via del costo del grano, che con i conflitti internazionali era salito alle stelle e quindi difficile da reperire. Ed è proprio in quel clima di sacrificio, coraggio e voglia di riscatto che prende vita questa realtà, destinata ad attraversare generazioni e a diventare parte della storia della città.
Fu allora che alcuni benemeriti cittadini milanesi pensarono che il pane in quanto alimento base non dovesse mai mancare sulla tavola delle persone.

Come si è evoluto negli anni Pane quotidiano?
Dalla nascita in poi, c'è stata tutta una serie di evoluzioni di Pane quotidiano, oggi non è più solo pane, dopo 126 anni l'obiettivo che abbiamo è quello di una distribuzione che possa soddisfare il bisogno alimentare in termini calorici e nutritivi, sia per il pranzo che per la cena. La razione tipo che distribuiamo nei nostri due centri, in via Toscana e in via Monza, consiste in 350 gr di pane, un litro di latte, un pacco di pasta, sugo, tonno in scatola, frutta, verdura e anche dolci. Razioni che ovviamente cambiano.

"Ad una cosa non mi sono abituato: ai giovani che vengono con uno sguardo perso nel vuoto che dice "Io non ce la farò mai". Ecco questo è quello che mi rattrista di più, se devo scegliere una scena emblematica di Pane quotidiano."

A Natale abbiamo visto 5 mila persone, bambini compresi, in coda al freddo per il sacchetto di cibo di Pane quotidiano. Mediamente quanti aiuti riuscite a distribuire ogni giorno?
Nei nostri due centri abbiamo circa 4.000 passaggi al giorno, con punte di 4.500/5000 il sabato mattina, quando grazie alle scuole chiuse possono venire anche i bimbi e ricevere la loro razione, così come un adulto. Non sono clochard come spesso si pensa, sono famiglie che hanno un tetto sulla testa, perché si tratta di alimenti che vanno cucinati.

Sono molti i bambini in coda?
Il sabato sì, soprattutto figli di extracomunitari. Abbiamo una prevalenza, se non la quasi totalità di famiglie immigrate.
Il target di cittadini italiani è per lo più composto dalla fascia di anziani, che con la loro pensione non arrivano a fine mese.
E quindi ecco che Pane quotidiano rappresenta per loro una speranza e un'ancora di salvezza. Una nostra razione alimentare ha un valore intorno ai 15/16 euro. Se consideriamo che abbiamo circa 1.450.000 passaggi l'anno, significa che stiamo distribuendo un valore commerciale di alimenti su base annua di circa 23/24 milioni di euro.

Con 800/1.000 euro di pensione, venendo da noi 22/23 giorni al mese, è come se ricevessero un contributo economico di 350 /360 euro mensili. In questo modo, queste pensionate e pensionati riescono magari a pagare le utenze. Altrimenti avrebbero una dura scelta da fare: mangiare o pagare luce e gas.

Tanti anziani, dunque, che grazie a voi arrivano a fine mese. E i giovani?
I giovani italiani sono pochi, prevalgono sempre gli immigrati, che non hanno un lavoro o che lo hanno perso.

La povertà in Italia è notevolmente aumentata, lo fotografano le statistiche ufficiali. In una ricca città come Milano, quanto è visibile questa povertà?
Milano è diventata una vera e propria capitale europea e, come tutte le capitali europee, vive profonde disparità socioeconomiche, favorite dal crescere dei flussi migratori e dagli italiani impoveriti a causa dell'inflazione, che erode pesantemente il potere di acquisto delle famiglie. Tanto che, negli ultimi anni, le file di persone in cerca di aiuto sono aumentate del 30%. Se oggi sono 4.000 passaggi al giorno, 10 anni fa erano 3.000.

Cosa significa oggi dare pane, quale sforzo organizzativo richiede?
Gli alimenti che distribuiamo non li acquistiamo ma ci vengono donati dalle aziende produttrici del settore alimentari, il primo grande pilastro di Pane quotidiano. Il secondo pilastro è il cuore pulsante dell'associazione: una straordinaria rete di circa 200 volontari. Il terzo pilastro, altrettanto fondamentale, è rappresentato dai donatori: privati cittadini, aziende e fondazioni. Anche la più piccola donazione, sommata alle altre, contribuisce in modo determinante alla vita di Pane quotidiano: dall'acquisto di alcuni mezzi di trasporto, alle celle frigorifere necessarie per conservare gli alimenti. Le aziende che collaborano con noi ci affidano ovviamente le loro eccedenze

alimentari, trasformandole in un concreto aiuto per chi è in difficoltà. A volte, arrivano donazioni straordinarie: per esempio, una nota marca di cioccolato ci ha donato 70 tonnellate di cioccolato.

Cosa può fare un cittadino per contribuire?
Oltre le donazioni, c'è un altro gesto dal valore immenso: fare il volontario, Pane quotidiano, come dicevo, può contare su una rete di circa 200 volontari, di cui circa 60 operativi ogni giorno. Uomini e donne che, a rotazione, scelgono di donare quello che hanno di più prezioso: il proprio tempo.

Possono anche donare indumenti dismessi in buono stato, perché nei generi di conforto che distribuiamo sono compresi anche gli abiti. Dunque, un privato ha un'ampia scelta per sostenere chi ha più bisogno.

C'è una storia, un incontro che l'ha particolarmente colpita?
Di storie ce ne sono davvero tante. Nel tempo, ho dovuto abituarmi a molte cose: alle file ormai chilometriche, alle lunghe attese, agli sguardi di chi arriva qui in silenzio, con molta umiltà e mette da parte il proprio orgoglio pur di avere aiuto. Dovreste vedere quanta dignità ci sia ogni giorno in quelle attese silenziose.

Ad una cosa non mi sono abituato: ai giovani che vengono con uno sguardo perso nel vuoto che dice "Io non ce la farò mai". Ecco questo è quello che mi rattrista di più, se devo scegliere una scena emblematica di Pane quotidiano. Noi dovremmo rappresentare un aiuto momentaneo, per cercare di uscire da una fase di stallo, eppure... questi sguardi rassegnati sono una sconfitta sociale.

Oggi, quali sono le sfide più urgenti per un'organizzazione come la vostra?
Cercare di manutenere tutti i rapporti che abbiamo con i nostri fornitori, con i nostri sostenitori, cercando di coinvolgerli sempre di più nell'ambito degli obiettivi di Pane quotidiano: ovvero di restare al fianco di chi ha bisogno.
C'è un motto che campeggia da 126 anni sui nostri centri di distribuzione che recita così: "Fratello, sorella, nessuno qui ti domanderà chi sei, né perché hai bisogno, quali sono le tue opinioni". E questo sta a significare il grande rispetto che abbiamo per ogni attesa perché, dietro ogni storia c'è una persona, la sua dignità. Sottolineo questa frase perché dà il vero senso e il vero significato dell'inclusione.

Forse, nel lontano 1898, gli uomini erano più profondi di quanto lo siamo adesso. Dopo 126 anni, non abbiamo ancora capito l'importanza dell'inclusione.

Chiunque può venire a Pane quotidiano, senza tessere particolari. Se una persona si mette 45 minuti in coda è perché ne ha bisogno. Dal momento in cui si mette in fila, avrà il suo pane.

Pane accolto pane condiviso

San Francesco Caracciolo, patrono dei cuochi

di Nicola Caracciolo di San Vito

In primavera, fra Abruzzo e Molise, basta una leggera brezza affinché i campi avvolgano il viandante nella magica atmosfera sonora prodotta dal fruscio delle spighe di grano, quasi fossero piccole onde che si infrangono con leggerezza in riva al mare. Come non lasciarsi trasportare con la mente e il cuore verso alte mete dello spirito mentre i piedi sembrano muoversi da sé?

Qualcosa di simile dovette abitare la mente e il cuore di padre Francesco Caracciolo quando nella primavera del 1608, dopo essere stato a Loreto, si trovò nei pressi del feudo paterno in Villa Santa Maria (Chieti) mentre era diretto ad Agnone. Qui doveva incontrare alcuni padri oratoriani di San Filippo Neri, che gli avevano chiesto di poter entrare nell' "Ordine dei Chierici Regolari Minori" da lui fondato.

Per quel suo nuovo Ordine, approvato dal Papa Sisto V dopo molte traversie vent'anni prima (01.07.1588), egli aveva pensato che tutto – preghiera, carità, evangelizzazione – dovesse scaturire dalla contemplazione ininterrotta del Pane Eucaristico, il vero pane spezzato. Così, in ogni comunità dei suoi Chierici Regolari Minori, il tabernacolo doveva essere vegliato a turno notte e giorno da uno dei religiosi.

Camminando ora lungo i campi di grano, quel Pane, che aveva egli stesso vegliato specialmente nelle ore notturne per non sottrarre tempo al servizio dei poveri, gli doveva apparire nella sua più pura bellezza, dono del creato, preghiera, cibo dell'anima ma anche frutto del lavoro dell'uomo e pane di vita.

Oggi, noi camminatori-escursionisti possiamo ripercorrere il "Cammino di San Francesco Caracciolo", e come il Santo gustare la bellezza dei campi di grano che ricoprono i fianchi delle montagne fra Abruzzo e Molise.

Ma non solo: ci è dato anche il piacere di riscoprire la poesia del pane.
Per il frettoloso viaggiatore moderno, "pane" è spesso il triste, troppo bianco, insipido tramezzino acquistato in stazione o in autostrada, rigorosamente sigillato nella plastica.
I viandanti di un tempo, invece, usavano il pane come contenitore al posto della plasti-

ca! Fra due fette di pane sfregate con olio e aglio, i più ricchi mettevano salumi e formaggio, i più poveri cipolla. Il pane era cibo e al tempo stesso packaging (oltretutto a rifiuti 0).

Camminando per paesi e campi ("per agri", da qui: peregrinare), è tutta la filiera del pane che si rivela all'escursionista, parlandogli di natura, comunità, condivisione.
I campi all'inizio della primavera si ricoprono pian piano di un sottile tappeto verde che nel corso delle settimane si infittisce e cresce, poi imbiondisce finché arriva la mietitura e del grano rimangono nei campi solo le stoppie.

A questo punto, si mettono in azione i mulini per produrre la farina. Camminando, ancora si incontrano alcuni antichi mulini, situati in fondo a una valle per sfruttare la forza dell'acqua di un torrente. Un tempo nei paesi esistevano i forni comuni: si panificava una volta a settimana per tutti, per non sprecare legna; d'altronde, il pane preparato con la pasta madre restava buono per molti giorni, diversamente da quello industriale dei nostri giorni, che già nell'arco di poche ore diventa secco e immangiabile. Si produceva quanto pane si era in grado di consumare (a volte anche meno, quando la farina era poca). Certo non di più… che sarebbe stato solo da buttare, come avviene oggi.

Al pane si associa un gesto semplice, che ne consente la condivisione: bastano le mani per spezzarlo! Questo spezzare è fortemente simbolico, anzi è proprio la raffigurazione stessa del "simbolo": in greco antico, il termine "simbolo" aveva il significato di "tessera hospitalitatis" secondo l'usanza per cui due individui, due famiglie o anche due città spezzavano una tessera, in genere di terracotta, e ne conservavano ognuno una delle due parti a conclusione di un accordo o di un'alleanza. L'esatto combaciare delle due parti della tessera dimostrava senza dubbio l'esistenza dell'accordo.

Così, spezzare il pane è il simbolo dell'alleanza di Dio con l'uomo ma anche il riconoscersi "fratelli" fra gli uomini.

San Francesco Caracciolo è stato proclamato Patrono dei Cuochi nel 1996, su iniziativa della Federazione Italiana Cuochi. Non a caso: il feudo paterno di Villa Santa Maria ha visto nascere quella che è stata in embrione la prima scuola alberghiera d'Italia e in esso sono nati nel corso dei secoli generazioni di cuochi che hanno diffuso l'arte della cucina italiana in tutto il mondo. Nella figura di San Francesco Caracciolo si trovano riuniti così il cibo dell'anima, ovvero il Pane Eucaristico, e il cibo del corpo, ovvero quello della tavola. Entrambi sono nutrimento vero per l'uomo quando vengono spezzati e condivisi.

Durante la pandemia di Covid-19, in molti hanno scoperto il fascino di produrre da sé, in casa, il proprio pane. C'è qualcosa di profondo in questa lavorazione. Preparare il pane con il proprio "criscito" richiede di prendersi cura di quest'ultimo come si fa con un essere vivente. Il criscito ha memoria delle mani che lo impastano: se sono mani d'amore, il pane sarà più leggero, nutriente, buono. Il pane è anche maestro di saggezza di vita: quante ricette paesane (paradossalmente oggi presenti nei ristoranti gourmet!) si realizzano utilizzando il pane avanzato o secco?

Lungo il Cammino di San Francesco Caracciolo, tra Marche, Abruzzo, Molise e Campania, il camminatore incontrerà tanti pani diversi, ognuno dei quali contiene storie di luoghi, tradizioni, comunità, persone; a

volte incontrerà qualche piccolo fornaio resiliente, appassionato del suo mestiere tanto da coltivare il suo grano.
La terra accoglie il chicco di grano perché, morendo, esso possa germogliare e, macinato, diventare farina. L'acqua trasforma la farina in qualcosa di nuovo. L'aria moltiplica il volume della pagnotta e il fuoco la fa diventare pane.
Spesso, sulla pagnotta da infornare si incidono due linee perpendicolari, una croce: essa permetterà alla pagnotta di lievitare, ripetendo ogni volta il miracolo della moltiplicazione del pane, vera benedizione per gli uomini.

www.camminodisanfrancescocaracciolo.com

La pietra che nutre

di Annarosa Buttarelli - *Filosofa*

Ci si aspetta di veder trattare sempre il pane come metafora o come simbolo. Ma se si consulta qualche buon dizionario dei simboli, si può scoprire che il lemma "pane" in parecchi non compare e, se compare, gli vengono dedicate poche righe. Come mai? La ragione sta nel radicale rispetto che si porta a quello che si considera un essenziale nutrimento spirituale, in tutte le religioni e le spiritualità. Pertanto, il pane non è considerato un simbolo ma un agente concreto di trasformazione, sacro, cioè intoccabile dalla manipolazione simbolica che vi si può sovrapporre. Già Clemente di Alessandria predicava: "Beati coloro che nutrono gli *affamati di giustizia* con la distribuzione del Pane". Non possiamo considerare queste parole come metafore, ma occorre, da sempre, prenderle alla lettera, si può dire, anche se il mistero della trasfigurazione non permette la letteralità, così come la consideriamo solitamente.

Così ho deciso di seguire le tracce di autrici che sapevano come trattare il "pane", sparigliando le carte sul tavolo della riflessione comune. Di passaggio, ricorderei che Marguerite Yourcenar e Christa Wolf prima di mettersi a scrivere facevano il pane. Potrebbe essere un motivo di indagine sulla scrittura di donne, ma porterò solo come esempio Ingeborg Bachmann: "Poesia come pane? Un pane che dovrebbe stridere tra i denti come sabbia, e risvegliare la fame piuttosto che placarla. Una poesia che dovrà essere affilata di conoscenza e ancora di nostalgia…". Ecco un primo paradosso: il pane-sabbia-pietra che risveglia la fame piuttosto che placarla. Infatti, l'essere affamati di giustizia non ha mai una soluzione definitiva nella condizione umana e perciò il pane, considerato l'essenziale nutrimento, ha la capacità di nutrire la fame, non di estinguerla.

La scelta del titolo di questo contributo ha come motivo la mia accettazione e (spero) comprensione di questo paradosso, di cui non posso e non potrò mai più fare a meno. Se torniamo per un momento alla tradizione biblica, vedremo ancora una volta che è possibile avvicinare la pietra al pane. Matteo racconta che Cristo è condotto dallo Spirito nel deserto dove viene tentato: il diavolo gli suggerisce di cambiare le pietre in pane. È una tentazione perché il pane è già pietra, la pietra è già pane. Il termine *betilo* ha in ebraico il significato di "casa di Dio". Il significato derivato di "Betlemme" è *casa del pane*. E Ingeborg Bachmann ci porta a comprendere qualcosa che nella pratica filosofica mistica accosta il "pane" alla "parola sacra", per cui "su questa pietra fonderai la mia chiesa", significherebbe "su questa parola sacra di fedeltà fonderai la mia comunità". Così mi ha insegnato la imprescindibile María Zambrano, che trattava le pietre come "parola". Così la parola *poietica* di Ingeborg Bachmann che accompagna all'esistenza qualcosa che prima premeva per esistere, per prendere forma.
E poi sulla strada della mia comprensione trovo Simone Weil, la filosofa che trovava Dio nel "nutrimento, agnello, pane, vino" (IV, 115). Passaggi nei sacrifici di origine antichissi-

ma necessari perché ci si nutra della fame di giustizia. D'altra parte, è accertato dalle ricerche anche contemporanee che "giustizia" è un lemma attribuito all'azione delle dee e delle donne nel mondo che se ne priva, molto spesso. Basterebbe la fama di Astrea e il canto del *Magnificat* a certificare l'attribuzione: Astrea è il nome di colei che fugge dalla Terra per la corruzione e vi torna quando una donna, o più donne, richiamano l'umanità alla giustizia. Del *Magnificat*, cantato da Maria a Elisabetta, si sa ancora troppo poco ma abbastanza da sapere che Maria di Nazareth se nè fatta testimone e ha richiamato anche il figlio a moltiplicare "pane" e pesci.

E ancora Simone Weil intende "il pane (come) seme del sole" (IV, 262), ponendo nella sapienza ermetica la fonte della consapevolezza dell'origine simile dei due nutrimenti essenziali per la vita. Di fatto, la coscienza della quasi equivalenza tra pietra e pane è ben presente alla filosofa: "La pietra che nutre nel *Graal* provenzale è un equivalente dell'Eucarestia. Anche Cristo è a un tempo pietra e pane." (IV, 353). E lo è proprio perché le sue parole nutrono la fame di giustizia: "Dio può diventare un pezzo di pane, una pietra, un albero, un agnello, un uomo. Ma non può diventare un popolo. Nessun popolo può essere un'incarnazione di Dio" (IV, 358). È importante la precisazione, soprattutto rilevante per il presente storico, dove ancora crudelmente le deliranti incarnazioni di Dio a livello narcisistico personale e a livello di "popolo eletto" sono utilizzate per le stragi in corso, oltre che per quelle passate. I sacrifici indicati da Simone Weil sono trasfigurazioni, trasferimenti di sostanza e di nutrimento, non riguardano spargimenti di sangue.
La meditazione di Simone Weil sul "pane", si raccorda anche alla traccia della fame di giustizia che ho mostrato all'inizio del percorso: "Se Core-Persefone rappresenta veramente il chicco di grano, è una figura di Cristo. Il Sole si è offerto agli uomini dapprima nel bestiame, poi nel pane e nel vino" (III, 293). Il mito di Demetra e Core è perfetto per noi: Demetra piange la figlia Core rapita e portata negli inferi. Quando riesce a tornare sulla terra, torna il sole, tornano le messi, la terra rifiorisce. Ricordiamo Astrea? Si tratta dello stesso movimento: Astrea è il pane, è Core, è il Sole, è la spiga, è la giustizia che torna sulla terra, che la illumina e che la rende feconda.
Più di questo sul pane-pietra-parola-nutrimento di giustizia non posso aggiungere qui, perché ci sono domande che vanno lasciate tali. Anche Simone Weil ne lascia una cruciale: "L'acqua del battesimo, il pane dell'ostia, hanno effetti soprannaturali perché sono carichi di soprannaturale. Ma mediante quale meccanismo?" (II, 269).

Il Pane e le Rose

di Daniela Carlà

S'io facessi il fornaio

vorrei cuocere un pane così grande da sfamare tutta, tutta la gente che non ha da mangiare.

Un pane più grande del sole, dorato, profumato come le viole.

Un pane così verrebbero a mangiarlo dall'India e dal Cile i poveri, i bambini, i vecchietti e gli uccellini.

Sarà una data da studiare a memoria: un giorno senza fame! Il più bel giorno di tutta la storia!

È la filastrocca di Gianni Rodari "S'io facessi il fornaio". Rende perfettamente l'idea dell'universalità del cibo e, soprattutto, del valore simbolico del pane. È il cibo più ancestrale e contemporaneo al tempo stesso. Accompagna tutti i momenti della vita familiare, le manifestazioni di convivialità ma anche le liturgie delle religioni mediterranee. Non si direbbe altrimenti: "Buono come il pane" per indicare qualità persino delle persone. Vi immaginate se dicessimo: "Buono come una bistecca"? Non saremmo credibili e non renderemmo certo l'idea di bontà, di convivialità, di relazioni con gli altri.

Il pane si condivide. Anche sulla tavola può stare al centro, si spezza, ciascuno può prendere la propria parte. Ce n'è di tutti i tipi e per tutti i gusti. Ha un tale valore simbolico che è stato al centro di battaglie storiche, di obiettivi rivoluzionari, di propaganda di regime. Solo al pane, unico tra i cibi, è toccata questa sorte. "Pace, pane e terra" è il celebre grido di battaglia coniato da Vladimir Lenin nella primavera del 1917. Divenne il vero e proprio mantra della rivoluzione russa. Le rivolte del pane, scatenate dalla carestia, erano già state il motore della Rivoluzione francese. Basti ricordare la marcia su Versailles del 5 ottobre 1789, quando migliaia di donne parigine protestarono sotto la pioggia per chiedere cibo e costringere il Re a trasferirsi a Parigi. Non era un caso, perché il pane costituiva la base dell'alimentazione del popolo francese. Il pane era giunto a costi inaccessibili per la mancanza di grano: le donne diedero vita alla grande protesta. Chiedevano il pane. Ma anche la dichiarazione dei diritti dell'uomo. Il pane per tutti e tutte, i diritti per l'uomo solamente. È andata così!

Anche nei secoli precedenti il pane era stato simbolo delle rivolte, persino nel 300. Insomma, il nesso tra pane e ribellione politica è palese. Lo stesso Manzoni nei Promessi Sposi racconta dell'assalto al forno delle grucce, durante il tumulto di San Martino a Milano.

La storia del fascismo nel nostro Paese è stata ampiamente segnata dal valore simbolico del pane. Lo stesso duce, autoproclamatosi poeta, ha scritto di proprio pugno un componimento sul pane. Non ha meritato di passare alla Storia come poeta, ha reso però l'idea della povertà, dei caratteri della propaganda del regime, di quanto siano state le donne a rimetterci, nella ricerca del pane quotidiano per la famiglia.

Amate il pane. Cuore della casa. Profumo della mensa. Gioia dei focolari. Rispettate il pane. Sudore della fronte. Orgoglio del lavoro. Poema di sacrificio. Onorate il pane. Gloria dei campi. Fragranza della terra. Festa della vita. Non sciupate il pane. Ricchezza della Patria. Il più soave dono di Dio. Il più santo premio alla fatica umana.

È un componimento retorico, coerente con l'ideologia autarchica e celebrativa del regime, che pretende l'eliminazione degli sprechi presunti in un contesto di povertà. È stato addirittura pubblicato sul quotidiano "Il popolo d'Italia", nel 1928.
Vada per la pubblicazione dell'epoca, c'era il regime. Si è rivelata un'idea infelice la recentissima pubblicazione sui sacchetti del pane. È accaduto che uno storico forno di Padova ha deciso di stamparla sui propri sacchetti.

L'episodio ha suscitato le reazioni giustificate dell'Anpi. Ad accorgersi è stato un cliente che ha, giustamente, segnalato la vicenda. A dire il vero, il duce aveva scritto la poesia ma le donne avevano assalito i forni per la fame. Nella provincia di Roma, nel 1944, durante l'occupazione nazista, la fame spinse le donne ad assalire i forni, dopo che il generale tedesco Kurt Malzer aveva firmato l'ordinanza per ridurre la razione giornaliera di pane a soli 100 grammi. Le donne assalirono i forni protette dai partigiani.

Episodi che confermano l'importanza, concreta e simbolica, del pane.
I detrattori odierni provano in tutti modi a scalzarlo dal trono tra i cibi, ma non riesco-

no. Ci provano accusando una volta la presenza del glutine, altre dei cereali che non andrebbero bene comunque, altre ancora del lievito. Fatto è che il pane ancora resiste.

Nel periodo del Covid-19, quando ci siamo scoperti fragili e bisognosi di certezze, vi è stata la rincorsa nel fare il pane a casa. Nel pane, ci siamo ritrovati e ritrovate. È stata fonte di consolazione e di sicurezze consolidate. Non ci si è cimentati in aspic e soufflé ma, nella ricerca di conferme, sul pane. Cibo quotidianamente presente nelle case, preparato dalle donne: l'impastare è tipicamente femminile.
Sì, il pane non è proprio passato di moda. Negli Stati Uniti Nancy Silverton, panettiera, è tra le personalità più influenti, inserita nella lista del Time 100, per aver modificato la cultura del pane introducendo lievitazioni lente.
Ha cambiato il modo di fare, consumare il pane. Ha diffuso la conoscenza del pane a lievitazione naturale, introducendo le lievitazioni lente. L'importanza del pane nelle vicende umane è dimostrata. La sfida, ora, è di costruire proposte per il futuro che ne confermino la centralità, collegandola alla lettura sessuata del rapporto con il cibo. Sono le donne che hanno preparato il pane, e sono soprattutto le donne che hanno dovuto fare i conti con la scarsità dello stesso in molti contesti e periodi. Ancora una volta, l'obiettivo del pane condiviso può essere la molla. Dopo aver subito l'imposizione della cura, spetta all'elaborazione femminista la prospettiva di un percorso, fondato sulla libertà femminile, che liberi l'umanità dalla piaga della fame e prospetti a uomini e donne la responsabilità di una cura condivisa. Il pane ha un valore simbolico. "Il pane e le rose", slogan coniato dalla sindacalista femminista Rose Schneiderman nel 1912, è ancora attuale. Per una vita bella, di qualità, che rispetti la dignità umana e persegua la bellezza, ci vuole il cibo buono. Solo le donne possono indicare il percorso per pane e rose, per tutti e per tutte.
È il tema sul quale sto lavorando negli ultimi tempi.

Cotti in Fragranza. Se non li gusti non li puoi giudicare

Il laboratorio di prodotti da forno diventa scuola di vita, cammino e comunità

di Giuseppe Marino e Lucia Lauro

La farina, le mani, il fuoco

C'è un gesto antichissimo, così antico da abitare ogni civiltà umana: prendere la farina, impastare con acqua, aspettare che lieviti, infornare. Il pane non è solo cibo. È tempo che diventa forma. È materia che si trasforma attraverso la pazienza di qualcuno che ci mette le mani, l'attenzione e qualcosa che potremmo chiamare cura. Il pane è il documento più fedele dell'umanità: ci racconta chi siamo, dove siamo stati, come abbiamo scelto di stare insieme.

In un laboratorio all'interno dell'Istituto Penale per i Minorenni di Palermo — e poi in un palazzo del Seicento nel cuore di Ballarò, e ancora in un bene confiscato alla camorra a Casal di Principe — un gruppo di giovani e di adulti ha fatto della trasformazione del pane la propria metafora esistenziale. Si chiama Cotti in Fragranza, ed è molto di più di un biscottificio.

"Se non li gusti, non li puoi giudicare"

Il motto di Cotti in Fragranza è scritto come un manifesto: "Se non li gusti, non li puoi giudicare." Una provocazione gentile, lanciata dal laboratorio verso la società. Il pregiudizio — quello che marchia per sempre chi è passato per il carcere, quello che chiude le porte prima ancora che si bussi — si può sfidare anche attraverso un biscotto. Perché il biscotto è buono o non lo è: la farina non sa nulla del passato di chi l'ha lavorata.

Dal 2016 ad oggi settantacinque giovani hanno attraversato questo laboratorio. Quattordici oggi lavorano stabilmente, otto stagionalmente. Alcuni sono diventati cuochi, chef de rang, vicedirettori di sala. Altri hanno trovato posto in pasticcerie e alberghi di tutta Italia. La cooperativa sociale Rigenerazioni Onlus, che gestisce il progetto, non è una struttura assistenzialistica: è una scommessa sulla dignità.

"Noi vogliamo solo dire che adesso ci siamo anche noi." Così proclama uno dei giovani

Cotti in Fragranza è il laboratorio di prodotti da forno nato nel 2016 all'interno del carcere minorile Malaspina di Palermo.

È un'impresa sociale che con prodotti etici e d'eccellenza, supporta in Sicilia e in Campania i giovani a rischio marginalità sociale con percorsi di crescita e reinserimento lavorativo, creando opportunità di riscatto e nuovi orizzonti di vita Cotti in Fragranza, nato dall'impegno della Cooperativa Sociale Rigenerazioni Onlus e Fondazione Don Calabria per il Sociale ETS, è un'impresa sociale all'avanguardia che utilizza materie prime territoriali di alta qualità per una produzione d'eccellenza.

È un progetto buono, basato su una precisa etica della responsabilità, in cui i giovani coinvolti sono protagonisti di tutte le scelte, dai nomi dei prodotti alle strategie di marketing.

Cotti in Fragranza, oltre a costituire un'importante occasione di inclusione sociale, coinvolge le persone in esecuzione di pena e a rischio marginalità sociale, in percorsi di crescita personale e professionale.

Il loro è un contributo attivo ai progetti, prendono decisioni e imparano a conoscere nel dettaglio il valore di ogni prodotto nonché l'impatto sociale, ambientale e territoriale del proprio operato.

I prodotti sfornati dai ragazzi del Malaspina sono diventati, sin dalla nascita, un simbolo di riscatto apprezzato in tutta Italia e oggi in tutto il mondo.

impegnati nel progetto. È la voglia di non essere invisibili, di dimostrare di essere. Di valere qualcosa.

Il pane nella tradizione evangelica: alimento di comunione

Il pane abita il cuore del Vangelo in modo che nessun altro alimento riesce a eguagliare. Non è un dettaglio scenografico: è la sostanza stessa dell'annuncio. Gesù moltiplica i pani e i pesci perché la folla ha fame — una fame reale, concreta, corporale. Il miracolo non avviene nell'aria: avviene sulla terra, tra le mani degli apostoli che distribuiscono, tra le bocche che mangiano, tra i corpi che vengono sfamati. Condividere il pane è un atto politico e spirituale insieme.

Nell'Ultima Cena il pane spezzato diventa dono totale di sé. "Fate questo in memoria di me" (Lc 22,19) non è solo un rito: è un'etica. Un comando a non smettere mai di rompere il pane insieme, di sedersi alla stessa tavola, di riconoscere nell'altro qualcuno che ha fame come noi. La tradizione giudaica, radice profonda del messaggio evangelico, conosce bene questo gesto: sulla tavola dello Shabbat i due pani intrecciati — la challah — ricordano il riposo, la benedizione, la comunità riunita. Il pane è sempre legame. Ed è ancora il pane, nella preghiera più semplice che Gesù ci ha insegnato, a diventare misura della giustizia: "Dacci oggi il nostro pane quotidiano" (Mt 6,11). Non il mio — il nostro. Una preghiera che non ammette l'individualismo: chiedere pane per sé significa chiederlo per tutti, significa essere responsabili che nessuno resti senza.

La trasformazione: dalla farina al pane, dalla pena alla libertà

La panificazione è un processo di trasformazione radicale. La farina, da sola, non nutre quasi nessuno: è polvere, pesa poco, vola via. L'acqua da sola è acqua. Ma quando si incontrano — quando si aggiunge il lievito, quando le mani impastano, quando il calore del forno lavora — qualcosa di completamente nuovo prende forma. Il pane non è la somma dei suoi ingredienti: è qualcosa che prima non esisteva.

È esattamente questo che accade in un laboratorio come Cotti in Fragranza. I giovani che vi entrano portano storie spezzate, percorsi interrotti, sguardi ancora diffidenti. Ma nel tempo — attraverso l'apprendimento di un mestiere, la costruzione di una responsabilità condivisa, la scoperta che le proprie mani sanno fare cose belle e buone — qualcosa di nuovo emerge. Non il ritorno a uno stato precedente: una trasformazione vera.

La cooperativa ha scelto non a caso il nome Rigenerazioni. Il prefisso dice tutto: non si tratta di rattoppare qualcosa di rotto, ma di generare di nuovo. Come la pasta madre — presente nei panettoni e nelle colombe artigianali del laboratorio — che non è un prodotto chimico ma un organismo vivo, capace di moltiplicarsi, di essere ceduto ad altri, di continuare a fermentare in pani nuovi e in mani nuove. La rigenerazione non si esaurisce in chi la riceve: si propaga.

Impastare insieme: il "peer to peer riparativo"

C'è una pratica nel laboratorio che merita di essere nominata con attenzione: il gruppo di Cotti in Fragranza ha definito la propria pedagogia "peer to peer riparativo". I ragazzi storici — quelli che hanno imparato il mestiere — insegnano ai nuovi arrivati. Non un educatore dall'alto verso il basso, ma una trasmissione orizzontale, fraterna, che somiglia molto al modo in cui il pane si è sempre insegnato: non da un manuale, ma da una mano all'altra.

Riparativo è la parola giusta. Non significa

cancellare il passato — il pane non dimentica la farina che è stato — ma cucire qualcosa che si era rotto. La giustizia riparativa, di cui si parla sempre più nel dibattito civile e giuridico, non è vendetta né sola punizione: è la fatica di rimettere insieme quello che il reato ha spezzato, il tessuto tra chi ha sbagliato e la comunità che ha subito il danno. È un processo lento, come la lievitazione. Non si può accelerare oltre un certo punto, pena il collasso.

E così la comunità riparativa di Cotti in Fragranza dona biscotti, sponsorizza eventi benefici, incontra migliaia di studenti nelle scuole. Non per fare beneficenza: per costruire relazione. Per dire: esistiamo, siamo qui, facciamo cose buone. "Il nostro pane è buono." E il pane buono crea comunità.

L'aloe: spinosa fuori, curativa dentro

Quando a dicembre 2022 il bistrot Al Fresco — il secondo nucleo operativo nel centro storico di Palermo — ha aperto le sue sale interne, il simbolo scelto è stato l'aloe: "pianta spinosa fuori e curativa dentro." Non occorre aggiungere molto. È la stessa grammatica del pane: duro nella crosta, morbido nell'anima. Protegge e nutre insieme.

Il Gambero Rosso aveva già riconosciuto questa straordinarietà premiando Al Fresco come miglior Progetto sociale Food d'Italia per il 2019. Ma il riconoscimento più importante viene ogni anno dai trentamila clienti che siedono in quel giardino — un'ex discarica trasformata — e dai concerti, dalle mostre fotografiche, dalle letture per bambini ospitate gratuitamente. Un bistrot che è piazza. Una piazza che è pane.

Il pane di domani

L'esperienza di Cotti in Fragranza parla alla rivista Erre con la lingua che questa rivista ha scelto fin dal suo primo numero: una lingua laica e critica, aperta ai fenomeni del nostro tempo, convinta che i popoli non debbano essere "contrapposti per odiose ragioni politiche, economiche e religiose" ma capaci di anteporre il dialogo all'odio, il confronto al rancore, la pace al sangue. Il pane — l'alimento che nessuna cultura ha saputo fare a meno di inventare — è già di per sé una risposta a questo imperativo.

Perché il pane non si mangia da soli. O meglio: si può, ma è triste. Il pane chiede una tavola, chiede qualcuno di fronte a noi, chiede la rottura — letterale, fisica — di qualcosa che poi viene condiviso. "Compagno" viene dal latino cum panis: colui con cui si divide il pane. Ogni volta che un giovane di Cotti in Fragranza inforna un panettone, confeziona un biscotto, porta un vassoio in sala, sta allenandosi a diventare compagno. Compagno di chi avrà la fortuna di assaggiarlo.

E noi, che li giudichiamo ancora prima di gustarli, potremmo cominciare da lì: da un biscotto. Piccolo. Fragrante. Fatto con le mani di qualcuno che ha scelto di ricominciare.

Se il pane è comunità. Il forno sociale di Villa San Sebastiano

di Ornella Gargano - *Architetta*

Dedicato a Lucia Tellone, al Forno di Villa San Sebastiano e a noi abitanti di Villa

È un tranquillo pomeriggio di primavera, l'aria è fresca e i rami degli alberi si velano di fiori chiari. Nell'erba si intrecciano il profumo della terra e quello lieve del polline. Un vento leggero attraversa le finestre aperte e muove appena le tende, portando con sé il ronzio delle api. La luce del sole filtra dorata, distende le ombre, le rende morbide, e tutto sembra respirare con calma: i gatti abbandonati al tepore, le foglie che tremano appena, il tempo che scorre senza fretta. C'è un'attesa quieta, quasi impercettibile, come se il mondo si stesse svegliando lentamente, senza fretta, solo in un respiro lungo, tiepido, colmo di vita nuova.

Villa San Sebastiano è un piccolo paese nel cuore dell'Abruzzo marsicano, frazione di Tagliacozzo, con poco più di quattrocento abitanti. La sua storia recente ne ha segnato la struttura: oggi è diviso in due borghi, distanti circa un chilometro, separati dalla violenta alluvione del 1965 che distrusse gran parte dell'antico abitato. Negli anni successivi, è stato in parte ricostruito, dando vita al borgo nuovo, accanto a ciò che restava del vecchio. Insieme alle case e alle infrastrutture essenziali, fu realizzato anche un forno pubblico. Ogni settimana veniva acceso e diventava un luogo di incontro oltre che di necessità: qui le famiglie cuocevano il pane destinato a durare per i giorni successivi. In una comunità legata all'agricoltura e alla pastorizia, il pane era molto più di un alimento: era presenza quotidiana, base di ogni pasto, l'unico cibo davvero accessibile a quasi tutti.
La strada che unisce i due borghi attraversa il verde, fiancheggiata da filari di alberi che regalano ombra e quiete a chi la percorre. Un paesaggio che custodisce anche la memoria della storia: qui si combatté la battaglia di Tagliacozzo del 23 agosto 1268, ricordata da Dante Alighieri nel Canto XXVIII dell'Inferno – "E là da Tagliacozzo / ove sanz'arme vinse il vecchio Alardo".

Alcuni giovani del posto hanno scelto di dedicare la propria vita all'agricoltura. Spinti dal desiderio di restare legati alla loro terra e alle sue tradizioni, hanno investito il proprio futuro in piccole aziende agricole. Il loro impegno si concentra soprattutto sulla conservazione e sulla riproduzione dei grani antichi, tra cui la solina: una varietà preziosa di grano tenero, coltivata da secoli nell'Abruzzo di montagna. Oltre a questa, coltivano anche il Senatore Cappelli e altri grani tradizionali, trasformati in farine macinate ancora nei pochi

mulini a pietra, custodi di profumi autentici e rustici. Ed è proprio questo profumo che avvolge il paese: un odore intenso, profondamente evocativo, quasi primordiale. Una nota calda e avvolgente, fatta di legno che brucia lentamente.

È un richiamo. Il Forno è acceso!
Le strade si animano, i bimbi salgono in sella alle loro biciclette: una mano sul manubrio, l'altra impegnata nel sostenere durante il percorso la ciotola per impastare, la farina e un canovaccio.

Lucia è lì, il forno già scoppiettante per i rovi delle potature che gli uomini del paese hanno lasciato ordinati davanti all'ingresso. La storia di Lucia è una bella storia: ha lavorato con Enrico Bartolini, Carlo Cracco l'ha indicata come una delle dodici promesse della cucina italiana; a Oslo e a Stoccolma ha valorizzato la cucina italiana con grande sapienza. Eppure, al cuore non si comanda e così nel gennaio del 2020, decide di riaccendere il forno del paese, spento da 35 anni. Per Lucia, il forno è il suo modo per "riprendermi il mio tempo e restituirlo agli altri, lo faccio per ritrovare un po' di umanità. Nei piccoli paesi, c'è bisogno di qualcuno che ci creda, qualcuno che li faccia vivere". Il suo modo di servire la comunità.

Immediatamente, come succede nei piccoli centri, la voce si è sparsa subito: "Nell'incredulità generale, molti mi hanno dato della matta! Ho cominciato ad accendere il forno ogni quindici giorni", dopo poche settimane la pandemia ha fermato il forno.

Lucia, alla riapertura dal lockdown, ha riacceso il forno e da allora durante il periodo invernale si accende ogni quindici giorni, nel periodo estivo tutti i fine settimana per i villeggianti e per chi arriva dai paesi limitrofi. I bambini e le bambine, le donne e le signore più anziane arrivano al forno con una ciotola per impastare, la farina, altri ingredienti da aggiungere eventualmente all'impasto e un canovaccio. Si prepara il primo impasto unendo nelle giuste proporzioni acqua e farina. E così si dà cuore e sostanza a un'arte antica e trasformativa: la panificazione.

La storia di Lucia che nasce nei suoi gesti quotidiani diventa comunità. Ogni impasto è diverso, vivo, e richiede ascolto e attenzione, allo stesso tempo è tecnica, fatta di regole precise e saperi tramandati. Tempi, temperature e proporzioni determinano il risultato finale, lieviti e fermentazioni trasformano la materia. Il forno diventa così un luogo di trasformazione, quasi un laboratorio. Il pane è relazione e condivisione: l'arte di trasformare un bisogno primario in cultura e vita condivisa.
I bimbi preparano i giochi, sistemano le coperte sul marciapiede, prendono i gessetti colorati con i quali realizzano scritte e disegni sull'asfalto della strada di fronte. Le donne iniziano a conversare tra loro raccontando i fatti della settimana appena trascorsa, i ritmi scanditi dal lavoro e dalla frenesia sono lontani.

Passa Lucia per nutrire il contenuto delle ciotole con il lievito madre, conservato gelosamente dalla sua famiglia da diverse generazioni, rinfrescato la sera precedente per rinforzare la capacità lievitante. I più tradizionalisti preferiscono un pane semplice, i più audaci sperimentano nuovi sapori con l'aggiunta di cereali, fichi, cioccolato fondente, pomodori secchi sottolio e ogni altro ingrediente con cui ci si voglia deliziare il palato. Si aggiunge il sale e si copre di nuovo la ciotola con il canovaccio in attesa che il lievito madre si attivi ed inizi la lievitazione dell'impasto.
Ed è proprio in questo momento che avvie-

ne il primo piccolo miracolo: il pane diventa un veicolo di coesione sociale. Il forno è il cuore pulsante del paese, uno spazio in cui si ritrova una comunità viva, al forno ci si incontra per stare insieme, raccontarsi, leggere, mangiare. Qualcuno prepara il caffè, un bambino porta la frutta, Lucia prepara i suoi pancake, altri arrivano con qualcosa da bere: la merenda diventa un rito condiviso, tutti partecipano.

Nel frattempo, Lucia ci accompagna dentro i segreti della panificazione. Spiega le fasi, racconta le farine, mette a confronto quelle industriali con quelle lavorate in modo tradizionale da pochi agricoltori che custodiscono e valorizzano i grani antichi. Coltivare varietà come la solina, infatti, richiede fatica e dedizione: i terreni montani sono difficili da raggiungere, i tempi del raccolto sono lunghi, le rese contenute. Serve alternare le colture, rispettare i ritmi della terra, preservarne la fertilità e proteggerla da parassiti e malattie. È un lavoro paziente, che tiene insieme sapere, cura e resistenza.

Arriva il momento tanto atteso della pezzatura. Ognuno prende la propria ciotola, la rovescia sul piano infarinato e inizia a "fare le pieghe", dando forma al pane e adagiandolo poi in un cestino o avvolgendolo in un canovaccio. Su un piccolo foglio di carta forno, ciascuno scrive il proprio nome e lo appoggia sull'impasto: servirà a riconoscerlo dopo la cottura. Gli impasti vengono sistemati sulle tavole antiche che Lucia ha recuperato nelle cantine dei nonni e dei vicini, poi disposti sulle mensole ai lati della bocca del forno, dove resteranno a lievitare per tutta la notte. Ci si saluta così, dandoci appuntamento al mattino seguente.

Il sabato si apre con un gran vociare. I bambini arrivano di corsa davanti al forno, le donne portano gli ingredienti per impastare le pizze: salse di pomodoro fatte in casa, erbe, condimenti semplici. Lucia alimenta il fuoco: la cupola del forno deve "diventare bianca", segno che ha raggiunto la temperatura giusta. È il momento di infornare le pizze, un passaggio che ha un doppio valore: regalare a tutti una merenda golosa e allo stesso tempo testare il calore del forno. Questa prima pizza, chiamata "cacciannanzi", cioè cotta prima del pane, è la prova decisiva: se cuoce bene, il forno è pronto. Ed è anche, in fondo, un piccolo inno alla condivisione. Poi si passa al pane. Lucia afferra la lunga pala, spolvera di semola la superficie e, una alla volta, le pagnottine vengono adagiate con cura, lasciando ben visibile il foglietto con il nome, soprattutto per i bambini. Quando tutto è pronto, il forno viene chiuso.

Durante l'attesa, Lucia propone piccoli lavori per migliorare il locale che ospita il forno. In pochi minuti, tutto prende forma: gli uomini si rendono disponibili per la manodopera, mentre altri offrono con generosità i materiali necessari. È una mobilitazione semplice, naturale, quasi istintiva.

La gioia più grande è la presenza dei bambini, che riempiono il forno di voci e movimento.

"I bambini sono diventati i primi utilizzatori del forno. È bellissimo. C'è tanta fatica per portare avanti questo progetto, ma ogni sforzo è ripagato dalle emozioni che le persone, con le loro storie, mi restituiscono." Perché è proprio davanti al pane che le storie emergono: si ricordano eventi, si condividono gioie e fatiche, si racconta la vita quotidiana. Il pane non è solo cibo, è un simbolo vivo di relazione e comunità. Davanti al pane accade qualcosa di semplice e profondo: le persone si incontrano, si fermano, parlano. Condividerlo significa cre-

are legami – un gesto antico quanto l'umanità stessa, nato dal bisogno di sopravvivere insieme e diventato nel tempo espressione di fiducia, solidarietà e appartenenza. Non a caso, in molte culture, "spezzare il pane" è sinonimo di riconciliazione e costruzione di relazioni. Nella tradizione Cristiana, questo significato si fa ancora più denso: il pane è al centro dell'Eucaristia, presenza reale del Corpo di Cristo, pane di vita e nutrimento spirituale. È segno di unità e condivisione, sacrificio e dono, frutto della terra e del lavoro umano.

Intorno al pane nascono storie: familiari, popolari, intime. Racconti tramandati di generazione in generazione, ricette, ricordi d'infanzia, momenti di difficoltà o di festa. Una delle cose più importanti che si sperimentano partecipando al processo di panificazione è legata anche alla riscoperta dell'attesa e della sorpresa; inizialmente c'è un lavoro manuale, le mani impastano con un gesto concreto e controllato. Dopo la cottura, c'è un'altra sospensione del tempo: il pane è pronto, ma non del tutto, deve raffreddarsi, assestarsi. Il pane diventa così una metafora molto precisa: non tutto dipende dalla nostra azione. Ci sono momenti in cui bisogna fermarsi e fidarsi del processo. "L'attesa della cottura trasforma il paese in una piazza. Quando l'aria si riempie del profumo del pane appena sfornato, tutti accorrono. Ognuno, la sua pagnotta. E il sapore è quello della tradizione".

La storia del forno sociale di Villa San Sebastiano è stata raccontata al pubblico, numerose troupe televisive hanno voluto visitare il forno: TG1, Unomattina Estate, Unomattina in Famiglia, TG5, Studio Aperto, molte riviste specializzate hanno parlato di questo esperimento sociale, tra cui anche il *Gambero Rosso* e *VirtùQuotidiane,* oltre alle testate giornalistiche locali tra cui Il Centro.

Il forno è stato scelto come una delle tappe abruzzesi raccontate nella serie "Tucci in Italy", disponibile su Disney+, con il format *The Heart of Italy*, targato BBC e National Geographic. Per un giorno, il forno è diventato un set cinematografico: Stanley Tucci, attore e regista di fama internazionale, ha voluto raccontare la storia del forno, simbolo di tradizione, semplicità e comunità; lo ha fatto inserendolo tra le cinque storie ritenute più emblematiche per rappresentare l'autenticità e la ricchezza culturale dell'Abruzzo. Lucia, accompagnata da un gruppetto di bambini e bambine, ha riprodotto una tipica giornata di panificazione. La troupe è rimasta molto colpita dallo spirito di comunità che si respira nel forno, oltre che dal profumo speciale del pane e della pizza sfornati per l'occasione, accompagnati da tanto buon cibo e vino locali.

Il forno è diventato uno spazio dove è possibile aiutare le varie associazioni di volontariato che a livello nazionale promuovono regolarmente la vendita di prodotti alimentari o piante per aiutare la ricerca scientifica in campo medico; Lucia si impegna personalmente nella raccolta dei fondi. Con i suoi piccoli impastatori, partecipa attivamente ai vari eventi organizzati dalle altre associazioni locali preparando pane, pizza, dolcetti e bevande realizzate con erbe spontanee raccolte nella campagna circostante.
Per Lucia, il pane è molto più che nutrimento: è un viaggio sensoriale che celebra il ritorno a casa, la forza delle radici e il potere della comunità. Per questo suo impegno è stata scelta come tedofora di Milano Cortina 2026, portando la sua terra e la sua storia sulle vie della staffetta olimpica.

Durante le festività natalizie e pasquali, Lucia promuove un'iniziativa simbolica: "Un pensiero buono come il Pane", un regalo diverso, basato sul calore e sul profumo

del pane appena sfornato. Una "pagnotta sospesa" a disposizione di chiunque lo desideri, in modo gratuito. L'obiettivo è quello di donare un po' di quella serenità che solo il pane sa regalare, trasformando un alimento antico in un pensiero buono per tutti, anche per chi vive in condizioni poco agiate. Un virtuoso circolo di solidarietà: si può prendere una pagnotta oppure lasciare un piccolo dono alimentando la reciprocità del mettere a fattore comune. Riscoprire la bellezza del donare rende le festività un momento di autentica coesione comunitaria.
Il forno e il pane rappresentano una speranza per il nostro piccolo Paese.

Il calore del forno diventa il calore della comunità; questa è la magia che ogni volta si ripete: il lievito madre, la farina, l'acqua, il fuoco, tutti elementi apparentemente semplici che presi singolarmente non hanno la stessa importanza. È nella loro unione che si dà vita al pane, che con il suo profumo invade le strade e con delicatezza arriva a toccare il cuore dei suoi abitanti.

"Perché il pane genera del bene, con dolcezza, delicatezza, quasi chiedendo permesso; ed io sono felice di avere la possibilità di ricreare ogni volta questa magia". La magia di Villa San Sebastiano.

2

Pane e
Giustizia

Pace, questione di coscienza

di Elvira Zaccagnino - *Direttrice delle edizioni La Meridiana*

C'è una idea chiara in don Tonino Bello a proposito della pace. Pace è una parola, come molte altre, affetta dalla "sindrome dei significati stravolti". Condivide con altre parole come amore, giustizia, verità, bellezza, speranza, il loro avere accezioni diverse al punto da accomodarsi e legittimare anche azioni totalmente differenti tra loro fino a dare ragione a chiunque le usi. O meglio, chiunque le usi nell'accezione con cui le usa, pensa di avere il significato oggettivamente più giusto.

È pace quella che legittimava il *para bellum* degli antichi, maestri nell'arte delle guerre. È pace quella che si comincia a combattere con mezzi moderni, intelligenti, per esportare la democrazia laddove ci sono le risorse necessarie per garantire standard di vita a una porzione del mondo: la più ricca. Intuì con un acume profetico don Tonino che la prima Guerra del Golfo era la prima delle guerre moderne combattute non per contendersi confini ma beni, ricchezze, egemonie economiche. La prima: il primo tassello di quella guerra mondiale combattuta a pezzi.

Anche la Bibbia, ci ricordava don Tonino, non è immune da questo inganno in cui si cade a proposito di pace visto che è scritto: "essi scrivono pace, ma nel loro cuore tramano guerra". Dare il significato di pace alla parola "pace". Questo, negli scritti di don Tonino Bello, vediamo accadere. Collocare la parola nel punto esatto dove poi il discernimento permette a ciascuno di capire con chiarezza se le azioni che la inverano sono di guerra, di pace finalizzata alla guerra, di abuso per esercitare un potere sugli altri, di violazione dei diritti delle persone ma anche del creato.

Una missione per lui che ha scelto di essere apostolo di uno che disse di essere venuto al mondo per portare la pace. Un compito da esercitare sicuramente, sine glossa, soprattutto da vescovo non solo nel perimetro della Chiesa, perché il ruolo di chi è apostolo del Dio della Pace è parlare alle coscienze che indossano la veste battesimale nel mondo. Una idea che esplicitò subito: "Se io, chiamato a essere Vostro Vescovo sono stato incaricato di svegliare l'aurora che già vi dorme nel cuore… chi porterà questo annuncio di speranza agli altri, a quella porzione del popolo di Molfetta che non coincide più con il perimetro della Chiesa, a coloro che si sono allontanati da Dio, a coloro ai quali i valori cristiani non dicono più nulla?".

Una dimensione politica della pace evangelica che ha direttrici chiare e corsie preferenziali per arrivarci.
Lui le traccia con chiarezza nei suoi scritti. Non bisogna scommettere sulla pace che si pro-

MAKE
BREAD
NOT WAR

clami estranea al problema della salvaguardia del creato perché è una pace amputata. Non bisogna scommettere su una pace che sorrida, irridendola, sulla radicalità della nonviolenza perché è una pace infida. Non bisogna scommettere sulla pace che non si connota a scelte storiche precise, perché è un bluff. Non bisogna scommettere sulla pace che prende le distanze dalla giustizia perché questa scelta è peggiore delle guerre. "È in atto – scrive – una campagna 'soft' che spinge pace e giustizia alla 'separazione legale' con espedienti che si vestono di ragioni morali, ma camuffano il più bieco dei sacrilegi"[1].

C'è, in questa chiarezza affatto lapalissiana nemmeno ai suoi, una precisa postura che nel rispetto delle autorità altre dalla Chiesa, impone a chi serve la Chiesa di esercitare una coscienza pastorale: "La coscienza, però, del nostro ruolo pastorale, se da una parte ci vieta di entrare nel terreno delle scelte politiche concrete, per un altro verso ci obbliga a parlare con chiarezza ogni volta che sono minacciati gli orizzonti complessivi della pace, di cui dobbiamo essere, e non solo per mandato popolare ma in nome del Vangelo, solerti annunciatori".

Se non cogliamo questo aspetto della postura di don Tonino nel suo difendere la pace e nel suo proclamarla a parole e con scelte pastorali concrete, non coglieremmo la natura rivoluzionaria e necessaria dei suoi scritti, del suo bisogno di scrivere di pace. Non è ciò che ha scritto ma la ragione per cui lo ha fatto che va colta in profondità. Perché è una ragione che ha a che fare con la parresia, il parlar chiaro. L'usare le parole per stravolgere non i significati ma legittimare il significato, quello che la coscienza deve saper cogliere e al quale deve obbedire.

Ad esempio. Dire della Puglia, la sua regione di origine e sede episcopale, negli anni Novanta, che la sua vocazione era essere "arca di pace e non arco di guerra" non è un gioco di parole ma un rovesciamento culturale, ideologico, di strategie politiche ed economiche. Il contesto era l'installazione degli F16 a Gioia del Colle. La protesta dei vescovi pugliesi si fece manifesto da lui redatto: "Non sono in gioco solo gli espropri terrieri… Sono in gioco soprattutto gli espropri culturali… Non è più la terra, cioè, che viene sottratta alla gente. È la gente che viene sottratta alla terra. E per di più con dinamiche che favoriscono inquietanti disaffezioni, processi di sradicamento psicologico, e illusori miraggi di tornaconti economici"[2]. Ha detto da vescovo tutto ciò che c'è da dire su come si sceglie di destinare un territorio alle guerre future.

Ancora. Parlare di pace come convivialità delle differenze. Dirlo a proposito della famiglia ma anche delle comunità. Dirlo ai suoi sacerdoti nella Messa crismale del 1986: "Siamo chiamati a essere i 'Re della pace' non gli schiavi della guerra. I tessitori di rapporti umani limpidi e carichi di tenerezza, non i ragionieri del calcolo e del tornaconto. I ricompositori dei piatti sbilanciati della giustizia, non i garanti del disordine legalizzato. I sarti del mantello del diritto, non gli industriali delle divise militari. I ricercatori degli equilibri perduti; che sanno di non fare politica da avanspettacolo, ma di assolvere a una funzione liturgica e regale quando si sforzano di purificare la città dalle scorie di tutte le nostre spor-

1 A. Bello, *Sui sentieri di Isaia*, edizioni la meridiana.

2 "Puglia: Arca di pace e non arco di guerra. Appello dei vescovi di Puglia" in A. Bello, *Sui sentieri di Isaia*, edizioni la meridiana.

cizie. O di salvare la natura dai minacciosi disastri ambientali. O di preservare il mare dal catrame dei nostri inquinamenti. O di liberare il cielo dagli scudi spaziali, gridando con forza che vogliamo vedere le stelle. O di rendere trasparenti i silenzi con quelle forme di ecologia acustica senza di che è difficile trovare se stessi"[3].

E infine: "Di che deve occuparsi un vescovo? Dei colori dei paramenti liturgici?". Quest'ultima espressione non è scritta. La disse in diretta a Samarcanda. Gira il video. Efficace. La spocchia del Generale che finalmente si vede al centro della scena perché la guerra ritorna, e il vescovo venuto da Sud a parlare di coscienza.
C'è questo negli scritti di pace di don Tonino: l'urgente bisogno e necessità di parlare alla coscienza del valore politico e non solo evangelico della pace. Scritti con una funzione educativa e formativa, che denunciano, annunciano, testimoniano. Scritti che ti portano a scegliere da che parte stare nelle storie di vita anche degli altri, che contribuiamo con le nostre scelte a scrivere. Vale per chi non crede. Come per chi crede. Perché la pace a cui don Tonino richiama non è aliena dalle scelte concrete.
Don Tonino fa un po' come quel vecchio saggio a cui viene chiesto cosa avrebbe fatto se avesse avuto per un attimo l'onnipotenza di Dio. E il saggio risponde: ridare alle parole il senso originario.

Questo fa don Tonino con la parola "Pace".

3 "La pace, convivialità delle differenze", in A. Bello, *Convivialità delle differenze. Omelie delle Messe Crismali*, edizioni la meridiana.

Dentro la fame. Dalla carestia globale al diritto al cibo

Intervista a Massimo De Giuseppe

di Raffaele Buscemi

Nel Novecento la fame ha smesso di essere solo un'emergenza locale ed è diventata un tema globale. A spiegare come questo processo abbia cambiato il modo di pensare il diritto al cibo è Massimo De Giuseppe, che legge la storia della fame come intreccio tra guerre, rivoluzione industriale, migrazioni, decolonizzazione e politiche internazionali.

Nel corso del Novecento e del XXI secolo, il tema della fame è passato da emergenza locale a questione globale. Come si è trasformato, secondo Lei, il modo di pensare il diritto al cibo nella contemporaneità?
Sicuramente, questo è uno dei grandi temi della contemporaneità. Se guardiamo al primo Novecento, vediamo una fase storica segnata da enormi trasformazioni: l'industrializzazione, le grandi migrazioni dall'Europa verso le Americhe, la crescita demografica, ma anche la tragedia della Prima guerra mondiale. In questo contesto, le carestie non sono più soltanto fenomeni locali o naturali, ma iniziano a intrecciarsi con processi economici, politici e bellici sempre più globali.

Molte crisi alimentari della fine dell'Ottocento e dell'inizio del Novecento sono legate proprio agli squilibri prodotti dalla modernizzazione industriale e dagli imperi coloniali. Pensiamo, ad esempio, ad alcune carestie nello scenario indiano durante la stagione del British Empire, collegate anche alle dinamiche delle guerre dell'oppio, oppure a diversi contesti africani nei quali la penetrazione coloniale rompe equilibri economici e sociali preesistenti.

Un caso significativo è quello del caffè in El Salvador. Nel corso dell'Ottocento, l'espansione della monocultura del caffè modifica profondamente l'organizzazione del lavoro e della società. Un Paese che produceva indaco, canna da zucchero e altri prodotti coloniali, ma che conservava anche forme di agricoltura di sussistenza legate alla milpa, il tradizionale campo di mais, vede progressivamente spezzarsi quell'equilibrio. La diffusione del caffè produce nuovi rapporti servili, migrazioni interne e una pressione crescente sulle comunità contadine, fino a generare forme di scarsità alimentare che prima non esistevano.

Qualcosa di simile accade anche nel Messico rivoluzionario. Nel nord, si sviluppano

grandi colture moderne legate all'industria cotoniera, mentre nel sud, nelle aree della rivolta zapatista, l'espansione della canna da zucchero destinata ai mercati nordamericani ed europei altera profondamente il rapporto tra comunità rurali, terra e sussistenza. Anche qui la modernizzazione economica rompe equilibri sociali consolidati e produce nuove forme di sfruttamento.
Tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, dunque, globalizzazione, rivoluzione industriale, migrazioni e trasformazioni demografiche generano fenomeni inediti di scarsità alimentare. Nel corso del secolo, questo processo si intreccia poi con guerre sempre più distruttive, innovazioni tecnologiche e soprattutto con la decolonizzazione.

È negli anni Sessanta che la fame entra davvero nell'agenda globale contemporanea. La stagione postcoloniale mette in evidenza tutte le difficoltà dei nuovi Stati indipendenti nel ricostruire economie autonome dopo il dominio coloniale. Pensiamo all'India del dopo Nehru e alle contraddizioni delle politiche agricole di quegli anni, al viaggio di Paolo VI in India nel 1964 oppure alla crisi del Biafra nel 1967. In quel momento, la fame comincia a essere percepita come una questione mondiale, non più soltanto come una somma di emergenze locali.
È anche la fase in cui il sistema multilaterale prova a costruire strumenti nuovi di intervento. Con la creazione dell'UNDP nel 1965 e con il ruolo crescente di agenzie come FAO, OMS e UNICEF, si sviluppa l'idea di una governance internazionale della sicurezza alimentare fondata su programmi di assistenza, cooperazione e sviluppo.

In molte aree del mondo, la fame non sembra essere solo una conseguenza della povertà, ma anche di dinamiche politiche ed economiche. Quanto possiamo parlare oggi di fame come fenomeno costruito?
Molto spesso la fame è anche il risultato di scelte politiche. Al di là delle carestie indotte deliberatamente in contesti repressivi o bellici – pensiamo alla grande carestia ucraina del Novecento oppure a diverse crisi africane della seconda metà del secolo – esistono situazioni nelle quali la pressione politica produce artificialmente emergenze alimentari che in condizioni normali non si verificherebbero.

Un caso recente è quello dei Rohingya in Myanmar. Questa comunità viveva già in una situazione di forte discriminazione, ma senza sperimentare forme estreme di scarsità alimentare. Quando però la crisi politica del Myanmar si è aggravata e si è avviato un processo di espulsione più o meno indiretta della minoranza musulmana, si sono create condizioni di violenza, precarietà e fame molto gravi.

In altri casi, la scarsità alimentare deriva dall'impatto di trasformazioni economiche e militari sui sistemi di sussistenza locali. Molte comunità contadine latinoamericane, pur vivendo in condizioni di povertà strutturale, riescono storicamente a garantirsi una sopravvivenza minima grazie all'accesso diretto alla terra, al mais o alle colture tradizionali.

Quando però questi equilibri vengono spezzati, la situazione cambia radicalmente. Durante la guerra civile salvadoregna degli anni Ottanta o nel Guatemala del periodo di Ríos Montt, alcune aree ricchissime dal punto di vista naturale arrivano paradossalmente a vivere situazioni di carestia. L'Alta Verapaz, ad esempio, è una delle zone tropicali con maggiore biodiversità alimentare del continente, eppure tra il 1980 e il 1983 le politiche di terra bruciata colpirono duramente le comunità indigene, privandole

dell'accesso agli alimenti.

Per questo motivo, la costruzione di situazioni di fame è spesso il risultato di scelte politiche violente e di rapporti di potere profondamente squilibrati.
Il controllo del cibo e delle risorse alimentari è stato spesso uno strumento di potere. Ci sono episodi storici che aiutano a capire il rapporto tra pane, politica e conflitto?
Il rapporto tra pane, politica e conflitto è antichissimo. Lo troviamo nelle tragedie greche, nei miti religiosi e nelle cosmogonie di molte civiltà, dal Mediterraneo al mondo mesoamericano fino all'Asia.

Se guardiamo al presente, un caso emblematico è Haiti. La distruzione della produzione agricola locale e il collasso delle istituzioni hanno prodotto una situazione drammatica anche dal punto di vista alimentare. Oggi, Haiti resta uno dei Paesi con i più bassi indici di sviluppo umano del continente americano, e la scarsità di beni essenziali come riso e fagioli è diventata una componente quotidiana della crisi sociale.

In questo caso pesano certamente dinamiche interne, ma anche il fallimento di molte politiche internazionali di ricostruzione e cooperazione successive al terremoto del 2010.
Situazioni analoghe si ritrovano anche nell'Africa saheliana. In aree del Mali, del Sudan o del Sudan del Sud, il controllo dell'accesso al cibo è stato spesso utilizzato come strumento di pressione politica e militare. In territori già fragili dal punto di vista climatico, guerre civili, desertificazione e crisi istituzionali hanno trasformato la fame in un'arma di conflitto.

Dietro prodotti quotidiani come tè, caffè e cacao si nascondono storie di economia, dominio e trasformazioni sociali. Che cosa ci dicono questi tre casi?
Questi tre prodotti raccontano perfettamente il legame tra globalizzazione, colonialismo e trasformazioni sociali.

Il tè nasce in Cina, ma durante la stagione delle guerre dell'oppio l'Impero britannico trasferisce progressivamente la produzione nell'Assam indiano. Il tè diventa così un bene di consumo quotidiano della società britannica tra Ottocento e Novecento: prima per l'élite, poi per la middle class e infine anche per il mondo operaio. Tuttavia, il prodotto che nasce nelle piantagioni coloniali dell'Assam non coincide più con il significato culturale originario del tè cinese.
Il caffè segue una traiettoria simile. Originario dell'Etiopia, si diffonde attraverso il mondo arabo e l'Impero ottomano fino alle corti europee. Ma è solo con il trasferimento massiccio della produzione nelle Americhe che il caffè diventa un prodotto globale. Questo processo trasforma profondamente le società latinoamericane: nascono oligarchie agrarie molto dure, si intensificano i rapporti servili e il prezzo del caffè viene ormai determinato nei grandi mercati finanziari internazionali, come quello di New York.

Il cacao, invece, ha una storia legata alle culture amazzoniche e mesoamericane. Nelle società indigene era inserito in sistemi comunitari complessi e aveva anche un valore rituale. Con l'espansione coloniale europea diventa progressivamente un bene di lusso e poi, nel Novecento, un prodotto di consumo di massa.

La grande trasformazione avviene quando la produzione si sposta in Africa occidentale. Oggi, la Costa d'Avorio produce più cacao di gran parte dell'America Latina messa insieme, ma attraverso modelli basati su pianta-

gioni intensive, lavoro minorile e forte sfruttamento sociale. Non è un caso che molte tensioni politiche ed economiche ivoriane del primo decennio del XXI secolo siano state legate proprio al controllo della filiera del cacao.

Dietro ciascuno di questi prodotti possiamo quindi leggere storie di imperi, migrazioni, lavoro, violenza economica e costruzione della globalizzazione contemporanea. Su questo tema consiglio Coffeeland, pubblicato da Einaudi in italiano e Cacao, la pianta che attraversa il tempo, pubblicato da Carocci.

Molti indicatori mostrano un miglioramento, ma la fame resta diffusa. Perché?
Negli ultimi decenni, alcuni indicatori globali sono effettivamente migliorati, ma il problema della fame rimane enorme e oggi si manifesta in forme nuove.

Recentemente Marina Ponti, direttrice della campagna ONU per gli Obiettivi di sviluppo sostenibile, ricordava come sia diventato sempre più difficile mobilitare l'opinione pubblica internazionale su questi temi. Negli anni Sessanta, immagini e grandi campagne internazionali riuscivano a scuotere le coscienze collettive; oggi, il sistema comunicativo globale produce spesso un effetto opposto, frammentando l'attenzione.
Esiste poi un fattore decisivo: la crescita demografica e l'urbanizzazione incontrollata. Paesi come l'India hanno conosciuto uno sviluppo economico straordinario, entrando tra le principali economie mondiali, ma allo stesso tempo continuano a convivere con fortissime disuguaglianze sociali e territoriali.
La fame, inoltre, non colpisce ovunque allo stesso modo. Un conto è vivere in una zona rurale fertile del Guatemala, dove almeno esiste ancora un accesso diretto ad alcune risorse agricole; un altro è vivere nelle periferie urbane di grandi metropoli latinoamericane, dove la povertà alimentare può diventare molto più estrema.

Il grande paradosso contemporaneo è che l'insicurezza alimentare cresce anche nei Paesi occidentali. Le grandi città europee e statunitensi vedono aumentare il numero degli homeless e delle persone che dipendono da mense sociali e reti di assistenza. In alcune realtà urbane statunitensi, dalla periferia di Chicago a città come Detroit, la precarietà lavorativa e abitativa può spingere rapidamente interi segmenti di popolazione fuori dal sistema sociale.

Come si intrecciano oggi sviluppo, cooperazione internazionale e sicurezza alimentare?
Dopo la fine della Guerra fredda sembrò aprirsi una stagione nuova. Nel 1995, durante il World Summit for Social Development di Copenaghen, promosso dalle Nazioni Unite, si parlò molto della possibilità di costruire una governance globale più cooperativa, fondata su relazioni nord-sud e sud-sud più equilibrate.

Quell'ottimismo, però, si è progressivamente incrinato. Le guerre successive all'11 settembre, dall'Afghanistan all'Iraq, hanno deteriorato il sistema internazionale e reso più fragile anche l'idea di cooperazione multilaterale.
Nel frattempo, sono cambiati anche i confini stessi del cosiddetto Global South. Quando il demografo francese Alfred Sauvy coniò nel 1952 l'espressione "Terzo Mondo", si riferiva ai Paesi che emergevano dai processi di decolonizzazione e che non appartenevano né al blocco occidentale né a quello sovietico. Negli anni Settanta e Ottanta, questa categoria si trasformò progressivamente nell'idea di un "Sud globale", resa celebre anche dal Rapporto Brandt del 1980.
Oggi, però, quel Sud globale è estremamen-

te eterogeneo. Comprende realtà come la Cina, ormai seconda economia mondiale, l'India, il Messico, ma anche Paesi segnati da fortissime fragilità economiche e alimentari, come il Niger o alcune aree della Nigeria.

Questo scenario ha modificato profondamente anche il concetto di cooperazione internazionale. La Cina, ad esempio, non pratica la cooperazione tecnica classica del sistema ONU, ma costruisce relazioni bilaterali molto forti, soprattutto in Africa, attraverso investimenti infrastrutturali, presenza economica e controllo delle risorse.
Anche altri Paesi del Global South hanno sviluppato proprie reti di cooperazione regionale o geopolitica. Il Messico mantiene storicamente una posizione particolare nel continente americano; l'India ha costruito una sua proiezione asiatica; i Paesi del Golfo hanno sviluppato forme autonome di cooperazione nel mondo arabo.

La cooperazione sud-sud non si è sviluppata esattamente come si immaginava negli anni Novanta, ma ha comunque prodotto nuove reti di potere, nuove dipendenze e nuovi equilibri internazionali.

In conclusione, il pane è ancora un simbolo universale?
Sì, il pane resta un simbolo universale, così come lo sono il riso nel mondo asiatico o il mais in quello mesoamericano. In tutte le grandi civiltà agricole, il cibo fondamentale diventa anche un elemento culturale, spirituale e comunitario.

Mi viene in mente Giorgio La Pira, sindaco di Firenze e figura molto importante della cultura politica italiana del dopoguerra. La Pira diceva spesso che bisognava "studiare con il mappamondo sul comodino" e che ciascuno doveva contribuire alla costruzione della casa comune, mettendo il proprio mattoncino. Senza quel mattoncino, sosteneva, restava un vuoto che nessun altro avrebbe potuto colmare. E aggiungeva che con quei mattoni si costruiva anche il forno per fare il pane.

Era una riflessione che nasceva dalla sua esperienza durante la Seconda guerra mondiale, quando organizzò reti di assistenza alimentare per i poveri e i senzatetto.
Ma la stessa idea ritorna in moltissime culture del mondo. Nella tradizione maya, ad esempio, esiste l'idea che ogni persona cresca come un chicco di mais e che la comunità abbia il compito di proteggerne la maturazione. Nel Popol Vuh, gli dei riescono a creare definitivamente gli esseri umani solo quando li modellano con la pasta di mais, dopo ben cinque tentativi con cinque materiali diversi.

In fondo, dentro tutte queste tradizioni ritorna lo stesso principio: il rapporto tra alimentazione, comunità e convivenza. Ed è probabilmente una delle grandi questioni che il mondo contemporaneo deve ancora affrontare.

Buon cibo e buon diritto

Intervista a Paolo Valente Vicedirettore Caritas Italia

di Raffaele Buscemi

Negli ultimi anni si parla sempre più di "insicurezza alimentare" anche in Paesi economicamente avanzati. Che cosa significa oggi, concretamente, "non avere pane" in Italia?
Oggi "non avere pane" non significa più soltanto soffrire la fame, ma vivere una condizione di insicurezza alimentare. Questo vuol dire non avere accesso stabile a cibo sufficiente, sicuro e nutriente. Molte famiglie riescono a mangiare, ma rinunciano a prodotti freschi o di qualità, scegliendo alimenti meno costosi e meno equilibrati. Nei casi più difficili si riducono le porzioni o si saltano pasti, spesso per garantire ai figli ciò che serve.
Questa condizione colpisce non solo chi è in povertà estrema, ma anche lavoratori precari, anziani e famiglie con redditi bassi. Più che assenza totale di cibo, è una precarietà quotidiana fatta di rinunce, scelte obbligate e incertezza sul futuro.

Nell'esperienza della Caritas, il bisogno di cibo è spesso intrecciato ad altre fragilità. Quali sono oggi le situazioni più ricorrenti che incontrate dietro una richiesta di aiuto alimentare?
Nell'esperienza della rete Caritas in Italia, la richiesta di cibo è spesso solo la punta dell'iceberg. Dietro emergono situazioni ricorrenti: lavoro precario o povero, che non garantisce un reddito sufficiente; difficoltà abitative, con affitti troppo alti; indebitamento e bollette non pagate. Frequenti anche solitudine e fragilità relazionali, soprattutto tra anziani e famiglie monoparentali.
Tra le persone migranti pesano precarietà giuridica e occupazionale. Il bisogno alimentare si intreccia così con una vulnerabilità più ampia, fatta di instabilità economica e isolamento sociale.

Il rischio, quando si parla di distribuzione di cibo, è quello di scivolare nell'assistenzialismo. Come si può coniugare l'aiuto concreto con il rispetto della dignità della persona?
Il rischio di assistenzialismo si evita quando l'aiuto alimentare non è solo distribuzione passiva, ma coinvolgimento attivo. Gli empori solidali, ad esempio, funzionano come piccoli supermercati: le persone scelgono cosa prendere con una tessera a punti, preservando

Bahnhof
Stazione
Frauenmuseum
Museo delle donne
Rathaus
Municipio
Therme Meran
Terme Merano
Passerpromenade
Passeggiata Lungopassirio
Kunst Meran
Merano Arte

autonomia e dignità. Spesso sono promossi da realtà come le Caritas diocesane e favoriscono percorsi di inclusione.
Anche le mense di comunità stanno cambiando: non più solo pasti gratuiti, ma luoghi di relazione, dove si mangia insieme e si costruiscono legami. Iniziative che puntano a creare spazi accoglienti, non stigmatizzanti.
In questo modo l'aiuto resta concreto, ma riconosce la persona come protagonista, non come semplice destinataria.

Il pane è uno dei simboli più semplici e universali. Nella vostra esperienza, che cosa cambia quando il pane non è solo distribuito, ma condiviso?
Il pane cambia significato quando non è solo distribuito, ma condiviso: da risposta a un bisogno diventa relazione. Nel Vangelo, lo "spezzare il pane" non è solo un gesto materiale, ma un atto che crea comunità, perché implica dono reciproco e riconoscimento dell'altro. Condividere il pane significa condividere tempo, ascolto, dignità. Non c'è più chi dà e chi riceve, ma persone che si incontrano. Così anche oggi, il pane condiviso costruisce legami e trasforma l'aiuto in esperienza di comunione.

Guardando alle trasformazioni sociali degli ultimi anni, quali nuove forme di povertà stanno emergendo e spesso restano invisibili? Soprattutto nelle città.
Secondo i dati Istat, in Italia oltre 5,7 milioni di persone vivono in povertà assoluta (circa il 10% della popolazione) e il 23% è a rischio esclusione sociale. Ma accanto alla povertà "tradizionale" emergono forme nuove, spesso poco visibili.
Cresce la povertà "lavorativa": persone con un impiego ma redditi insufficienti. Si diffonde la povertà abitativa, tra affitti alti e precarietà. Aumenta la fragilità dei giovani e delle famiglie con figli, così come quella delle persone migranti. Centrale la povertà relazionale: solitudine, isolamento, mancanza di reti. Non ultima è la povertà di in-

formazione.
Sono povertà meno visibili perché non sempre estreme, ma segnate da instabilità, vulnerabilità e difficoltà quotidiane nel sostenere una vita dignitosa.

Se dovesse indicare una priorità culturale e politica per affrontare il tema della fame oggi, quale sarebbe? Da dove si dovrebbe ripartire?
La priorità è riconoscere il cibo (il buon cibo) come diritto fondamentale, non come emergenza. Occorre ripartire da politiche che garantiscano accesso stabile a un'alimentazione dignitosa, sostenendo redditi, lavoro e servizi. Caritas Italiana sostiene la campagna *Good Food 4 All*, iniziativa dei cittadini europei per garantire il diritto al cibo in tutta l'Unione. Serve un cambiamento culturale: passare dalla logica dell'assistenza a quella della corresponsabilità. La lotta alla fame è anche riconoscimento di diritti, costruzione di legami, comunità e inclusione.

Dal punto di vista della comunicazione, come si racconta oggi questa parte nascosta della società italiana.
Alla "povertà di informazione" Caritas Italiana – con l'Osservatorio di Pavia – ha dedicato lo studio "Taglio basso" da cui emerge soprattutto un problema di rappresentazione mediatica della povertà.

Il tema è poco presente: nei telegiornali occupa una piccola percentuale delle notizie ed è trattato in modo episodico, legato a emergenze o fatti eccezionali. Quando compare, la povertà è spesso raccontata in modo riduttivo: come pretesto di scontro politico, come questione solo caritativa o come problema di ordine pubblico, senza coglierne la complessità.
Mancano dati e approfondimenti (usati raramente) e prevalgono gli stereotipi che associano povertà a criminalità o marginalità. Il risultato è una povertà "invisibile": diffusa nella realtà, ma marginale e distorta nel racconto pubblico.

Il pane come simbolo della comunione umana

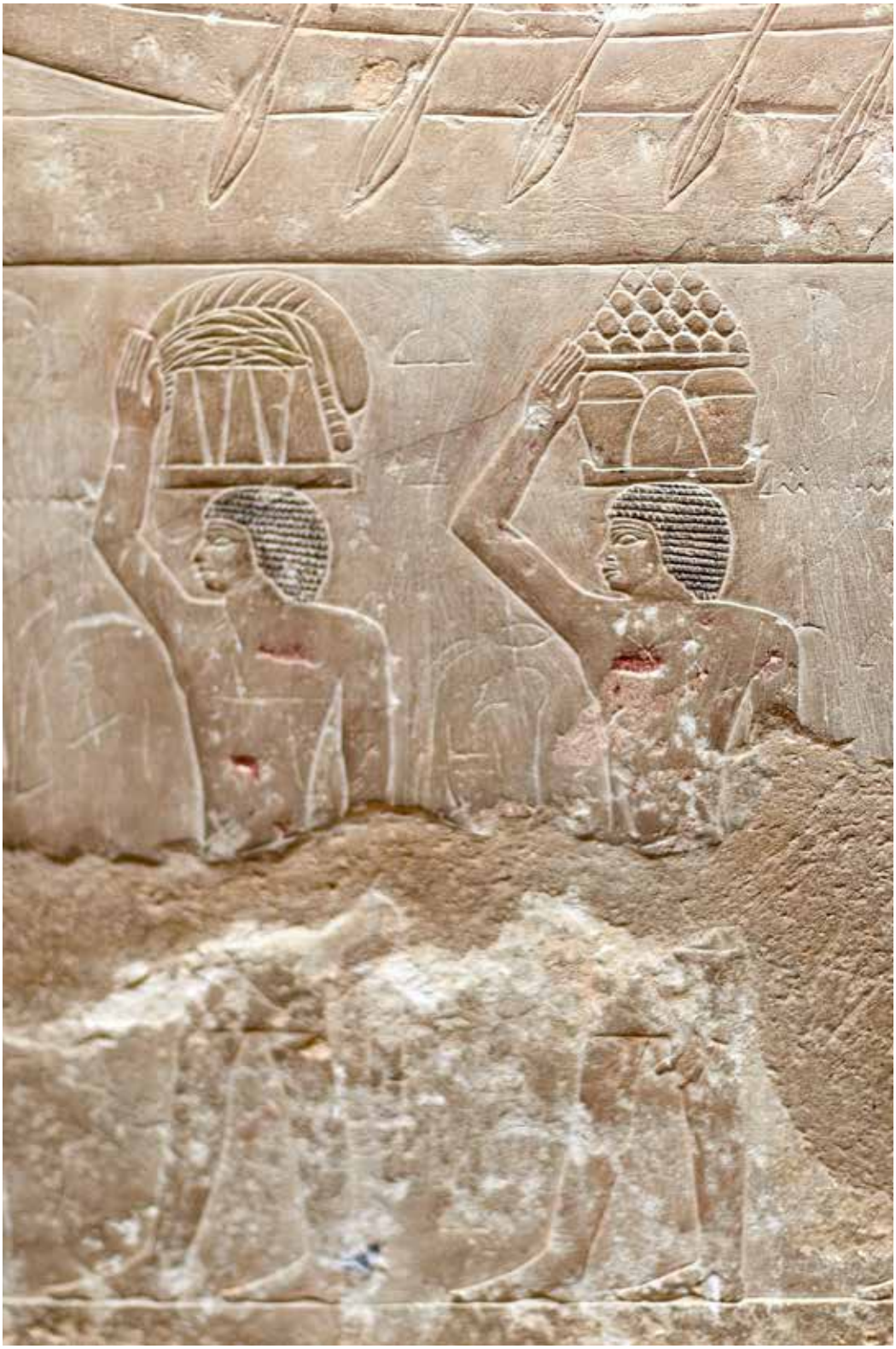
di Annamaria De Paola e Roberto Luppi

C'è un gesto che attraversa millenni senza mutare nella sua essenza: *spezzare il pane*.
Un gesto semplice, quasi invisibile nella routine quotidiana, ma che racchiude una stratificazione simbolica profonda quanto la storia dell'umanità stessa. Più di ogni altro alimento, il pane è il segno della comunione: un oggetto che esiste per essere condiviso, spartito, distribuito.

Il pane non è soltanto nutrimento: è un oggetto culturale totale. Parla di lavoro, di tecnica, di tempo, ma soprattutto di relazione. Non si consuma mai davvero da soli, perché anche quando lo mangiamo in solitudine portiamo con noi una trama invisibile di gesti, persone e significati.

Dal punto di vista antropologico, il pane rappresenta una delle prime forme di trasformazione collettiva della natura. Coltivare, macinare, impastare, cuocere: ogni fase implica saperi condivisi e cooperazione. Il pane nasce quasi sempre da un "noi", ed è forse uno dei primi prodotti che rende visibile l'esistenza stessa della comunità.
Già nelle società agricole del Neolitico, il pane segna il passaggio a una vita organizzata attorno alla cooperazione. La domesticazione dei cereali non è solo un fatto economico: è la costruzione di un mondo umano fondato sulla reciprocità. Il pane diventa così il simbolo della stabilità, ma anche del legame sociale che la rende possibile.
Questa dimensione comunitaria si esprime con particolare forza nei rituali. Nell'antico Egitto, in Grecia, a Roma, il pane era offerto agli dèi e condiviso tra gli uomini. Mangiare lo stesso pane significava appartenere allo stesso ordine simbolico.
Nel cristianesimo, questa logica raggiunge una forma radicale: *il pane diventa il corpo del divino e la sua condivisione – l'eucaristia – è comunione*. Ma il valore relazionale del pane attraversa culture diverse: spezzarlo significa creare legame, riconoscere l'altro, stabilire una reciprocità.

Non è un caso che "compagno" significhi letteralmente "colui che condivide il pane". La comunità umana si definisce attraverso questo gesto elementare: mangiare insieme. Il pane struttura la convivialità, organizza la tavola, crea uno spazio di relazione.
Il pane circola: passa di mano in mano, viene offerto, accettato, diviso. In questo movimento si costruisce fiducia. Offrire il pane è uno dei gesti più universali di ospitalità; rifiutarlo può essere un atto di rottura.
Il pane è anche un marcatore sociale. La sua qualità e forma hanno storicamente distinto classi e gruppi. Il pane bianco delle élite e quello scuro dei poveri raccontano gerarchie,



ma anche tensioni. Eppure, nei momenti di crisi o di rito, il gesto della condivisione tende a superare simbolicamente queste differenze.

Le rivolte per il pane mostrano con chiarezza il suo valore politico. Quando il pane manca, non viene meno solo il nutrimento, ma la possibilità stessa della comunione. Le richieste di "pane" sono richieste di inclusione, di partecipazione alla vita collettiva.
Sul piano domestico, il pane rafforza i legami più intimi. Prepararlo, offrirlo, dividerlo: sono gesti di cura. Impastare significa lavorare insieme materia e tempo, ma anche costruire una relazione. La lievitazione, lenta e invisibile, introduce una temporalità condivisa.

La stessa struttura del pane può essere letta come metafora sociale: ingredienti distinti che si uniscono in un tutto. Farina, acqua, lievito e sale diventano una massa unica senza perdere la loro identità. *È un'immagine potente della comunità.*

Il pane è anche memoria condivisa, una ricetta ereditata significa entrare in relazione con chi ci ha preceduto. È una forma di continuità simbolica che attraversa il tempo. Preparare e condividere il pane significa partecipare a una tradizione che lega generazioni. Ogni cultura ha le sue forme: baguette, focaccia, pita, naan. Ogni variante racconta migrazioni, incontri, contaminazioni.
In questo senso, il pane è un archivio vivente: conserva tecniche, gesti, valori. La trasmissione avviene spesso in modo informale, attraverso l'imitazione e la pratica. È una conoscenza incorporata, che passa da corpo a corpo.
Nel mondo contemporaneo, il pane è al centro di una tensione tra industrializzazione e riscoperta della tradizione. Da un lato, la produzione su larga scala garantisce

"Il pane mantiene una dimensione fortemente materiale. Richiede presenza, contatto, manualità. È un oggetto che resiste all'astrazione, e proprio per questo favorisce forme di comunione concrete."

accesso diffuso; dall'altro, cresce il desiderio di pratiche più lente e condivise: panificazioni collettive, forni di quartiere, comunità del cibo.

Questa tensione rivela qualcosa di più profondo: il bisogno umano di comunione non scompare, ma cambia forma. Anche nelle città globali, dove i ritmi sono accelerati e i legami spesso fragili, il pane continua a offrire occasioni di incontro.

Si pensi ai mercati, ai forni, alle tavole condivise: luoghi in cui il pane diventa un pretesto per stare insieme. Oppure alle pratiche emergenti come i gruppi di acquisto solidale, le comunità del cibo, i laboratori collettivi di panificazione. In questi contesti, il pane riacquista esplicitamente la sua funzione relazionale.

In molte culture, il pane è presente nei momenti di passaggio: nascite, matrimoni, funerali. In questi contesti, esso agisce come mediatore tra stati diversi dell'esistenza. Condividere il pane significa accompagnare, sostenere, riconoscere.
Il pane è anche un linguaggio. Le sue forme, i suoi tagli, i suoi rituali comunicano significati. Una pagnotta rotonda, una treccia, un pane decorato: ogni variazione può avere un valore simbolico specifico, legato a feste, stagioni, identità.

Questa dimensione simbolica si intreccia con quella sensoriale. Il profumo del pane,

la sua consistenza, il suono della crosta che si spezza: sono elementi che contribuiscono a creare un'esperienza condivisa. Il pane coinvolge i sensi e, attraverso di essi, rafforza il legame tra le persone.

In un'epoca in cui molte pratiche sono mediate dalla tecnologia, il pane mantiene una dimensione fortemente materiale. Richiede presenza, contatto, manualità. È un oggetto che resiste all'astrazione, e proprio per questo favorisce forme di comunione concrete. Interpretare il pane come simbolo della comunione significa riconoscere che esso esiste sempre in relazione. Tra chi lo produce e chi lo consuma, tra chi lo offre e chi lo riceve, tra passato e presente.

Nel gesto di spezzare il pane si compie un atto profondamente umano: dividere per unire. È una logica paradossale ma fondamentale. Il pane si realizza pienamente solo nella condivisione.

Se il pane è un simbolo universale, le sue forme e le pratiche che lo accompagnano variano profondamente da continente a continente, rivelando modi diversi di intendere la comunione.

In Europa, il pane è storicamente al centro della tavola condivisa. Dalla baguette francese alla focaccia italiana, fino al pane nero dell'Europa del Nord, esso accompagna il pasto e ne struttura il ritmo. Qui, la comunione è spesso legata alla convivialità quotidiana: il pane viene spezzato, passato, intinto, diventando mediatore tra individui seduti allo stesso tavolo.

Nel Medio Oriente e nel Mediterraneo allargato, il pane assume una forma ancora più esplicitamente relazionale. Pita, lavash, khubz non sono solo accompagnamenti, ma strumenti per mangiare insieme: si usano per raccogliere il cibo, condividere piatti comuni, eliminando la separazione tra individuo e collettività. Il pane diventa gesto, estensione della mano, elemento che costruisce prossimità.

In Africa, le pratiche legate ai cereali – dall'injera etiope alle focacce di miglio e sorgo – mostrano una comunione spesso ritualizzata e comunitaria. L'injera, ad esempio, è una superficie condivisa su cui si dispone il cibo: mangiare significa letteralmente partecipare allo stesso spazio alimentare. Qui la comunione è fisica, tangibile, inseparabile dal gesto del nutrirsi.
In Asia, la varietà è enorme: dal naan dell'India ai bao cinesi fino ai pani piatti dell'Asia centrale. In molte di queste culture, il pane è legato all'ospitalità e al rispetto. Offrire pane caldo a un ospite è un gesto fondamentale, che sancisce un legame. In alcune tradizioni, il pane non va mai capovolto o sprecato, segno di un rispetto che ha radici profonde.

Nelle Americhe, il concetto di "pane" si amplia includendo tortillas, arepas, johnnycakes: forme diverse, spesso legate al mais. Qui la comunione si esprime nella preparazione collettiva e nella condivisione di cibi base che accompagnano ogni pasto. La tortilla, ad esempio, circola tra i commensali creando continuità.

In Oceania, dove i cereali non sono sempre centrali, pratiche analoghe emergono attorno ad altri alimenti trasformati, ma quando il pane è presente – spesso introdotto in epoca coloniale – viene rapidamente integrato in sistemi di condivisione già esistenti, assumendo una funzione relazionale simile.

Queste differenze mostrano che la comunione del pane non è un modello unico, ma una costellazione di pratiche. Ciò che resta costante è la sua capacità di mettere in relazione: *il pane cambia forma, ma continua a essere un dispositivo di legame*.

3

Pane e Povertà

Che la forza sia con te

Parla Andrea Iacomini di UNICEF

Durante tutta la storia dell'umanità, il pane è stato alimento essenziale, al tempo stesso simbolo di condivisione e dignità, ma anche misura concreta delle disuguaglianze. Lo sa bene l'Unicef (Fondo delle Nazioni Unite per l'Infanzia), che dal 1946 interviene in molte aree di un mondo dove ciò che per alcuni è quotidianità, per molti altri resta un privilegio. Ne parliamo con Andrea Iacomini, portavoce di UNICEF Italia.

di Loredana Taddei

Il pane è uno degli alimenti più universali al mondo. Che valore assume oggi, per i bambini, prime vittime delle disuguaglianze crescenti? Quando manca il pane, cosa significa concretamente per un bambino?
Il pane è forse il simbolo più antico e universale che l'umanità abbia mai condiviso. Attraversa culture, religioni, latitudini. È il gesto dell'offrire, del condividere, dello stare insieme a tavola. Ma è anche la misura più immediata e brutale della disuguaglianza: quando manca il pane, manca tutto. Per un bambino, la privazione del cibo non è solo un fatto fisico, benché le conseguenze fisiche siano devastanti. È anche un messaggio che il mondo gli manda: tu non conti. Il tuo futuro non conta.
Oggi, secondo il Rapporto globale sulle crisi alimentari 2026, 266 milioni di persone in 47 Paesi vivono in condizioni di insicurezza alimentare acuta, quasi il doppio rispetto a dieci anni fa. E di queste, la quota più vulnerabile, quella che paga il prezzo più alto, sono sempre i bambini sotto i cinque anni. Nel 2025, oltre 35 milioni di bambini erano colpiti da malnutrizione acuta, quasi 10 milioni nella forma grave, quella che uccide se non viene trattata in tempo. In un mondo di abbondanza, e viviamo davvero in un mondo di abbondanza, non c'è alcuna giustificazione perché un bambino muoia di fame. Eppure, accade. Ogni giorno.

In che modo guerre e crisi climatica stanno cambiando l'infanzia e in quali aree del mondo il pane o gli alimenti di base stanno diventando sempre meno accessibili?
I conflitti rimangono la causa principale della fame nel mondo. E questo non è più solo una conseguenza collaterale della guerra: la fame è sempre più usata consapevolmente come arma. Lo vediamo a Gaza, dove per mesi interi il blocco totale degli aiuti ha impedito l'ingresso di farina, carburante, medicine. Le panetterie sostenute dalle agenzie ONU hanno chiuso una dopo l'altra perché non c'era farina. E quando non c'è pane, non c'è speranza. Ce lo ha detto una madre: "Dico ai miei figli di essere pazienti, che la mattina porteremo la farina". Ma la mattina spesso non arrivava. L'agosto scorso la carestia è stata dichiarata ufficialmente, per la prima volta, in quel territorio: più di mezzo milione di

persone in condizioni di carestia, 320.000 bambini sotto i cinque anni a rischio di malnutrizione acuta. Poi c'è il Sudan, una crisi che i media troppo spesso ignorano. Quasi 19,5 milioni di persone affrontano oggi un'insicurezza alimentare acuta, quasi 825.000 bambini sotto i cinque anni saranno colpiti da malnutrizione grave nel 2026. E il Sud Sudan, dove il 56% della popolazione, uno dei livelli più alti al mondo, vive una situazione di grave insicurezza alimentare. Come diciamo sempre: un conflitto e un'emergenza non finiscono quando i media non ne parlano più. Al contrario, spesso peggiorano proprio allora. Poi c'è il clima. Il cambiamento climatico distrugge i raccolti, prosciuga i fiumi, contamina le falde acquifere. L'acqua, ingrediente essenziale per fare il pane, per cucinare, per vivere, diventa una risorsa sempre più scarsa e contesa. Ogni giorno, circa mille bambini sotto i cinque anni muoiono per acqua e servizi igienici non sicuri. È un numero che dovrebbe tenerci svegli la notte.

Il problema negli ultimi anni riguarda anche i Paesi ricchi come l'Italia, dove le disuguaglianze crescono e la povertà assoluta tra le famiglie con minori è quasi triplicata nell'ultimo decennio. Oggi, sono oltre 1,3 milioni i minori che vivono in condizioni di povertà assoluta. Un bambino su quattro, con incidenze maggiori al Sud.

Sì, ed è una realtà che non possiamo continuare a nasconderci. Spesso, quando si parla di UNICEF, si pensa all'Africa, al Sud del mondo. Ma UNICEF lavora in oltre 190 Paesi, e l'Italia è uno di questi, con problemi seri, documentati, che crescono. La nostra Report Card 20, pubblicata il 12 maggio scorso, è molto chiara: l'Italia si colloca al 30° posto su 40 per la povertà infantile, con un tasso del 23,2%. E c'è un dato che dovrebbe far riflettere chiunque si occupi di politiche per l'infanzia: i bambini che crescono nei Paesi con i livelli più alti di disuguaglianza economica hanno una probabilità 1,7 volte maggiore di essere in sovrappeso. Non perché mangino troppo, ma perché mangiano male. Perché le famiglie con meno risorse non si possono permettere frutta, verdura, proteine fresche, e finiscono per nutrire i propri figli con cibi ultra-processati, fast food, zuccheri. Il cibo spazzatura non è una scelta culturale: è spesso l'unica opzione economicamente accessibile per chi ha poco. Questo significa che anche nei Paesi ricchi il pane, inteso come cibo di qualità, nutritivo, adeguato alla crescita, non è uguale per tutti. L'obesità infantile è essa stessa una forma di malnutrizione. Quest'anno, per la prima volta nella storia, l'obesità ha superato il sottopeso come forma più diffusa di malnutrizione tra i bambini in età scolare: 188 milioni di bambini obesi nel mondo, uno su dieci. In Italia, il 27% dei bambini tra i 5 e i 19 anni è in sovrappeso, il 10% è obeso. Sono numeri che ci devono interrogare profondamente.

Nel suo ultimo libro, La forza sia con te, un interessante reportage sulla sua partecipazione a una missione Unicef in Ucraina, Lei parla della sofferenza di quel Paese e delle condizioni più in generale dei bambini travolti da conflitti spietati. Quelli che hanno un faro mediatico acceso e quelli di cui non si parla.

Quel libro è nato proprio da questa consapevolezza: che testimoniare è un dovere. I bambini ucraini passano in media sei ore al giorno sottoterra a causa dei bombardamenti. Durante un'attività in una scuola, ho visto tutti i bambini scrivere la stessa parola nei loro disegni: "dormire". Voler dormire in un letto sicuro. Un desiderio elementare, che noi diamo per scontato e che per loro è diventato un sogno. E l'Ucraina è un conflitto che ha i riflettori accesi. Immaginate cosa

vuol dire vivere nelle crisi invisibili (Sudan, Sud Sudan, Yemen, Congo, Haiti), dove spesso la situazione è altrettanto o più grave, ma nessun giornalista è lì a raccontarla. I bambini soffrono allo stesso modo, ma il mondo non lo sa. I diritti d'autore del libro vanno interamente ai progetti UNICEF in Ucraina, ed è già alla quarta ristampa. Lo sto presentando nelle scuole di tutta Italia, alla Camera dei Deputati, al Parlamento europeo a Bruxelles. Perché credo che le storie dei bambini abbiano un potere che i numeri, da soli, non hanno mai. I numeri ci informano. Le storie ci cambiano.

In che modo UNICEF interviene nelle emergenze alimentari? E quanto è importante garantire non solo calorie, ma anche qualità nutrizionale?
UNICEF è il principale acquirente mondiale di RUTF, il Ready-to-Use Therapeutic Food, l'alimento terapeutico pronto all'uso. Quest'anno celebriamo i suoi 30 anni, e sono anni di storia straordinaria. È una piccola bustina (pasta di arachidi arricchita con vitamine e minerali), che ha rivoluzionato il trattamento della malnutrizione acuta grave. Non richiede refrigerazione, si conserva per 24 mesi, non ha bisogno di acqua per essere preparata. Soprattutto: può essere somministrata a casa, senza ricovero ospedaliero, dalla famiglia stessa. Una terapia completa è 150 bustine in 6-8 settimane, con un tasso di recupero vicino al 90%. Tra il 2003 e il 2025, UNICEF ha acquistato e distribuito 8,7 miliardi di bustine in tutto il mondo. Nel 2025, abbiamo sottoposto a screening 255 milioni di bambini e curato oltre 9 milioni. Ma questo non basta mai, e soprattutto non basta rispondere all'emergenza: occorre garantire qualità nutrizionale, non sole calorie. Un bambino malnutrito è fino a 12 volte più vulnerabile alle infezioni comuni. Malnutrizione e malattia si alimentano in un circolo che, se non si spezza in tempo, diventa mortale. E oggi, con i tagli ai finanziamenti umanitari che stiamo vedendo ovunque, i centri nutrizionali chiudono in Somalia, in Sudan, in tante parti del mondo. Questo ci preoccupa enormemente.

Qual è il significato più profondo di "nutrire" un bambino? Il pane è anche un simbolo culturale e familiare. Quanti aspetti tocca della sua crescita, della vita futura?
Nutrire un bambino non è solo un atto biologico. È il primo gesto d'amore. È il fondamento della fiducia. Un bambino che ha sempre fame impara a non fidarsi del mondo, impara che le sue esigenze non hanno risposta. Un bambino che cresce sapendo che il cibo ci sarà, che qualcuno si prende cura di lui, ha una base da cui partire: fisica, affettiva, psicologica, cognitiva. Il pane in questo senso è il simbolo perfetto: lo si fa con le mani, si impasta, si aspetta che lieviti, si condivide a tavola. È un atto che unisce le generazioni, che porta con sé memoria, identità, appartenenza. Quando ho visto le panetterie di Gaza chiuse per mesi, le famiglie in fila davanti alle saracinesche abbassate, i bambini che aspettavano, ho capito che non stavano cercando solo cibo. Stavano cercando normalità. Stavano cercando l'odore di qualcosa di vivo, di caldo, di familiare. Un operatore umanitario sul campo mi ha detto: "L'odore del pane caldo è l'odore della speranza". Aveva ragione. Quella speranza, a Gaza come in Sudan come in Sud Sudan, è stata sistematicamente e deliberatamente tolta.

Qual è il ruolo delle scuole e delle mense per garantire dignità e inclusione?
È un ruolo fondamentale, e troppo spesso sottovalutato. Una mensa scolastica non è solo un pasto: è un luogo dove il bambino povero siede accanto al bambino ricco e

mangia lo stesso piatto. È un atto concreto di uguaglianza. Nei Paesi dove le mense scolastiche funzionano bene, si registrano frequenza scolastica più alta e risultati migliori, capacità di attenzione superiore. La nostra Report Card 20 lo indica esplicitamente tra le misure prioritarie: fornire pasti scolastici sani e nutritivi è una delle azioni più efficaci per ridurre le disuguaglianze. In Italia abbiamo una tradizione importante su questo, ma con grandi disparità territoriali.

Spreco alimentare e fame, denutrizione e obesità convivono nello stesso pianeta. Come si affronta questa contraddizione?
Con onestà, prima di tutto. Questa non è una contraddizione naturale o inevitabile: è una contraddizione prodotta da scelte politiche ed economiche precise. Si spreca cibo nei Paesi ricchi, si muore di fame in quelli colpiti da conflitti. Si ingrassa male nei quartieri più disagiati delle nostre città, si deperisce nei campi profughi del Sahel. Sono due facce della stessa ingiustizia: sistemi alimentari che non funzionano per tutti. UNICEF da anni chiede politiche strutturali: tassazione dei cibi ultra-processati, divieto di pubblicità alimentare aggressiva rivolta ai bambini, sussidi per garantire che le famiglie più vulnerabili possano permettersi cibo di qualità. Non sono utopie, ma richiedono volontà politica. E i bambini, lo sappiamo bene, non votano.

Come decidete dove destinare le risorse quando le emergenze superano i fondi disponibili? Ci sono stati casi dove l'ascolto diretto di bambini e adolescenti ha cambiato una strategia?
È la domanda più difficile. Perché significa dover scegliere, e ogni scelta ha conseguenze che pesano su vite reali. Usiamo strumenti tecnici, le classificazioni IPC, i dati nutrizionali, le proiezioni epidemiologiche, ma alla fine siamo di fronte a decisioni che nessun algoritmo può prendere al posto tuo. In questo momento, il Piano di risposta umanitaria per il Sudan 2026 è finanziato solo al 20%. Significa che quattro operazioni su cinque rischiano di non partire. Lo stesso vale per il Sud Sudan, per la Somalia, dove UNICEF chiede 121 milioni di dollari e ne ha ricevuti meno di 20. È una situazione che definire drammatica è un eufemismo. Quanto ai bambini: sì, ascoltarli cambia tutto. In Ucraina, come racconto nel libro, è stato l'ascolto diretto dei bambini a indicarci dove concentrare il supporto psicosociale, quali spazi erano vissuti come sicuri e quali no. I bambini non sono solo vittime da proteggere: sono portatori di sapere, di esperienza, di soluzioni. Dobbiamo imparare ad ascoltarli davvero, non solo a parlare di loro.

Qual è l'errore più comune che i governi fanno nelle politiche per l'infanzia?
Trattare i bambini come un problema futuro. Come se investire sull'infanzia fosse un lusso che si può rimandare, una voce di bilancio sacrificabile nei momenti di crisi. È esattamente il contrario: i bambini sono il moltiplicatore di qualsiasi progresso. Una generazione malnutrita, mal istruita, traumatizzata è un costo sociale enorme che si paga per decenni. L'altro errore è il corto respiro: ci si occupa dell'emergenza, non si costruiscono sistemi. Si distribuisce cibo oggi senza pensare a come garantire un sistema alimentare resiliente domani. E i bambini, come dicevo, non votano.

Se pensa al pane, c'è un episodio in particolare, vissuto sul campo, che le torna in mente?
Mi trovavo anni fa nel secondo campo profughi più grande al mondo dopo Dadaab in Kenya, simbolo dell'esodo siriano. Si chiama Zaatari e si trova in Giordania. Una di-

stesa di tende tra deserto e cielo, una città enorme che pullulava comunque di vita e speranza. Tra le tende incontravo bambini di ogni età che sorridevano, molte mamme che mi raccontavano le loro storie di fuga e dolore. La guerra in Siria è stata una vera e propria guerra mondiale, malgrado ci si ostini a definirla ancora una guerra regionale, che ha prodotto morte, milioni di sfollati, paura, e ha destabilizzato il Medio Oriente e non solo, come tutti sappiamo. Ebbene, in quel campo c'era una strada lunghissima che quasi lo tagliava in due, ai cui bordi negli anni si erano formati tanti piccoli negozi a cielo aperto, tanto da valerle il nome di Champs-Élysées, pensate. Ecco, molte di quelle piccole botteghe artigianali erano gestite da giovani ragazzi che producevano il khubz, il pane piatto siriano, che veniva poi distribuito in tutto il campo. Facevano roteare la pasta, te lo offrivano in buste di plastica come se ti stessero regalando la cosa più preziosa che avevano. Era così e per me era molto.

Spezzare il pane in un mondo di solitudine. L'esperienza di Sant'Egidio

Intervista a Roberto Zuccolini

di Raffaele Buscemi

Roberto Zuccolini, da dicembre 2014, è portavoce della Comunità di Sant'Egidio. Giornalista, ha lavorato per oltre 30 anni al Corriere della Sera in diversi settori del giornale seguendo in particolare il fenomeno dell'immigrazione e specializzandosi in Chiesa e mondo cattolico. Esperto anche di società africane e relazioni internazionali, è autore di numerose pubblicazioni.

Nell'esperienza quotidiana della comunità di Sant'Egidio, cosa significa oggi condividere il pane con chi vive situazioni di marginalità o di povertà?
Per noi il riferimento è anzitutto il Vangelo, soprattutto il capitolo 25 di Matteo: "Avevo fame e mi avete dato da mangiare". Il tema della fame e della povertà affonda lì le sue radici. Per i cristiani, e quindi anche per la Comunità di Sant'Egidio, dare da mangiare a chi ha fame non è qualcosa di opzionale, ma una risposta concreta al Vangelo.
Anche il Padre Nostro lo ricorda chiaramente quando dice: "Dacci oggi il nostro pane quotidiano". Significa che ciascuno ha diritto al proprio pane quotidiano e che quindi esiste anche un problema di giustizia nel mondo, perché tutti possano averlo davvero. Sono questi i due riferimenti fondamentali che guidano la nostra esperienza quotidiana: cercare di rispondere concretamente alla fame, che è sempre legata alla povertà e alla marginalità.

Quindi giustizia, pace e povertà vanno insieme?
Sì, assolutamente.

Molto spesso la fame viene raccontata come un problema lontano, legato a continenti distanti, ma in realtà è qui, dietro l'angolo. Che volto ha oggi la povertà nelle città italiane ed europee?
Ha il volto delle persone che vediamo ogni giorno nelle nostre città, soprattutto nelle grandi città: le persone che vivono per strada. È lì che dovrebbe andare il nostro sguardo quando parliamo di fame vicina. Certo, è una fame diversa rispetto a quella drammatica che colpisce altri continenti, penso ad esempio all'Africa, ma resta un fenomeno reale

atale e
no-Nuovo
lla
unità
'Egidio

e concreto. Lo abbiamo visto chiaramente durante la pandemia. In quei mesi, si ripeteva continuamente: "Restiamo a casa". Ma chi una casa non ce l'ha, dove resta? Chi vive in strada spesso vive anche di elemosina, dell'aiuto di qualche bar, ristorante o esercizio commerciale di riferimento. Durante il Covid, tutto questo si è improvvisamente interrotto.
Noi chiedemmo ai prefetti il permesso di continuare a uscire per strada, naturalmente con tutte le precauzioni necessarie, perché altrimenti molte persone non avrebbero avuto materialmente da mangiare. Lo abbiamo fatto a Roma, ma anche in tante altre città italiane ed europee dove siamo presenti. Questo dimostra che la fame non è qualcosa di lontano: è anche accanto a noi.

In Italia, ci sono milioni di persone in povertà assoluta o relativa. La povertà non sta dunque solo altrove?
No. Le persone in povertà assoluta in Italia sono circa 5 milioni e 700 mila. Se poi consideriamo anche la povertà relativa si arriva quasi a 10 milioni. Sono numeri enormi: circa il 10% della popolazione vive in povertà assoluta.

Quindi la povertà non sta al di là del Mediterraneo, sta qui?
La povertà più grave resta certamente quella che esiste al di là del Mediterraneo. Noi continuiamo a essere tra i Paesi più ricchi al mondo e questo non va dimenticato. Però, la povertà esiste anche qui, ed è un problema serio, anche perché cresce ogni anno. Almeno secondo i dati ISTAT, assistiamo a un aumento progressivo della povertà per molte ragioni. Una di queste è sicuramente l'invecchiamento della popolazione.

In che modo l'invecchiamento della popolazione entra in questo discorso?
È collegato perché aumenta il numero degli anziani e quindi crescono anche le difficoltà legate all'assistenza e all'accompagnamento. Ma questo aprirebbe un discorso molto più ampio.

Il momento del pasto ha quindi un valore che va oltre il semplice aiuto materiale. Umanamente e socialmente, cosa succede attorno a una tavola condivisa?
Si ricrea una fraternità che molte persone oggi non riescono più a vivere. In qualche modo, si ricostruisce una famiglia.
Uno dei momenti più importanti dell'anno per noi è il pranzo di Natale con i poveri, che consideriamo amici durante tutto l'anno. Non avviene solo a Roma, ma in tutto il mondo: più di 250 mila persone siedono a tavola insieme in quella giornata.
La cosa importante è che non si tratta di pasti serviti come in una mensa o in un self-service. Ci si siede insieme, si mangia insieme a persone che conosciamo bene e che fanno parte della nostra famiglia. Questo è essenziale, perché vivere accanto ai poveri non significa semplicemente assisterli, ma costruire una nuova famiglia senza frontiere: non solo oltre le differenze etniche o culturali, ma anche oltre la distanza tra ricchi e poveri. Quando Benedetto XVI venne alla mensa dei poveri di Sant'Egidio a Trastevere disse una cosa molto bella: che a un certo punto non si capisce più chi serve e chi è servito, perché si appartiene alla stessa famiglia.

In molte tradizioni religiose, il pane è simbolo di fraternità e pace. Questo aspetto spirituale continua a essere importante nel lavoro coi poveri oppure oggi prevale una logica più filantropica?
L'esperienza concreta di Sant'Egidio è quella dell'accoglienza senza distinzioni. Chi entra in una nostra mensa sa di essere accolto: italiano o straniero, cristiano o musulmano. Attorno al pane accade proprio questo. Ed è qualcosa che le persone sentono molto, perché chi vive per strada o fatica ad arrivare a fine mese spesso non si sente accolto, capito o accompagnato da nessuno. Invece questo accompagnamento è fondamentale. È anche il cuore della nostra vocazione, che Papa

Francesco ha definito la spiritualità delle "tre P": preghiera, poveri e pace. E tutto questo, attorno a una tavola condivisa, diventa ancora più significativo.

Negli ultimi anni, avete visto cambiare il profilo delle persone che chiedono aiuto?
Sicuramente sì. Una delle fragilità più evidenti oggi è la solitudine. Molte persone non sono soltanto povere: sono anche sole.
Pensiamo agli anziani che non riescono più a vivere nella propria casa non perché debbano necessariamente entrare in un istituto, ma perché non hanno nessuno che li aiuti a restare lì. Abbiamo visto crescere anche le difficoltà delle famiglie, soprattutto durante e dopo la pandemia, quando molte persone hanno perso il lavoro e hanno iniziato a rivolgersi ai nostri centri di distribuzione degli aiuti, le cosiddette Case dell'Amicizia. La crescita della povertà assoluta richiede risposte concrete e noi cerchiamo di darle ogni giorno.

Cosa può fare un singolo cittadino? E cosa invece dovrebbe fare la politica?
Un singolo cittadino può anzitutto accorgersi. Spesso viviamo distratti, abituati a vedere persone che dormono per strada o chiedono l'elemosina senza fermarci davvero a guardarle. Bisogna fermarsi, capire come aiutare queste persone, segnalarle alle realtà che se ne occupano. Noi, per esempio, pubblichiamo ogni anno una guida con tutti i luoghi dove è possibile mangiare, lavarsi, vestirsi e ricevere aiuto. È utile sia per chi vive in strada sia per chi vuole dare una mano.
A livello internazionale, invece, credo sia importante anche rileggere la nuova enciclica di Papa Leone XIV, *Magnifica Humanitas*, quando parla della necessità di investire meno nelle armi e di prestare più attenzione alle emergenze umanitarie. Le guerre creano fame: basta pensare al Sudan. E se l'intelligenza artificiale aiutasse davvero a risolvere il problema della fame, sarebbe una grande cosa. Oggi, invece, manca spesso sensibilità politica internazionale su questi temi, fatta eccezione per alcune grandi organizzazioni legate all'ONU, come la FAO. In un mondo in cui il multilateralismo si indebolisce, bisognerebbe invece rafforzare le organizzazioni internazionali. Purtroppo, si investe troppo nella guerra e troppo poco nelle persone più fragili.

In un tempo in cui il cibo è spesso consumato velocemente o trasformato in spettacolo, cosa ci insegna il gesto semplice del mangiare insieme?
Mangiare insieme esprime una dimensione di famiglia e di comunità. Oggi viviamo in una società segnata dalla solitudine, e proprio per questo il condividere la tavola diventa fondamentale. Insegna anche che non ci si salva da soli. Durante la pandemia, Papa Francesco diceva: "Siamo sulla stessa barca". Potremmo dire anche che siamo alla stessa tavola. Guardarsi negli occhi mentre si mangia insieme rende poi più facile aiutarsi davvero e vivere una fraternità concreta.

Quanto la fame nel mondo è frutto delle scelte umane e quanto invece è un fenomeno strutturale?
Io credo che sia soprattutto frutto delle scelte umane. Se il creato ci è stato affidato, allora la fame non può essere considerata un destino inevitabile. Anche quando certi processi sembrano involontari, dietro c'è sempre una responsabilità umana. Non credo esista un determinismo che porta alla fame, è sempre e comunque una scelta dell'uomo. Su questo non ho dubbi.

Il nostro motto? Non esistono cause perse

Intervista a Antonio Mumolo

Parla Antonio Mumolo, presidente dell'Associazione Avvocato di Strada Odv: "Rappresento lo studio legale più grande e più povero d'Italia: mille soci volontari e non un centesimo di fatturato. Ma da noi non paga nessuno.

di Giuseppe Picciano

"Se pensate al romanzo di John Grisham siete fuori strada. L'ho letto anch'io e me sono innamorato, ma la realtà americana è ben diversa dalla nostra: i legali che difendono le persone in difficoltà guadagnano regolarmente, siano essi al servizio di normali studi legali sia che lavorino per fondazioni benefiche. Chi viene da noi, invece, è cosciente che lavorerà a titolo gratuito e sa pure che, per statuto, le spese di soccombenza dovute dalla controparte dovrà devolverle all'associazione. Però l'accostamento a quel magnifico thriller giudiziario non ci dispiace".

Antonio Mumolo, avvocato giuslavorista, 64 anni, brindisino, è il presidente nazionale di Avvocato di strada Odv, l'associazione bolognese che da più di vent'anni aiuta gli invisibili e i senzatetto. "Rappresento lo studio legale più grande e più povero d'Italia: mille soci volontari e non un centesimo di fatturato. Considerato il periodo, una delle forme di sostegno è il canonico cinque per mille. Ma da noi non paga nessuno. Nel 2001 abbiamo vinto la prima causa: ne sono seguite altre 40.000. Perché, come ci ripetiamo sempre, non esistono cause perse. È il nostro motto".

L'Associazione Avvocato di Strada nacque a Bologna nel 2000, all'interno dell'esperienza di Amici di Piazza Grande, storica realtà bolognese impegnata nel contrasto alla povertà e all'emarginazione. È tra i dormitori pubblici, nei centri d'ascolto e nei redazionali del giornale Piazza Grande che prese forma l'idea di un presidio legale dedicato alle persone senza dimora. L'assenza di documenti, di residenza anagrafica e di una rete familiare di supporto rendeva le persone in strada escluse da tutto. In quel contesto, il giovane avvocato Antonio Mumolo intuì che la tutela legale poteva diventare una leva per affermare diritti, riconoscere dignità, costruire cittadinanza. Da allora, Avvocato di Strada si strutturò come organizzazione autonoma, ma profondamente legata, per cultura e valori, a Piazza Grande. Le due realtà condivisero un'idea precisa: le persone senza dimora non sono solo utenti da assistere, ma cittadini da rimettere in gioco.

Il primo progetto fu un giornale: Piazza Grande, il primo giornale scritto e venduto da

NGELISTA
Aula

persone senza dimora. Stampato a 500 lire e venduto a 1.000 o più, permetteva a chi lo distribuiva di avere un reddito per il lavoro svolto. Un'idea rivoluzionaria. "C'è una differenza enorme tra tendere la mano per chiedere l'elemosina e tendere la mano per vendere un giornale – commenta Mumolo – è una questione di dignità. Così, con un giornalista professionista, cominciammo corsi di scrittura nei dormitori".

Tuttavia, la madre di tutte le battaglie dell'associazione è il riconoscimento della residenza alle persone senza fissa dimora. Avvocato, qual è l'attuale quadro normativo?
L'ordinamento non è cambiato. La norma che garantisce la residenza a tutti i cittadini, italiani e stranieri con regolare permesso di soggiorno, c'è. È un diritto soggettivo. Il problema è l'applicazione, spesso disattesa. Nel 2025 abbiamo affrontato e vinto 560 cause, un dato eloquente.

Ma una legge può essere interpretata?
Non si dovrebbe, ma accade. I Comuni, soprattutto i più piccoli, temono di doversi far carico di oneri aggiuntivi come, per esempio, quando si affrontano i casi inerenti a persone con problemi di salute. Ma non solo. In genere il sindaco, impegnato in decine di compiti al giorno, delega l'ufficio anagrafe a prendere in carico il caso, il quale, a sua volta, individua un dipendente che non sempre è preparato in maniera adeguata. Intendiamoci, ci sono decine di impiegati, che nelle condizioni in cui sono finite le amministrazioni locali, si prodigano con abnegazione, però la formazione in questi casi è necessaria. Ci siamo convinti a chiedere al Ministero dell'Interno l'interpretazione autentica della legge anche perché ci sono casi particolari ancora dibattuti.

Tipo?
Ne cito uno. Una persona ha un amico che vive in strada e decide di ospitarlo, ma non gli fa prendere la residenza perché se ciò accadesse tutti i beni mobili diventerebbero proprietà anche del suo ospite, quindi si assumerebbe dei rischi. Qualora, infatti, l'amico avesse dei debiti da onorare, un ufficiale giudiziario pignorerebbe tutti gli oggetti presenti in quella casa. Dunque, un tetto sulla testa sì, ma niente residenza e nessun diritto legato alla residenza, in primis quello alla salute. In queste condizioni, non si può rilasciare nemmeno la residenza fittizia poiché l'ufficiale dell'anagrafe la riconosce solo a chi vive per strada.

Gli enti locali sono più miopi o impreparati?
L'uno e l'altro, ma io credo che nei Comuni ci sia un misto di timore, di impreparazione, di atteggiamento politico e soprattutto di impostazione culturale. In questo Paese, la povertà è vissuta come se fosse una colpa grave. Finché la povertà sarà considerata una responsabilità soggettiva e non come uno status nel quale tutti possono precipitare, sarà dura se le risposte della politica non arriveranno.

Avvocato Mumolo, in strada ci sono ancora persone che abbiano deciso volontariamente di dare un taglio netto alla propria esistenza e andarsene a vivere sotto un ponte?
Smentiamo questa leggenda metropolitana. L'immagine romantica secondo la quale esistano ancora individui che vogliano mettersi sulla testa un cielo di stelle non regge più. I figli dei fiori sono spariti da un pezzo. In strada ci sono finite le vittime della crisi dei mutui, del recente Covid, dei fallimenti familiari. La verità è che la classe media sta velocemente correndo verso la povertà. Le statistiche ci dicono che un italiano su quattro è vicino alla povertà e che uno su dieci è

"I Comuni, soprattutto i più piccoli, temono di doversi far carico di oneri aggiuntivi come, per esempio, quando si affrontano i casi inerenti a persone con problemi di salute."

in povertà assoluta.

Chi sono, oggi, le persone senza fissa dimora?
I lavoratori licenziati in età "matura", che hanno difficoltà a reimpiegarsi; i pensionati con l'assegno sociale da fame; gli imprenditori falliti; i padri separati; i piccoli artigiani costretti a chiudere bottega. Insomma, è il vicino della porta accanto che finisce per strada, perde la residenza e diventa invisibile.

Perché la residenza alle persone senza fissa dimora è una questione fondamentale?
La legge italiana collega alla residenza una serie di diritti di base: senza, non si può ottenere un lavoro; non si può avviare un'attività autonoma; non si può chiedere l'assegno di inclusione; non si può beneficiare di alcun sostegno sociale; non si ha diritto al voto e soprattutto nessun diritto alla salute. Una persona che finisce in strada non si può curare, riceve solo prestazioni di pronto soccorso. Allora può decidere di lavorare in nero e farsi sfruttare. Non avere la residenza vuol dire essere invisibili. Non riconoscere la residenza vuol dire violare molti dei diritti sanciti dalla Costituzione.

Assistere le persone senza fissa dimora, considerate tra le più fragili, significa offrire loro anche il pane dello spirito?
Le cito le parole del vescovo di Pesaro che venne a farci visita quando aprimmo il nostro sportello nella sede della Caritas: "Vi paragoniamo a una sala parto perché date una nuova vita alle persone". Stare vicini a questi cittadini bisognosi, ritemprare il loro spirito e la loro forza di volontà ci rende orgogliosi. Abbiamo scelto di restituire un po' della nostra fortuna al prossimo.

Com'è strutturata "Avvocato di strada"?
Abbiamo decine di sportelli territoriali in tutta Italia, ci avvaliamo della collaborazione di un migliaio di legali e di trecento volontari, molti dei quali delegati alla prima accoglienza di queste persone. Siamo laici, ma collaboriamo proficuamente con decine di associazioni cattoliche, Migrantes, Caritas, Papa Giovanni XXIII, Sant'Egidio, che ci ospitano nelle loro sedi. Spesso sono loro il giusto tramite tra le persone in difficoltà e noi.

Avvocato Mumolo, quotidianamente vi fate carico di enormi situazioni di disagio sociale quindi vi immaginiamo anche un po' arrabbiati. La sede di Via Malcontenti ve la siete cercata o è stata casuale?
Ci siamo capitati. Siamo una delle poche associazioni bolognesi che non chiede soldi al Comune, di solito molto generoso nei confronti di chi pratica volontariato, ma dobbiamo sentirci liberi di intentare causa a tutti. Abbiamo partecipato a un bando per una serie di appartamenti disponibili, e lo abbiamo vinto, così siamo finiti in questi locali di Via Malcontenti, stradina parallela di via Indipendenza. Nomen omen, evidentemente.

4

Pane e Lavoro

Il costo sociale del pane quotidiano

di Massimo Pagano - *FLAI CGIL Nazionale*

Il settore della panificazione in Italia rappresenta una delle articolazioni più antiche ed essenziali del nostro sistema agroalimentare.
Eppure, dietro la sacralità e la quotidianità di un bene primario, si estende una filiera complessa, decisamente molto frammentata con un evidente "dualismo" interno di figure professionali (addetti alla produzione ed addetti alla vendita) con conseguenze che gravano direttamente sulla componente lavorativa. Regolato sul piano delle relazioni industriali dalle normative previste dai contratti collettivi siglati con le rappresentanze datoriali di ASSIPAN-CONFCOMMERCIO e FIESA-CONFESERCENTI, il settore necessita di una lettura critica ed emancipata, che metta al centro del dibattito la dignità professionale, i salari reali ed il consolidamento del sistema assistenziale bilaterale.

La sfida prioritaria per chi tutela il lavoro i lavoratori e le lavoratrici consiste nel comprendere, governare e tutelare questo dualismo che caratterizza la filiera della panificazione. Come documentano i dati ISTAT sul settore, non siamo di fronte ad un blocco omogeneo, bensì ad una realtà in cui convivono l'attività "manifatturiera pura" — la trasformazione delle materie prime e la panificazione fresca — e l'attività commerciale e distributiva nella maggioranza dei casi conviventi nella stessa impresa. Senza una cabina di regia contrattuale solida e inclusiva, capace di unificare queste due anime sotto standard normativi elevati, l'estrema parcellizzazione aziendale rischia di generare aree di fragilità, precarietà e compressione dei diritti fondamentali dei lavoratori.

Per avanzare rivendicazioni efficaci ed eque sul piano contrattuale è indispensabile una rigorosa mappatura quantitativa e qualitativa del comparto.
Il settore si suddivide formalmente tra le aziende della produzione di prodotti di panetteria freschi (codice Ateco 10.71.10) e quelle dedite al commercio al dettaglio di pane (codice Ateco 47.24.10). Complessivamente, il sistema economico nazionale registra 28.484 imprese operative nel settore. Questo dato evidenzia la straordinaria capillarità della filiera: un valore sia per il consumatore che per l'intera gastronomia italiana, garantendo una "biodiversità del pane" unica nel panorama europeo, ma svela contemporaneamente un'estrema frammentazione in micro-laboratori e piccoli punti vendita, condizione che storicamente aumenta la complessità del monitoraggio normativo e delle tutele. L'analisi della distribuzione imprenditoriale mostra come tre quarti delle realtà aziendali si concentrino sulla produzione. Più dettagliatamente, il 76% del tessuto aziendale è composto

da imprese per la produzione di prodotti di panetteria freschi, equivalenti a 21.616 unità produttive. Il restante 24% si colloca invece esclusivamente nell'alveo del commercio al dettaglio, aggregando 6.868 imprese. Questa asimmetria strutturale si amplifica in maniera eccezionale quando si sposta l'asse dell'indagine sul fattore umano e occupazionale, ovvero sulla distribuzione della forza lavoro dipendente.

Il settore garantisce complessivamente l'occupazione a oltre 119 mila addetti. Lo sbilanciamento a favore del braccio produttivo assume qui proporzioni macroscopiche: ben l'87% dei lavoratori complessivi del settore, ossia 103.905 addetti, presta servizio nelle imprese di produzione di panetteria fresca. Soltanto il 13%, pari a 15.677 addetti, è impiegato nelle attività di vendita e commercio al dettaglio di pane. Dal punto di vista della tutela dei lavoratori, questo dato rappresenta uno snodo cruciale: la stragrande maggioranza della forza lavoro affronta ogni giorno i carichi gravosi propri dei laboratori di panificazione, caratterizzati da lavoro notturno solitamente strutturale e continuativo, nonché situazioni di microclima, di movimentazione manuale dei carichi ed esposizione a polveri ed allergeni che vanno sempre attentamente monitorate.

Questi dati impongono una riflessione profonda sulla redistribuzione del valore all'interno della filiera. Se la ricchezza del settore poggia in via quasi esclusiva sul lavoro di oltre centomila operai della produzione e sedicimila addetti al commercio, il rinnovo e l'adeguamento dei CCNL sottoscritti con ASSIPAN e FIESA devono rispondere a criteri di equità sociale insindacabili. Il contratto nazionale non può essere un mero dispositivo formale, ma deve agire come barriera contro l'erosione salariale dettata dall'inflazione e come regolatore delle condizioni materiali di vita dei dipendenti.
Le rivendicazioni da avanzare ai tavoli datoriali devono prioritariamente riguardare l'adeguamento delle indennità per il lavoro notturno e festivo, il miglioramento dei tempi di conciliazione vita-lavoro e un severo contrasto al precariato e al lavoro irregolare, criticità esasperate proprio dalla polverizzazione dei siti produttivi. Allo stesso tempo, i protocolli sulla salute e sicurezza devono essere aggiornati e resi stringenti nei piccoli laboratori artigiani così come

Mappatura Strutturale e Distribuzione Occupazionale (Dati ISTAT – anno 2024)

Comparto di Attività (Codice Ateco)	Numero Imprese	% Imprese	Numero Addetti	% Addetti
Produzione prodotti di panetteria freschi (Ateco 10.71.10)	21.616	76%	103.905	87%
Commercio al dettaglio di pane (Ateco 47.24.10)	6.868	24%	15.677	13%
TOTALE FILIERA	**28.484**	**100%**	**119.582**	**100%**

nei siti industriali, mitigando l'incidenza delle malattie professionali legate all'usura fisica e respiratoria.

Parallelamente alle dinamiche salariali dirette, la tenuta complessiva del comparto risiede nel rafforzamento degli istituti bilaterali, che integrano in modo importante il sistema di tutele pubbliche. In questo specifico contesto contrattuale, l'Ente bilaterale nazionale EBIPAN e il Fondo di assistenza sanitaria integrativa FONSAP non rappresentano per le imprese meri costi di gestione, bensì assi portanti del salario indiretto e del welfare collettivo, fondamentali proprio per estendere i diritti in un panorama dominato da microimprese prive di rappresentanza aziendale interna.

EBIPAN (Ente Bilaterale Nazionale della Panificazione) svolge compiti decisivi per la stabilizzazione sociale del settore. Interviene attivamente attraverso l'erogazione di sussidi di sostegno al reddito, tra i quali l'integrazione al 100% della maternità facoltativa, finanzia piani di formazione professionale indispensabili per qualificare e attrarre nuova manodopera e promuove indagini e buone prassi in materia di sicurezza sul lavoro. È una priorità assoluta esigere la totale compliance contributiva da parte di tutte le imprese iscritte all'anagrafe settoriale: eludere i versamenti dovuti ad EBIPAN significa sottrarre unilateralmente diritti e tutele contrattuali ai lavoratori.

FONSAP rappresenta la risposta negoziale al bisogno di tutela della salute dei dipendenti. Garantendo prestazioni sanitarie integrative, rimborsi per ticket, visite specialistiche e accertamenti diagnostici, FONSAP alleggerisce l'impatto economico delle spese sanitarie sulle famiglie dei lavoratori della panificazione. In un momento di oggettiva contrazione delle risposte da parte della sanità pubblica, il corretto funzionamento, il potenziamento delle coperture e l'estensione dell'accessibilità a FONSAP si configurano come obiettivi di civiltà contrattuale imprescindibili per alleviare il carico economico che grava sui nuclei familiari dei lavoratori dipendenti.

La precedente fotografia macroeconomica restituisce l'immagine di un settore vitale, capace di mobilitare quasi 120.000 lavoratori e lavoratrici, e di rispondere ad un bisogno alimentare insostituibile della cultura gastronomica italiana. Tuttavia, la sostenibilità sociale e la sopravvivenza stessa di questo antico e nobile mestiere dipendono inesorabilmente dalle risposte che si sapranno dare in termini di attrattività occupazionale e qualità del lavoro per le nuove generazioni. Il consolidamento di un quadro contrattuale solido ed aggiornato, unito all'universalità e alla piena esigibilità delle prestazioni fornite da EBIPAN e FONSAP, costituisce la sola strada percorribile per qualificare l'intera filiera. La vigilanza capillare nei territori deve rimanere costante, affinché la produzione quotidiana del pane non sia mai più associata a condizioni di marginalità o all'assenza di adeguate garanzie contrattuali, ma si affermi come un modello di eccellenza basato sulla piena centralità e sul rispetto del lavoro dipendente.

Sempre più centrale, sempre meno accessibile. Il paradosso del cibo di qualità

di Luca Silipo - *Economista, imprenditore e innovatore*

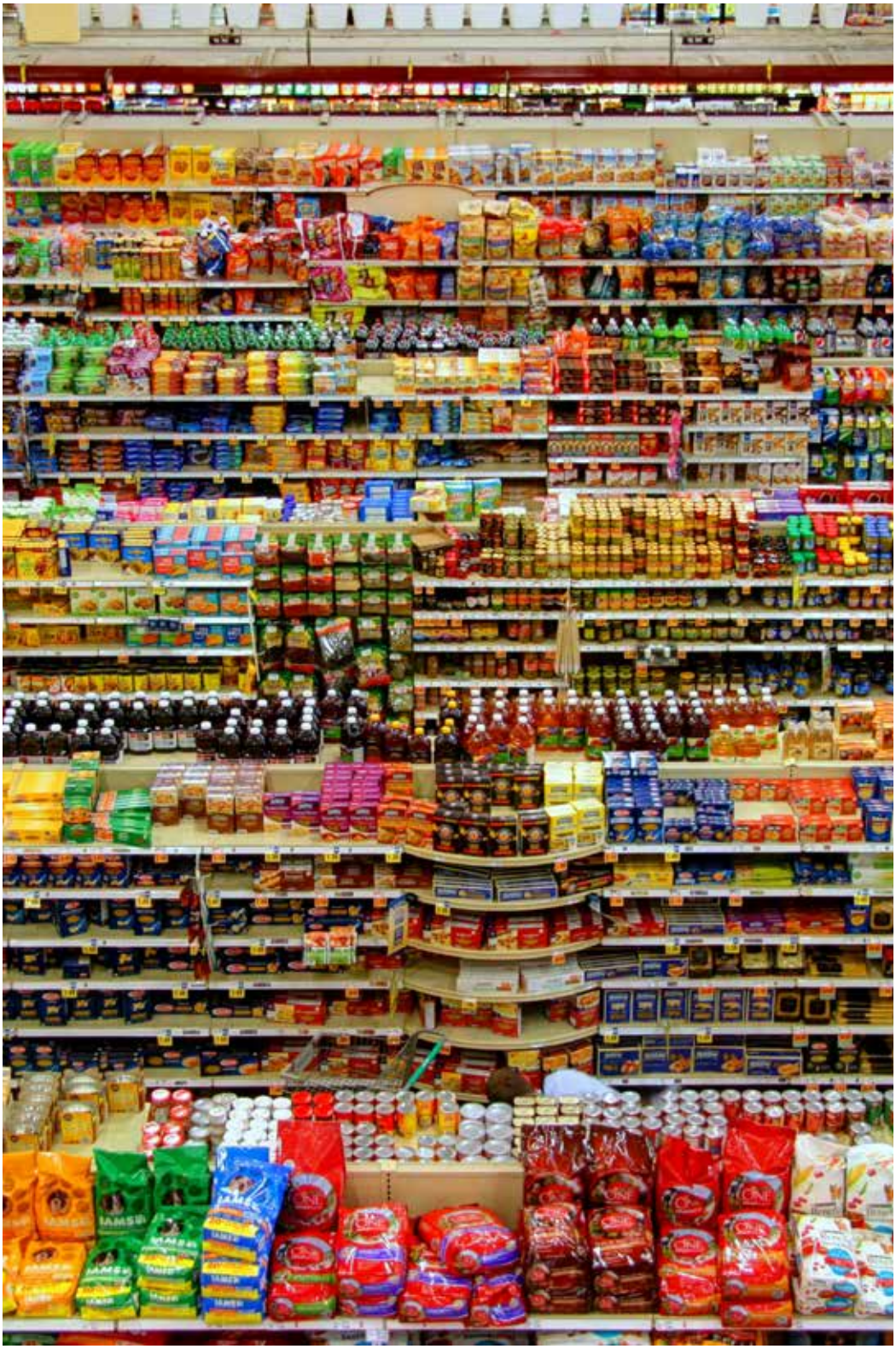
Negli ultimi anni, il cibo è diventato molto più di un bisogno primario. È cultura, identità, salute, sostenibilità. Dai mercati locali ai prodotti biologici, dalle filiere corte alla trasparenza sull'origine delle materie prime, la qualità nel food è divenuta (o tornata ad essere, chissà) un argomento primario nell'equazione di una vita ben vissuta.
Bene, si dirà, perché mangiare bene e sano vuol dire vivere meglio e più a lungo – dal buon umore nel brindare con un vinello locale, al fegato che ti ringrazia per le quantità ridotte di fertilizzanti e antibiotici ingeriti.

Eppure, dietro questa evoluzione apparentemente positiva si nasconde un paradosso sempre più evidente: mentre cresce la consapevolezza dell'importanza di un'alimentazione sana e di qualità, l'accesso a questo tipo di cibo sta diventando progressivamente più esclusivo.

La qualità come privilegio
Il problema non è la mancanza di offerta. Al contrario, oggi esiste una varietà senza precedenti di prodotti alimentari di alta qualità. Ma a che prezzo?
Prodotti biologici, sostenibili, tracciabili o semplicemente meno industrializzati tendono ad avere costi significativamente più elevati rispetto alle alternative standardizzate.
Questo fenomeno genera una segmentazione sempre più marcata. Da un lato, una fascia di consumatori con redditi elevati può permettersi di scegliere qualità, sostenibilità e salute; dall'altro, le classi medie e medio-basse si trovano sempre più spesso costrette a rinunciare a queste opzioni.

In questo modo, la promozione del cibo di alta qualità, anziché rappresentare un progresso diffuso, diventa un fattore di esclusione. Il risultato è una progressiva "elitizzazione" del cibo: mangiare bene diventa, di fatto, un privilegio.

Questa disuguaglianza è anche tangibile, quotidiana. Basta entrare in un supermercato: fragole a 15 euro al chilo accanto ad altre a 4 euro. Chi non può permettersi le prime sceglie le seconde, ma in quel gesto apparentemente banale si riflette la presa di coscienza di una distanza che si sta allargando. E così, consumo dopo consumo, si alimenta un circo-


IAMS

lo vizioso in cui la disuguaglianza non solo persiste, ma tende a rafforzarsi nel tempo.

Disuguaglianza e alimentazione: un circolo vizioso
Tale dinamica si inserisce in un contesto più ampio di crescente disuguaglianza economica. La compressione dei redditi reali della classe media, unita all'aumento del costo della vita, riduce lo spazio di scelta nei consumi.
Nel food, questo si traduce in un compromesso forzato: quantità e prezzo prevalgono sulla qualità.

Le conseguenze non sono solo individuali, ma sistemiche. Si osserva un progressivo peggioramento della salute pubblica, accompagnato da un aumento dei costi sanitari nel lungo periodo. Allo stesso tempo, si assiste a una perdita di valore nelle filiere alimentari locali e a una crescente dipendenza da modelli produttivi industriali, spesso meno sostenibili.

In altre parole, quando la qualità alimentare diventa inaccessibile, è l'intero sistema a pagarne il prezzo.

Un errore di lettura dei mercati
C'è poi un aspetto spesso sottovalutato: la miopia del capitale.
Gran parte degli investimenti nel settore food si è concentrata su segmenti premium, inseguendo margini più elevati e consumatori disposti a pagare di più. Questa strategia ha senso nel breve periodo, ma rischia di ignorare un dato fondamentale: la fascia medio-bassa della popolazione è in fortissima crescita, sia nei Paesi sviluppati sia in quelli emergenti.

Se questa porzione di domanda viene trascurata, si crea un disallineamento strutturale tra l'offerta e i bisogni reali del mercato.

"La crescita della fascia medio-bassa della popolazione rappresenta una domanda strutturale, ampia e in espansione. Ignorarla significa rinunciare a un mercato potenzialmente enorme; intercettarla, invece, richiede nuovi modelli di business, meno orientati al premium e più alla scala."

Il punto è semplice: una volta che la società riconosce il bisogno di migliorare la qualità del cibo, non è sostenibile un sistema in cui la maggioranza della popolazione a questa qualità non ha accesso.

Una sfida (e un'opportunità) per il capitale globale
Se la classe media si sta impoverendo ma diventa numericamente sempre più dominante, allora rappresenta, più di prima, il principale bacino di domanda futura. Ignorare i suoi bisogni alimentari è un errore strategico.

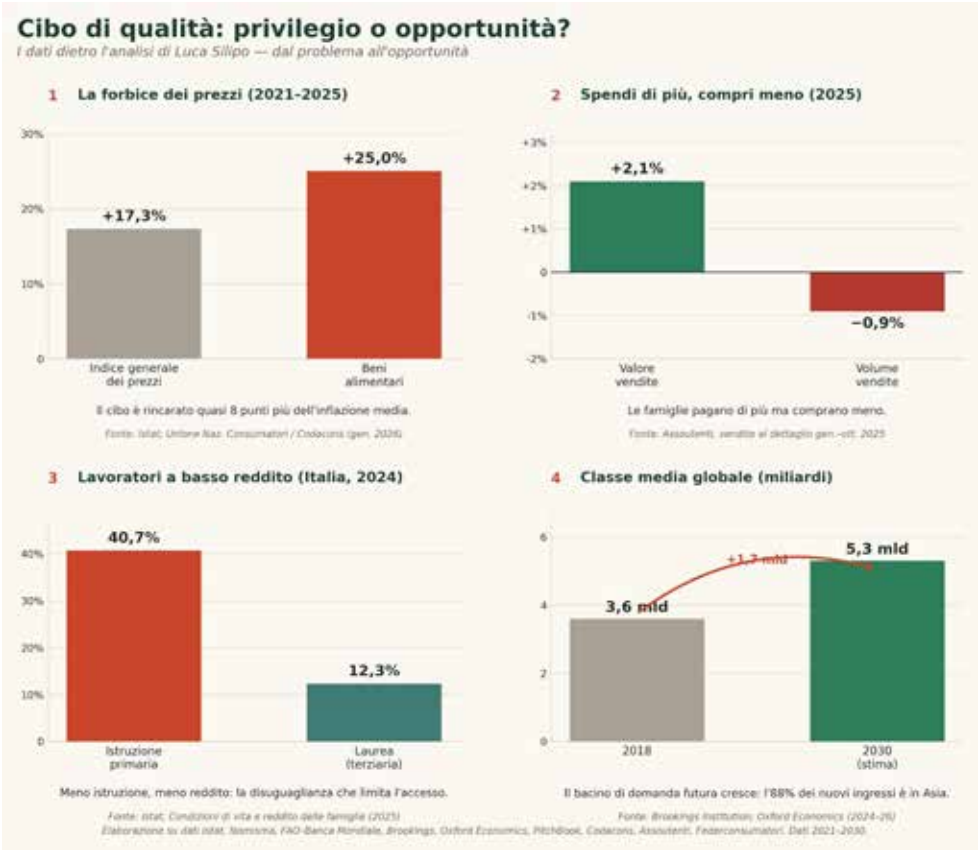
Il capitale globale si trova quindi davanti a una scelta: continuare a concentrarsi su nicchie ad alto margine, oppure intercettare una domanda molto più ampia, ma oggi insoddisfatta: quella di un cibo accessibile e di qualità.

In questo scenario emerge una riflessione più ampia sul ruolo che i mercati dei capitali possono svolgere. Il punto non è abbassare la qualità per inseguire prezzi più accessibili, ma utilizzare l'innovazione nei processi produttivi, nella distribuzione e nella logistica per rendere il cibo di qualità economicamente sostenibile per una fascia molto più ampia di popolazione.

Questo implica un cambio di prospettiva negli investimenti. Significa finanziare imprese capaci di ripensare le filiere, accorciandole e rendendole più efficienti, localizzare la produzione per ridurre costi e complessità, migliorare la logistica e ridurre gli sprechi, sfruttando al contempo tecnologie che consentano di contenere i prezzi senza compromettere il valore del prodotto.

Per il venture capital e il private equity, è un'opportunità spesso sottovalutata. La crescita della fascia medio-bassa della popolazione rappresenta una domanda strutturale, ampia e in espansione. Ignorarla significa rinunciare a un mercato potenzialmente enorme; intercettarla, invece, richiede nuovi modelli di business, meno orientati al premium e più alla scala.

In questo senso, il food diventa un caso emblematico di una trasformazione più profonda: la necessità di riallineare gli incentivi del capitale ai bisogni reali della società. Rendere accessibile la qualità può diventare un potente motore di crescita, aprendo una nuova fase di innovazione basata sulla diffusione e sul valore per la società.



Trasformare il grano, trasformare l'economia

di Eleonora Rizzuto - *Fondatrice e presidente di AISEC*
Associazione Italiana per lo Sviluppo dell'Economia Circolare

L'economia circolare nell'era dei conflitti geopolitici: resilienza e responsabilità
L'economia circolare, un modello che mira a eliminare gli sprechi e a valorizzare le risorse attraverso il riutilizzo, il riciclo e la rigenerazione, assume oggi una rilevanza strategica in un mondo sempre più frammentato da gravi conflitti geopolitici. Se da un lato questi conflitti esacerbano le sfide esistenti, dall'altro mettono in luce la necessità impellente di accelerare la transizione verso un'economia più resiliente e responsabile. "Trasformare e bene", sembra essere questo il mantra della nostra epoca che ci induce a riflessioni che includono beni e materie prime talvolta date per scontate. Tra questi, il pane è particolarmente evocativo.

Il contesto geopolitico e le materie prime: una questione di sicurezza
I conflitti geopolitici attuali hanno messo in evidenza la vulnerabilità delle catene di approvvigionamento globali e la dipendenza da specifici Paesi per l'estrazione e la fornitura di materie prime cruciali. L'interruzione delle rotte commerciali, le sanzioni economiche e l'instabilità politica in regioni chiave hanno provocato impennate dei prezzi, scarsità e incertezza per le imprese e i consumatori.

In questo scenario, l'economia circolare si presenta come una soluzione strutturale per ridurre la dipendenza da risorse vergini e da fornitori esteri potenzialmente instabili. Promuovendo il recupero e il riutilizzo di materiali già in circolazione, si diminuisce la necessità di nuove estrazioni, alleggerendo la pressione sulle catene di approvvigionamento e rafforzando la sicurezza economica dei Paesi. Ad esempio, il riciclo di metalli rari o critici, essenziali per la tecnologia e la transizione energetica, non solo contribuisce alla sostenibilità ambientale, ma riduce anche la dipendenza da Paesi spesso caratterizzati da contesti politici complessi o da pratiche estrattive non etiche.
La regionalizzazione e la localizzazione delle catene del valore, favorite dall'economia circolare, possono inoltre mitigare i rischi legati ai lunghi transiti delle materie prime, spesso soggetti a interruzioni a causa di tensioni internazionali. Produrre e consumare a livello più locale, attraverso la creazione di ecosistemi industriali circolari, significa ridurre la complessità logistica e la vulnerabilità a shock esterni.

Implicazioni sociali: equità, occupazione e sviluppo sostenibile
Oltre agli aspetti legati alla sicurezza delle materie prime, l'economia circolare offre significative opportunità per affrontare le disuguaglianze sociali e promuovere uno sviluppo più

"Il pane, nella sua apparente semplicità, racchiude una forte valenza simbolica, economica, ambientale e sociale. È il risultato di una filiera che parte dalla terra e arriva alle nostre tavole, ma che oggi deve confrontarsi con una delle grandi contraddizioni del nostro tempo: lo spreco alimentare.

equo, anche in un contesto di crisi.
In primo luogo, la transizione circolare può generare nuove opportunità di lavoro in settori quali il riuso, la riparazione, il riciclo e il design di prodotti sostenibili. Questi "green jobs" possono contribuire a contrastare la disoccupazione e a offrire nuove prospettive professionali, in particolare per categorie più vulnerabili o per regioni economicamente depresse. L'investimento in infrastrutture circolari, come impianti di riciclo avanzati o centri di riparazione, può stimolare lo sviluppo economico locale e creare valore distribuito.

In secondo luogo, l'economia circolare può migliorare l'accesso a beni e servizi per una fascia più ampia della popolazione. Modelli come il noleggio e la condivisione o la vendita di prodotti come "servizio" possono rendere accessibili beni durevoli a costi inferiori, riducendo la necessità di acquisti costosi e a breve termine. Questo è particolarmente rilevante in contesti di crescente inflazione e riduzione del potere d'acquisto, spesso aggravati dai conflitti.

Ma perché parlare di economia circolare per il Pane?
Il pane nell'economia circolare non è solo una metafora, ma una realtà con fondamenta scientifiche. La valorizzazione degli scarti di pane, in particolare quello raffermo, rappresenta un esempio calzante di economia circolare, riducendo lo spreco alimentare, un problema globale stimato intorno al 30-40% della produzione totale (FAO).
Scientificamente, il pane raffermo è una risorsa ricca di carboidrati complessi, fibre e, in misura minore, proteine. Questi componenti lo rendono un substrato ideale per diversi processi biotecnologici. Ad esempio, studi hanno dimostrato che il pane raffermo può essere efficacemente utilizzato come fonte di carbonio per la produzione microbica di biocarburanti come l'etanolo (es. "Bioresource Technology", Vol. 102, Issue 1, 2011 e seguenti) o per la fermentazione di acido lattico.

Inoltre, il riutilizzo del pane nelle panetterie o in prodotti da forno alternativi contribuisce a diminuire la domanda di nuove materie prime, con un impatto positivo sull'uso delle risorse naturali e sulla riduzione delle emissioni di gas serra associate all'agricoltura e alla produzione alimentare. La reintroduzione di questo "sottoprodotto" nel ciclo produttivo non solo minimizza l'impronta ecologica, ma promuove anche una maggiore consapevolezza sulla sua importanza.

Sotto questa lente, vorrei citare il documento *Lo stato della sicurezza alimentare e della nutrizione nel mondo* (*The State of Food Security and Nutrition in the World* – SOFI 2025), che presenta gli ultimi dati sulla fame nel mondo e sulla sicurezza alimentare. Si tratta di un rapporto congiunto prodotto da cinque agenzie delle Nazioni Unite: l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), il Fondo Internazionale per lo Sviluppo Agricolo (IFAD), il Fondo delle Nazioni Unite per l'Infanzia (UNICEF), il Program-

ma Alimentare Mondiale (PAM) e l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS).

Questo rapporto fornisce stime globali, regionali e nazionali sul numero di persone che soffrono la fame, l'insicurezza alimentare e la malnutrizione.
Punti chiave dal recente rapporto:

- *Fame globale*: il rapporto SOFI 2025 ha rilevato che l'8,2% della popolazione mondiale, circa 673 milioni di persone, ha sofferto la fame nel 2024, mostrando un calo rispetto agli anni precedenti. Tuttavia, la fame è aumentata in molte sottoregioni dell'Africa e dell'Asia occidentale. Il rapporto SOFI 2024 aveva indicato che circa 733 milioni di persone hanno sofferto la fame nel 2023, evidenziando un ritardo nel raggiungimento dell'obiettivo "Fame zero" entro il 2030.

- *Insicurezza alimentare*: nel 2023, circa 2,33 miliardi di persone hanno affrontato un'insicurezza alimentare da moderata a grave, con circa 864 milioni che hanno sofferto di grave insicurezza alimentare.

- *Malnutrizione infantile*: la prevalenza del ritardo della crescita nei bambini sotto i cinque anni è scesa dal 26,4% nel 2012 al 23,2% nel 2024. Il sovrappeso e il deperimento infantile sono rimasti pressoché invariati.

- *Fattori scatenanti*: conflitti, variabilità ed eventi estremi climatici, rallentamenti economici, mancanza di accesso a diete sane, ambienti alimentari malsani e disuguaglianze persistono come cause principali dell'insicurezza alimentare e della malnutrizione.

- *Contesto regionale*: l'Africa rimane la regione con la più alta percentuale di popolazione che soffre la fame (oltre il 20% nel 2024). L'Asia occidentale ha visto un aggravamento, mentre l'Asia meridionale e l'America Latina hanno registrato miglioramenti.

L'urgenza di rimodulare le politiche alimentari e agricole per affrontare la "triplice sfida" di garantire l'accesso a un'alimentazione sana, migliorare i mezzi di sussistenza degli agricoltori e promuovere la sostenibilità ambientale è sollecitata in modo globale.

In conclusione
Il pane, nella sua apparente semplicità, racchiude una forte valenza simbolica, economica, ambientale e sociale. È il risultato di una filiera che parte dalla terra e arriva alle nostre tavole, ma che oggi deve confrontarsi con una delle grandi contraddizioni del nostro tempo: lo spreco alimentare.

In un contesto segnato da conflitti geopolitici, crisi climatica e fragilità delle catene di approvvigionamento, il pane diventa un esempio concreto della necessità di ripensare i nostri modelli produttivi e di consumo. La sua valorizzazione in chiave circolare – dal recupero del pane raffermo alla trasformazione in nuovi prodotti o risorse – dimostra che anche un bene quotidiano può diventare strumento di innovazione e responsabilità.

Ripartire dal pane significa dunque ripartire da ciò che è essenziale: il nutrimento, il lavoro, la comunità e il rispetto per le risorse da cui dipende il nostro futuro.

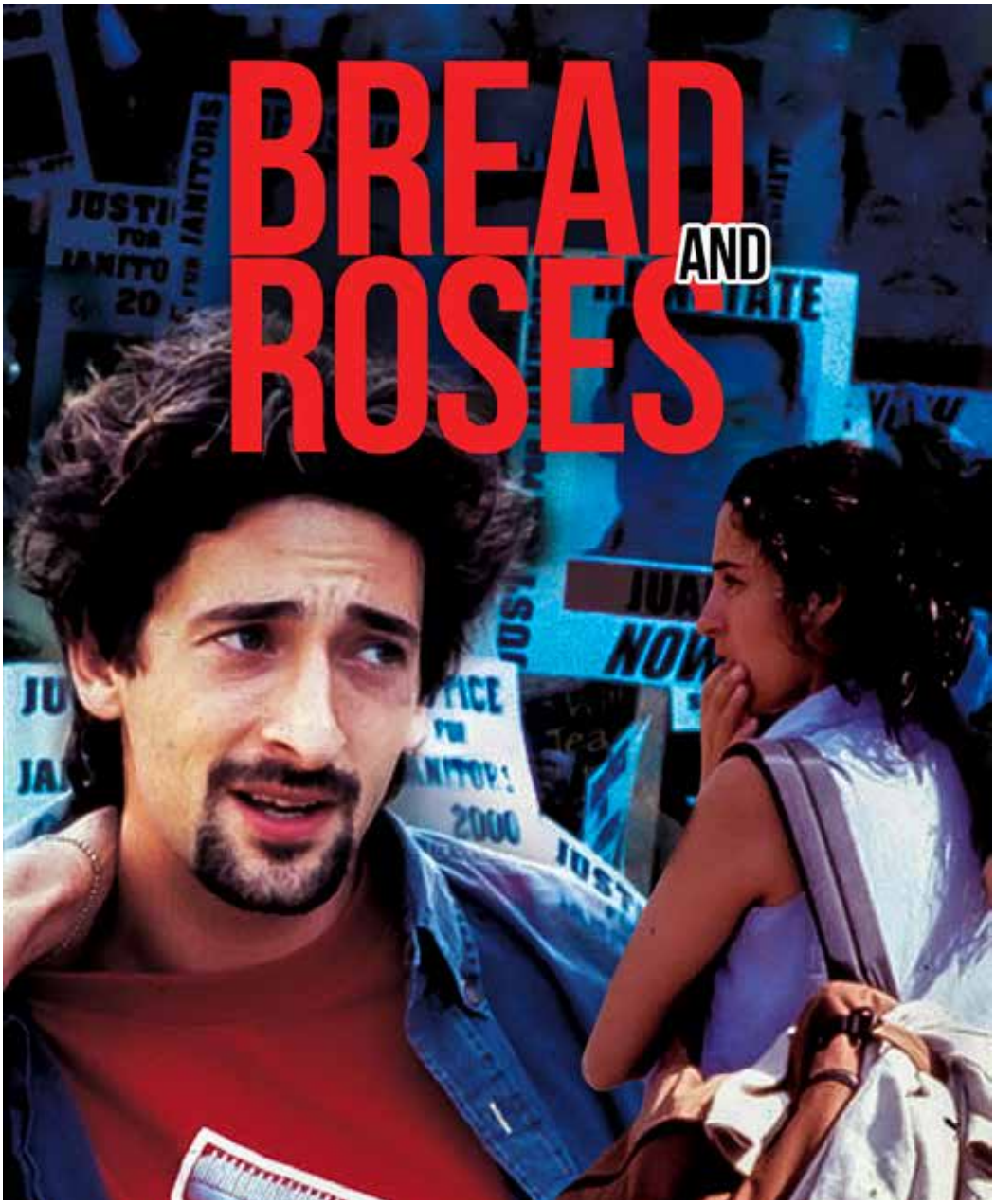
Ken Loach e il diritto alla dignità

di Annamaria De Paola

Ci sono film che raccontano il lavoro. E poi ci sono film che raccontano ciò che il lavoro fa ai corpi, alle relazioni, alla percezione di sé. Film che non mostrano soltanto lo sfruttamento, ma l'invisibilità. *Bread and Roses* (Il Pane e le Rose) di Ken Loach appartiene a questa seconda categoria. È un'opera che non si limita a denunciare una condizione sociale, ma interroga l'idea stessa di umanità dentro il capitalismo contemporaneo.
Nel 2017 lavoravo per una ONG europea e mi capitò di seguire l'organizzazione della partecipazione di Ken Loach a un evento al Museo MAXXI di Roma. Non l'ho mai incontrato di persona, ma per diversi mesi ebbi contatti quasi quotidiani con il suo staff, mail, telefonate, interviste da coordinare in Italia. A una settimana dall'evento, in Inghilterra venne proclamato uno sciopero nazionale e Loach decise di annullare tutti i suoi impegni pubblici per solidarietà con i lavoratori. Anche quello di Roma. È forse in gesti come questo che si comprende davvero chi sia Loach, non soltanto un grande regista, ma un uomo che ha sempre scelto di stare dalla parte dei più deboli, non solo attraverso il cinema, ma anche nella vita reale.

Nel corso della sua carriera Loach ha costruito un cinema della resistenza quotidiana che ha fatto della classe operaia non un oggetto sociologico, ma un soggetto morale e politico. In questo senso *Bread and Roses* , film del 2000, rappresenta uno dei vertici della sua cinematografia. È un film sul lavoro povero, sull'immigrazione, sulla perdita della coscienza di classe e sulla necessità disperata di ricostruirla. Il titolo racchiude già da solo l'intero orizzonte politico e umano del film. Lo slogan nasce durante il grande sciopero tessile di Lawrence, nel Massachusetts, nel 1912, una delle più importanti mobilitazioni operaie della storia americana. A protestare erano soprattutto donne immigrate, italiane, ebree, irlandesi, siriane, polacche, costrette a lavorare in fabbrica per salari da fame e in condizioni disumane. Quando i proprietari decisero di ridurre ulteriormente la paga settimanale, migliaia di operai incrociarono le braccia dando vita a uno sciopero durissimo, represso con violenza dalla polizia. È in quel contesto che compare lo slogan: "*The worker must have bread, but she must have roses, too.*"

La frase viene attribuita alla sindacalista e femminista Rose Schneiderman, ed è diventata negli anni una delle formule più potenti della storia del movimento operaio. Il suo significato è profondamente rivoluzionario perché mette in discussione l'idea stessa di lavoro come semplice sopravvivenza biologica. Il "pane" rappresenta il bisogno materiale, il salario, la casa, il cibo. Le "rose", invece, rappresentano tutto ciò che rende una vita veramente umana, la dignità, la cultura, la bellezza, il tempo libero, l'amore, la possibilità



di desiderare qualcosa oltre la mera sopravvivenza. È qui che lo slogan rompe con una certa idea riduttiva del socialismo industriale. Non basta garantire al lavoratore un *pezzo di pane* se continua a essere trattato come una macchina produttiva. La lotta operaia non riguarda soltanto il salario, ma il diritto a una vita piena, sensibile, degna di essere vissuta. Ed è significativo che il soggetto della frase sia *"she", "lei"*. Lo sciopero di Lawrence fu infatti guidato in larga parte da donne immigrate, spesso giovanissime, sfruttate doppiamente, come lavoratrici e come donne.

Per questo *Bread and Roses* non è soltanto un film sul lavoro, ma anche sull'invisibilità sociale di chi svolge i lavori essenziali senza ricevere alcun riconoscimento. I *janitors* del film puliscono gli uffici dei grandi grattacieli americani, ma restano esclusi dal mondo che contribuiscono a mantenere in piedi. Producono ordine senza poter partecipare ai benefici di quell'ordine.
Quando Loach sceglie questo titolo sta dicendo che il conflitto centrale del film non riguarda soltanto i diritti sindacali. Riguarda la possibilità di essere considerati esseri umani completi. Maya e gli altri lavoratori non chiedono soltanto salari migliori. Chiedono visibilità. Chiedono rispetto. Chiedono di uscire dalla condizione di fantasmi del capitalismo globale. È per questo che nel film la dimensione economica si intreccia continuamente con quella affettiva e simbolica. Lo sfruttamento non distrugge soltanto il corpo; distrugge l'autostima, il linguaggio, la percezione del proprio valore.

Lo slogan "Il pane e le rose" contiene una delle intuizioni più profonde del Novecento politico, l'essere umano non vive di solo lavoro. Una società giusta non è quella che permette semplicemente di sopravvivere, ma quella che rende possibile la felicità, la bellezza e la dignità condivisa. Ed è proprio qui che il cinema di Loach diventa qualcosa di più di un cinema di denuncia, perché ci ricorda che la povertà non è solo mancanza di denaro, ma privazione di umanità.
La protagonista Maya attraversa clandestinamente il confine tra Messico e California inseguendo il mito americano. Ma l'America che trova è fatta di turni massacranti, ricatti salariali, umiliazioni sistematiche. Il suo ingresso nel mondo del lavoro avviene immediatamente sotto il segno della subordinazione. Il datore di lavoro le spiega che ottenere quell'impiego è "un privilegio", salvo poi trattenerle la prima busta paga come tangente. In una sola scena Loach mostra il meccanismo ideologico del neoliberismo contemporaneo dove lo sfruttamento viene presentato come opportunità.

Anche oggi assistiamo a meccanismi di "disciplinamento" del lavoro che sembrano usciti direttamente dal cinema di Loach: salari pagati a singhiozzo, demansionamenti punitivi, precarietà elevata a condizione esistenziale. Il controllo non passa più soltanto attraverso l'autorità visibile del padrone, ma attraverso l'instabilità continua, la paura di essere sostituiti, l'erosione lenta della dignità personale. Il potere "aziendale" contemporaneo raramente assume il volto esplicito della repressione, agisce piuttosto attraverso l'umiliazione quotidiana, l'insicurezza economica e la produzione deliberata della paura. È proprio questa istituzionalizzazione della precarietà che Loach aveva intuito, un sistema in cui il lavoratore viene spinto ad accettare qualsiasi condizione pur di restare "occupato", interiorizzando lo sfruttamento come fosse una colpa individuale.

È lo stesso dispositivo che attraversa gran parte del cinema di Loach degli anni Novanta, da *Riff Raff* a *Ladybird Ladybird*, da *My Name Is Joe* fino a *Io, Daniel Blake* dove il potere si manifesta attraverso la *normalizzazione della precarietà*. Il regista inglese costruisce sempre un contro racconto rispetto alla narrazione ufficiale del potere, opponendo all'ottimismo retorico delle istituzioni la concretezza delle vite spezzate dalla marginalità. Ed è qui che il cinema di Loach assume una funzione profondamente politica. Non perché faccia "cinema a tesi", ma perché restituisce visibilità a ciò che il sistema tende a cancellare. I *janitors* di *Bread and Roses* che puliscono gli uffici dei grattacieli americani durante la notte, esistono soltanto quando nessuno li vede.

Sono il rovescio invisibile del capitalismo globale. Maya lo urla nel finale del film: *"Puliamo le loro case, cresciamo i loro figli e per loro è come se fossimo invisibili."*

Il lavoro contemporaneo tende a trasformare l'individuo in presenza intercambiabile. In questo senso Loach si inserisce pienamente nella grande tradizione del realismo europeo, aggiungendo qualcosa in più, potremmo dire un'etica dello sguardo. La sua macchina da presa, infatti, rifiuta l'estetizzazione della povertà. Non cerca la "bella immagine". Loach stesso ha sempre dichiarato di non avere alcun interesse a essere un grande regista visivo, ciò che conta è *"mettere le persone davanti alla macchina da presa e catturare il loro comportamento"*. Per questo il suo cinema appare spesso "semplice". In realtà quella semplicità è una scelta radicale. Significa togliere ogni mediazione spettacolare per lasciare emergere la verità dei corpi. La forma stessa del film diventa politica: riprese in ambienti reali, attori non professionisti o diretti verso un'estrema spontaneità, dialoghi frammentati, luce naturale, montaggio invisibile. È ciò che alcuni critici hanno definito "Loachismo", non un semplice realismo, ma una pratica cinematografica fondata sull'autenticità e sull'immersione totale nella vita materiale delle classi subalterne.

Eppure, *Bread and Roses* non è solo un film sulla sofferenza. È anche un film sulla possibilità della solidarietà. Il punto centrale dell'opera è infatti la ricostruzione della coscienza collettiva. I lavoratori del film sono inizialmente immersi nella rassegnazione. Non credono più nella lotta, né nella possibilità di cambiare le cose. Il neoliberismo ha distrutto perfino il linguaggio della solidarietà. È significativo che il sindacato entri nel film quasi come una figura anacronistica, incarnata dal giovane attivista Sam Shapiro: non come istituzione burocratica, ma come tentativo disperato di restituire parola politica a chi ne è stato privato. Qui Loach tocca uno dei nuclei più profondi del capitalismo contemporaneo, la distruzione dell'immaginazione collettiva. I lavoratori non sono soltanto sfruttati; vengono convinti che nessuna alternativa sia possibile. Per Loach il cinema diventa il luogo in cui il microcosmo della vita quotidiana rivela il macrocosmo dei rapporti di potere.

Per questo *Bread and Roses* resta un film attualissimo. Perché oggi il lavoro invisibile è ovunque: nei rider, nei magazzini della logistica, nelle badanti, nei migranti agricoli, nei lavoratori delle piattaforme digitali, ma anche nel lavoro intellettuale precario. Il capitalismo contemporaneo ha perfezionato la propria capacità di produrre invisibilità. E il cinema di Loach continua a ricordarci che ogni sistema di sfruttamento si fonda innanzitutto su una rimozione simbolica, quando il privilegio di alcuni esiste perché altri vengono cancellati dallo spazio pubblico. Eppure, dentro questa desolazione, Loach lascia sempre filtrare un frammento di umanità resistente, la solidarietà tra lavoratori, la scoperta della lotta comune, il rifiuto dell'umiliazione come destino naturale.

È questo il vero significato delle "rose", il diritto a essere visibili, a essere ascoltati, a contare. Ed è forse qui che il cinema di Ken Loach raggiunge la sua forma più alta di realismo, non limitandosi a mostrare il mondo così com'è, ma restituendo agli oppressi la possibilità di immaginare che possa essere diverso.

Misurare ciò che nutre

di Vincenzo Maria Naschi - *Presidente Human Economic Forum*

C'è una parola che attraversa tutte le civiltà senza bisogno di traduzione: *pane*. Non è soltanto un alimento. È una soglia. Una misura minima di giustizia. Il pane non è mai stato solo cibo. È sempre stato relazione: tra chi produce e chi consuma, tra chi lavora e chi attende, tra chi ha accesso e chi è escluso. È il punto in cui l'economia smette di essere astrazione e torna a essere vita concreta.
Per questo, ogni crisi del pane è sempre una crisi più profonda. Non riguarda soltanto la scarsità o il prezzo. Riguarda il senso. Oggi viviamo in un tempo in cui il pane non manca — almeno in larga parte del mondo occidentale — ma rischia di perdere il suo significato come misura. È disponibile, ma non è più misura. È prodotto, ma non è più relazione. E quando il pane perde il suo significato, anche il lavoro perde il suo.

Il pane e la dignità del lavoro
Nella sua forma più essenziale, il pane è il risultato di una catena di lavoro umano: terra, tempo, cura, trasformazione. Ogni passaggio contiene un atto di responsabilità. Nel modello economico contemporaneo, però, questa catena tende a diventare invisibile. Il pane arriva sulla tavola senza che si percepisca più il sistema di relazioni che lo ha generato. Questa invisibilità ha un costo. Non solo economico. Sociale.
Quando il lavoro che produce il pane perde riconoscimento, perde dignità. E quando il lavoro perde dignità, l'economia perde stabilità. Per anni abbiamo pensato che fosse sufficiente garantire efficienza e accessibilità: produrre di più, a costi più bassi. Ma un sistema che misura solo il prezzo del pane e non il valore del lavoro che lo genera è un sistema incompleto. È un sistema che rischia di diventare — formalmente corretto — ma sostanzialmente ingiusto. *Lawful, but awful.*

Dal pane come bene al pane come indicatore
Se vogliamo comprendere davvero il tempo che stiamo vivendo, dobbiamo fare un passo ulteriore: smettere di considerare il pane solo come un bene e iniziare a leggerlo come un indicatore. Un indicatore di sostenibilità sociale. Per sostenibilità sociale non si intende un generico richiamo etico, ma la capacità di un sistema economico di generare valore senza erodere le condizioni che rendono possibile la convivenza: lavoro dignitoso, relazioni di fiducia, coesione tra territori e comunità.
Dentro il pane si concentrano alcune delle domande più radicali del nostro tempo:

- come viene distribuito il valore lungo la filiera;
- qual è la qualità del lavoro che lo rende possibile;
- quale impatto genera sul territorio e sulle comunità.

Il pane, in questo senso, è una sintesi. Una metrica naturale. Eppure, i nostri sistemi economici non sono ancora in grado di misurare tutto questo. Misurano il costo, ma non la giustizia. Misurano la produzione, ma non la dignità. Soprattutto, misurano *ex post*: registrano ciò che è già accaduto, ma non riescono ancora a misurare *ex ante*: non orientano le decisioni prima che producano effetti. Ed è proprio in questo scarto che si genera il rischio più grande: sistemi formalmente efficienti che producono, nel tempo, instabilità sociale.

La bancarotta del senso

Questa instabilità assume oggi una forma ancora poco visibile ma già in atto: la possibilità che sistemi economicamente solidi diventino socialmente insostenibili. Aziende efficienti, mercati funzionanti, filiere produttive ottimizzate — e allo stesso tempo territori impoveriti, lavoro fragile, relazioni erose. È ciò che potremmo definire una *bancarotta del senso*. Nel contesto del pane, questo si manifesta quando il prodotto finale è accessibile, ma il sistema che lo genera produce squilibri profondi. Quando il pane arriva sulla tavola, ma lascia dietro di sé debito sociale.

Un debito che oggi non viene contabilizzato. Ma che domani — inevitabilmente — verrà presentato.

Verso una grammatica del nutrimento

Se il pane è una parola, allora l'economia è una lingua. E come ogni lingua, ha bisogno di una grammatica. Oggi ci troviamo in una fase di transizione: abbiamo strumenti potentissimi di produzione e distribuzione, ma non abbiamo ancora una grammatica adeguata per orientarne il senso. È qui che emerge una prima responsabilità pubblica e istituzionale: non limitarsi a correggere gli effetti, ma iniziare a orientare le cause. Questo significa introdurre una logica di *pre-governance*: spazi e strumenti capaci di interrogare le decisioni prima che diventino irreversibili, rendendo visibili le loro implicazioni sociali quando sono ancora modificabili.

Misurare la sostenibilità sociale, in questa prospettiva, non significa aggiungere un vincolo etico all'economia. Significa completarla. Significa riconoscere che il valore non è solo ciò che si scambia, ma anche ciò che tiene insieme. Ciò che genera fiducia. Ciò che rende possibile la continuità.

In questa direzione si colloca anche il lavoro dello Human Economic Forum, piattaforma internazionale di dialogo tra imprese, istituzioni, mondo accademico e cultura, nata con l'obiettivo di sviluppare strumenti capaci di integrare la sostenibilità sociale nei processi decisionali contemporanei. Non come tema accessorio o reputazionale, ma come infrastruttura strategica per la stabilità e la tenuta dei sistemi economici e democratici.

Il futuro del pane

Il futuro del pane non dipenderà solo dalla capacità di produrlo. Dipenderà dalla capacità di riconoscerne il significato — e di tradurlo in criteri operativi. In un mondo attraversato da trasformazioni tecnologiche profonde — dall'intelligenza artificiale alla riorganizzazione globale delle filiere — il rischio non è la scarsità materiale, ma la perdita di orientamento. Possiamo produrre pane in modo sempre più efficiente. Ma la vera domanda è: a quale prezzo sociale?

Per rispondere, non bastano dichiarazioni di principio. Servono strumenti: metriche capaci di rendere visibile il valore sociale generato o distrutto lungo le filiere; meccanismi che permettano di riconoscerlo e orientare le decisioni prima che producano effetti irreversibili; forme di condivisione

del valore che riportino una parte di ciò che viene generato al rafforzamento del lavoro, dei territori e delle comunità.

Senza questa evoluzione, rischiamo di costruire sistemi perfetti dal punto di vista tecnico e fragili dal punto di vista umano. Il punto, allora, non è più solo come produciamo. Ma perché produciamo.

Una scelta di civiltà

Il pane ci riporta sempre a una scelta fondamentale: non solo come nutrire il corpo, ma come organizzare la convivenza. È una scelta che riguarda le istituzioni, le imprese, ma anche il modo in cui definiamo il valore. Riconoscere il pane come misura di sostenibilità sociale significa accettare una responsabilità: quella di non separare più economia e dignità, ma di integrare questa relazione nei processi decisionali. Non si tratta di rallentare lo sviluppo. Si tratta di orientarlo. Perché il futuro dell'economia non è scritto nei codici, *ma nel cuore degli uomini*. Ed è proprio in questo spazio — umano, prima ancora che tecnico — che si decide il senso delle nostre scelte. E il pane, da sempre, è il luogo in cui questo senso si rende visibile.

5

Simbolo Linguaggio Spiritualità

Pane dal cielo Pane dalla terra

Un percorso nella tradizione ebraica: dalla Bibbia fino al Talmud e al Midrash

di Gianfranco Di Segni - *Rabbino e biologo molecolare*

La prima occorrenza nella Bibbia, fra circa trecento, della parola "pane" (*lèchem*) si trova all'inizio della Genesi (*Bereshìt*), nel racconto della creazione del mondo. Dopo che Adamo ed Eva hanno peccato, disobbedendo all'ordine divino di non mangiare dall'albero della conoscenza del bene e del male, entrambi vengono puniti, ognuno singolarmente. La punizione per Adamo sarà di mangiare "il pane con il sudore del volto" (Genesi 3:19)[1], ossia con molta fatica, come spiega Rashì (Troyes, Francia 1040-1105), il commentatore classico della Torà (Pentateuco). Quali sono questi lavori faticosi? Ce li indica Isacco Samuele Reggio (Gorizia 1784-1855) nel suo commento alla Torà: arare, seminare, ventilare, macinare, impastare e cuocere. Reggio si basa sul Talmud che così descrive il lavoro di Adamo:

> [*Ben Zomà] usava dire: Quanto dovette faticare Adàm, il primo uomo, prima di poter avere del pane (pat) da mangiare! Egli dovette arare, seminare, mietere, ammucchiare, trebbiare, vagliare, separare il grano dalla pula, macinare, setacciare, impastare e cuocere, e soltanto dopo poté mangiare, mentre io mi alzo dal letto e trovo tutte queste attività predisposte davanti a me (Talmud Bavlì, Berakhòt 58a)*[2].

Da queste citazioni vediamo che la parola "pane" usata all'inizio della Genesi indica il pane vero e proprio, a partire dai cereali (e in particolare dal grano), e così infatti traduce anche un pupillo di Reggio, il grande ebraista Samuel David Luzzatto (Trieste 1800-Padova 1865). È pur vero che in altri passi biblici per "pane" si intende il cibo in generale, come nel versetto dov'è detto che il Signore "dà pane (*lèchem*) a ogni creatura animale perché è eterna la Sua bontà" (Salmi 136:25) ed "Egli dà al bestiame il suo pane, ai piccoli del corvo che gridano" (Salmi 147:9), ma è evidente che ciò è dovuto al fatto che nel mondo bibli-

1 La traduzione dei passi biblici qui e dopo segue l'edizione della Bibbia ebraica curata da Rav Dario Disegni (Giuntina, Firenze 2020), salvo lievi adattamenti.

2 Nell'edizione italiana del Progetto Traduzione Talmud Babilonese (PTTB), il passo si trova in: *Berakhòt* vol. 2, p. 279, Giuntina 2017. Vedi anche Isaia 28:23-29.

Wacko's
Panificio
FORNO PANE E
BAKERY BREAD AND

co il pane costituiva l'alimento principale e quindi dicendo "pane" si intende cibo.

Un ulteriore collegamento fra il pane e il racconto della creazione si trova in un passo del Talmud che tenta di rispondere alla domanda: qual era l'albero della conoscenza del bene e del male? C'è chi indica il fico e chi la vite. E c'è chi sostiene che fosse il grano. Perché proprio il grano, che peraltro è difficile immaginare come un albero? Perché il bambino non impara a dire "papà" e "mamma" se non dopo aver assaggiato il sapore del grano[3].

"Racconta il Talmud: "Quando Rav Hunà si sedeva a mangiare il pane, apriva la porta di casa e diceva: Chiunque abbia bisogno di cibo, venga e mangi"

Come per ogni altro cibo o bevanda che si voglia consumare, anche per il pane si recita una apposita benedizione prima di mangiarlo. Ma mentre per i frutti della terra e quelli dell'albero la benedizione è "Benedetto Tu, o Signore, Dio nostro, Re del Mondo che crei il frutto della terra" oppure "dell'albero", per il pane la formula è più elaborata: "Benedetto Tu ecc. che fai uscire il pane dalla terra". Questa benedizione si basa sul calco di un versetto dei Salmi di David (104: 14).
Le benedizioni per i cibi e le bevande (e per i profumi) si recitano per riconoscere che il mondo non è un nostro possesso, non possiamo disporne come vogliamo, bensì il mondo appartiene al Creatore, al quale noi chiediamo il permesso per poterne godere. Per il pane, noi ringraziamo il Signore per averci donato l'intelligenza che ci permette non solo di cogliere la frutta dalla terra e dagli alberi (come fanno pure gli animali erbivori) ma anche di produrre il cibo (il pane) con tutte le lavorazioni necessarie. Ma sebbene siamo noi che produciamo il pane, in ultima analisi è "il Signore che fa uscire il pane dalla terra".
In un Midrash (racconto o interpretazione omiletica), per certi aspetti sorprendente, si narra di un incontro fra Rabbì Aqivà (uno dei più grandi Maestri del Talmud) e un tal governatore romano chiamato Turnus Rufus (identificato con Tinneius Rufus), che spesso polemizzava con il Maestro irridendolo:

> *Il malvagio Turnus Rufus chiese una volta a Rabbi Aqivà: Sono migliori le opere del Creatore o quelle dell'uomo? Gli rispose il Maestro: Quelle dell'uomo. Gli replicò Turnus Rufus: Ma l'uomo sarebbe forse in grado di creare qualcosa come il cielo e la terra? Gli disse Rabbi Aqivà: Non chiedermi riguardo a qualcosa che è sovrannaturale su cui non abbiamo potere di intervenire, chiedimi piuttosto su ciò che è a disposizione dell'uomo. Disse allora Turnus Rufus: Perché voi siete circoncisi? Il Maestro gli rispose: Sapevo che era questo il vero oggetto delle tue domande, e perciò ti ho preceduto dicendoti che le opere dell'uomo sono migliori di quelle del Creatore. A quel punto Rabbì Aqivà gli fece portare delle spighe e delle pagnotte, e gli disse: Queste sono opere del Creatore e queste altre dell'uomo, le pagnotte non sono forse*

3 TB, *Berakhòt* 40a (ed. it. cit. p. 63). Vedi anche *Bereshìt Rabbà, Midràsh sulla Genesi* 15:7, a cura di Alfredo Ravenna, Giuntina 2024, p. 107-108, dove si dice che "le spighe erano alte come i cedri del Libano".

migliori delle spighe? Disse allora Turnus Rufus: Se il Creatore vuole che l'uomo sia circonciso, perché il neonato non esce dal ventre di sua madre già circonciso? Rispose Rabbì Aqivà: E perché il cordone ombelicale esce ancora attaccato alla pancia del bambino e poi la madre lo taglia? E riguardo a quanto tu domandi, perché il bambino non nasce già circonciso, il motivo è che il Signore Benedetto ha dato i precetti a Israele affinché essi si purifichino, e per questo David ha detto: "La parola del Signore è pura" (Salmi 18:31; cfr. Proverbi 30:5)[4].

L'ultima frase di questo Midrash, ossia che i precetti servono a raffinare l'uomo e a forgiarlo, bene si applica al pane, che è letteralmente circondato di precetti. Abbiamo già accennato alla benedizione che si recita prima di mangiarlo. Prima ancora si devono lavare le mani con relativa benedizione: non solo le si lavano per ovvi motivi igienici (l'igiene è anch'essa un precetto religioso) ma anche per essere ritualmente puri, a ricordo delle numerose regole di purità in vigore quando esisteva il Santuario di Gerusalemme. Dopo aver mangiato il pane, si recita un'altra benedizione (più esattamente, si tratta di quattro lunghe benedizioni), chiamata *Birkàt ha-Mazòn* (Benedizione del pasto), molto popolare nelle Comunità ebraiche italiane a partire già dall'asilo e dalle Scuole elementari, cantata coralmente con grande partecipazione. Il pane va trattato con rispetto: non deve essere gettato ai commensali ma lo si porge loro e non lo si butta nella spazzatura (se non in quantità residuali).
Ci sono poi dei momenti festivi dell'anno in cui è obbligatorio consumare il pane. Nella prima sera della festa di Pèsach (Pasqua), c'è il precetto di mangiare una certa quantità di pane azzimo, ossia non lievitato, e anche nella prima sera della festa di Sukkòt (Festa delle Capanne) c'è l'obbligo di mangiare del pane sotto la *sukkà* (capanna). Nei pasti del Sabato e di tutte le feste devono essere presenti sulla tavola due pani, e anche di essi si mangia una certa quantità. I due pani sono chiamati *challòt*. Tale nome deriva dalla norma che prevede, quando si impasta la farina, di prelevare una piccola parte dell'impasto (chiamata *challà*, sing. di *challòt*) e offrirla ai *kohanìm* (sacerdoti), che la potevano mangiare solo in condizioni di purità (oggi la si brucia). Questo precetto è uno dei tre che sono specificamente di pertinenza delle donne, insieme all'accensione (*hadlaqà*) dei lumi del Sabato e al rispetto della purità del corpo dopo il ciclo mensile (*niddà*): su tutti e tre si recita una apposita benedizione. Le iniziali dei tre precetti formano il nome Channà, la madre del profeta Samuele dalla quale, fra l'altro, si imparano molte delle regole sulla preghiera (1 Samuele cap. 1-2).

Perché le *challòt* devono essere due? Questa domanda ci porta a un altro importante collegamento. Il doppio pane si impara dalla manna che scendeva dal cielo durante i quarant'anni che gli ebrei trascorsero nel deserto del Sinai dopo l'uscita dall'Egitto. La Bibbia ne parla ripetutamente, a partire dall'Esodo. In una delle tante proteste dei figli d'Israele nei confronti di Mosè e Aron (e in ultima analisi del Signore Dio), la gente si lamenta della assenza di acqua e di cibo. Per la prima, Mosè – su istruzione divina – addolcisce una pozza d'acqua amara per mezzo di un pezzo di legno (Esodo 15:22-27). Per la mancanza di cibo, il popolo ave-

4 *Midràsh Tanchumà* sul libro dei Numeri, *Parashàt Tazria* 5. Sulla vita e gli insegnamenti di Rabbi Aqivà vedi: Barry W. Holtz, *Rabbi Akiva. L'uomo saggio del Talmud*, Bollati Boringhieri, Torino 2018; sui suoi incontri con Turnus Rufus, vedi alle pp. 90-92 e 177-178.

va esclamato: "Fossimo pur morti per mano del Signore [cioè di morte naturale] in Egitto, assisi presso le pentole contenenti carne e dove si mangiava pane in abbondanza, e invece ci avete condotti in questo deserto per far morire di fame tutta questa gente" (Esodo 16:1-3). In risposta, "il Signore disse a Mosè: Ecco Io farò piovere per voi un nutrimento (*lèchem*, lett. "pane") dal cielo, il popolo andrà a raccoglierne giorno per giorno quanto gli è necessario, in tal modo Io potrò metterlo alla prova, se egli vuole obbedire alla Mia legge o no" (Esodo 16:4). Il racconto biblico prosegue poi con le dettagliate istruzioni che Mosè fornì al popolo ebraico riguardo alla raccolta della manna. Essa cadeva dal cielo solo durante i giorni feriali della settimana, ma non nel Sabato, durante il quale ogni attività lavorativa, inclusa la raccolta di cibo, è preclusa. È per questo motivo che il sesto giorno della settimana, il venerdì, cadeva una doppia razione di manna, affinché bastasse due giorni. Da qui ha origine la regola per cui il Sabato e le Feste si usano due pani a ogni pasto principale.

Oltre che nella Torà, si parla della manna anche nel libro dei Salmi. In un excursus storico sulle vicende del popolo d'Israele dall'uscita dall'Egitto in poi è scritto: "Il Signore diede ordini al firmamento in alto e aprì le porte del cielo, fece piovere manna su di loro perché ne mangiassero e diede loro il frumento del cielo; l'uomo mangiò il pane degli angeli, Dio mandò loro provviste a sazietà" (Salmi 78:23-25).

Ma cosa era esattamente questo "pane dal cielo", la manna (in ebraico: *man*)? Che significa questo termine? Nel libro dell'Esodo così è raccontato: "Al mattino uno strato di rugiada si stendeva attorno al campo. Evaporato lo strato di rugiada, apparve sulla superficie del deserto qualcosa di minuto, di granuloso, fine come brina gelata in terra. A tal vista i figli di Israele si chiesero l'un l'altro: Che cos'è questo (*man hu*)? Infatti non sapevano cosa fosse. E Mosè disse loro: Questo è il pane che il Signore vi ha mandato per cibo" (Esodo 16:13-15). E poco più avanti, al versetto 31, così è riportato: "La casa di Israele diede a questa sostanza il nome di manna ed essa assomigliava a granelli di coriandolo bianco e aveva il sapore di una frittella cotta con il miele".

Il termine *man* indica quindi uno stupore riguardo alla sua natura ("Cosa è?"). Ma se la manna all'inizio calmò la fame del popolo, alla lunga sembrò inadatta alle esigenze e aspettative dei figli d'Israele. Così è narrato nel libro dei Numeri (che in ebraico è chiamato *Bemidbàr*, ossia "nel deserto", perché tratta della lunga permanenza nel deserto del Sinai, durata 40 anni): "Il popolo era malcontento, si lagnava nei confronti del Signore […]. L'accozzaglia che si trovava in mezzo a loro ebbe dei desideri; tornarono quindi a piangere anche i figli d'Israele e dissero: Oh! Se ci si desse da mangiare della carne! Noi ricordiamo il pesce che mangiavamo in Egitto gratuitamente, i cocomeri, i poponi, il porro, le cipolle e gli agli. E ora noi siamo come disseccati: non v'è nulla, solo alla manna sono rivolti i nostri occhi" (Numeri 11:1-6).

Più avanti, il popolo rincarò la dose di lamentele: "Partirono dal monte Hor per la via del Mar Rosso, per girare intorno al paese di Edom, e il popolo divenne impaziente durante il viaggio. Il popolo parlò contro Dio e contro Mosè e disse: Perché ci avete fatto salire dall'Egitto per morire nel deserto? Poiché non c'è pane né acqua, e noi siamo stanchi del pane leggerissimo (*lèchem ha-qeloqèl*)" (Numeri 21:4-5).
In realtà, le lamentele degli ebrei erano infondate, giacché la Torà ci spiega che con la

manna si potevano preparare cibi gustosi: "La manna era come un seme di coriandolo, e aveva l'aspetto come quello della perla. Il popolo andava qua e là e la raccoglieva, la macinava con le macine o la pestava nel mortaio e ne faceva delle focacce il cui sapore era come quello di pasta molle oleata. Quando la rugiada di notte discendeva sull'accampamento, la manna discendeva su di essa" (Numeri 11:7-9).

Un'altra prescrizione della Torà in relazione al culto nel Tabernacolo nel deserto del Sinai e successivamente nel Santuario di Gerusalemme era la presenza del *Lèchem ha-Panìm* (Esodo 25:30, comunemente tradotto con "Pane di presentazione" secondo una delle interpretazioni). Si trattava di dodici pani (*challòt*) con una forma particolare, grosso modo come la lettera *chet* rovesciata, posti in due file su un tavolo d'oro, rinnovati ogni Sabato (Levitico 24:5-9). Questi pani venivano mangiati dai *kohanìm* in luogo sacro, in quanto cibo santissimo. Qual è il significato di questo rito? Lo stesso Mosè Maimonide, nella *Guida dei Perplessi*, non lo sa spiegare. E anche Isacco Luria, il rinnovatore della Qabbalà nel XVI secolo, compose un inno poetico in aramaico in onore dello Shabbat in cui ci si augura che "venga rivelato il segreto dei dodici pani".

Racconta il Talmud: "Quando Rav Hunà si sedeva a mangiare il pane, apriva la porta di casa e diceva: Chiunque abbia bisogno di cibo, venga e mangi" (TB, *Ta'anìt* 20b)[5]. Lo stesso diciamo da duemila anni nella *Haggadà* (Racconto) di Pèsach, all'inizio della cena pasquale del Sèder, la più famosa nelle case d'Israele. Alzando il vassoio con i tre pani azzimi, si canta in coro: "Questo è il pane dell'afflizione che i nostri padri mangiarono in terra d'Egitto. Chi ha fame venga e mangi; chi ha bisogno venga e faccia pasqua. Quest'anno qui, l'anno venturo in terra d'Israele; quest'anno qui schiavi, l'anno venturo in terra d'Israele liberi". Il brano è composto in aramaico (a differenza del resto della *Haggadà*, che è in ebraico). L'aramaico era infatti la lingua parlata a quell'epoca sia in terra d'Israele che in Babilonia: in tal modo l'invito iniziale era comprensibile a tutti, soprattutto per il volgo.

Il "pane dell'afflizione" (o anche "pane di povertà") corrisponde all'ebraico *lèchem 'òni* (in aramaico: *lachmà 'anyà*), espressione tratta dal libro del Deuteronomio 16:3. Nel Talmud è riportata a nome di Shemuel, uno dei grandi Maestri, un'altra spiegazione, grazie al fatto che la parola *'òni* significa sia afflizione (o povertà) che risposta: il pane azzimo non è quindi solo un pane povero (dell'afflitto) ma anche un "pane della risposta", su cui si possono dare tante risposte[6].

5 Nell'edizione italiana del Talmud citata, curata da rav Michael Ascoli (Giuntina 2018), il brano si trova a p. 197.

6 TB, *Pesachìm* 36a; 115b. Vedi un'ampia discussione su questo brano della *Haggadà* (e su tutto il resto) in *Sèfer Angelo. Haggadà di Pèsach*, trad., intr. e note di Roberto Bonfil, Editrice Fondazione Sally Mayer, Milano 5722/1962, pp. 18-21.

Il pane nella Bibbia

di Giuseppe De Virgilio - *Professore presso la facoltà di Teologia della Pontificia Università della Santa Croce*

È nota l'importanza del "pane" nelle culture dell'Occidente e nel Medio Oriente. Tale importanza è attestata anche nella Bibbia, che presenta il "pane" con tutta la sua ricchezza simbolico-narrativa, attribuendo una serie di significati al valore del pane. Fermiamo la nostra attenzione sul motivo del pane nella sacra Scrittura, presentato nella liturgia latina come offerta a Dio e "frutto della terra e del lavoro dell'uomo".

Con il sudore del tuo volto mangerai il pane (Gen 3,19)

Il pane, solitamente realizzato con frumento di orzo o di grano, è un alimento fondamentale nella tradizione biblica. Esso è frutto della terra e del faticoso lavoro umano. Antiche tradizioni, che attingono al mondo mitico dei popoli mesopotamici, consideravano il pane come cibo divino. Esso era visto come un elemento centrale di pasti cultuali (miti babilonesi, culto di Mitra) e le divinità erano rappresentate come "fornai" che producevano pane. Le tradizioni bibliche presentano il pane anzitutto come elemento di sussistenza per la vita quotidiana. Esso è frutto della fatica umana e la sua importanza si coglie soprattutto nelle situazioni di carestia e di privazione che conducono alla fame e alla morte. La storia ebraica, segnata dalla sofferenza, dalla cattività, dall'esilio e dalla diaspora, considera l'elemento del pane (eb.: *lehem*) come un dono prezioso. Per poter sopravvivere tanti ebrei costretti ad abbandonare la terra, continuarono a seminare frumento negli ambienti di vita. Era ritenuta una grazia poter raccogliere il frumento per trasformarlo in pane.

Anche se già dal periodo monarchico esistevano i fornai (cf. Os 7,4; Ger 37,21), tuttavia il compito di fare il pane giornaliero continuava ad essere riservato abitualmente alla padrona di casa. Questa, fin dal primo mattino, macinava con la piccola macina portatile la farina per fare il pane necessario per la giornata; riduceva la farina in massa, la faceva fermentare, la coceva su una lastra infuocata e preparava così il pane, dandogli quella forma che il pane arabo ha ancora oggi. Così ella preparava per la famiglia "ogni riserva di pane"; con aggiunta di acqua per il sostentamento di ogni giorno. Per quanto riguarda l'alimentazione, infatti, "indispensabili alla vita sono l'acqua, il pane"; e in realtà il pane e l'acqua servono a mantenere in vita gli strati più poveri della popolazione (cf. Es 23,25). Nel corso dei secoli, il pane rimane l'elemento centrale di ogni pasto, tanto che il termine ebraico *lehem* diventa l'equivalente di un "convito".

Dividere il pane con l'affamato (Is 58,7)

Insieme all'aspetto nutritivo, nella Bibbia, il pane assume un valore relazionale e sociale, soprattutto in relazione alla solidarietà verso i bisognosi. Secondo le leggi e le prescrizioni sinaitiche, chi ha il pane a sufficienza deve tenere presente chi non ne ha per condividerlo con lui. È questo il vero digiuno che piace a Dio: dividere il pane con l'affamato, offrire il

pane e saziare "chi è digiuno". Da parte sua il salmista assicura, per esperienza personale, che il giusto non dovrà mai mendicare il pane. C'è il pane guadagnato col sudore della fronte e, purtroppo, c'è il pane procurato con frode; ma Dio non è indifferente a quest'ultimo caso.

Idea simile è quella che viene presentata da Zofar: "Se alla sua bocca fu dolce il male (…), il suo cibo gli si guasterà nelle viscere" (Gb 20,12.14). Dio difende la causa del povero che è privato del pane, mentre benedice chi dona del suo pane al povero. D'altra parte, il pane preso in comune deve servire per rendere gli uomini sempre più fratelli. Per cui "quelli che mangiavano il tuo pane", letteralmente "uomini del mio pane" (Abd 7) erano gli amici che poi hanno tradito. Il collegamento con la vicenda di Gesù di Nazaret sarà ripreso nel Vangelo secondo Giovanni. In tale prospettiva, i racconti biblici mostrano come il pio israelita è chiamato a relazionarsi con il prossimo condividendo il pane materiale e camminando sulla via della giustizia e del rispetto.

Dio benedirà il tuo pane (Es 23,25)

Un ulteriore aspetto da considerare è la straordinaria valenza religiosa attribuita al pane. Pane e vino rientrano tra i doni del Cielo e sono frutto della benedizione di Dio. Tale convinzione è parte costitutiva della fede ebraica e della relazione dell'uomo con Dio e il cosmo. In questo senso, il dono del pane implica il ringraziamento. È quanto troviamo espresso dalla tradizione giudaica con diverse preghiere sul pane che recitavano: "Sia lodato *Yhwh*, nostro Dio, che fa crescere il pane dalla terra" ((*Berakhot* 6,1 – *Mishnà*). Tra le varie norme dell'alleanza sinaitica si trova l'invito: "Servite il Signore, vostro Dio. Egli benedirà il tuo pane e la tua acqua" (Es 23,25). Dato questo intimo rapporto tra pane e Dio, non sorprende che il pane entri nell'ambito del culto ebraico, sia sacrificale che liturgico. I sacerdoti devono tenere un preciso stile di vita perché offrono al Signore sacrifici consumati dal fuoco, "pani del loro Dio" (Lv 21,6), "il pane dei miei sacrifici" (Nm 28,2). Ad Aronne, mentre viene consacrato, vengono messi dei pani sulle mani. Nel tempio venivano posti davanti a Dio i pani della proposizione. Inoltre, nel corso delle celebrazioni annuali, vi era la festa degli azzimi, che è espressione di ringraziamento a *Yhwh* per il nuovo raccolto. Esso implicava l'eliminazione di ogni forma di lievito vecchio proveniente dal raccolto precedente.

Tra i simboli più noti spicca quello della manna nel deserto. Essa declina la risposta che Dio elargisce ai figli di Israele, con il dono del "pane dal cielo". Il dono della manna è importante a tal punto che Mosè ordina ad Aronne di raccoglierne una misura *'omer'* per collocarla nell'arca dell'alleanza, come testimonianza della generosità di Dio per le future generazioni.

Dacci oggi il nostro pane quotidiano (Mt 6,11)

L'attestazione dell'importanza del pane si conferma nella missione di Gesù di Nazaret. L'insegnamento della preghiera del *Padre Nostro* riporta la domanda a Dio del dono del pane di ogni giorno (cf. Mt 6,11), come un padre e una madre fanno per i loro figli. Tentato da Satana, il Signore ricorda che l'uomo non vive solo di pane, ma del cibo rappresentato dalla Parola di Dio. Così, i miracoli della moltiplicazione dei pani sottolineano la provvidenza di Dio che in Cristo agisce a favore del popolo. Spiccano ancora gli insegnamenti sul pane e soprattutto l'identificazione di Cristo come "pane di vita" e come povero da sfamare nella scena del giudizio universale (Mt 25,40).
La portata simbolica e teologica del pane e

del vino culmina nel racconto dell'istituzione eucaristica. Facendo memoria dell'esodo che prevedeva l'impiego di pani azzimi nell'Ultima Cena, Gesù offre se stesso, identificando il pane con il suo corpo e il calice di vino con il suo sangue (Mc 14,22-25; 1Cor 11,23-26). L'evento pasquale realizza la presenza reale del Signore risorto nelle specie del pane e del vino.

Così la prima comunità cristiana "fa memoria" della presenza eucaristica del Risorto con la "frazione del pane". Nella celebrazione dell'Eucaristia, la comunità cristiana si nutre alla mensa del Signore, condivide la fraternità, esprime la solidarietà, esercita l'inclusione e si apre alla missione. In questo modo, il simbolo del pane unisce i credenti, come le spighe sono unite in un solo "pane". La valenza del pane, che nutre e sostenta la Chiesa, non ha solo un valore memoriale e sacramentale, ma si apre alla prospettiva escatologica, della mensa celeste e del banchetto che il Signore prepara nel compimento della beatitudine eterna.

Danzare insieme. La resistenza del presente

Intervista a Patricia Hill Collins

di Annamaria De Paola

A Palermo, in uno spazio che porta ancora i segni di un'altra funzione, un'architettura religiosa trasformata in aula universitaria, abbiamo incontrato Patricia Hill Collins, alla sua prima visita in Italia. Il contesto non è casuale, un luogo di passaggio e trasformazione, quasi una metafora concreta di quel pensiero in movimento che Collins sviluppa da decenni.

Sociologa statunitense tra le voci più autorevoli del femminismo contemporaneo, Collins è professoressa emerita all'Università del Maryland ed è stata presidente dell'American Sociological Association. Il suo lavoro ha ridefinito il modo in cui leggiamo le disuguaglianze, mostrando come etnia, genere e classe non operino separatamente, ma si intreccino in sistemi complessi di potere. Al centro della sua riflessione c'è il concetto di *intersezionalità*, coniato da Kimberlé Crenshaw, che Collins ha rielaborato fino a farne non solo uno strumento analitico, ma un vero e proprio paradigma per interpretare la società. In questa prospettiva, le esperienze non possono essere comprese isolando le singole categorie, ma solo osservando come esse si sovrappongono e si rafforzano reciprocamente.

Nel suo pensiero ritorna spesso un'immagine potente, quella dell'*outsider within*. Essere dentro e fuori allo stesso tempo. È la posizione che Collins attribuisce alle donne, e in modo ancora più marcato alle donne nere, soggetti storicamente marginalizzati, ma allo stesso tempo profondamente intrecciati alle strutture sociali. Questa posizione liminale produce una doppia coscienza, una consapevolezza critica che permette di vedere ciò che resta invisibile agli sguardi dominanti.

Se le donne sono state a lungo considerate il "secondo" dell'umanità rispetto agli uomini, le donne nere occupano una posizione ancora più marginalizzata, una sorta di "doppia minoranza", segnata dall'intreccio di etnia e genere. È proprio da questa posizione che emerge il sapere che Collins ha posto al centro di *Black Feminist Thought* (1990), testo ormai classico che rivendica la conoscenza prodotta dalle donne nere come chiave fondamentale per comprendere le strutture profonde dell'oppressione. A distanza di trent'anni, con *Intersectionality as Critical Social Theory* (2019), il suo lavoro ha contribuito a costruire un

linguaggio capace non solo di descrivere la complessità del presente, ma anche di metterla radicalmente in discussione.

Professoressa Collins, il mondo sembra attraversare una nuova fase segnata da guerre, leadership autoritarie e un linguaggio politico sempre più aggressivo. Cosa significa oggi parlare della condizione delle donne in questo contesto globale?
È più importante che mai. È fondamentale che le donne abbiano voce in questa situazione. Molte delle narrazioni dominanti, soprattutto quelle legate a visioni conservatrici e di estrema destra, si fondano su idee molto datate di mascolinità e femminilità. Il linguaggio politico è profondamente segnato dal genere ed è, in larga misura, controllato dagli uomini. Abbiamo leader oggi che sono *performer*, alimentano la paura, ostacolano le possibilità di libertà, che sia individuale o di gruppi. Dobbiamo imparare a distinguere tra chi può sembrare convincente ma non è impegnato in nulla che vada oltre sé stesso, e chi invece è davvero impegnato in qualcosa di più grande. Se ascoltiamo il discorso pubblico sui conflitti sentiamo soprattutto uomini parlare di sicurezza, protezione, difesa delle comunità. Ma le donne restano ai margini, raramente coinvolte in modo sostanziale. Per questo, oggi, è ancora più urgente essere chiari sulla natura profondamente maschile del potere e della violenza. E il modo per farlo è semplice, anche se non facile, non accettare ciò che non è accettabile, non farsi da parte.

In un presente attraversato da crisi che si intrecciano, perché l'approccio dell'intersezionalità è oggi così necessario?
Perché viviamo tempi complessi, e i tempi turbolenti richiedono strumenti all'altezza. Non basta più una sola categoria di analisi, nemmeno una potente come il genere. L'intersezionalità, in senso semplice, è proprio questo, il modo in cui diverse forme di potere e disuguaglianza, si intrecciano e agiscono insieme. Dobbiamo comprendere come diversi sistemi di potere convergono nel produrre le condizioni sociali che stiamo vivendo. Questa prospettiva non è solo teorica, emerge con forza quando si osservano situazioni concrete, dove le disuguaglianze non si sommano semplicemente, ma si rafforzano reciprocamente.

Nel suo lavoro più recente, Lei invita a guardare non solo alla sofferenza, ma anche alle forme di connessione e resistenza. Può farci un esempio concreto di queste dinamiche?
Penso a storie in cui le persone rifiutano di dimenticare. Ricordo il caso di una donna che aveva perso la sua famiglia perché era stata presa di mira per aver denunciato alcune ingiustizie. Nonostante tutto, ha continuato a raccogliere documenti, a costruire memoria, a fare un lavoro quasi da storica autodidatta. Queste storie diventano ancora più forti quando si trasformano in alleanze, persone che si incontrano oltre le distanze, le culture, le generazioni, e riescono a costruire qualcosa insieme. È questo che mi interessa, non solo documentare il danno, ma capire come le persone si organizzano.

Lei ha parlato anche di "intersezioni letali", in che modo queste si manifestano oggi?
Un esempio importante è quello del razzismo ambientale. Per molto tempo è stato considerato secondario. Poi si è iniziato a guardare a fenomeni concreti: bambini esposti al piombo nelle case, livelli più alti di contaminazione vicino alle autostrade, responsabilità industriali. Questo ha cambiato il modo di vedere l'ambiente, non solo natura, ma ambiente costruito. E questo ambiente distribuisce in modo diseguale i rischi.

Ci sono casi che ritiene particolarmente emblematici di queste dinamich*e?*
Sì, per esempio la *Cancer Alley* nel sud degli Stati Uniti, dove comunità afroamericane vivono accanto a industrie chimiche. Oppure Flint, in Michigan, dove l'acqua contaminata ha avuto effetti devastanti sui bambini. Questi casi mostrano un pattern chiaro, gli effetti più gravi colpiscono sempre gli stessi gruppi.

Quando la violenza resta invisibile, diffusa e spesso non riconosciuta, come si può costruire una risposta collettiva efficace?
Non esiste una risposta unica. Bisogna partire dalle situazioni concrete e chiedersi quali altri contesti sono simili e come possiamo mettere in relazione persone che vivono esperienze analoghe. Non possiamo limitarci a chiedere a qualcuno "più in alto" di risolvere il problema. La questione è costruire reti. E poi c'è un punto importante, non dobbiamo descrivere i problemi in modo tale da renderli irrisolvibili. Dobbiamo invece formulare le domande in modo da far emergere possibilità di azione.

Come si può parlare di queste crisi senza togliere speranza?
È una questione cruciale. A volte, presentare solo dati e scenari negativi può paralizzare. Dobbiamo chiederci come possiamo incoraggiare le persone a continuare, senza farle sentire sopraffatte? Bisogna trovare un modo per ancorare la speranza alle grandi questioni. Sfide come il cambiamento climatico richiedono uno sforzo collettivo, con molti attori in molti luoghi. E spesso sono i giovani, o i più oppressi, a mostrare la maggiore energia.

Negli Stati Uniti, le politiche migratorie sono sempre più aggressive. Come si inserisce questa dinamica nella storia del razzismo strutturale americano?
Gli Stati Uniti sono fondati su una contraddizione, la promessa di libertà e democrazia convive con una realtà di disuguaglianza e ingiustizia. Questa contraddizione è strutturale, inscritta nella storia stessa del Paese. Ciò che vediamo oggi, la violenza contro migranti o gruppi considerati "esterni", non è nuovo, ma una dinamica ricorrente. Allo stesso tempo, però, esiste una forte spinta verso giustizia e libertà. Molte persone resistono, protestano, si organizzano contro queste politiche. Non si tratta di uno scontro tra vincitori e vinti, ma è una tensione continua che definisce il Paese stesso. La vera sfida è trasformare i termini del dibattito.

Le persone nere migranti vivono una doppia marginalizzazione. In che modo l'intersezionalità aiuta a comprenderla?
L'intersezionalità permette di vedere come etnia, status migratorio e altre dimensioni si combinino producendo forme specifiche di vulnerabilità. Non si tratta semplicemente di "aggiungere" discriminazioni, ma di capire come queste interagiscono tra loro, creando esperienze uniche che non possono essere comprese separatamente. Oggi, vediamo anche nuove forme di solidarietà tra movimenti per la giustizia e i diritti dei migranti che ci mostrano che le alleanze non nascono dall'identità, ma dalla capacità di riconoscere connessioni tra lotte diverse. Sono esempi concreti di intersezionalità in pratica.

Alla crescita dei nazionalismi si accompagna spesso un arretramento dei diritti civili. Qual è il legame con il controllo dei corpi delle donne?
Il controllo dei corpi delle donne è sempre stato centrale nei progetti politici autoritari e nazionalisti. Quando si cerca di ristabilire gerarchie rigide, il corpo delle donne diventa un terreno di regolazione e controllo.

Questi movimenti non riguardano solo la politica istituzionale, ma anche l'immaginario, la cultura, il modo in cui si definiscono famiglia, sicurezza, appartenenza. Ed è proprio qui che il linguaggio gioca un ruolo cruciale.

Il linguaggio dell'"empowerment" è ovunque. È ancora uno strumento emancipatorio?

Io parlo di "parole di potere". L'intersezionalità è una di queste. Ma ogni termine potente rischia di essere cooptato. Il problema non è difendere il termine in sé, ma l'idea che rappresenta. Se una parola smette di produrre cambiamento e diventa uno slogan commerciale, ha perso la sua forza. Negli Stati Uniti lo vediamo con termini come "diversità", "equità", "inclusione". Più che rimpiangerli, dobbiamo reinventare il linguaggio. Perché le parole non esistono nel vuoto, il loro significato dipende da chi le usa e da come vengono usate. Termini come "povertà" o "beneficiari" possono sembrare neutrali, ma spesso portano con sé visioni implicite che rafforzano gerarchie e stigmatizzazioni. Per questo, il linguaggio resta sempre un campo di lotta.

Il femminismo nero propone un'idea di potere come relazione, non come dominio. Quali forme di resistenza incarnano oggi questa visione?

Non esiste un modello unico. Non esiste una comunità femminista ideale. Anche all'interno delle comunità di donne nere ci sono differenze, conflitti, posizioni diverse. Io distinguo spesso tra "coalizioni di convenienza", basate su obiettivi specifici e temporanei, e "coalizioni di coscienza", fondate su un impegno etico e duraturo. Oggi, nei movimenti femministi e transnazionali, spesso si sperimenta una tensione tra queste due forme. Chi costruisce coalizioni di coscienza si trova spesso a corto di tempo, energie e risorse, oppure sceglie di non partecipare a coalizioni più strategiche ma meno solide sul piano etico. Mi viene in mente il *Combahee River Collective*, gruppo di femministe nere lesbiche che, negli anni Settanta, sostenevano la necessità di alleanze anche con soggetti che non rappresentavano pienamente i loro interessi, per ottenere risultati concreti nel movimento per i diritti civili. Ma esiste un impegno condiviso, costruire qualcosa di più grande delle singole esperienze. Il femminismo nero, in fondo, affronta la stessa sfida della società nel suo complesso, come tenere insieme differenze profonde dentro una lotta comune.

Nei suoi studi emerge anche l'idea di una "società malata", cosa significa?
La prima cosa è riconoscerlo: la società non sta bene. Molti pensano che ciò che è normale sia naturale, ma non è così. E spesso interiorizziamo questa normalità come se il problema fosse dentro di noi. Bisogna rovesciare questa prospettiva, i problemi non sono solo individuali, ma anche strutturali. Mia madre ha sofferto a lungo di problemi di salute mentale. E, per anni, si scusava continuamente. "Mi dispiace…". E io mi chiedevo, perché dovrebbe scusarsi? Il problema non era solo dentro di lei, ma anche nel mondo in cui viveva. È anche per questo che sono diventata sociologa.

Il suo lavoro insiste sul fatto che la giustizia non riguarda solo la sopravvivenza, ma anche la possibilità di una vita piena. Come si collega allo slogan "il pane e le rose"?
Il "pane" è ciò che ci permette di vivere, il sostentamento. Le "rose" sono la bellezza, la creatività, la libertà. La politica non è solo conflitto, è anche cultura, arte, espressione. Nel mio lavoro parlo di politica culturale nera, dove musica, danza, arte hanno sempre avuto un ruolo centrale nel cambiamento sociale. L'hip-hop, ad esempio, nasce da condizioni di marginalità ma diventa un movimento globale. La libertà non è solo sopravvivere, è contribuire a qualcosa di più grande. In questo senso, il *black feminism* insiste su un punto fondamentale, non basta includere chi è stato escluso, bisogna trasformare i criteri stessi attraverso cui decidiamo chi conta. Finché queste strutture restano intatte, alcune persone continueranno a essere invisibili, non perché non esistano, ma perché il sistema non è costruito per vederle.

Se dovesse tradurre l'intersezionalità in un'immagine semplice e concreta, quale sceglierebbe oggi?
È una domanda difficile. Ho spesso descritto l'intersezionalità come una metafora, un modo per usare qualcosa di familiare per comprendere qualcosa di più complesso. Tradizionalmente, si parla di un incrocio, un luogo in cui flussi diversi si incontrano. Ma, forse, oggi, quella metafora è troppo statica. Se dovessi trovare un'immagine più viva, direi questa: *persone che danzano insieme. Un'immagine che non chiude il discorso, ma lo apre. Perché, come il pensiero di Patricia Hill Collins, anche l'intersezionalità non è un punto fermo, ma un movimento continuo.*

"Fame" di Knut Hamsun. Una rilettura contemporanea

di Adriano Sorba e Roberto Luppi

Rileggere *Fame* di Knut Hamsun oggi significa confrontarsi con un'opera che, pur radicata nella fine dell'Ottocento, sembra parlare con sorprendente lucidità al nostro presente. Il romanzo, pubblicato nel 1890, racconta la deriva psicologica e fisica di un giovane scrittore alle prese con la miseria, la fame e una crescente alienazione. È proprio questa esperienza estrema che oggi, nel contesto socio-politico contemporaneo, assume nuovi significati e riporta all'ordine del giorno interrogativi urgenti.

La fame di Hamsun non è soltanto una condizione biologica: è un dispositivo narrativo che smaschera le contraddizioni della modernità nascente. Il protagonista vaga per le strade di Kristiania, oscillando tra orgoglio e disperazione, tra lucidità e delirio. In questa tensione continua si riflette una società che produce esclusione, che non riesce a integrare chi non si conforma alle sue regole produttive. Se trasliamo questa dinamica nell'oggi, il parallelismo è evidente: le nostre metropoli globalizzate continuano a generare marginalità, precarietà e invisibilità. *Nel XXI secolo, la fame assume forme diverse ma non meno violente.*

Non è soltanto mancanza di cibo, ma precarietà lavorativa, insicurezza economica, isolamento sociale. Il protagonista di Hamsun potrebbe oggi essere un lavoratore intermittente, un freelance senza tutele, un giovane costretto a navigare tra lavori temporanei e identità frammentate. La sua ossessione per la dignità personale, il rifiuto di chiedere aiuto, risuonano in una cultura che celebra l'autosufficienza mentre smantella le reti di protezione sociale.

Nel rileggere *Fame*, è impossibile non soffermarsi sul tema della violenza e sulle forme della sua interiorizzazione.

Il romanzo mette in scena un individuo che interiorizza la violenza del sistema: il protagonista si colpevolizza, si infligge punizioni, si nega persino ciò che potrebbe salvarlo. In questo senso, Hamsun anticipa una dinamica tipica delle società neoliberali: la responsabilità individuale come paradigma dominante. Se fallisci, è colpa tua. Se soffri, è perché non sei stato abbastanza forte, autonomo, indipendente, flessibile, competitivo.

Questa interiorizzazione della colpa è oggi uno degli strumenti più potenti di controllo sociale. La scrittura di Hamsun, frammentaria e allucinata, contribuisce a rendere questa esperienza

ancora più attuale. Il flusso di coscienza del protagonista anticipa modalità narrative che saranno sviluppate nel Novecento, ma soprattutto restituisce una mente sotto pressione, una coscienza che si sgretola.
Il protagonista non soffre soltanto la povertà; soffre soprattutto l'esasperazione della coscienza. La fame, nel romanzo, non è solo bisogno corporeo: è accelerazione nervosa, vertigine dell'io, umiliazione, delirio lucido. Hamsun stesso presentò il libro come un tentativo di raccontare "la vita speciale e strana della mente" in un corpo affamato e proprio questo taglio interiore fece di *Fame* una rottura rispetto al realismo dominante del tempo; una zona estrema: quella in cui la sofferenza non produce redenzione, ma conoscenza corrosiva, dove il destino individuale si rivela "solo nel dolore", un dolore che deve essere amato e che chiede amore.

Attenzione: in questo libro, non si trova nessun elogio morale della sofferenza. C'è piuttosto la rappresentazione di un soggetto che, mentre deperisce, si osserva con ferocia e orgoglio. Il narratore di *Fame* non è un povero "esemplare"; è un io irritato, vanitoso, umiliato, spesso ridicolo, ma proprio per questo modernissimo. Il protagonista senza nome di questo libro è insieme *affamato* di cibo e *affamato* di riuscire come scrittore; il romanzo procede per episodi quasi senza trama, seguendo il deteriorarsi della percezione e il crescere di una coscienza febbrile: una malattia della lucidità.

Hamsun non chiede compassione per il suo protagonista; lo espone. Lo lascia divagare, mentire, offendersi, esaltarsi, degradarsi. In questo senso, *Fame* anticipa una linea della letteratura novecentesca che non vuole più "spiegare" l'uomo, ma mostrarne l'instabilità.

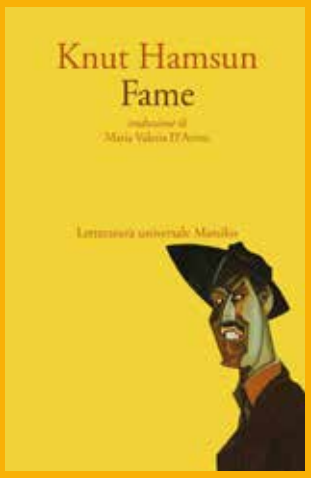
In un'epoca segnata da ansia diffusa, crisi identitarie e sovraccarico informativo, questa rappresentazione della psiche appare sorprendentemente contemporanea. Il protagonista di *Fame* non riesce più a distinguere tra realtà e percezione, tra dignità e umiliazione: una condizione che riecheggia nelle nostre esistenze iperconnesse ma fragili.

Un altro elemento cruciale è il rapporto tra individuo e città.
Kristiania non è solo uno sfondo, ma un organismo vivo che respinge e inghiotte. La città moderna, con le sue regole implicite e la sua indifferenza, diventa una macchina di esclusione. Oggi, le grandi città globali funzionano in modo simile: luoghi di opportunità e, allo stesso tempo, spazi di disuguaglianza estrema. La gentrificazione, l'aumento del costo della vita, la trasformazione degli spazi urbani in funzione del mercato sono tutte dinamiche che amplificano quella stessa tensione tra inclusione ed esclusione che Hamsun aveva già colto.

Nel contesto attuale, segnato da crisi economiche ricorrenti, conflitti geopolitici e trasformazioni del lavoro, *Fame* emerge come un testo profetico. Non offre soluzioni, non propone vie di fuga, ma costringe il lettore a confrontarsi con una realtà scomoda: quella di un sistema che continua a produrre esclusione e sofferenza. La sua forza sta proprio in questa mancanza di consolazione. Il protagonista non viene salvato, non trova redenzione. E forse è proprio questo il messaggio più radicale: la necessità di guardare in faccia la realtà senza filtri.

Rileggere *Fame* di Knut Hamsun oggi significa riscoprire un'opera che parla con voce potente al nostro presente. La

sua rappresentazione della fame, intesa come condizione esistenziale e sociale, ci obbliga a riflettere sulle contraddizioni del mondo contemporaneo. In un'epoca che tende a nascondere la fragilità dietro narrazioni di successo e resilienza, Hamsun ci ricorda che esiste una realtà fatta di esclusione, solitudine e lotta quotidiana, e che ignorarla significa perpetuarla.



Il libro

Lui è un giovane aspirante scrittore che vaga per una città nordeuropea cercando l'espediente per procurarsi il prossimo pasto e l'ispirazione per riempire qualche pagina. Sempre a un passo dalla rovina, in preda a una febbrile inquietudine, diviso tra gli assilli materiali e la difesa della propria dignità, si scontra con una società che sembra organizzata apposta per escluderlo e umiliarlo.

Lei è Kristiania, l'odierna Oslo: capitale norvegese altrettanto giovane, topografia e spazio fisico che risuona nel corpo emaciato e nella mente irrequieta del protagonista, e che lo accoglie o, più spesso, lo respinge.

Sono loro – insieme a un linguaggio modernissimo e sperimentale, capace di tradurre ogni moto e invenzione della vita psichica – i veri coprotagonisti del romanzo. Un'opera che procede per cerchi concentrici intorno a un vuoto di azione e di senso, tra un inizio e un finale solo apparentemente casuali. Alla sua uscita, nel 1890, segnò la rottura con la tradizione naturalistica e borghese e si impose come uno dei primi capolavori del modernismo.

Non cade pane dal cielo

La teologia laica nelle canzoni di Bruce Springsteen

di Annamaria De Paola e Roberto Luppi

C'è un verso di Bruce Springsteen che non consola, non salva, non promette niente. Non è nemmeno una protesta, è una constatazione secca, quasi sputata tra i denti.

"Ain't no mercy on the streets of this town
ain't no bread from heavenly sky"
(dalla canzone *Human Touch*).

Non c'è misericordia nelle strade di questa città, non cade pane dal cielo.

In queste parole si condensa una vera e propria teologia della classe operaia americana, un universo morale in cui Dio non interviene, la grazia non si manifesta e la redenzione, se esiste, è interamente demandata agli esseri umani.

Non è ateismo, né semplice disillusione sociale. È piuttosto una religione senza trascendenza, una fede rovesciata che si esprime nel lavoro, nella resistenza e nella dignità. Anche il peccato cambia natura. Non è più metafisico, non è una colpa davanti a Dio. È qualcosa che accade tra le persone: tradire, abbandonare, mollare. E la redenzione? Non arriva dall'alto. È una seconda possibilità fragile, incerta, mai garantita.

Per comprendere questa teologia laica, bisogna partire dal paesaggio originario, la provincia industriale del New Jersey, tra fabbriche, porti e sobborghi dimenticati. Album come *Darkness on the Edge of Town* o *Born to Run* raccontando di un mondo, con le sue regole, poche, dure, e abbastanza chiare. Una di queste, forse la più semplice, è che il pane non te lo regala nessuno.

Springsteen non nega Dio, lo sospende. Lo rende irrilevante nel momento in cui la realtà materiale, il lavoro precario, la disoccupazione, la fatica, si impongono come unica misura dell'esistenza. Se nella tradizione cristiana il pane è dono ("dacci oggi il nostro pane quotidiano"), nel mondo springsteeniano il pane è conquista, o più spesso privazione. Il cielo non distribuisce grazia o manna, resta chiuso, opaco, indifferente.

Nel cuore della poetica di Springsteen, c'è una tensione costante tra caduta e resistenza. Brani come *Factory* o *The River* raccontano vite segnate da una sorta di peccato originale secolare: nascere nella classe operaia significa essere già iscritti in una traiettoria di sacrificio. Eppure, proprio in questa condizione si genera una forma di etica radicale.

Se non esiste misericordia divina, allora l'unica salvezza possibile è la dignità umana. Man-

tenere la parola, prendersi cura degli altri, resistere senza cedere al cinismo. È una teologia che potremmo definire incarnata senza incarnazione divina. Il sacro si sposta interamente nel quotidiano. Il lavoro diventa rito, la fatica liturgia, la solidarietà una forma di comunione.

In *Badlands*, uno dei manifesti più espliciti, la tensione è chiarissima: *"I believe in the love that you gave me / I believe in the faith that can save me."* Questa fede non è rivolta verso l'alto: è una fede orizzontale, che attraversa gli esseri umani. La comunità sostituisce la trascendenza. In questo senso, Springsteen costruisce una sorta di religione senza Dio, o meglio, una religione dove Dio è disperso nei volti dei lavoratori, dei disoccupati, dei perdenti.

L'elemento forse più potente della sua scrittura è l'uso di un immaginario biblico svuotato della sua promessa salvifica. Le immagini restano, il cielo, il pane, la strada, la redenzione, ma il loro significato è ribaltato. Quando canta che non c'è *"pane dal cielo"*, Springsteen compie un gesto radicale, negando la possibilità stessa dell'idea di miracolo. Perché non accadrà nulla che non sia costruito dagli uomini. Se il cielo tace, allora ogni gesto umano acquista un peso maggiore, quasi sacrale.

I concerti di Springsteen – lunghi, intensi, quasi rituali – sono forse il luogo in cui questa teologia laica si manifesta con maggiore evidenza. Il pubblico non assiste, partecipa. Non ascolta soltanto, ma si riconosce. Si crea una comunità temporanea fondata su un'esperienza condivisa di fatica, perdita e desiderio di riscatto. La grandezza di Springsteen sta nell'aver costruito una visione del mondo in cui la speranza non è eliminata, anche se privata di ogni garanzia metafisica.

Non c'è misericordia automatica, non c'è pane che cade dal cielo. E tuttavia, qualcosa resiste, la possibilità di restare umani dentro un sistema che tende a disumanizzare, alienare. La sua è una teologia della resistenza, in cui la salvezza non è promessa, ma praticata. Una teologia che, paradossalmente, proprio nel momento in cui rinuncia a Dio, riesce a conservare ciò che di più profondamente religioso esiste, la domanda di senso, la tensione verso una giustizia che, anche senza cielo, continua a chiamarci.

Perché, alla fine, "*it takes a leap of faith to get things going*" (dalla canzone *Leap of Faith*).

Ci vuole un atto di fede, per tirare avanti. (Anche se il pane non cade dal cielo).

EXIT
CUTWATER
EXIT
EXIT

Pane, potere e linguaggio, il triangolo che muove il mondo

di Annamaria De Paola

Il rapporto tra pane, potere e linguaggio attraversa la storia umana come una triade sotterranea, che ritorna continuamente a definire ciò che siamo e ciò che possiamo diventare. Non è possibile pensare la vita politica, né la vita sociale, senza considerare come la necessità materiale, l'organizzazione della convivenza e la produzione simbolica si richiamino incessantemente l'un l'altra.

L'etimologia ci offre una chiave sorprendentemente coerente per comprendere il legame profondo tra pane, potere e linguaggio. I termini che rimandano al nutrimento e all'autorità condividono infatti una stessa radice originaria. La radice sanscrita *pā-*, comune a "pane" e "padre", evoca il gesto primordiale del nutrire e del proteggere: è l'atto che fonda la vita e, insieme, la comunità. Nella sua accezione arcaica, il padre è colui che presiede al pane, alla sua produzione e distribuzione: il garante della continuità materiale del gruppo. Questa radice arcaica trova un prolungamento naturale nell'idea di potere. Sebbene il termine latino *potere* significhi "essere in grado", la sua funzione originaria rimane la stessa: il potere è innanzitutto la capacità di nutrire. Esso rappresenta la possibilità di garantire l'energia necessaria all'esistenza collettiva. Si può dire che il potere sia la forma sociale e simbolica che l'atto del nutrire assume quando diventa organizzazione della convivenza umana. Ed è il linguaggio che nomina il pane, che definisce il ruolo di chi nutre e di chi dipende. Senza parola, il pane resterebbe mero oggetto biologico; senza parola, il potere sarebbe solo forza. È quindi la parola, invece, che trasforma il nutrimento in istituzione e la forza in legittimità.

Più radicalmente, la radice *pā-* ci ricorda che il nutrire è anche un dire. Nel sanscrito significa proteggere, ma anche "vigilare, custodire": attività che presuppongono un mondo simbolico condiviso. Nel mondo antico, proteggere non significava soltanto offrire cibo; significava anche orientare, spiegare, costruire un orizzonte di senso. Il linguaggio appartiene dunque alla stessa famiglia semantica del nutrire e del governare: è la forma immateriale della cura, il nutrimento simbolico che accompagna quello materiale.

In questa prospettiva, il pane esprime la necessità biologica; il potere organizza la risposta collettiva a tale necessità; il linguaggio conferisce senso, memoria e legittimità a questa organizzazione. La loro radice comune non è solo etimologica, ma profondamente antropologica: il nutrire genera autorità, e la parola custodisce entrambe. È su questo trian-

golo – nutrimento, organizzazione, senso – che ogni società, antica o contemporanea, prende forma.

Il pane è la prima parola politica dell'umanità. Precede le costituzioni, le ideologie, persino le città. Dove il pane è condiviso, nasce una comunità; dove viene a mancare, prende forma la rivolta.

Nella Roma antica, prima ancora che la formula *panem et circenses* ne fissasse l'intuizione, la Repubblica e poi l'Impero fondarono la propria stabilità sull'*Annona*. Roma, città improduttiva per eccellenza, dipendeva strutturalmente dal grano egiziano e nordafricano. La distribuzione gratuita o calmierata del pane non era beneficenza, ma un pilastro dell'ordine pubblico. Il potere imperiale si legittimava come garante della sopravvivenza collettiva: l'imperatore assumeva su di sé il ruolo di *nutritor* dell'Urbe. Il linguaggio accompagnava questa struttura: *Annona*, da *annus*, indicava insieme il raccolto, il ciclo del tempo e l'istituzione che lo governava; la monetazione imperiale diffondeva l'immagine dell'abbondanza come prova visibile del buon governo. Il pane diventava così il linguaggio attraverso cui il potere diceva al popolo: io sono necessario alla tua sopravvivenza.

È all'interno di questo mondo che il cristianesimo introduce una frattura radicale. *Spezzare il pane* è uno dei gesti politici più potenti che l'Occidente abbia conosciuto, perché sottrae il nutrimento alla logica del possesso e lo restituisce alla relazione. "Questo è il mio corpo" non è soltanto una formula teologica, ma un atto linguistico performativo che trasforma il senso stesso del potere. Qui l'autorità non si fonda sul controllo della distribuzione, ma sulla prossimità e sulla vulnerabilità. Il pane non è più segno della dipendenza del popolo dal sovrano, ma della relazione tra eguali. Il linguaggio cristiano sottrae il nutrimento alla logica del possesso e lo restituisce alla relazione, introducendo un'idea di potere che non si legittima accumulando, ma donandosi.

Quando questa dimensione simbolica si dissolve, il pane torna progressivamente a essere soltanto merce e il potere perde la capacità di dire la verità dell'esperienza comune. La carestia che colpisce Milano nel 1628, resa paradigmatica da Alessandro Manzoni nei *Promessi sposi*, mostra con chiarezza cosa accade quando il nutrimento viene separato dalla parola che lo rende condivisibile. L'aumento del prezzo del pane scatena l'assalto ai forni, ma la sommossa non nasce solo dalla fame. Le autorità spagnole si rivelano incapaci non solo di governare la crisi materiale, ma di nominarla in modo credibile. I decreti ufficiali non corrispondono più a ciò che la popolazione vive. In questo scarto si afferma la "voce pubblica", il sospetto condiviso che il pane esista e venga occultato per speculazione. Come mostra Manzoni, la folla non agisce soltanto per bisogno, ma per interpretazione simbolica della realtà: quando il linguaggio dell'autorità perde presa sul reale, il potere si svuota e la violenza diventa possibile.

La Rivoluzione francese conferma questa dinamica in modo esemplare. Scoppia quando il pane diventa inaccessibile, ma prende forma solo quando la fame trova parole. Il prezzo del grano accende la rabbia, ma sono termini come *popolo*, *nazione*, *diritti* a trasformare il bisogno in progetto politico. Senza il pane non ci sarebbe stata la rivolta; senza il linguaggio non ci sarebbe stata la rivoluzione. Il nutrimento resta la condizione materiale, ma è la parola a fondare una nuova legittimità.
Con l'età industriale, il triangolo muta con-

figurazione. Lo sciopero delle operaie tessili di Lawrence nel 1912 mostra come il pane diventi salario minimo vitale. Il potere non si presenta più come sovranità visibile, ma come struttura economica impersonale. La svolta avviene nel linguaggio: "Vogliamo il pane, ma anche le rose". Il pane resta indispensabile, ma non basta più. Le rose diventano il simbolo del diritto alla dignità, alla bellezza, all'istruzione, al nutrimento dell'anima. Il linguaggio eleva la richiesta materiale a visione politica.

Esistono forme estreme e tragiche in cui il legame tra pane, potere e linguaggio non si spezza per crisi o disfunzione, ma viene deliberatamente rovesciato fino a diventare uno strumento di annientamento. Nell'*Holodomor* ucraino del 1932-33, il pane non viene semplicemente a mancare: viene sottratto con metodo. La fame non è una conseguenza imprevista, ma una strategia politica. Il potere totalitario staliniano esercita il controllo assoluto sulle risorse materiali e, insieme, sul linguaggio che dovrebbe nominarle. La parola "fame" viene espulsa dai documenti ufficiali, sostituita da narrazioni di successo e dalla retorica dei "nemici del popolo". Questo slittamento non è solo propagandistico, ma ontologico: cancellare la parola significa tentare di cancellare la realtà dell'esperienza vissuta. Quando il linguaggio non può più dire il bisogno, il bisogno perde diritto di esistere nello spazio pubblico. La fame, privata della parola, diventa annientamento puro.

Più recentemente, nella *Primavera araba* esplosa in Tunisia alla fine del 2010 e in Egitto nei primi mesi del 2011, l'impennata dei prezzi dei cereali ha colpito popolazioni già prostrate da disuguaglianze profonde. Il pane, calmierato e sussidiato per decenni come parte implicita del patto tra Stato e cittadini, diventa improvvisamente più caro o più difficile da ottenere. L'immagine della *baguette* sventolata come simbolo della protesta tunisina ha fatto il giro del mondo nel 2010. In Egitto, questo legame si è condensato nello slogan *"Aish, Horreya, Adala Igtema'eya"* [Pane, libertà, giustizia sociale]. La parola "aish" significa pane, ma nel dialetto egiziano significa anche vita. Ancora una volta, è il pane a innescare la crisi, ma è la parola a trasformarla in azione politica. Oggi, in un mondo che alcuni definiscono "post-globalizzato", la triade pane, potere e linguaggio riemerge come campo di tensione permanente. Le parole del potere si fanno tecniche, neutre, apparentemente oggettive. La fame diventa "crisi", la disuguaglianza "squilibrio", la rinuncia "responsabilità". Non è solo una questione semantica: è una forma di governo. Chi controlla il vocabolario controlla anche l'orizzonte del possibile.

Il linguaggio – luogo in cui il senso si dà e si sottrae – è l'elemento più enigmatico della triade. Heidegger lo definisce "la casa dell'essere"[1]: in esso non semplicemente comunichiamo, ma dimoriamo. Oggi abitiamo una dimora i cui confini sono tracciati da algoritmi invisibili: il controllo del vocabolario passa anche per una mediazione tecnologica privata che, definendo ciò che è visibile o 'pertinente', decide quale pane e quale giustizia sia lecito immaginare.

Negli ultimi anni, il sistema agroalimentare globale ha subito shock concatenati: guerre, crisi economiche, disastri ambientali, fragile governance internazionale. Il rapporto annuale *Global Report on Food Crises* (GRFC 2025) documenta come oltre 295 milioni di persone, in 53 paesi/territori,

1 M. Heidegger, *Lettera sull'umanismo*, in Segnavia, Adelphi, 1995, p. 83.

abbiano vissuto livelli acuti di insicurezza alimentare nel 2024[2], un record che segna il sesto anno consecutivo di peggioramento globale. Questo dato mostra che il pane, inteso come nutrimento e bisogno materiale fondamentale, non è garantito su scala globale. In alcune aree del mondo, il pane diventa merce ristretta, potere di controllo, strumento di dominio: la fame non è solo carenza, ma strategia di coercizione. Come ha osservato Oxfam, "hunger is no longer just a tragic byproduct of conflict – it is increasingly being wielded as its very weapon"[3]. [La fame non è più solo una tragica conseguenza del conflitto, ma viene sempre più usata come arma].

In questo scenario, la natura del potere subisce una metamorfosi: esso non si esercita più soltanto come sovranità territoriale o controllo istituzionale, ma si ridefinisce attraverso il dominio sulle risorse primarie, il governo delle filiere agroalimentari e l'arbitrio sull'accesso al nutrimento. Le crisi climatiche, la volatilità dei mercati, i conflitti trasformano il pane in un bene instabile. L'immagine quasi ancestrale della farina e del lievito come beni più ricercati durante l'emergenza pandemica del 2020 ne è la prova tangibile: nel momento della massima fragilità globale, l'essere umano è tornato a cercare rifugio nell'elemento materiale che fonda la possibilità stessa della sopravvivenza.

Il linguaggio che accompagna queste dinamiche – nelle politiche, nei media, nelle narrazioni pubbliche – diventa allora essenziale. Il modo in cui si parla di "sicurezza alimentare", di "migrazioni", di "crisi", di "diritti umani" plasma la percezione del bisogno, la legittimazione del potere, le reazioni collettive. Le parole definiscono chi ha diritto a mangiare, chi merita assistenza, chi è invisibile.
Ma il linguaggio non è solo strumento di legittimazione: è anche luogo di trasformazione. Ogni crisi – sociale, alimentare, politica – è anche una crisi del legame fra ciò che viviamo e ciò che siamo capaci di dire. Quando il linguaggio diventa strumento di denuncia può attivare mobilitazioni, trasformazioni, nuovi immaginari di comunità. In molti casi, la consapevolezza di una crisi alimentare globale ha alimentato richieste di giustizia, equità, ridiscussione dei modelli di produzione e consumo – ribadendo che la fame non è destino, ma decisione politica.

In questo quadro, Hannah Arendt offre la bussola più feconda: il *labor* garantisce il pane, il *work* costruisce il mondo artificiale, l'*action* e il *discourse* fondano il potere condiviso. "Il potere scaturisce tra gli uomini quando agiscono insieme"[4], e questa azione non è mai muta: "l'azione e il discorso sono i modi in cui gli esseri umani appaiono gli uni agli altri"[5]. Nell'apparire reciproco si fonda la sfera pubblica; nella parola comune, la possibilità di un potere non dominativo. Il potere, in Arendt, non è proprietà ma relazione: esso esiste solo finché esiste il mondo comune che lo sostiene.
Pensare con il pane significa riconoscere che la democrazia non può esistere dove il nu-

2 www.wfp.org/publications/global-report-food-crises-grfc?

3 www.oxfam.org/en/press-releases/reaction-2025-global-report-food-crises-oxfam-warns-world-veering-course-starving

4 H. Arendt, Sulla rivoluzione, Comunità, 1963, p. 146.

5 H. Arendt, Vita activa, cit., p. 176.

trimento è incerto. *Pensare con il linguaggio* significa dare voce a chi non ha accesso, raccontare la crisi in modo che non diventi invisibile**.** *Pensare con il potere* significa ridefinire la sovranità – non come dominio, ma come cura, come garanzia che ogni essere umano abbia diritto di vivere.
Tenere insieme queste dimensioni significa riconoscere che la giustizia non è solo un principio giuridico, ma un equilibrio fragile tra corpo, istituzione e parola.

Simone Weil definisce la giustizia come "il bisogno più profondo dell'anima"[6]: essa chiede nutrimento per il corpo, libertà per la vita politica e autenticità per la parola. Nel punto in cui questi tre elementi si incontrano si apre la possibilità di un umanesimo concreto, capace di riconoscere la dignità dell'esistenza e di immaginare nuove forme di convivenza. Così, il bisogno più profondo dell'anima di cui parla Weil t rova il suo compimento nell'*agire comune* descritto da Arendt.

È in questa convergenza – tra la sete di giustizia e la forza di una comunità che sceglie di agire insieme – che si apre un orizzonte nuovo.

E forse è proprio questo il varco decisivo del nostro tempo: capire che la giustizia non nasce solo dai gesti, ma dal linguaggio che li precede e li accompagna. Perché è attraverso il linguaggio che riconosciamo l'altro, che nominiamo il dolore, che rendiamo visibile l'ingiustizia e possibile la convivenza. È nel modo in cui parliamo – e permettiamo agli altri di parlare – che l'anima trova finalmente ascolto e la comunità il coraggio di trasformarsi. In quella parola condivisa, precisa e responsabile, si gioca oggi la promessa più radicale della giustizia.

Perché una civiltà non cade quando manca il pane, ma quando smette di sapere cosa significhi condividerlo. E quando perde le parole per dirlo.

6 S. Weil, La prima radice, SE, 1990, p. 28.

6

Pane e Futuro

Clima e diritto al cibo

di Andrea Masullo - *Direttore scientifico di Greenaccord*

Il nesso diretto fra clima e cibo ha condizionato la comparsa della specie umana e la sua evoluzione, anzi ha determinato l'intero processo evolutivo. Può sembrare banale dire che la sopravvivenza di qualsiasi essere vivente dipende dalla sua capacità di procurarsi del cibo. In realtà, le specie che oggi popolano la Terra sono passate attraverso enormi difficoltà; alcune globali, come i grandi cambiamenti climatici legati ai moti astronomici del nostro pianeta, altre improvvise, come l'impatto di un grande meteorite precipitato nello Yucatan fra 65 e 66 milioni di anni fa, che causò l'estinzione di circa il 75% delle specie viventi, fra cui i grandi rettili.

La grande inondazione e gli incendi, che devastarono tutto il pianeta, modificarono rapidamente e pesantemente il clima globale, consentendo la sopravvivenza solo delle specie più adatte alla nuova situazione. Alcuni rettili, essendo a sangue freddo, avevano sviluppato delle ali utilizzate non per volare ma per mantenere il loro equilibrio termico. Queste ali, utilizzate come mantelli, consentivano loro di restare attivi anche nelle ore più fresche della notte e nelle stagioni fredde; ciò garantì un più facile accesso al cibo. Tra essi, alcuni strutturalmente più leggeri, impararono ad utilizzare queste ali per volare, ampliando in tal modo la loro area di caccia e quindi le loro probabilità di sopravvivenza. Erano i progenitori degli uccelli che oggi ammiriamo per la loro bellezza e il loro canto. Pochi piccoli mammiferi riuscirono a sopravvivere; noi siamo i loro discendenti.

La specie umana si è evoluta a seguito della separazione filogenetica dalle scimmie antropomorfe, prevalentemente arboricole che popolavano la Rift Valley 4-2 milioni di anni fa. Ancora una volta l'agente evolutivo fu un cambiamento climatico, che rese sempre più rarefatta la foresta trasformandola in savana. Ciò indusse alcuni australopitechi a scendere dagli alberi per procacciarsi del cibo. Per attraversare una savana popolata da animali carnivori, questi piccoli ominidi, fragili e senza difese, furono costretti ad alzarsi in piedi per scrutare fra l'erba alta la presenza di predatori, e poi correre velocemente verso gli alberi più vicini. Impararono così ad utilizzare le mani, rese libere dalla postura eretta, per lanciare pietre e bastoni. Nel percorso evolutivo verso l'Homo sapiens, intuirono l'importanza della cooperazione per proteggersi e dedicarsi all'allargamento della dieta, in qualche caso carnivora e in molti altri prevalentemente frugivora.

La nascita della civiltà si fa coincidere con la nascita dell'agricoltura. Ancora una volta il clima giocò un ruolo importante in questo passaggio. Un periodo di clima temperato consentì all'uomo di ampliare la sua dieta e di seminare i frutti commestibili, trasformandosi da raccoglitore in produttore del cibo di cui aveva bisogno. L'uomo si insediò in aree più facilmente coltivabili, diventando stanziale con la costruzione di accampamenti e villaggi. La possibilità di conservare i raccolti favorì la nascita di quella complessità di idee che chiamiamo cultura, non solo finalizzata alla produzione di strumenti, ma anche alla

creazione di un'organizzazione necessaria alla sua trasformazione in essere sociale e quindi alla convivenza in un gruppo numeroso. L'uomo scoprì il vantaggio evolutivo di formare una comunità più ampia del nucleo familiare.

Quando Darwin, religioso di fede cristiana, nella seconda metà dell'Ottocento, rese pubblici i suoi studi sull'origine della specie e i numerosi successivi aggiornamenti, si aspettava le critiche dei religiosi dell'epoca, che consideravano blasfema l'idea che l'uomo, creato ad immagine e somiglianza di Dio, potesse discendere da una scimmia. Ma mentre le interpretazioni teologiche non erano pregiudizialmente in contrasto con Darwin e gli esegeti in molti casi furono disponibili ad una interpretazione della descrizione biblica coerente con il progresso scientifico; Darwin si trovò, suo malgrado, spalleggiato da scienziati che davano un'interpretazione strumentale dell'evoluzione applicandola alla sfera socio-politica. Mi riferisco al *Darwinismo Sociale*, che identificava come unico motore dell'evoluzione la prevalenza del più forte, alimentando teorie razziste e suprematiste sfruttate dal nazismo e che oggi tristemente sembrano riemergere in molte parti del mondo, rafforzate da una strumentalizzazione religiosa blasfema, tesa a giustificare ogni crudeltà per coprire interessi esclusivamente economici e geopolitici.

Purtroppo, il Darwinismo sociale ancora ispira la politica del nostro tempo, come confermano le reazioni di violenta critica alle parole del Papa a favore della Pace e del Diritto internazionale mosse dal Presidente degli Stati Uniti e dal suo entourage. Questo atteggiamento, per mascherare le irresponsabilità morali, tende a mettere in secondo piano anche le analisi scientifiche, in particolare quelle climatiche. La scienza dell'evoluzione concorda sul fatto che la vita sulla Terra ha un'origine comune che lega tutti gli esseri viventi in una rete di interconnessioni complesse per cui un qualsiasi danno alla rete della vita si ripercuote su tutti gli esseri viventi.

Per il VI *Assessment Report* dell'IPCC (*Intergovernmental Panel on Climate Change*) hanno lavorato 743 esperti con la funzione di coordinatori, e 2.827 come autori principali e revisori. Nel rapporto si legge che il riscaldamento globale è in modo inequivocabile causato dall'uso di combustibili fossili. I cambiamenti climatici stanno già provocando molti eventi estremi, in tutte le aree della Terra causando perdite e danni alla natura e alle popolazioni: alluvioni, siccità e ondate di calore. Comunità vulnerabili che storicamente hanno contribuito in modo minimale alle emissioni di gas serra ne sono attualmente colpite in maniera sproporzionata. Ciò costituisce un altro elemento che accresce le tensioni internazionali, e susciterà in molte regioni vere proprie guerre per l'acqua o per trovare terra coltivabile e sfuggire alla miseria e alla fame. Un rapporto dell'OIM (Organizzazione Internazionale per le Migrazioni), pubblicato nel 2024, fornisce una stima di 218,6 milioni di sfollati interni causati da disastri meteorologici nell'ultimo decennio.

Dal 2013 il numero delle persone costrette ad allontanarsi dal proprio territorio a causa dei cambiamenti climatici si è stabilizzato intorno ai 20 milioni. Se si esclude il 2013, dal 2014 al 2016 si registra un graduale aumento che, da 19,1 milioni, porta il numero di persone costrette a spostarsi a causa di disastri naturali a 24,2 milioni.
Secondo il rapporto *Groundwell* della Banca Mondiale, entro il 2050, 216 milioni di persone potrebbero essere costrette a migrare

a causa della crisi climatica. Le aree più colpite includono l'Africa sub-sahariana, l'Asia meridionale e l'America Latina. Secondo la rivista *Lancet*[1], nel 2024 le ondate di calore che hanno colpito le fasce di popolazione più vulnerabili, come i bambini con meno di 1 anno e gli adulti sopra i 65 anni, rispetto al periodo 1986-2005, sono aumentate rispettivamente del 389% e del 304%.

Il segretario Generale dell'ONU Antonio Gutierres nel suo discorso di apertura dei lavori della COP 30, svoltasi a Belen, in Brasile, nel novembre 2025, ha dichiarato: "*La cruda verità è che noi abbiamo fallito nell'assicurare di restare sotto 1,5°C. La scienza ci dice che un temporaneo superamento oltre 1,5°C, a partire dalla fine del 2030, è inevitabile. Abbiamo bisogno di un cambio di paradigma per limitare l'entità di questo superamento e la sua durata e riportarlo subito in basso. Anche un superamento temporaneo avrà conseguenze drammatiche. Potrebbe spingere gli ecosistemi a superare soglie irreversibili, esporre miliardi di persone a condizioni invivibili, e amplificare minacce alla pace e alla sicurezza. Ogni frazione di grado significa più fame, migrazione e perdite, specialmente per quelli meno responsabili. Questo è un fallimento morale e una negligenza mortale.*"

Accantonare o semplicemente ritardare la decarbonizzazione dell'atmosfera motivandola con la guerra è eticamente inaccettabile. I cambiamenti climatici già oggi minacciano la sicurezza alimentare di molti Paesi, soprattutto dei più poveri. Quest'anno si prevede particolarmente duro, per molti Paesi del Sud America, l'effetto del *niño*. Alluvioni eccezionali sempre più frequenti stanno fiaccando Paesi come il Mozambico. Piogge torrenziali in Bangladesh hanno causato migliaia di sfollati e la distruzione dei raccolti. Gli eventi estremi che continuano a produrre vittime, frane e danni anche nel nostro Paese costituiscono un costo che non può essere messo in secondo piano dai progetti di riarmo. Oltre all'enorme numero di vittime causate dalle guerre in corso, nessuno è attualmente in grado nemmeno di valutare le emissioni di gas serra che provengono dalle industrie mondiali degli armamenti, che operano in regime di grande segretezza. La politica è oggi orientata a inseguire il peggio, minacciando addirittura l'utilizzo di armi atomiche.

Un atteggiamento cooperativo che vada oltre il familismo, il localismo, il nazionalismo, è un vantaggio per tutti. L'intelligenza umana e le sue capacità astrattive, che contemplano la memoria del passato e la capacità di immaginare un futuro di felicità e benessere inclusivo, va oltre l'io e verso un allargamento del noi che comprende tutti.
La realtà scientifica, che discende dalle osservazioni di Darwin, è che il mutuo appoggio è la legge più importante dell'evoluzione; l'evoluzione è fondamentalmente basata sulla cooperazione fra individui della stessa specie e fra specie diverse. Solo l'altruismo, la cooperazione, la collaborazione corrispondono al vero *ordine naturale delle cose*. Non c'è distinzione fra natura ed etica; non dobbiamo mai dimenticare che noi siamo natura. La Terra non è un bene che ci appartiene ma è una comunità alla quale apparteniamo con uno speciale ruolo di responsabilità.

1 "The Lancet Countdown on Health and Climate Change".

Nutrire il pianeta

Intervista al regista Francesco De Augustinis

di Annamaria De Paola

Esiste una domanda che oggi agisce come una linea di faglia sotto i nostri piedi e riguarda come possiamo sfamare il mondo senza finire di distruggerlo. Non è un quesito per soli scienziati o tecnocrati. Riguarda il potere, la giustizia, i modelli economici e quel gesto quotidiano, apparentemente innocuo, che compiamo ogni volta che facciamo la spesa.
Francesco De Augustinis, giornalista d'inchiesta e regista, da anni scava nelle contraddizioni del sistema globale e ha portato al cinema l'ultimo capitolo del suo progetto *ONE EARTH*. Il suo documentario, *How to Feed the Planet*, uscito a maggio 2026, viaggia tra le macerie dell'Ucraina, le foreste del Congo e le distese di soia in Argentina per gridarci una verità scomoda, ovvero che il cibo non è più solo nutrimento, è il nuovo petrolio.
È la miccia invisibile dei conflitti moderni.

Da dove nasce l'idea di questo film?
Nasce da una ricerca lunga anni, prima ancora che da un'esigenza cinematografica. Il film è stato realizzato in circa due anni, ma è il risultato di un lavoro di indagine molto più esteso, che ruota attorno a molte questioni e che sono sintetizzate nel titolo: come si può produrre cibo senza superare i limiti degli ecosistemi, senza generare conflitti e senza consumare più di quanto il pianeta è in grado di rigenerare. Perché il punto è proprio questo, ed è brutale. Quando una parte del mondo consuma troppo, inevitabilmente qualcun altro perde risorse. Nutrire il pianeta non è un problema tecnico, ma una questione di giustizia e di futuro.

Questo lavoro chiude un cerchio iniziato nel 2019. Cosa unisce i tuoi documentari?
Sono film indipendenti che fanno parte di un'unica linea di ricerca. Con il progetto *ONE EARTH* ho cercato di raccontare, pezzo dopo pezzo, le crepe del sistema. Il primo lavoro riguardava la deforestazione tropicale osservata però dal punto di vista italiano, cioè attraverso le responsabilità legate alle materie prime che importiamo; il secondo affrontava il tema degli allevamenti intensivi, mostrando come la crescita incontrollata della zootecnia sia uno dei principali motori delle crisi ambientali. Il terzo film metteva in discussione l'idea dell'acquacoltura spacciata per soluzione sostenibile, ma in realtà è solo lo stesso modello industriale spostato in mare. *How to Feed the Planet* mette insieme tutti questi elementi: ambiente, economia e potere. È un lavoro per cercare risposte alla sfida del futuro, come assicureremo cibo a 10 miliardi di persone, traguardo previsto per il 2050, senza

portare intere popolazioni alla rovina?

Il documentario attraversa molti Paesi, dal Sud Italia al Congo, passando per Ucraina e Argentina. Che tipo di geografia emerge da questo viaggio?
Emerge una geografia del potere che si muove attraverso il cibo. Nei miei documentari, il viaggio non è mai fine a se stesso perché serve a mostrare come le dinamiche siano profondamente globali, dove ciò che accade in un luogo ha sempre conseguenze altrove. Il film mostra chiaramente come le nostre scelte di consumo siano connesse a processi che avvengono dall'altra parte del mondo, ma il vero problema è che noi spesso non lo sappiamo. O meglio, non siamo messi nelle condizioni di saperlo poiché viviamo in una forma di ignoranza strutturale rispetto alla filiera alimentare. Non conosciamo l'origine reale dei prodotti né gli impatti che generano, ma il film svela come ogni nostra scansione alle casse del supermercato sia in realtà un filo invisibile collegato a processi che stravolgono l'altra parte del pianeta. L'obiettivo è invitare a rompere questa distanza e a pretendere trasparenza, perché senza consapevolezza non può esserci responsabilità e quindi alcun vero cambiamento.

Nel film emerge con forza il legame tra risorse alimentari e conflitti. È una prospettiva ancora poco raccontata?
Siamo abituati a pensare ai conflitti come guerre per il petrolio o per le terre rare. Ma oggi si combatte sempre più anche per il cibo, per la terra agricola, per l'acqua, per le risorse ittiche. Il film mostra come il cibo sia diventato una vera e propria commodity globale. Ad esempio, l'Ucraina è centrale per la produzione di cereali, ma questa centralità è legata soprattutto a un sistema industriale che richiede enormi quantità di risorse, in particolare per l'allevamento intensivo. Il grano non serve solo a fare pane o pasta, è una materia prima inserita in una filiera molto più ampia. Parlare di "granaio d'Europa" è in parte corretto, ma rischia di nascondere la dimensione economica e strategica di queste risorse. Come in Argentina dove le comunità rurali combattono contro l'avanzata della soia, oppure in Congo dove le multinazionali dell'agribusiness occupano spazi immensi, destabilizzando un Paese già fragile. Siamo abituati a pensare al Congo come a un territorio selvaggio dove chiunque può stabilirsi a piacimento, ma è un accaparramento che genera sangue. Come dice nel film Simplex Malembe della CONAPAC, le zone agricole più produttive sono diventate i principali campi di battaglia.

Il documentario mette in discussione anche uno dei pilastri dell'immaginario alimentare italiano, la dieta mediterranea. Perché?
Perché oggi è diventata, in larga parte, un racconto distorto. La dieta mediterranea tradizionale era un sistema alimentare basato su principi molto chiari: la stagionalità, il consumo locale, il limitato apporto di carne, la biodiversità e una relazione diretta tra chi produce e chi consuma. Era un modello legato ai limiti dell'ecosistema. Nel film, sono partito dal Cilento per risalire alle origini codificate da Ancel Keys nel dopoguerra. Tutto è cambiato quando la produzione industriale ha preso il sopravvento, aumentando esponenzialmente il consumo di carne e pesce. Eppure, i princìpi originali sono ancora la base per un modello scientifico che potrebbe davvero salvare il pianeta. Oggi, invece, il termine "dieta mediterranea" è utilizzato come strumento di marketing per promuovere prodotti industriali e sostenere interessi economici. Il film non propone un ritorno nostalgico al passato, ma invita a recuperare quei principi come

base per ripensare il sistema alimentare contemporaneo.

Arriviamo alla domanda centrale, esiste una soluzione per nutrire il pianeta?
Non esiste una soluzione unica e universale, ma esistono direzioni molto chiare. La prima è che il problema non è produrre di più. Il cibo già esiste in quantità sufficienti. Il problema è come viene prodotto e distribuito. Oggi, il sistema globale premia modelli insostenibili perché i costi reali, ambientali, sociali, umani non vengono considerati. Questo rende conveniente un modello che distrugge ecosistemi e genera disuguaglianze. Per cambiare rotta bisogna costruire sistemi alimentari più locali, più equi, più trasparenti. E soprattutto bisogna introdurre regole. Senza una regolazione politica, il sistema continuerà a premiare ciò che è più economico nel breve periodo, anche se è devastante nel lungo. Il film ci mette di fronte a una scelta: continuare con un modello basato sullo sfruttamento, che porterà a un aumento dei conflitti, oppure costruire un sistema più giusto e sostenibile. Non è una scelta tecnica ma riguarda il tipo di società che vogliamo costruire.

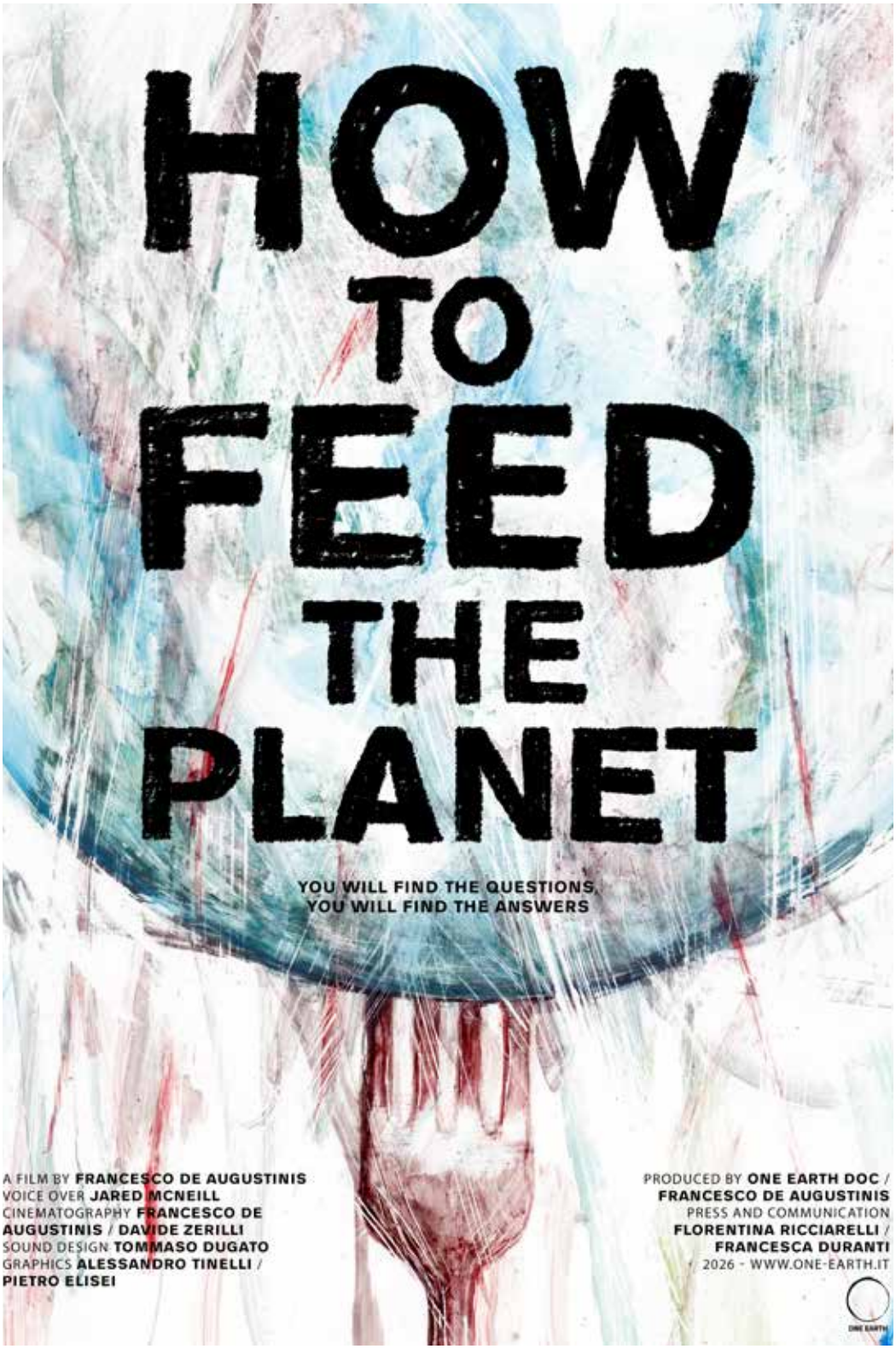
Nel tuo documentario, il "pane "assume anche un valore simbolico molto forte. Che cosa rappresenta oggi?
Il pane è uno dei simboli più potenti del cambiamento che abbiamo attraversato. Nel passato rappresentava un sistema comunitario: c'era il grano, c'era il forno condiviso, c'era una relazione diretta tra chi produceva e chi consumava. Era un bene primario, ma anche un elemento di coesione sociale, di appartenenza. Oggi quel mondo è scomparso, il pane è diventato una merce qualsiasi, spesso acquistata in modo anonimo, magari in un supermercato o in un discount. È un passaggio che sembra banale, ma in realtà è profondamente simbolico. Significa la perdita di un rapporto con il cibo, con il territorio, con la comunità. E più in generale, la perdita di consapevolezza. Nel film il pane torna proprio per questo, non solo come alimento, ma come immagine di un modello diverso, che non va idealizzato ma che può insegnarci qualcosa.

La globalizzazione ha cambiato anche il nostro modo di vivere il cibo?
Sì, profondamente. Non riguarda solo ciò che mangiamo, ma il modo in cui viviamo. Il sistema attuale tende a trasformarci in consumatori isolati: acquistiamo prodotti pronti, li consumiamo velocemente, spesso da soli. La convivialità, che era un elemento centrale delle diete tradizionali, viene meno. Anche quella è parte di un sistema alimentare sostenibile, il rapporto con gli altri, con il tempo, con il territorio.

L'Italia potrebbe essere un modello alternativo?
Potrebbe esserlo più di molti altri Paesi. Abbiamo una tradizione straordinaria, una cultura del cibo profondamente legata al territorio. Potremmo essere un punto di riferimento globale per un modello alimentare più sostenibile. Ma per farlo serve anche un cambiamento culturale. Non basta esportare prodotti, bisogna preservare e reinterpretare un sistema. Significa ricostruire un rapporto con la terra, con la produzione, con la comunità. Non per tornare indietro, ma per andare avanti in modo diverso.

Cosa ti piacerebbe che si portasse a casa lo spettatore?
Non vorrei lasciare frustrazione ma una scossa, perché viviamo un momento in cui non possiamo più permetterci il lusso di dire che non lo sapevamo. Il film non vuole giudicare nessuno ma sceglie di metterci di fronte a una realtà dove ogni nostra scelta

produce conseguenze precise. Spero che chi lo guarda esca dalla sala con una maggiore consapevolezza e con il desiderio profondo di fare domande, di capire e di pretendere un sistema diverso. È un racconto che ti costringe a guardare dritto negli occhi l'impatto dei tuoi consumi, mostrandoti come possono generare conflitti o distruzione dall'altra parte del mondo e, proprio per questo, spingerti a diventare più consapevole.


HOW TO FEED THE PLANET
YOU WILL FIND THE QUESTIONS,
YOU WILL FIND THE ANSWERS
A FILM BY FRANCESCO DE AUGUSTINIS
VOICE OVER JARED MCNEILL
CINEMATOGRAPHY FRANCESCO DE AUGUSTINIS / DAVIDE ZERILLI
SOUND DESIGN TOMMASO DUGATO
GRAPHICS ALESSANDRO TINELLI / PIETRO ELISEI
PRODUCED BY ONE EARTH DOC / FRANCESCO DE AUGUSTINIS
PRESS AND COMMUNICATION
FLORENTINA RICCIARELLI / FRANCESCA DURANTI
2026 - WWW.ONE-EARTH.IT

Pizza, carbonara e altre storie inventate Lo strano caso DOI

di Raffaele Buscemi

Nel momento esatto in cui la cucina italiana ha smesso di essere nutrimento ed è diventata religione pop, *DOI* (acronimo di "Di Origine Inventata") ha deciso di fare ciò che pochi avevano davvero il coraggio di fare: profanarla. Il podcast – e il libro che ne è seguito – non si limita a raccontare la cucina: la smonta, la contraddice, la espone. E soprattutto, sottrae ai suoi officianti una delle parole più abusate e meno verificate del lessico gastronomico italiano: "tradizione".

Per capire la portata dell'operazione bisogna guardare alla stagione precedente, quella che potremmo definire l'età dell'oro della cucina mediatica. Tra anni 2000 e 2010, format come *MasterChef,* ma ce ne sono mille altri visto che televisioni e canali youtube hanno proliferato, hanno trasformato il cuoco in figura eroica e le ricette in narrazione identitaria. In questo contesto, la cucina italiana è stata raccontata come un sistema coerente, antico, quasi immutabile. Sicuramente sempre secolare, quasi tutto riconducibile a qualche tradizione medievale o al massimo rinascimentale. Ma solo perché è più o meno conosciuta la grande differenza nel gusto a tavola dei Romani rispetto a quello contemporaneo.
DOI entra esattamente lì dove il racconto scricchiola.

Prendiamo la carbonara. Il podcast, che è condotto da Alberto Grandi, professore associato di Storia economica e Storia del cibo all'Università di Parma, non si limita a dire che "esistono varianti": afferma qualcosa di più radicale, cioè che l'idea stessa di una versione originaria è scarsamente documentata. E come si fa in ambito accademico non cita la nonna o qualche tradizione familiare a supporto della tesi ma i libri. Nel ricettario *La grande cucina* di Luigi Carnacina (anni '60), compare una carbonara che contempla l'uso della panna e della pancetta. Non come deviazione moderna, ma come opzione codificata. Prima di quella ricetta della carbonara non esiste traccia scritta. Ancora più significativo è infatti il silenzio: Pellegrino Artusi, nel suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891), non menziona alcuna carbonara. Un'assenza che pesa. "Se fosse stata una ricetta così antica e diffusa – osserva *DOI* – perché è stata ignorata dalla più importante raccolta gastronomica dell'Italia post-unitaria?".
Le prime tracce solide emergono nel secondo dopoguerra, in un'Italia attraversata da influenze straniere, presenza militare americana e nuovi ingredienti. Uova, bacon o pancetta, formaggio: combinazioni plausibili in un contesto di contaminazione. "Più che un'e-

redità – sintetizza il podcast – la carbonara è una sintesi di almeno due culture diverse ma recenti".

Ancora più emblematico è il caso della pizza. La narrazione canonica – la Margherita creata nel 1889 per la regina – viene riletta con un approccio quasi archivistico. Le fonti dirette sono fragili, le ricostruzioni tardive. *DOI* cita gli studi critici sulla vicenda e sottolinea come la consacrazione della pizza napoletana sia avvenuta molto più tardi, soprattutto con la nascita dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) nel 1984 e con i disciplinari successivi. È lì che si fissano parametri, ingredienti, tecniche. "Non è la tradizione che sopravvive che viene portata avanti negli anni ma è la tradizione che viene letteralmente codificata e selezionata in corso d'opera, ma siamo già agli anni 80 del '900".

In altre parole, ciò che oggi difendiamo come "vera pizza" è il risultato di un processo recente di standardizzazione, legato anche alla necessità di proteggere un prodotto in un mercato globale. Legittimo, ma ben lontano dall'idea romantica di continuità immutata. In fondo, il prof. Alessandro Barbero, ha spiegato durante una puntata di Super Quark di qualche anno fa come la parola pizza sia di origine longobarda. Popolazione che a Napoli non è mai arrivata in pratica.

Se c'è un merito ulteriore di *DOI*, è quello di riportare la cucina dentro le logiche dell'economia, sottraendola alla retorica dell'intoccabile. Il podcast insiste su un punto spesso rimosso: molte tradizioni si consolidano quando diventano vendibili. La standardizzazione non è un tradimento, ma un passaggio obbligato che serve a rendere replicabile un'esperienza, riconoscibile un prodotto, difendibile un prezzo. Paradossalmente, l'industrializzazione della cucina italiana è ciò che l'ha resa famosa nel mondo ed esportabile.

In questo senso, la cucina italiana contemporanea è anche il risultato di una lunga negoziazione tra territorio e mercato. Il pomodoro "giusto", il tipo di grano, il taglio di carne: ogni scelta che oggi appare naturale è spesso il prodotto di filiere, consorzi, disciplinari. "L'autenticità – suggerisce *DOI* – è una forma di accordo collettivo, non una verità originaria".

Anche il ruolo degli chef cambia sotto questa lente. Da custodi della tradizione a suoi interpreti interessati, quando non veri e propri autori. La figura dello chef-star, costruita dalla televisione, ha contribuito a fissare versioni "definitive" di piatti che, fino a pochi decenni fa, vivevano di variazioni. La cucina domestica, più fluida e adattiva, è stata progressivamente sostituita da una cucina normativa, dove l'errore coincide con la deviazione.

È qui che la provocazione di *DOI* diventa più sottile: non tutto ciò che è codificato è antico, e non tutto ciò che è antico è stato codificato. Confondere le due cose è l'equivoco su cui si regge gran parte del racconto gastronomico contemporaneo.

E poi c'è la Sicilia, terreno perfetto per osservare la costruzione identitaria in tempo reale. Arancini o arancine? *DOI* affronta la questione non come folklore, ma come caso studio. In testi di inizio Novecento, le due forme convivono senza particolare rigidità. È nel secondo dopoguerra, con l'esplosione del turismo e della comunicazione gastronomica, che la distinzione diventa bandiera. Palermo codifica "arancina", Catania "arancino", e il dibattito si trasforma in appartenenza. "Non è la storia a dividere – osserva

il podcast – è il bisogno contemporaneo di identità nette". Inoltre, fatto curioso, il consumo di riso in Sicilia nel dopo unificazione è registrato come pari a zero dai vari istituti di rilevazione dello stato unitario. Quindi non si sa con cosa le facessero quest* arancin*.

Questo schema si ripete. Molte delle cosiddette tradizioni regionali vengono cristallizzate nel momento in cui diventano economicamente rilevanti. Le certificazioni DOP e IGP, pur fondamentali per la tutela, operano una selezione: scelgono una versione e la elevano a standard. Tutto il resto diventa, al più, folklore familiare o iperlocale.

Il libro che accompagna il podcast approfondisce questa dinamica con un impianto più strutturato, incrociando fonti gastronomiche, dati economici e analisi culturale. Il risultato è una tesi chiara: la cucina italiana è meno un'eredità immobile e più un prodotto storico in continua negoziazione. Ma soprattutto quasi sempre un fatto recente, dal boom economico ad oggi.

Non sorprende che *DOI* abbia generato reazioni accese. Per molti, mettere in discussione una ricetta significa mettere in discussione un'identità. Ma è proprio qui che il progetto colpisce nel segno. "Difendere una tradizione come eterna – si legge – significa trasformarla in mito. E il mito, per definizione, non ha bisogno di prove". Come è successo ai supereroi dopo la loro età dell'oro – quando sono arrivati gli anti-eroi, le origini dei cattivi, serie come *The Boys* a smontare l'epica – anche la cucina sta entrando in una fase diversa. Meno celebrativa, più consapevole.

Perché, alla fine, il punto non è stabilire se la carbonara "giusta" esista davvero, o se la pizza sia sempre stata quella che raccontiamo. Il punto è accettare che la cucina italiana è cambiata, si è adattata, si è costruita nel tempo – spesso anche di recente.

"ciò che oggi difendiamo come "vera pizza" è il risultato di un processo recente di standardizzazione, legato anche alla necessità di proteggere un prodotto in un mercato globale. Legittimo, ma ben lontano dall'idea romantica di continuità immutata. In fondo, il prof. Alessandro Barbero, ha spiegato durante una puntata di Super Quark di qualche anno fa come la parola pizza sia di origine longobarda."

E forse è proprio questo che mette a disagio: l'idea che la verità tolga qualcosa. Quando, invece, fa l'opposto. Restituisce complessità. E, in un certo senso, anche libertà.

La libreria di ERRE

Il sentiero dei giusti
Mosè Chayim Luzzatto

Scritto ad Amsterdam intorno al 1740, Il sentiero dei giusti è un capolavoro della spiritualità ebraica. L'opera spiega l'importanza delle mitzvot, i precetti, e il dovere di viverle con consapevolezza e intenzionalità, per elevare la persona sul piano spirituale e morale. Non è destinata solo a chi si ritira dal mondo, ma all'uomo immerso nella vita quotidiana, nei doveri professionali, familiari e sociali, indicando un percorso di crescita nella concretezza di ogni giorno. Radicata nei testi biblici e nella letteratura rabbinica etica, propone come ideale il perfezionamento del servizio divino, dell'amore e del timore di Dio, e si pone come ponte tra la qabbalà rinascimentale e il nascente chassidismo. Si distingue per acume psicologico e sensibilità pedagogica.

Eugenio Colorni. Per un'Europa libera e unita
Massimiliano Coccia

Il 28 maggio 1944, mentre Roma è ancora occupata dai nazisti, Eugenio Colorni esce dal suo rifugio con documenti e volantini clandestini. Fermato da uomini della Banda Koch, tenta la fuga e viene colpito a morte; morirà due giorni dopo, a pochi giorni dalla liberazione della città. Filosofo, socialista e antifascista, nato in una famiglia ebraica, unì riflessione teorica e impegno politico. Confinato a Ventotene nel 1938, collaborò con Altiero Spinelli ed Ernesto Rossi alla diffusione del Manifesto di Ventotene, tra i testi fondativi dell'idea di un'Europa libera e federale. Questa biografia ne restituisce il profilo umano, intellettuale e politico, illuminando una delle figure più significative dell'antifascismo europeo.

Viaggi in America
Israel Joshua Singer

Viaggi in America raccoglie i reportage che Israel Joshua Singer scrisse tra il 1932 e il 1941 per il quotidiano yiddish Forverts, qui pubblicati per la prima volta in volume. Con uno sguardo ironico, lucido e profondamente umano, Singer racconta gli Stati Uniti senza idealizzazioni né pregiudizi. Dalla New York degli immigrati alla California, attraversa l'America della Grande Depressione, osservando famiglie ebraiche, senzatetto, grattacieli, tensioni tra tradizione e assimilazione. Ne nasce un ritratto vivido e sorprendente di un paese in continua trasformazione, dove cronaca e letteratura si fondono con straordinaria efficacia.

Il Libro

Recensione di Shulim Vogelmann

Max nella casa delle spie
Adam Gidwitz

Max nella casa delle spie è uno di quei rari romanzi per ragazzi capaci di unire avventura, profondità storica e riflessione civile senza mai perdere ritmo. Il protagonista, Max Bretzfeld, è un undicenne ebreo nella Germania degli anni Trenta, dotato di uno straordinario talento per le radio. Quando viene mandato in Inghilterra per sfuggire alle persecuzioni naziste, non riesce a rassegnarsi alla sorte dei genitori rimasti in patria. La sua ricerca di risposte lo trascina in una pericolosa avventura fatta di spie, messaggi segreti e missioni rischiose, dove l'intelligenza conta più della forza.

Adam Gidwitz costruisce una storia che si legge d'un fiato, popolata da personaggi memorabili e sostenuta da una tensione narrativa costante. Ma la forza del libro va ben oltre l'intreccio avventuroso. Al centro della narrazione c'è una riflessione preziosa sul funzionamento della propaganda e sulla capacità delle parole, delle immagini e dei mezzi di comunicazione di orientare il pensiero delle persone. Attraverso gli occhi di Max, il lettore comprende come si costruiscono le menzogne collettive e quanto sia importante conservare uno spirito critico. È una lezione che riguarda il passato ma che parla con forza anche al presente.

Per questo il romanzo meriterebbe una larga diffusione nelle scuole. Il suo valore pedagogico è evidente, ma altrettanto importante è la sua capacità di appassionare. In un momento storico in cui non è facile far leggere i ragazzi, questo libro dimostra che si può affrontare la storia in modo serio senza rinunciare al piacere della lettura. È un vero page turner, capace di conquistare anche i lettori più riluttanti.

A rendere il tutto ancora più memorabile contribuisce un finale di grande intensità poetica, che lascia nel lettore una sensazione di speranza e di fiducia nella forza dell'ingegno, dell'amicizia e della libertà. Un romanzo coinvolgente e sorprendentemente attuale.

Il manifesto di Slow-Food

Questo nostro secolo, nato e cresciuto sotto il segno della civiltà industriale, ha prima inventato la macchina e poi ne ha fatto il proprio modello di vita. La velocità è diventata la nostra catena, tutti siamo in preda allo stesso virus: la "Fast-Life", che sconvolge le nostre abitudini, ci assale fin nelle nostre case, ci rinchiude a nutrirci nei "Fast-Food". Ma l'uomo sapiens deve recuperare la sua saggezza e liberarsi dalla velocità che può ridurlo ad una specie in via d'estinzione.

Perciò contro la follia universale della "Fast-Life", bisogna scegliere la difesa del tranquillo piacere materiale. Contro coloro, e sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di un'adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento.

Iniziamo proprio a tavola con lo "Slow Food", contro l'appiattimento del "Fast-Food" riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali.

Se la "Fast-Life" in nome della produttività, ha modificato la nostra vita e minaccia l'ambiente ed il paesaggio, lo "Slow Food" è oggi la risposta d'avanguardia.

È qui nello sviluppo del gusto e non nel suo immiserimento la vera cultura, di qui può iniziare il progresso con lo scambio internazionale di storie, conoscenze, progetti.

Lo "Slow Food" assicura un avvenire migliore.

Lo "Slow Food" è un'idea che ha bisogno di molti sostenitori qualificati, per fare diventare questo moto (lento) un movimento internazionale, di cui la chiocciolina è il simbolo.

Gambero Rosso, 3 novembre 1987

Il manifesto dello Slow-food, pubblicato in prima pagina del Gambero Rosso, supplemento del quotidiano Il Manifesto, il 3 novembre del 1987

Questo secolo è nato, sul fondamento di una falsa interpretazione della civiltà industriale, sotto il segno del dinamismo e dell'accelerazione: mimeticamente, l'uomo inventa la macchina che deve sollevarlo dalla fatica ma, al tempo stesso, adotta ed eleva la macchina a modello ideale e comportamentale di vita. Ne è derivata una sorta di autofagia, che ha ridotto l'homo sapiens ad una specie in via di estinzione, in una mostruosa ingestione e digestione di sé.

È accaduto così che, all'alba del secolo e giù giù, si siano declamati e urlati manifesti scritti in stile sintetico, "veloce", all'insegna della velocità come ideologia dominante.

La fast-life come qualità proposta ed estesa ad ogni forma e a ogni atteggiamento, sistematicamente, quasi una scommessa di ristrutturazione culturale e genetica dell'animale-uomo. Uno stile adeguato al fenomeno, pubblicitario ed emozionale, di slogan intimidatori più che di razionali considerazioni critiche. Giunti alla fine del secolo non è che le cose siano molto mutate, anzi, la fast-life si è rinchiusa a nutrirsi nel fast-food.

Due secoli abbondanti dopo Jenner, i sistemi di vaccinazioni contro ogni male endemico ed epidemico si sono ormai imposti come gli unici che diano garanzie. Perché non seguire, allora, e assecondare la scienza nella sua lezione di metodo? Bisogna prevenire il virus del fast con tutti i suoi effetti collaterali. Perciò contro la vita dinamica propugniamo la vita comoda. Contro coloro, e sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di una adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento. Da oggi i fast-food vengono evitati e sostituiti dagli slow-food, cioè da centri di goduto piacere. In altri termini, si riconsegni la tavola al gusto, al piacere della gola.

È questa la scommessa proposta per un progressivo quanto progressista recupero dell'uomo, come individuo e specie, nell'attesa bonifica ambientale, per rendere di nuovo vivibile la vita incominciando dai desideri elementari. Il che significa anche il ripristino di una masticazione giustamente lenta, la riacquisizione delle norme dietetiche salernitane, ingiustamente obsolete, nel recupero del tempo nella sua funzione ottimale, di organizzazione del piacere (e non della produzione intensiva, come vorrebbero i padroni delle macchine e gli ideologi del fast). D'altra parte, gli efficientisti dai ritmi veloci sono per lo più stupidi e tristi: basta guardarli.

Se poi imbarbariti dallo stile di comunicazione dominante, si reclamassero gli slogan a tutti i costi, certo non mancherebbero: a tavola non si invecchia, per esempio, sicuro, tranquillo, sperimentato da secoli di banale buon senso.

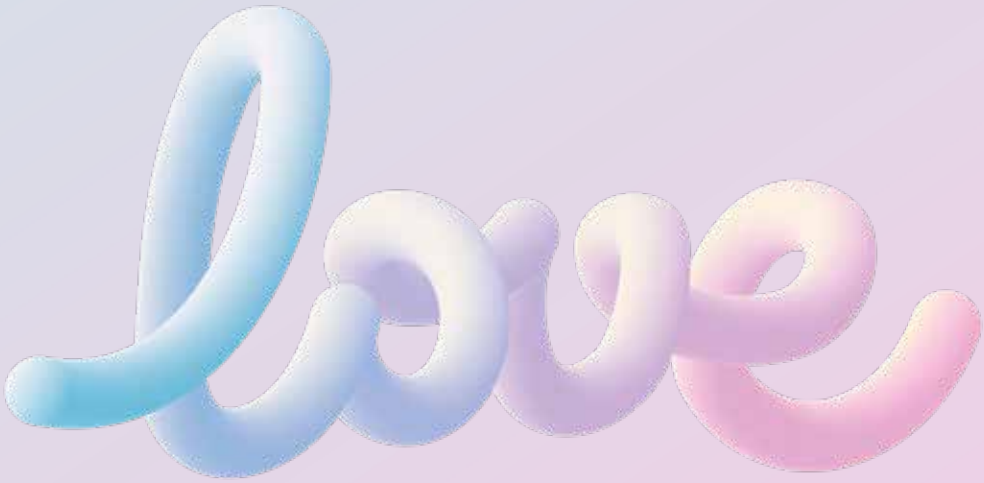
Oppure: lo slow-food è allegria, il fast-food è isteria. Sì, lo slow-food è allegro!

D'altra parte sappiamo da millenni che il pieveloce Achille non raggiungerà mai la tartaruga, la quale esce vittoriosa dalla corsa. Con bella lezione non solo matematica ma morale.

Ecco, noi siamo per la tartaruga, anzi, per la più domestica lumaca, che abbiamo scelto come segno di questo progetto. È infatti sotto il segno della lumaca che riconosceremo i cultori della cultura materiale e coloro che amano ancora il piacere del lento godimento. La lumaca slow.

Folco Portinari - Carlo Petrini - Stefano Bonilli - Valentino Parlato - Gerardo Chiaromonte - Dario Fo - Francesco Guccini - Gina Lagorio - Enrico Menduni - Antonio Porta - Ermete Realacci - Gianni Sassi - Sergio Staino

Prossimo numero in uscita



invito ai lettori

ERRE è uno spazio aperto di condivisione e confronto, dove le varie prospettive e voci possono trovare spazio e essere ascoltate. Attraverso una partecipazione attiva e un libero scambio di idee possiamo arricchire il nostro dibattito.

Scriveteci a:
redazione@fondazionerut.org

fondazionerut.org

RUT
FONDAZIONE

Fondazione Rut Ets - Ente Filantropico
Via Firenze, 59 – 81033 Casal di Principe (CE)
www.fondazionerut.org
info@fondazionerut.org

Registrazione al Tribunale di Napoli n.32 del 30/11/2023