



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA
DIPARTIMENTO DI FILOSOFIA, SOCIOLOGIA, PEDAGOGIA
E PSICOLOGIA APPLICATA
CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN SCIENZE FILOSOFICHE

**(S)oggetto-cibo. Agency ed
ontologia interspecifica della
materia alimentare**

Relatore: Prof. Luca Illetterati

Laureando: Gabriel C. Marin
2023346

ANNO ACCADEMICO 2022 – 2023

INDICE

Avvertenze

Introduzione. Mangiare è una gran cosa	7
I. Oggetto-cibo	13
i. Filosofia gastrica	17
ii. <i>Agency</i> inanimate	37
II. Mangiare specie	71
i. Ontologia interspecifica	74
ii. Decentrare il cibo umano	96
III. (S)oggetto-cibo	105
i. Mai la merce sfamerà il mondo	108
ii. Distribuire l' <i>agency</i>	119
Conclusione. Con la filosofia del cibo non si mangia	127

Bibliografia

Avvertenze

1. Salvo rare eccezioni, queste pagine discuteranno quasi esclusivamente di cibo: non si riserverà dunque alcuna considerazione alle *bevande*, che pure del cibo condividono innumeri tratti;
2. Salvo rare eccezioni, si impiegherà quasi sempre il *maschile inclusivo*. Poiché proporre di volta in volta l'alternativa binaria, maschile e femminile, non appariva né stilisticamente praticabile, né esente da remore; e poiché non si conoscono a sufficienza le ragioni sottese ad altre soluzioni grafiche, si è preferito procedere come più sopra indicato. Non si trascuri questa annotazione;
3. Salvo rare eccezioni, si prediligerà quasi sempre l'uso del termine *umano* all'uso del termine uomo, volendo con ciò indicare o il genere *Homo* o uno specifico esemplare di *Homo*. Così procedendo, non si intenderà certo originare l'impressione di un'umanità sublimata e libera dalla presa delle differenze di genere, etnia, reddito, istruzione, e così via. Non si trascuri questa annotazione.

Ringraziamenti

Ringrazio il prof. Luca Illetterati per la cortese disponibilità.

Ringrazio la dott.ssa Ilaria Bussoni per le pazienti riletture.

Ringrazio il prof. Andrea Borghini per i decisivi consigli.

*A mia madre, che
Mi ha nutrito nel suo corpo,
Mi ha nutrito del suo seno,
Mi ha nutrito alla sua tavola.*

*Due sono le cose prime per gli umani. La dea Demetra
È una, ed è la Terra – puoi chiamarla come preferisci:
È lei che fornisce ai mortali gli alimenti secchi, i cereali.
E dall'altro lato vi è il figlio di Semele, venuto a bilanciarla,
Il dio che trovò il liquido tratto dall'uva e lo insegnò
Ai mortali...*

Euripide, *Baccanti*, vv. 275-80.

INTRODUZIONE

MANGIARE È UNA GRAN COSA

Si salpa sempre dalla terraferma delle certezze. Le mie, in questo caso, riguardano le prospettive da cui scrivo, vale a dire le identità e le circostanze che, presenti o passate, informano la redazione di queste pagine. Non c'è pagina filosofica – non c'è pagina – che non sia innervata di tracce empiriche o care o invisibili a chi la abbia compilata. Mappare questi residui sotterranei di norma rende possibile rischiarare le intenzioni di autori ed autrici, irradiarne le esigenze, illuminarne lo stile. Ed è proprio per questa ragione che, prima ancora di elencare le certezze lasciate in sospeso, mi permetto l'uso affatto provvisorio della prima persona singolare – *io, io, io*: come una bocca affamata che reclami la parte che gli spetta. Ad inquadrare le mie convinzioni ed i miei pregiudizi sul cibo concorrono dunque queste certezze: il mio essere – o essere stato – animale, umano, maschio, romeno, migrante, italiano, studente di filosofia, mangiatore, consumatore, commensale, ospite, cuoco, lavapiatti, cameriere, contadino ed ancora malato sottoposto a programmi di nutrizione clinica. Stando così le cose, come potrei *non* scrivere del cibo – ovvero della condizione capitale della mia biologia, della mia storia, delle mie relazioni, del mio reddito incerto, nonché del mio desiderio di esibire un grado accademico? Ma come scriverne?

Lo stile espositivo è tutto fuorché orpello scintillante, se si intende scrivere di una materia così sensibilmente sovraccarica di odori, sapori, consistenze, fluidi, visioni e mescolanze. Ed indugio sullo *stile*, anziché sulle questioni del metodo, poiché mi impegnerò soprattutto a *raccontare* del cibo e dei suoi mangiatori, senza perciò esentarmi dalla fatica di sezionarli con la metodica perizia del macellaio platonico¹. Prima di lacerarlo tra i denti, irrorarlo di saliva e deglutirlo come poltiglia, spesso la bocca intrattiene raccontando la storia del cibo che l'attende – una storia che non di rado risulta però *incompleta*, se all'appello in moltissimi vengono immancabilmente silenziati. Uno stile talvolta eccentrico, ma non perciò digiuno di ogni rigore, sarà allora strumento essenziale per raccontare la storia del cibo umano/non-umano, tenendo da conto *quanti più attori e spettatori possibile*: dai protagonisti ai figuranti, dai copioni agli oggetti di scena, dal palco al pubblico. Di storia in storia, il problema si manterrà

¹ Trattando della dialettica, Platone imbecca a Socrate queste parole: “[Essa] *consiste nella capacità di smembrare un oggetto in specie, seguendone le nervature naturali, e guardandosi dal lacerarne alcuna parte, come potrebbe fare un cattivo macellaio*” (*Phaedr.*, 265e).

costante: presi un cibo ed un mangiatore, *chi fa che cosa?* Per corrispondere ad un simile quesito, sarà sovente necessario oscillare tra formule estremamente universali e contingenze altrettanto particolari; o, per dare un assaggio di ciò che seguirà, occorrerà transitare in simultanea tra ontologia della materia alimentare e casistiche fisiopatologiche, o ancora tra genealogia della forma-merce e dieta delle blatte da cucina. Procedendo in questo modo, non tarderà ad affacciarsi all'appello larga parte di quanto per lo più la bocca scorda, e che pure – dai cavi elettrici di un fornello ai bioreattori per le acque reflue – passa per ogni singolo piatto di pasta.

L'impressione di eccentricità più sopra menzionata cederà forse il passo quando finalmente si considerino le ragioni, *non soltanto biografiche*, per cui da tanto tempo andavo meditando e riformulando il perimetro di questa ricerca. Insomma: passino le proprie memorie, e ben venga uno stile dalle sembianze talora bizzarre; rimane, però, nondimeno inevaso l'obbligo di legittimare in sede introduttiva l'opportunità del soggetto proposto. *Perché il cibo, dunque?* Rispondere a questa domanda innescherà un passaggio non meno che doveroso dall'*Io* al *si* impersonale, ovvero alla voce della Ragione, che d'ora in avanti si farà carico di esautorare ogni pur minimo afflato egotistico. Tornando alla questione appena sollevata, da ciascuno dei tre capitoli che seguiranno sarà possibile derivare un tentativo di risposta. In primo luogo, si consideri quanta parte abbia la dieta in ordine al *modo* in cui si è – e si diventa – animali umani. Tutt'altro che accessorio ed irrilevante, il regime alimentare esercita al contrario una funzione talmente macroscopica per la storia dell'ominazione, che l'intera parabola evolutiva del genere *Homo* potrebbe intendersi quale gioco di rimandi tra rivoluzioni alimentari ed adattamenti biologici – ovvero fisiologici, anatomici, morfologici e genetici, come in parte si vedrà. Sì che, dalle radure paleolitiche dell'Africa centro-orientale all'occupazione quasi-neolitica delle Americhe, il cibo raccolto, cacciato, pescato, crudo, cotto e secreto dalle madri non solo ha tracciato le più antiche rotte migratorie, ma ha altresì indotto quella serie di variazioni che, di generazione in generazione, ha modellato i tratti distintivi delle specie umane: la bipedestazione, l'opponibilità dei pollici, la perdita della pelliccia, la morfologia dentale, l'allargamento del bacino, l'appiattimento del torace, l'ortognatismo, la visione tricromatica, l'encefalizzazione, e così via, fino ad uno dei tratti più decisivi in tema di successo evolutivo: la neotenia². Sotto questo profilo, il debito accumulato da *Homo* nei confronti della materia alimentare – ovvero delle specie viventi sacrificate alla cucina

² Seguiranno, nel corso del primo capitolo, annotazioni bibliografiche sufficientemente esaustive del nesso qui soltanto accennato tra alimentazione ed evoluzione umana. Un'ipotesi sulle cause alimentari della *neotenia* si offre invece in L. Bolk, *Il problema dell'ominazione*, DeriveApprodi, Roma 2006. Va da sé, infine, che non si sta affatto suggerendo di espungere dalla storia dell'evoluzione umana ogni fattore e concausa che non abbiano una connotazione alimentare; piuttosto, si intende asserire il *primato*, e non già l'esclusività, dei vincoli imposti dal cibo al vortice delle variazioni genetico-evolutive concernente le specie del genere *Homo*.

umana – è pressoché *inestinguibile*, al pari di quel peccato originale che costrinse le stirpi adamitiche in un mondo non sempre solidale con le suppliche dello stomaco. Ad ogni modo, se *altri* umani non avessero addentato *al nostro posto* radici coriacee come corteccia, interiora crude ed avariate, crostacei dalle forme ripugnanti, funghi tentatori e frutti proibiti, non c'è da sperare che queste pagine si sarebbero potute scrivere – al più, chissà, si sarebbero potute meditare tra rami rigogliosi, piccoli insetti prelibati e pidocchi spulciati (e mangiati) dal manto di compagni e compagne di branco. Né i tempi delle foglie per pranzo e delle carcasse avvizzite per cena sono poi così lontani: a dispetto delle mense imbandite, delle posate in argento e degli impiattamenti d'autore, si rimane non altro che corpi animali che sbrindellano carni, sbiascicano versi famelici e – con espressione di ridicola pudicizia – espellono i propri bisogni.

Ma la storia *tout court*, e non soltanto quella evolutiva, è in debito con il cibo e la sua forza di gravità attrattiva: tutte lo cercano, tutti lo vogliono, ed esso muove fila altrimenti inoperose. Con certo stupore, si scoprirà addirittura nel Kant dell'*Inizio congetturale della storia umana* un riconoscimento del ruolo esercitato dal cibo sulle vicende della ragione e del progresso attinenti al genere umano. Nei pensieri di Kant

solo l'istinto, questa voce di Dio a cui tutti gli animali obbediscono, dovette inizialmente guidare il novizio [umano]. L'istinto gli permetteva di alimentarsi di certe cose, mentre altre gli venivano proibite [...]. Sinché [l'umano], inesperto, obbedì a questo richiamo della natura, ci si trovò bene. Ma la ragione cominciò presto a risvegliarsi, e [...] cercò di estendere la sua conoscenza sui nutrimenti oltre i confini dell'istinto [...]. L'occasione di diventare infedele all'impulso naturale poté essere solo una piccolezza: ma il successo del primo tentativo – del tentativo cioè di diventare consapevole della propria ragione – [...] fu di grande importanza, ed anzi decisivo per la forma di vita [umana]. Perciò, anche quando fosse stato solamente un frutto, il cui aspetto, per la somiglianza ad altri commestibili che erano già stati mangiati, avesse incitato all'esperimento [...]: ebbene, già questo poté dare alla ragione la prima occasione di aggirare la voce della natura e, nonostante l'opposizione di questa, di fare il primo tentativo di libera scelta; tentativo che, essendo il primo, probabilmente non risultò per nulla conforme alle aspettative. Ora, per quanto insignificante potesse essere stato l'incidente, esso aprì gli occhi al [genere umano]³.

Si sarà senz'altro già pronti a contestare che, in queste peripezie delle ragione (e del corpo), il cibo *non fa* poi molto, limitandosi invece a figurare quale *occasione* per l'intraprendenza umana, vera ed unica fonte dell'incedere della ragione oltre le dande dell'istinto insufflato da Dio. Contro

³ I. Kant, *Inizio congetturale della storia umana*, in Id. *Scritti di storia, politica e diritto*, Laterza, Bari-Roma 1995, pp. 105-6.

una tale lettura; contro l'immagine del cibo come *oggetto* tra oggetti, che sta là fuori, immobile ed inerte, e di certo incapace di *aprire gli occhi* al genere umano – contro tutto questo sarà impiegato il primo capitolo della presente ricerca.

Larga parte di ciò che il cibo *fa* si deve alla posizione che occupa: come si vedrà nel corso del secondo capitolo, esso sta al punto di incrocio tra specie, generi e domini i più diversi. (Tutto fa brodo, si direbbe). Questa postazione interspecifica sarà espressa ed approfondita come ulteriore tentativo di risposta alla domanda – *perché il cibo?* Perché esso mette le specie le une *contro ed accanto* alle altre, e, così facendo, ingenera salvifiche alleanze, ostilità irriducibili e diplomatiche indifferenze. Talvolta, poi, accade che tra le specie coinvolte nella materia alimentare ve ne siano di aliene, vale a dire *divine*, al semplice cospetto delle quali il cibo assume inediti ed efficaci paramenti simbolici. (Nulla di troppo sorprendente, peraltro, se è vero che tutta la materia è carica di simbolicità). Tornando però alle relazioni interspecifiche banalmente mondane, non sarà certo il caso di ricordare a chi sia appena sopravvissuto/a ad una pandemia zoonotica quanta parte rivestano gli incontri tra specie in tema di sanità ed ecologia politica. Un nuovo interrogativo si farà allora spazio tra i paragrafi del secondo capitolo: non più: chi fa che cosa? – bensì: *chi mangia cosa?*

In mezzo all'abbondanza alimentare, che sfama e svuota $\frac{3}{4}$ del mondo, *al cibo quasi non si fa più caso*. Si tratta forse di una generalizzazione un poco indebita, specie agli occhi di chi abbia già la controrisposta pronta: “*e allora Masterchef? E allora il food porn? E allora le mille e una diete?*”. *E allora niente*, si replicherà, perché sotto una prospettiva come questa, di ordine socioculturale, il cibo è tutto fuorché qualcosa di generalizzabile. Sicché, stando così le cose, si manterrà inalterato il proprio azzardo statistico, e si procederà assumendo che al cibo, *merce* tra merci, quasi non si faccia più caso. Se così è, salvo rilevantissime eccezioni, è perché non soltanto la ricerca del cibo non impegna più in ardue fatiche ed impervie ricerche, ma è soprattutto perché, omologato in serie ed ostaggio del proprio prezzo, il cibo smarrisce ogni residuo aurale: diventa soltanto il pranzo da mettere assieme. (A dire il vero, nessuno/a può provare che non sia sempre stato così: *soltanto* un pranzo). Eppure, benché se ne possa avere un giudizio sventato e svilente, *mangiare è una gran cosa*⁴ – come recita un detto ebraico –, ed il cibo è sempre *più* che soltanto un oggetto. *Come mangiare, allora?* Tale è la questione vagliata

⁴ Cfr. F. Riva, *Filosofia del cibo*, Castelvecchi, Roma 2015, p. 38: “*Mangiare è una gran cosa perché persino nel cibo, nel pane quotidiano senza cui non si vive, si viene interrogati su quanta giustizia e quanta ingiustizia, [...] su quanto lavoro e su quanta rapina, [...] su quanta verità e su quanta ipocrisia vi siano in uno dei gesti più necessari, più scontati, e più piccoli dell'esistenza*”.

nel terzo ed ultimo capitolo, e che non vale soltanto per la parte di mondo insediata in un Eden industriale.

Ma se non è un oggetto come di norma lo si intende, allora *che cos'è il cibo?*

(Si salpa sempre verso un mare di incertezze: non si trascuri di riempire la stiva di viveri).

CAPITOLO I

OGGETTO-CIBO

Accade così per la quasi totalità delle nostre idee e convinzioni, in particolare per quelle meno esplicitamente avvertite: esse si articolano a partire dai giorni meno appariscenti, dalle esperienze più impercettibilmente quotidiane. Né la nostra *concezione del cibo*, così raramente meditata e così smodatamente mediatizzata, potrebbe costituire un'eccezione, debitrice com'è ad una gamma di atti e processi inaggrabilmente giornalieri: ricercare del cibo, manipolarlo in varia misura, ingerirlo, digerirlo ed espellerne i residui metabolici. E così via, da capo e di nuovo, sperabilmente per ogni singolo giorno di sopravvivenza, ed al netto di tutte le varianti del caso: la ricerca del cibo, per esempio, può essere delegata ad altri o rivelarsi infruttuosa; la manipolazione, variamente detta cucina, può rendere il cibo incommestibile, talvolta addirittura mortale; l'ingestione può prescindere dalla meccanica della masticazione e della deglutizione, come avviene nei casi di nutrizione parenterale, ovvero endovenosa, o nell'utero materno mediante cordone ombelicale; la digestione, poi, può procedere indisturbata oppure essere ostacolata da contingenze ambientali o patologie dell'apparato gastrointestinale, mentre l'espulsione degli alimenti via defecazione può risultare fastidiosamente incontinente o contratta o, ancora, pericolosamente insalubre nell'eventualità di carenti servizi igienico-sanitari. Tra l'esecuzione di questi atti – non sempre in accordo con il bisogno organico di sostentarsi e di farlo senza pericoli – e lo svolgimento di questi processi – non sempre fisiologicamente possibili o regolari –, il cibo è un *oggetto* che cambia progressivamente forma, stato e senso. Da una forma integra il cibo trascende ad una forma disintegrata; da uno stato generalmente solido trapassa ad uno stato dapprima lubrificato dalla saliva, quindi fluido lungo l'esofago ed infine parcellizzato dai secreti digestivi; e da un senso di marcia esterno-interno esso fa poi retromarcia, e si instrada dall'interno all'esterno. Vale a dire: se prima *entra* nell'organismo, poi vi *esce*, ma in qualità di scarto trasfigurato. Inoltre, una volta masticato, il cibo non sembra più affatto appetibile; una volta inghiottito e rivestito da secrezioni di varia scaturigine, non ha più un gusto tollerabile; ed una volta setacciato dagli intestini, rilascia esalazioni rivoltanti, come potrà confermare chiunque abbia assistito ad un'autopsia. Pure, nonostante le molteplici trasformazioni cui si espone – e che lo rendono vieppiù irricognoscibile –, in pochi lamenterebbero incertezze nel dire e riconoscere che cosa sia il cibo.

Che cos'è il cibo? Una cosa che si mangia – è la prima, immediata risposta di cui molti si servirebbero per risolvere la questione. Sebbene il cibo incorpori in sé momenti precedenti e

successivi a quello in cui lo si mangia, in molti lo pensano per lo più soltanto come oggetto di un tale consumo alimentare. Né potrebbe essere altrimenti, nella misura in cui la quasi totalità delle nostre esperienze alimentari gravita attorno agli atti più esposti del mangiare: e cioè portare alla bocca, masticare e deglutire. In altre ere ed epoche, l'interrogativo di cui sopra avrebbe forse ricevuto risposte più articolate, presumibilmente di questo tenore: il cibo è una cosa che si raccoglie, si caccia o si pesca, e *poi* si mangia; è una cosa che si coltiva ed alleva, e *poi* si mangia; oppure è una cosa che si cucina, e *poi* si mangia. A confronto con altri tempi, le opinioni più comuni del nostro presente infarcito di vivande a buon mercato potrebbero scoprirsi storicamente impoverite, e dunque desiderose di integrare la propria risposta iniziale. Tenendo da conto pubblicità e scaffali del supermercato, ecco che il comune sentire potrebbe precisarsi in questi termini: il cibo è una cosa che *prima si compra*, (qualche volta si cucina)⁵ e poi si mangia. Altrimenti detto, esso è (diventato) un bene di consumo, quasi sempre disponibile allo scambio commerciale presso botteghe, supermercati, eventi pubblici e ristoranti, e che si acquista, manipola e mangia in modi e per motivi innumerevoli. Il ricorso alla semantica dello scambio allude ad un attributo – quello di *merce* – irrinunciabile per ogni concezione contemporanea del cibo, senz'altro deficitaria ove mancasse quantomeno un accenno merceologico, da sé solo bastevole a scoprire l'eccezionale complessità dell'oggetto di studio qui presentato – una complessità inversamente proporzionale alla superficialità con cui, più volte al giorno, lo si annette entro i confini del proprio corpo.

Sono appena emersi, nel corso di poche righe, alcuni termini di uso corrente: *cosa*, *mangiare*, *merce* – termini che si portano appresso una lunga coda di presupposti per lo più inconcussi, vagliare i quali consentirà di approfondire o ridefinire – non già falsificare – la comune concezione secondo cui il cibo sia *semplicemente* una cosa che si compra e si mangia. Si badi: impegnarsi nella *falsificazione* di questa concezione denuncierebbe un'improvvida passione per le assurdità: è difatti assolutamente indiscutibile che il cibo, quantomeno da qualche secolo a questa parte, e come minimo alle nostre latitudini, sia quasi sempre oggetto di una compravendita, così come contestare che lo si mangi proietterebbe un mondo disseminato di sputacchiere per inumani gourmet digiunatori. Piuttosto, si tenterà qui di fissare l'attenzione sul cibo a partire dal suo essere una *cosa*, una cosa che si *mangia*,

⁵ Non sempre, per essere reso commestibile, il cibo necessita di essere cucinato: si pensi infatti a tutti gli alimenti (vegetali, animali, fungini) che è possibile ingerire e digerire *anche* in assenza di ogni previa preparazione. Inoltre, dacché prese a diffondersi incontrastabile il dominio congiunto dell'industria alimentare e dei forni domestici, “*la preparazione del cibo non è più obbligatoria, e questo segna un mutamento nella storia degli esseri umani [...]. Nessuno deve più tagliare cipolle, ormai: nemmeno chi è al verde. Le industrie alimentari sono ben felici di tagliarle per noi, spesso a prezzi stracciati. [...] Negli ultimi anni, il significato del verbo cucinare è stato drasticamente ridefinito al ribasso*” (M. Pollan, *Cotto*, Adelphi, Milano 2014, pp. 142-3).

ed una cosa che si è fatta *merce*, passando in rassegna questa terminologia e fuggendo così la tentazione di ammettere nella nostra concezione del cibo – e dunque nella nostra relazione con esso – le semplificazioni ed i condizionamenti veicolati dai termini più sopra rimarcati. Come altre, innumerevoli voci del linguaggio ordinario, i termini qui impiegati per definire che cosa sia il cibo possono risultare, quando adoperati con noncuranza, non soltanto indebitamente superficiali in sede teoretica, ma, in aggiunta, financo rovinosi in ordine alle quotidiane pratiche alimentari. Di ciò, seguiranno più oltre alcuni esempi. Pure, sebbene potenzialmente inopportuni, questi termini rimangono tuttavia il primo tassello di una panoramica sul cibo che intenda essere non tanto più giusta, quanto invece più *guardinga* dell'abituale concezione del cibo che in molti asserirebbero di primo istinto. Più *guardinga*, si è detto, ovverosia maggiormente disposta a gettare uno sguardo al dietro le quinte di quella cosa che certo si mangia – ma che parimenti si produce, si lavora, si confeziona, si distribuisce, si vende, si compra, si prepara, si digerisce, si spreca, si smaltisce, e così via, da capo e di nuovo.

Implicita in queste risposte – il cibo è una *cosa* che... – vi è una considerazione del cibo come *oggetto*: nel linguaggio ordinario una cosa è spesso un *oggetto*, e quasi sempre un oggetto materiale; l'atto del mangiare ha come *oggetto* il cibo; le merci sono anch'esse tendenzialmente *oggetti*, ed in particolare oggetti materiali – o, al più, soggetti oggettivati, come nel caso della forza-lavoro marxiana, dei servizi o degli animali da allevamento. Questo è il riconoscimento generalmente tributato al cibo: si tratta di un banale oggetto inanimato – l'*oggetto-cibo*, come titola questo capitolo –, assimilato al rango di altri oggetti che sovrappopolano il mondo. Che il cibo sia un oggetto non sembra costituire nulla di implausibile, almeno finché si sia disposti a riconoscere una qualche forma di soggettività – con i relativi diritti ed onori – *esclusivamente* ad enti portatori di intenzionalità e capacità sensibili, requisiti preliminari di una facoltà di agire auto-centrata e, di norma, stilata secondo criteri riconoscibilmente antropocentrici. È del tutto indiscutibile che, poste queste condizioni, ciò che abitualmente viene classificato come cibo non può sfoggiare un'aura di soggettività, se non previe acrobazie letterarie o ispirazioni animistiche. Assumendo pertanto – con intento provvisoriamente pacifico – che il cibo sia un semplice oggetto materiale⁶, si tenterà di avanzare una tesi ancora piuttosto cauta, ovvero che tale oggetto-cibo configuri un tipo di oggettualità *quantomeno peculiare*⁷, tanto in

⁶ M. Pollan, *Il dilemma dell'onnivoro*, Adelphi, Milano 2008, p. 169: “Per molti consumatori, il cibo è cibo, è solo un pranzo, [un semplice oggetto materiale]. Possiamo definirlo sacro, parlare di condivisione e così via: ma rimane solo un pranzo”.

⁷ L'uso dell'aggettivo *peculiare*, al contempo vago e piuttosto neutro, è giustificato dall'intento di non impegnarsi oltremodo tra le pieghe di una teoria dell'oggetto accademicamente riconoscibile. Né, peraltro, a questa altezza ci si è prefissati una radicalità tale da consentire l'impiego di aggettivi più programmaticamente denotativi.

relazione agli attributi in genere ascritti agli oggetti, quanto a confronto con altri oggetti di produzione e consumo umani. Alcuni degli attributi succitati prevedono che 1) gli oggetti – come da etimologia del termine⁸ – siano entità (*cose*) spazialmente collocate *all'esterno* di soggetti di varia costituzione; che 2) essi oggetti siano per giunta ostinatamente inerti, capaci cioè soltanto di patire o di contenere un'azione soggettivamente prodotta (*mangiare*); e prevedono infine che 3) essi siano per lo più i prodotti materiali (spesso *merci*) di una perizia umana tecnologicamente ibridata. Come si avrà modo di rilevare nel corso di questo capitolo, tali attributi non sembrano rivelarsi *del tutto* idonei a qualificare l'oggettualità del cibo, che, stante l'elusività della sua configurazione, si svelerà piuttosto come un ente situato al confine tra soggettività ed oggettività.

Per quanto riguarda la pretesa peculiarità del cibo rispetto ad altri – ma non tutti⁹ – oggetti della cultura materiale umana, si potrà invece illuminare la questione fin d'ora, senza ulteriormente differirla. Quasi sempre¹⁰, infatti, il cibo è una materia *organica*, come tale destinata non già all'obsolescenza o al disfunzionamento (sorti, queste, tipiche degli artefatti *inorganici*): quando non venisse conservata o assimilata in tempo utile, la materia alimentare si scopre piuttosto condannata al deperimento ed alla *putrescenza*, forme di degradazione riservate esclusivamente alle sostanze organiche. Pur senza darne prove ognora plateali, il cibo rimane una materia particolare, dedotta da forme viventi, e/o anzi, a seconda dei casi, materia essa stessa vivente, che quindi nasce, cresce, si trasforma e muore, alimentando con le proprie spoglie altre generazioni e specie affamate di materia.

⁸ *Oggetto* deriva da *objectum*, participio passato neutro di *obicere*, ovvero gettare incontro, porre dinanzi, stare all'esterno di qualcosa. D'ora in poi si assumerà il termine *oggetto* come sinonimo perfetto di *cosa*, nonostante le differenze che li distinguono, e di cui si rende nota in R. Bodei, *La vita delle cose*, Laterza, Bari-Roma 2009. Infine, va da sé che *non tutti* gli oggetti occupino uno spazio fisico: basti pensare ad un'e-mail. Ciò che tuttavia rileva ai fini di questa ricerca saranno esclusivamente gli *oggetti materiali*, senz'altro situabili entro uno spazio fisico potenzialmente delimitabile.

⁹ Si prenda l'esempio di farmaci/droghe, di mazzi di fiori, di opere di *land art*, e così via: tutti *oggetti* afferenti alla cultura materiale umana, e, come il cibo, tutti ugualmente organici e deperibili.

¹⁰ Additivi, coloranti, conservanti chimici di ogni genere sono considerabili cibo? Materia organica? Numerose etichette alimentari si possono leggere come enigmi ontologici.

i. Filosofia gastrica

L'*esteriorità* è, di norma, il ritaglio di spazio riconosciuto agli oggetti: essi stanno infatti dinanzi, dietro, a lato, sopra, sotto ai soggetti: in ogni caso, *all'esterno* di questi ultimi, che, sebbene siano anch'essi situati in posizioni di reciproca *esteriorità*, si distinguono tuttavia dal dominio degli oggetti in virtù di un'*interiorità* connotata in termini sensibili, cognitivi o spirituali. Non desta perplessità alcuna affermare che oggetti quali una ricetta (trascritta), una fonte calorifera ed una pentola esistano in uno spazio esterno ai soggetti che di essi fruiscono secondo moventi e facoltà internamente coordinati. Perplime piuttosto l'inverosimile possibilità che, al pari dei precedenti e di innumeri altri oggetti materiali, anche l'esistenza dell'oggetto-cibo si svolga immancabilmente *fuori* dai confini organici soggettivi. Beninteso non è così, anzi: dapprima collocato *esternamente* ad un qualsivoglia soggetto di fame, il cibo compie il proprio corso esattamente negli istanti in cui, trapassando verso le profondità del soggetto, venga da esso ingerito ed *internamente* assimilato. Tra gli oggetti che esistono tutt'attorno ai soggetti, dunque, l'oggetto-cibo si distingue per un'oscillazione topologica: per espletare la propria funzione nutritiva, esso deve infatti alternare la propria collocazione nello spazio, procedendo *in più tempi* lungo un itinerario doppiamente direzionato: *dall'esterno-all'interno* e, poi, *dall'interno-all'esterno* di un dato organismo.

In un ipotetico catalogo degli oggetti materiali, tuttavia, il cibo non figurerebbe quale unico passeggero di una simile transizione tra il mondo là fuori e gli intimi recessi di un corpo vivente, nella misura in cui già altri elementi valicano – seppur non sempre con moto di andata e ritorno – variegatissimi pertugi organici: tra tutti, basti pensare all'ossigeno, necessario al metabolismo degli organismi aerobi; o, ancora, alle multiformi sostanze seminali che fecondano gli organismi sessuati. Nel caso dei soggetti umani, poi, vi sono oggetti di transito persino più eccentrici, quali droghe, farmaci, polveri sottili, chewing-gum e sigarette – oggetti che, una volta incorporati, producono effetti più o meno prevedibili nei/sui corpi umani, prima di essere infine smaltiti ed esternati in vari modi e misure.

Innumerevoli generi e specie animali, *Homo sapiens* compreso, non si limitano però a semplicemente incorporare il cibo a sé specifico, come se questo venisse trasportato ed assimilato lungo un percorso di ordine *lineare*, senza ostacoli e digressioni, che procede dall'esterno all'interno di un organismo genericamente figurato come una cavità indifferenziata e passivamente recettiva. Si prenda in considerazione il caso dei mangiatori umani: affinché il cibo da questi introiettato venga correttamente digerito e smaltito, non è affatto previsto un singolo, irreversibile ed astratto transito della materia alimentare dal mondo allo stomaco, quasi che questi fossero dei vasi immancabilmente

comunicanti. Anzitutto, persino le esperienze alimentari più ordinarie possono inscenare – con prove talvolta clamorose¹¹ – l’eventualità in cui un cibo senz’altro commestibile sia volutamente trattenuto al di là delle labbra, all’esterno cioè della soglia di accesso alla cavità orale. Il varco d’ingresso del cibo – con il naso che sorveglia dall’alto, le labbra che si schiudono, i muscoli masticatori che si azionano – non costituisce un confine del tutto permeabile, incarnando al contrario le analoghe funzioni di una dogana: non ogni cosa vi può transitare, né tantomeno vi avrà facile accesso ciò di cui non si riconosce l’identità. Così, per ragioni le più diverse, vi sono cibi destinati a rimanere all’esterno del corpo e, dunque, a *non essere propriamente cibo* per chi si rifiuta di mangiarli – o non può affatto accoglierli a causa di contratture ai muscoli masticatori, fratture e lussazioni mandibolari o patologie dentali, che impediscono di spalancare la bocca quanto basti ai fini dell’ingestione alimentare. In questi e simili casi, dunque, né il mangiatore gradisce – o può – esporre il proprio interno al cibo là fuori, né quest’ultimo è abilitato a procedere verso i passaggi più riposti dell’apparato digerente umano. In altri termini, non si danno le condizioni necessarie perché si *produca* un accordo tra l’interno e l’esterno del corpo, i cui confini rimarranno pertanto reciprocamente – e più o meno provvisoriamente – impermeabili. Pur tuttavia, al netto di ogni refrattarietà o possibile inabilità all’ingestione, un accordo tra mangiatore e cibo viene di norma rinvenuto: a questo punto, la materia alimentare potrà finalmente accedere all’interno del corpo affamato, e più precisamente là dove il mangiare concentra il suo apogeo: nella bocca. Ma il cibo franto dai denti, rivoltato dalla lingua, contenuto dal palato, impastato dalla saliva – si può dire che sia ormai *all’interno* del corpo che mangia?

Affinché il cibo venga *incorporato*; affinché, cioè, si *faccia corpo*, o *tutt’uno* con il corpo del mangiatore, divenendone elemento di costituzione e sostentamento, è necessario che esso trapassi *all’interno* del corpo che mangia. All’altezza della bocca che mastica, il cibo, ormai tramutato in bolo alimentare, pende in uno stato provvisoriamente intermedio: di lì a poco, infatti, si deciderà la sua sorte: o verrà sputato *fuori*, o verrà inghiottito *dentro*. Presa da questo dilemma, la bocca si configura come uno spazio di giudizio – o fuori, o dentro – e come una sorta di limbo – né all’esterno, né all’interno del corpo, ma all’imbocco di un ulteriore e più recondito interno, cui si accede tramite il canale orofaringeo. Qui, nella bocca che mastica assorta, il cibo non può ancora dirsi propriamente incorporato, né, di conseguenza, potrà considerarsi situato *all’interno* del mangiatore, se – come più sopra accennato – per *interno* si dovrà intendere il luogo di avvenuta incorporazione del cibo. Perché

¹¹ Si pensi per esempio ai casi in cui si vomiti per aver soltanto *visto* o sentito *nominare* un certo cibo: è, questa, una condizione relativamente frequente in donne incinte affette da iperemesi gravidica. O, ancora, si pensi alle circostanze (di certo meno clamorose) in cui un cibo venga rigettato in quanto giudicato essere impuro, o venga invece rifiutato per vergogna o generosità.

si possa procedere verso il compimento di quest'ultima, occorrerà varcare una nuova soglia, posta al passaggio tra faringe ed esofago, il trapasso della quale non è affatto né lineare, né garantito, nella misura in cui impegna il mangiatore in un atto sì meccanico, e di norma trascurato, ma che pure dipende dalle sue capacità motorie e volitive: l'atto della deglutizione. Rassicurato circa la probabile¹² commestibilità del cibo portato alla bocca; sufficientemente soddisfatto, poi, dei sapori captati dalle proprie papille gustative, il mangiatore può ora *decidere* di inghiottire il boccone già masticato; ove mancasse questa intenzione, come nel caso di una degustazione che ne preveda l'espulsione via sputo, il cibo non risulterà propriamente incorporato, né, di conseguenza, concreterà la propria destinazione d'uso. Decidersi circa l'opportunità di inghiottire quanto già masticato ed assaporato, però, non è condizione sufficiente affinché il cibo sia deglutito: occorre altresì poterlo fare – potere, cioè, parzialmente controllare e coordinare il movimento della lingua, delle guance, dei muscoli orofaringei e laringei. Come si potrà presumere, la fisiologia della deglutizione può essere compromessa da molteplici cause, per lo più di ordine neurologico e muscolo-scheletriche, cui corrispondono forme variamente gravi di disfagia. Un soggetto affetto da una tale disfunzione – specie, in questo caso, nella sua declinazione orofaringea – dovrà nutrirsi per via tendenzialmente endovenosa, non essendo capace di ingerire pressoché alcun alimento, senza con ciò esporsi al pericolo che una parte del bolo deglutito attraversi non già lo sfintere esofageo, quanto invece il canale tracheale, di qui procedendo verso i polmoni e determinando il rischio di una polmonite *ab ingestis* – senza contare l'insidia della morte per soffocamento da cibo¹³. In definitiva, come l'accesso alla bocca, così anche l'ingresso alla gola risulta essere un confine né sempre permeabile, né sempre pacificamente transitabile: sotto determinate condizioni, infatti, il cibo può rimanervi sospeso ed essere respinto, ma può altresì attraversare indebitamente la soglia orofaringea, e così *andare di traverso*, imboccando la via di un interno

¹² Beninteso, malgrado ogni possibile rassicurazione, la commestibilità di un cibo non è *mai del tutto* comprovabile *prima* che esso venga ingerito e digerito. Si pensi per esempio al caso in cui un cibo di assodata sicurezza alimentare si riveli essere o subdolamente avvelenato o tale da manifestare in chi lo ingerisca allergie dapprima ignote. Sul tema della sicurezza alimentare e della fiducia implicita in ogni atto ingestivo, si veda più oltre.

¹³ Questo rischio – che è il prezzo da pagare per una migliore vocalizzazione dei suoni – è un'esclusiva umana, ereditata dalla storia evolutiva del genere *Homo*. Infatti, “*in tutti gli altri mammiferi, scimmie antropomorfe comprese, lo spazio dietro il naso e la bocca (la faringe) è diviso in due tratti parzialmente separati: uno interno per l'aria, uno esterno per il cibo e l'acqua. [Questa conformazione è resa possibile] dal contatto tra l'epiglottide ed il palato molle. In un cane o in uno scimpanzé, il cibo e l'aria imboccano, nella gola, due percorsi differenti; negli umani, [invece], l'epiglottide è posta qualche centimetro troppo in basso per essere a contatto con il palato molle. [Così, gli umani] hanno sviluppato dietro la lingua un grande spazio comune in cui cibo ed aria viaggiano insieme lungo il percorso per l'esofago e la trachea. Ne risulta che, talvolta, il cibo si incastra nel retro della gola, impedendo all'aria di muoversi. Gli umani sono l'unica specie a rischio di asfissia quando ingoiano un boccone troppo grande o quando non [prestano sufficiente attenzione agli atti della masticazione e della deglutizione]*” (D. E. Lieberman, *La storia del corpo umano. Evoluzione, salute e malattia*, Codice, Torino 2013, pp. 151-2).

sbagliato. I polmoni sono senz'altro all'interno del corpo umano, ma il cibo, da là fuori, non deve affatto finire lì dentro.

Dove avviene, dunque, l'incorporazione del cibo? Dove si consuma il passaggio definitivo dall'esterno all'interno del corpo? Si segua, ancora per un poco, l'itinerario del cibo una volta deglutito. Scivolato nel tubo esofageo, il bolo alimentare viene ora condotto con moto involontariamente peristaltico verso il limine di congiunzione gastroesofagea segnalato dal cardias, oltrepassato il quale avrà finalmente inizio la fase più rilevante della *digestione*, ovvero di quel processo chimico-fisico teso a ridurre – mediante frantumazione, macerazione, degradazione, emulsione e fermentazione – la complessità molecolare degli alimenti, di modo che l'organismo possa assorbirne la quasi totalità dei principi nutrienti. Si potrebbe quindi asserire che, in attesa di passare nello stomaco, il cibo transitato dalla bocca all'esofago sia rimasto *all'esterno* degli organi principi della digestione, lo stomaco e gli intestini. Che cosa significa allora, raggiunto questo passaggio, che il cibo è un oggetto esterno al corpo? *Esterno a quale sezione del corpo?* – bisognerebbe meglio precisare.

Si è visto più sopra che, quantomeno fino alla valvola cardiaca dello stomaco, il processo di incorporazione del cibo può ancora deviare dalla linearità fisiologica auspicata: ciò, tanto divergendo verso la trachea ed i polmoni, e talvolta persino verso le fosse nasali, quanto rovesciando l'usuale unidirezionalità dell'itinerario digerente – come nel caso del cibo scostato dalle labbra, sputato per disgusto o rigettato per inabilità alla deglutizione. Se anche, una volta disceso allo stomaco, il cibo non potrà più sviare ed indebitamente riversarsi verso orifizi ed organi incompetenti alla sua trattazione, rimane nondimeno latente la possibilità di un capovolgimento direzionale: ancora nello stomaco, là dove le secrezioni gastriche lo hanno irrimediabilmente sfigurato, il cibo può invertire la rotta, rigurgitandosi all'esterno del corpo sotto forma emetica. Una simile riconversione dell'itinerario digerente – con il cibo costretto all'infuori e non all'indentro, all'insù e non all'ingiù del corpo – può verificarsi per cause ed in modi molteplici, tra cui il vomito auto-indotto in soggetti affetti da bulimia o anoressia, il vomito immediatamente seguente all'ingestione di alimenti contaminati, o, ancora, il vomito occasionato dal disgusto per un cibo accidentalmente o forzatamente fagocitato.

La casistica emetica di cui sopra suggerisce che, neppure nello stomaco, pur così distante da un'immediata contiguità con il mondo esterno, il cibo possa ritenersi *propriamente* incorporato, ovvero definitivamente congiunto e consustanziale al corpo affamato. Persino quando viene disgregato dalla combinazione della peristalsi stomacale con i succhi gastrici, da cui si ottiene una sostanza viscosa detta chimo; persino ora, dunque, il cibo rimane un oggetto ostinatamente esterno al corpo –

o, quantomeno, ad esso *non del tutto* interno. Ammesse tali considerazioni, sembrerebbe profilarsi una conseguenza piuttosto paradossale: per un oggetto proveniente dal mondo là fuori, trovarsi *nei confini anatomici del corpo* non equivale necessariamente a trovarsi *al suo interno*, se con questa locuzione si intende il sito organico cui l'oggetto è destinato ai fini dell'incorporazione. Così, per esempio, dei frammenti di cibo incappati nella trachea, pur anatomicamente situati nei margini dell'organismo, dal punto di vista fisiologico risultano dei corpi estranei. Per dare ragione di un paradosso così configurato, si presti attenzione ad una terminologia più sopra ricorsivamente impiegata: *varco, ingresso, canale, orifizio, sfintere, soglia, limine, confine, pertugio* – un complesso di lemmi, questo, che invita a considerare la *pluralità di interni ed esterni* di cui si costituisce un corpo. Stando così le cose, si rivela quantomeno proibitivo tentare una risposta accurata ad un interrogativo quale – *dove inizia, dove finisce l'interno del corpo?* Altrimenti detto, *esterno/interno* sembrano comporre una coppia di indici oltremodo generica, senz'altro irrinunciabile ai fini della comunicazione quotidiana, eppure piuttosto approssimativa in ordine ad un oggetto quale *il corpo*, che *il cibo* attraversa con tanta errabonda complessità. Non è però, il corpo che mangia l'oggetto del presente studio, ed in specie del capitolo corrente, innescato invece dalla ricerca su che *cosa* sia il cibo e dal tentativo di sondare alcuni presupposti usualmente sottesi alla concezione di esso come cosa – qui: *oggetto esterno* ad un corpo – che si compra e che si mangia. Pur tuttavia, come si potrà facilmente intuire, una riflessione attorno all'oggetto-cibo non potrà che impegnare altresì in un confronto con il corpo, ovvero con il compito o la condanna comune ai viventi a che “[vivano] *il proprio destino di tubo digerente*”¹⁴. Il cibo esiste per il corpo, ed il corpo sussiste grazie al cibo: a nulla gioverebbe studiare l'uno nell'oblio dell'altro, specie considerando, poi, che *ogni* corpo, scrivente e lettore inclusi, è già ora cibo e rifugio di parassiti e simbiotici, è ognora preda potenziale di grandi carnivori ed è sempre destinato a nutrire insetti, batteri, funghi, muffe ed altri innumerevoli spiriti necrofagi.

Mobilizzato dalle contrazioni della muscolatura gastrica, il derivato delle alchimie stomacali scivola ora verso il piloro, una valvola che consente al chimo di immettersi in una nuova sezione dell'apparato digerente: l'intestino tenue, sito culminante della digestione, nonché primo avamposto per l'assorbimento delle sostanze nutritive. Nonostante lo stomaco sia, *pars pro toto* e per antonomasia, l'organo generalmente individuato come centro dei processi digestivi del cibo, è nelle anse intestinali che si concentra invece la quasi totalità dei prodigi della digestione. Qui, il cibo giunge sotto forma di carboidrati ancora oltremodo complessi, di proteine soltanto parzialmente digerite e di grassi

¹⁴ E. Trevi, *Il cibo impazzito. Vecchie e nuove mucche pazze*, in B. Antomarini, M. Biscuso (a cura di), *Del gusto e della fame. Teorie dell'alimentazione*, manifestolibri, Roma 2004, p. 25.

chimicamente inalterati – e, inoltre, di una serie di micronutrienti che viene digerita ed assorbita in una pluralità dislocata di tratti enterici. A questa altezza, il cibo dapprima ingerito a blocchi è ormai tutto fuorché materia compattamente monolitica: soggetto alle concertazioni chimiche predisposte lungo le pliche intestinali del duodeno, del digiuno e dell'ileo, ed orchestrate dai succhi pancreatici, epatici ed enterici, il cibo che fu appare ora sotto spoglie nuovamente trasmutate, altrimenti note come chilo – un pulviscolo di particelle nutritive ed enzimi sospeso in una soluzione lattiginosa. Sebbene incollocabile ed irriconoscibilmente dissolto tra i meandri intestinali, è ancora possibile distinguere il cibo come sostanza *altra* dal corpo, non ancora propriamente incorporata. Il punto di svolta, però, è ormai prossimo: ridotto a dimensioni elementari, tanto contenute da poter essere agevolmente assimilate dalla mucosa intestinale, il complesso dei macronutrienti viene ora, ed infine, assorbito dai villi intestinali, estroflessioni della parete intestinale copiosamente innervate di capillari sanguigni e vasi linfatici; di qui, altri sistemi (circolatorio e linfatico) si occuperanno del trasporto delle sostanze nutritive in direzione delle decine di migliaia di miliardi di cellule costituenti un organismo umano adulto – mentre intanto, disperse *dentro e fuori* di noi, altre decine di migliaia di miliardi di *vite non-umane* attendono impazienti di banchettare del nostro stesso pasto.

Poco oltre, lungo le pieghe increspate dell'intestino crasso, e qualora nulla osti all'espletamento del processo, alimenti e nutrienti saranno infine *compiutamente* digeriti ed assorbiti; *se anche incorporati*, invece, lo si vedrà in seguito. Prima, però, occorrerà avanzare una precisazione di importanza capitale. Lungi dall'essere rinchiuso entro i confini anatomici della nuda pelle, nel genere *Homo* il processo digestivo prende avvio non già dalla bocca – come usa ribadire chi, a ragione, elogia i benefici di una masticazione flemmatica –, bensì da un insospettabile altrove, e cioè *dal mondo là fuori*.

Non è qui all'opera alcuna sottigliezza metaforica, né un gusto per le asserzioni paradossali: succede invece che la digestione umana cominci letteralmente *al di fuori* del ventre, e non già al momento dello stimolo alla salivazione portato dalla vista, dal fiuto o dalla notizia di un cibo prediletto, bensì piuttosto *prima*, e piuttosto *lontano* dall'eccitazione avvertita dai sensi o dall'immaginazione. Che la digestione umana preveda un'anticipazione ed un dislocamento rispetto ai processi fisiologici più sopra ripassati è un fatto antico quasi quanto la storia del genere umano. Stando ad un consolidato paradigma paleoantropologico, la storia culturale del genere *Homo* si avvia allorché due pietre relativamente maneggevoli vennero battute a più riprese l'una contro l'altra: il prodotto di

questa industria manifatturiera¹⁵ non soltanto inaugurò il Paleolitico, ma, come per un inopinabile incantesimo filogenetico, favorì anche l'evoluzione di un primate maldestramente bipede in un umano ostinatamente dedito alla lavorazione litica ed alle sperimentazioni tecnologiche. Quelle medesime pietre sparse per l'Africa centro-orientale, dapprima soltanto scagliate con mira incerta contro mammiferi e rettili di medio-piccola taglia, o altrimenti impiegate per divellere la terra alla ricerca di bulbi, tuberi, radici e rizomi¹⁶, presto si rivelarono adeguate a molteplici usi. Quando un gruppo di marciatori umani si fosse imbattuto nelle spoglie di un animale agonizzante o esanime, ecco che, dopo aver allontanato a sassate eventuali competitori saprofagi, dopo essersi fiondati famelici sull'indifeso pasto nudo, e dopo averne impulsivamente addentato le carni sanguinolente e le viscere variamente putrefatte¹⁷ – ecco che, si diceva, il ben fortunato gruppo umano avrebbe ora potuto ricomporsi e ricordarsi dei nuovi strumenti. Mentre ancora i brandelli di carne, *faticosamente masticati*, lordavano i volti scavati da una fame incessante, le pietre acuminate si sarebbero ora accinte a scorticare la carcassa, a squartarne le membra già roscchiate ed a sezionarne gli organi vitali con crescente

¹⁵ Per una trattazione ed una collocazione cronologica dell'industria litica del Paleolitico, cfr. F. Martini, *Archeologia del Paleolitico. Storia e cultura dei popoli cacciatori-raccoglitori*, Carocci, Roma 2008; F. Facchini, *Il cammino dell'evoluzione umana. Le scoperte e i dibattiti della paleoantropologia*, Jaca Book, Milano 1985.

¹⁶ Non si sottovaluti affatto il ruolo, più che provvidenziale, dei vegetali sotterranei nella storia della nutrizione e dell'evoluzione dei primi ominini, dapprima specializzati per una dieta soltanto folivora e frugivora negli ambienti delle foreste dell'Africa centro-orientale. Come si legge in G. Rotiroti, *Il migratore onnivoro. Storia e geografia della nutrizione umana*, Carocci, Roma 2012, p. 64: “La ricerca dei [vegetali sotterranei] potrebbe aver segnato il passaggio graduale ad ambienti che hanno permesso di coprire il fabbisogno nutrizionale anche in periodi di restrizione dell'alimentazione frugi-folivora, come nei periodi di siccità; [... ciò che avrebbe] indubbiamente avvantaggiato i nostri antenati, rispetto a quelli delle grandi scimmie, nel non rimanere confinati ad un ecosistema in via di ritrazione”. Quanto la nostra biografia evolutiva e culturale dipenda da simili mutamenti, così apparentemente innocui, è chiarito poco oltre: una volta prodottisi i cambiamenti ecologici che interessarono la Terra durante il Miocene superiore (cfr. J. D. Kingston, *Shifting Adaptive Landscapes: Progress and Challenges in Reconstructing Early Hominid Environments*, in “Yearbook of Physical Anthropology”, 50, 2007, pp. 20-58) e che “resero le nicchie alimentari della foresta troppo competitive per gli ominini, divenne per loro più conveniente sfruttare il bipedismo per colonizzare più estese porzioni di savana e, soprattutto, le zone ai margini della foresta. In questi nuovi ambienti, [gli ominini] avrebbero trovato nuovi alimenti più adatti alla loro anatomia maxillo-facciale, e che sarebbero risultati più utili, dal punto di vista nutrizionale, all'espansione cerebrale, innescando il circolo virtuoso tra mutazione, migrazione e nutrizione. Per avere un grande cervello, oltre all'elasticità del cranio nel periodo dello sviluppo, occorre [infatti] un'alimentazione estremamente appropriata alle esigenze nutrizionali dell'encefalizzazione” (G. Rotiroti, cit., p. 72).

¹⁷ Il quadro appena tracciato si configura quale risposta alle plurimillennarie perplessità di Plutarco, il quale così si esprime a proposito del mangiare carne: “Mi domando con stupore in quale circostanza e con quale disposizione spirituale l'[umano] toccò per la prima volta con la bocca il sangue e sfiorò con le labbra la carne di un animale morto; e, imbandendo mense di corpi morti e corrotti, diede altresì il nome di manicaretti e di delicatezze a quelle membra che, poco prima, muggivano e gridavano, si muovevano e vivevano. Come poté la vista tollerare il sangue di creature sgozzate, scorticate, smembrate? Come riuscì l'olfatto a sopportarne il fetore? Come mai quella lordura non stornò il senso del gusto, che veniva a contatto con le piaghe di altre creature e che sorbiva umori e sieri essudati da ferite mortali [...]. Bisognerebbe cercare chi per primo diede inizio a simili pratiche” (Plutarco, *Del mangiare carne. Trattati sugli animali*, Adelphi, Milano 2001).

perizia. Nasceva qui, battezzato da pietre ebbre di sangue, il rito della macellazione, “una delle più importanti innovazioni culturali alle origini del [genere umano]”¹⁸.

Laddove non venga sottoposto ad alcuna lavorazione preliminare, come invece accade per le raffinate *tartare* contemporanee, qualsiasi taglio di carne cruda presenta ai palati umani una consistenza variamente dura ed elastica, per lo più ascrivibile ad uno dei tessuti che costituiscono le parti commestibili degli animali – e cioè il tessuto connettivo, per larga parte composto dal collagene, una proteina particolarmente refrattaria a cedere alla gracile pressione esercitata dai denti e dai muscoli masticatori umani. *Masticare* carne cruda – così come coriacei vegetali sotterranei – poteva e può impegnare diverse mezze ore, per non dire intere frazioni di giornata¹⁹. Prima che giungesse in soccorso la primitiva tecnologia alimentare, il meglio che potesse capitare ad un esemplare di *Homo habilis* o *erectus* – per stare alle specie più note – era incappare in un cuore o in un cervello animale, ovvero in organi molli, di più agevole masticazione, sperabilmente accompagnati da un frutto ben maturo come dessert²⁰.

Allora come oggi – ed allora certamente meno di oggi²¹ –, l’anatomia e la fisiologia dell’apparato digerente delle specie umane non risultavano, né risultano efficientemente compatibili con un’alimentazione che sia cruda, fibrosa e duramente masticabile²², nonostante gli adattamenti succedutisi nel corso di innumeri generazioni e di alcune speciazioni. Pur senza aggirare in un sol colpo tutti i limiti masticatori di questi pionieri dell’umanità, quelle pietre acuminate costituirono una prima, provvidenziale risposta alle pressoché universali²³ esigenze della digestione animale, in virtù

¹⁸ R. Wrangham, *L’intelligenza del fuoco. L’invenzione della cottura e l’evoluzione dell’uomo*, Bollati Boringhieri, Torino 2014, p. 133.

¹⁹ Cfr. R. Lewis, *Il più grande uomo scimmia del Pleistocene*, Adelphi, Milano 1992, p. 69: “«C’è da masticare un sacco di roba» – disse la mamma. [...] // «Non hai torto, cara» – ammise papà, prendendo un costolone. «Anzi, forse hai centrato il cuore del problema. [...] Ho calcolato che passiamo grossomodo un terzo del nostro tempo a dormire, un terzo a procurarci la carne e tutto il terzo rimanente a masticarla. Eppure il tempo che dedichiamo ai pasti sembra non bastare mai. [...] Per allargare la mente e contemplare con più calma e distacco i nostri obiettivi, abbiamo bisogno di dare requie al lavoro delle mandibole»”.

²⁰ Detto altrimenti: “i nostri denti appiattiti non [erano, né] sono in grado di tagliare le dure fibre della carne, e non resta dunque che masticare, masticare ed ancora masticare. [...] Se i primi cacciatori-raccoglitori avessero masticato soltanto cibi crudi e non lavorati, come fanno le scimmie antropomorfe, non avrebbero avuto tempo a sufficienza per fare i cacciatori-raccoglitori” (D. E. Lieberman, cit., p. 65).

²¹ R. Wrangham, cit., p. 47: “[C’è stato] un momento in cui i nostri antenati utilizzavano frutti selvatici, erbe fresche, carne cruda ed altri prodotti naturali con la stessa efficienza di cui oggi danno prova le grandi scimmie”.

²² Sulla masticabilità degli alimenti umani, cfr. P. W. Lucas, *Dental Functional Morphology: How Teeth Work*, Cambridge University Press, Cambridge 2004.

²³ Non tutti gli animali, va da sé, masticano il cibo mediante organi facenti funzioni assimilabili a quelle dentali. Basti pensare, a questo proposito, a protozoi, meduse, coralli, spugne e, più in generale, alla quasi totalità degli animali che non appartengano al phylum dei Cordati.

delle quali il cibo risulta tanto più facilmente digeribile, quanto più si rivela tenero al palato, fisicamente friabile e chimicamente semplice. Spezzettando tuberi, tranciando radici, sfilacciando muscoli, ma soprattutto battendo vigorosamente la carne sfibrata con pietre scheggiate o ancora intonse – si iniziò a *trattare il cibo prima di consumarlo*, ciò che segnò una triplice svolta: *in primis*, per l'evoluzione anatomico-fisiologica dell'intero organismo umano, oramai supportato da un'incipiente tecnologia alimentare; per il consolidamento, poi, dell'onnivorismo umano, con le relative implicazioni ecologiche e demografiche; e, da ultimo, per la storia culturale delle popolazioni umane, da ora alle prese con un'inedita, alchemica mansione: la cucina.

Prima ancora che una pratica estetica e culturale, preparare il cibo, ovvero *cucinarlo*, è un modo per contrarre il dispendio energetico dell'apparato digerente, dalla bocca agli intestini: in altri termini, è un fattore essenziale nella contabilità metabolica dell'organismo umano, in assenza del quale una quota energetica affatto irrilevante sarebbe destinata non già alle attività motoria o cerebrale, quanto piuttosto alle operazioni digestive: masticare, secernere succhi, sintetizzare enzimi, azionare la peristalsi, scindere, assorbire e trasportare nutrienti, produrre e rigettare gli scarti metabolici – tutte operazioni che, pur necessarie alla produzione cellulare di energia, richiedono di essere a loro volta alimentate. Né l'ampiamente eclettica preparazione del cibo garantisce all'organismo soltanto un *risparmio* energetico, apparecchiandogli – come si è visto – una materia alimentare già notevolmente semplificata in termini fisico-chimici; la medesima preparazione, difatti, consente altresì al corpo umano di *incrementare* la quantità energetica potenzialmente derivabile dagli alimenti. Da un lato si risparmia energia, dall'altro se ne ricava di ulteriore: le conseguenze evoluzionistiche del saldo calorico guadagnato rendendo il cibo *innaturalmente* tenero²⁴ – e, di lì a poco, cuocendolo addirittura sul fuoco – hanno completamente ridefinito e riorientato la storia umana sulla Terra.

Al taglio ed alla pestatura seguiranno poi, lungo il corso di decine di migliaia di generazioni variamente umane, molti altri *stomaci esterni*: il fuoco, la domesticazione di piante ed animali, la cottura in pentola, la fermentazione, la pasteurizzazione, la conservazione sottovuoto, la raffinazione, l'industria e l'ingegneria alimentari: tecniche, oggetti, sistemi e saperi, questi, che contribuiscono in varia misura e modalità ad *esternalizzare* parti del processo digestivo, a sollevare cioè il ventre umano da eccessive ed inessenziali fatiche digestive – in altri termini, a consegnargli la proverbiale *pappa*

²⁴ Cfr. R. Wrangham, cit., pp. 95-6: “*Gli alimenti innaturalmente, atipicamente teneri alla base della dieta umana hanno dato alla nostra specie un vantaggio energetico [imponderabile], risparmiandoci parecchio di quel duro lavoro richiesto dalla digestione. [...] Quando i nostri antenati ottennero per la prima volta calorie extra cucinando il cibo, loro ed i loro discendenti riuscirono a trasmettere un maggior numero di geni rispetto ad altri della loro specie che si nutrivano di cibi [non lavorati]. Il risultato fu una nuova opportunità evolutiva*”.

pronta. Come il cibo sarà, e si muoverà, *dentro* al corpo inizia dunque a determinarsi *fuori* dal corpo, e più precisamente per opera di forme e tecniche culturali che si adattano alla – e riadattano la – complessione anatomico-fisiologica del genere *Homo*, considerato *omnes et singulatim*. E che altro sono, questi stomaci dispersi là fuori, se non modalità cosiddette *culturali* di declinare ed al contempo di produrre la *natura* umana? La storia del cibo insegna ad ogni passo che l'intreccio di natura e cultura sia tutto fuorché una metafora tessile: per quanto riguardi la storia ed il destino di *Homo*, non vi sono affatto due fili distinti, l'ordito naturale e la trama culturale, che una mano invisibile tesse perpetuamente. Si potrebbe dunque dire, in altri termini, che, “*per quanto talvolta possa svincolarsi dalle dinamiche biologiche che governano il comportamento degli esseri viventi, [la cultura] non è che un'altra maniera nella quale la natura si manifesta*”²⁵. E la storia del cibo suggerisce proprio di affermare la simultaneità di natura-cultura, di evoluzione biologica-culturale e, per ciò fare, impone anzitutto di contestare l'immaterialità della cultura e di *naturalizzarne il concetto*, pur senza ridurre lo studio ad un'appendice della biologia: quand'anche le facoltà sensibili e cognitive che esprimono cultura fossero infatti riconducibili ad adattamenti biologico-evolutivi, non per questo gli stessi atti e prodotti delle culture umane – per esempio, la macellazione di un vitello ed un panino *câ meusa* – dovrebbero necessariamente essere spiegati in termini di pressioni selettive, variazioni individuali, sopravvivenza differenziale, ereditarietà genetica, e così via. Ciò valga altresì per le succitate forme culturali di digestione, certo esplicabili come biomimesi²⁶ di processi biologici, ma depositarie di un significato affatto esauribile da una tale spiegazione. La macellazione della carne, ad esempio, è sì una replica della masticazione, ma è anche una pratica che prevede perizia, ritualità, spartizioni, onori, iniquità, incuria, nonché stomaci forti – tutti significati beninteso *immanenti*.

Ammessa la connotazione naturale-culturale della digestione umana, sarà ora manifesto come le funzioni vitali del corpo non esprimano processi *semplicemente* naturali, ovvero – come si usa ritenere – del tutto indisponibili alla presa o all'intervento di una *volontà*, sia essa personale o collettiva, di norma percepita come incorporea ed autonoma. Come si avrà modo di riprendere più oltre, e come già emerge nel caso qui in oggetto, le torri di controllo deputate all'esecuzione di atti e processi

²⁵ L. Baravalle, *Evoluzione e cultura*, Carocci, Roma 2018, p. 53. Si noti come, nella citazione riprodotta, l'autore riferisca di un comportamento degli *esseri viventi*, non già degli esseri umani. Si intende così suggerire che la cultura non emerge affatto come *prodotto umano*, essendo piuttosto una possibilità comportamentale già predisposta per gli ominini, per i loro antenati, per i loro discendenti, nonché *per altri viventi* ancora. In tal senso, “*la cultura non è più configurabile come un obiettivo e neppure come una tappa [del processo di omi-nazione], bensì si caratterizza come una delle sue condizioni iniziali: è stato cioè possibile innescare un processo che ha biologicamente condotto all'umanità, in quanto la cultura rientrava già tra le possibilità a disposizione di esseri che certamente non erano umani*” (F. Remotti, *Natura/Cultura. Da domini naturali a costrutti culturali*, in *Enciclopedia delle scienze sociali*, Treccani, Roma 1996, versione online).

²⁶ Cfr. F. V. Julian *et al.*, *Biomimetics: its practice and theory*, in “*Journal of the Royal Society Interface*”, 3 (9), 2006, pp. 471–82.

inerenti alla vita umana non sono tra loro parallele, né tantomeno sono due: *una* generica natura esterna alla volontà, da una parte; *una* generica volontà interna al soggetto, e sovrastante la natura, dall'altra. Come e quando il ventre dello Stubb di Melville digerirà la bistecca di balena cucinatagli dall'anziano Palla di Neve, dipenderà da *molteplici* modalità di *essere natura* e dal multiforme *groviglio di volontà* che si aggirano sul – ed attorno al – *Pequod*: dipenderà cioè, la digestione di Stubb, da molte e diverse cose che stanno *all'esterno* del suo ventre: le balene, l'ecosistema marino, l'equipaggio del *Pequod*, l'equipaggiamento della baleniera, le correnti sottomarine, i venti sugli oceani, la lama che incide la carne, il batticarne, il fuoco che cuoce la bistecca, l'usura della padella, e così via. È ben difficile tenere traccia di tutto ciò che sia convenuto nel pasto di Stubb; ma è ancora più difficile distinguere in esso la *natura* dalla *cultura*: da che parte pende quella bistecca di balena? È forse una porzione di mondo indipendente da chi l'ha maneggiata e da chi la mangerà? E la digestione di Stubb è forse un processo fisiologico indipendente dall'alimentazione della balena cacciata e dalla pressione che Palla di Neve usa applicare sulle carni che serve?

Interrogativi, questi, che rivelano una peculiarità propria dell'alimentazione umana, ovvero quella di concentrare in un unico pasto intere legioni naturali e volontà proteiformi: ciò che, a dire il vero, riguarda anche molti altri viventi, ma con una differenza di grado: ancora dai primordi della loro traiettoria terrestre, gli esseri umani si sforzano di “*assimilare [il mondo], di rendere cioè simile a sé una quantità di alimenti molto maggiore della maggior parte delle altre specie viventi*”²⁷; in altri termini, di produrre una *compatibilità* naturale-culturale tra mondo e corpo, tra esterno ed interno di sé.

La bistecca di balena, i condimenti atti ad insaporirla, la bevanda di accompagnamento – la solitaria²⁸ cena di Stubb, insomma, segue l'itinerario più sopra attraversato: la bocca, i denti, l'esofago (e non la trachea), lo stomaco, l'intestino tenue, ed infine, per il tramite della valvola ileo-ciecale, l'intestino crasso, il terminale ultimo dell'apparato digerente umano. Qui, i residui del chilo già ampiamente digerito lungo l'intestino tenue vengono ulteriormente lavorati dal colon, il quale ne estrae ed assorbe gli estremi avanzati nutritivi – acqua e sali minerali. L'assorbimento dei nutrienti del cibo può dirsi ora, e qui, definitivamente concluso: tutto ciò che poteva essere estrapolato dagli alimenti è

²⁷ M. Biscuso, F. Gallo, *Corpo, bisogno, cura. Alimentazione e filosofia*, in B. Antomarini, M. Biscuso (a cura di), *Del gusto e della fame. Teorie dell'alimentazione*, manifestolibri, Roma 2004, p. 55.

²⁸ “*E non era Stubb il solo a banchettare con carne di balena, quella notte. Mescolando i propri biascicamenti con le sue masticazioni, migliaia e migliaia di pescicani, affollati intorno al morto Leviatano, banchettavano avidamente del suo grasso. [...] Guardando fuori bordo, si poteva appunto vederli i pescecani (come prima sentirli), che si dimenavano nelle acque tette e nere, e si rivoltavano sulla schiena mentre strappavano grossi brani tondeggianti della grandezza di una testa umana*” (H. Melville, *Moby Dick*, in *Opere scelte*, vol. I, Mondadori, Milano 1972, p. 393).

stato raccolto nei vasi sanguigni e linfatici disparati lungo l'intestino; di qui, il nutrimento raggiungerà ogni singola cellula di ogni tessuto, di ogni organo, di ogni apparato e sistema del corpo umano. Pur tuttavia, essere stato assorbito dai villi intestinali, essere entrato nel sistema circolatorio e linfatico, ed essere infine stato condotto fin sulla soglia dell'*ambiente interno*²⁹ di una cellula, non è ancora sufficiente perché il cibo si possa considerare propriamente incorporato: lo sarà infatti soltanto nel momento in cui, varcata la parete della cellula, sarà ricevuto e impiegato (o, in alternativa, immagazzinato) dagli organuli cellulari specializzati. Di qui in poi, ciò che un tempo fu oggetto altro dal corpo, ad esso esterno, ovvero *il cibo – ora si è fatto carne*. Ma, a ben vedere, questa incarnazione non sempre impegna proprio *tutto* il cibo che viene immesso nel corpo.

Come ogni cibo ha tempi, modi ed effetti digestivi differenti – digerire delle puntarelle in salsa di alici non è lo stesso che digerire un quantitativo equivalente di caponata; così ogni corpo reagisce diversamente ai cibi che ne impegnano l'apparato digerente. In questo caso, le eccezioni sono la norma, tanto che le dinamiche descritte dalla fisiologia digestiva – e non solo – altro non sono che situazioni ideali. Vi sono corpi incapaci di masticare, o di deglutire, o di secernere succhi gastrici adeguati per quantità e qualità, e vi sono corpi incapaci di digerire ed assimilare determinate sostanze nutritive. Il caso più noto concerne l'intolleranza al lattosio: chi ne soffre, è variamente inabile a scindere questo disaccaride, che dunque sosterà fastidiosamente lungo il tratto intestinale, in attesa di essere accumulato nelle feci ed evacuato. Vi sono poi altre, innumeri patologie correlate al malassorbimento o al metabolismo dei nutrienti – basti pensare al favismo, alla celiachia, o ancora al diabete di tipo 2, che presenta una circostanza piuttosto interessante in ordine alle riflessioni sinora prodotte. La condizione del diabetico si può così figurare:

*Lo zucchero ingerito entra nel tuo corpo passando per le viscere. Ecco che arriva [alle cellule...]. Ora, questo zucchero bussa alla porta delle tue cellule. [...] Ma la porta delle tue cellule è chiusa e lo zucchero ha bisogno di una chiave per poter entrare. Questa chiave è l'insulina. Il tuo medico ti ha detto che hai il diabete, giusto? Ciò significa che in questo momento, nel tuo corpo, questa chiave – l'insulina – non funziona correttamente. Ecco perché lo zucchero rimane nel sangue e non può entrare nelle cellule*³⁰.

²⁹ Termine tecnico della fisiologia dei Metazoi (animali pluricellulari) per indicare quei fluidi in cui vivono le cellule, ovvero il plasma ed il liquido interstiziale. Le condizioni fisico-chimiche dell'ambiente interno devono sempre essere mantenute costanti (omeostasi), per garantire il corretto funzionamento cellulare. Il rifornimento di sostanze nutritive – necessario per la produzione di energia e calore, per la sintesi proteica, ed ancora per lo sviluppo, la riparazione e/o la rigenerazione dell'organismo – è uno dei fattori essenziali per il mantenimento dell'omeostasi e, dunque, della vita cellulare dell'organismo. Sul tema, cfr. Enciclopedia Italiana delle Scienze, *Biologia*, Istituto Geografico De Agostini, Novara 1972, p. 45 e sgg.

³⁰ A. Mol, *Eating in Theory*, Duke University Press, Durham & London 2021, p. 39 [trad. mia].

Nei casi sopracitati, una porzione del cibo ingerito rimarrà dunque costantemente *esterna* al corpo ed indisponibile all'incorporazione. Pure, la mancata coincidenza del corpo con *tutto* il cibo ingerito non interessa soltanto i soggetti affetti da patologie dell'assorbimento o del metabolismo dei nutrienti. Ogni alimento, infatti, presenta una quota *umanamente* indigeribile di sostanze, quali fibre vegetali e muscolari, cellulosa, particolari configurazioni amidiche e lipidiche, che serviranno come nutrimento per *altri viventi*, ovvero per affollatissime moltitudini³¹ di batteri, miceti ed altri microrganismi schierati lungo le nostre mucose intestinali – in particolare del colon ascendente e discendente – e deputati alla fermentazione ed alla putrefazione dei residui alimentari indigeribili. Poiché il campo di studi attorno a questa moltitudine ecologica – radunata sotto il nome di *microbiota intestinale* – è in una fase di proliferazione pressoché incontenibile, ci si limiterà ad una sola considerazione, tralasciando di riportare in dettaglio le funzioni microbiotiche favorevoli alla conservazione delle pareti intestinale, alla sintesi proteica e vitaminica, alla produzione del materiale fecale, nonché al rafforzamento del sistema immunitario. Ciò che piuttosto interessa rimarcare è che, mangiando, nutriamo tanto (ciò che crediamo e distinguiamo come) noi stessi, quanto le comunità microbiche in simbiosi con l'organismo umano – e che, a loro volta, contribuiscono al nostro nutrimento e mantenimento in vita. Nutrendo tali comunità, nutriamo qualcosa di *interno* o di *esterno* a noi? E *chi nutre chi*? Più che tentare una risposta – peraltro ovvia, trattandosi di un rapporto di simbiosi reciprocamente benefico –, si posi rapidamente l'attenzione su una conseguenza di tale convivialità interspecifica di cui siamo ospiti e che il cibo rende possibile: ciò che in genere crediamo e distinguiamo come *noi stessi* non è affatto un organismo uno ed indivisibile, ma piuttosto uno e plurimo; sicché, in ordine alla percezione ed alla valutazione di chi e cosa siamo come specie e come individui, sarebbe forse più opportuno pensarci nei termini di “*un super-organismo, una comunità costituita da diverse centinaia di [generi e] specie co-evolute ed interdipendenti*”³².

Quando ancora si dice che “*l'uomo è ciò che mangia*”, chi o cosa è questo *soggetto* umano che mangia, se esso contiene in sé intere generazioni e moltitudini aliene? E ciò che si compra e si mangia, il *cibo*, rimane la stessa cosa se viene messo a contatto con altri metabolismi, altre fami, altre soggettività?

³¹ Si stima che il numero di geni del microbiota intestinale superi di molte unità – di molti ordini di grandezza, stando ad alcuni studi – il numero di geni del genoma umano. Cfr. J. Qin *et al.*, *A human gut microbial gene catalogue established by metagenomic sequencing*, in “Nature”, 464 (7285), 2009, pp. 59–65.

³² M. Pollan, *Cotto*, cit., p. 344. Sul medesimo tema, cfr. altresì C. Robinson *et al.*, *From Structure to Function. The Ecology of Host-Associated Microbial Communities*, in “Microbiology and Molecular Biology Reviews”, 74 (3), 2010, pp. 453-76.

Esaurita ogni rimanenza nutritiva potenzialmente incorporabile, l'intestino crasso è ora sede di un'ennesima ed ultima alchimia fisico-chimica: la trasformazione del chilo residuale in materia fecale, ovvero in un impasto di acqua, microrganismi viventi, tossine e gas della fermentazione microbica, eccedenze indigeribili e cellule intestinali ormai sfaldate. Sospinti da vigorose onde peristaltiche ritmate dai plessi nervosi intestinali, questi scarti vengono quindi forzati verso l'ampolla rettale, là dove sosterranno in attesa che l'organismo possa esaudire lo stimolo alla defecazione. Affinché ciò accada, e l'eiezione delle feci possa procedere regolarmente, occorre che si dispieghi una coreografia ben modulata di muscoli, contrazioni, riflessi nervosi, sfinteri, orifizi e congiunture ambientali: ammesso tale assortimento, il soggetto defecante potrà infine contribuire alla riuscita dell'opera, rilassando lo sfintere anale esterno, aumentando la pressione intraddominale e, all'occorrenza, espirando profondamente. Né, tuttavia, ci si potrà aspettare una concertazione sempre impeccabile tra gli anfratti organici, gli ambienti disponibili ed i soggetti della defecazione: indipendentemente da chi si sia, come si stia, dove si viva, non c'è persona che non abbia patito uno o più eventi di defecazione fisicamente o psicologicamente disagiata. Come sempre, la casistica è molteplice, ed in varia misura patologica, fino a comprendere casi tanto gravi da rendere inevitabile una colostomia, ovvero una deviazione chirurgica del colon all'interno di una sacca addominale deputata alla raccolta artificiale delle feci – sacca che recide perciò il filo diretto, ma contorto, tra bocca ed ano, portali l'una agli antipodi dell'altro.

Giunti alle estremità dell'apparato digerente umano, ci si domandi ora, finalmente, per quali ragioni il richiamo alla casistica patologica sia stato tanto puntualmente ricorsivo – così in precedenza, come a quest'altezza. Le ragioni potrebbero così articolarsi: da una parte, si dirà, l'insistenza appena contestata corrisponde ad un disegno – anzi: ad un dovere – di esaustività, reso tale dall'ovvia complementarità tra anatomo-fisiologia e patologia; dall'altra parte, ben più rilevante è stata invece l'intenzione di rimarcare come l'itinerario del cibo lungo il tratto digerente non segua affatto una linearità né scontata, né monolitica: le direzioni sono infatti molteplici, le divergenze sempre possibili e gli attori in causa, innumerevoli, assemblano una compagnia costantemente esposta all'instabilità. Per lo più invisibili, e di norma trascurati, gli *attori* impegnati nella lavorazione del cibo ingerito – e dunque nella masticazione, nella deglutizione, nella digestione, nell'assorbimento, nel metabolismo, nella defecazione –, gli attori in ciò impiegati, si diceva, *emergono* d'impeto e d'un tratto, allorché si inceppi il congegno naturale-culturale di cui fanno parte: ciò che, beninteso, accade soprattutto in occasione di insorgenze patologiche. Per fare un esempio: in chiunque si manifesti un episodio di evacuazione costipata, dolorosa o incontinente, si paleserà il seguente pensiero diagnostico: “*c'è qualcosa che non va nella mia pancia: devo sicuramente aver mangiato del cibo inadeguato*”; ecco

i primi attori implicati nella vicenda: la pancia ed un cibo inadeguato. Se l'irregolarità intestinale persiste e preoccupa, si interpellerà un medico, un farmacista o un generico esperto in materia, che, con ogni probabilità, prescriverà dei rimedi medicamentosi o delle pratiche riparative; ecco comparire a giudizio dei nuovi attori: medici, farmacisti, esperti, rimedi (e quindi farmaci, case farmaceutiche, pubblicità, amuleti, alimenti curativi, ricettari, clisteri, e così via). E potrebbero ancora essere citati in appello, quali attori a vario titolo coinvolti nella fattispecie qui profilata, i conoscenti e gli sconosciuti che circondano – ed involontariamente intimidiscono – il paziente affetto da disturbi defecatori; né si dimentichi, infine, il ruolo affatto trascurabile impersonato dai servizi igienico-sanitari, nei cui confronti la disposizione di un soggetto oscilla profondamente, a seconda che essi siano domestici o pubblici, apparentemente puliti o platealmente sporchi – e chissà, poi, se una tale sporcizia non si debba ad un qualche malfunzionamento della rete fognaria, o all'inefficienza di una ditta di pulizia delle fosse biologiche: ennesimi attori, questi, chiamati a raccolta da un atto tanto pudicamente privato.

Patologie e disfunzionamenti – e, sebbene in modo più discreto, gli stessi casi *presuntamente* normali³³ – rivelano dunque una pluralità incontenibile di attori, interazioni, luoghi, tempi ed intenzioni che si interfaccia nel decorso di una qualsivoglia azione umana. Più oltre, ed a più riprese, vi sarà modo di indugiare più dettagliatamente attorno ai concetti di attore, azione, interazione e – termine non ancora impiegato – *agency*. Per il momento, basti rilevare come larga parte del palcoscenico di attori più sopra evocato interessi tanto il *defecare*, quanto il *mangiare* – ciò che rende questi atti, parimenti essenziali per la sopravvivenza umana, insospettabilmente simili e correlati. Poiché al mangiare si associa il nutrimento del corpo, mentre al defecare si accoppiano gli scarti dello stesso, si potrebbe essere tentati di pensare questi atti – che pure sono momenti di una medesima catena processuale – come diametralmente opposti: il primo ingerisce ed il secondo scarta; mangiare introietta, defecare espelle. Eppure, la distinzione tra nutrire e scartare (ovvero: tra *cibo* e *feci*) non è affatto irriducibile, nella misura in cui ciò che un organismo scarta da sé – compreso lo scarto supremo, ovvero il proprio cadavere – diviene *sempre* nutrimento per un altro vivente³⁴. Per rimanere all'orizzonte umano, cosa succede alle proprie feci, dopo che esse siano state depositate e scaricate in un

³³ Sui confini affatto impermeabili, e soltanto *presuntamente* oggettivi, tra normalità (norma) e patologia rimane probabilmente insuperata la lezione di G. Canguilhem, *Il normale e il patologico*, Einaudi, Torino 1998.

³⁴ Cfr. F. Riva, cit. p. 99: “*Nel mondo naturale tutto si trasforma in cibo. Ogni essere vivente mangia ed è mangiato. Tutti sono condannati a diventare cibo per gli altri dopo aver ridotto [questi] altri a cibo in una catena alimentare infinita dove, alla fine, più che tutti gli esseri viventi sopravvive soltanto il principio del nutrirsi che regge il mondo naturale*”.

gabinetto allacciato ad una rete fognaria? – ammesso che ciò sia infrastrutturalmente possibile³⁵. Transitati lungo il tentacolare reticolo di canali fognari su cui riposa ogni città disseminata di gabinetti a scarico, i nostri escrementi raggiungono infine la destinazione loro propria, ovvero l'impianto di trattamento delle acque reflue. Qui, il conglomerato (non soltanto) fecale viene dapprima setacciato e dissabbiato, quindi diretto in una vasca di sedimentazione, dove parte del materiale in sospensione nel fluido refluo decanterà sul fondo, prossimo alla raccolta ed alla riconversione in materia prima per laterizi e asfalti per fondi stradali. Segue poi, alla depurazione fisico-meccanica di cui sopra, un trattamento di chiarificazione biologica delle acque di scarico tuttora parzialmente contaminate: tramite l'opera di “*digestione biologica dei fanghi*” esercitata da ceppi batterici anaerobi ed aerobi, che *si nutrono voraci dei nostri escrementi*³⁶, l'acqua residuale viene vieppiù bonificata e, da questa poltiglia già ben alleggerita, sarà infine possibile dedurre gas metano e solidi inorganici destinati all'incenerimento. Insomma: batteri e microrganismi vari – ma, in altri contesti, anche insetti coprofagi e persino cani³⁷ – si pascono delle nostre reliquie organiche, confermando così quanto precedentemente accennato, e cioè che nutrimento e scarti *non sono oggetti distinguibili in senso assoluto*, bensì termini intercambiabili, la cui specificazione è sempre contestualmente *dipendente* dalla biologia dell'organismo considerato. Si delinea qui, ancora velata, un'indicazione di rilievo essenziale per la ricerca di una definizione dell'oggetto-cibo: che cosa esso sia, dipende strettamente da chi o cosa lo mangia.

Né mangiare e defecare si rassomigliano soltanto per una conformità ecologica tra i loro oggetti, come appena visto. Entrambe, infatti, sono altresì *forme di azione* che trascendono il controllo, la centralità, l'esclusività di un soggetto umano pensato come titolare di una volontà unica ed intransferibile. *Chi agisce, mangiando e defecando?* Concependo l'azione come effetto di un *controllo* coscientemente diretto da un soggetto su di sé e/o sopra uno stato di cose variamente determinato, ne deriverebbe l'assurda conseguenza per cui un soggetto umano potrebbe rivendicare *per sé solo* l'autorità sul saliscendi dell'epiglottide a protezione della trachea, sui moti dell'esofago, sulle secrezioni gastriche, epatiche e pancreatiche, sulle sintesi enzimatiche, e così via, fino alla fermentazione microbica, alla produzione delle feci ed allo stimolo defecatorio. Beninteso, si replicherà che tali azioni (o meglio: processi) siano espressioni di un ordine indisponibile alla presa della volontà

³⁵ Sulla carenza di infrastrutture igienico-sanitarie in molte – troppe – regioni del mondo, cfr. M. Davis, *Il pianeta degli slum*, Feltrinelli, Milano 2006, in particolare cap. 6: “Ecologia dello slum”.

³⁶ Sul tema, cfr. A. Balmer, S. Molyneux-Hodgson, *Bacterial Cultures. Ontologies of Bacteria and Engineering Expertise at the Nexus of Synthetic Biology and Water Services*, in “Engineering Studies”, 5 (1), 2013, pp. 59-73.

³⁷ Sulla coprofagia canina, cfr. J. R. Butler *et al.*, *Anthropogenic Food Subsidy to a Commensal Carnivore. The Value and Supply of Human Faeces in the Diet of Free-Ranging Dogs*, in “Animals”, 8 (5), 67, 2018.

soggettiva, poiché regolate da *leggi naturali* indipendenti da ogni sorta di osservatore o attore soggettivo. Così argomentando, però, si riesumerebbe la pretesa dicotomia tra natura/cultura – già altrove contestata –, secondo cui da una parte vi sarebbe un soggetto che *decide* di masticare e di deglutire *un certo cibo*, nonché di rilassare lo sfintere anale *in un certo ambiente*; dall'altra, invece, si *darebbero* processi naturali umanamente indisponibili. Eppure, il *certo* cibo che (talvolta forzatamente) si decide di mangiare, ed il *certo* ambiente in cui (talvolta controvolgia) si decide di evacuare, senz'altro *interagiscono* con i processi della digestione e della defecazione. Certo, al soggetto non è concesso alcun controllo, né cosciente né volontario, sulla sintesi degli enzimi digestivi o sulla peristalsi gastrointestinale; né, d'altronde, gli è consentito disciplinare in prima persona l'influenza del microbiota sulle feci o il tempismo degli stimoli escrementali. Nondimeno, (seppure non sempre)³⁸, il medesimo soggetto potrà tuttavia *condizionare* suddetti processi: potrà, per esempio, ridurre la percentuale di grassi nella sua dieta, se è affetto da una pancreatite che ne frena la sintesi di enzimi amilasi e lipasi, oppure potrà svolgere un'attività fisica che solleciti o plachi la motilità peristaltica; ancora, per *prendersi cura* del proprio microbiota, potrà assumere maggiori quantità di cibi fermentati³⁹, e potrà infine dissipare ogni remora circa l'opportunità di defecare pubblicamente – che sia a casa di ospiti, in bagni pubblici o spazi aperti –, evitando così di frustrare per un tempo indebito le suppliche elevate dall'intestino. Insomma: che per larga parte il tratto digerente sfugga al buon governo della volontà non significa affatto che esso sia trincerato oltre dei confini *del tutto* impermeabili al soggetto che mangia ed evacua in piena coscienza. Come si è avuto modo di osservare a proposito della pre-digestione culturale del cibo, ciò che accade *fuori*⁴⁰ dalle frontiere del corpo si riverbera più o meno direttamente sulle funzioni organiche *interne* – processi certo naturali, ma *già da sempre* culturalmente vivificati.

³⁸ Si tengano a mente questa e le precedenti parentesi: a breve verranno riprese e commentate.

³⁹ Cfr. M. Pollan, cit., p. 353: “*Con l’eccezione dello yogurt, i cibi contenenti colture di microrganismi vivi sono quasi spariti dalla nostra tavola. [...] La cosiddetta dieta occidentale, con i suoi carboidrati raffinati, i cibi altamente trasformati e la penuria di vegetali freschi, è decisamente ostile alla fermentazione: i cibi sono conservati non più coltivando i batteri, bensì uccidendoli, ed i nostri batteri intestinali vengono privati di qualsiasi substrato da fermentare. [...] La dieta occidentale non nutre l’intestino, ma solo il tratto gastrointestinale superiore. Tutto il cibo è trasformato per essere prontamente assorbito, senza lasciare nulla al tratto gastrointestinale inferiore. Si è scoperto, però, che uno dei fattori chiave per la salute è la fermentazione che ha luogo nell’intestino crasso*”.

⁴⁰ Anche ciò che sembra avere luogo *entro* i confini del corpo, ovvero le emozioni, i sentimenti, le percezioni ed i pensieri, interferisce con il corso delle funzioni organiche. Cfr., per esempio, F. González-Crussi, *Organi vitali*, Adelphi, Milano 2014, pp. 17-8: “*Non era insolito a quel tempo sentir dire dalla gente che i turbamenti dell’animo li avvertivano ripercuotersi su una determinata parte anatomica, e questo somatico punto focale, [...] quest’organo-bersaglio di ogni trauma psicologico, era lo stomaco. Chiunque ricevesse una sorpresa sgradita, apprendesse delle cattive notizie, sostenesse un diverbio, o andasse affetto da una delle tante forme di tensione cui gli indigenti appaiono più vulnerabili dei benestanti, risentiva delle personali traversie nella parte alta dello stomaco: [...] «Aqui, en la boca del estómago» - mi pareva allora un’espressione alla buona, e nella mia immaturità la riguardavo con sufficienza come una locuzione propria degli incolti [...]. Spero che*

Mangiare e defecare – e così respirare, pompare il sangue, muoversi, copulare, dormire – sono dunque manifestazioni naturali-culturali, il controllo delle quali pare inopportuno assegnare o ad un soggetto di cultura o ad una concatenazione di natura. Occorre piuttosto riconoscere in questi e simili processi delle *articolazioni unitarie*, che si implementano in quanto puntualmente dipendenti da una *pluralità* convergente di scale, fattori, variabili, leggi ed attori umani e non-umani. Quest’ultima considerazione consente ora di giustificare le cautele più sopra alluse tra parentesi, allorché si scriveva che, talvolta, si può essere *forzati* a mangiare un certo cibo; che talora, poi, ci si può decidere soltanto *controvoglia* a defecare in un dato ambiente; e che, da ultimo, *non sempre* un soggetto dispone delle condizioni adeguate per intervenire consapevolmente sulla propria fisiologia digestiva e defecatoria. Insomma: la facoltà di agire di un soggetto – la sua *agency* – è sempre contesa, limitata e partecipata. A ben vedere, infatti, come e cosa mangiamo, e come e dove defechiamo, sono mere contingenze che dipendono *sempre* da un intricatissimo formicaio di umani, non-umani, istituzioni, prezzi, valori, ricerche, infrastrutture, oggetti, e così via: e dunque *sempre* dipendono da un sistema – tanto capillare, quanto planetario – di attori imprevedibilmente collaboranti. Stando così le cose, ne deriva che *ogni* azione (e processo) di getto ritenuta *individuale* altro non è che un’impresa collettiva; o, detto altrimenti, si può concludere che “*le azioni intraprese da un individuo risultano inefficaci finché non siano allineate e coordinate con le azioni intraprese da altri attori*”⁴¹. Dato un tale, e tanto brulicante soquadro di enti, agenti e pazienti, diverrà un esercizio poco più che titanico quello di tracciare le loro *interazioni*, di individuare responsabilità univoche, di distinguere tra soggetti attivi e oggetti passivi. Né, in questo caso, le sobrie semplificazioni quotidiane risulteranno più accorte ed efficaci delle esitazioni – o complicazioni – filosofiche. Se, difatti, disputare su che tipo di esterioresità inerisca all’oggetto-cibo può rivelarsi ozioso, e non rilevare affatto in ordine alle *pratiche* dietetiche ed intestinali, ben diverso sarà giudicare e decidere dei seguenti casi: *chi decide cosa mangio* – e come? *Chi interferisce con la mia defecazione* – e come? Alle risposte che si sarà stati in grado di elaborare, corrisponderanno infatti conferme, aggiustamenti o rivoluzioni dei rapporti che ciascuno intrattiene con il proprio e con gli altrui corpi, con la propria e con le altrui esistenze – in altre parole: si eviti di trascurare con eccessiva leggerezza la questione dell’*agency*, nonostante l’indomabile e spesso sconcertante stormo di attori che essa solleva.

Dio perdonasse la mia giovanile improntitudine, poiché dovetti apprendere in seguito quanto fossi io ignorante e fuori strada!”.

⁴¹ S. Abrahamsson, *An actor-network analysis of constipation and agency. Shit happens*, in “Subjectivity”, 7, 2014, p. 124 [trad. mia].

Se la capacità di agire, o *agency*, è sempre condivisa tra una massa di attori, le cui tracce non è affatto agevole rinvenire e ricostruire, ne deriva che essa capacità non potrà essere situata in un *unico* centro agentivo, in un singolo soggetto di azione – tantomeno, poi, in un soggetto umano preteso essere il legislatore universale della natura, del bene e del male. Impossibile da localizzare con puntiforme univocità, l'*agency* condivisa non sembra confinabile né *all'interno* di un soggetto autonomo, esso solo capace di far accadere qualcosa; né, però, in qualcosa d'altro (forze, congiunture, destini, cieli), che graviti *all'esterno* di un soggetto ora passivo, oggettivato – cui dunque le cose semplicemente succedono. Si avrà modo, in seguito, di riprendere ed affinare queste formulazioni, di cui basti per ora mostrare l'affinità con le forme di azione appena esaminate – il mangiare ed il defecare, atti su cui si prende e si perde continuamente il controllo, ed in cui si intrecciano senza posa tempi, luoghi, scale, accordi, soggetti ed oggetti incalcolabili. Lo si è visto: mangiando e defecando, il soggetto umano depositario di volontà e coscienza si rivela per lunghi tratti un attore esposto ad una *passività* inerte, e tuttavia condizionabile; una passività, poi, e talvolta un decisivo *lasciarsi andare*, che rende infine possibile l'*attività* di moltissimi altri attori, tra i quali si annoverano sia il proprio *corpo*, che scompone il cibo, sia il proprio *cibo*, che scolpisce il corpo dall'interno delle sue cavità. Riemerge qui, dopo lunghe divagazioni sul mangiare e sul defecare, l'oggetto-cibo, ora esibito nelle inedite ed ancora enigmatiche vesti di *attore*.

Ma per quale motivo, occorre ora domandarsi, ci si è concessi di aggirare tanto largamente la questione sollevata al principio di queste pagine, ovverosia: che cos'è il cibo? Tanto indugiare non esprime che il riconoscimento di una priorità logico-cronologica, secondo cui l'atto *precede e forma* il suo oggetto; principio che, nel caso qui in esame, si declina in questi termini: si impara a mangiare (e defecare) *prima* ancora di imparare a riconoscere che cos'è il cibo (e che le feci sono una materia repellente⁴²). Si avrà modo di ribadire quanto appena accennato, là dove, più oltre, si affermerà la relazione tra ontologia del cibo e biologia dell'organismo mangiatore: ciò che un cibo è, infatti, dipende dal modo in cui un organismo lo avvicina, lo assimila oppure lo respinge. Poiché interagisce con corpi e forme di vita tra loro diversissimi, il cibo vi si deve anzitutto accordare al fine di poter *risultare* commestibile, digeribile ed assimilabile. Né l'accordo che dovrà essere negoziato comprenderà soltanto i cibi ed i corpi: come si è visto, infatti, gli attori ed i modi di agire con cui occorre *scendere a patti* per potersi nutrire e svuotare sono delle specie più varie e delle quantità meno

⁴² Sull'apprendimento culturale del disgusto per le feci, cfr. T. Kuldova (trad. a cura di), *Excerpts from 'Dark Matter: The History of Shit' by Florian Werner*, in "Journal of Extreme Anthropology", 1, 1, 2017.

computabili. Quali condizioni e conseguenze cioè impegni – lato ontologico, epistemologico, e financo politico –, lo si discuterà nei paragrafi e nei capitoli successivi.

Tra le ragioni sottese alla fisiopatologia digestiva e defecatoria più sopra proposta, si aggiunga poi il fatto che, al pari di ogni altro oggetto materiale, così anche il cibo innesca azioni, funzioni e processi, omettere una trattazione dei quali equivarrebbe ad astrarre l'oggetto-cibo da una porzione capitale del *contesto* in cui è – o diventa – quella cosa che si compra e si mangia. Ma insomma: ammessa la liceità di un'escursione attorno all'apparato digerente ed ai suoi confini, ci si potrà finalmente domandare che cosa tale itinerario abbia consentito di esplicitare circa l'essenza del cibo e, in particolare, circa l'implicito che esso sia un oggetto *esterno* ai confini del soggetto.

Come si sarà inteso, se anche non fosse del tutto inopportuna, l'opposizione interno/esterno si dimostra piuttosto labile ed imperfetta rispetto alla definizione ed alla collocazione di un oggetto, il cibo, che si mantiene *esterno* al corpo persino lungo molteplici tratti delle sue cavità *interne*. Stando così le cose – se cioè un oggetto può rimanere esterno al corpo anche qualora si trovi al suo interno –, si dovrà allora concludere che l'*esteriorità* (spaziale) non è un attributo sufficientemente denotativo di ciò che un oggetto sia, né di dove esso si trovi – se nel mondo là fuori o nell'estrema prossimità del corpo. Calando lo sguardo sul cibo e tracciandone le traversate corporee, risulta dunque possibile contestare l'antitesi usualmente invalsa tra interno/esterno, prodromo di altre scissioni analogamente composte, quali agente/paziente, o soggetto/oggetto, di cui si dirà altrove. Si ripeta qui una precisazione già precedentemente avanzata: non si è trattato, né si tratterà di falsificare queste partizioni – peraltro utilissime –, quanto piuttosto di avvertirne la complessità, contestandone un'applicazione pretesa ubiqua ed esaustiva. Come visto, i confini da valicare, le direzioni da imboccare, gli attori e le condizioni chiamati in causa dal cibo che varca e trascende il corpo, sono tanto diversi e molteplici da rendere quantomeno approssimativa la distinzione tra un *interno* autocentrato, immobile, monolitico, profondo – ed un *esterno* decentrato, mobile, plurale, superficiale.

Lungi dall'essere semplicemente un oggetto situato al di là del corpo di chi mangia, il cibo si manifesta dunque come un *oggetto di confine*, che porta il soggetto continuamente dentro/fuori, vicino/lontano al proprio corpo, tanto da suggerire “*un modello di essere in cui l'interno dipende dall'esterno [...], ed in cui ciò che era lontano può essere assorbito dentro di [sé], mentre ciò che era dentro di [sé] si disperde ampiamente*”⁴³. Ed è infine un *oggetto di azione*, che concentra in sé ed attorno a sé una moltitudine di attori ancora parzialmente ignoti. Data, dunque, una tanto sconfinata

⁴³ A. Mol, cit., p. 49 [trad. mia].

congiuntura di agenti, si potrà allora asserire che il cibo sia un inerte oggetto *passivo*? È questo il secondo presupposto con il quale, di norma, si intendono gli oggetti, e che sarà di seguito indagato.

ii. *Agency inanimate*

Agency degli oggetti

Ci si immagini alle prese con la preparazione di un porridge d'avena con *mela*, *cannella* e scaglie di *cioccolato* fondente. Mentre i cereali assorbono l'*acqua* bollente versata in una *ciotola*, il *coltello* scorre tra la polpa della mela, fiaccandone la tenera resistenza e scindendola con assetto geometrico sul *tagliere* inumidito; dal *frigorifero*, container di plastiche ed *imballaggi* vari, si estrae quindi una *bottiglia* di *latte*, di cui si cospargerà l'avena ora riversata in un *pentolino* sulla fiamma inespressiva di un *fornello* ad induzione; mentre l'impasto, incalzato dalle orbite del *mestolo*, si raprende quanto basti, vi si verserà sopra l'aulente cannella setacciata da un *cilindro* vetrato; giunta a debita cottura, alla poltiglia verrà ora concesso di riposare, mentre, da una *confezione* elegantemente ricamata, si frange un quadrato di cioccolata, tritandolo a scaglie irregolari; composto l'assemblaggio degli ingredienti, si passa d'un colpo la *spugna* insaponata su tagliere, pentolino e coltello, si sciacquano, si piega la *leva* del *rubinetto* e ci si asciuga le mani su di un *panno* da cucina; dal *cassetto* delle *posate*, si pesca infine un *cucchiaino*, con il quale ci si potrà finalmente imboccare.

Chi ha preparato il porridge? – ci si domanda ora con malcelato imbarazzo, considerata l'ingombrante perspicuità della risposta. È difatti persino oltremodo manifesto che, a prepararlo, sia stato chi covasse il desiderio di o saziarsi o deliziarsi di un amalgama tanto insospettabilmente arcaico⁴⁴,

⁴⁴ Da più parti il porridge è ritenuto l'antenato del pane. Si legga questa pagina di M. Pollan, *Cotto*, cit., p. 225, in cui si raccontano i primi esperimenti di cucina neolitica: “[...] *I semi delle specie domestiche si danno un certo daffare per proteggere la loro preziosa provvista di nutrienti (che, dopo tutto, dovrebbero nutrire la loro prole, e non la nostra); per rendere disponibili [tali nutrienti], occorre un certo grado di lavorazione mediante ammollo, macinazione, bollitura, tostatura, acidificazione, alcalinizzazione o una qualche combinazione di tali passaggi. Queste forme rudimentali di trasformazione degli alimenti funzionarono abbastanza bene nei primi millenni dell'era agricola. A seconda della regione, diversi tipi di semi di graminacee venivano tostati sul fuoco, oppure macinati tra due pietre e poi bolliti in acqua per ottenere una semplice pappa: il porridge. La poltiglia inerte che ne derivava probabilmente non era un pasto entusiasmante, ma era abbastanza semplice da preparare ed abbastanza nutriente, giacché forniva l'energia dell'amido assieme ad un po' di proteine, vitamine e minerali. A volte, per renderle più invitanti, queste pappe venivano spalmate su di una pietra arroventata per essere cotte, dando così origine ad una sorta di pane piatto non lievitato. E poi, un giorno,*

sì da radunarne gli *ingredienti* necessari, trattarli in serie mediante l'*attrezzatura* opportuna, montarli assieme ed infine cibarsene dalla ciotola tiepidamente fumigante. Altrettanto chiaro, però, è che in nessun modo l'attore principale avrebbe potuto performare questa preparazione *in assenza* di una certa sequela di *oggetti*: l'avena, la mela, la cannella, il cioccolato, l'acqua, la ciotola, il coltello, il tagliere, il frigorifero, gli imballaggi, la bottiglia, il latte, il pentolino, il fornello, il mestolo, il cilindro, la confezione, la spugna, la leva, il rubinetto, il panno, il cassetto, le posate ed il cucchiaino. Né, beninteso, la serie di oggetti coinvolti in questa ricetta è tanto facilmente esauribile, se si terrà altresì conto del *cavo* del frigorifero, della *presa a muro* in cui esso si immette, dei *conduttori* elettrici stipati nei ventricoli del fornello, del *detergente* versato sulla spugna; o, ancora, delle decine di milioni di *microrganismi* appollaiati sulla buccia della mela⁴⁵. Pure, quand'anche si riconoscesse la compartecipazione di tanti e tali oggetti (e, tra questi, persino di alcuni viventi) al montaggio del porridge, difficilmente si giungerà all'insolita conclusione che, ad *aver preparato* questo piatto, siano stati *anche* questi oggetti, e *non soltanto* il soggetto che ha cucinato *usando* quegli oggetti. Né ci si asterrà da una tale ammissione soltanto per l'irresistibile inclinazione soggettiva ad ascrivere la regia solitaria di quanti più scenari e corsi d'azione possibile; ad allontanare da simili eccentricità metafisiche, è piuttosto l'insolita richiesta di elevare gli "*oggetti al rango di attori a pieno titolo*"⁴⁶ – non, si badi, a figuranti dimidiati o comparse feticistiche, ma proprio ad attori *a pieno titolo*, quali risultano tutte quelle entità che introducano una qualsivoglia, eppur decisiva, *differenza* nelle reti di relazioni in cui sono invischiate. Si ripeta la definizione:

*ogni cosa che modifica un dato stato di cose introducendo una differenza diviene un attore*⁴⁷.

Occorre spendere alcune rapide parole sull'espressione "*introdurre una differenza*". Ogni azione, ogni evento, ogni situazione esprimono stati di cose non meno che singolarissimi ed irripetibili. Simile irriducibilità – peraltro piuttosto lampante – si deve anzitutto all'instabile e multiforme

probabilmente circa sei mila anni fa, da qualche parte nell'antico Egitto, ad uno di questi porridge accadde qualcosa di apparentemente miracoloso. Non sappiamo esattamente come successe, ma un egizio [o un'egizia] dovette notare che una ciotola di porridge, forse lasciata in un angolo e dimenticata lì un paio di giorni, non era poi così inerte, anzi: dalla sua superficie si schiudevano delle bolle, e la massa si espandeva come fosse viva".

⁴⁵ G. Berg *et al.*, *An Apple a Day: Which Bacteria Do We Eat With Organic and Conventional Apples?*, in "Frontiers in Microbiology", 10, 2019.

⁴⁶ B. Latour, *Riassemblare il sociale. Actor-Network Theory*, Meltemi, Milano 2022, p. 118 [d'ora in poi questo testo sarà indicato con l'abbreviazione *Riassemblare*]. Poiché questa tesi non si iscrive esclusivamente nell'alveo dell'*Actor-Network Theory*, non sarà dato rintracciarvi una precisione rigorosa nell'uso dei termini e delle distinzioni afferenti a questo campo di studi: per esempio, non sarà affatto ricalcata la differenza tra attore/attente, né sarà impiegato il concetto altrimenti essenziale di rete.

⁴⁷ Ivi, p. 117.

proliferare di entità (*cose*) capaci di coinvolgersi in connessioni sempre nuove, e dunque di inaugurare assemblaggi (*stati di cose*) di entità sempre, assolutamente, eccezionali. Impiegare un lemma – *cosa* – tanto indefinito risulterà tutto fuorché inappropriato, nella misura in cui garantisce di né predeterminare, né diradare anzitempo il novero degli attori coinvolti nello svolgimento di un’azione. Priva di ogni contenuto, una *cosa* può essere la temperatura, un AlphaTest di medicina, un bagolaro, la fede, Kant o l’Inter: insomma, può essere qualsiasi cosa, e questo è proprio il motivo per cui il termine viene preferito: non anticipa nulla, non costringe a niente. Collocate o evocate in una rete di altre – sia simili sia diversissime – cose, queste divengono attori allorché e fintantoché *rendano* un’azione esattamente quella che è, ovvero unica ed irriducibilmente *una tantum*. In che modo, però, gli attori contribuiscono a tanta singolarità? *Introducendo una differenza* – una formula senz’altro indefinita, eppure irrinunciabile, in quanto compendia sotto di sé l’ampissima gamma dei modi in cui un attore può – ha l’*agency* per – interferire con il corso di un’azione e con lo stato degli attori in essa coinvolti. Di tali modi, si avrà presto cura di fornire alcuni esempi. Delle differenze introdotte dagli attori, poi, non si trascurino affatto quelle che appaiano di poco o di nullo conto. In una grana – quella delle azioni possibili – tanto ondivaga e variegata, persino una differenza all’apparenza irrisoria potrà risultare pesantissima, e non già per le conseguenze da essa eventualmente indotte, quanto invece perché, *in sua assenza*, un’azione cambierà del tutto i propri connotati. In altri termini: non sarà più la stessa azione, singolarissima ed irripetibile.

Se ciò che determina la piena titolarità delle dignità attoriali è una tanto vaga e vasta capacità di portare una differenza – quale che sia – nell’ambiente e tra gli enti con cui si interagisce materialmente, allora l’orizzonte degli attori risulta pressoché illimitato, nella misura in cui nulla sussiste in guisa di monade irrelata, priva della facoltà di partecipare alle azioni – o di incidere sulle condizioni – di altri enti. Pure, poiché neppure si danno enti (mondani) capaci di interferire *continuamente* con il contesto di *tutti* gli altri enti, ne deriva l’inopportunità di considerare la qualifica di *attore* nei termini di un attributo universale, sempre – e sempre nello stesso modo – pertinente ad un ente qualsiasi. Altrimenti detto: anziché *essere-attore*, sempre e comunque, un dato ente potrà al più *farsi-attore*, di tanto in tanto, e solo compatibilmente ad una platea di co-attori capace di ospitarne la presenza o di assisterne la performance. Se, per esempio, *rispetto* all’organismo che se ne ciba, uno qualsiasi tra i batteri bivaccati sulla buccia di una mela può configurarsi quale attore; *rispetto* ad un organismo irriducibilmente carnivoro, invece, esso non potrà mai assurgere allo status attoriale, che dunque si rivela contestuale, provvisorio, reversibile – nonché, come già accennato e come di seguito sarà approfondito, tanto lasco da poter eventualmente inerire ad ogni ente materiale. Pure, sembrerà

quantomeno inusitato pretendere che un batterio, o della cannella, o un panno da cucina, siano attori *tanto quanto* il soggetto umano che di essi ha fruito durante la preparazione del porridge. Proprio qui, però, si affaccia l'inghippo: infatti, se oggetti materiali ed altri viventi possono configurarsi come attori a pieno titolo, ciò non significa che essi debbano di rimbalzo essere assimilati ai soggetti umani. In altri termini, per essere attori, non occorre affatto poter “*agire in maniera analoga a come agirebbe un umano*”⁴⁸, poiché, come si tenterà di illustrare, le vie dell’Azione sono infinite.

Dai resoconti quotidianamente ricamati su chi/cosa abbia determinato il decorso di un’azione o di una congiuntura più articolata, si può isolare un’intuizione di cui il senso comune è piuttosto restio a disfarsi, e che la stessa tradizione filosofica occidentale, da Aristotele ad Anscombe, tende ad avallare. Un’azione – si pensa – è sempre riconducibile in capo ad un soggetto che si sa e si sente titolare delle proprie cause, intenzioni, decisioni ed esecuzioni. Stando così le cose, può essere attore esclusivamente chi incarni una sostanza, uno spirito o una complessione psicofisica che siano materialmente abilitati a *causare* effetti di norma premeditati. In altri termini, è attore chi – *volontariamente* – può far accadere qualcosa di variamente desiderato; chi – *spontaneamente* – può dare inizio ad un cambiamento già prefigurato nella propria coscienza; e ancora chi – *liberamente* – può autodeterminarsi indipendentemente da ogni contingenza o costrizione eteronoma. Beninteso, all’atto pratico nulla è tanto limpido, sicché la volontà può essere internamente indecisa, la spontaneità coartata, e la libertà illusoria; pure, tali sono i termini abitualmente riferiti al soggetto di un agire ricalcato sullo schema del sillogismo pratico aristotelico⁴⁹, del tipo: voglio mangiare X; disporre di Y è necessario per esaudire il desiderio di X; tenterò di ottenere Y, così da esaudire il desiderio di X. Date queste premesse, si desume un modello di azione in cui è attore – in cui agisce – soltanto chi si presume essere protagonista unico ed indiscutibile⁵⁰ di uno scenario altrimenti inerte, del cui scuotimento l’attore porta su di sé il peso di ogni – o quasi – responsabilità. È chiaro che, dove le condizioni necessarie per figurare quali attori a pieno titolo fossero queste, e non invece la già citata capacità di introdurre una differenza nel corso di un’azione, ne deriverebbe l’impossibilità di estendere lo spettro

⁴⁸ P. Volontè, *Il contributo dell’Actor-Network Theory alla discussione sull’agency degli oggetti*, in “Politica & Società”, 1, 2017, p. 38.

⁴⁹ Il riferimento al sillogismo pratico aristotelico è tratto da Aristotele, *Eth. Nic.*, 1147a. Inoltre, cfr. M. Schlosser, *Agency*, in “The Stanford Encyclopedia of Philosophy”, 2019 [versione online]: “*Agire intenzionalmente significa agire secondo una ragione, ed agire secondo una ragione significa agire in un modo che può essere razionalmente espresso dalle premesse di un sano sillogismo pratico, tipicamente costituito di una premessa maggiore corrispondente all’obiettivo dell’attore e di una premessa minore conforme all’opinione dell’attore su come raggiungere detto obiettivo*” [trad. mia].

⁵⁰ Beninteso, l’unicità dell’attore non deve essere intesa in senso numerico: attore unico ed unitario potrà infatti essere anche un corpo collettivo. L’indiscutibilità cui si fa riferimento allude invece alla facilità con cui è dato individuare il soggetto di un’azione comunemente concepita: è soggetto chi è portatore di intenzioni autonome.

dell'*attorialità* ben al di là di umani ed animali cosiddetti superiori, tanto da potervi includere ogni forma di vita e di materia inanimata. Stando a quest'ultima, ovvero al profluvio di oggetti materiali disseminato per il mondo, dai granelli di sabbia ai mattatoi, ciò che più ne legittima l'interdizione dal consesso degli attori è la sua incrollabile *immobilità*: ove si lasci un oggetto, lì rimarrà, e quasi sicuramente lì lo si ritroverà, fedelmente passivo, e platealmente incapace di avviare da sé un corso di effetti intenzionale, volontario, spontaneo e liberamente responsabile. Pur potendo essere attivati (o azionati), gli oggetti non *somigliano* affatto ad attori convenzionali: non si muovono, non si esprimono, non si impuntano, non scappano, non reclamano interessi inattesi; al contrario, "*come umili servitori, vivono ai margini del sociale, svolgendo la gran parte del lavoro, ma senza essere autorizzati a presentarsi come [attori]*"⁵¹. Raggiunta questa terraferma, come e perché smuoversi il terreno da sotto i piedi? Come e perché, cioè, confutare l'assunto per cui gli oggetti altro non siano che entità inerti, sacrificate ad uno sguardo ormai seriamente disincantato?

Prima di riprendere il filo sospeso attorno all'oggetto-cibo, sarà necessario indugiare ancora un poco sugli oggetti in generale. Quand'anche non si fosse disposti a riconoscere loro il grado di attori, bisognerà tuttavia convenire sul fatto che, dalle selci paleolitiche agli iper-oggetti dell'Antropocene, gli oggetti materiali hanno costantemente accompagnato – e talvolta svoltato – l'itinerario mondano della nostra specie. Non sembra dunque particolarmente controverso concedere che "*il mondo materiale attorno a noi sia parte integrante del modo in cui siamo umani*"⁵² – e che, di tale mondo materiale, gli oggetti siano una porzione rilevante tanto quanto i tratti morfologici ed ecologici di un dato ambiente. Si presti attenzione alla citazione appena riportata: *il mondo materiale attorno a noi è parte integrante del modo in cui siamo umani*. Non si tratta, qui, di semplicemente affermare che gli oggetti arredano il nostro orizzonte (*il mondo materiale attorno a noi*), contribuendo a definire – con la loro materialità presuntamente inoperosa – contesti empirici e cornici di senso. Più radicalmente, si tratta invece di accogliere la prospettiva secondo cui gli oggetti integrino, ed addirittura condizionino, *il modo in cui siamo umani*: il modo in cui, cioè, nasciamo, cresciamo e moriamo, ed al contempo conosciamo, agiamo (mangiamo) e nutriamo speranze. Per dileguare l'aura di vaghezza emanata dalle proposizioni appena scorse, si consideri quanto disporre di un bagno accuratamente

⁵¹ B. Latour, *Riassemblare*, cit., p. 120. Sul fatto che gli oggetti rimangano per lo più invisibili e sconosciuti nella loro attività, cfr. D. Miller, *Per un'antropologia delle cose*, Ledizioni, Milano 2013, pp. 47-8: "*Gli oggetti sono importanti non perché sono evidenti, o creano limiti e possibilità fisicamente visibili, ma proprio per il motivo contrario: meno siamo consapevoli della loro presenza, più essi danno forma alla scena [...]. Hanno il potere di determinare quello che accade, fino al momento in cui rimaniamo inconsapevoli di questa loro capacità [...]. Gli oggetti sono riusciti a rendere invisibile il loro ruolo e ad apparire senza importanza*".

⁵² Ivi, p. V.

privato ed invisibilmente allacciato ad una rete fognaria faccia di noi persone che espellono le proprie feci in posizioni specifiche, con determinate apprensioni e con aspettative particolari. Che cosa ne sarebbe della propria vita – del rapporto con il proprio e con gli altrui corpi, per esempio –, ove la nostra defecazione si espletasse *en plen air*, in luoghi di pubblico transito, e magari senza un corredo cartaceo di accompagnamento? E cosa ne sarebbe delle nostre associazioni urbane, una volta espunte le reti fognarie dal novero degli oggetti che popolano il mondo⁵³? Senz'altro, e non è poi cosa di così tenue entità, sarebbe ancora possibile fare – e temere, e tramare – la fine di Andreuccio da Perugia⁵⁴!

È chiaro che esempi di genere analogo potrebbero moltiplicarsi senza freno, dando così conto di come, a dispetto di un'omogeneità biologica pressoché integrale, gli umani si rivelino spazio-temporalmente incommensurabili gli uni agli altri. Niente di nuovo, si dirà, se non fosse per ciò che qui si intende situare *a monte* di tanta incommensurabilità, resa possibile non tanto da usi, costumi e valori all'apparenza sovrastanti la cultura materiale di riferimento, quanto piuttosto da questa stessa cultura materiale, e cioè dagli oggetti, “*agenti chiave del processo che ci rende caratteristici di una determinata epoca, società, gruppo*”⁵⁵. Si badi, però, di intendere questi oggetti-agenti (anche e soprattutto) nella loro indelebile *materialità*, ovverosia nella loro conformazione chimico-fisica, certo ondivaga, ma insieme inestirpabile, nonché foriera di vincoli e possibilità illimitatamente variabili a seconda dell'attore con cui essa si intrattenga. Ogni oggetto, in altri termini, esprime una materialità – un modo di articolare la materia molecolare (*alias* energetica) – con le cui proprietà e forme ogni attore deve sempre *venire a patti*, una volta che vi interagisca: tenendo fermo il caso degli umani, è proprio dall'irriducibile varietà dei patti stipulabili tra questi e la materialità del *mondo materiale attorno a* [loro] che procede l'incommensurabilità di cui sopra. Si riveleranno dunque umani non del tutto assimilabili quelli che, per esempio, abbiano imparato a camminare sulla nuda terra, scalzi, e, di contro, quelli che abbiano mosso i primi passi su parquet o asfalti cittadini, supportati nella postura e nel movimento dall'ausilio delle scarpe⁵⁶. L'appello a non obliare la materialità degli oggetti solleva un monito complementare, ossia quello di non cedere alla tentazione di ricondurre *per intero* gli oggetti ai loro demiurghi, sacrificandone così la materialità a favore degli impieghi cui costoro li destinano e dei significati presuntamente incorporei, di cui essi non sarebbero altro che segni incarnati, o meri segnaposti materiali. Ove si affermasse una tale prospettiva – peraltro ordinariamente presupposta –, si riaprirebbe renitente la faglia tra natura/cultura, in virtù della quale gli oggetti materiali

⁵³ Si riprende qui il titolo di un saggio pertinente alle riflessioni qui accumulate: cfr. M. G. Turri, *Oggetti che popolano il mondo. Ontologia delle relazioni*, Carocci, Roma 2011.

⁵⁴ Si allude qui alla novella di Boccaccio avente come sfortunato/fortunato protagonista Andreuccio da Perugia, il quale, tra le molte peripezie cui è soggetto, si ritrova impantanato in una cloaca.

⁵⁵ D. Miller, *Per un'antropologia delle cose*, cit., p. 49.

⁵⁶ Su questo tema, cfr. M. Mauss, *Le tecniche del corpo*, Edizioni ETS, Pisa 2017.

risulterebbero l'effetto di una congiunzione coatta tra due *domini* altrimenti disgiunti⁵⁷, la materia e la forma, solo temporaneamente saldate assieme dall'opera di uno spirito che, pur levitante, userebbe esprimersi imprimendo forme immaginarie su di una materia plasticamente inerte⁵⁸.

Sembra indubbio che, a queste condizioni, l'interesse qui manifestato per gli oggetti materiali sarebbe interamente convogliato verso i loro artefici e/o consumatori – e, più precisamente, verso ciò che costoro fanno di questi oggetti, ovvero un mezzo per soddisfare i propri bisogni e per significare la propria identità. Pure, né gli oggetti si esauriscono in dette funzioni strumentali e semiotiche, né qui preme scandagliare altro che l'esatto opposto della prospettiva di cui sopra, vale a dire ciò che gli oggetti stessi (il cibo) *fanno* (fa) dei loro variegatissimi artefici e consumatori.

Prima ancora di produrre ed impiegare degli oggetti, però, artefici e consumatori – di qualunque specie e genere essi siano – si ritrovano esposti all'irresistibile *azione* di un mondo *già* traboccante di oggetti, lasciati in dote dai pochi eoni e dalle moltissime generazioni precedenti. A questi oggetti (dai monti alla gravità, dalle nubi alla luce, passando per gli artefatti umani e non-umani) occorrerà presto non soltanto assuefarsi, ma anche piegarsi, nella misura in cui è dalla loro materialità e dai loro capricci che dipendono la vita e la sopravvivenza di un vivente qualsiasi. Qualunque forma di vita si incarni; e qualunque siano i propri modi di levarsi alla vita, sostentarsi, muoversi, moltiplicarsi ed assopirsi alla morte; e qualunque siano poi i bisogni ed i desideri di cui si è portatori – di tutto ciò si è *debitori* tanto al proprio genoma, quanto alle sporgenze ed agli incavi del mondo materiale attorno a sé. Pietre, ossa, rami, liane, foglie e frutti di ogni foggia hanno reso un servizio alla morfologia ed all'anatomia delle nostre mani ben maggiore di quello prestato dalle nostre ataviche capacità di intendere e di volere, ed hanno integrato una disciplina dei corpi ben prima di ogni regime biopolitico. Ed è solo un esempio, questo, tra gli innumerevoli che se ne potrebbero trarre dalla storia dell'evoluzione umana. Insomma: ne siano o meno consapevoli, gli oggetti si imprimono sui viventi, li forgianno. Altrimenti detto: *fanno la differenza*. D'altronde, senza ancora scostarsi dai confini umani,

⁵⁷ Cfr. F. Dei, *La materia del quotidiano. Introduzione*, in S. Bernardi, F. Dei, P. Meloni, *La materia del quotidiano. Per un'antropologia degli oggetti ordinari*, Pacini Editore, Pisa 2011, p. 6: “Proprio l'assunzione per così dire ontologica di una tale dicotomia ci impedirebbe di comprendere il ruolo sociale degli oggetti, così come il carattere oggettivato o incorporato delle categorie culturali e dei significati. [...] Questo argomento viene spesso rivolto contro una concezione ‘pan-semiotica’ del mondo degli oggetti, interessata soltanto al modo in cui essi comunicano o significano; o contro una sorta di antropologia idealistica, volta a cogliere una cultura disincarnata che esisterebbe prima e indipendentemente dalle cose materiali in cui si manifesta [...]. Ma si potrebbe con uguale ragione volgere un simile argomento contro quelle forme di materialismo che pensano alla ‘durezza’ delle cose come a un piano pre-culturale, in grado di stabilire determinanti oggettive e universali che sfuggono ai capricci della diversità culturale”.

⁵⁸ Concezione (cosiddetta ilemorfica) strenuamente rigettata da T. Ingold, *Making. Antropologia, archeologia, arte e architettura*, Cortina Raffaello, Milano 2019, in particolare cap. 2 “I materiali della vita”.

“come poter mai immaginare la storia dell'Europa senza i suoi animali domestici, i suoi aratri, i suoi ganci di traino, i suoi carri?”⁵⁹.

Nonostante tutto, però, fissando una sedia non ci si riesce proprio a convincere del fatto che possa mai essere un attore a pieno titolo, capace di esprimere una propria, irripetibile, *agency*. Tralasciando di considerare quale ruolo eserciti la materialità di una sedia in ordine alla vita di chi sia abituato a (quasi) viverci rannicchiato sopra⁶⁰, un fatto rimane certo incontestabile: finché la si osservi, una sedia non fa assolutamente nulla – almeno dal *punto di vista* di un osservatore che non partecipi ai fasti delle comunità di microrganismi che, ubiquo, vi si sdraiano sopra – e sotto. Tutto cambia quando, su quella medesima sedia, ci si siede. La sua materia si tende, eppure resiste, reggendo un corpo altrimenti vincolato ad *altre* posture; oppure la sua materia si tende, si flette, ed infine si frange, rovesciando a terra il corpo malcapitato. In entrambi i casi, la sedia fa una differenza affatto trascurabile, sebbene poco chiassosa. Certo, a fronte di scenari ed argomenti tanto favolistici, chissà se non sia il caso di concedersi un sorriso di scherno – ci si domanderà; pure,

se potete, con una faccia seria, sostenere che [sedersi ad un tavolo con o senza una sedia], battere un chiodo con o senza un martello, far bollire l'acqua con o senza un bollitore, andare a far provviste con o senza una cesta, camminare per strada con o senza i vestiti, fare zapping fra i programmi in TV con o senza telecomando, rallentare con l'auto in presenza o in assenza di un dosso, tenere traccia del vostro inventario con o senza una lista, dirigere un'azienda con o senza contabilità, [se potete sostenere che] sono esattamente le stesse cose, che l'introduzione di questi dettagli banali non apporta “nulla di nuovo” nella realizzazione dei compiti, allora siete pronti a trasmigrare nelle Remote Lande del Sociale e abbandonare questa umile terra. Per tutti gli altri membri della società, c'è una differenza che appare alla prova e quindi questi dispositivi, secondo la nostra definizione, sono attori [...]”⁶¹.

Non basterà tuttavia un'autorevole citazione per definitivamente convincere dell'opportunità di ascrivere agli oggetti una qualche forma di *agency*. Difatti, quand'anche ci si fosse persuasi che sì, gli oggetti fanno una certa differenza nel corso di un'azione, e che sì, in effetti il pentolino *riscalda*, il coltello *affetta* e la spugna *deterge* (diatesi verbali tutte manifestamente attive) – ecco che, nondimeno, si potrebbe avanzare una conclusione di questo genere: gli oggetti agiscono *semplicemente* perché vengono *usati*, ovvero perché sono strumenti prestati all'esercizio di una volontà altrui e di un controllo che risiede altrove. Pure, anziché indebolire l'ipotesi di un'*agency* degli oggetti, siffatta

⁵⁹ F. Braudel, *La dinamica del capitalismo*, Il Mulino, Bologna 1988, p. 79.

⁶⁰ Su questo tema, cfr. V. Cregan-Reid, *Il corpo dell'Antropocene. Come il mondo che abbiamo creato ci sta cambiando*, Codice, Torino 2020.

⁶¹ B. Latour, *Riassemblare*, cit., p. 117.

conclusione la corrobora nolente, nella misura in cui ricalca quanto si diceva nel primo paragrafo, vale a dire che *ogni* azione all'apparenza individuale ed auto-centrata è, in verità, un'impresa collettiva, resa possibile soltanto dalla confluenza di attori plurimi e massivamente difformi. Ogni attore, per agire, dipende da – e fa affidamento su – altro da sé. Per agire in quanto tale, per esempio, l'*agency* umana necessita immancabilmente di mettere in pratica – di *usare* – un corteggio di oggetti tanto carnevalesco, quanto materialmente inaggrabile:

qualunque cosa accada, l'agency umana si esercita all'interno del mondo materiale. Se non fossero in vigore i tipi di causa-effetto materiali con cui abbiamo familiarità, l'azione intenzionale [...] non sarebbe possibile. Possiamo accettare che le catene causali avviate da agenti intenzionali si realizzino come stati mentali, e che [come tali] vengano orientate verso gli stati mentali degli altri [agenti] socialmente intesi, [...] ma, a meno che non ci sia qualche tipo di mediazione fisica che sfrutti le molteplici proprietà causali del mondo fisico (l'ambiente, il corpo umano, [gli oggetti], ecc.), l'agente ed il paziente non interagiranno. Perciò, gli oggetti, con le loro specifiche proprietà causali, sono essenziali per esercitare l'agency [umana] tanto quanto gli stati mentali⁶².

Se il decorso dell'*agency* umana necessita dell'interazione con un mondo materiale di oggetti; se, poi, qualsiasi azione di un attore qualsivoglia è *sempre* un'impresa partecipata da una pleora di *altri* attori – e non invece l'assolo di una monade sovrana; perché allora non pensare che gli stessi oggetti si possano servire degli umani per esercitare la propria *agency*? Che possano cioè: *usarli*? Tutto e tutti agiscono *usando* qualcosa; allo stesso modo, dunque, tutti e tutto partecipano ad una qualche azione – dunque: agiscono – se vi *vengono usati*. Stando così le cose, ne deriverebbe che, *in relazione alle nostre scale di osservazione e modalità di azione*, gli oggetti agiscano sì molto spesso in quanto vengono usati, ma non *semplicemente* – o *soltanto* – perché vengono usati. In ordine all'effettiva disponibilità di un'*agency*, non c'è quindi alcunché di compromettente nell'essere-usati; anzi, se ogni azione è sempre una collaborazione tra più parti, si dovrebbe poter concludere che *spesso* – non sempre – gli oggetti agiscono *proprio perché* vengono usati. Ammessi questo passaggio argomentativo, nonché la precedente definizione di attore quale entità apportatrice di differenza, la questione in esame sembra non essere più: *se* gli oggetti dispongano di un'*agency*; quanto piuttosto: *come* la esercitino – e cioè sotto quali condizioni e con quali conseguenze. Ci si interroghi, allora: *come agiscono gli oggetti?*

⁶² A. Gell, *Arte e agency. Una teoria antropologica*, Cortina Raffaello, Milano 2021, p. 30.

Prima ancora di avvicinare questo interrogativo, occorrerà però domandarsi per quale ragione si vada indugiando tanto diffusamente attorno alla possibilità – ed ora anche alla modalità – di un’*agency* degli oggetti. Poiché gli effetti di una simile prospettiva si renderanno più chiari nei prossimi paragrafi e capitoli, si darà qui soltanto un accenno di risposta, lasciando alle pagine successive il compito di precisarne la portata. Occorrerà anzitutto negare che tale insistenza ambisca ad infittire il corteo di chi mira a *re-incantare* il mondo. Sostenere che gli oggetti materiali – in specie quelli inanimanti – dispongano di un’*agency* non significa affatto preparare il miraggio del re-*incantamento* di un mondo ormai perduto insensibile all’empatia con il non-umano. In primo luogo, come ampiamente documentato dagli studi antropologici condotti negli ultimi lustri tra le popolazioni amerindiane⁶³, non proprio *tutto* il mondo, *tutti* i popoli ed i gruppi umani hanno smarrito l’esigenza di *incantare* quanto non esibisca fattezze umane – agenti climatici, minerali, piante, animali, manufatti, luoghi –, riconoscendovi ascosa una personalità senziente ed agente, ovvero vividamente animata. Non si tratterebbe dunque, ammettendo un’*agency* degli oggetti, di re-*incantare il* mondo, ma *un* mondo, uno tra gli altri: il nostro, così sobriamente naturalista, così scientemente disincantato. Peraltro, in secondo luogo, cedere all’*agency* degli oggetti non comporterebbe di necessità un rinascimento animistico che facesse *tutte le cose piene di dèi*⁶⁴. Come si avrà modo di evincere più oltre, infatti, affinché gli oggetti possano agire nel mondo, non è necessario che siano insufflati da un’anima o innervati da una vivezza biologica.

Ad informare lo sforzo argomentativo finora prodotto è stato invece il seguente riconoscimento: se gli oggetti agiscono; se cioè non si esauriscono affatto nello statuto di referenti extramentali che, seppur sussistenti al di là di ogni rappresentazione, risultano tuttavia dipendenti dagli interessi pratici di un soggetto qualsivoglia, allora *i soggetti devono cedere quote della propria autonomia* di individui e di gruppi variamente associati ad azionisti spesso ignoti, talvolta alleati, talaltra antagonisti, talora ignavi. Può capitare che questa compartizione non interferisca di molto con gli interessi degli attori coinvolti nella trama di una qualche azione: spostare una sedia, per esempio, è (quasi sempre) cosa di minimo conto – a meno che non si consideri il disturbo arrecato alla pubblica quiete dei microrganismi ivi alloggiati. Ma può altresì capitare che le parti in causa rivendichino urgenze gravissime, e beninteso trascendenti i confini umani, come avviene quando si contenda di oggetti quali il buco nell’*ozono*, l’*argine* di un *fiume*, un’*arma* biologica, un *organo* trapiantato, un *silos* di *grano* di cui sia osteggiata l’esportazione, e così via. Ciascuno di questi oggetti trascina con sé

⁶³ Per una sintesi di questi studi, cfr. A. Mancuso, *L’agency delle entità non umane nella recente antropologia dell’Indigenous Lowland South America*, in “Anuac”, 3, 2, 2014. Beninteso l’animismo o l’*incantamento* del mondo non persiste soltanto in queste regioni del globo.

⁶⁴ Detto attribuito a Talete da Aristotele in Aristotele, *De anim.*, 411a.

interessi, spazi, tempi, modi di agire e forme di vita radicalmente incommensurabili: eppure, tutti prendono ugualmente parte ad uno scenario la cui intricata complessità rende poco meno che impossibile fornirne un resoconto esaustivo. Si prenda il caso del grano, un oggetto troppo disputato per essere ridotto al lavoro di anonime genti di campagna; troppo interessato da tecniche di coltivazione e conservazione per essere ridotto alle tattiche di un conflitto internazionale; e (fin) troppo adoperato nelle prassi zootecniche industriali per essere ridotto alle crisi alimentari paventate ad alcune latitudini. In definitiva, si tratta dunque di un oggetto troppo mediatico per essere solo artificiale; troppo tecnologico per essere solo geopolitico; e troppo economico per essere solo alimentare. In casi siffatti, è facile riscontrare come gli oggetti sollevino controversie, convogliino interessi, intreccino accordi o inimicizie – *facciano, cioè, una differenza* così abissale, da poterli identificare come bene supremo o male radicale; o, in altri termini, da poterli trattare come *soggetti* sotto mentite spoglie, portatori di interessi cui affidarsi o di cui diffidare. La conseguenza implicita in queste notazioni è che, a poco a poco, si sarà portati a riconoscere la presenza di *soggetti* là dove, dappprincipio, non si vedevano che meri *oggetti* esterni ed inerti.

Questo rivolgimento è, propriamente, la ragione per cui ci si è tanto prolungati attorno all'*agency* degli oggetti. Le implicazioni che ne seguono – sia in sede teoretica, che latamente politica – verranno altrove esplicitate, in particolare nel terzo capitolo. Frattanto, si potrà finalmente recuperare la questione lasciata in sospenso: *come agiscono gli oggetti?*

Esercitando una pressione sul corpo di una penna, scorrendola sulla superficie di una carta, essa rilascia tracce di inchiostro più o meno corrispondenti alle aspettative di chi la maneggia. Si riterrà, certo senza dubbio, che in una simile occorrenza la penna si limiti ad eseguire meccanicamente, senza sbavature o stravaganze, la funzione per la quale era stata prevista e fabbricata, e per la quale ora si adopera. Come altro agirebbe, dunque, se non prestando servizio sotto il comando ed il controllo della mano? Se non, cioè, fungendo da *causa* determinante un effetto già prefigurato? Ricevuto l'*input* dallo scrivente, la penna agirebbe quindi causando l'*output* intenzionato, ovvero il segno impresso sulla carta, effetto di una forza applicata sulla penna ed allentata dall'attrito della carta. Ora, se la relazione tra penna, inchiostro e carta può essere adeguatamente espressa nei termini di una *causalità deterministica*, lo stesso non si potrà dire una volta addizionata nell'equazione la mano intenta – si metta il caso – a trascrivere la ricetta della torta di ceci. A questo punto, infatti, la penna e la carta iniziano a fare una certa differenza: la penna può disporre di un tratto al quale la mano non è abituata, e che dunque ne deforma la grafia, mentre la materialità della carta può intralciare il comando ed il controllo della mano scrivente, così costretta a *venire a patti* con una materia

relativamente incomoda. Capaci di interferire con il corso dell'azione intrapresa, né la penna né la carta esercitano un'agency riducibile alla volontà dello scrivente – né l'una né l'altra, cioè, si limitano a supportare e veicolare un'agency a loro estrinseca, senza avere la possibilità di apportarvi una qualche modifica.

Nonostante una grafia insolitamente sbilenca, rimarrà comunque possibile indovinare i passaggi della ricetta trascritta sulla carta malconcia: mescolare acqua e farina di ceci; aggiungere olio d'oliva e sale; mescolare; lasciare a riposo; ungere una teglia; infornare l'impasto; cuocere per circa mezz'ora; lasciare a riposo; pepare. Desiderando replicare questa preparazione⁶⁵, si saranno intanto radunati ed amalgamati gli ingredienti previsti, in procinto di essere ulteriormente trasformati e presto sacrificati all'appetito di umani e non-umani vari. Pure, ci si immagini ora che, al passaggio apicale della cottura in forno (durante la quale *chi cucina fa ben poco*, se non controllare di tanto in tanto l'andamento corrente), qualcosa osti al seguito del procedimento: per esempio, il forno potrebbe non accendersi. D'improvviso, il corso dell'azione si incaglia nell'impossibilità di compiersi senza il servizio prestato dal forno, il quale disattende così ogni funzione calorifera in esso integrata. L'intoppo inatteso costringerà ora il cuoco ad orientare al forno la propria attenzione, ed a curarsi di un oggetto tendenzialmente ignorato, ancorché *attore* indispensabile all'esecuzione di innumeri preparazioni culinarie. Si tenterà allora di rianimarlo, di ripristinarne le ben note mansioni; ove poi l'impresa non riuscisse, con ogni probabilità si leverebbe un mormorio perplesso: “*ma cos'è che hai? Perché non vai?*” – cui potrebbe accodarsi un più sospettoso: “*ma sarà mica la presa il problema?*”, allorquando ci si rendesse conto che ben *altri* attori, altrove dislocati, partecipano alle prestazioni del forno. D'un tratto, il raggio dell'azione avviata dalla penna brandita su carta si scopre avviluppato in un dominio di attori pressoché sterminato, comprensivo di reti elettriche, cavi, contatori, fornitori, manutentori, e così via, ciascuno dei quali virtualmente e variamente coinvolto nell'esito di ogni ricetta intentata. Si replichi a questo punto la domanda più sopra proposta: *come agiscono gli oggetti?*

Seguendo le tracce lasciate dalla penna e mappando l'inghippo indotto dal forno, sarà dato concludere che gli oggetti non esauriscano affatto la propria capacità di azione semplicemente *veicolando*, con pedissequa, prevedibile meccanicità, l'*input* ricevuto da un'agency altra (spesso umana). Stando a questa prospettiva, nulla rende gli oggetti attori di un qualche interesse, e non già inerte materia contestuale, se non l'uso di essi disposto e la loro facoltà di determinare *output* ampiamente predicibili. Sebbene gli oggetti manifestino piuttosto spesso la propria *agency* in questo modo –

⁶⁵ Sul tema delle ricette e della loro replicazione, cfr. A. Borghini, *What Is a Recipe?*, in “Journal of Agricultural and Environmental Ethics”, 28, 2015, pp. 719-738.

deterministico, lineare, predicibile –, non sembra opportuno limitarne tanto rigidamente le modalità agentive: agire, infatti, non significa soltanto applicare – o veicolare – causalità materiali più o meno efficienti. Lo si è visto: la penna può agire *modificando* di un poco la grafia di chi scrive (o di tanto, con possibili ed incalcolabili conseguenze nei casi di grafologia forense); ed il forno può agire *ostruendo* – o viceversa *permettendo* – l’opera culinaria (e magari *influenzando* il palato di un critico gastronomico ed il destino di uno chef). Ancora, oggetti di ogni tempra e stoffa possono agire *sancendo* accordi, *svelando* intenti, *rievocando* memorie, *ridestando* affetti, e così via, in un elenco di modalità agentive di ardua sintesi. Ben lungi dal risolversi integralmente in un’efficacia causativa di ordine materiale, le forme di *agency* degli oggetti rendono altresì *possibile/impossibile* fare qualcosa; oppure inducono qualcuno a *fare/non fare* qualcos’altro. Le combinazioni di attori e le declinazioni pratiche rese materialmente possibili dall’*agency* degli oggetti coprono dunque uno spettro agentivo di varietà ed estensione tali da sollevare un dilemma: se gli oggetti possono fare cose tanto diverse (di cui più oltre si daranno altri esempi), molte delle quali di norma ricondotte ai soggetti (e più propriamente agli umani), allora per quali aspetti e ragioni l’*agency* degli oggetti si presume irriducibile a quella dei soggetti? Vale a dire: che cosa distingue l’*agency* di oggetti e soggetti?

A dispetto di quanto finora argomentato, potrebbe essersi conservato, irresistibile, l’impulso a ribadire l’ordinariamente noto: e cioè che, diversamente dagli oggetti, i soggetti sanno cosa vogliono; sanno cosa fanno – anche se, talvolta, “*non sanno di far ciò, ma lo fanno*”⁶⁶; agiscono animati da una qualche intenzione; mantengono il controllo sulle proprie azioni; sono capaci di auto-determinazione, e così via, ripassando uno ad uno i connotati del soggetto liberale o, con altro gergo, del moderno *Homo faber*. Ora, malgrado il duplice rischio di ripetere gli anatemi già sopra levati contro le illusioni agentive del soggetto (umano), e di reiterare gli appelli (al vento) per una liberazione dell’*agency* oggettuale; ad onta di ciò, insomma, per poter dare risposta al quesito di cui sopra – *che cosa distingue l’agency di oggetti e soggetti?* –, occorrerà seguire ancora un poco le impronte lasciate dal passaggio di oggetti e di soggetti costantemente indaffarati. Se, come si avrà modo di osservare, la prima traccia riporta nelle vicinanze di un concetto generalissimo, quello di *attore*; la seconda intraderà invece sulle orme di una voce assai sfuggente, quella dell’*intenzionalità*.

Si è detto più sopra essere *attore* – o meglio: diventarlo – qualunque ente introduca una differenza, sia pure minima, nella trama di un’azione. Accolta una formula siffatta, di orientamento tanto proficuamente vago, ci si troverà in possesso di una nozione per nulla settaria, ma anzi *super partes*: né soggetto, né oggetto, l’attore è piuttosto un ente le cui proprietà, o competenze, “*sono definite solo*

⁶⁶ K. Marx, *Il capitale. Critica dell’economia politica*, Libro I, Einaudi, Torino, 1970, p. 90.

dalle [sue] prestazioni, ovvero solo dopo che coloro che [lo] osservano sono riusciti a registrare come si [comporta]”⁶⁷. Nulla, dunque, si potrà definire *a priori* come soggetto/oggetto, senza riguardo alcuno per il *ruolo* che eserciti in una determinata congiuntura, e che sarà possibile precisare (talvolta presagire) soltanto laddove si evitasse un ricorso sommario alle categorie di soggetto/oggetto – un ricorso, cioè, che ne facesse i termini immobili di una dicotomia affine e complementare a quella di natura/cultura. *Soggetto/oggetto/natura/cultura*: nessuna di queste categorie impone ad un ente le stigmate di un’essenza unica ed inalterabile, che si determina *per esclusione*, rivelandosi: o soggettiva; o oggettiva; o naturale; o culturale. Come la mappatura dell’apparato digerente umano ha negato la pertinenza della frattura natura/cultura, così le tracce sparpagliate dagli attori qui reclutati sembrano sbilanciare una delle travi portanti della Modernità: la distinzione soggetto/oggetto. A ben vedere, infatti, ogniquale volta si tenti di stilare un resoconto delle *agency* in circolo tra i gangli di un evento, ci si imbatte in attori di difficile collocazione entro la griglia soggetto/oggetto. “*Con le loro forme e capacità multiple, [gli attori] non smettono mai di scambiare le loro proprietà*”⁶⁸, sicché, è dato concludere, essi risulteranno sempre – e contemporaneamente – *soggetti-oggetti* dell’evento sotto inchiesta: soggetti di un’*agency* più o meno espressa, oggetti di un’*agency* altrui, più o meno resistibile. In uno stesso frangente, dunque, un attore assoggetta ed oggettiva altri attori e – pegno ineludibile – viene al contempo assoggettato ed oggettivato dai medesimi, senza che si possa *mai* avere limpida certezza di chi prevarichi su chi, e di quanto. Senza ideare esempi che chiamino a raccolta panni, prese, penne, pezzi di carta, e via discorrendo, si porti l’attenzione alla nostra condizione di soggetti-oggetti durante un qualsiasi atto alimentare: si è soggetto che mangia, ma anche oggetto nutrito dal cibo ingoiato; si è soggetto che sceglie di cosa riempirsi, ma anche oggetto esposto alle conseguenze (mediche, etiche, ecologiche, economiche, politiche) delle proprie scelte; o, ancora, si è il soggetto che si sazia, ma anche l’oggetto in cui si saziano i microrganismi intestinali.

Stando a quanto appena asserito, non sembra dunque affatto scontato – né tantomeno opportuno – fare di un dato evento il prodotto di “*un dato soggetto che, in un dato momento, compie una data azione su un dato oggetto, a motivo di date cause*”⁶⁹. Non soltanto, infatti, si brancola nell’incertezza su *chi* stia agendo nel corso di un’azione, ed in compagnia *di chi*; ma, in aggiunta, si è appena notato che – quantomeno in tema di *agency* – non si dà una distinzione inaggirabile tra soggetto/oggetto. Le due ragioni sono peraltro interconnesse: gli ormai innumeri ricorsi depositati contro

⁶⁷ B. Latour, *La sfida di Gaia. Il nuovo regime climatico*, Meltemi, Milano 2020, p. 93.

⁶⁸ Ivi, p. 95

⁶⁹ M. Croce, *Bruno Latour. Irriduzionismo | Attante | Piattezza | Ibridi | Gaia*, DeriveApprodi, Roma 2021, p. 14.

l'opposizione soggetto/oggetto, altro non sono se non un tentativo di ammantare di *teoria* l'incertezza *metodologica* sugli attori⁷⁰. Si badi, però, a non fraintendere la strategia che sottende ai ricorsi ed al tentativo di cui sopra, ben lungi dall'inseguire una qualche pretesa *riconciliazione* tra soggetto/oggetto (e così tra natura/cultura). Predisporre il campo per una riconciliazione – una ricongiunzione, una ricomposizione, un superamento, e simili – presuppone infatti che sia data una distinzione *effettivamente* vigente tra soggetto/oggetto⁷¹; ed impone che, di conseguenza, si debba procedere ad un ripristino delle relazioni tra poli duali altrimenti incompiuti. Ma, come non c'è una *distinzione* assoluta, essendo ogni attore contemporaneamente soggetto-oggetto, così non c'è neppure una *relazione* da riconciliare: piuttosto, ciò che davvero preme è *contestare* la/e dicotomia/e, romperne la presunta specularità, ridistribuirne gli attributi: intenti, questi, certamente ancora vaghi, ma di cui si darà maggiore contezza nei capitoli avvenire. Per ora, e per quanto qui interessa, basterà convincersi del fatto che gli oggetti non siano poi così inerti, così infinitamente soggiogati all'umore dei soggetti.

In cosa, dunque, l'*agency* degli oggetti differisce da quella dei soggetti? La domanda sembra non poter ricevere una risposta appropriata, poiché inappropriata è la questione da essa proposta. Come si è appena visto, infatti, regna l'incertezza su come – e se sia possibile – distinguere soggetto/oggetto. Anzitutto, acconsentendo alla prospettiva di una simultaneità tra soggetto-oggetto, ne deriverà che anche un oggetto possa rivestirsi della dignità – peraltro sempre condivisa, sempre una e molteplice – di soggetto. (Per chiarezza, si procederà tenendo distinte, quantomeno per ora, le categorie di soggetto ed oggetto). In secondo luogo, occorrerà rigettare quanto implicitamente prospettato dalla domanda in questione: e cioè che si possano indicare *un'agency* degli oggetti ed *un'agency* dei soggetti – e magari *causale* la prima, *intenzionale* la seconda. Pur avendo già obiettato contro la restrizione dell'*agency* oggettuale ad *una* singola modalità agentiva – quella giustappunto causale –, si rende ora necessaria una rapida integrazione di questo argomento. Se, come altrove asserito, gli oggetti possono agire in molti altri modi al di là della causazione materiale; se poi, *in secundis*, è indubbio che i soggetti – umani *in primis* – agiscano secondo modalità le più differenti; e se, infine,

⁷⁰ Non è una qualsivoglia teoria a rendere incerto il ruolo degli attori, quanto invece un metodo – un'attitudine – di osservarne il comportamento. Cfr. E. Sayes, *Actor-Network Theory and methodology. Just what does it mean to say that non-humans have agency?*, in "Social Studies of Science, 44 (1), 2014, p. 142 [trad. mia]: "Latour è esplicito a questo riguardo: *l'ANT non ha una teoria generale dell'agency, [... ma] rappresenta una sorta di sensibilità metodologica, che introduce l'incertezza sulla natura dell'agency e sulla possibile misura in cui i non-umani potrebbero essere attori*".

⁷¹ B. Latour, *Riassemblare*, cit., p. 123: "Distinguere a priori [soggetto/oggetto] prima di riassocciarli insieme ha tanto senso quanto spiegare la dinamica di una battaglia immaginando, da un lato, un gruppo di soldati e ufficiali nudi come vermi e, dall'altro, tutto un armamentario – carri armati, fucili, rapporti, uniformi – per poi sostenere che naturalmente esiste una qualche relazione (dialettica) tra i due".

non è irragionevole sostenere che, in tema di *agency*, soggetto ed oggetto non differiscano più di quanto collimino, si potrà forse concludere che soggetti ed oggetti agiscono negli stessi modi? Che, cioè, l'*agency* degli oggetti non differisca *in nulla* da quella dei soggetti? Non sembra proprio il caso di lasciarsi sedurre da appiattimenti tanto egualitari, ovvero dalla tentazione di livellare ogni *agency* ed impiantare una “*qualche assurda simmetria tra umani [soggetti] e non-umani [oggetti]*”⁷². L’antidoto più efficace contro tali adescamenti sembra essere riposto in una figura cui non si è ancora prestata la dovuta attenzione, un incombente invitato di pietra: l’intenzionalità soggettiva.

Introducendo l'*intenzionalità* – la facoltà, cioè, di agire volontariamente secondo fini premeditati – tra gli attributi qualificanti l'*agency* degli attori, ne deriva un’evidente differenza tra le azioni esercitate da oggetti incapaci di intenzionalità e le azioni praticate da soggetti ravvivati da una volontà intenzionale. In genere, delle prime si dice che *accadano*; delle seconde, invece, che vengano *fatte accadere* da qualcuno. Differenza, questa, di non poco conto, soprattutto quando si tratti di attribuire responsabilità, distribuire meriti e debiti, favorire o impedire determinati eventi. Impegnarsi in una confutazione di questa differenza sarebbe come impelagarsi in un esercizio di eristica che, rinnegata l’intenzionalità, dovesse nondimeno dare ragione dell’esistenza di azioni platealmente intenzionali. Come altrimenti spiegare, infatti, le abilità di deliberare in vista del futuro prossimo, di porsi obiettivi a lungo termine, di agire contro i propri interessi, e così via, senza introdurre l’intenzionalità nell’ordine degli *explanans*? Tralasciata dunque ogni mira confutativa, rimarrà tuttavia l’opportunità di avanzare alcune precisazioni in merito alla *differenza* introdotta dall’agire secondo intenzionalità – differenza della quale si dovranno anzitutto evitare due possibili travisamenti. Il primo: ritenere che le azioni dei soggetti dotati di intenzionalità siano *tutte* – e tutte *interamente* – intenzionali, e che, di conseguenza, agire al di qua di un’intenzione previamente meditata equivarrebbe per costoro a non agire affatto. Ma, come si è scritto, né mangiare, né defecare – né gli esempi sarebbero con ciò esauriti – esprimono azioni *soggettive* che possano dirsi *in tutto e per tutto* intenzionali. Il secondo equivoco riporta invece all’opposizione tra soggetto/oggetto, qui rimodulata in senso non più meramente duale, bensì gerarchico: tale fraintendimento si produce laddove l’attributo dell’intenzionalità sia inteso nei termini di una qualifica assiologica, tale per cui le azioni dei soggetti (specie umani) sarebbero di un grado *superiore* alle azioni espresse da oggetti incapaci di intendere e di volere (leggasi: privi di un sistema nervoso centrale). Va da sé, poi, che alla supposta superiorità delle azioni intenzionali si tenderà ad abbinare un’apoteosi degli interessi consapevolmente intenzionati – più veri, più giusti, più degni: insomma, più *importanti* di ogni altro interesse che sia sì mondanamente appetibile, ma non coscientemente meditabile. Le conseguenze di un’asimmetria così modulata risultano facilmente

⁷² *Ibidem.*

intuibili: allorquando si desse un conflitto di interessi tra soggetti/oggetti (e tra natura/cultura, tra umano/non-umano), a prevalere sarà quasi sempre quello più vero, più giusto, più degno – di solito: quello più soggettivo, più culturale, più umano. Non sempre, però, ce ne si potrà fare una colpa, se è vero che *bisogna ben mangiare*.

Si può certamente sostenere che, dato il vincolo dell'intenzionalità soggettiva, vi sia una differenza tra l'*agency* di soggetti ed oggetti, purché, però, una tale conclusione non risulti né valoriale, né sistematicamente deleteria in ambito pratico. È indubbio che gli oggetti esercitino la propria *agency* secondo modalità irriducibili all'*agency* intenzionale, ma questo scarto non dovrebbe affatto condurre ad una svalutazione aprioristica degli interessi loro correlati, specie considerando come – se ne darà prova – spesso gli interessi di soggetti ed oggetti coesistono in mutua dipendenza. Sicché, lungi dall'essere la misura standard di ogni agire, l'*agency* intenzionale è piuttosto *un* modo tra gli altri con cui i soggetti corrispondono agli impegni presi con il proprio universo materiale. È dunque inconfutabile che, *sotto queste condizioni*, gli oggetti *non* agiscano come i soggetti. (Ciò che, per inciso, non significa che non possano agire *come* soggetti. Si è visto infatti come ogni ente sia sempre soggetto-oggetto di *agency*). Ma, se è per questo, neppure i soggetti agiscono come gli oggetti. Si dà simmetria, dunque, ed

essere simmetrici, per noi, significa semplicemente non imporre a priori una qualche spuria asimmetria tra l'azione intenzionale umana [soggettiva] e un mondo materiale [oggettivo] di relazioni causali⁷³.

L'intenzionalità, dunque, può sì figurare quale criterio distintivo di un'azione, o di una classe di attori, ma non può certo assurgere a condizione necessaria affinché si dia una qualsiasi azione, né a qualifica distintiva in senso gerarchico, pena la rarefazione degli attori che popolano il mondo e delle relazioni in esso proliferanti. Gli stessi attori intenzionali non potrebbero agire basandosi esclusivamente sulla propria facoltà di premeditare un corso agentivo, se è vero – come sembra ragionevole affermare – che l'efficacia dell'intenzionalità è relativa all'eterogenea folla di attori da essa convocata ed intersecata. *Voler cucinare senza* il concorso di cibi, fuochi, pentole ed organi digestivi risulta chiaramente impraticabile; allo stesso modo, non incontra alcuna plausibilità concedere che cibi, fuochi, pentole ed organi digestivi *agiscano* a prescindere dall'incontro con altri attori (non

⁷³ Ivi, pp. 123-4.

necessariamente umani)⁷⁴. Si può dunque agire anche *senza intenzionalità*: ciò che rileva è infatti la capacità attoriale di produrre effetti in varia misura decisivi ed imprevedibili, *al di là* di ogni animazione biologica che renda materialmente possibile una facoltà intenzionale⁷⁵. Lo statuto ontologico di un qualsiasi attore (animato/ inanimato/e così via) e dell'*agency* sua propria (intenzionale/causale/e così via) si rivela perciò essenzialmente ininfluenza tanto rispetto alla sua facoltà di introdurre, *di fatto*, una differenza nella rete attoriale in cui si trova, quanto rispetto all'annesso potere di *fare e far fare* ad altri attori qualcosa di potenzialmente inatteso e non del tutto governabile. In definitiva, dunque, se neppure l'intenzionalità può fungere da criterio assoluto per distinguere l'*agency* di oggetti e soggetti, ne deriva che tale differenza, *quando vi sarà*, non potrà che essere tracciata di volta in volta, di azione in azione, e secondo parametri al più occasionali.

Ancora una volta, nitidi esempi di quanto appena asserito potrebbero essere portati dagli atti digestivi e defecativi, di cui ci si è previamente occupati, allorché si intendeva anticipare – e già vedere all'opera – i tratti nodali delle trame agentive, ovvero la varietà, l'ambiguità, l'ubiquità, l'interattività e l'imprevedibilità di attori ed azioni. Potrebbe forse affiorare l'impressione che, espunta l'intenzionalità dal novero di cui sopra, l'*agency* ne risulti dimidiata, indebitamente recisa e certo parziale: pure, anziché depotenziarne la portata, il pensiero di un'*agency* ulteriore all'intenzionalità mira a dissiparne il raggio ben oltre le angustie soggettivistiche, e ben al di là delle frontiere umane. Come già scritto, le vie dell'Azione sono infinite: si abbia allora cura di non preoccuparsi soltanto di quelle lastricate di umanissime intenzioni.

Si è giunti finalmente all'ultimo avamposto di tale digressione attorno agli oggetti ed alle loro frenetiche occupazioni. Si tengano per certi quantomeno due punti. Il primo: che il porridge da cui si erano prese le mosse è stato preparato da attori i più diversi, e non soltanto da chi lo abbia intenzionalmente cucinato; e, in secondo luogo, che risulta oltremodo incompleta una prospettiva che riduca gli oggetti a supporto passivo dell'uso che se ne faccia, ovvero alle *funzioni* cui sono destinati entro il perimetro umano. Si scongeli e si riprenda l'oggetto-cibo: senz'altro le sue funzioni sono quelle di

⁷⁴ Cfr. E. Sayes, cit., p. 142 [trad. mia]: “Occorre capire che, in senso stretto, potremmo parlare dell'*agency* di un particolare non-umano solo se ignorassimo tutti gli esseri umani e gli altri non-umani che sono allineati dietro di lui e che continuano a essere allineati per fornire a quel non-umano la sua *agency*. Naturalmente un non umano non avrà mai inerzia da solo, se non altro perché un attore non è mai isolato”.

⁷⁵ Cfr. A. Gell, cit., pp. 169-70: “L'*agency* non è definita in termini di attributi biologici di base (cosa inanimata vs. vivente), ed è invece relazionale: quando attribuiamo lo statuto di agente sociale, non importa che cosa sia in sé una cosa (o una persona); ciò che conta è dove si posiziona all'interno di una rete di relazioni sociali. Tutto ciò che può essere necessario affinché ceppi e pietre [e cibo] diventino agenti sociali, è che ci siano persone/agenti reali nello spazio che include questi oggetti, non già che essi debbano a loro volta essere biologicamente vivi”.

sostentare i processi organici, di costruire identità e di foraggiare economie di scambio, ma questi impieghi si scoprono solo relativamente interessanti ed esaurienti, a confronto con tutto ciò che il cibo può fare – come presto si vedrà. Stando così le cose, si pone qui l’obbligo di impegnarsi a non ridurre l’oggetto-cibo (formulazione ormai equivoca) né alle sue valenze nutrizionali, né ai suoi correlati valori economico-culturali, riconoscendogli invece la dignità di attore a pieno titolo, di messaggero di *agency* multiformi e di *cosa* da trattare con cura, poiché capace di immani prodigi. Insomma: sottesa a questa inevitabile digressione vi era l’esigenza di predisporre le condizioni per – se non animarlo – quantomeno *non disanimare il cibo* oltre misura; e, di certo non secondario, vi era altresì sotteso l’intento di ridestare la meraviglia – psichedelico filosofico per eccellenza – per gli *oggetti*, per una *materia* affatto inerte, bensì vibrante, e per tutte quelle *cose* così illusoriamente immobili, ma di un’immobilità che è

*forse [...] loro imposta dalla nostra certezza che sono esse e non altre, dall’immobilità del nostro pensiero nei loro confronti*⁷⁶.

Alcune agency del cibo

Al pari di ogni attore, così anche il cibo agisce con tempi, modi ed effetti i più diversi, di cui, in questa sede, non sarà offerta che una rapida e sommaria rassegna. Seguendo questa rotta, si lasceranno ai propri affari forni e panni quotidiani, e ci si appresterà a nuovamente imbarcarsi sul leggendario *Pequod* di Achab, là dove si era visto l’ufficiale Stubb pasteggiare di quella medesima balena alla cui cattura aveva poc’anzi partecipato. Impaziente di chiudere un cerchio, di gustare il sapore della propria impresa, Stubb aveva ordinato al vecchio Palla di Neve che gli venisse cucinata una bistecca di balena. Adempiuto il proprio compito con ligio disprezzo, il cuoco viene presto convocato al cospetto dell’ufficiale:

*cuoco – disse Stubb, portando svelto alla bocca un boccone piuttosto rosseggiante – non ti pare che questa bistecca sia un po’ troppo cotta? L’hai battuta troppo, cuoco, è troppo tenera. Non dico sempre io che per essere buona una bistecca di balena dev’essere al dente?*⁷⁷

⁷⁶ M. Proust, *Dalla parte di Swann*, in *Alla ricerca del tempo perduto*, Mondadori, Milano 1991, p. 8.

⁷⁷ H. Melville, cit., p. 395.

Il pasto non incontra affatto i gusti di Stubb, che ritiene opportuno istruire il vecchio cuoco in previsione dei pranzi avvenire:

*ebbene, d'ora innanzi, quando mi arrostitrai un'altra bistecca per la mia tavola privata, l'argano qui presente, ti dico come devi fare per non rovinarla esagerando. Tieni la bistecca con una mano e mostrale con l'altra un carbone acceso; fatto questo, servila: capito?*⁷⁸

Si desume qui la predilezione di Stubb per una carne più che al sangue, appena lambita dall'intensità di un fuoco che soltanto ne scotti entrambi i lembi e le consenta di mantenere una consistenza pressoché cruda, scivolosa, grondante un umore che imbratta i denti. Sanguigno per temperamento, Stubb sembra così esprimere una preferenza per sapori che gli siano affini: schietti, aspri e pungenti, all'occorrenza financo sgradevoli, ma sempre ben distanti da infingimenti culinari. Si potrebbe quasi ammettere che il palato di Stubb ricalchi quello di una fiera selvaggia, freddamente cannibale, se non fosse per il monito cui Melville richiama lesto: “*cannibali? E chi non è cannibale?*”⁷⁹. Come dargli torto? Non c'è dubbio, infatti, che nutrirsi implichi *sempre* la scure della violenza; che, per diventare nutrimento, il cibo impegni non già gusti sopraffini, bensì gesti irruenti, come strappare, frantumare ed ingurgitare – ma, soprattutto, *privare altri* di quel medesimo cibo, con modi disperatamente famelici, che accomunano l'intero ventaglio dei viventi. Né c'è civilizzazione che tenga: persino alla tavola più distinta il suono delle bocche che biascicano rimane ripugnante. Ad ogni modo, tornando a Stubb, malgrado gli sforzi della caccia appena conclusa e la celerità con cui spazza via il piatto – “*questa tua bistecca di balena era tanto cattiva che l'ho tolta di mezzo quanto più presto ho potuto: hai visto, no?*”⁸⁰ –, non si direbbe che egli stia mangiando per fame, quanto invece per soddisfare un vezzo di gola: buongustaio com'era, scrive Melville, gli “*piaceva fuori modo la balena in qualità di piatto saporoso al palato*”⁸¹. Lontano il morso della fame, che rende gustoso ogni pasto, il giudizio di Stubb si rivela allora assai più esigente ed accorto nell'elaborazione percettiva che accompagna l'assaggio di balena. Come si vedrà, la fame è una condizione che interferisce profondamente con la *percezione dei sapori*⁸² – un processo, quest'ultimo, di complicata fattura, alla formazione ed alla formulazione

⁷⁸ Ivi, p. 400.

⁷⁹ Ivi, p. 403.

⁸⁰ Ivi, p. 400.

⁸¹ Ivi, p. 393.

⁸² Si badi: si è scritto *percezione* – e non già sensazione – dei sapori. In relazione ad un'esperienza gustativa, sensazione e percezione sono due momenti distinguibili. La *sensazione* è un'affezione per lo più indistinta, non ancora elaborata, che emerge dal contatto dei recettori sensoriali con uno stimolo materiale. La *percezione*, invece, è una serie di sensazioni elaborata dal cervello ed organizzata secondo conoscenze ed esperienze personali.

del quale concorrono numerosissimi e diversissimi attori, di cui non si potranno certo sottacere i nomi ed i ruoli, se l'intento che qui muove è quello di scandagliare alcuni presupposti comunemente legati al cibo.

- Che cos'è il cibo? – ci si domandava al principio di questo capitolo.

- Quella cosa che (quasi sempre) si compra, si mangia, *ed ha un qualche sapore* – si risponderà ora.

Il cibo è soggetto di immani ed innumeri prodigi, come dimostra la fraseologia che, di giorno in giorno, ad esso riporta: il cibo fa bene, fa male; fa ingrassare, fa snellire; fa guarire, fa ammalare; ed ancora fa crescere, cambiare, eccitare, commuovere, disperare, e via dicendo, ma soprattutto – con frequenza quotidiana – o fa godere, o lascia indifferenti, o fa schifo. Ciò che si riscontra come primo, lampante effetto indotto dal cibo è la sua inesauribile capacità di sollecitare i *sensi*, ed in particolare di occasionare *sapori*. A ben vedere, non si dà oggetto materiale che non abbia un qualche sapore: tra tutti gli oggetti, però, il cibo è l'unico che si ricerca *perché* ha un sapore e, come si potrà intuire, un determinato sapore può senz'altro interferire con il corso di un'azione: potrà, per esempio, segnare la differenza tra deliziarsi e digiunare, oppure tra aggiustare di sale o di pepe. Che la materia alimentare esprima poi sapori tanto sconfinati, complessi ed ambigui, è un fatto che pende tra enigma e miracolo. Ed è pure una delle ragioni sottese ad un noto – ma non meno curioso – squilibrio: sebbene il cibo sia *tutto* ciò che si può mangiare traendone nutrimento, nondimeno nessuno mangia *ogni* cibo; anzi, in rapporto alla pressoché illimitata diversità degli alimenti commestibili, le abitudini alimentari umane manifestano ad ogni latitudine ed epoca un'eccezionale ristrettezza del proprio orizzonte alimentare. Il sapore del cibo è certamente *uno* degli elementi che, in combinazione con una rete di attori spesso tutt'altro che umani ed intenzionali, più contribuisce alla definizione di ciò che sia *buono da mangiare* per un individuo o per un gruppo⁸³. Si torni però all'enigma ed al miracolo del sapore. Perché mai si dà una tale varietà di sapori, al netto di un numero piuttosto esiguo di vie ed esigenze metaboliche⁸⁴? E perché mai la materia – in particolar modo quella alimentare – comprende *anche* il sapore tra le sue proprietà (o qualità) cosiddette secondarie?

⁸³ Su questo tema, cfr. M. Harris, *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Einaudi, Milano 2015, un'insuperata pietra miliare dell'antropologia alimentare.

⁸⁴ Sull'esiguità delle vie ed esigenze metaboliche inerenti ai viventi tutti, cfr. G. Rotilio, cit., in particolare cap. 1: "Il lessico della nutrizione".

Per moltissime specie viventi – e forse non soltanto animali⁸⁵ –, il sapore dell'alimentazione non è separabile dall'apporto energetico della nutrizione: salvo stati patologici⁸⁶, *se ci si nutre di una data materia, allora si esperiranno delle sensazioni gustative*. Si prenda in esame il caso più evidente, quello del cibo umano, la cui immancabile sapidità, fonte di inaggirabili piaceri, destava un colpevole stupore financo nell'Agostino delle *Confessioni*:

Tu mi hai insegnato ad accostarmi agli alimenti per prenderli come medicinali. Se non ché, nel passare dalla molestia del bisogno all'appagamento della sazietà, proprio al passaggio mi attende, insidioso, il laccio della concupiscenza. Il passaggio stesso è un piacere e non ve n'è altro per passare ove ci costringe a passare il bisogno. Sebbene io mangi e beva per la mia salute, vi si aggiunge come ombra una soddisfazione pericolosa, che il più delle volte cerca di precedere, in modo da farmi compiere per essa ciò che dico e voglio fare per salute.

[...] *La nostra povera anima esulta dell'incertezza e predispone in questa la difesa di una scusa, lieta che non sia manifesto quanto basta ad una vita normalmente sana. Così, sotto il velo della salute, si occultano i traffici del piacere. A queste tentazioni mi sforzo quotidianamente di resistere, invocando l'aiuto della tua mano, e riferisco a te i miei turbamenti, poiché il mio giudizio su questo punto non è ancora sicuro*⁸⁷.

Situare una linea divisoria tra bisogno e piacere non produce che esiti incerti: *il mio giudizio su questo punto non è ancora sicuro*, scrive Agostino, che anzi denuncia l'insuperabilità di una prova tanto sottile, quanto quotidiana, dalle cui insidie non potrà sottrarre se non *l'aiuto della mano* di Dio. Purché non risulti disgustoso all'eccesso, né sia o sembri essere velenoso, qualsiasi cibo potrà contribuire all'allentamento della fame, dando così abbrivio ad una sensazione di piacere *non ancora* gustativa, bensì – si direbbe – *organica*, ovvero inerente allo stato di benessere dell'organismo saziato. Il cibo, insomma, induce un piacere già solo instillando la quiete della sazietà, e continuerebbe ad indurre un tale piacevole appagamento persino nell'assurda ipotesi in cui ogni alimento fosse costitutivamente insipido. Come invece ben si sa, ogni vivanda esprime *inevitabilmente* un dato sapore, che, captato dalla combinazione multisensoriale di olfatto-gusto-tatto, stimola nel soggetto una risposta in termini di piacere (o dispiacere) *estetico*. Il piacere estetico, quindi, moltiplica ed insieme specifica il piacere dell'appagamento organico, senza tuttavia né sostituirlo, né aggiungersi ad esso quasi che fossero espressioni estranee l'una all'altra – l'una naturale, l'altra culturale. All'inverso, appagamento e godimento si danno piuttosto come articolazioni simultanee di un medesimo atto ingestivo,

⁸⁵ Sulla sensibilità – pure gustativa – delle piante, cfr. E. Coccia, *La vita delle piante. Metafisica della mescolanza*, Il Mulino, Bologna 2016.

⁸⁶ Si pensi ai soggetti affetti da ageusia o, più banalmente, da un qualche raffreddore di passaggio.

⁸⁷ Agostino, *Confessioni*, Mondadori, Milano 1995, pp. 292-3.

in virtù del quale ci si sfama *mentre* si trae diletto (o disgusto) dal sapore del cibo incorporato. Stando così le cose, ne deriverà che, malgrado ogni accortezza ed accorgimento possibili, nessun'analisi di laboratorio e nessuna introspezione privata potranno tracciare un confine che distingua con nettezza il *velo della salute* dai *traffici del piacere*, o, in termini l'un l'altro co-essenziali, la necessità del bisogno dalla libertà dell'estetica.

A tal punto vige, ed immancabilmente persevera, l'equazione tra *cibo* e *sapore*, che non risulta affatto raro constatare come il gusto possa assurgere a criterio ultimo – e talvolta persino unico – delle scelte alimentari di individui e collettivi. Si prenda ad esempio il contesto dei Paesi contemporanei aventi indicatori PIL ed ISU medio-alti: autentici Paesi di Cuccagna, sfamati da una pervasiva cornucopia industriale, tra le loro popolazioni sono relativamente pochi coloro i quali si nutrano *al di qua del gusto*, ovvero per il solo e disperato bisogno di procurarsi la sopravvivenza; e sono altrettanto pochi – seppure di ben altra casta – coloro i quali scelgano cosa mangiare *al di là del gusto*, in linea, cioè, con indicazioni nutrizionali più o meno attendibili. Si tratta beninteso di una ripartizione impropriamente schematica, che non rende certo nota della molteplicità inesauribile di coni d'ombra e zone grigie, e che lascia peraltro supporre una presunta incongruità pratica tra sopravvivenza, sapore e benefici nutrizionali. Ciò che rileva, però, non è affatto l'esattezza delle proporzioni stimate, quanto piuttosto il peso ineguagliabile delle pressioni che il sapore del cibo esercita sulle diete (e sulle spese) di ciascun individuo e collettivo. Persino la ribalta mediatica e scientifica del nutrizionismo impugna armi spuntate contro il primato pluridecennale⁸⁸ e contro la storia plurimilionaria⁸⁹ del sapore. Prova ne sia il tasso di crescita dell'incidenza percentuale di soggetti sovrappeso ed obesi sulla totalità delle popolazioni afferenti ai Paesi di cui sopra. È certo inconfutabile che sovrappeso ed obesità non siano condizioni facilmente riducibili ai peccati della gola, ossia all'irresistibile soavità dei sapori prediletti; pure, nel quadro qui esaminato, come negare un'*agency* alle proprietà organolettiche del cibo? Come negare, cioè, che la sapidità della materia alimentare non introduca una qualche differenza nei corsi delle azioni individuali, collettive, storiche ed addirittura evoluzionistiche? Basti un singolo esempio: il sapore dello zucchero e dei cibi zuccherati: esso può stracciare la temperanza di un individuo abitualmente frugale; può indirizzare le strategie commerciali di un'industria zuccheriera; può orientare

⁸⁸ Beninteso già prima dell'avvento dell'industria alimentare era possibile orientare in base al gusto dei sapori la propria dieta: questa possibilità concerneva tuttavia irrисorie punte statistiche della popolazione. Non sono certo stati moltissimi i Trimalcione ed i Lucullo della storia. È soltanto con il XX secolo che diviene alla portata di moltissimi decidere cosa mangiare *quasi* esclusivamente in base al gusto, e non già ai bisogni corporali, alla reperibilità degli alimenti ed alle esigenze nutrizionali.

⁸⁹ Cfr. J. Silvertown, *A cena con Darwin. Cibo, bevande ed evoluzione*, Bollati Boringhieri, Torino 2018. Poiché il cibo discende sempre da una o più specie viventi, è chiaro che esso si sia trasformato in concomitanza con l'evoluzione di queste specie.

le traiettorie storiche di interi popoli e continenti⁹⁰, e può persino contribuire all'insorgenza di alcune malattie da *mismatch* evolutivo⁹¹. Insomma: quali pieghe prendano vicende biografiche e pubbliche, e da che parte avanzino la storia e l'evoluzione delle specie, può dipendere *anche* dall'*agency* proteiforme della sapidità alimentare. *Nulla di grande e nulla di piccolo senza sapore*, verrebbe da chiosare.

Tornando per un attimo alle scelte alimentari operate nei Paesi a PIL ed ISU medio-alti, verrebbe quasi da condensarne la logica in una norma così formulata: dall'orto alla cassa di un fast-food, da una cena tra intimi alla cassa del supermercato, allorché si abbia da *scegliere* cosa mangiare, ci si rassegni pure – per quanto possibile – al sacrificio del fabbisogno energetico, della convenienza economica, degli scrupoli di cuore e/o dei vincoli dietetici, ma *non si transiga più di tanto sul sapore*; si tenti dunque ogni modo ed espediente, pur di aggirare la rinuncia a sapori e gusto: cosa si mangerebbe a fare, altrimenti? E quale dramma, se il mondo venisse colpito non soltanto da carestie e crisi alimentari, ma anche dal flagello dell'insipidità. In uno scenario così surreale, tanto varrebbe abbandonarsi ad un digiuno esasperato dalla nostalgia dei sapori smarriti.

Ben lungi dall'essere soltanto una conseguenza accessoria dell'ingestione di un cibo, il sapore ne è invece il marchio più consustanziale, rivelativo, inalienabile. Tutto ciò che il cibo fa, lo fa aprendosi la strada con un certo sapore; dove questo mancasse, come si dà nei casi di nutrizione parenterale o di disgeusia, sarebbe lecito domandarsi: *è proprio cibo questo? Cosa mi garantisce che lo sia? E sto davvero mangiando?* Nutrirsi senza ricevere né diletto né molestia da un qualche sapore sarebbe quasi come non cibarsi affatto; o sarebbe come respirare: non ci si baderebbe più di tanto. Invece ci si bada eccome, al cibo ed ai suoi sapori, se è vero che da alcuni decenni si mangia più per gusto che necessità, e se è vero che già in altri tempi taluni *vomitavano per mangiare*⁹² – offendendo così sé ed il proprio ventre, pur di replicare l'estasi dei sensi gustativi. Suadente, sciapo o stomachevole, il sapore rimane pur sempre capace di impressionare chi lo gusti, di *trasformarlo*, talvolta persino di rovinarlo, e tutto ciò malgrado la sua azione sui sensi si esaurisca ben presto. Come noto, il sapore del cibo svanisce in fretta, talvolta lasciando un breve retrogusto, talaltra non più che un ricordo, ed altre volte ancora non lasciando che rimpianti, gli stessi che Walser lamenta in memoria di una salsiccia:

⁹⁰ Cfr. S. Mintz, *Storia dello zucchero. Tra politica e cultura*, Einaudi, Milano 2020.

⁹¹ Sul tema, cfr. D. E. Lieberman, cit., in particolare cap. 6: "Progresso, discrepanze e disevoluzione".

⁹² Chiaro riferimento a Seneca, *Consolazione alla madre Elvia*, in Id., *Le consolazioni*, Rizzoli, Milano 2019, p. 143: "*Vomitano per mangiare, mangiano per vomitare; e questi cibi, che hanno cercato su tutta la terra, disdegnano di digerire*".

A che penso? Penso a una salsiccia [...]. Non riesco a liberarmi dal pensiero che ancora poco fa possedevo una salsiccia, la quale ora è perduta per sempre. L'ho estratta dal guardaroba e in tale occasione l'ho mangiata [...].

Oh, questa salsiccia, lo giuro, era magnifica. Era splendidamente affumicata, e lardellata con incantevoli pezzetti di grasso, ed era di una considerevolissima, adeguata lunghezza, e aveva un profumo così soave, così seducente, e un colore così rosso e tenero, e quando l'ho addentata... come scricchiolava [...]. Potrei ancora adesso sentirla scricchiolare, se non l'avessi già fatta scricchiolare, e ci sarebbe ancora adesso da addentare colei che per disgrazia, fin troppo rapidamente, ho fatto a morsi⁹³.

A dispetto di ogni enfasi, rimane tuttavia attuale ed avvilente la necessità – da troppi fin troppo patita – di dover talvolta passare oltre al sapore o all'insipore del cibo. Piaccia o non piaccia, *bisogna ben mangiare* qualcosa.

Ma insomma: perché tanti sapori? E perché, al posto di un insipido nulla, un sapore c'è (quasi) sempre? – a queste domande non si è ancora abbinata alcuna risposta. Ora, se all'enigmatica sovrabbondanza dei sapori si riserveranno alcuni cenni nel prossimo capitolo, alla miracolosa sapidità della materia si tenterà tra poco di dare un senso. Prima, però, si dovrà tener conto di una questione preliminare, ovvero: *quali attori partecipano all'espressione di un sapore?* Cosa fa sì che la materia abbia un certo sapore? Anzitutto, è chiaro, il primo attore da considerare è la materia stessa, e più propriamente la sua costituzione molecolare, chimicamente ripartibile tra macronutrienti, micronutrienti essenziali/non-essenziali e sostanze tossiche – categorie beninteso sconfinite, che compendiano in sé centinaia e migliaia di molecole differenti, variamente capaci di colpire i recettori sensoriali del mangiatore. Detta così, sembrerebbe opportuno concludere che il sapore sia come incapsulato nella materia; sia, cioè, una proprietà in tutto e per tutto riducibile alla chimica organica – una proprietà che potrà certo deliziare o disgustare chi ne riceva gli effetti olfattivi, gustativi, tattili e chemestetici, ma che tuttavia colpirà in *uno stesso identico modo* ogni mangiatore, *al di là* di condizionamenti soggettivi e caratteri specie-specifici. Sotto questo profilo, il cibo *ha* un sapore, ma non nello stesso modo in cui un corpo *ha* un'estensione: mentre quest'ultima rimarrà tale indipendentemente da ogni osservatore o attore ad essa esterno, per essere tale un sapore dovrà invece *necessariamente* interferire con la fisiologia sensoriale di un mangiatore (si supponga umano). Le cose si fanno in due, o anche in più – motivo per cui non basterà di certo una data combinazione molecolare per garantire l'*esistenza* di un sapore, la quale, anziché una proprietà incapsulata nella materia, risulterà piuttosto l'*effetto* di una trama che coinvolge molecole, calore, recettori, nervi, specie, tecniche, desideri, e via dicendo. Non

⁹³ R. Walser, *La salsiccia*, in *Pezzi in prosa*, Quodlibet, Macerata 2009.

si avrà allora difficoltà alcuna ad intuire quanto inadeguata possa essere la prospettiva – peraltro comunemente invalsa – che riduce il sapore alle proprietà biochimiche della materia, e ad esse *soltanto*, trascurando così di tenere in conto ogni altro attore variamente coinvolto nella genesi di un sapore. Una prospettiva, questa, che si rivela non soltanto inutile – ché a nessuno interessa davvero isolare un sapore presuntamente universale –, ma altresì impossibile, se è vero che niente agisce per conto proprio, isolatamente, nemmeno in un laboratorio di analisi sensoriale.

Un sapore non potrà dunque mai essere lo stesso per ogni mangiatore, in uno stesso ed identico modo ed al di là dei condizionamenti e dei caratteri di cui sopra, non fosse altro che per l'impossibilità di verificare un simile stato di cose. Se un sapore c'è, ci sarà sempre e soltanto *in prima persona*, vale a dire per un mangiatore specie-specifico e variamente condizionato. Altrimenti detto: non si possono né dare, né concepire sapori assoluti. Senz'altro la materialità del cibo – essa stessa instabile, soggetta a fenomeni di crescita, metamorfosi e marcescenza, e dunque tutt'altro che assoluta – senz'altro questa materialità, si diceva, risulta tra gli attori più in luce di questa vicenda. Ma quando, sotto determinate condizioni di pressione e temperatura, alcune molecole del cibo tenderanno ad evolvere da solide ad aeriformi e, nella rinnovata veste di molecole volatili, si riverseranno tra i recettori olfattivi di uno specifico organismo (si presuma sempre umano), allora quella stessa materialità dovrà condividere il palco con altri attori, inaugurando un corso d'azione assolutamente irripetibile. La compagnia si moltiplica poi al momento in cui, varcata la sacra soglia delle labbra, il cibo viene addentato, sbrindellato, deglutito e, certamente, degustato. Denti, enzimi, saliva, microrganismi, ma soprattutto articolatissimi recettori del gusto prendono ad agire all'unisono con le molecole troppo pesanti e poco volatili di una certa materia alimentare. Alcune di queste molecole, dissolte dalla saliva (nella fisiologia digestiva e gustativa, *corpora non agunt nisi soluta*), riescono a passare nei pori di una papilla gustativa, incanalarsi lungo le fibre afferenti dei recettori gustativi e, per il tramite dei nervi craniali, raggiungere infine le aree cerebrali deputate alla codifica delle sensazioni trasdotte sotto forma di impulsi elettrochimici. Soltanto a questo punto – al cui esito, come noto, partecipano in misura decisiva anche l'olfatto ed il tatto⁹⁴ – il cervello potrà finalmente esultare: “è proprio il riso al latte che fa mamma!”.

Vi sono buone ragioni anatomo-fisiologiche per dubitare che, al di là di idiosincrasie personali e precetti culturali, due mangiatori ricevano lo stesso sapore, nello stesso identico modo, da uno stesso cibo. Per esempio, il numero di papille gustative che punteggiano lingua, palato e faringe può variare

⁹⁴ Per le ricostruzioni anatomiche, fisiologiche e patologiche qui e precedentemente esposte, si è fatto ricorso ai seguenti testi: G. Ideo, A. Titobello (a cura di), *Lo stomaco. L'intestino*, voll. II, Fabbri Editore, Milano 1978; F. Martini, J. Nath, *Fondamenti di anatomia e fisiologia*, Edises, Napoli 2010; ed A. Holley, *Il cervello goloso*, Bollati Boringhieri, Torino 2015.

enormemente da un mangiatore all'altro, così come il numero dei recettori di gusto che costellano tali papille. Al di là dei numeri – peraltro oscillanti nella stessa biografia di un individuo – si danno inoltre differenti soglie di sensibilità ai sapori: il caso più noto concerne l'*amaro*, la cui percezione è regolata da una ventina di geni (25) che codifica per altrettanti recettori, ma che risulta estremamente aleatoria nella sua distribuzione populazionale⁹⁵, a tal punto che, si stima, circa ¼ della popolazione caucasica non riconosce le note amare della cicoria o del caffè⁹⁶. Entra qui in gioco un altro orizzonte di attori, quello del corredo genetico, anch'esso in grado di consentire ed insieme delimitare l'esperienza di un sapore⁹⁷.

Si può infine catalogare un campionario pressoché illimitato di condizionamenti soggettivi ed ambientali che alterano gli stati di fame e sazietà, impulsi che oscillano e si ripetono secondo un ritmo tutt'altro che *naturale*, se è vero che la fame può essere non soltanto un generico bisogno di alimenti, ma anche il desiderio ben specifico – e molto spesso indotto per vie eteronome – di un certo alimento; e se è vero che la sazietà può modularsi non soltanto in base al rilascio ormonale di grelina, di leptina, di colecistochinina, e simili, ma anche in relazione all'andatura masticatoria, agli artifici della neonata *menù psychology*, allo sguardo inquisitorio dei propri convitati, e così via⁹⁸. Chi muove la *mia* fame? Chi decide della *mia* sazietà? Sulla dinamica di ogni pasto regna sovrana l'incertezza. Quando poi mi saprò sazio, il cibo non esprimerà più il proprio sapore nello *stesso identico modo* di quando ne mangiavo affamato: il cibo sarà rimasto tale e quale, ma io, essendome saziato, sarò *altrimenti* disposto e condizionato. Magari si infilerà pure un altro tocco di pizzoccheri, ma la sensazione ricevuta dalla combinazione olfattiva-gustativa-tattile – la sensazione che si svolge *nel* corpo – non restituirà certo in modo identico le proprietà dapprima ritenute parte incapsulata *nella* materia alimentare. Si affaccia qui il culmine dell'ambiguità: *il sapore sta nella bocca o nel cibo?* – o altrove?

In ogni assaggio, l'oggetto intenzionato sembra sdoppiarsi: che cosa, precisamente, cattura la propria attenzione? Lo stato della propria bocca, oppure la sostanza impastata sotto i denti? In almeno due casi, una tale ambiguità diviene particolarmente intuitiva, rivelando così un'imprevedibile portata epistemologica del cibo. Si consideri anzitutto l'attività della degustazione: chi mangi – talvolta senza deglutire – con l'unico intento di *assaporare* un cibo, tenderà di fissare l'attenzione sulle condizioni

⁹⁵ Cfr. N. Roudnitzky *et al.*, *Receptor Polymorphism and Genomic Structure Interact to Shape Bitter Taste Perception*, in "PlosGenetics", 11 (9), 2015.

⁹⁶ Cfr. L. Bartoshuk *et al.*, *PTC/PROP tasting. Anatomy, Psychophysics, and Sex Effects*, in "Physiology & Behavior", 56 (6), 1994, pp. 1165-71.

⁹⁷ Cfr. A. Robino *et al.*, *La genetica del gusto*, in "Prospettive in Pediatria", 44 (175), 2014, pp. 197-202.

⁹⁸ Su questo tema, cfr. D. M. Kaplan, *Food Philosophy. An Introduction*, University of California Press, 2019, pp. 50-6.

avvertite tra lingua e dintorni, così da poter infine risalire alle proprietà afferenti al cibo degustato. In questa dinamica, l'attenzione procede dallo stato della bocca alle qualità dell'oggetto. La direzione si inverte – dall'oggetto alla bocca – nel caso di un codice alimentare inavvertitamente trasgredito, come avviene nel caso di un mangiatore che dapprima assapori con piacere un certo cibo, per poi accorgersi della sua esecrabilità morale o religiosa: d'impeto, egli rivolgerà la sua attenzione dal piacere goduto all'oggetto che, sotto mentite spoglie, abbia violato il limine orale; subentrerà quindi un colpevole disgusto, che renderà insopportabilmente rivoltante la sensazione ancora dispersa sulla lingua. Nonostante questa succinta casistica, persiste l'impressione che il cibo *abbia* un sapore, e che questo sia sufficiente all'esperienza gustativa, anche se poi, all'atto alimentare, il protagonismo del cibo cede campo all'avanzata della bocca. Piuttosto che *avere* un sapore, sarebbe forse opportuno dire che il cibo *faccia* – contribuisca cioè a *fare* – un sapore: se solo l'espressione non fosse ridicola. Preferendo una modica perifrasi, si dirà allora che il cibo partecipi alla *formazione* di un sapore, esprimendo così una versione della propria *agency*.

Tornando per un attimo alla duplicità degli oggetti intenzionati ad ogni assaggio, entrambe le scene di cui sopra rivelano come mangiare sia sempre sentir-*si* mangiare *qualcosa*, ovvero come conoscere qualcosa di *sé* risulti una condizione necessaria per conoscere qualcosa del *cibo* addentato, e viceversa. Mangiare riconduce dunque sulla soglia tra soggetto-oggetto: il mangiatore è soggetto che sente e si sente, ed al contempo oggetto affetto da sensazioni; il cibo è soggetto che esprime un sapore, ed insieme oggetto che viene conosciuto. Da ambo le direzioni si riceve una conoscenza difficilmente riducibile ai tratti con cui essa è di norma qualificata – astratta, razionale, il più possibile sottratta alle indicazioni di sensi ed esperienza. La conoscenza del cibo e del sapore, di contro, non può prescindere da un *contatto* inaggrabilmente sensibile con una materia certamente empirica. Si possono senz'altro avere innumeri conoscenze sul cibo che si stia per assaporare: da dove venga, come sia stato prodotto, chi lo abbia lavorato, quali significati esso condensi, e così via, ma di esso non si potrà *propriamente* averne conoscenza se non lasciandolo passare sotto i denti. Si profila qui una modalità di conoscenza altra da quella che, astraendo il soggetto dal commercio sensibile con gli oggetti, gli imponga quanta più distanza possibile da questi, affinché non li contaminino con irreversibili particolarismi e relativismi prospettici. Il corpo del soggetto deve mantenersi *voyeur*, mani dietro la schiena, al più impegnandosi nella propria impresa conoscitiva con l'ausilio della vista e dell'udito (sensi distali). Che cosa accade, però, se il soggetto disperso tra gli oggetti da conoscere è un mangiatore?

Si potrebbe considerare con sospetto l'impiego del termine *conoscenza* in questo contesto, dal momento che mangiare e conoscere sembrano atti pressoché antitetici, l'uno viscerale e vitale, l'altro cerebrale e disincarnato, praticabile soltanto a pancia piena: *prima vivere, deinde philosophari*, come

si dice. Stando alle opinioni più comuni, il cibo è mero oggetto di un processo fisiologico, né mangiare apre varchi a procedure conoscitive razionalmente sorrette, fatta eccezione per le scienze nutrizionali, che pure riducono il cibo ad un insipido assemblaggio biochimico. Eppure il cibo è oggetto del mondo e, in quanto tale, non dovrebbe poter sfuggire alla razionalità filosofica. *Come si conosce il cibo?* Che implicazioni sottendono alle modalità tramite cui lo si esperisce? Sembrerebbero, questi interrogativi, passaggi del tutto estrinseci alle riflessioni sinora ricamate; pure, tentare di riportare una o più risposte alla domanda su *che cosa sia il cibo* risulterebbe piuttosto impervio laddove non si questionasse *come lo si conosca* e *che cosa si conosca attraverso di esso*. Non ci si intratterrà tuttavia per molto su questo versante, nella misura in cui, qui, ci si muove in direzione di un fine ben preciso, ovvero: presa nota di alcuni tra gli attori che contribuiscono alla formazione del sapore, rispondere alla domanda: perché, anziché un insipido nulla, un sapore c'è (quasi) sempre?

Qualcuno potrebbe obiettare che, a fronte della connotazione pregnantemente epistemologica del termine *conoscenza*, si potrebbe piuttosto ricorrere al lemma *esperienza* per più opportunamente ragionare a proposito del cibo e del mangiare. Più che innescare delle conoscenze, questi ultimi sembrano infatti limitarsi a coinvolgere in delle esperienze, peraltro irriducibilmente private, nonché culturalmente relative. Pure, a chi obiettasse così, si imporrebbe tuttavia l'onere di convincere del fatto che l'esperienza non sia già sempre e comunque una conoscenza. Nel caso del mangiare, sembrerebbe proprio che si esibisca una tale contiguità: esso, infatti, si dà come *esperienza che consente di conoscere*: alcune qualità del cibo assaporato, in primo luogo, come per esempio che tipo di cibo sia quello ingerito. Come ogni conoscenza, anche questa accresce il numero delle notizie sul mondo, si presta a verifiche, apre ad accordi e disaccordi intersoggettivi e, non da ultimo, alimenta credenze che esigono giustificazioni convincenti. Pure,

il cibo non solleva soltanto le classiche questioni epistemologiche circa la conoscenza, la percezione, la giustificazione, la verità, che in genere si legano alla conoscenza proposizionale. Anzi, tali questioni sembrano insufficienti a confronto con qualcosa di così viscerale [...]. Il cibo è un oggetto non solo di esperienza, ma anche di consumo⁹⁹.

Mangiare delinea una forma di conoscenza costitutivamente impegnata con l'esperienza, nella misura in cui conoscere un cibo significa sostanzialmente mangiarlo, ovvero esporsi alla conoscenza del bene e del male, e cioè, al di là dell'allusione biblica, del buono o del cattivo in senso così estetico, come fisiologico. Tra le molte cose di cui il cibo è capace, vi è infatti anche quella di fare bene e/o

⁹⁹ D. M. Kaplan (a cura di), *The Philosophy of Food*, University of California Press, 2012, p. 6 [trad. mia].

male a chi ne mangi. Si tratta dunque di una forma di conoscenza che, volente o nolente, espone chi la tenta a qualcosa di potenzialmente ignoto ed incontrollabile: ne può andare del proprio stato, della propria salute, del proprio modo di vivere e/o di morire, ogniqualvolta si ingerisca anche soltanto una briciola di materia. A differenza della quasi totalità degli oggetti di uso quotidiano, che non prevedono sconfinamenti (ed anzi sovrapposizioni) tra soggetto ed oggetto, il cibo è fonte di conoscenze impossibili da guadagnare altrimenti che sulla propria pelle. Leggere o sentir dire di un cibo non avvicina infatti nemmeno di un passo alla conoscenza del suo sapore e dei suoi effetti. Al termine del processo conoscitivo – leggasi ingestione o degustazione –, più che una distanza riaffermata, vi sarà poi un ulteriore coinvolgimento di soggetto ed oggetto. Il tipo di conoscenza che si ha del cibo è difatti sempre *valutativo*; non disdegna, cioè, di giudicare in prima persona del valore dell'oggetto, tanto che ordine descrittivo ed assiologico sono qui interdipendenti. La valutazione, a sua volta, non necessariamente si esaurisce in un verdetto, ma può altresì introdurre differenze che portino a nuove azioni: se la pasta ai broccoli piace, si continuerà a mangiarla; se pare avere un sapore sospetto, ci si asterrà; e se invece non piace, si potrà forse modificarla aggiungendovi altri condimenti, cosicché la conoscenza e la valutazione del cibo possono altresì indurre a trasformarne le qualità. Anziché una forma di conoscenza che si limita a recepire *passivamente* il mondo, mediante la combinazione di olfatto-gusto-tatto (sensi prossimali), mangiare sembra invece dare seguito ad un modo di conoscere che si impegna *attivamente* con il mondo e con la sua variegata offerta alimentare. Si è dunque in presenza di una forma di conoscenza esperienziale, valutativa e trasformativa: in altre parole, si è alle prese con una conoscenza continuamente applicata – e non è certo necessario che una conoscenza rimanga inapplicabile perché assurga agli onori della razionalità.

Proprio perché la conoscenza del cibo impegna sempre un'esperienza in prima persona – ossia un'esposizione all'ignoto –, ogni ingestione richiede di essere informata dalla *fiducia* riguardo al cibo che sta dinanzi e/o alla persona che lo abbia preparato. La potenziale tossicità di ogni cibo può dunque renderne la conoscenza assai pericolosa, nonché volubile: qualsiasi cibo potrebbe un attimo deliziare fino all'estasi, e l'attimo seguente uccidere nell'agonia chi ne abbia mangiato. Allergie, intossicazioni ed avvelenamenti alimentari sono – e sempre saranno – all'ordine del giorno, persino laddove l'industria alimentare si prodighi di etichettare sistematicamente (e con relativa *affidabilità*) i cibi delle cui produzione e distribuzione essa si incarichi. Prima delle etichette nutrizionali, la commestibilità di un cibo non poteva essere avvertita e verificata se non dal monito dei sensi, dal ricordo di proprie o altrui esperienze pregresse o, quando ne fosse il caso, dalla confidenza riservata a chi lo avesse cucinato

e/o imbandito. Nei casi di avvelenamento doloso, per esempio, il cibo funge da mezzo e da momento ideale del tradimento: questa possibilità, sempre latente, sta

*all'origine tanto dei comportamenti alimentari armoniosi e festosi che legano [quanti], animati da spirito di amicizia, si trovano a mangiare insieme in società, quanto dei più terribili atti di vendetta e tradimento che hanno luogo allorché venga a perdersi la fiducia che, invece, si dava per scontata a tavola*¹⁰⁰.

Al di là del tradimento operato dai compagni (*cum-panis*, e cioè coloro con i quali si condivide il pane) o dell'insidia tramata dai nemici, è il cibo stesso che, come si è visto, rimane *sempre* pericolosamente ambiguo nei suoi effetti. Tale ambiguità interessa soprattutto le specie onnivore, perennemente combattute tra la neofobia e la neofilia alimentari, tra la comprovata certezza del noto e l'irresistibile inclinazione per l'ignoto, ovvero per un cibo giammai esperito, che in dati contesti potrà però fare la differenza tra la vita e la morte. Trattasi del celebre *dilemma dell'onnivoro*: come decidere che cosa è bene mangiare? Come sapere se un cibo è sicuro? La vista e l'olfatto possono certo soccorrere nei casi di alimenti avariati o variamente compromessi; e la memoria delle proprie ed altrui esperienze può essere impareggiabile consigliera; ma come comportarsi dinanzi ad un cibo all'apparenza integro, eppure sconosciuto? Potranno sembrare questioni confinate ad epoche ed ere – o latitudini – lontane, ma, a ben vedere, esposto com'è a contraffazioni e contaminazioni di ogni genere, il cibo è senz'altro un luogo privilegiato del terrore contemporaneo, da taluni cinicamente messo a frutto: non sarà certo così infondato insinuare che sia “*preciso interesse dell'industria alimentare esacerbare le nostre ansie relative al cibo, per poi alleviarle sommergendoci con nuovi prodotti*”¹⁰¹. Nondimeno, è proprio in altre epoche, ere e latitudini che il dilemma dell'onnivoro ha costituito per il genere umano sì fonte inesauribile di apprensioni, ma anche un'opportunità di inestimabile valore: la flessibilità alimentare consentita dall'onnivorismo ha difatti reso gli umani ciò che sono diventati: primati dall'elevatissimo indice di encefalizzazione, socialmente assemblati, ma soprattutto colonizzatori di ogni regione ed ecosistema globali.

In questa incessante e tortuosa sfida alimentare, il principale alleato delle varie specie umane che si sono succedute dal Paleolitico all'Olocene è stato il senso del *gusto*. L'umana predilezione per una gamma di sapori dolci affonda nell'alba dei tempi, allorquando le fonti glucidiche costituivano

¹⁰⁰ C. Korsmeyer, *Il senso del gusto. Cibo e filosofia*, Aesthetica, Palermo 2015, p. 238. Sul tema in questione si consideri inoltre M. G. Muzzarelli, *Nelle mani delle donne. Nutrire, guarire, avvelenare dal Medioevo ad oggi*, Laterza, Bari-Roma 2013.

¹⁰¹ M. Pollan, *Il dilemma dell'onnivoro*, cit., p. 15.

nutrimento irrinunciabile per un cervello in straripante evoluzione, anzitutto volumetrica. Essendo il glucosio la sola via energetica confacente alle esigenze cerebrali, la capacità di riconoscere alimenti dolci ha rappresentato per gli onnivori umani un adattamento di indicibile rilevanza evolutiva. Al contrario, il sapore amaro, tendenzialmente associato ad alimenti in varia misura nocivi, è divenuto un contrassegno di pericolo, all'istante manifestato dai riflessi gusto-facciali e dalle correlate sensazioni di disgusto. Il gusto esercita in questo caso una fondamentale funzione nocicettiva, la quale prescrive o cautela o – come si vedrà – necessità di accorgimenti tecnologici che riducano l'*agency* dei veleni vegetali o, per quanto riguarda la carne animale, delle contaminazioni batteriche. Al netto di molteplici eccezioni – non ogni cibo amaro è anche velenoso, così come non ogni sostanza zuccherina è immancabilmente salubre –, sembra che il gusto disponga di regole piuttosto semplici ed affidabili per convivere con il dilemma dell'onnivoro: ciò che piace al palato *non dovrebbe* essere nocivo, mentre ciò che lo ripugna *potrebbe* riservare dispiaceri i più vari. *Piacere estetico e salute organica* sembrano procedere di pari passo, sebbene la loro sintonia debba essere costantemente riveduta ed eventualmente rinnovata¹⁰². Sarà sufficiente considerare il ruolo dello zucchero nelle diete contemporanee per avere chiara la funzione soltanto regolativa del gusto¹⁰³. Nondimeno, come detto, esso ha svolto e svolge un ruolo da assoluto protagonista nella storia dell'evoluzione umana: sapere, anche solo indicativamente, che cosa si possa mangiare e che cosa si debba invece rigettare è una condizione necessaria alla sopravvivenza di ogni onnivoro umano. Per un tanto grande beneficio, occorrerà poi rendere omaggio non soltanto al senso del gusto, ma anche al coraggio ed alla sorte di quanti, più o meno avvertitamente, abbiano sacrificato la propria vita introiettando cibi mortali, lasciando ai posteri una dote capitale per il destino della nutrizione umana.

Una risposta alla questione qui indagata – *perché il cibo ha un sapore?* – potrebbe allora essere la seguente: se il cibo ha un sapore, è (anche) perché ciò consente di *valutarne la commestibilità*. Ove ogni alimento fosse insapore, non soltanto il dilemma dell'onnivoro interesserebbe molti altri viventi, sia pure altamente specializzati, ma si acuirebbe a tal punto da produrre uno scacco matto alimentare.

Complementare al senso del gusto, vi è un altro attore protagonista nella formazione e nella trasformazione del sapore dei cibi umani: il *fuoco*, il cui impiego a fini alimentari sembrerebbe risalire

¹⁰² Tensione tra ciò che piace, ma non è buono per la propria salute, e ciò che non piace, ma è buono per la propria salute.

¹⁰³ Sull'impiego dello zucchero nelle diete contemporanee, cfr. T. Gotz (a cura di), *Lo zucchero. Cibo e droga*, Editrice Novalis, Novara 2015.

a 1,5 milioni di anni fa, quando alcuni esemplari di *Homo erectus*¹⁰⁴ ebbero occasione di sperimentare gli effetti della temibile fiamma sul sapore degli alimenti raccolti e cacciati. Ci si figuri quale miracolosa sensazione dovette invadere questi palati all'incontro con la temperatura, la consistenza e soprattutto il sapore dei cibi adagiati nel – o sul o attorno al – fuoco già da tempo domesticato. Mentre le fiamme sprigionano una luce ondivaga, e sempre più maestosa, che chiama a raccolta tutto il gruppo in cerchio attorno al focolare, ecco che, provata dal calore, la scorza dei vegetali prende a poco a poco ad allentare la propria coriacea resistenza, mentre la carne, dapprima sanguinolenta, inizia ad imbrunire ed a spargere nell'aria aromi irresistibili. Per ragioni ancora da venire, il cibo diventa inoltre non soltanto più saporito, ma anche di più facile e lunga conservazione; ma, soprattutto, una volta ricevuta un'adeguata quantità di calore, accresce esponenzialmente in qualità nutrizionali ed in sicurezza alimentare. Tra il crepitio delle fiamme e gli effluvi della cenere, la cottura diviene presto una tecnologia di valore irrinunciabile, non fosse altro che per la sua ancora oscura capacità di inattivazione termica di tossine soprattutto vegetali e di sterilizzazione batterica. Il fuoco, così impiegato, si impone presto come uno degli antidoti più efficaci contro il dilemma dell'onnivoro.

Sebbene le pietre scheggiate abbiano inaugurato la storia della cucina umana, è solamente con la domesticazione del fuoco e con il suo uso alimentare che la cucina assume una portata tanto capitale da convincere taluni dell'opportunità di battezzare l'umano come *Homo edens*. La stessa ominazione è profondamente debitrice della svolta culinaria introdotta dalla cottura: “*quando il cibo cotto sostituì una dieta costituita esclusivamente di carne cruda e materiale vegetale fresco, venne alterato l'intero schema della masticazione, della digestione e della nutrizione*”¹⁰⁵ e, con esso, l'intero corso avvenire delle specie umane. Non soltanto, infatti, l'incremento dell'apporto calorico (in particolare dell'indice glicemico) e della digeribilità degli alimenti cotti ha favorito un contenimento dell'apparato digerente a vantaggio di una massiva encefalizzazione; non soltanto, poi, la contrazione dei tempi dedicati alla masticazione ed alla digestione ha consentito agli umani di concentrare altrove ed altrimenti la propria operatività (affinamento della dotazione tecnologica, dei sistemi di caccia e di raccolta, della socialità, delle cure genitoriali e delle prestazioni comunicative); ma tutto ciò ha altresì innescato la migrazione planetaria delle specie umane, stimolate alla ricerca di nuove nicchie alimentari ed ecologiche dal vorace dispendio energetico di un cervello in subbuglio e di un corpo in trasformazione.

¹⁰⁴ Cfr. R. M. Rowlett, *Fire control by Homo erectus in East Africa and Asia*, in “Acta Anthropologica Sinica”, 19, 2000, pp. 198-208. Sulla domesticazione del fuoco, cfr. altresì J. Goudsblom, *Storia del fuoco. Dalla preistoria ai giorni nostri*, Donzelli, Roma 2008; R. Gelini, *Il fuoco e il cuoco. Storia di un legame magico*, DeriveApprodi, Roma 2022.

¹⁰⁵ K. Oakley, *On Man's Use of Fire, with Comments on Tool-Making and Hunting*, in L. Sherwood (a cura di), *Social Life of Early Man*, Methuen, London, 1963, p. 178 [trad. mia].

Beninteso altri fattori ed attori¹⁰⁶ hanno concorso alla genesi di un sistema culinario che, operando sulla frontiera di congiunzione tra selezione naturale ed invenzione culturale, arginasse l'ansietà dell'onnivoro umano e desse “*il via al viaggio che ha condotto, senza alcun cambiamento sostanziale, fino all'anatomia dei moderni esseri umani*”¹⁰⁷. Stando così le cose, non sarà inopportuno ammettere che il cibo – in particolare il cibo cotto – abbia mosso le fila dell'evoluzione umana, esprimendo una serie di differenze i cui effetti oscillano dalla percezione dei sapori all'ecatombe degli avvelenati, dal volume del tratto gastrointestinale alla convivialità attorno al focolare, ed altro ancora. All'*agency* in senso estetico sembra allora che il cibo abbini altre versioni agentive, altrimenti incidenti sui caratteri evolutivi delle specie e delle società umane. In nessuno di questi versanti pare inoltre lecito ammettere che le *agency* del cibo procedano secondo stringente causalità deterministica: come visto, infatti, nella formazione di un sapore concorrono più voci, tutt'altro che lineari, mentre il decorso evolutivo delle specie viventi procede non tanto per cause-effetti, quanto piuttosto per inopinabili mutazioni casuali¹⁰⁸. In nessuno dei casi qui considerati il cibo *causa* effetti che sono tali e che non sarebbero potuti essere diversamente; né esso agisce come materia *a sé stante*, indipendente da un contesto di relazioni e retroazioni che comprende cose viventi e non-viventi, cose umane e non-umane, e che ha plasmato non soltanto il destino di *Homo*, se si considera come il cibo sia una materia che intreccia l'azione e la vita di tutte le specie esistenti.

¹⁰⁶ Per tornare all'*agency* degli oggetti, si pensi soltanto al ruolo delle *lance* in questo processo. “*Lance prive di punta erano state fabbricate, con ogni probabilità, fin dal principio dell'età paleolitica, ma non sono quasi mai state ritrovate, perché il legno non si conserva. Circa 500.000 anni fa, però, gli [umani] arcaici inventarono un metodo nuovo ed ingegnoso [tecnica Levallois] per fabbricare strumenti di pietra molto sottili e nella forma desiderata, compresa la punta triangolare. [...] Si tratta di qualcosa che rivoluzionò la tecnologia delle armi, perché le punte di pietra così fabbricate risultano abbastanza leggere ed affilate da poter essere infilate sulla punta di una lancia. Immaginate la differenza che fecero queste punte di pietra per tali cacciatori. D'improvviso le lance divennero molto più affilate e, anziché rimbalzare sulla preda, esse avrebbero finalmente potuto penetrare non soltanto la pelle, ma addirittura oltre le costole degli animali*” (D. E. Lieberman, cit., p. 99).

¹⁰⁷ R. Wrangham, *L'intelligenza del fuoco*, cit., p. 118.

¹⁰⁸ Cfr. T. Pievani, *La teoria dell'evoluzione*, Il Mulino, Bologna 2010, p. 52: “*Definiamo casuali le mutazioni non perché non abbiano cause, ma perché raramente riusciamo ad individuarle per la singola mutazione. [...] Nella stragrande maggioranza delle mutazioni non esiste uno schema ripetuto o una correlazione riconoscibile*”.

CAPITOLO II

MANGIARE SPECIE

Se, con tutte le precisazioni finora introdotte, il cibo è *una cosa che si mangia*, occorrerà allora domandarsi che cos'è che propriamente si mangia. Si ripropone qui – ora riconfigurata – la questione su che cosa sia il cibo. Un oggetto da incorporare, si è visto, ma che pure si escorpora, debordando al di là di un corpo; una materia malleabile, eppure prodigiosamente intraprendente; ed ancora uno scrigno di sapori, non però esente dal campo dei saperi. Malgrado del cibo si possa dire tutto ciò, permane tuttavia l'impressione che (almeno) un punto nevralgico sia rimasto scoperto in ordine alle peculiarità di quel grumo materiale che ogni vivente anela disperatamente, pur di perseverare nell'esistenza. Che tipo di materia è, quella alimentare? Donde proviene? E come ed a chi si relaziona? In definitiva: che cos'è questa *materia alimentare*? Tale è il punto scoperto da avvicinare qualora si intendesse muovere ancora alcuni passi tra gli impliciti e le incognite che informano le concezioni correnti sul cibo.

Si è già intravisto, nel corso del capitolo precedente, che il cibo non è affatto una natura morta ed inanimata, quantomeno nella misura in cui la sua *materialità* – il modo in cui si specifica la materia molecolare di cui è costituito – è sempre coinvolta in una serie di relazioni e trasformazioni *organiche* che ne cadenza crescita e decomposizione, conservazione e marcescenza. Potrebbe sembrare che, fino ad ora, di tale materialità ci si sia occupati soltanto per ciò che essa può *fare*, per come essa può essere *conosciuta*, ma non altresì per ciò che essa è in quanto materia alimentare. Mancherebbe quindi all'appello un'indagine marcatamente *ontologica* da riservare al cibo ed alle sue forme materiali. Che cos'è, ci si domandi allora, che rende il cibo tale? Che cosa consente l'*esistenza* di una materia propriamente alimentare?

Come ogni altra materia, anche quella alimentare ama nascondersi sotto un velo di sorda inerzia: ove lasciata, ivi rimane, solida e stabile, incapace di mobilitarsi con autonomia, in attesa di essere o maneggiata o mangiata per compiere il proprio corso. Eppure il cibo *si muove*, se matura e marcisce; se germoglia e si secca; se l'attimo prima è una preda in fuga, e l'attimo dopo è un pasto agonizzante; se per anni si conserva al sicuro ed infine si corrompe varcando una data di scadenza. Come ogni altra materia, nemmeno quella alimentare è dunque

un'entità individualmente articolata o statica; [e non è nemmeno] dei pezzetti di natura, né una tabula rasa, né una superficie oppure un sito che attende passivamente di

*ricevere significazione; [...] non è un supporto, un luogo, un referente o una base di sostegno per il discorso. La materia non è né immutabile né passiva. Non ha bisogno dell'impronta di una forza esterna come la cultura o la storia che la completi. La materia è già sempre un farsi storia. [...] Non è una cosa, ma un farsi, un coagulo di agency*¹⁰⁹.

Il modo in cui la materia *appare* – ovvero il modo in cui essa è¹¹⁰ – si deve più ad un pulviscolo di relazioni che continuamente la aggrega e la disgrega, che ad un numero delimitato di caratteristiche permanenti che la fissano in un'essenza inalterabile ed oggettiva, precedente ad ogni rappresentazione e/o manipolazione soggettive. Ciò che la materia è – ovvero come essa *appare* – è l'esito costitutivamente contingente di ciò che essa *fa* e di ciò che di essa *si fa* (per esempio: *conoscerla* mangiandola); è, in altri termini, *un coagulo di agency*, e non già una collezione di attributi incapsulati nella materia a mo' di nocciolo sostanziale dentro un guscio inessenziale. È, quest'ultima, la prospettiva del sentire più diffuso ed intuitivo – il rappresentazionismo, e cioè la “*convinzione secondo cui esiste una distinzione ontologica tra le rappresentazioni e ciò che esse dichiarano di rappresentare*. [In particolare, stando a questa posizione,] *l'oggetto della rappresentazione è ritenuto indipendente da qualsiasi pratica rappresentativa*”¹¹¹. Di contro, la materia interferisce con chi la rappresenti, nonché con le rappresentazioni e/o manipolazioni che di essa si diano, a tal punto che disconoscerne l'*agency* e concepirla soltanto in veste di datità iniziale, o di “*prodotto finale, [e non invece di] fattore attivo di successive materializzazioni, significa defraudarla del suo pieno potenziale*”¹¹². Ciò che rende tale la/una materia, dunque, non sono gli attributi in essa iscritti ed isolabili, bensì la trama di relazioni e di attori in cui essa è costantemente coinvolta. Per esempio – anticipando quanto seguirà –, ciò che *fa-essere* il cibo quella cosa che si mangia è sì la sua composizione molecolare e nutrizionale, ma ancora più rilievo ontologico dovrà accordarsi alla relazione che esso intrattiene con un possibile mangiatore. Al di fuori di questa relazione tra materia alimentare e mangiatore, il cibo rimarrà una forma materiale di cui di certo si potrà disporre in indefiniti modi, ma che pure *non* si mangia, cosicché la materia in questione *non* sarà propriamente cibo. “*È quindi la mutua relazione dei relata – [materia alimentare e mangiatore] – a rappresentare il primitivo ontologico*”¹¹³, e non già gli stessi relata, termini del

¹⁰⁹ K. Barad, *Performatività della natura. quanto e queer*, Edizioni ETS, Pisa 2017, p. 52.

¹¹⁰ I fenomeni sono la teoria, per dirla con Goethe, anche se “*spesso assumiamo che una forma materiale renda manifesta una qualche presenza sottostante che prende il posto di ciò che soltanto appare*” (D. Miller, *Materiality*, Duke University Press, Durham & London 2005, p. 29 [trad. mia]).

¹¹¹ K. Barad, cit., p. 34.

¹¹² Ivi, p. 40. Più oltre, p. 52: “*La materia si riferisce alla materialità/materializzazione dei fenomeni, e non alle proprietà fisse ed intrinseche di oggetti astratti ed indipendenti, [così rappresentati] nella fisica newtoniana*”.

¹¹³ Ivi, p. 150, n. 19.

tutto inesistenti ove isolatamente considerati, e tuttavia di norma concepiti alla stregua di monadi preesistenti ad ogni possibile relazione agentiva.

Per delineare ciò che il cibo è – ciò che lo rende tale –, era dunque necessario scrutare anzitutto ciò che esso *fa* e ciò che di esso *si fa*. Se è lecito asserire che ogni cosa dà corpo ad una corrispondenza momentanea tra più forze materiali, ovvero ad un processo che aggrega e disgrega senza posa le forme materiali in un flusso di *agency* disparate, allora ne deriverà che l'ontologia di un ente qualsivoglia si declinerà in termini performativi e virtuali. *In primis*, infatti, gli enti divengono ciò che sono in misura delle azioni e delle relazioni che *performano* o cui partecipano; in secondo luogo, queste intra-azioni¹¹⁴ si possono *virtualmente* espandere in senso indefinito, nello spazio e nel tempo, su scale assai diverse, nonché alla presenza di attori imprevedibili, che aprono il campo ad un intero ventaglio di potenzialità, di ordini dell'esperienza e di piani percettivi¹¹⁵. È dunque attraverso un *fare* localmente situato e sempre contingente che si implementa un *essere* sì riconoscibile, ma sempre di passaggio e condiviso. In altri termini, ed in definitiva, ogni cosa manifesta e sperimenta continuamente il proprio e l'altrui *fare-essere*, né attività ed essenza possono pertanto procedere per vie separate, come invece accade quando ci si immagina l'essenza di una cosa a partire da attributi e proprietà trascendenti ogni possibile azione e/o relazione. “È [infatti] *solo attraverso specifiche intra-azioni che si produce un senso differenziale dell'essere, in un continuo flusso e riflusso di agency. [...] L'agency è questo stesso dinamismo: [...] non è dunque un attributo, bensì la continua riconfigurazione del mondo*”¹¹⁶.

A tal proposito, giunge ora il momento di dissipare un equivoco finora rimasto latente. Nonostante l'insistenza riservata alla questione dell'*agency*, in più occasioni ci si è espressi a sproposito in merito ad essa, affermando che gli oggetti – ed il cibo in particolare – *abbiano* un'*agency* loro propria. Dire che l'*agency* si *abbia* lascia intendere che essa figuri quale una proprietà intrinseca alle cose, da esse intrasferibile. L'*agency* non si ha; al più *si fa*, si mette in pratica, ovvero si esprime a seconda di

¹¹⁴ Diversamente dal paradigma dell'*interazione*, che assume come già-date e precostituite le entità che, *soltanto in un secondo momento*, entrano in reciproca relazione, il concetto di *intra-azione* accentua il carattere performativo delle relazioni: i fenomeni discreti, visibili, conoscibili e misurabili emergono come *esito* – e non si danno invece come condizione – delle relazioni che li comprendono. Ciascuna entità, dunque, è affatto priva di un'esistenza indipendente dalle relazioni che la formano. Per intendersi: non vi è un'entità-cibo al di là della relazione con uno specifico mangiatore, né d'altro lato vi è un'entità-mangiatore al di là della relazione con un cibo specifico. Cibo e mangiatore diventano tali soltanto *dopo* che sono entrati in reciproca intra-azione.

¹¹⁵ Cfr. N. Perullo, *Estetica senza (s)oggetti. Per una nuova ecologia del percepire*, DeriveApprodi, Roma 2022, p. 39: “Una pietra è – accade, si presenta – in molti modi. Ridurre la sua realtà percettiva a certe qualità materiali (durezza, solidità) che si manifestano in un certo ordine di esperienza significa concepire la percezione a senso unico, rimuovendone le altre, altrettanto reali, potenzialità. [...] Tutto ciò [che] non riguarda la percezione dell'«ora» [...] è altrettanto reale ed esperibile in un differente ordine dello stesso reale”.

¹¹⁶ K. Barad, cit., pp. 48-9.

quali attori e condizioni interferiscano con il suo corso irripetibile. Al pari di ogni altro attore, dunque, il cibo non *ha* un'agency, ma è l'agency che condivide con mangiatori di ogni specie, agenti climatici, pressioni selettive, fami voraci, sciacalli umani, e così via. Ma *che cosa fa*, questa agency alimentare?

Prima ancora che contribuire alla formazione di un sapore ed all'evoluzione delle specie – si è visto un passaggio dell'ominazione –, il cibo fa sì che le specie intra-agiscano, che esse si incontrino ed interferiscano con sé, tra sé e con l'ambiente circostante. È un'occasione sempre rinnovata, quella alimentare, a che i viventi facciano gli uni il conto con gli altri, con le altrui fami e con le risorse delle altrui specie o della propria. È, il cibo, un'esca che alletta tutti i viventi, che li costringe l'uno accanto agli altri, corpo a corpo, ad impegnare la propria vita ed a sprezzare la morte pur di sfuggire all'inedia. È, il cibo, una *materia interspecifica* – come si avrà presto modo di ribadire ed approfondire. A questo proposito, si prenderanno le mosse da casi riconducibili al cibo umano, che, ancora una volta, fungerà da campione esemplare di *tutti* i cibi. Questa massiva frequenza dei richiami al cibo umano non venga tuttavia imputata all'emersione di un qualche pregiudizio antropocentrico: non è, difatti, una presunta *eccezionalità* del cibo umano a motivare il suo ruolo di modello argomentativo, quanto lo è invece la familiarità che ad esso stringe quotidianamente. Per il resto, il cibo degli umani non si differenzia poi molto dai cibi di tutti gli altri viventi: né più né meno – o *al pari* – di questi, anch'esso è infatti materia che congiunge più specie ed alimenta metabolismi.

i. Ontologia interspecifica

I chicchi traslucidi di *Oryza sativa* tostati a fuoco intenso e sfumati con l'acidulo estratto della *Vitis vinifera*; la polpa brillante della *Cucurbita maxima* che lentamente amalgama gli aromi rilasciati in cottura dall'*Allium cepa* tritato e sfrigolante fra gocce di *Olea europea*; qualche noce cubitale che, un tempo, sotto altre spoglie, perteneva ad una femmina di *Bos taurus*, mentre ora serve alla dispensa di un *Homo sapiens*; ed infine, secondo gusto, nessuno, uno o alcuni giri di *Piper nigrum*: sono questi gli esemplari, le parti oppure i derivati di *alcune* delle specie viventi che concorrono alla preparazione di un risotto alla zucca. Senza considerare, poi, tutti i microrganismi che nutrono il suolo coltivato, le miriadi di insetti che si incrociano tra spighe di riso, scorze di zucca, foglie di cipolla e bucce di oliva, ed ancora i lieviti ed i batteri che presiedono alla fermentazione del vino ed alle metamorfosi del latte. Sul piatto rifinito e svuotato, passano così in simultanea *specie* le più diverse – nonché generi, ordini, classi e phyla, in rappresentanza di larghissima parte dello spettro tassonomico dei

viventi. Si renderà ora più nitida l'asserzione posta in coda al capitolo precedente, secondo la quale *il cibo [è] una materia che intreccia l'azione e la vita di tutte le specie esistenti.*

Qualora l'esempio appena riferito paresse inopportuno – come potrebbe un cibo tanto profondamente lavorato essere emblematico dell'interspecificità di *ogni* cibo? –, si consideri in cambio una semplice, spoglia, patata cruda, che potrà finire nella pasta, patate e provola di un qualche umano, ma che potrà altresì essere rosicchiata da nematodi, elateridi, dorifore o roditori sotterranei. Allo sviluppo di ogni singolo tubero sono chiamati a raccolta un esemplare di *Solanum tuberosum*, il microbiota del suolo su cui esso insiste, gli animali del cui letame si pasce la terra, i miceti parassiti delle solanacee, e certamente uno o più umani che tentano di curarne la vita e, quando opportuno, procurarne la morte. Ogni pasto ed ogni cibo – non soltanto quelli umani – sono dunque assemblati, trasformati, conservati, consumati e smaltiti da una pluralità di specie intra-agenti. Di più: ogni cibo ed ogni pasto *sono*, al di là di ogni impressionismo, *pezzi di specie* un tempo viventi, variamente associate ed infine assimilate; sicché – ne discende – mangiare significa sempre mangiare il corpo di altre specie, di altri viventi: o, in altri termini, mangiare equivale sempre a *mangiare specie*¹¹⁷.

Beninteso, il cibo non è l'unica materia propriamente interspecifica: a ben vedere, difatti, ogni materia risulta tale, nella misura in cui ciò che essa fa-è risulta sempre dall'intra-azione tra più attori, molti dei quali viventi. Ciò che tuttavia distingue il tipo di interspecificità con cui il cibo si manifesta è che essa si mangia; che essa è organica, ovvero mutevole e moritura; che essa è ricercata da qualsiasi vivente con una frequenza più o meno ritmata; e che essa è spesso prediletta per il sapore che esprime. Proprio quest'ultimo aspetto consente finalmente di riprendere una traccia a lungo lasciata in sospenso, quella cioè inerente all'enigmatica sovrabbondanza dei sapori esistenti e possibili. *Perché mai* – questa era la domanda prospettata – *si dà una tale varietà di sapori, al netto di un numero piuttosto esiguo di vie ed esigenze metaboliche?* Perché, si dirà ora, mangiare significa mangiare specie, ed ogni specie – ogni esemplare di ogni specie – ha una sua determinata, irripetibile costituzione, intrecciata a doppio filo con la dieta ed i costumi che le pertengono. Stando così le cose, ne consegue che

¹¹⁷ Non proprio *sempre*, a dire il vero. Basti considerare la nutrizione degli organismi *autotrofi* – tra cui i *vegetali*, con l'eccezione di poche piante o incapaci di fotosintesi (per esempio Orobanche e Monotrope) o relativamente eterotrofe (le celebri piante carnivore), ed i *batteri chemiosintetici*. Entrambe queste diramazioni degli organismi autotrofi sono capaci di sintetizzare l'energia necessaria alla propria sussistenza a partire non già da *specie* organiche, bensì da sostanze *inorganiche* presenti nei suoli, che, via fotosintesi o chemiosintesi, verranno convertite in glucosio. Pure, ciò non significa che il cibo di vegetali e batteri chemiosintetici non sia *interspecifico*, quantomeno in un senso derivato: tale nutrimento, infatti, è costituito da sostanze (azoto, fosforo, sali minerali, anidride carbonica, e così via) sì inorganiche, ma che sono il residuo metabolico di processi organici completati da specie saprofite (decompositori, ovvero sintetizzatori di sostanze organiche da sostanze inorganiche).

i sapori esistenti e possibili saranno certo pressoché infiniti – e ciò non più per enigma, bensì secondo ragione, essendo ormai chiaro come la sapidità della materia alimentare risulti da una miscela mai replicabile tra sapore della specie assimilata¹¹⁸ e dotazione sensoriale della specie mangiatrice.

Tra questi meandri di sapori e di materie, ogni specie deve potersi *orientare* secondo le proprie esigenze fisiologiche, avendo ben cura di scansare i pericoli potenzialmente insiti in un ogni assaggio. Sebbene l'istinto e la specializzazione alimentare fungano da guide supreme per la quasi totalità delle specie in cerca di cibo, occorrerà nondimeno riconoscere il peso capitale dei sensi – dell'olfatto e del gusto in particolare – nell'individuazione dei cibi commestibili. Lo si è visto considerando il dilemma dell'onnivoro: il gusto agisce quale garante della possibilità che un mangiatore si orienti con bastevole sicurezza tra il *mare magnum* delle tentazioni alimentari. Ove non vi fosse un sapore – ed un effluvio odoroso che lo anticipi¹¹⁹ –, come si potrebbe riconoscere cosa si può e/o si deve mangiare ai fini della sopravvivenza? Come ci si potrebbe aggirare con mete sicure tra le pieghe tortuose delle catene alimentari? Tra tanta confusione di specie, di forme e di colori, il sapore del cibo non rileva più soltanto come baluardo di commestibilità, ma emerge altresì quale principio ordinatore: segnalando infatti chi mangia cosa – e cioè quale specie mangia l'altra –, il sapore concorre al *posizionamento* di ogni specie in un punto relativamente distintivo della catena alimentare. Poiché la collocazione assegnata – spesse volte ostinatamente irremovibile¹²⁰ – è di capitale importanza per il corso vitale di un qualsiasi vivente, ne deriva ancora una volta la *necessità* che, al posto di un insipido nulla, la materia esprima un qualche sapore: in sua assenza, infatti, le esigenze nutritive delle specie sarebbero se non cieche, certo miopi; e, viceversa, senza un correlato nutritivo, i sapori non risulterebbero che vuoti adescamenti estetici.

Lungo gli intricatissimi anelli delle catene alimentari, il cui numero pareggia quello di biotopi ed ecosistemi esistenti, ogni specie si colloca ad un'altezza tendenzialmente unica e ben distinta – ma non per questo anche statica ed irreversibile, come si avrà modo di illustrare. Di qui, da questa altezza, risulta possibile tracciare di chi/cosa tale specie si nutra e chi/cosa essa stessa sarà a sua volta destinata

¹¹⁸ A determinare il sapore di una specie (più spesso: di alcune sue parti) concorre anche il sapore delle specie da questa assimilate durante la propria esistenza. Si pensi al sapore di un maiale nutrito a ghiande silvestri o a mangimi industriali. Beninteso, alla formazione di un sapore partecipano anche altri attori ambientali: si pensi ad esempio all'aria (densa di microrganismi volatili) occorrente nella lievitazione del pane.

¹¹⁹ Queste considerazioni, è chiaro, non riguardano *soltanto* gli onnivori.

¹²⁰ “Così un piccione morirebbe di fame vicino a un vassoio pieno delle migliori carni, e un gatto vicino a dei mucchi di frutta o di grano, sebbene entrambi potrebbero benissimo nutrirsi di quell'alimento che disdegnano; e così invece gli uomini dissoluti si abbandonano a degli eccessi che causano loro la febbre e la morte, perché l'intelligenza corrompe i sensi e la volontà parla anche quando la natura tace” (J. J. Rousseau, *Origine della disuguaglianza*, Feltrinelli, Milano 2019, p. 47).

a nutrire. Più di ogni altro concetto, quello di catena alimentare – di cui si dirà a breve – rende evidente quanto e come il cibo sia una materia costitutivamente interspecifica. Ci si figuri ora l'immagine, del tutto aggrovigliata, di una catena alimentare comprensiva di tutte le centinaia di migliaia – se non dei milioni – di specie esistenti: il numero dei cibi (delle specie intra-agenti) inscenati da questa immagine ipotetica risulterà assolutamente incalcolabile, essendo pari – ma potenzialmente superiore – a quello delle specie soltanto stimate. Presi tutti assieme, i cibi esistenti ed eventuali sono in numero pressoché infinito, a tal punto che ci si potrebbe domandare: c'è forse qualcosa che li *accomuni*, questi cibi, così diversi per forma e per sostanza? Come già s'intuisce, senz'altro essi partecipano tutti di un'interspecificità variamente declinata, in virtù della quale ogni cibo non soltanto sostiene il singolo organismo, ma ingrossa altresì la rete di relazioni (conspecifiche ed) interspecifiche in cui tale organismo è attore. Si è visto, però, che ogni altra materia è propriamente interspecifica¹²¹, e che il cibo – in quanto materia interspecifica – si distingue perché si mangia, è organico, è necessario ai viventi ed esprime un sapore: proprio questi tratti potrebbero dunque *accomunare* ogni cibo – ed insieme *distin-guerlo* da altre forme materiali, similmente interspecifiche, ma non perciò altrettanto alimentari. Pure, altrove si è scritto la sapidità pertenerne all'*agency* di *ogni* materia, e non soltanto di quella strettamente alimentare; sicché, stando così le cose, questo tratto non sembra essere sufficientemente descrittivo delle peculiarità della materia alimentare. Si consideri allora un altro aspetto potenzialmente distintivo del cibo, quello cioè della sua *organicità*. In quanto null'altro che il corpo di specie un tempo viventi, risulta assolutamente chiara la caratura organica del cibo: tutto ciò che è o fu vivente è organico e deperibile; il cibo di certo è o fu vivente; il cibo è dunque organico e *deperibile*, ovvero destinato ad essere interamente spazzato via e riconvertito dall'azione digestiva e metabolica degli organismi saprofiti. Se tutto ciò che attende di essere decomposto è cibo per un qualche vivente, allora l'intera materia organica – il cui ciclo non può che terminare con i processi di decomposizione e trasmissione a terzi della propria energia – può essere considerata coestensiva alla materia alimentare. Al netto degli organismi autotrofi, l'alimentazione dei quali include sì materie inorganiche, ma che tuttavia dipendono largamente dal metabolismo di innumeri organismi eterotrofi – al netto degli autotrofi, si diceva, sembra in vigore una coincidenza tra materia organica ed alimentare; pure, per quanto essenziale, tale coincidenza non dà l'impressione di centrare una risposta pienamente esauritiva alle domande che qui si rincorrono, quali: che cos'è che rende il cibo tale? Che cosa consente l'esistenza di una materia propriamente alimentare? Quantunque pertinenti, le condizioni della *sapidità* e dell'*organicità* non sono ancora del tutto sufficienti per soddisfare le domande appena citate.

¹²¹ Su questo tema, cfr. M. Miodownik, *La sostanza delle cose. Storie incredibili dei materiali meravigliosi di cui è fatto il mondo*, Bollati Boringhieri, Torino 2019.

Rimangono dunque da considerare un paio di tratti segnalati come distintivi dell'interspecificità della materia alimentare. Più precisamente: che essa si mangi e che, in quanto necessaria alla vita, essa sia costantemente ricercata da ogni vivente, sono i tratti di cui ci si occuperà di seguito, e che più sembrano adatti a finalmente appagare la ricerca di ciò che accomuna ogni cibo possibile ed esistente, vale a dire la sua *commestibilità* e la sua *funzione nutritiva*. Procedendo secondo ordine, per illustrare la dinamica sottesa alla commestibilità del cibo – ovvero alla possibilità di ingerirlo traendone non già nocimento, bensì ristoro e diletto – si ricorrerà alla grottesca vicenda del fu umano Gregor Samsa. Compiuta l'onirica metamorfosi da *Homo sapiens* a *Blatta orientalis*, di quegli che un tempo solcava il mondo per lavoro si sono smarrite non soltanto le sembianze, ma anche le abitudini alimentari: per esempio, nelle inedite vesti di artropode, “*il latte – che era sempre stata la sua bevanda preferita [...] – non gli andava affatto*”¹²². Sebbene consunto dall'inedia, esso si scosta dalla bianca scodella premurosamente allestita da quella che, malgrado ogni ripugnanza¹²³, gli rimane sorella:

si sarebbe accorta, [costei], che il latte non lo aveva bevuto, e certo non per mancanza di appetito? Avrebbe ella voluto portargli qualcos'altro, che gli fosse più gradito? Non avesse preso lei l'iniziativa, avrebbe preferito morir di fame piuttosto che farglielo notare, nonostante provasse una voglia proprio irresistibile di saltar fuori da sotto il divano, gettarsi ai piedi della sorella e scongiurarla perché volesse portargli qualcosa di buono.

Ma la sorella si avvide subito, con stupore, della tazza ancora colma, da cui soltanto qualche goccia di latte era schizzata tutt'intorno; la prese, non però con le mani, ma con uno straccio, e la portò via dalla stanza. Di quel che, in sostituzione del latte, essa gli avrebbe portato, Gregor rimaneva straordinariamente curioso, e andava quindi formulando le più diverse congetture. Mai, però, avrebbe potuto immaginare quello che la sorella realmente stava per fare, buona d'animo com'era. Per potersi render conto dei suoi gusti, gli portava una varietà di cibi, tutti disposti su un vecchio giornale. C'erano verdure mezzo andate a male, ossi avanzati dalla cena su cui si era rappreso un sugo biancastro, un poco di uva passa e mandorle, un formaggio che due giorni prima Gregor aveva dichiarato immangiabile, una fetta di pane asciutto, una di pane imburrito e un'altra imburrito e salata. Per di più riportava, accanto a tutto ciò, la tazza – verosimilmente a lui riservata una volta per tutte – piena d'acqua. E per delicatezza –

¹²² F. Kafka, *La metamorfosi*, in *Nella colonia penale e altri racconti*, Einaudi, Torino 1986, p. 81.

¹²³ Sul diffusissimo disgusto umano per gli insetti, della cui commestibilità da qualche decennio tanto si discute, cfr. J. Hillman, *Presenze animali*, Adelphi, Milano 2008, pp. 105-66. Per una trattazione del tema in senso più propriamente alimentare, cfr. invece G. Maffei, G. Tacchini, *Un insetto nel piatto. Piccola guida al cibo del futuro*, Red Edizioni, Como 2016; L. Devin, *Ai confini del gusto. Viaggio straordinario fra i cibi più insoliti del pianeta*, Sonzogno, Venezia 2016.

comprendendo che Gregor, lei presente, non avrebbe mangiato – se ne era andata in fretta [...].

Mentre Gregor si apprestava a mangiare, le zampette gli tremavano, si agitavano tutte eccitate [...], ed egli succhiava avidamente il formaggio che, tra tutti gli altri alimenti, da subito ed in special modo lo aveva attratto. Di furia, uno dopo l'altro, con le lacrime agli occhi per il piacere, divorò il formaggio, la verdura e la salsa; non gli piacquero invece gli alimenti freschi: neanche poteva sopportarne l'odore, ed anzi li allontanò un poco da quelli che intendeva invece mangiare¹²⁴.

Ciò che soltanto un paio di giorni addietro l'umano Gregor ricusava in quanto *incommestibile*, è ora apprezzato con fremiti incontenibili dalla blatta in cui si è incorporato. Mutando di specie, gusti ed esigenze nutrizionali mutano di conseguenza: sebbene si tratti, rispettivamente, di una vicissitudine affatto consueta e di una constatazione assai banale, nondimeno esse consentono di mettere a fuoco i caratteri propri della commestibilità. In genere si dice *di un cibo* che esso sia commestibile, quasi che tale attributo gli inerisse (o gli mancasse) *a priori*, e si costituisse pertanto quale una proprietà pretesa oggettiva della materia alimentare. Eppure i pasti di Gregor inscenano tutt'altra prospettiva: lo stesso cibo – si prenda ad esempio il latte – sembra difatti agire in modi del tutto opposti *a seconda di* quale mangiatore lo intenzioni – l'umano avvezzo al latte sin da poppante, o la blatta comune che, ai succhi secreti dai mammiferi, non è certo adusa¹²⁵, né morfologicamente compatibile. Preso *di per sé* soltanto, un cibo non potrà dunque dirsi commestibile: occorrerà invece che un dato mangiatore lo avvicini, lo riconosca e lo *valuti* come tale, facendone infine nutrimento per sé e/o per altri. Sicché, lungi dall'essere una proprietà *tout court* ascrivibile all'oggetto-cibo, la commestibilità si distingue piuttosto come il suggello di una *relazione tra cibo e mangiatore* e, più precisamente, di un loro *accordo*, in virtù del quale essi si scoprono reciprocamente *compatibili*. Affinché un cibo sia giudicato – con coscienza più o meno avvertita – quale commestibile, occorre infatti che i suoi caratteri materiali (la consistenza, le dimensioni, la temperatura e, in certa misura, la tossicità) si accordino con la fisiologia digestiva della specie cui pertiene il mangiatore. Sicché, se un poppante umano non potrà certo *succhiare avidamente un formaggio*, anziché un latteo seno/biberon, così una blatta fresca di ooteca non potrà certo saziarsi di *pane imburrito e salato*. Entrambi, il poppante e la blatta,

¹²⁴ F. Kafka, cit., pp. 83-4.

¹²⁵ Pure, vi è una sottospecie di blatta, la *Diploptera punctata*, del tutto eccezionale: anziché deporre uova, essa *partorisce* larve che *allatterà* con un secreto sorprendentemente simile al latte dei mammiferi, benché privo di lattosio e glutine. Sul tema, cfr. S. Banerjee *et al.*, *Structure of a heterogeneous, glycosylated, lipid-bound, in vivo-grown protein crystal at atomic resolution from the viviparous cockroach Diploptera punctata*, in "International Union of Crystallography", 3, 2016, pp. 282-93. Un'azienda sudafricana, la Gourmet Grubb, è attualmente impegnata nello studio e nella sperimentazione di *Entomilk*, un futuribile latte di blatta, o di altri insetti, quali le larve di mosca.

potranno però ben presto gustarsi questi cibi al momento incommestibili: una volta svezato, e se tollerante al lattosio, il primo potrà mangiare all'incirca mezzo migliaio di varietà casearie esistenti, mentre la seconda, ingerita l'ooteca natale, del pane imburrito e salato di Gregor potrebbe divorare persino la carta in cui era avvolto¹²⁶. Insomma, il parallelo umano-blatta appena ricamato mette in rilievo come, declinandosi nell'intra-azione tra cibo-mangiatore, la commestibilità *muta di continuo* soglie e connotati, assecondando le metamorfosi organiche (ed organolettiche) del cibo e la condizione materiale del mangiatore associato¹²⁷.

Si contano poi relazioni di commestibilità cibo-mangiatore del tutto eccezionali, nella misura in cui impegnano atti di nutrizione non già *interspecifica*, bensì *intraspecifica*. Trattasi qui dei casi di *cannibalismo*, una pratica alimentare a ben vedere ben poco eccezionale, in cui il *mangiare specie* si mantiene intatto, mentre crolla l'instabile discriminazione tra la specie propria e l'altrui. Dall'antropofagia all'ovofagia, dall'adelfofagia intrauterina al cannibalismo su scala microscopica di *Oxytricha bifaria*: innumeri modi della fame non eccediscono affatto, ma anzi prendono parte all'eco melvilliana – *cannibali? E chi non è cannibale?* Davvero eccezionale, talvolta patologica, è invece una soglia di commestibilità che interessa le relazioni umane con ciò che si può ingerire traendone effetti o controversi o nulli. Sebbene interspecifiche, organiche e saporite, vi sono nondimeno alcune materie umanamente commestibili che pure non rilevano come cibo: già si accennava ad alcuni farmaci, droghe e chewing-gum; a questo strano novero si aggiunga ora una sostanza se possibile ancora più eccentrica: la particola cristiano-cattolica, dal valore nutrizionale pressoché irrilevante, eppure ugualmente inclusa nella dieta di milioni di umani – non ultima la mistica francese Marthe Robin, che, per più di cinquant'anni, non ebbe a nutrirsi che di acqua e di sfoglie di pane consacrato. Estremamente eccezionale, senz'altro patologico, è infine il gradiente di commestibilità che soggetti affetti da picacismo

¹²⁶ L'onnivorismo delle blatte è oltremodo stupefacente. Tra le centinaia di alimenti di cui si possono nutrire, è da includersi anche la *carta*, che, come noto, è un composto *organico* derivato da cellulose vegetali. A modiche dosi, essa potrà dunque essere ingerita ed assimilata *anche* dagli umani, quantunque negli studi di filosofia del cibo la carta ricorra spessissimo come emblema di materia sì ingeribile, ma né commestibile né assimilabile.

¹²⁷ Stando all'orizzonte alimentare umano, sembrerebbe che l'espressione "*condizione materiale*" precluda ogni riferimento alle commestibilità *culturalmente* indotte. Queste, però, altro non sono se non articolazioni coerenti con il quadro della biologia umana, che, al netto di un'intrinseca mobilità (si vedano gli accenni all'ominazione del capitolo precedente), esprime tuttavia vincoli inaggirabili. Ove così non fosse, non sarebbero stati possibili i *pani della carestia* di cui si trova nota in M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Bari-Roma 2004, p. 144: "*Il pane, se manca il frumento, si fa con i cereali inferiori [...]. Oppure si fa ricorso ai legumi [...]. Poi si passa alle ghiande. Poi alle radici ed alle erbe selvatiche. «Durante quell'anno», scrive Gregorio di Tours riferendo vicende di fine VI secolo, «una grande carestia oppresse le Gallie. Molti facevano il pane con i semi dell'uva o con i fiori dei noccioli; altri, con le radici pressate, seccate e ridotte in polvere, mescolate con un po' di farina, altri facevano la stessa cosa con l'erba tagliata nei campi». In altri casi estremi si ricorre alla terra. Nell'anno 843, secondo gli Annali di St. Bertin, «in molti luoghi gli [umani] furono costretti a mangiare della terra mescolata ad un po' di farina e ridotta in forma di pane»".*

riservano a materie inorganiche, platealmente carenti di ogni valenza nutrizionale, e tuttavia ingerite come fossero cibo a tutti gli effetti – ed anzi cibo tra i più appetenti, come sembra emergere dal caso di *Monsieur Mangetout*, alias Michael Lotito, capace di mangiarsi niente meno che decine di biciclette, mezzo chilometro di acciaio, alcuni televisori, ed ancora una targa in ottone recante memoria della “dieta più strana del mondo”.

Ovviamente, *ingerire* materie prive di un pur minimo apporto nutritivo non equivale affatto a *mangiare* – ad assimilare, cioè, una materia ritenuta non soltanto commestibile, ma altrettanto *necessaria* alla propria sopravvivenza. Pure, la digressione sull’eccezionalità di alcune ingestioni umane si rivelerà ben presto non del tutto inessenziale, nella misura in cui i confini della commestibilità appena abbozzati consentono di intorbidire un poco l’equazione tra mangiare e nutrirsi e, congiuntamente, di vagliare lo statuto della *funzione nutritiva*, ultima candidata a delimitare ed accomunare l’interspecificità propria della materia alimentare. Di regola si ha l’impressione che, come nel cibo è incapsulato un sapore, così in esso vi siano inclusi anche un certo numero e tipo di nutrienti, il cui assemblamento costituirebbe una proprietà ineccepibilmente intrinseca alla composizione materiale del cibo, a questa soltanto pertinente, e perciò indipendente dall’organismo che la avvicini ed eventualmente la assimili. Ora, se certamente l’*esistenza* delle molecole nutrienti procede disgiunta dall’operato dei mangiatori, nondimanco ci si è ormai sufficientemente abituati a fissare l’attenzione sulla giuntura tra ciò che una cosa è e ciò che la medesima fa. Né, di conseguenza, il *fare-essere* dei nutrienti potrà dunque ritenersi in alcun modo alieno al *metabolismo*, unico ed irripetibile, dell’esemplare che incorpori queste miracolose molecole vitali. Quanto si attestava in tema di commestibilità, varrà similmente per la funzione nutritiva del cibo, la quale *si attua* solamente come portato della relazione tra una materia commestibile ed uno specifico metabolismo cellulare. Per intendersi: né un grammo di lipidi, né uno di carboidrati risulteranno mai universalmente tali: “dalla ricerca su digestione e metabolismo, sta infatti diventando sempre più chiaro come una caloria da grassi ed una caloria da zucchero non attraversino nello stesso modo le soglie metaboliche: una caloria non è [sempre la stessa] caloria”¹²⁸. Preme perciò ribadire – ancora una volta – come tanto la commestibilità, quanto la funzione nutritiva del cibo altro non siano se non “una conquista di più specie, sottilmente realizzata durante ogni atto alimentare”¹²⁹, ovvero *durante* ogni intra-azione interspecifica tra cibo-mangiatore. Al di fuori di questa interferenza – *prima e dopo* di essa –, l’ibrido cibo-mangiatore si disgrega, lasciando soltanto tracce di un incontro tra più specie ancora da venire o già avvenuto.

¹²⁸ H. Paxson, *Eating Beside Ourselves. Thresholds of Foods and Bodies*, Duke University Press, Durham & London 2023, p. 8 [trad. mia].

¹²⁹ A. Blanchette, M. E. Lien, *Exchange. (In)Edibility*, in H. Paxson, cit., p. 112 [trad. mia].

Ed anzi: *al di fuori di* questa pur pervasiva interferenza tra cibo-mangiatore, verrebbe addirittura da concludere che *nulla esiste essenzialmente ed esclusivamente in guisa di cibo-per* un qualche mangiatore. Prima di essere raccolto e mangiato – e raccolto e mangiato nella misura in cui si sa che esso non procurerà pericolo, ma anzi ristoro e diletto –, un fico *non* è cibo, né umano, né non-umano; è invece l’appendice vivente di una specie vegetale, o meglio: la semplice infruttescenza che un esemplare di *Ficus carica* sviluppa a tutela del proprio patrimonio genetico. Affinché quel medesimo fico *divenga* cibo, occorre un vivente che, più o meno consapevolmente, *decida* di farne nutrimento, o per sé o per terzi; ed occorre altresì che tale decisione sia supportata dalla possibilità di un *accordo* tra la materialità del fico e la biologia (fisiologia digestiva e metabolismo) del possibile mangiatore. In altri termini, “*l’entità in sé [il singolo fico] non è un cibo, ma non perché manchi delle proprietà costitutive per essere un cibo, ma perché non vi è ancora un mangiatore il cui retroterra [abilità] quelle proprietà costitutive*”¹³⁰. Insomma: essere-cibo non configura uno *status* ontologico inalienabile, ma rappresenta invece un passaggio provvisorio – talvolta mortale – nella biografia di un vivente. *Essere-cibo*, quindi, significa sempre *diventarlo*.

Diviene ora possibile tracciare una rapida considerazione sulle differenze che passino tra cibo *umano/non-umano* – differenze, lo si sarà ormai compreso, né di grado, né di essenza, bensì di ordine relazionale. Che cosa il cibo divenga, se umano/non-umano, dipende cioè dal mangiatore con cui esso si relaziona: così, se il mangiatore appartiene alla specie umana, umano sarà anche il cibo che ingerirà, purché concorde alla biologia di *Homo sapiens*. Certo, nulla osta a che lo stesso fico raccolto da mani umane possa altresì diventare il cibo non-umano di una nidiata di *Blastophaga psenes* – più nota come vespa del fico, ad esso congiunta da simbiosi mutualistica. Pure, non è *ciò* che si mangia a determinare se un cibo divenga umano/non-umano, quanto piuttosto il *modo* in cui lo si mangi – ed esso sarà senza dubbio diverso nel caso in cui un umano ed un imenottero si contendessero lo stesso fico. Pare, questa, una prospettiva radicalmente riduzionista, che nasconde sotto i lembi della biologia i condizionamenti culturali che gli umani imprimono al proprio cibo. Come appurato, però, tra biologia ed artificio – tra natura e cultura – non sussiste alcuno iato, né tantomeno gli artifici e le culture alimentari sono esclusive degli esseri umani: prova ne siano le attini che coltivano funghi, le averle che essiccano le proprie prede infilzandole su rovi acuminati, gli scoiattoli che fermentano e conservano ghiande sottoterra, o ancora gli scimpanzé, che, muniti di esili ramoscelli, rivoltano termitai o pescano alghe dalle rive dei fiumi.

¹³⁰ A. Borghini, N. Piras, *On Interpreting Something as Food*, in “Food Ethics”, 6, 2021 [trad. mia].

Insomma, *diviene cibo umano ciò che un umano decida di mangiare* per riceverne piacere e/o sostentamento. Una vuota tautologia, si starà pensando; non del tutto inutile, però, considerando come essa circoscriva in modo perentorio il raggio del cibo umano al perimetro della biologia umana, al di là della quale si estende un orizzonte sconfinato di altri cibi, non-umani, tendenzialmente ignorato da quanti di getto ritengono il cibo umano rappresentante unico *al vertice* dell'intero dominio alimentare. Una tautologia perciò assai proficua, se rivolta contro il preteso eccezionalismo – di grado e di essenza – riservato al cibo umano, ai suoi mangiatori (i soli che saprebbero *pranzare con intelligenza*¹³¹) ed ai loro interessi. Eccezionalismo che, ove impiantato, rende *invisibili* molti cibi e mangiatori situati *accanto* a noi umani, e tuttavia nemmeno concepiti, nonostante che essi rivestano ruoli capitali in ordine alla nostra sopravvivenza, ma soprattutto al divenire materiale del mondo. I cibi ed i modi di mangiare di piante, animali, funghi e microrganismi (monere e protisti) si intrecciano tra di loro lungo gli anelli di catene (e filiere) alimentari, dando vita a relazioni ecologiche e reazioni metaboliche che prendono parte all'ontogenesi del mondo materiale. Si pensi soltanto alle deforestazioni, che diradano il mondo pur di foraggiare gli scambi interspecifici tra le colture di soia ed i maiali da allevamento; ma si pensi altresì agli scarti metabolici umani che, infiltrati tra asfalto e laterizi, tracciano strade ed erigono città. Mangiare è dunque una forza polimorfa e geomorfica¹³², che, associando tutti i viventi, plasma mondi sempre rinnovati e regge processi – si veda la fotosintesi clorofilliana – essenziali alla vita sulla Terra. Restringere il campo del mangiare ai cibi ed alle pratiche alimentari umane – infinitesimali ed ingombranti assieme – equivale ad *accentrare* l'attenzione in un nodo sì nevralgico, eppure eccentrico della catena alimentare. Occorrerà pertanto sforzarsi quanto più presto e più possibile per *decentrare il cibo umano*.

Sebbene sussistano differenze persino abissali, certamente il cibo umano e quello non-umano – ed i correlati modi di mangiare – interferiscono tra loro in modi e misure impossibili da ricapitolare. Uno schema che permette di tracciare alcune di queste interferenze è senz'altro quello della già citata *catena alimentare*. Prima di affondare in talune sue pieghe, occorrerà anzitutto definirne alcuni lineamenti di genere ecologico. Tutti i viventi compresi entro un dato ecosistema sono interconnessi tra sé e con il proprio biotopo tramite una serie di relazioni pluridirezionali, talvolta reversibili e

¹³¹ Cfr. A. Brillat-Savarin, *Fisiologia del gusto. Meditazioni di gastronomia universale*, Salani, Firenze 1914, p. 9: “*Gli animali si pascono; l'[umano] mangia. Soltanto l'[umano] intelligente sa mangiare*”.

¹³² I cicli di azoto, fosforo, zolfo ed altri elementi biogeni necessari alle formazioni terracquee sono profondamente correlati ai modi di mangiare e smaltire il nutrimento delle specie viventi. Per approfondire, cfr. Enciclopedia Italiana delle Scienze, *Biologia*, Istituto Geografico De Agostini, Novara 1972, p. 186 e sgg.

sistematicamente tendenti all'auto-regolazione. Tra queste, la catena alimentare articola l'intreccio dei rapporti alimentari (chi mangia chi/cosa) interni ad una comunità biologica composta di produttori (autotrofi), consumatori (eterotrofi erbivori, carnivori ed onnivori) e decompositori (saprofiti). L'intera biomassa dell'ecosistema considerato costituisce, come detto, un sistema tendenzialmente capace di auto-regolazione, al cui equilibrio ciascuna specie contribuisce mangiando altre specie ed essendo mangiata da altre specie ancora – salvo predazioni intraspecifiche. Nonostante l'impressione di fissità che accompagna le collocazioni trofiche delle specie, occorre rimarcare come, in linea di principio – ma non di rado all'atto pratico –, nessuna specie occupa *una* posizione rigidamente determinata ed univoca entro la catena partecipata. Si prenda l'immaginario più trito di catena alimentare: prati di graminacee nella savana, gazzella, leone, avvoltoio e microrganismi decompositori. Al netto di ogni placida circolarità, non è sempre garantito che la gazzella bruchi ciuffi erbacei, che il leone sbrani la gazzella atterrita, che l'avvoltoio ne becchi la carcassa avvizzita, e che, infine, vermi e saprofiti vari decompongano ciò che resta a vantaggio del prato che riverrà. Difatti, sfrondando il manto erboso, la gazzella si nutre di insetti a profusione, mentre il leone, archetipo del carnivoro, e l'avvoltoio integrano le proprie carenze nutrizionali con fibre vegetali dei cui resti potranno cibarsi anche i vermi del suolo ed i microrganismi saprofiti.

Poiché dunque le relazioni correnti lungo una catena alimentare sono pluridirezionali (e talora reversibili, si scriveva: gli aironi divorano i cuccioli di coccodrillo, per esempio, ed i coccodrilli adulti vendicano la propria progenie ingollando gli aironi) – poiché le relazioni di cui sopra risultano siffatte, al concetto di catena alimentare viene affiancato quello di *rete alimentare*, che rende conto di come i singoli mangiatori partecipino *in simultanea* ad una *pluralità* di catene alimentari, aggrovigliate l'una sopra l'altra. Nella catena alimentare che porta dalla graminacea al verme, gli attori coinvolti possono essere tutt'altri da quelli citati, sì che la rete graminacea-verme può essere mediata da innumeri catene alternative. Le combinazioni possibili, poi, sono tanto proliferanti ed intrecciate che – come si verifica in ogni sistema – le alterazioni delle parti possono indurre reazioni a catena potenzialmente distruttive financo per la tenuta di un sistema auto-regolantesi quale quello alimentare. (Di qui la preoccupazione coeva per estinzioni paventate e flessione globale di biodiversità). Malgrado ogni confusiva complessità, risulta nondimeno possibile fornire una sistematica delle *relazioni interspecifiche* che sottendono alle combinazioni di cui sopra e – di rimbalzo – all'equilibrio di reti e catene alimentari ecosistemiche. Anzi: se tanto ci si è soffermati su queste figurazioni ecologiche, la catena e la rete, è stato esattamente nell'intento di avvicinare una precisa relazione interspecifica a fini alimentari: la *domesticazione*.

Perché mangino e sopravvivano – e così si perpetuino –, le specie devono dunque confrontarsi le une con le altre, ciascuna secondo le disponibilità ed i vincoli espressi dalla propria anatomofisiologia e dalla nicchia ecologica di riferimento. Poiché le risorse alimentari di un certo areale geografico sono tendenzialmente limitate, la *competitività* interspecifica (ed intraspecifica) si mantiene frenetica, pervasiva, fino all’ultimo sangue ed all’ultima briciola. Non vi è specie che non si ingegni senza sosta, sviluppando strategie le più varie e stringendo alleanze talvolta inique, pur di soddisfare le implacabili occorrenze della fame. *In principio era la fame* – ma subito seguì un profluvio di modi in cui placarne gli spasmi: fotosintesi, chemiosintesi, simbiosi, mutualismo, parassitismo, commensalismo ed amensalismo, e così via; poi, con l’ascesa dei Metazoi, ormai datata circa mezzo miliardo di anni fa, evolsero le prime Bocche, soglie ancestrali della *predazione*, ovvero della relazione interspecifica che più ha indaffarato le specie umane prima della singolarità neolitica, portale di accesso alla domesticazione di piante ed animali. Assieme alle pietre scheggiate ed al fuoco, la domesticazione costituisce la tecnologia/relazione interspecifica che ha consentito al genere umano di installarsi in una posizione *stranissima* all’interno di catene e reti (e poi filiere) alimentari: già *consumatori* onnivori, gli umani neo-agricoltori presero altresì a *produrre* il proprio cibo e, non più tardi di qualche millennio, a partecipare attivamente alla sua *decomposizione* (fermentazione). Dove collocare, nella catena alimentare, i *nuovi umani neolitici*? Dopo quasi tre milioni di anni di *caccia* e di *raccolta* – modalità predatorie che hanno orientato l’intera evoluzione paleolitica del genere *Homo*¹³³ –, nel trapasso dal Pleistocene all’Olocene si produsse una congiuntura di eventi climatici, genetici, tecnologici e demografici¹³⁴ che condusse gli umani ad un bivio epocale: da una parte, i costumi aviti, i vagabondaggi costretti, la generosità talvolta edenica della Grande Madre e l’incertezza sull’avvenire; dall’altra, la *Rivoluzione neolitica*.

Attorno a tredici mila anni fa, nelle regioni allora temperate della Mezzaluna fertile, uomini e donne non ebbero più scelta: i chicchi dei cereali e dei legumi, sempre più grossi e stabili; dagli alberi da frutto, ancora in parte indomiti, i primi pomi più grandi e dolci del solito; di lì a qualche millennio,

¹³³ Per una ricostruzione della storia evolutiva del genere umano, cfr. Y. Coppens, *La storia dell’uomo. Lezioni al Collège de France (1983-2005)*, Jaca Book, Milano 2009; A. Leroi-Gourhan, *Il gesto e la parola*, 2 voll., Mimesis, Milano-Udine, 2018; G. Manzi, *L’evoluzione umana*, Il Mulino, Bologna 2007; J. Diamond, *Il terzo scimpanzé. Ascesa e caduta del primate homo sapiens*, Bollati Boringhieri, Torino 2006; I. Tattersall, *Il cammino dell’uomo. Perché siamo diversi dagli altri animali*, Bollati Boringhieri, Torino 2011.

¹³⁴ Per una ricognizione di questa congiuntura, cfr. G. Camps, *Il neolitico*, Jaca Book, Milano 2001; E. Hyams, *E l’uomo creò le sue piante e i suoi animali. Storia della domesticazione*, Milano, Mondadori 1973; A. Saltini, *I semi della civiltà. Frumento, riso e mais nella storia delle civiltà umane*, Nuova Terra Antica, 2010; J. Diamond, *Armi, acciaio e malattie. Breve storia del mondo negli ultimi tredicimila anni*, Einaudi, Torino 2014 [da ora: *Armi, acciaio e malattie*].

i mille modi di impiegare la vita degli animali; ed ancora i ritmi per lo più prevedibili dell'*agricoltura* e dell'*allevamento* – tutto questo non poté che persuadere persino l'ultimo misoneista dell'inevitabile, irreversibile bontà del Nuovo mondo, sorto tra gli altopiani del Medio Oriente, ma ben presto espanso, per commercio o per partenogenesi, in ogni angolo della terra. Come ciò ebbe inizio, certo oscillò tra caso e necessità: tra fortuite mutazioni genetiche in alcuni vegetali umanamente commestibili (o prossimi a diventare tali¹³⁵) e l'esigenza di sostenere inedite pressioni demografiche¹³⁶; tra la fatalità di un germoglio che spunta tra gli accumuli escrementizi del proprio insediamento¹³⁷ e l'impegno a riversare ogni cura sulla crescita di quello stelo così promettente. Ma quell'impresa neolitica si suddivise altresì tra l'evento di un cinghiale che rovista tra il pattume umano e lo sforzo per assuefarlo alla cattività di un perimetro recintato. A poco a poco, da questa trama di incastri tra umani/non-umani, emersero con sufficiente chiarezza la *plasticità* fenotipica di certi caratteri vegetali ed animali, nonché l'opportunità tecnologica di *regolarne* l'espressione ontogenetica e la trasmissione filogenetica.

La domesticazione neolitica di piante ed animali costituisce una prova inequivocabile a sostegno del sodalizio natura-cultura: lungi dal procedere su binari predefiniti ed inattingibili, l'evoluzione *biologica* di mandorle e di buoi, di capre e di cavoli, *cor-risponde* infatti alle pressioni selettive messe in moto da parametri ecologici *tecnicamente* alterati. Natura-cultura *co-evolvono*, a tal punto intessute l'una sull'altra che bastarono ben poche generazioni (umane e non-umane), affinché piante ed animali domesticati mutassero in organismi/ingranaggi incapaci di sopravvivere al di là dell'*agency* umana¹³⁸,

¹³⁵ Cfr. J. Diamond, *Armi, acciaio e malattie*, cit., p. 90: “Tra le piante coltivate i cui progenitori sono incommestibili o velenosi troviamo i fagioli, i cocomeri, le patate, le melanzane ed i cavoli; in tutti questi casi una qualche mutazione deve aver dato origine ad un qualche esemplare commestibile, che i primi agricoltori si portarono a casa e fecero germogliare”.

¹³⁶ Cfr. D. E. Lieberman, cit., pp. 195-6: “Di gran lunga il più importante, la pressione demografica è un altro fattore che occasionò la genesi dell'agricoltura in diverse parti del mondo. Le indagini archeologiche mostrano che i siti in cui la gente viveva divennero più grandi e numerosi dopo la fine dell'ultima grande glaciazione, circa 18.000 anni fa. Con lo scioglimento delle calotte polari ghiacciate ed il riscaldamento del pianeta, difatti, i cacciatori-raccoglitori furono protagonisti di un'esplosione demografica. Avere più bambini[*e*] può sembrare una benedizione, ma è altresì una notevole fonte di stress, se la comunità di cacciatori-raccoglitori non è capace di sopravvivere con una densità di popolazione troppo elevata. [...] Quando bisogna nutrire famiglie più numerose, l'incentivo a coltivare si amplifica”.

¹³⁷ Cfr. J. Diamond, *Armi, acciaio e malattie*, cit., p. 88: “Tra gli escrementi, [l'umano] semina involontariamente le piante di cui si nutrirà [...]. I primi laboratori di agronomia devono essere stati i cumuli dei rifiuti e le latrine”.

¹³⁸ Si prenda il caso delle piante di mais appena domesticate. “Una pianta [di mais] con una grande spiga non può propagarsi da un anno all'altro, perché, quando la spiga cade a terra ed i chicchi germogliano, la presenza di tanti chicchi vicini che si disputano i nutrienti del suolo fa sì che [quasi] nessuno di loro riesca a crescere. Perché una pianta cresca, il chicco deve essere separato manualmente dalla pannocchia e piantato ad una distanza sufficiente dagli altri – operazione che solo gli esseri umani possono fare. In sintesi, siccome i chicchi di mais si erano così ingrossati, la pianta finì per dipendere dall'[umano] per la sua sopravvivenza” (T. Standage, *Una storia commestibile dell'umanità*, Codice, Torino 2022, p. 9).

ma al contempo capaci di offrire abbastanza cibo da soggiogare a loro volta gli agricoltori alla propria *agency* non-umana¹³⁹. La mutua *co-dipendenza* tra piante-umani-animali(-microrganismi-funghi) non si concreta tuttavia in relazioni pensate-vissute dagli umani come paritarie: chi *decide* delle vite altrui rimane pur sempre il capolavoro della creazione, l’Uomo, che certo *con-vive* tra dinastie a Lui aliene, ma come fosse un Sovrano tra sudditi e saltimbanchi. Tale posizionamento consente di specificare un punto nodale della domesticazione che, per quanto si costituisca come sottocategoria del mutualismo, implica sempre una *disparità* di potere tra domesticanti e domesticati: entrambi sono cioè *ugualmente* debitori gli uni degli altri, ma – si direbbe – gli uni risultano *più uguali* degli altri, ed in virtù di questa loro prerogativa hanno in potere di controllare, sorvegliare e disciplinare il decorso delle altrui biologie. L’*agency* degli umani inizia così a dettar legge ai codici della Natura: “*non più soggetto ai voleri della natura, [l’Uomo] è diventato un soggetto che agisce su un mondo a portata di mano; è un Uomo che ha il controllo*”¹⁴⁰. Un controllo, però, di certo né assoluto né esclusivo.

Al registro trionfalistico appena accennato – già ampiamente inficiato da una sequela di fallimenti biotecnologici che sopravanza di netto il numero delle specie domesticate¹⁴¹ – occorrerebbe non soltanto presentare il conto dei contraccolpi agrilogistici¹⁴² (tuttora correnti), ma altresì ricordare come l’Uomo non coltivi certo da solo, né da solo allevi, *nemmeno* nell’epoca del processo di Haber-Bosch, del Nobel a Borlaug e delle operazioni di alimentazione animale concentrata. Per quanto rigidamente programmati, gli atti agricoli sfuggono ad ogni monopolio attoriale – non per nulla *coltivare è un atto politico*. La domesticazione – di piante ed animali, ma anche di miceti e batteri – attiva infatti processi tutt’altro che solitari, ed anzi ben più che duali: alla domesticazione della segale, per esempio, prendono parte non soltanto il genoma di *Secale cereale* e lo spirito industriale di *Homo*

¹³⁹ Sulla dipendenza epocale degli agricoltori dall’abbondanza agricola, cfr. T. Standage, cit., pp. 22-3: “*Si oltrepassò una soglia invisibile, e [gli umani] iniziarono a dipendere dall’agricoltura. [...] Non fu più possibile tornare indietro alla vita nomade dei cacciatori-raccoglitori, o perlomeno non [lo sarebbe stato] senza perdere vite umane*” – e non-umane.

¹⁴⁰ H. Swanson, M. E. Lien, G. Ween, *Domestication Gone Wild. Politics and Practices of Multispecies Relations*, Duke University Press, Durham & London 2018, p. 7 [trad. mia].

¹⁴¹ Stando soltanto a successi/insuccessi nella domesticazione umana delle *piante*, cfr. J. Diamond, *Armi, acciaio e malattie*, cit., p. 101: “*Tra [centinaia di migliaia di specie vegetali], solo poche migliaia sono commestibili, e solo poche centinaia sono state in qualche misura domesticate. [...] Alla fine ci si può accorgere che solo una dozzina di specie vegetali costituisce più dell’80% del raccolto annuo delle terra*”. Analoghe considerazioni e statistiche si potrebbero altresì riferire a successi/insuccessi nella domesticazione animale.

¹⁴² Con il termine *agrilogistica* si richiama lo scritto di T. Morton, *Ecologia oscura. Logica della coesistenza futura*, Luiss University Press, Roma 2022, [da ora: *Ecologia oscura*], pp. 86-7: “*Il termine indica la logistica specifica dell’agricoltura, sorta nella Mezzaluna Fertile, che continua ad arare ancora oggi. Logistica, perché si tratta di un approccio tecnico, pianificato e logicamente organizzato di progettazione dello spazio. Logistica, perché procede senza fare un passo indietro per ripensare alla logica che la sottende. [...] L’agrilogistica è la pistola fumante che si nasconde dietro le ciminiere responsabili della sesta estinzione di massa*”.

sapiens, ma anche le erbe infestanti, le altalene climatiche, le falci di selce ed eventuali parassiti fungini quali *Claviceps purpurea*. Per rimanere radicato, ogni stelo di segale mobilita dunque reti di sostegno assai complesse, i cui tentacoli coinvolgono spazi-tempi sia vicinissimi sia lontanissimi al qui ed ora della fattoria neolitica¹⁴³. Stando così le cose, il controllo, la sorveglianza e la disciplina dell'Uomo non avrebbero alcuna forza di legge senza la compartecipazione – più o meno coatta – di altri attori, altrettanto co-essenziali, nonché bendisposti alla causa. Né, per giunta, il canovaccio della domesticazione esige soltanto controllo, sorveglianza e disciplina: per avere successo, ai dispositivi ottico-muscolari gli agricoltori debbono infatti integrare anche la *cura* di piante ed animali, la quale impegna in gesti come la pulizia dei campi, la nomina e le carezze sussurrate.

La domesticazione di piante ed animali convoca alla *solidarietà interspecifica* ben più – e ben prima – che alla reciproca ostilità, malgrado tutte le piante che, al netto di ogni cura umana, non hanno mai spesso di secernere veleni umanamente incommestibili, e tutti gli animali imbezziti ed impanicati, che non si sono mai lasciati sedurre dalle offerte umane di cibo e protezione. Sicché, la guerra di tutti contro tutti, la lotta per la vita e la predazione alimentare non esauriscono certo le forme trascendentali della vita, delle sue metamorfosi e dei suoi intrecci tra specie. Anzi, uno dei congegni più significativi nella storia della vita terracquea – la cellula eucariote, effetto ancestrale dell'ibridazione endosimbiotica tra due cellule procariote – segnala se non la priorità, quantomeno la *complementarità* della cura, della solidarietà e della cooperazione interspecifiche rispetto agli artifici ed agli adattamenti evolutivi di stampo bellicista¹⁴⁴. Lontano ogni irenismo, che anzi l'etologia animale spezza ad ogni piè sospinto, la vita dei viventi sembra pertanto fluttuare tra *accordi/disaccordi*, e contingenti e costanti, con forme di vita sia affini sia aliene, nell'alveo dei quali si formano e si disgregano *relazioni di dipendenza* che possono o ampliare o restringere¹⁴⁵ l'*agency* dei viventi (e dei non-viventi). La domesticazione inscena su scale umanamente osservabili l'attualità di cosiffatte relazioni di dipendenza, al contempo *simbiotiche* e *parassitarie*: tutti i viventi convivono, e tutti i conviventi condividono pezzi di sé che vengono parassitati da un vivente che sta *al loro fianco*¹⁴⁶. E

¹⁴³ Sul tema, cfr. H. M. Leach, *Human Domestication Reconsidered*, in “Current Anthropology”, 44 (3), 2003, pp. 349–68.

¹⁴⁴ Sul tema della cooperazione interspecifica, cfr. L. Margulis, *Microcosmos: Four Billion Years of Microbial Evolution*, University of California Press, Berkeley 1997; A. Giannini, *Lynn Margulis. La scoperta dell'evoluzione come cooperazione*, L'Asino d'Oro, Roma 2021; E. Coccia, *Metamorfosi. Siamo un'unica, sola vita*, Einaudi, Torino 2022; F. Nazzi, A. Vianello (a cura di), *L'altruismo. Competizione e cooperazione dalla biologia all'economia, dalla filosofia alle neuroscienze*, Forum Edizioni, Udine 2018.

¹⁴⁵ Sulle relazioni di dipendenza che, declinate tra un polo positivo (*dependance*) ed uno negativo (*dependency*), possono o ampliare o restringere lo spettro delle *agency*, cfr. I. Hodder, *Entangled. An Archaeology of the Relationships Between Humans and Things*, Wiley-Blackwell, Hoboken 2012.

¹⁴⁶ Cfr. M. Serres, *Il parassita*, Mimesis, Milano-Udine 2018, pp. 29-30: “Parassitare significa – mangiare a fianco di. [...] Dotato di non so quale genio, colui che mangia accanto a, in breve mangia a spese di, rapidamente mangia sempre lo stesso, si installa; e lo stesso si dona sempre, sino allo sfinimento, talvolta sino alla

come la vita dei viventi è parassitaria delle relazioni di dipendenza, così il fare-essere del cibo è parassitario di analoghe relazioni– quelle interspecifiche.

Le dinamiche attivate dalla domesticazione neolitica sembrano sufficientemente descrittive di come debba concepirsi il titolo apposto alla presente sezione (*Ontologia interspecifica*) e delle ragioni per cui esso tanto bene paia abbinarsi alla ricerca su *che cosa sia il cibo*. Quand'anche non producessero delle *nuove* specie, agricoltura ed allevamento senz'altro ne intra-producono di *diverse*¹⁴⁷, sempre più psico-fisiologicamente confacenti alle esigenze umane. Se ciò che le specie domestiche *sono* (*diventate*)¹⁴⁸ emerge quale termine provvisorio di relazioni interspecifiche simbiotiche e parassitarie; se, poi, si ha ragione di affermare che mangiare equivalga sempre a mangiare delle specie, allora si potrà concludere che ciò che si mangia, *il cibo*, è *il termine provvisorio di relazioni interspecifiche*. In altri termini, dunque, l'ontologia del cibo qui tratteggiata si rivela costitutivamente intrecciata all'ecologia – o meglio: alla sinecologia – delle specie viventi, ovvero agli scambi materiali che costoro intrattengono ogniqualvolta l'una si nutra della vita di un'altra. L'argomento sembrerebbe infine concluso, se non fosse per un'ultima perplessità che, finora soltanto sotterranea, affiora irresistibile a quest'altezza argomentativa. A ben vedere, infatti, ad intra-agire nelle relazioni alimentari non sono tanto le *specie* – termine indubbiamente astratto, e forse anche desueto nella sua limitante univocità¹⁴⁹ –, quanto piuttosto i membri di una specie, e cioè i suoi *esemplari*. Se però si è fatto – ed altrettanto si continuerà a fare – riferimento alle specie, la motivazione è duplice: *in primis*, gli esemplari non sono affatto meno astratti delle specie cui appartengono¹⁵⁰; ed in secondo luogo, poi, la loro *agency*

morte, drogato entro una sorta di fascino. Questi non è una preda, poiché offre, e continua a donare: è l'ospite. L'altro non è un predatore, e non ha smesso di essere parassita. Direste della tetta che è la preda del bimbo? È il suo quasi-abitacolo”.

¹⁴⁷ Cfr. R. Massa, *Gli animali domestici. Origini, storia, filosofia ed evoluzione*, Jaca Book, Milano 2011, p. 36: “[La domesticazione si compie mediante la produzione di nuove nicchie ecologiche. Pure], *un cambiamento di nicchia ecologica non è un motivo sufficiente per ritenere che sia stata superata la barriera – se così possiamo chiamarla – delle specie. [...] Nel breve periodo, quali sono da considerarsi le migliaia di anni, la domesticazione ha dato luogo a nuove nicchie e nuove popolazioni, ma non a nuove specie*”: sicché, si potrebbe al più rilevare come, nel passaggio tra specie selvatiche ed addomesticate, essa abbia originato specie *diverse*.

¹⁴⁸ *Essere e divenire* sono – per ciò che qui interessa – biologicamente indisgiungibili. Di conseguenza, il lemma *ontologia* andrebbe se non sostituito, almeno integrato con quello di *ontogenesi*. Tuttavia, onde evitare sovrapposizioni con l'ontogenesi quale processo biologico ed embriologico, si continuerà a prediligere e ad impiegare il termine *ontologia*, usando pur sempre la cautela di declinarlo in senso relazionale e processuale.

¹⁴⁹ Sui limiti del concetto di *specie*, cfr. D. Haraway, *Compagni di specie. Affinità e diversità tra esseri umani e cani*, Sansoni, Firenze 2003; ma anche T. Morton, *Ecologia oscura*, cit.

¹⁵⁰ Cfr. Latour, *Riassemblare*, cit., p. 92: “*Non c'è motivo di affermare che la prima [la cultura] sia un'astrazione statistica, mentre l'altra [mia suocera] sarebbe un attore concreto. Anche le agency individuali hanno bisogno di figurazioni astratte. Quando la gente si lamenta di ipostatizzare la società, non dovrebbe dimenticare che anche mia suocera è un'ipostasi [...]. Questo è esattamente il significato delle parole attore e persona: nessuno sa quante persone sono simultaneamente all'opera in un dato individuo*”. Inoltre, riprendendo

è tarata sui tratti della specie di cui sono membri, sì che, intra-agendo con esemplari di altre specie, essi rappresentano certo i propri irriducibili interessi, ma anche il punto di *vita* della propria specie.

Insomma, come si è visto, gli incontri tra specie sono la *condizione di esistenza* del cibo. Nella materialità del cibo, le specie stanno una con/nell'altra come in una pentola¹⁵¹: stanno vicine e si amalgamano, oppure si contaminano in modi inattesi, come avvenne allorché i primi conati domesticativi tra umani ed animali portarono in dono alla nostra specie morbillo, influenza, malaria, pertosse, vaiolo e tubercolosi¹⁵². Ed altri contagi ancora, più subdoli e luccicanti, si diffusero dai campi coltivati e dalle palizzate zootecniche: diritti di proprietà, ragioni di Stato, guerre tra popoli, caste cleptocratiche, iniqui patriarcati e carestie falcidianti – destini rovinosi che sfuggirono dal vaso di Demetra e Trittolemo, e che le neonate *civiltà* agrarie si guadagnarono a costo di immani fatiche e peripezie immunologiche. Nonostante messi talora abbondanti ed inediti derivati animali, l'energia mediamente accessibile agli agricoltori non bastò ad accrescere in salute le popolazioni neolitiche, come rileva da frammenti dentali e computazioni biometriche¹⁵³. Difatti, sebbene un ettaro coltivato offra assai più calorie di un pari areale selvatico, in termini di forza/tempo-lavoro l'agricoltura è decisamente *meno produttiva* rispetto ai sistemi di caccia-raccolta o – dalla prospettiva complementare – è nettamente *più faticosa*: lavorare un campo significa invero rimuovere pietre, strappare erbacce, abbattere alberi, arare suoli, spargervi letame, spargliare semi; attendere in ansia; contrastare insetti, dissuadere invasori ed infine, se tutto è andato bene, raccogliere, trebbiare, spulpare, essiccare i chicchi ed immagazzinarli – così, giorno per giorno, dall'alba al tramonto, e senza contare le estenuanti mansioni condotte tra stalle e pascoli. Avrà pure ragione chi sostenga che, “*tra tutte le occupazioni,*

Barad, non si trascuri di ricordare come gli stessi esemplari di una specie siano non già individui già-dati, bensì relata emergenti da intra-azioni specifiche e locali.

¹⁵¹ La similitudine non è casuale, nella misura in cui la pentola è uno degli strumenti più rilevanti ed indispensabili per la nascita e per lo sviluppo dell'agricoltura. Si veda M. Pollan, *Cotto*, cit., p. 170: “*Senza la pentola, quanto sarebbe andata lontano l'agricoltura? Perché si possano mangiare, molte delle piante più importanti domesticate dagli esseri umani – soprattutto legumi e cereali – richiedono la bollitura (o perlomeno l'ammollo in acqua). La pentola è dunque una sorta di secondo stomaco umano*”.

¹⁵² Cfr. J. Diamond, *Armi, acciaio e malattie*, cit., p. 158: “*Sono malattie nate con le società affollate, che prima non esistevano. Da dove si sono originate? Gli studi di biologia molecolare sui batteri e sui virus ci aiutano a rispondere alla domanda. Di molti agenti patogeni umani sono stati individuati i parenti più prossimi: si tratta in gran parte di microbi che causano analoghe epidemie nei nostri animali domestici [...]. Quando queste specie, come i buoi ed i maiali, furono domesticate, erano già vittime di germi che non chiedevano di meglio che trasferirsi nell'[umano]. Non è certo un passaggio sorprendente, se pensiamo che molti contadini vivono accanto al loro bestiame, e quindi alle loro feci, urina, sangue e saliva*”.

¹⁵³ Sul tema, cfr. G. J. Armelagos, M. Cohen, *Paleopathology at the Origins of Agriculture*, University Press of Florida, Gainesville 2013.

*l'agricoltura è quella più nobile, più produttiva, più amabile e più degna*¹⁵⁴, ma non s'ingannò di molto nemmeno chi ebbe a notare come

*sia triste consumare le proprie forze ed i propri giorni solcando il seno di questa terra gelosa [...], quando un tozzo di pane nero e grossolano è, alla fine della giornata, l'unica ricompensa, l'unico profitto legato ad un così duro lavoro*¹⁵⁵.

Soltanto un dio avrebbe forse potuto dare ragione di una sorte così ambigua, infondendo nelle anime contadine una pietosa speranza nell'avvenire: un Giorno la fame sarà placata da un'abbondanza che già fu, ma che *tornerà*, e non più guadagnata al prezzo del sudore, perché *allora* sarà goduta come una graziosa beatitudine. Non si è ancora compreso se questo Giorno, che ancora non è giunto, sarà o meno mondano – di certo, però, perché esso si avveri, l'attesa dovrà essere scandita da offerte votive e libagioni sacrificali, le cui esalazioni si innalzino fino alle dimore celesti o si inoltrino lungo le crepe ctonie. Non c'è dubbio che, già in epoca paleolitica, gli umani celebrassero riti propiziatori ed *ex voto*, come rivelano l'archeologia rupestre e – ancor prima dei *Sapiens* – le Veneri di Tan-Tan e di Berekhat Ram¹⁵⁶. Pure, è con il Neolitico agrario che si assiste alla proliferazione dei *culti* alimentari e, con essi, degli intermediari di professione, uomini affrancati dalla polvere campestre e deputati alla raccolta di cibo e bevande sacrificali¹⁵⁷. Offerte e libagioni non significavano altro se non la materia di uno scambio reciprocamente interessato (simbiotico-parassitario): al dio ed ai suoi commensali, un nutrimento spirituale denso di incensata gratitudine; agli umani, per contro, la promessa di campi imbonditi e di un futuro escatologico¹⁵⁸. Dei ed umani, pratiche religiose e produzione agricola, si intrecciarono così in una mutua dipendenza *mediata* dalle offerte alimentari, ovvero dal cibo, che esprime in questo caso un'*agency* di portata addirittura cosmologica, in virtù della quale non soltanto dei, umani e non-umani *sopravvivono* alla fame, ma vivono altresì in concordia: *vivono bene*.

Che nella miseria più nera si possa vivere bene, o che vi si possa trovare del buono, sembra la conclusione di un argomento di teodicea. Eppure, nel cibo, sopravvivere di stenti e al contempo vivere bene possono invero congiungersi, se è vero che del cibo si ingerisce non soltanto la materia nutritiva, ma anche un'*aura simbolica*, che delle molecole è l'ombra. Il piacere che si può trarre dal cibo, infatti, non si esaurisce nel gusto, come ben sa chiunque abbia cucinato per amore o mangiato secondo ideali

¹⁵⁴ Cicerone, *I doveri*, Rizzoli, Milano 1987, p. 327.

¹⁵⁵ G. Sand, *La palude del diavolo*, Rizzoli, Milano 1965, p. 16.

¹⁵⁶ Sul tema, cfr. A. Leroi-Gourhan, *Le religioni della preistoria*, Adelphi, Milano 1993.

¹⁵⁷ Sul tema, cfr. J. Cauvin, *Nascita delle divinità, nascita dell'agricoltura. La rivoluzione dei simboli nel Neolitico*, Jaca Book, Milano 2010.

¹⁵⁸ Sul tema, cfr. C. Malamoud, *Cuocere il mondo. Rito e pensiero nell'India antica*, Adelphi, Milano 1994.

praticati in scienza e coscienza. Entro certi limiti, i simboli ingurgitati possono dunque sopperire alla fame: così, offrendo ai sacerdoti una quota dei propri raccolti, si mangerà di meno, ma ciò che rimarrà sugli altari si saprà essere il simbolo della propria partecipazione ad un ciclo cosmico, che solo rende possibile la vita e la metamorfosi delle specie mangiate. Certamente nessun simbolo potrà provvedere al fabbisogno giornaliero di calorie e nutrienti, ma, d'altra parte, nemmeno questi potranno procurare da soli la serenità del buon vivere. Ma di che cos'è simbolo, il cibo? E, prima ancora, che simbolo è? – ciò che equivale a domandarsi: che cosa *fa*, in quanto simbolo?

In quanto simbolo, ovvero codice che illude e trasfigura la materia di cui si serve per agire, il cibo *nutre l'immaginario* dei mangiatori (umani?), ovvero quella “*modalità di rappresentazione che si differenzia dalla razionalità mirante all'astrazione, al significato univoco, all'identità ed alla non-contraddizione*”¹⁵⁹, e che, così facendo, produce il passaggio dalla necessità alla possibilità o – per ciò che qui rileva – dai bisogni che sono, e che non possono non essere, ai *desideri* più inverosimili¹⁶⁰. Se mangiare – o sacrificare – un cibo significa immolare un corpo vivente, allora questo atto potrà altresì esaudire il desiderio di fare propria la morale rappresa in quel “*corpo di immagini*” o nelle situazioni che esso “*riassume e trasmette*”¹⁶¹. Per intendersi, (per gli umani?) il cibo non è mai soltanto il coagulo di materia assimilata, ma è anche il *medium* di una trasformazione che inciderà sul decorso dei propri desideri: si mangia la bistecca, desiderandone la forza animale; si mangia il panettone, desiderando il congelamento del fulgore natalizio, e così via. Sotto questo profilo, il cibo rileva più come dispositivo performativo che come veicolo di informazioni (o di nutrienti), nella misura in cui il desiderio implica la produzione di un *altro* mangiatore. Si riprenda per un attimo il caso dell'offerta alimentare agli dèi: nella sua figurazione rituale, essa immette spettatori ed attori del rito in un evento del quale non rileva *sapere* che contribuisca alla concordia cosmologica, ma al quale conta invece *partecipare* per fruirne l'efficacia che si desidera godere, e che viene soltanto segnalata dal fenomeno del rito. Chi partecipa al rito non è più un *corpo di bisogni*, un mangiatore che si sazia

¹⁵⁹ J. J. Wunenburger, *L'immaginario*, Il Nuovo Melangolo, 2008, p. 16. Una definizione sufficientemente neutra, ma che, ricorrendo al termine *rappresentazione*, potrebbe insinuare la possibilità di un'esclusione del corpo dalla genealogia dell'immaginario. Pure, benché usualmente ricondotte al dominio incorporeo del pensiero, le rappresentazioni ineriscono ad una funzione, quella cognitiva, che risponde alle richieste adattative di un *corpo immerso* in un ambiente materiale. Le rappresentazioni sono *impure*, macchiate di corporeità. Sul tema, cfr. G. Bonaccorso, *Critica della ragione impura. Per un confronto tra teologia e scienza*, Cittadella, Assisi 2016.

¹⁶⁰ È lo stesso passaggio che si snoda altresì dalla natura alla cultura, ammesso che si intenda – ancora una volta – questi termini in senso duale, come l'uno l'articolazione dell'altro, e non invece dualistico, come l'uno riducibile alla primazia dell'altro.

¹⁶¹ R. Barthes, *L'alimentazione contemporanea*, in Id., *Scritti. Società, testo, comunicazione*, Einaudi, Torino 1996, p. 33.

appartato, in quanto viene iniziato ed annesso all'estasi di un *corpo collettivo* vuoto di bisogni, ma carico di desideri. Il centro attorno a cui si organizza questo rito – il cibo offerto e consumato quale corpo di immagini – rivela così un'agency più auratica che organica, più liturgica che macchinica – né, è chiaro, l'un lato escluderà l'altro, quantomeno per il tempo retto dal rito.

Un rapido esempio, un poco liminale e di certo posteriore ai primordi neolitici dell'agricoltura e delle ritualità alimentari, potrà forse rendere più chiaro quanto appena sostenuto. Si prendano allora i misteri eleusini – ciò che di essi è dato sapere. Per placare e propiziarsi l'animo di Demetra, sola tra gli dèi ad insufflare nei campi la fertilità, i greci, gli omerici *mangiatori di pane*¹⁶², non avrebbero mai dovuto mancare di ripetere i riti che la dea impartì loro in coda alle angosce stigie di Persefone. Aperti dal sacrificio di un maiale, i riti demetriaci, articolati tra Atene ed Eleusi, avrebbero in seguito previsto l'assunzione del *kykeón*, una mistura composta di acqua, farina di orzo, menta e – secondo taluni¹⁶³ – un trito di *Claviceps purpurea*, l'escrescenza fungina parassitaria della segale, nota per la sua efficacia psicoattiva. Che cosa *fa*, questo cibo/bevanda¹⁶⁴? Non sazia certo più di quanto *entusiasmi* – di quanto, cioè, immerga nelle dee e nella rete di rimandi tra vita/morte e tra morti/viventi che queste presiedono, e di cui lo stesso cibo è simbolo per eccellenza. *Di che cos'è allora simbolo il cibo*, se non delle specie che, strette in una *parentela* simbiotico-parassitaria¹⁶⁵, si danno e si tolgono la vita?

Per quanto gli esempi ed i contesti qui riprodotti possano sembrare anacronistici, basterà scostare di poco i paramenti sacrali per accorgersi di come, sotto la parvenza più domestica e/o più circense dell'alimentazione contemporanea, si nasconda ancora e sempre la ripetizione rituale della *comunione interspecifica*. Né un cono cartaceo di castagne abbrustolite sarà sufficientemente camuffato da non potervi riconoscere, quale apice simbolico del rito alimentare, un previo momento sacrificale: raccolte, le castagne divengono soggetto-oggetto di un sacrificio, di un *do ut des* che, se non mira alla concordia con Artemide forastica, di certo si vota a propiziare stomaci e convivi (e, talvolta, le proprie tasche da mercante). Per non parlare, poi, dei risotti con gamberi di Mazara e perle di bufala sferificate al limone, o dell'ultimo panino del McDonald's, che estendono di pari passo il novero dei riti

¹⁶² Sull'epiteto omerico, cfr. G. P. Viscardi, *Mangiatori di pane. Il cibo come marcatore dell'identità civica da Omero a Platone*, in I. Baglioni, E. Santilli, A. Turchet (a cura di), *Il cibo e il sacro. Tradizioni e simbologie*, Edizioni Quasar, Roma 2020. Sul pane, cfr. inoltre P. Matvejevic, *Pane nostro*, Garzanti, Milano 2010; M. Donà, E. Sgarbi (a cura di), "Pantagruel" (0), *Il pane*, La nave di Teseo, Milano 2019.

¹⁶³ Cfr. R. Wasson, A. Hoffmann, C. A. Ruck, *La strada per Eleusi. Alla scoperta del segreto dei misteri*, Piano B, Prato 2022.

¹⁶⁴ Sul nesso cibo/bevande, cfr. T. Standage, *Una storia del mondo in sei bicchieri*, Codice, Torino 2017. e

¹⁶⁵ Sul tema della parentela tra specie, cfr. A. Clarke, D. Haraway, *Making kin. Fare parentele, non popolazioni*, DeriveApprodi, Roma 2022.

alimentari, cui gli umani coevi prendono parte producendo corpi – simbolici e materiali – sempre più mostruosamente intrecciati. Proprio la (possibilità di prendere *parziale*) consapevolezza di siffatto groviglio di corpi mangiatori-mangiati consente inoltre di rettificare – senza per questo smentirle – le querele di quanti lamentino lo svuotamento di ogni ritualità alimentare: prima su tutte, la *convivialità* dei pasti. È senz'altro vero che, almeno alle nostre latitudini, ai fuochi da campo ed ai focolari domestici si siano in larga parte sostituiti pranzi sbrigativi e cene silenziose: ciò non toglie, tuttavia, che un pasto sia *sempre condiviso* tra chi mangia, chi ha procurato/preparato il cibo e chi è mangiato. La rete dei convitati è prodigiosamente tentacolare, vischiosa e penetrante: contadine, trasportatori, ispettrici HACCP, lavapiatti, cassiere, affaristi, ed infiniti altri/e, cui si accompagna uno stuolo di specie commensali. Rovesciando Eraclito: *assenti, essi/e sono presenti* alla nostra tavola – sebbene soltanto come spettri occultati, figure di passaggio. Una convivialità siffatta, un poco posticcia, né di molta compagnia per chi mangi da solo, nondimeno esiste ed agisce, e di essa occorrerà dunque tenere conto. È la convivialità delle catene, delle reti e delle filiere alimentari, nelle cui pieghe è situato e disperso ogni mangiatore umano – anche quegli che viva tra boschi risparmiati dalle grinfie del *land grabbing*¹⁶⁶. È una convivialità mastodontica: interumana, interspecifica, *iperoggettiva*.

Catene, reti e filiere alimentari sono, secondo una categoria di conio recente, degli *iperoggetti*, ovvero delle *cose* che, insieme familiari ed estranee, sono “*distribuite in maniera così diffusa che non possiamo afferrarle direttamente in modo empirico*”¹⁶⁷. Poiché si stagliano/squagliano su scale plurali, di spazio e di tempo; poiché non sono mai univocamente localizzabili, ma anzi possono intragire in simultanea su più livelli di realtà, inanellati tra loro in guisa di *loop* concentrici e transfiniti; o, ancora, poiché sono contenitori-di e contenuti-in un profluvio di oggetti correlati, espressione di un'ontologia avviluppata ed interoggettiva, “*dove a contare come oggetti sono anche le relazioni tra gli oggetti ed all'interno degli oggetti stessi*”¹⁶⁸ – poiché dunque appaiono tali, gli iperoggetti eludono la percezione, prima ancora che il pensiero o il *mètron* protagoreo: il primo li vorrebbe entità discrete, il secondo ne lamenta la sproporzione disumana. Invasivi come sono, perturbanti, gli iperoggetti si lasciano scrutare soltanto *per frammenti*, né permettono di starvi *a debita distanza*, così da poterli includere nel ritaglio di spazio usualmente riservato agli oggetti di esperienza. Così configurati, così

¹⁶⁶ Sul tema del *land grabbing*, cfr. S. Liberti, *Land grabbing. Come il mercato delle terre crea il nuovo colonialismo*, minimum fax, Roma 2011.

¹⁶⁷ T. Morton, *Ecologia oscura*, cit., p. 58. In genere, per esemplificare gli iperoggetti, si usa citare i buchi neri, l'entropia, il petrolio, le microplastiche, il sistema finanziario, il riscaldamento globale, la scala quantistica dei fenomeni, il micelio, e così via. Come si sarà notato, alcuni iperoggetti sono artifici umani, tra i quali occorrerà annoverare anche “*l'agricoltura globale: l'antenato di tutti gli iperoggetti, il primo creato dall'Uomo e quello che ne ha generati molti altri a venire*” (ivi, p. 86).

¹⁶⁸ T. Morton, *Iperoggetti*, Produzioni Nero, Roma 2018, p. 152.

immani – in senso sia micro- che macroscopico –, dinanzi agli iperoggetti non si è presi da un sentimento del sublime, bensì da un’ansia che atterrisce, un’ansia ontologica che “*sembra sommergere così tanto da far smettere di funzionare le distinzioni fra sé ed altro, lontano e vicino*”¹⁶⁹. Quanto lontano sono dal più vicino tra i mattatoi? Forse non più dei pochi passi che mi separano dall’anta del frigorifero di casa. Gli iperoggetti producono prossimità inattese, capillari, glutinose – “[né] *possiamo liberarcene, per quanto lontano si possa fuggire*”¹⁷⁰.

Degli iperoggetti che sono le catene, le reti e le filiere alimentari – tuttora invischiate ai fuochi paleolitici ed alle radure neolitiche – non è dato di *vedere* più di quanto stia di fronte, e che pur tuttavia non si riesce a mettere in correlazione: campagne pubblicitarie, documentari sull’Amazzonia, evoluzioni dell’*haute cuisine*, farmaci, aiuti alimentari, barche di braccianti, vestiti, e così via. Da un simile turbinio, che sempre sfugge alla vista, emergono però soprattutto delle schegge informi, ma relativamente discernibili: i cibi che si mangiano. Come si è visto, non è affatto pacifico concedere che questi siano un *oggetto* – tantomeno un oggetto tra gli altri, e tanto più se possono configurarsi come simboli trascendenti o parti subscendenti di un iperoggetto¹⁷¹. Soprattutto, però, è significativo che questo *non-oggetto* sia sempre il corpo di uno o più soggetti viventi esemplari di una specie. Da quanto si è detto finora, dovrebbe ormai essere pienamente acquisita la caratura umana ed insieme non-umana del cibo. Sicché, esattamente dopo aver compiuto una digressione tra il cibo dei riti e dei simboli umani, giunge ora il momento di adempiere un impegno sottoscritto qualche pagina addietro: quello, cioè, di *decentrare il cibo umano*. Dare seguito a questo proponimento non significherà tuttavia oscurare ogni traccia dell’umano negli altrui cibi.

¹⁶⁹ T. Morton, *Ecologia oscura*, cit., p. 118.

¹⁷⁰ Ivi, p. 230.

¹⁷¹ Come si è visto, gli iperoggetti si danno alla percezione soltanto per frammenti: *per parti*. Paradossalmente, stando all’orizzonte estetico di un essere finito, ne consegue che *gli interi sono meno della somma delle proprie parti*. Altrimenti detto, le parti *subscendono* gli interi: ne fanno sì parte, ma in quanto frammenti che appartengono anche ad altri interi (o iperoggetti) e *loop* spazio-temporali. “*Diversamente dall’immanenza, la subscendenza evoca un divario ontologico [...] tra una cosa e le sue parti*”: la singola cosa *non* esaurisce tutti i legami delle sue parti.

ii. Decentrare il cibo umano

Si riprenda per un attimo il culto greco di Demetra e Persefone. Comune a tutte le declinazioni territoriali di questo culto, che non si limitava certo ai misteri di Eleusi, vi era il sacrificio del *maiale*, ed in particolare di una o più scrofe gravide, simboli di fertilità. All'evidente legame tra Demetra e la fertilità dei campi si aggiungeva poi, a ragione del culto, il richiamo alle modalità mitiche del ratto di Persefone, la quale venne inghiottita nell'Ade assieme ad una mandria di maiali pascolata da Eubuleo. Uno scenario, quest'ultimo, che sarà poi replicato nell'ufficiatura delle Tesmoforie, feste demetriache riservate alle donne ateniesi che, in un momento del rito, avrebbero dovuto gettare scrofe allattanti in baratri sotterranei: di lì, tempo di un anno, i corpi suini, ormai decomposti, sarebbero stati dissotterrati e mescolati alle sementi per propiziarne la crescita¹⁷². Quando invece non fossero stati infoibati, i suini ellenici avrebbero invece ricevuto il trattamento di norma riservato agli animali sacrificali: cresciuti con massima devozione, il giorno prescelto sarebbero stati parte di un corteo guidato da vergini, dunque aspersi con l'acqua lustrale, sgozzati sull'altare divino ed infine spartiti tra i presenti e gli dèi. La relazione tra umanità-divinità-suinità risulta così profonda – sia come rito, sia come tabù; in definitiva: come archetipo –, tale relazione è così profonda, si diceva, che persiste tuttora tra popoli a noi coevi. Si guardi un poco più lontano delle vaschette del supermercato, o degli ammassi rossastri esposti in macelleria: si guardi, per esempio, ad alcuni gruppi della Nuova Guinea, là dove le cure destinate ai maiali sembrano ricalcare il rapporto che altri popoli intrattengono con cani e gatti – fatta eccezione per l'epilogo, non dissimile dai banchetti cerimoniali dell'antica Grecia. Tra questi gruppi,

prendersi cura [...] dei maiali è incombenza femminile, mentre spetta agli uomini macellarli, [sicché] le donne della Nuova Guinea sono più portate ad istituire rapporti d'affetto con i maiali. Tra i gruppi che vivono nelle regioni montuose, donne e bambini non mangiano né dormono nella stessa capanna assieme ai loro uomini, bensì [lo fanno]

¹⁷² Cfr. A. Silvestri, M. C. Vincenti, *Il sacrificio del maialino nel culto di Demetra e Kore. Il caso delle offerte nel santuario delle due dee in Valle Ariccia*, in I. Baglioni, E. Santilli, A. Turchet (a cura di), cit. Altri maiali, di altre condizioni ed epoche, hanno patito una simile inumazione, dettata però da fini tutt'altro che religiosi: "Nel gennaio del 2019, sono finiti sui social media pochi secondi di video girato con cellulare, apparentemente in Cina. Le immagini mostravano migliaia di maiali, ancora vivi, gettati da un camion in un fosso ampio e profondo. Se ne vedevano alcuni cercare di arrampicarsi sugli altri in un futile tentativo di fuga. Si pensa che quei maiali siano stati uccisi e poi sepolti. Si diceva che fosse un'immagine emblematica delle misure disperate che la Cina stava attuando per affrontare uno dei peggiori focolai di virus animali a memoria d'uomo. La malattia, la peste suina africana (ASF), ha decimato la popolazione suina cinese. Da lì fino all'estate del 2020, l'epidemia ha ucciso 180 milioni di animali, circa metà della popolazione suina del Paese (ed un quarto di quella mondiale). [...] L'ASF è una malattia scioccante. Comincia con una febbre alta, poi fa diventare viola la pelle del maiale, prima di provocare una diarrea sanguinante accompagnata da spurghi da occhi e naso dell'animale. È incurabile e la morte sopraggiunge nel giro di qualche giorno" (D. Saladino, *Mangiare fino all'estinzione. I cibi più rari del mondo e perché dobbiamo salvarli*, Einaudi, Torino 2023, pp. 181-2).

con i loro maiali. Gli uomini vivono separatamente, in abitazioni destinate esclusivamente ai maschi. Nel caso si debba separare il porcellino dalla scrofa, le donne non esiteranno ad allattarlo al seno unitamente al figlioletto. E si trascinano dietro il porcellino proprio come un figlio, quando si recano nei campi lontani di igname e patate dolci. Man mano che il porcellino cresce lo nutrono con le loro mani e lo puliscono per bene, preoccupandosi in caso di malattia esattamente come si preoccupano della salute dei loro figlioletti. Solo quando il maialino ha raggiunto dimensioni piuttosto considerevoli, le donne gli vietano di muoversi liberamente per casa, costruendo un recinto apposito in prossimità dei propri dormitori [...].

Prima o poi, [però], verrà il momento in cui anche il maiale preferito sarà mangiato in occasione di un banchetto di villaggio a base di carne di maiale¹⁷³.

Nonostante l'impiego alimentare e festivo, che accomuna la Grecia alla Nuova Guinea, la vita e la morte dei maiali sono destinatarie di ogni scrupolo ed empatia. La *coscienza dell'uccisione* pesa, vibrante e tremenda al contempo, e soltanto una ritualità pietosa è capace di redimerla.

Agli estremi antipodi di tutto ciò, si collocano invece i nostri tempi occidentali – e verrà d'impeto aggiungere: *mala tempora currunt* per miliardi e miliardi di *vitacce* suine, *artefatti biologici* che senz'altro rimestano tra sé e sé come non esser mai nati sia l'ottima fortuna destinata ai viventi. Come contraddirli? Con quali argomenti: di economia, demografia, biologia, zootecnica o teodicea? Per chi avesse mai avuto modo di visitare un mattatoio, o di vederne le interiora al riparo di teche audiovisive, in quei momenti

era ancora possibile credere che, da qualche parte sulla terra o al di sopra della terra, non ci fosse un paradiso dei maiali, dove essi potessero cogliere la ricompensa di tanta sofferenza? Ciascuno di quei maiali era una creatura a sé stante: ce n'erano di bianchi, di neri, di marroni, di macchiati; ce n'erano di vecchi e di giovani, di lunghi e magri, o di tozzi e mostruosi; e ciascuno possedeva un'individualità sua propria, una sua propria volontà, speranze e desideri profondi. Ciascuno nutriva fiducia in sé, possedeva il senso della propria importanza, della propria dignità. Fiducioso, ed incrollabile nella propria fede, era andato avanti per la sua strada, ed intanto una nera ombra non aveva cessato di seguirlo, incombente e minacciosa: un Fato orribile che l'attendeva [...] ed ora, spietato, si era abbattuto su di lui, e l'aveva afferrato per una zampa, crudelmente. A niente valevano le sue proteste, le sue urla animalesche. Quel Fato [...] gli tagliava la gola, e stava a guardarlo mentre boccheggiaava negli ultimi spasimi di vita. Era possibile credere che non esistesse, da qualche parte, un dio dei maiali cui riuscisse preziosa questa personalità suina, e per il quale avessero un senso queste strida ed agonie suine? E chi

¹⁷³ M. Harris, cit., pp. 176-7.

*avrebbe preso tra le braccia questo animale, per consolarlo, per ricompensarlo del lavoro ben fatto, per spiegargli il significato del suo sacrificio?*¹⁷⁴

Già si odono gli sbuffi seccati di quanti, allergici ad ogni parvenza sentimentalistica, si armano di smorfie e spallucce per giustificare il *genocidio* di suini ed altri animali da carne¹⁷⁵. “*Così funziona la catena alimentare: la loro morte è la nostra vita*”, dicono – ma non si accorgono che la loro morte, così come viene organizzata, è mortifera per molti altri viventi, umani compresi. “*Siamo otto miliardi: bisogna pur mangiare*”, dicono – ma allora perché non tutti mangiano¹⁷⁶? “*Senza di noi non sarebbero capaci di sopravvivere nemmeno un giorno*”, dicono – ma la sopravvivenza (l’esistenza) non è sempre la migliore tra le qualità dell’esistente¹⁷⁷. Poi, “*Dio ha detto che l’Uomo «dominerà sui pesci del mare, sugli uccelli del cielo, sugli animali domestici, su quelli selvatici e su quelli che strisciano al suolo»*¹⁷⁸, dicono – ma Dio ha detto tante cose stranissime. Gli apologeti della zootecnia industriale giurerebbero infine che la liberazione animale è già realtà effettuale: “*garantiamo loro la libertà dalla fame, dalle malattie, dai disagi ambientali, dalla paura, ed in aggiunta riconosciamo loro la libertà di esprimersi secondo i loro caratteri specie-specifici*”, dicono – ma non precisano che, privi della libertà di un’alternativa, agli animali industriali è sottratta ogni possibilità di vivere una vita degna di essere vissuta. Si potrebbe procedere ad oltranza, ma il dialogo impostato è già oltremodo

¹⁷⁴ U. Sinclair, *La giungla*, Pgreco, Milano 2019, pp. 62-3. Sulle condizioni di vita/morte dei suini industrialmente allevati, ma anche di altri animali industriali, cfr. P. Singer, *Liberazione animale*, il Saggiatore, Milano 1997; J. Mason, P. Singer, *Come mangiamo. Le conseguenze etiche delle nostre scelte alimentari*, il Saggiatore, Milano 2007; P. Lymbery, *Farmageddon. Il vero prezzo della carne economica*, Nutrimenti, Roma 2015; J. S. Foer, *Se niente importa. Perché mangiamo gli animali?*, Guanda, Milano 2016; F. Grazioli, *Capitalismo carnivoro. Allevamenti intensivi, carni sintetiche e il futuro del mondo*, il Saggiatore, Milano 2022; G. A. Eisnitz, *Slaughterhouse. The shockings story of greed, neglect and inhumane treatment inside the U.S. meat industry*, Prometheus Books, New York 1997; J. Rifkin, *Ecocidio. Ascesa e caduta della cultura della carne*, Mondadori, Milano 2002; N. H. Ninan, *Defending beef: the case for sustainable meat production*, Chelsea Green Pub Co, 2014.

¹⁷⁵ L’uso del termine *genocidio* riecheggia J. M. Coetzee, *La vita degli animali*, Adelphi, Milano 2000, p. 30: “*Permettetemi di dire con franchezza una cosa: siamo circondati da un’impresa di degradazione, crudeltà e sterminio che può rivaleggiare con ciò di cui è stato capace il Terzo Reich; anzi, può farlo apparire poca cosa al confronto, poiché la nostra è un’impresa senza fine, capace di autorigenerazione, pronta a mettere incessantemente al mondo conigli, topi, polli e bestiame con il solo fine di ammazzarli*”. A p. 47, invece, si legge: “*Vorrei tornare per l’ultima volta ai luoghi di morte che ci circondano, i macelli ai quali noi, in un massiccio sforzo comune, chiudiamo i nostri cuori. Ogni giorno ha luogo un nuovo olocausto, e tuttavia, a quanto vedo, il nostro essere morale non ne viene neppure scalfito. Non ci sentiamo contaminati. Possiamo fare qualsiasi cosa, a quanto pare, ed uscirne puliti*”.

¹⁷⁶ Sul tema, cfr. M. Caparròs, *La fame*, Einaudi, Torino 2015; L. R. Brown, *9 miliardi di posti a tavola. La nuova geopolitica della scarsità di cibo*, Edizioni Ambiente, Milano 2012; M. L. Bacci, *Il pianeta stretto*, Il Mulino, Bologna 2015; Id., *Popolazione e alimentazione. Saggio sulla storia demografica europea*, Il Mulino, Bologna 1993; L. Colombo, *Fame. Produzione di cibo e sovranità alimentare*, Jaca Book, Milano 2002; A. De Waal, *Mass Starvation. The History and Future of Famines*, Polity Press, Cambridge 2017.

¹⁷⁷ T. Morton, *Ecologia oscura*, cit., p. 90.

¹⁷⁸ *Genesis* 1, 28 [trad. lievemente modificata].

caricaturale, né qui preme di inseguire un dibattito tra sordi e muti. Pure, una sentenza di tale disputa desta l'attenzione: *garantiamo loro la libertà dalla fame* – ma in che modo? Di qui prenderà avvio il promesso decentramento del cibo umano.

Decentrare il cibo umano significa anzitutto prendere coscienza di una banalità importante: il cibo non ha specie, sì che vi sono infiniti modi di mangiare *a fianco* – ed all'interno – di quello umano. Occorre pertanto che si oltrepassi quanto prima possibile la fissazione etica sull'uccidere e consumare animali, per tenere da conto *anche* altri aspetti, tra cui l'alimentazione loro riservata negli allevamenti industriali. Un'altra questione concerne invece la trasformazione a fini o *non-alimentari* o *non-umani* di alcune sezioni dei loro corpi. Dalla lavorazione dei maiali industriali, per esempio, si possono trarre non soltanto muscoli a buon mercato, ma anche biocarburanti, fertilizzanti, setole, pellicole, pennelli, spazzole, pastelli a cera, balsami, guanti in lattice, valvole cardiache, cibo per cani, gatti, pesci, e così via – dei molti elenchi presentati in queste pagine, questo è senz'altro il più strano¹⁷⁹. Il ruolo dei corpi suini è diventato oramai a tal punto versatile nelle linee industriali che si dovrebbe desistere dal chiamare ancora *sottoprodotti* le parti organiche impiegate al di là dell'alimentazione umana – per lo più ossa ed organi di scarto, *produzioni* anzi essenziali affinché il costo della carne rimanga oculatamente modico. Ad ogni modo, ciò che emerge è che, al netto di ogni regime alimentare, si *usa* la vita animale anche senza mangiarne la carne. Come si avrà modo di intendere, poi, questa catena di valori parallela al consumo alimentare (umano) non soltanto *retroagisce* sul modo di vivere (di nascere, di riprodursi, di affezionarsi) e di mangiare degli animali industriali, ma coinvolge altresì l'*agency* di innumeri altri mangiatori non-umani. L'impegno che qui si sottoscrive è dunque quello di scuotere l'antropocentrismo invalso nelle ricerche filosofiche sul cibo: le modalità ed i fini dell'allevamento degli animali da carne non si esauriscono nelle tasche e negli stomaci umani, che – è ormai ampiamente associato – *da soli* non potrebbero sostenere il peso iperoggettuale dell'industria della carne. Si segua ancora per un poco il caso dei maiali industriali.

Il maiale, o *Sus scrofa domesticus*, è notoriamente un onnivoro dalla fisiologia digestiva assai simile a quella umana, “*tanto che, non a caso, i maiali sono [gli animali] più utilizzati per le ricerche mediche relative [...] alla malnutrizione in termini di calorie e proteine, all'assimilazione degli elementi nutritivi ed al metabolismo*”¹⁸⁰. In ragione di tale prossimità, non risulterà casuale neppure

¹⁷⁹ Sul tema, cfr. A. Blanchette, *Porkopolis. American Animality, Standardized Life, and the Factory Farm*, Duke University Press, Durham & London 2020; B. Weiss, *Real Pigs. Shifting Values in the Field of Local Pork*, Duke University Press, Durham & London 2016.

¹⁸⁰ M. Harris, cit., p. 66.

il fatto che i maiali siano stati oggetto dei primi esperimenti di ingegneria zootecnica industriale, applicati con crescente successo nella Chicago di metà/fine XIX secolo¹⁸¹, e ben presto trasposti nelle prassi di allevamento di bovini, ovini e pollame. Al di là di ogni ventura destinazione merceologica dei corpi allevati, il principale bersaglio della zootecnia industriale era – ed è – il *metabolismo animale*, ovvero il sistema dei processi biochimici che presiede alla sintesi energetica cellulare, alla fabbricazione delle componenti cellulari ed alla biotrasformazione delle sostanze tossiche assimilate dall'organismo. Sui flussi di materia ed energia che transitano lungo le vie metaboliche è ben possibile intervenire e, come si potrà intuire, gli arieti disponibili per sfondare una soglia metabolica sono il cibo e le reti alimentari. Essendo il metabolismo un sistema esposto ai traffici ambientali ed interspecifici, non si è avuto gioco difficile nell'elaborare diete che ne consentissero una riorganizzazione secondo i fini umani ed industriali – d'altronde, l'intera storia della domesticazione è un'impresa di *manipolazione* dei metabolismi vegetali, animali, fungini e microrganici, punti di transito obbligati per trasformare in cibo umano materie umanamente incommestibili.

Nella storia della zootecnica industriale, il metabolismo dei lipidi e (soprattutto) delle proteine ha costituito il Rubicone delle operazioni di alimentazione animale concentrata (*Concentrated Animal Feeding Operations*). L'intreccio tra lipidi, proteine, mangimi e profitti – ovvero tra biochimica, zootecnia ed economia – si è fatto promotore non soltanto della proliferazione di nuovi reparti industriali, tra cui svetta la filiera dei mangimi animali, ma anche di inediti tracciati interspecifici: per colpire ed accelerare il metabolismo suino di lipidi e proteine, agli usuali mangimi cerealicoli si sono ben presto integrati scarti provenienti da lavorazioni parallele alla suinicoltura: farine di pesce (ossa ed interiora), carcasse di altri animali allevati, residui di oli vegetali e latticello. Nutrire i maiali lavorando gli scarti organici industriali divenne una prassi consolidata – ed anzi salutata con fremente entusiasmo ecologico, essendo i mangimi animali ritenuti il *convertitore* ideale per rifiuti altrimenti ingestibili. Nacque così l'industria globale dei *mangimi fortificati*, alleata da subito irrinunciabile per i trionfi delle filiere agroalimentari e conserviere¹⁸². Nuovi attori stavano però all'orizzonte dell'industrializzazione metabolica.

¹⁸¹ Sulla storia dell'industria della carne di Chicago, cfr. J. Swist, *Back of the Yards*, Arcadia Publishing, Charleston, 2007; J. R. Barrett, *Work and Community in the Jungle. Chicago's Packinghouse Workers, 1894–1922*, University of Illinois Press, Champaign 1990; W. Cronon, *Nature's Metropolis. Chicago and the Great West*, W. W. Norton & Co., New York 1992; M. D'Eramo, *Il maiale e il grattacielo. Chicago: una storia del nostro futuro*, Feltrinelli, Milano 2020.

¹⁸² L'invenzione della conservazione sottovuoto, databile a partire dal 1810, per opera di Appert, costituisce un cardine epocale per la storia dell'alimentazione e dell'industria umana. Sul tema, cfr. F. Emanuelli, *Industria delle conserve. Teoria e tecnica della conservazione degli alimenti*, Hoepli, Milano 1944; A. Porretta, S. Porretta, *L'industria delle conserve alimentari. Scienza, tecnologia, evoluzione*, Chiriotti, Torino 1999; F. Nurchis, L. Ponti, *Storia in scatola. Eventi, personaggi, economia, ideologia*, Lubrina Editore, Bergamo 2020; H. Paxson, *Rethinking Food and its Eaters. Opening the Black Boxes of Safety and Nutrition*, in J. A. Klein, J. L.

Diete coatte e concentrazioni di spazio massive non tardarono ad imporre le proprie penitenze: mentre le diete industriali, pur ricche in macronutrienti, cagionavano spossatezze ed anemie riconducibili alla *carezza* di micronutrienti assimilabili dagli organismi animali, un progressivo sovrappopolamento di stalle e stabilimenti zootecnici prendeva a fiaccare sempre più la *resistenza* immunologica delle squadre animali. Le condizioni patologiche ed epidemiologiche registrate negli allevamenti carnei – specie statunitensi – di inizio Novecento vennero però contenute nel giro di un ventennio, le cui estremità cronologiche comprendono la scoperta delle vitamine (1910) e degli antibiotici (1928). Alle carenze nutrizionali degli animali da carne sopperirono presto tonnellate di vitamine sparse tra i mangimi già noti, da ora ulteriormente rinforzati nella loro efficacia metabolica: composti organici talora autoprodotti da un organismo, talaltra assimilati per via alimentare, le *vitamine* costituiscono una leva regolatrice per innumerevoli sequenze metaboliche e per altrettante sintesi proteiche. Donde venivano però derivate tali miracolose entità metaboliche? Da dove, se non dall’orizzonte microbiologico tempestato di *batteri* e *miceti* – insuperabili praticanti delle alchimie metaboliche? Dacché la strada venne aperta da Pasteur e da Koch, le ricerche e le tecniche microbiologiche svelarono agli umani possibilità dapprima nemmeno concepibili, quale quella di coltivare – ovvero domesticare – masse viventi invisibili. Stando ai soli batteri, negli stessi decenni di cui sopra si ebbe modo di notare come “*una coltura batterica in fase di crescita [origini] molti elementi della vita cellulare, come acidi nucleici, lipidi ed altri sottoprodotti del metabolismo energetico come etanolo, acetone, acido citrico e lisina – o ancora vitamine [essenziali alla vita animale ed umana]*”¹⁸³. Ecco dunque i nuovi attori più sopra all’orizzonte: batteri, miceti, piastre di Petri, fermentatori a vasca agitata, secreti metabolici, aziende farmaceutiche; ma, soprattutto, animali industriali di mole sempre più ingombrante e stomaci umani sempre più sazi.

Alle impellenze epidemiologiche corrisposero invece soprattutto gli *antibiotici*, prima su tutti la penicillina di Fleming e del fungo *Penicillium chrysogenum*, ampiamente abusata negli allevamenti – specie statunitensi – a partire dagli anni Cinquanta. In combinazione con i farmaci antibiotici, le cui *agency* contribuirono senz’altro a decimare le epidemie intraspecifiche ed i potenziali attori zoonotici, vennero poi serviti agli animali industriali non più soltanto regolatori (vitamine), ma altresì stimolanti metabolici (ormoni e promotori della crescita), che incisero – ed incidono – sullo sviluppo

Watson (a cura di), *The Handbook of Food and Anthropology*, Bloomsbury USA Academic, New York 2019; E. C. Dunn, *Postsocialist spores. Disease, bodies, and the state in the Republic of Georgia*, in “*American Ethnologist*”, 35 (2), 2008, pp. 243–58.

¹⁸³ H. Landecker, *The Food of Our Food*, in H. Paxson, cit., p. 67 [trad. mia]. Occorrerà qui riconoscere il debito di questa sezione nei confronti del saggio e del contributo appena citati.

ontogenetico dei singoli organismi animali. Si sfiorano qui i principi fondamentali delle logiche di produzione industriale: meno tempo, più produttività; meno costi, più profitti; meno futuro, più presente. Occorre quindi che gli animali da carne raggiungano l'età della macellazione nel minor tempo possibile, e con la maggior massa muscolare realizzabile; in virtù del minimo esborso *pro capite*, ed in vista del massimo profitto; e, da ultimo, a vantaggio esclusivo di chi pratici e consumi una *filosofia del macellaio*, che, stordita dal presente, nasconde l'avvenire degli animali mangiati, trascurando “*la questione posta dal rapporto tra crescita in gioventù, salute in età adulta e longevità complessiva – sia degli animali che degli umani*”¹⁸⁴.

Prima di decentrare ancora di un grado il cibo (animale) umano, occorrerà tuttavia riferire una precisazione sui capoversi appena trascorsi: anziché capitoli di una storia della zootecnica industriale, essi ambirebbero piuttosto di figurare quali rapidi cenni ad una *genealogia* di relazioni interspecifiche e forme di vita contemporanee, che, seppur contigue ai domini *umani*, pure convergono attorno a cibi e metabolismi *non-umani*. Una genealogia di ordine tecnologico e biopolitico – o, se si vuole, tecno-biopolitica¹⁸⁵. Così, si è avuto modo di giungere ad una conclusione quale è quella del paragrafo precedente, da cui sembra trasparire un *disinteresse* programmatico – tecnologicamente prodotto, biopoliticamente ragionato – per le vite degli animali da carne: in vita esse sono senza futuro; nelle macellerie e nei supermercati, poi, saranno anche senza una storia. In vita o *post mortem*, la vita di questi animali viene costretta ad essere soltanto *carne*. “*Animali in carne ed ossa vengono resi assenti come animali, affinché possa esistere la carne*”¹⁸⁶. Di norma, quando si mangia un pezzo di carne, non viene d'istinto soffermarsi sull'organismo vivente che quel pezzo un tempo integrava. La vita animale diviene allora l'oggetto di una trasfigurazione mistica: da vita incarnata scade al grado di pezzo di carne, nel (più o meno) placido *disinteresse* per il soggetto cui perteneva, per i cibi di cui

¹⁸⁴ Ivi, p. 78 [trad. mia].

¹⁸⁵ Sul tema, cfr. un classico (generativo) della biopolitica: M. Foucault, *Nascita della biopolitica. Corso al Collège de France (1978-1979)*, Feltrinelli, Milano 2019; ed un classico (quasi generativo) della tecno-biopolitica: D. Haraway, *Manifesto cyborg. Donne, tecnologie e biopolitiche del corpo*, Feltrinelli, Milano 2018. Da ultimo, per una panoramica riassuntiva, cfr. A. Cutro (a cura di), *Biopolitica. Storia e attualità di un concetto*, Ombre Corte, Verona 2005.

¹⁸⁶ C. J. Adams, *Lo stupro degli animali, la macellazione delle donne*, in M. Andreozzi, C. Faralli, A. Tiengo (a cura di), *Donne, ambiente e animali non-umani. Riflessioni bioetiche al femminile*, LED Edizioni Universitarie, Milano 2014, p. 135. Il testo prosegue: “*Se gli animali sono vivi, non possono essere carne; di conseguenza, un corpo morto sostituisce l'animale vivente. Senza gli animali, l'alimentazione carnea non sarebbe possibile, ma essi sono assenti nell'atto del mangiare carne in quanto trasformati in cibo. Gli animali vengono resi assenti attraverso il linguaggio che rinomina i loro corpi morti prima che il consumatore se ne alimenti. La nostra cultura mistifica il termine carne per mezzo del linguaggio gastronomico, così che ad essere evocati non siano animali uccisi e macellati, ma l'arte culinaria. [...] L'assenza del referente ci permette di dimenticare dell'animale in quanto entità autonoma e ci consente di astenerci da ogni sforzo di rendere gli animali presenti*” (ivi, p. 136).

esso si era ingrassato, per gli affetti cui era stato sottratto – nonché per tutte le forme di *agency* intermedie, umane/non-umane, che hanno reso propriamente tale *quel* pezzo di carne, di certo non apparso *ex nihilo* sui banchi dei piccoli, medi e grandi commercianti.

Ad ogni modo, avviandosi alla conclusione, sul maiale da carne non si ammucciano affamati soltanto mangiatori umani: quello umano è soltanto *uno* dei metabolismi regolati dall'organizzazione industriale della vita suina. Dopo aver mappato alcuni passaggi della nutrizione zootecnica, si considereranno ora alcune tracce successive alla recisione delle arterie carotidiche dei maiali votati *ad maiorem Hominis gloriam* – una glorificazione i cui commensali sono anche cani e gatti, specie compagne. Per buona parte del Novecento, dacché si è smesso di nutrirli con avanzi domestici, cani e gatti hanno prosperato sugli scarti dell'industria carnea: misture di pellicce, zoccoli, ossa e viscere si rinforzavano con farine di cereali, vitamine e grassi aromatizzanti, indispensabili per mascherare il fetore altrimenti esalante da crocchette e scatole in umido¹⁸⁷. Di recente, però, le sperimentazioni della tecnologia alimentare hanno brevettato una nuova gastronomia per i palati delle specie compagne più diffuse. Base aromatica di tale rivoluzione culinaria risultano essere ingredienti dapprima ignoti, ed anzi inesistenti: i *palatanti*, residui polverosi della lavorazione chimica e biochimica – il passaggio per il metabolismo di batteri/miceti è inaggrabile – delle interiora suine. Veicoli del gusto, o gusto allo stato puro, queste sostanze inebrianti traggono buona parte della propria efficienza estetica dalla materialità dei polmoni e dei fegati suini. In uno stabilimento deputato alla produzione di palatanti si potrà essere scortati fino ad “*un magazzino refrigerato di duemila metri quadrati, [...] impilato con pallet di bidoni in plastica blu delle dimensioni e della forma di un barile di olio. I bidoni sono coperti da avvisi che rammentano come il contenuto non sia destinato al consumo umano. «Non commestibile», viene scritto a caratteri cubitali in vernice nera sul bordo dei bidoni. Al loro interno ci sono polmoni e fegati di maiale spruzzati con colorante alimentare nero per garantire che non vengano accidentalmente macinati assieme ai muscoli per l'alimentazione umana. In questa camera fredda, in qualsiasi momento, sostano trentamila organi di maiale in attesa di essere trasformati [...] in sostanze aromatizzanti*”¹⁸⁸, e, di seguito, in sensazioni gustative di qualcosa che si c'è, ma soltanto come residuo infiltrato di *terroir* industriale, come polvere estratta da “*vasche di polmoni che hanno*

¹⁸⁷ Sul tema, cfr. K. Grier, *Provisioning Man's Best Friend. The Early Years of the American Pet Food Industry, 1870–1942*, in W. Belasco, R. Horowitz (a cura di), *Food Chains: From Farmyard to Shopping Cart*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia 2010, pp. 126-41.

¹⁸⁸ A. Blanchette, *The Politics of Palatability*, in H. Paxson, cit., p. 96 [trad. mia].

*respirato tutti la stessa aria corrosa da ammoniaca ed idrogeno solforato, e vasche di fegati che hanno smaltito tutti identiche razioni di mangime*¹⁸⁹.

Maiali allevati, cani che sbavano alla vista delle loro scatolette e gatti che si allungano attorno alla ciotola desiderata: una strana *compagnia* di metabolismi e comportamenti prodotti in serie da una filiera industriale decentrata rispetto al cibo umano. Il *tour* appena concluso tra mattatoi e stabilimenti di palatanti si spera abbia contribuito a rendere ancora più chiara la costituzione soggettiva-oggettiva del cibo – *soggetto-oggetto di agency*, si diceva nel capitolo precedente. Sì che, facendo leva su luoghi emblematici dell’etica animalista, si è inteso non tanto (non soltanto) ravvivare empatie interspecifiche, quanto piuttosto colpire l’*ontologia* quotidiana del cibo, incapace di ammettere come al principio di ogni cibo vi sia un *soggetto* vivente, l’esemplare di una specie, che viene per lo più (reso e) percepito come semplice *oggetto* tra oggetti. Un soggetto vivente, ed un oggetto che sembra del tutto inerte, dunque: per economia di spazio, si potrebbe dire un (*s*)*oggetto* – che si mangia assieme ad altri, e che, quasi sempre, *si compra* per denaro.

¹⁸⁹ Ivi, p. 97 [trad. mia].

CAPITOLO III

(S)OGGETTO-CIBO

Il cibo *si compra* per denaro da ben prima che l'industria alimentare ottocentesca aprisse i propri battenti ed esondasse irresistibile tra rivendite autorizzate, piazze clandestine e dispense domestiche. Per la quasi totalità della storia umana, il cibo è stato *procurato* via raccolta, caccia, pesca, lattazione, furto, dono e, per brevi tratti, agricoltura; pure, dacché sulle sponde egee della Lidia si prese a battere moneta, all'incirca tre mila anni fa, tra gli accessi al cibo già esistenti se ne aggiunse uno destinato a fare epoca: la *compravendita* dei generi alimentari. Non tardarono, di lì a qualche secolo, ad accendersi gli ingegni mercantili di quanti, tra i banchetti del fritto nel porto di Alessandria¹⁹⁰ e le zuppe di ceci nei *thermopolia* di Pompei, si industrialono per fare del cibo una fonte di reddito. Poco male, ed anzi un grande bene, soprattutto per quanti mancassero di una cucina privata; e poco male, poi, se l'accesso al cibo (da strada) era vincolato all'esborso di qualche pezzo di metallo. Benché già esposto come *merce*, per molti secoli ancora il cibo rimarrà tuttavia intriso di un'aura più agreste che mercantile: l'origine del nutrimento è la campagna, ed il mezzo per soddisfare la fame è il lavoro rurale, non certo il denaro spendibile nelle *tabernae* di Cartagine o Corinto. Ancorché indebitamente semplificate¹⁹¹, le ricostruzioni appena riferite tracciano tuttavia un nesso tra cibo e campagna, tra fame e lavoro, che non sarà spezzato neppure dalle razzie europee tra le Americhe del mais e le spezie delle Indie Orientali, dalle cui terre furono importati cibi da impiantare o da rivendere per ben più di pochi spicci¹⁹². Mentre le colture presero vieppiù a dislocarsi in regioni straniere, ai margini di un'Europa oramai avvilita sui cardini del colonialismo e dello schiavismo intercontinentali, il lavoro che dà il cibo divenne poco per volta, decennio dopo decennio, una fatica da imporre ad *altri*. Si prenda ad esempio il caso dell'Inghilterra vittoriana – e prima georgiana – che, presa dalle innovazioni della nascente industria manifatturiera, delegò ingenti quote del proprio fabbisogno

¹⁹⁰ Cfr. J. L. Flandrin, *La cultura alimentare degli antichi egiziani*, in J. L. Flandrin, M. Montanari, *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari 2007, pp. 37-45.

¹⁹¹ Beninteso gli scambi commerciali delle antiche economie mediterranee non presentano la linearità qui profilata. Eccezioni e complicazioni del caso possono rintracciarsi in K. Polanyi, *Economie primitive, arcaiche e moderne*, Einaudi, Torino 1980.

¹⁹² Sulla storia dei commerci alimentari inaugurati con Colombo e da Gama, cfr. F. Antinucci, *Spezie. Una storia di scoperte, avidità e lusso*, Laterza, Bari-Roma 2014; T. Standage, *Una storia commestibile dell'umanità*, cit.; S. Mintz, *Storia dello zucchero*, cit.; R. N. Salaman, *Storia sociale della patata. Alimentazione e carestie dall'America degli Incas all'Europa del Novecento*, Pgreco, Milano 2016.

agroalimentare alle masse di *dannati della terra* sparse tra le colonie agricole della Corona, ovvero tra intere nazioni – dai Caraibi alla Costa d’Oro, passando per l’Australia e l’Irlanda della Grande carestia – piegate ai bisogni calorici della foltissima classe operaia inglese¹⁹³. Coltivato non più (soltanto) tra le patrie campagne, bensì ad ogni angolo del mondo, questo cibo manifesta connessioni globali, rincorre profitti privati, giostra politiche coloniali, rimodula ecologie non-umane e forgia divinità secolari – altrimenti detto, questo cibo si invischia in *loop* spazio-temporali tanto aggrovigliati, tanto storicamente accelerati, e tanto mostruosamente popolati, da risultarne infine trasfigurato in una nuova veste epocale: il *cibo-merce*.

Prodotto delle incertezze malthusiane, dell’elettricità, delle reti ferroviarie, delle economie di scala, dei primi *futures* sulle derrate alimentari, della catena del freddo, dei transatlantici, delle mode e della Francia di Appert e Pasteur – prodotto di punta del XIX secolo, il cibo-merce diventerà ben presto il *tipo* di pane quotidiano ricercato da fasce demografiche sempre più maggioritarie – e pressoché totalizzanti, dopo le rivoluzioni logistiche del supermercato *à la Cullen*¹⁹⁴ e dei *container* di metà Novecento¹⁹⁵. Al netto di ogni eccezione e possibile via di mezzo, non si potrebbe certo negare che – al presente – la quasi totalità degli umani associ di getto cibo, costi e luoghi di commercio. Il cibo *costa* – e non tanto il biblico sudore della fronte, quanto piuttosto moneta sonante, per giunta grottescamente sottratta a chi, sia esso umano/non-umano¹⁹⁶, si logori le membra come un milite ignoto delle altrui sovranità e sicurezza alimentari. E basterà soltanto una rapida passeggiata per un qualsiasi centro città, per accorgersi che il costo del cibo dilaga da ogni dove: insegne, pubblicità, luci al neon, vetrine, banconi, *dehors*, baracchini, menù, festival enogastronomici, *clochard*, ma

¹⁹³ Cfr. M. Caparròs, cit., pp. 239-40: “*L’espansione coloniale europea nella seconda metà del XIX secolo concluse, in qualche modo, la creazione dell’Altro Mondo così come lo conosciamo: milioni di lavoratori semi-schiavi, che producevano cibo nei territori dell’Impero per mantenere [...] gli operai dei centri imperiali. [...] Milioni di contadini che erano sempre vissuti in economie di sussistenza furono costretti a produrre per il mercato mondiale (materia prima per le fabbriche inglesi, cibo per i loro operai), e persero le loro terre, le loro abitudini di vita, il loro cibo. Non furono uccisi dalla loro arretratezza; furono uccisi dallo sviluppo degli altri. Quegli «olocausti vittoriani» delinearono la struttura del mondo che conosciamo oggi*”.

¹⁹⁴ Sul tema, cfr. B. Caprotti, *Nascita e sviluppo della Distribuzione Alimentare Moderna*, in “Georgofili. Quaderni”, I, 2014, pp. 49-68; e R. Patel, *I signori del cibo*, Feltrinelli, Milano, 2011, in particolare cap. 8: “Controllare i supermercati”.

¹⁹⁵ Sulla rivoluzione dei *container*, cfr. C. Fumian, *Commercio mondiale e globalizzazioni tra XIX e XX secolo*, in C. Fumian, A. Giuntini (a cura di), *Storia economica globale del mondo contemporaneo*, Carocci, Roma 2019; C. Alemanni, *La signora delle merci. Dalle caravelle ad Amazon. Come la logistica governa il Mondo*, Luiss University Press, Roma 2023.

¹⁹⁶ Se alle condizioni degli animali da reddito si è già fatto qualche accenno, per inquadrare lo stato socio-economico e morale della classe contadina mondiale, soprattutto di quella impiegata nel Sud del mondo, cfr. J. Bové, *Il mondo non è in vendita. Agricoltori contro la globalizzazione alimentare*, Feltrinelli, Milano 2000; A. Desmarais, *La via Campesina. La globalizzazione e il potere dei contadini*, Jaca Book, Milano 2009.

soprattutto – scenario principale della mercificazione del cibo – una prateria di scaffali e supermercati¹⁹⁷. Che sia un alimentari di paese o un ipermercato-paese, ciò che qualsiasi rivendita di cibo espone è il medesimo: una raccolta di materie sfuse o imballate, riprodotte in serie lungo corsie indistinguibili, di tanto in tanto appuntate da cartellini che esibiscono tracce di calcoli e condizioni di compravendita – vale a dire: di *prezzi*. Né pare ormai possibile profilare procedure di accesso al cibo che, replicabili su larga scala, possano in qualche maniera prescindere dai prezzi del cibo o rivenduto al dettaglio o commerciato all'ingrosso. Si badi: ciò non significa certo affermare che, da parte umana, si acceda al cibo *soltanto* seguendo le ragioni della contabilità; l'animo del consumatore economo è anzi piuttosto vacillante, sì che, non di rado, tra le corsie dei supermercati si compiono scelte tutt'altro che algebriche. “*Ma questo acquisto vale davvero la pena?*” – ci si domanda spesso in prossimità della cassa, sospesi tra i fuochi del desiderio che affiora e della colpa incipiente. Si cercherà allora di calcolare i mali minori, li per li, al volo e su due piedi, come accadde a Chip in uno degli Incubi del Consumo di New York:

[cercando degli avocado], *ne trovò di maturi, grandi come lime, al prezzo di dollari 3.89 l'uno. Rimase in piedi con in mano cinque avocado e rifletté sul da farsi. Li mise giù, li riprese e li rimise giù senza riuscire a saltare il fosso*¹⁹⁸.

19.45 dollari di avocado: razionalmente, i soldi basterebbero; pragmaticamente, gli avocado risultano indispensabili al pranzo che Chip vorrebbe imbandire per Denise ed i loro genitori – ma per 19.45 dollari ne varrebbe *davvero* la pena? Tra Chip e gli avocado che tocca, tasta, *mette giù e riprende su*, vi è come una patina di banconote e monetine, oppure un *fosso*, oltre il quale bisogna *saltare* pur di sottrarsi al dilemma – *prendere o lasciare?* – non più dell'onnivoro, bensì dell'utente alimentare. Di questi avocado, poi, cosa è dato di sapere? Che sembrano essere maturi, grandi come dei lime, e senza dubbio necessari alla preparazione di “*un'insalata di riso selvaggio, avocado e petto di tacchino affumicato*”¹⁹⁹. Ma da dove vengono, per esempio? Ed ancora: quali traffici interspecifici li hanno resi ciò che sono? In altre parole: tastandone il volume, potrà mai passare per la mente l'idea che si stia palpando non tanto un qualsivoglia avocado da 3.89 dollari, quanto piuttosto *un certo* pezzo, ancora vivente, di *Persea americana*? Il cibo diventa una merce quando, malgrado gli sforzi narrativi di grafici pubblicitari ed aedi degli slogan commerciali²⁰⁰, non dà segni di una *storia* passata che possa interessare un cliente almeno quanto i prezzi in esposizione. O, altrimenti detto, il cibo si

¹⁹⁷ Sulla proliferazione urbana dei siti alimentari, si vedano i dati elaborati per l'Italia da Confcommercio, *Città e demografia d'impresa*, Ufficio Studi Confcommercio 2023.

¹⁹⁸ J. Franzen, *Le correzioni*, Einaudi, Torino 2001, p. 98.

¹⁹⁹ *Ibidem*.

²⁰⁰ Sulla retorica di etichette e slogan alimentari, cfr. M. Pollan, *In difesa del cibo*, Adelphi, Milano 2009.

trasmuta in merce ogniqualvolta le relazioni interspecifiche di cui si compone vengono *reificate* tanto quanto i rapporti sociali che lo immettono sul mercato. Il cibo-merce, in definitiva, è il simbolo del prezzo che si porta addosso.

Poiché si sta platealmente sfondando il limite della semplificazione, esasperando di proposito l'identità tra cibo-merce-prezzo, occorrerà avanzare alcune precisazioni. In primo luogo, non vi è dubbio che il cibo-merce qualifichi un'attitudine tutta *umana* nei confronti della materia alimentare. Sembrerebbe così di aver nuovamente *accentrato* il cibo umano: pure, i mangimi medicati e le crocchette degli animali domestici sono cibo-merce tanto quanto i fertilizzanti sintetici di cui si sono nutrite le piante di avocado sparpagliate tra le *avenue* di Franzen. Nel cibo-merce, insomma, convivono stipati infiniti modi non-umani di nutrirsi. In secondo luogo – ciò che più rileva –, sopraggiunge attesa al varco l'obiezione per cui *non tutto* il cibo umano è anche immediatamente merce. Gli esempi sovrabbondano: l'insalata dell'orto, le uova di casa, la selvaggina braccata, le erbe di campo, i frutti di bosco ed il latte materno possono forse bastare ad intaccare ogni pretesa universalità del cibo-merce – ma potranno altresì scalfirne una predominanza a dir poco macroscopica? Una controrisposta di genere statistico, quale quella appena profilata, non potrà tuttavia soddisfare pienamente; piuttosto, ci si domandi: che cosa distingue dei funghi in scatole di latta da una cesta ricolma di porcini silvestri? Ovvero: che cosa rende il cibo pari ad una merce tra le altre? Da questi e simili quesiti si prenderà ora l'abbrivio per tentare di imbastire alcune brevi riflessioni attorno al concetto ed all'*agency* del cibo-merce.

i. Mai la merce sfamerà il mondo

Il terzo carattere che – dopo quelli di *esteriorità* e *passività* – si usa ascrivere all'oggetto-cibo si è scritto essere quello di *merce*. Tralasciando l'immenso dominio dei servizi, della forza-lavoro e dei beni immateriali, si assumerà quale merce ogni materia che risulti prettamente – o potenzialmente – destinata ad uno *scambio* contro un equivalente in denaro. Questa definizione, non certo ineccepibile²⁰¹, di per sé sola non potrà certo bastare né a rendere perspicua la dinamica sottesa alla

²⁰¹ A ben vedere, lo scambio contro *denaro* non è una condizione strettamente necessaria alla costituzione di una merce, come dimostrano sia i traffici mercantili in economie non-monetarie, sia – e soprattutto – lo scambio di *doni*, e cioè di oggetti che possono sì essere merci, ma che pure si muovono all'interno di transazioni non-mercificate. Ciò nonostante, poiché l'associazione tra merce, denaro e prezzi risulta non meno che dilagante, si continuerà qui a postularne la validità. Una particolare attenzione dovrebbe infine riservarsi ai *prezzi*, indubbio asse portante delle economie di mercato, come si evince da K. Polanyi, *La grande trasformazione*.

formazione del cibo-merce, né a sollevare quel velo di pregiudizi che suole aleggiare sopra il termine *merce* – un termine invero scomodo, dalla storia politica inconfondibile, ed il cui uso spesso oscilla tra apologetica ed apocalisse. Malgrado tale ambiguità, così dalla letteratura (per così dire) umanistica, come dalle voci del senso comune, pare di udire un coro unanimemente avverso all’infetto vitalismo delle merci: micce che accendono vizi, soprusi e peccati, di esse si deplora la natura di feticci alienanti, strumenti del diavolo²⁰², squallide esche di bisogni illusori, venali sanguisughe di soldi e salute, ed ancora piaghe inquinanti la concordia tra umani e Natura. Sì che, stando così le cose, ci si scopre comparse di un’epoca alquanto stramba: mentre tutti si vive e si dispera di merci, d’altro lato “*dire di qualcosa che è «merce» pare un insulto più che una descrizione oggettiva*”²⁰³. L’implicito che informa questo ed altri simili (pre)giudizi si appella all’idolo di un’umanità nobile, fatta tutta di spirito, ed avvezza ad una sobrietà persino proterva – un idolo disumano che, disprezzando i beni materiali, “*ci fa sentire alienati ed impuri semplicemente perché siamo quello che siamo*”²⁰⁴: non immagini di Dio, non animali parlanti e politici, bensì gente che vive di cose.

Date simili condizioni, che lo si voglia o meno, ogni divagazione attorno ad un cibo che si fa merce tenderà a riuscire intinta di un qualche disegno moralizzatore. La tentazione di trarre ed impartire insegnamenti sull’uso delle merci, o ancora di suggerire agende di politica alimentare, seguirà perciò come un’ombra queste ultime pagine; pure, non annunciandosi all’orizzonte un futuro di cibi fuori mercato ed esentasse come l’aria, si tenderà di schivarne la presa – almeno finché riuscirà possibile.

Per affondare nelle pieghe del cibo-merce, occorrerà anzitutto tenere presente che, come una materia può *diventare*-cibo, così un cibo può *diventare*-merce. Né *cibo* né *merce* si possono dunque intendere in un senso essenzialistico anziché processuale. Alla dignità del cibo o all’ambiguità della

Le origini economiche e politiche della nostra epoca, Einaudi, Torino 1974, p. 89: “*La produzione [di merci] è controllata dai prezzi, poiché i profitti di coloro che dirigono la produzione dipenderanno da essi. Anche la distribuzione delle merci dipenderà poi dai prezzi, perché i prezzi formano i redditi, ed è per mezzo di questi redditi che le merci prodotte vengono distribuite tra i membri della società. Sulla base di questi assunti, l’ordine nella produzione e nella distribuzione delle merci è assicurato soltanto dai prezzi*”.

²⁰² Sul tema, cfr. M. T. Taussig, *Il diavolo e il feticismo della merce. Antropologia dell’alienazione nel «patto col diavolo»*, DeriveApprodi, Roma 2017.

²⁰³ E. Coccia, *Il bene nelle cose. La pubblicità come discorso morale*, Il Mulino, Bologna 2014, p. 8. La citazione potrebbe continuare: “[...] *definendo comunemente le cose come merci non descriviamo una loro qualità reale, ma le trasformiamo in intensità morali. Non si tratta solo di un tic dell’uomo comune, né della stanca sopravvivenza di un’antica ideologia. [...] Le merci, [infatti], sono la figura estrema del bene: l’ultimo nome che l’Occidente ha dato al bene*” (*ibidem*). Occorrerà sin d’ora riconoscere il debito di questa sezione nei confronti del testo citato.

²⁰⁴ D. Miller, *Per un’antropologia delle cose*, cit., p. 5.

merce una cosa può soltanto *pervenire* in collaborazione-competizione – in sintesi: in *simpoiesi* – con altre cose, materie ed *agency*. Per quanto riguarda la merce, allora, “*il punto importante è che [essa] non è un genere di cosa piuttosto che un altro, bensì una fase nella vita di una cosa*”²⁰⁵ – né questa fase, transeunte com’è, potrà mai esaurirne qualità, relazioni e ragion d’essere. Recuperando una questione più sopra lasciata pendente – *che cosa distingue dei funghi in scatole di latta da una cesta ricolma di porcini silvestri?* –, si potrà ora replicare che nulla li distingue, fuorché le *linee di vita*²⁰⁶ da essi intrecciate, ed all’infuori del fatto che, in una qualche fase della loro vita, dei funghi sottovuoto qualcuno ha *deciso* di farne una merce, laddove appare invece non già impossibile, ma certo improbabile che qualcuno – *pur potendolo* – decida di fare altrettanto dei porcini strappati all’ombra di faggi e castagni. Di aspetto dozzinale, la distinzione appena tracciata consente tuttavia di irradiare un aspetto essenziale alla tenuta dell’argomentazione in corso: affinché una cosa divenga merce, non conta tanto il *lavoro* umano in essa incorporato (che potrà al più orientarne il valore di scambio), quanto piuttosto l’intenzione soggettiva di *scambiare* la cosa posseduta per una reputata di pari valore. Sì che, per quanto la sua esistenza non dipenda affatto da un tempo di lavoro umano, ogni porcino boschivo potrà nondimeno farsi merce se chi lo abbia raccolto decida di scambiarlo contro denaro o altri equivalenti²⁰⁷. Lo stesso si dirà allora delle colture di sussistenza, di tutti gli alimenti cacciabili, raccattabili, pescabili, e persino del latte materno: tutti questi *possono* diventare merce, compreso l’ultimo, (più o meno) liberamente commerciato tra le piazze di spaccio virtuali. In

²⁰⁵ A. Appadurai, *Introduction. Commodities and Politics of Value*, in Id. (a cura di), *The Social Life of Things*, Cambridge University Press, Cambridge 1986, p. 17 [trad. mia].

²⁰⁶ L’espressione *linee di vita*, riferita al mondo micologico, richiama il saggio di A. L. Tsing, *The Mushroom at the End of the World. On the Possibility of Life in Capitalist Ruins*, Princeton University Press, Princeton 2015, dove, a pag. 243, si legge: “*Più che una classe di terreni, il raccoglitore di funghi fiuta le linee di vita. Non si tratta di rintracciare un albero, bensì la storia che incarna l’area circostante. È improbabile che il [fungo] matsutake si annidi in luoghi fertili ed irrigati; altre specie di funghi cresceranno in quei luoghi. [...] Nel sottobosco, invece, c’è una piccola pianta che dipende dal matsutake non solo per i minerali. Una piccola pianta di *Allotropia virgata* [...], priva della clorofilla che le consentirebbe di produrre da sé il proprio cibo. La pianta succhia gli zuccheri dal matsutake, che a sua volta li riceve dagli alberi. [...] Le linee di vita sono intrecciate: *Allotropia virgata* ed il matsutake; il matsutake ed i suoi alberi ospiti; gli alberi ospiti e le erbe, i muschi, gli insetti, i batteri del suolo e gli animali che vivono nei boschi; i dossi ed i raccoglitori di funghi” [trad. mia]. Ogni cibo incarna delle *linee di vita*.*

²⁰⁷ Cfr. E. Coccia, *Il bene nelle cose*, cit., pp. 91-2: “*Le merci sarebbero le cose considerate in quanto «tempo di lavoro coagulato» [...]. Una simile definizione fa della merce una natura piuttosto che uno stato: le cose sono merci in funzione del modo in cui si sono costituite. Vi sono moltissime cose, però, che non nascono, ma diventano merci, senza che siano state generate per esserlo [...]. Al punto di vista della modernità classica (quella rappresentata da Locke, Smith e Marx tra gli altri) si è quindi obiettato a ragione (è stato Simmel a farlo nel modo più incisivo) che non è il lavoro, bensì lo scambio il luogo metafisico che permette alle cose di [...] diventare un bene. Non è perché le cose hanno un valore che si produce uno scambio: al contrario, è lo scambio o la sua possibilità a essere la fonte originaria del valore di tutte le cose”.*

definitiva: ciò che trasfigura il cibo in merce è la sua *scambiabilità*²⁰⁸, ovvero il fatto che risulti accessibile solamente in virtù di uno scambio (tendenzialmente monetario) tra parti corrispondenti.

A monte della scambiabilità – e dei tipi di scambiabilità che le tecnologie di scambio in dote consentono – si colloca una *spoliazione* degli attributi che rendono una data cosa irriducibilmente singolare ed irripetibile, ovvero *incommensurabile*, e cioè impossibile da commisurare con ogni altra materia o prestazione. Di ciò che non può essere commisurato, poi, non si riuscirà nemmeno a ponderarne un'eventuale scambiabilità: con che cosa potrà infatti venire *equamente* scambiato ciò che, singolarissimo, non ha controparti commensurabili? Perché qualcosa assuma la veste di merce passibile di scambio, occorre dunque che si spogli di (parte di) ciò che la rende unica, ovvero della *propria storia di cosa* tra cose – di cibo tra cibi. Già vi si faceva cenno: una merce diviene tale quando *sta lì*, come un pezzo di carne simile a tutti gli altri pezzi impacchettati, senza una storia che li distingua²⁰⁹. E quanto più qualcosa diviene merce tra merci routinarie, banalmente note, tanto più si perde presa sulla sua storia, sui passaggi che, di mano in mano, la hanno scolpita, ed ancora sulle *agency* non umane da essa coinvolte. Certo, *talvolta* di queste e simili storie ci si interessa pure – come avviene, per esempio, allorché si ascolti con fare studiato la biografia dell'insalata 21-31-41 appena servita dallo chef Crippa. Ma, per quanto interessanti, importanti ed impegnate, le storie che raccontano una merce rimarranno pur sempre subordinate agli interessi (non necessariamente soltanto mercenari) di chi ne contratti lo scambio.

Le esigenze dello scambio tra equivalenti oscurano dunque l'irripetibile singolarità delle merci, che, nel caso del cibo, si è detta emergere dall'intra-azione locale tra *agency* interspecifiche. Stando così le cose, il cibo-merce instaura una relazione tendenzialmente mancata – meglio: difficilmente riconosciuta – tra mangiatori umani e specie non-umane che *fanno-sono* quel cibo. Di più: spogliato della propria storia, il cibo-merce *dissimula le agency* in esso conviventi, sottraendole non soltanto alla vista, ma anche all'immaginazione, come ben illustra un qualsiasi pezzo di carne incellophanato. Prima ancora delle mense che svuota o che stipa, e delle vite che ingrassa o che emacia²¹⁰, ciò che qui interessa del cibo-merce è soprattutto questa dissimulazione ormai sistematica, nemmeno sospettata, che consegna troppissimi mangiatori umani all'impressione che il cibo sia qualcosa di

²⁰⁸ Cfr. A. Appadurai, cit., p. 13 [trad. mia]: “*Prospetto che la fase-merce nella vita sociale di qualsiasi cosa sia definita come la fase in cui la scambiabilità (passata, presente o futura) per qualche altra cosa è la sua caratteristica socialmente rilevante*”.

²⁰⁹ L'arte contemporanea inscena con pregevole efficacia l'assenza di ogni singolarità nel cibo-merce: si pensi per esempio alla serie fotografica *99 cents* di Gursky o alle lattine Campbell di Warhol. L'estremo opposto di queste rappresentazioni potrebbe invece condurre ad assistere ad una *performance* con maiali squartati di Nietzsche.

²¹⁰ Sulle sperequazioni alimentari, cfr. *supra*, n. 176.

esterno ed inerte, e che la storia di un pasto inizi al supermercato e finisca in cucina. Beninteso non vi è mangiatore alcuno che possa, *ad ogni pasto*, ripassarne l'intera trafila botanica, zoologica, micologica, microbiologica ed ancora tecnologica. Tuttavia, posta l'impraticabilità dell'esercizio appena riferito, d'altro canto non risulterà certo implausibile che della composita ontologia alimentare si possa quantomeno *percepire* un sentore²¹¹. Non avvertire l'interspecificità – e, dunque, la *singularità* – del cibo non comprometterà in modo irredimibile il rapporto di un mangiatore umano con i propri cibi: questo è chiaro, (forse); ma altrettanto chiaro è che tale inattitudine gli precluderà delle opportunità (forse) non del tutto inessenziali: quella, cioè, di vedere un poco *oltre* alla semplice materia morta schierata nel proprio piatto e, al tempo stesso, quella di vedere/vivere *altrimenti*, mediante il prisma multispecie del cibo, il proprio modo di *stare* al mondo. Non cambierà poi molto, va da sé: i cibi si ripeteranno, la fame oscillerà, e gli intestini digeriranno come sempre: pure, di tanto in tanto, si aguzzeranno gli occhi e, masticando, si rifletterà perplessi: “*sto mangiando altri viventi, e verrà il giorno in cui altri viventi smantelleranno persino questo corpo. È strano*”²¹² – come strane sono le opportunità più sopra profilate.

Opportunità, queste, che se da una parte richiamano senz'altro alcuni problemi e propositi sottesi a questa ricerca, dall'altra sembrano però mimare degli stili argomentativi che qui si vorrebbe aggirare. Per intendersi: espressioni succitate, quali “vedere oltre”, “vedere/vivere altrimenti”, “stare al mondo”, *non* preludono affatto all'apertura di un Nuovo Mondo Edenico, in cui le Coscienze siano state finalmente risvegliate dalle rivelazioni di una Filosofia nuovamente psicagogica. Altrimenti detto: percepire l'ontologia interspecifica del cibo non farà dei mangiatori umani dei novelli san Francesco insediati sull'Arca di Noè, come neppure li trasformerà in romantici ecologisti *new age* – che cosa potrebbe mai esserci di *new age*, peraltro, nell'invito a che talvolta si presti attenzione al fatto che, quando si mangia, si mangiano delle specie viventi? Più modesta, questa sfocatissima percezione interspecifica potrà però – almeno si spera – interferire con le abitudini alimentari di singoli mangiatori o di gruppi di mangiatori umani²¹³.

²¹¹ Sulle possibilità estetiche, epistemologiche ed ecologiche di simile *percepire*, cfr. N. Perullo, cit.; ma anche Id., *Aptico*, in M. Donà, E. Sgarbi (a cura di), “Pantagrue” (1), *La filosofia del cibo e del vino*, La nave di Teseo, Milano 2020.

²¹² Per sprofondare in una simile, travolgente, intuizione, cfr. V. Plumwood, *Human Vulnerability and the Experience of Being Prey*, in “Quadrant”, 1995, pp. 29-34.

²¹³ Sebbene spesso sfugga, si ricordi almeno di passaggio che “*le nostre scelte alla cassa [possono azzerare] le possibilità di scelta di chi produce il nostro cibo*” (R. Patel, cit., p. 13), e che, di questo passo, i propri costumi alimentari non incidono soltanto sulle proprie spese e sul proprio stato di salute. Pure, di norma, questi argomenti non sono affatto sufficienti per distogliere dall'impressione che la propria condotta alimentare non lasci tracce significative nel mondo. Stando così le cose, non sembrano aver avuto buona sorte (né paiono destinate ad averne) le parole di chi ricordi come *si voti anche facendo la spesa*.

Riprendendo il filo dell'argomentazione, corre ora l'obbligo di apporre una precisazione a quanto finora ricamato a proposito del nesso tra mangiatore e cibo-merce – ma altrettanto vale per ogni cibo umano. Da quanto si è scritto, infatti, percepire la singolarità del cibo-merce sembra configurarsi come una strategia di *demercificazione*²¹⁴ della materia alimentare. Non si cada, però, nella tentazione un poco sbrigativa di considerare il suo bersaglio, la mercificazione, come un processo *soltanto svilente* la materia che trasfigura. Qualcuno potrà forse sostenere che l'insalata 21-31-41 di Crippa o la *ratatouille* di Rémy-Linguini, entrambi cibi-merce, sviliscano la dignità del cibo o delle specie vegetali di cui si compongono? Al contrario: per come sono ideati ed agiti, questi cibi-merce tracimano di un amore per il cibo e per le piante che sopravanza assai di netto le pur ineludibili logiche di scambiabilità. E gli esempi potrebbero di certo moltiplicarsi a dismisura, convincendo dell'inopportunità di un'equivalenza inflessibile tra mercificazione e svilimento. Pure, molto spesso una tale equivalenza sembra invece riprodursi prosperosa, dilagante, e financo dissacrante, se si considera la possibilità di brevettare sementi, microrganismi, ed in certa misura persino animali²¹⁵ che diventeranno cibo. Ecco ribadito quanto già si scriveva più sopra: il cibo-merce non è soltanto cibo *umano*, e se il cibo si fa merce, allora tali diverranno anche tutte le specie e le risorse naturali che in esso convergono. Al di là dell'amore per il cibo, e di tutte le buone intenzioni ed azioni che possono accompagnarlo²¹⁶, mercificare il cibo implica altresì mercificare la vita di specie viventi.

Se alcune specie divengono merci, altre rimangono invece avvertite come accanite competitori da estirpare, mentre altre ancora – nemmeno avvertite, ma travolte dal mangiare umano – periscono senza colpo ferire. Ora, è chiaro che non si possa recedere da una logica di usufrutto delle specie viventi e delle risorse naturali, pena l'estinzione del genere umano – e, così si suole dire, di larga parte delle specie compagne domestiche. Un mondo che non venisse affatto usufruito sarebbe o morto o eterno; ma se di *usufrutto* si tratta, e non invece di *sfruttamento*, di tale mondo in comodato d'uso ci si dovrebbe anzitutto industrializzare a metterne *a frutto* – non a morte seriale – le specie e le risorse planetarie. Eppure, contro infestanti, parassiti, invasori e patogeni che competono con/per il cibo umano, ovvero contro i non-umani (e contro gli umani sacrificabili) “*che speravano di mangiare*

²¹⁴ Sulle logiche di demercificazione, cfr. I. Kopytoff, *The cultural biography of things. Commoditization as process* in A. Appadurai, cit.

²¹⁵ Sul tema, cfr. V. Di Cerbo, *La brevettabilità degli animali*, in “Il Foro Italiano”, 115, 1992, pp. 451-8. Si riserva una nota a sé stante per la brevettazione degli animali in ragione del clamore mediatico che una tale questione usa sollevare – clamore che tradisce una sorta di *pregiudizio zoocentrico*, per cui cfr. E. Coccia, *La vita delle piante. Metafisica della mescolanza*, cit.

²¹⁶ Occorrerà quantomeno dare credito ad alcune forme contemporanee di inattualità agricola e resistenza alimentare. Alla mercificazione serrata, senza quartiere, del cibo si oppongono soluzioni di varia velleità ed indubbia audacia: si citerà qui soltanto una pratica alimentare, quella del *freeganismo*, messa in opera da quanti – ancorché capaci di reddito – si nutrano quasi esclusivamente degli scarti ancora commestibili raccolti tra l'immondizia di mercati e supermercati.

*quello che mangio io, [ma che] sono stati allontanati dalle zone in cui si coltiva il mio cibo, oppure che non sono mai nati*²¹⁷ – eppure contro costoro, si diceva, la guerra è totale. “*Ma qui sta l’inghippo: posso vincere, e vincere ancora. Ma prendere senza dare risulta erosivo per tutte le forme di vita; e, se all’inizio la perdita è solamente loro, alla fine sarà anche mia*”²¹⁸. Insomma: dove fanno il deserto, lo chiamano *sovranità alimentare* – o *sovranità specista*, umanamente esercitata ai danni di specie sconfitte, scomparse e mai nate. Riecheggiano ancora oggi le parole immaginarie dei primissimi umani assuefatti ad un pugnace onnivivorismo:

*I giorni [degli umani] sulla terra sono pochi, e la specie stessa corre un continuo pericolo di estinzione. La nostra risposta è la guerra: ci daremo allo sterminio di tutte le specie che ci attaccano, risparmiando solo quelle che si sottometteranno. A tutte le altre specie noi gridiamo: attente! O sarete nostre schiave, o sparirete dalla faccia della terra. Qui comanderemo noi; vi supereremo in forza, pensiero, abilità, numero ed evoluzione! Questa e nessun'altra sarà la nostra politica*²¹⁹.

Il cibo-merce è allora il cibo che si progetta, si produce, si vende, si compra e si consuma non soltanto *vincendo* le altre specie, come potevano fare ominidi ed umani fino alla rivoluzione neolitico-industriale²²⁰, bensì *stravincendole*, stracciandone la discendenza, e spremendo da loro fino all’ultimo centesimo. Tutte queste forme di *agency* multispecie, o sbadatamente sopraffatte o metodicamente annichilite, quanto più si accalcano attorno al cibo-merce, tanto più fermentano selvagge, minacciando di esondare sotto forma di morbi, zoonosi, carestie e contagi, variamente letali, da cibo inquinato²²¹. Certo non si avrà qui l’impazienza di concludere che, stando così le cose, *tutto* il cibo-merce inquina oltremodo ed *ogni* boccone rivenduto incuba subdole infezioni. Pure, data l’inaggrabile ubiquità del dilemma del (consumatore) onnivoro (una spada di Damocle, questo, pericolosamente squassata dalla corrente delle frodi alimentari) – pure, si diceva, nemmeno si potrà esibire una

²¹⁷ A. Mol, cit., p. 104 [trad. mia]. Sulla questione delle generazioni mai nate, cfr. invece le riflessioni di Haraway su Nati e Scomparsi in D. Haraway, *Fare parentele nello Chthulucene. Riprodurre la giustizia multispecie*, in A. Clarke, D. Haraway, cit.

²¹⁸ *Ibidem* [trad. mia].

²¹⁹ R. Lewis, cit., p. 134. Sul nesso tra viventi (soprattutto animali) e politica, cfr. G. Agamben, *L’aperto. L’uomo e l’animale*, Bollati Boringhieri, Torino 2002; J. Derrida, *La bestia e il sovrano*, 2 voll., Jaca Book, Milano 2009.

²²⁰ Stando a T. Morton, *Ecologia oscura*, cit., non soltanto la Rivoluzione agraria neolitica è la condizione di possibilità della Rivoluzione industriale, ma “*l’agricoltura [è] già industria, sin dai suoi esordi, non solo da un punto di vista logico, ma anche fisico: per funzionare, [essa] ha infatti bisogno di metallo, di ruote e di una gran quantità di attrezzi. Non solo: richiede una visione «industriale» del mondo, proprio quella visione [...] grazie alla quale essa ha letteralmente solcato il suo corso*” (ivi, p. 122).

²²¹ Stando alle stime raccolte e diffuse da FAO, WHO ed ONU in occasione della Giornata Mondiale per la Sicurezza Alimentare (7 giugno), negli ultimi anni si sono registrate le seguenti medie: 1.6 milioni di casi di intossicazioni da cibo contaminato, tra cui si possono isolare circa 420 mila decessi.

sventata confidenza nelle virtù dell'industria, della logistica e della tecnologia alimentari, attori protagonisti della mercificazione del cibo. Si prenda l'alimento supremo, base nutrizionale di ogni vivente: l'acqua. Com'è possibile che non sempre le bottiglie d'acqua confezionata siano immuni da contaminazioni inorganiche (metalli pesanti, microplastiche) e/o microbiologiche²²²?

Altre *agency* premono ed incalzano indomite tra gli interstizi del cibo-merce, introducendo differenze decisive e portandosi appresso interessi specifici. Con esse, “*litighiamo per il cibo, ed io vinco. Ma se continuo a vincere, ed ancora vincere, alla fine rimango da solo*”²²³. In un mondo senza api, per esempio.

Si è detto che, per diventare cibo umano, una data materia organica dovrà anzitutto *accordarsi* con la fisiologia digestiva del genere *Homo*. Ma, tenendo conto delle implicazioni del cibo-merce appena scorse, si profila un nuovo versante della questione: che ne è, infatti, dell'*accordo con le specie non-umane* variamente compromesse dalle metamorfosi costitutive del cibo umano? Oppure: l'appropriazione della materia alimentare è riuscita a mettere in pratica forme di usufrutto benefiche (o malefiche al minimo) per tutti i fronti agentivi coinvolti? Certo si tratta di questioni quasi insensate: cosa vorrebbe dire, ad esempio, accordarsi con un fungo unicellulare come *Saccharomyces cerevisiae*²²⁴, e fruirne senza arrecargli nocumento alcuno? Nemmeno si potrebbero evocare alleanze e parentele interspecifiche, se – così in questo, come in innumerevoli altri casi – le specie mangiate non sono compagne (ancora: *cum-panis*), ma sono lo stesso *panis* degli stomaci umani. Come ci si potrebbe allora accordare con i viventi di cui si è prossimi a divenire carnefici? Per quanto unilaterale, probabilmente soltanto una forma di relazione potrà intessere un accordo con le specie mangiate o danneggiate dal mangiare umano – la *gratitudine*, ovvero il riconoscimento del proprio *debito* di vivente, da ricompensare nei modi e nei tempi a ciascuno più attinenti.

²²² Sulle contaminazioni – specie inorganiche – dell'acqua imbottigliata, cfr. S. A. Mason *et al.*, *Synthetic Polymer Contamination in Bottled Water*, in “Frontiers in Chemistry”, 6, 2018. Inoltre, lato nutrizionale, l'acqua è a tutti gli effetti un alimento, sebbene non rappresenti alcuna specie – l'eccezione che conferma la regola, si direbbe. Di contro, dal punto di vista legale, le disposizioni giuridiche nazionali, comunitarie ed internazionali non includono l'acqua nelle discipline inerenti ad alimenti e mangimi, bensì prevedono regimi esclusivamente riservati alle risorse idriche ad uso alimentare. Sull'acqua come cibo e come bene agricolo, cfr. C. Maricchiolo, M. Zupi (a cura di), *Il valore dell'acqua*, Donzelli, Roma 2021.

²²³ A. Mol, cit., p. 124 [trad. mia].

²²⁴ Su questo fungo miracoloso, si legga il breve elogio di M. Pollan, Cotto, cit., p. 405: “*Noi esseri umani abbiamo un gran debito nei confronti di Saccharomyces cerevisiae. Se fosse una creatura visibile, potremmo benissimo decidere che questo lievito ha più titoli per essere eletto migliore amico dell'[umano] di quanti non ne abbia il cane*”.

Potrebbe sembrare di essere approdati ad un punto fermo; eppure la gratitudine destinata alle specie mangiate o danneggiate non dà alcuna impressione di configurarsi come una risposta esaustiva alle questioni di cui sopra, né tantomeno pare prospettarsi quale opzione politicamente consistente. Come potrebbe, suddetta gratitudine per le specie che mi nutrono, atterrare tra proposte di legge, atti di governo e convenzioni internazionali? Gli strumenti giuridici della politica sono senz'altro irrinunciabili per ogni proposta che intenda sfuggire alla presa delle belle parole e delle buone intenzioni. (Se il cinismo di chi stravinca può risultargli autolesivo, le morali belle e buone spesso non danno adito che ad illusioni impraticabili – ed ugualmente autolesive, come palesano le storture dell'agricoltura biologica industriale²²⁵). Ma insomma: come riuscirà di insufflare almeno un poco di questa *gratitudine antispecista* tra gli strumenti normativi applicabili nell'orticello delle politiche alimentari?

Sotto ben altre nomenclature, forte di ben altre perifrasi, vi è una recente impresa giuridica che potrebbe tradurre in commi ed articoli la serie di auspici più sopra ventilata. Il richiamo corre alla teoria dei *beni comuni*, sulla quale si indugerà soltanto di passaggio. Estremo opposto dei beni coperti da proprietà privata escludente, i beni comuni accludono oggetti o risorse, materiali o immateriali, *necessari* all'esercizio dei diritti fondamentali riconosciuti ad ogni persona umana. Poiché garantiscono le condizioni essenziali alla sussistenza in vita ed alla libera espressione di sé; poiché, poi, rappresentano oggetti o risorse ad elevato tasso di sottraibilità, ovverosia tali per cui il loro consumo ad opera di un attore (non soltanto umano) restringe le possibilità di consumo afferenti ad ogni altro attore – per tali ragioni, dunque, *si pretende* che i beni comuni siano svincolati da ogni ipoteca privatistica, nonché (almeno in parte) sollevati dalla circostanza di essere immessi sul mercato per ricavarne un valore di scambio appropriabile da singole persone fisiche o giuridiche. Chi si proponga di *decostruire il cibo-merce* e di ricostituirne il profilo giuridico in senso benecomunista²²⁶ interroga anzitutto dilemmi cruciali. Dilemmi morali: come può il rapporto con il cibo, fonte vitale, essere mediato da logiche di accumulazione privata? E dilemmi economici: come può un bene platealmente

²²⁵ Sul tema, cfr. M. Pollan, *Il dilemma dell'onnivoro*, cit., in particolare cap. 9: "L'impero del biologico"; D. Bressanini, B. Mautino, *Contro natura*, Rizzoli, Milano 2016.

²²⁶ Sul tema dei beni comuni, cfr. G. Ricoveri, *Beni comuni vs merci*, Jaca Book, Milano 2010. Per inciso: quando si scrive che i beni comuni "accludono oggetti o risorse", beninteso si dispone del lemma *oggetto* in senso giuridico. Sull'opportunità di istituire il cibo come bene comune, cfr. M. Di Masi, *Ripensare il cibo come bene comune*, in "Rivista Critica del Diritto Privato", 1, 2022, pp. 19-51; T. Ferrando *et al.*, *Commons and Commoning for a Just Agroecological Transition. The importance of de-colonising and de-commodifying our food systems*, in C. Tornaghi, M. Dehaene (a cura di), *Resourcing an Agroecological Urbanism. Political, Transformational and Territorial Dimensions*, Routledge, London 2021. Sui limiti giuridico-politici della teoria dei beni comuni, cfr. E. Vitale, *Contro i beni comuni. Una critica illuministica*, Laterza, Bari-Roma 2013.

comune quale l'acqua risultare soggetto – almeno in Italia – ad un regime di aliquote neppure agevolato, bensì ordinario? Ed ancora dilemmi costituzionali: come può essere limitato un diritto, quello al cibo²²⁷, la cui accessibilità è sancita secondo la Dichiarazione Universale dei Diritti Umani? Si obietterà, non senza ragione, che il cibo-merce è vincolato a costi di produzione ed a rischi di impresa che esigono una sacrosanta compensazione a carico degli utenti: ma anche i dilemmi appena proposti esigono, non senza una loro ragione, una considerazione altrettanto sacrosanta.

Ma cosa rileva, tra queste riflessioni di ordine normativo, ai fini di una gratitudine antispecista avversa alla mercificazione del cibo? Il punto è questo: ricostituire e riconoscere il cibo come bene comune, ovvero come sistema di oggetti e di risorse che presiede alla sussistenza ed alla libera espressione umane, impone di *tenere da conto* le moltitudini non-umane che si riversano nelle derrate alimentari. Lato giuridico, tale decentramento solleva questioni piuttosto eccentriche, concernenti l'opportunità di riconoscere agli enti naturali non-umani una soggettività di diritto²²⁸ – riconoscimento oramai vigente nei laboratori costituzionali dell'America meridionale²²⁹. Lo sbilanciamento che si produce consente allora di spostare l'accento dal lavoro umano, che presiede alla trasformazione del cibo in merce, alle entità non-umane, che, diventando-cibo, *rendono possibile sussistenza ed espressività umane* (requisito fondante, come si è visto, il profilo giuridico dei beni comuni). Stando così le cose, alle entità non-umane sarebbe dunque opportuno tributare non soltanto le tutele ed i riconoscimenti eventualmente previsti dalle legislazioni sui beni comuni, ma anche (e soprattutto) tutta la gratitudine di cui si sia capaci, quand'anche continuasse a sembrare ben poca cosa.

È una bella teoria, quella dei beni comuni, benché integri tutti i requisiti per essere assodata nelle lotte contro i mulini a vento²³⁰. Ci si immagini davanti al governo della Russia, che inonda di

²²⁷ Sul tema del diritto al cibo (e della sua pertinenza costituzionale), cfr. L. Colombo, A. Onorati, *Diritti al cibo! Agricoltura sapiens e governance alimentare*, Jaca Book, Milano 2009; S. Rodotà, *Diritto al cibo*, Edizioni Corriere della Sera, Milano 2014.

²²⁸ Sul tema, cfr. F. G. Cuturi (a cura di), *La Natura come soggetto di diritti. Prospettive antropologiche e giuridiche a confronto*, Editpress, Teramo 2020; R. M. Núñez, *Soggettività giuridica e natura. Spunti per una riflessione civilistica*, in "Diritto & Questioni Pubbliche", XX, 2, 2020, pp. 29-46. Sull'ormai *vexata quaestio* della titolarità di diritti giuridici imputabile ad animali non-umani, cfr. P. Binetti (a cura di), *Diritti o tutela degli animali? Uno sguardo antropologico sull'animalismo*, Lindau, Torino 2020; C. Campanaro, M. Santoloci, *Tutela giuridica degli animali. Aspetti sostanziali e procedimenti*, Diritto all'Ambiente Edizioni, Roma 2015.

²²⁹ Sul tema, che certo trova applicazioni anche al di là dell'America del Sud, cfr. S. Baldin, *I diritti della natura nelle costituzioni di Ecuador e Bolivia*, in "Visioni LatinoAmericane", 10, 2014, pp. 25-39.

²³⁰ Ad oggi, è bene notarlo, la teoria dei beni comuni non è investita di vigenza normativa in quasi nessun ordinamento internazionale. Per quanto riguarda l'Italia, si contano soltanto una Commissione sul merito giuridico dei beni comuni, istituita senza seguito nel 2007, ed una proposta di legge depositata presso il Senato della Repubblica con il seguente titolo: "*Modifiche al Codice civile in materia di beni comuni e diritto di proprietà*" (l'iter non è proceduto).

grano il mondo; o della Cina, che di recente ha inaugurato un grattacielo di ben ventisei piani destinato all'allevamento dei maiali; o del Brasile, le cui foreste ardono pur di lasciare spazio alla soia; o ancora dell'Italia, le cui conserve di pomodoro cinese imporporano i piatti di larga parte dell'Africa centro-occidentale²³¹ – ci si immagini dunque dinanzi ai governi di queste Nazioni, radunati in forma plenaria per ascoltare una perorazione dei beni comuni e dell'indubbia urgenza di avviare una massiva demercificazione del cibo. Ci si immagini i volti imbambolati ed ironici di quegli uomini e di quelle donne – si riesce a scorgerne le orecchie da mercante? O gli occhi annebbiati da innumeri dossier *veramente* importanti? Chi perora quelle cause, però, non ceda neppure di un passo: è una bella teoria, quella dei beni comuni, e, come si sa, tra teoria e pratica *in teoria* non c'è differenza. (Anche se, *in pratica*, ce n'è eccome).

Al netto di tante peregrinazioni, sembra persistere saldo soltanto un porto sicuro: questo: *bisogna ben mangiare* – dove l'avverbio *ben* esercita sì funzione avversativa, ma esprime altresì l'augurio a che si mangi *bene*. Né la questione riguarda propriamente *cosa* mangiare, “*se questo e non quello, il vivente o il non vivente, l'uomo o l'animale*”; ciò che fa problema è invece *come* è bene mangiare, ovvero quale sia “*la maniera migliore, la più rispettosa e riconoscente, la più adatta a rapportarsi all'altro ed a rapportare l'altro a sé*”²³². Se così è, potrà mai dirsi un mangiatore rispettoso e riconoscente – *grato* – chi non tenga in conto alcuno le forme di vita che gli mangiano accanto ed all'interno? Chi non riservi *mai* nemmeno un pensiero alle vite non-umane che *sono* il suo nutrimento, o il nutrimento di ciò che mangia, o che rimangono senza nutrimento proprio per causa sua? Qualcuno ribadirà forse, ancora una volta, che non c'è molto da strizzarsi il cervello: *ubi maior minor cessat* – così funziona la catena alimentare. Ma funziona così anche per il miliardo di umani denutriti? Certamente ce ne sono sempre stati, di affamati erosi dall'inedia; ma che al presente ve ne siano ancora, e così numerosi, non si deve affatto al cappio funesto del Fato, *alias* catena alimentare, bensì all'uso *infame* del cibo come merce e come merce soltanto. Questo cibo non sfama né gli umani né i non-umani, ma piuttosto li sfrutta, sfidandone e sfregiandone sistemi immunitari ed interi ecosistemi di riferimento. Sia pure: ma rimane sempre che bisogna ben mangiare e, almeno *per oggi*, il cibo-merce alcuni miliardi di stomaci li zittisce. *Domani, chissà*. Le soluzioni che si prospettano lungo i perimetri di campi, oceani, fiere, piazze, cucine e laboratori sembrano talune confortanti, talaltre

²³¹ Cfr. S. Liberti, *I signori del cibo*, cit., in particolare cap. 4: “Pulp Fiction: nel labirinto del pomodoro”.

²³² J. Derrida, *Bisogna ben mangiare o il calcolo del soggetto*, in AA. VV., *Kainos. Fame e sazietà*, Punto Rosso, Milano 2008, versione online.

financo geniali²³³. Nondimeno, pare stagliarsi una singola certezza, forse un poco apocalittica: come titola questa sezione, *mai la merce sfamerà il mondo*²³⁴.

ii. Distribuire l'agency

Eppure qualche parte del mondo (umano/non-umano) la merce la sfama pure, ed anzi la sfama con tale dovizia da garantirle un futuro assicurato. Finché si stia dalla parte giusta, si avrà sempre di che saziarsi. *Domani, già si sa*: si mangia. La riflessione va assumendo un tono spiacevolmente moralistico, è chiaro, ma non ci si lesinerà tuttavia dal porre una domanda fastidiosa per forma, spaventosa per sostanza: può il futuro essere un lusso riservato solamente a chi sa di poter mangiare *anche* domani? Non c'è retorica che tenga: molto concretamente, statistiche PIL ed ISU alla mano, che futuro potrà mai sperare un popolo la cui prole patisca l'infame pena del *kwashiorkor*²³⁵? Occorrerà spargliare un poco le carte, portare un poco di scompiglio tra i commensali assisi a tavole le più diverse. Ma chi gioca e mangia assieme a noi, lo si è scritto persino all'eccesso, non indossa soltanto sembianze conspecifiche, ma ingrossa altresì quell'allegra brigata non-umana, animata e inanimata, che ha gremito queste pagine con insistenza spettrale. Le nostre carte, ad oggi, sembrano migliori, ma i nostri compagni di giochi e di cibi sono fin troppi, e fin troppo scaltri, per lasciarsi scuire proprio tutti gli averi ed i viveri. Ma intanto noi si vince, ed incautamente si stravince si da correre il rischio – come più sopra si diceva – di *rimanere da soli*, e non già poiché i nostri compagni si siano tutti estinti²³⁶, ma anzi perché, avendo noi sbancato il banco, essi lo hanno semplicemente disertato. In una tale situazione, cosa o chi farà allora da *croupier*, da paciere, o financo da *katéchon* tra le specie?

L'equivalente filosofico del riconoscimento giuridico di tutela e diritti agli enti naturali non-umani – che, per inciso, non hanno certo bisogno di essere difesi da noi; piuttosto, tutelando loro, difendiamo noi dalla tentazione di stravincerli –, l'equivalente filosofico delle soggettività giuridiche non-umane, si diceva, è la questione dell'*agency*, autentica chiave di volta della presente ricerca.

²³³ Sul tema dell'avvenire alimentare, cfr. A. Codignola, *Il destino del cibo. Così mangeremo per salvare il mondo*, Feltrinelli, Milano 2020; P. Corvo, M. F. Fontefrancesco, *Il cibo nel futuro. Produzione, consumo e socialità*, Carocci, Roma 2021; V. Teti, *Fine pasto. Il cibo che verrà*, Einaudi, Torino 2015.

²³⁴ Ripresa e riformulazione del titolo di A. Bordiga, *Mai la merce sfamerà l'uomo, La questione agraria e la teoria della rendita fondiaria secondo Marx*, Odradek, Roma 2009.

²³⁵ Sul tema, cfr. J. Davies, *The Essential Pathology of Kwashiorkor*, in "Lancet", 25, 1948, pp. 317-20.

²³⁶ Come si sa, è assai più probabile che si estingua il genere umano, piuttosto che l'insieme infinito delle specie non-umane. Sul tema, cfr. T. Pievani, *La Terra dopo di noi*, Contrasto, Roma 2019.

Attorno ad essa, infatti, si trascinano in disordine tutti i termini più volte rimestati: soggetto, oggetto, natura, cultura, umano, non-umano, materia, specie, merce e certamente cibo. Tratteggiate per schizzi le inquietudini che accompagnano l'esorbitante mortificazione dei non-umani e l'annessa mercificazione del cibo, riprendere la questione dell'*agency* significherebbe ora schierarsi per una

*distribuzione dell'agency il più lontano possibile, e nei modi più differenziati possibile – finché, a quel punto, avremo perso completamente qualunque relazione tra questi due concetti di oggetto e soggetto, che non sono più di alcun interesse, se non in senso patrimoniale*²³⁷.

Distribuire l'*agency* – che poi vuol dire decentrare quanto più possibile, nel modo in cui riesca di farlo, e non appena se ne presenti l'occasione, la propria centralità di *osservatore* e di *mangiatore* nel/del mondo. Decentramento che, va da sé, non significa un'impossibile annullamento delle proprie peculiarità prospettive (epistemologiche) e dietetiche (fisiologiche). Come si potrebbe fingere di non star scrivendo queste pagine in *un* tipo di linguaggio e dall'esperienza di *un* tipo di apparato digerente? Decentramento che poi, beninteso, nemmeno significa la kafkiana eventualità di prendere il posto di un altro vivente e di *parlare per esso*, come si suol dire. Piuttosto, decentrare il proprio sguardo ed il proprio stomaco impone lo sforzo di non innalzarsi né ad occhio massonico sul mondo né all'onore sovrano di un messer Gaster tra gastrolatri non-umani²³⁸. Sotto questo profilo, il cibo ricorda agli umani che molti viventi *li guardano* mangiare, ed altrettanti stomaci non-umani (o analoghi facenti funzione) coesistono *affamati* nei loro dintorni. Distribuire l'*agency* significa allora anzitutto ammettere che quanto si vede (e si sente, si dice, si pensa) e quanto si mangia si formano ben al di là dei propri limiti epidermici; e, pertanto, significa altresì riconoscere che

*essere un soggetto non significa agire in modo autonomo in rapporto ad un contesto oggettivo, ma piuttosto condividere l'agency con altri soggetti che hanno ugualmente perso la loro autonomia. [Sicché], non appena ci accostiamo ad esseri non-umani, non riscontriamo in loro l'inerzia che ci consentirebbe, per contrasto, di pensarci come agenti, ma, al contrario, troviamo agency che non sono più senza legame con quello che siamo e quello che facciamo*²³⁹.

Distribuire l'*agency*, dunque – che poi vuol dire non soltanto ricalibrare al ribasso, come si è appena visto, la portata dell'autonomia e dell'eccezionalità umane, ma anche prendere posizione

²³⁷ B. Latour, *L'agency ai tempi dell'Antropocene*, in AA. VV., *Earthbound. Superare l'Antropocene*, Kaboul Editions, Torino 2018, p. 9.

²³⁸ Riferimento al monumento letterario di F. Rabelais, *Gargantua e Pantagruel*, Einaudi, Torino 2017.

²³⁹ B. Latour, *La sfida di Gaia*, cit., pp. 101-2.

contro un nemico ostico ed irriducibile, vale a dire contro la *Natura* come orto dell'umanità, o maestoso soggiorno arredato di stranezze dal *design* alieno, tutte diversamente informate di *una medesima sostanza* universale e meccanica. E significa altresì prendere posizione contro una *Natura* concepita come dominio riassuntivo – pacifico o maligno – di tutte le alterità esterne al dominio umano. Ed infine significa prendere posizione contro una *Natura* intesa come *sfondo* dappertutto tutto uguale, ed ugualmente inerte, necessario e disponibile per terzi: in sintesi, una *Natura* che è l'esatto contrario dell'umana libertà di autodeterminarsi secondo ragioni ed occasioni contingenti. Ma che cosa rende tutti naturalmente (coattivamente) *identici* gli enti naturali non-umani, pur così *difformi* tra loro per aspetto e contegno? Senz'altro le sentenze/norme fondamentali della fisica, della chimica, dell'astrologia, dell'ecologia ed eventualmente della biologia evuzionistica. Ma anche – e, lato sensi comuni, soprattutto – il fatto che tali enti naturali non-umani non sembrano proprio *comportarsi* in modi assimilabili a quelli umani: ad eccezione di alcuni animali, gli enti non-umani non sembrano dar prova di pensieri, parole, desideri, paure, e così via, né si potrà perciò ritenerli altro che spettatori, o marionette, di una trama tutta umano-divina. Né mancano eccezioni al profilo appena tracciato, come ben racconterebbe la letteratura di ogni epoca, che anima persino scope, specchi, teiere e, con Cavalcanti, *penne isbigottite*; pur tuttavia, non sarà certo lontana dal vero la conclusione per cui, quantomeno in epoca moderna²⁴⁰, “*essere inclusi nella categoria di [N]atura equivale ad essere privati del riconoscimento come agente*”²⁴¹.

Per ciò che qui rileva, e stando a quanto si è asserito sinora, distribuire l'*agency* significa allora dissolvere l'impressione che il cibo stia *fermo* tra scaffali e credenze, o rimanga *nullafacente* tra alberi ed alveari, in attesa di essere raccolto da mani di *Homo*. *Il cibo non è mai Natura*, nemmeno quando in aperta campagna si strappi e si assaggi un lampone selvatico. Il gesto della mano che coglie e della bocca che accoglie viene infatti scortato da una sfilza di conoscenze ed aspettative culturali, mentre il lampone appeso al ramo nasconde invece una storia tutta sua, né schematica né irreversibile, come di norma si pretenderebbe fossero leggi ed artefatti della *Natura*. Che il cibo non sia *Natura*, poi, non implica di certo che diventi solamente *Cultura* – “*punto cieco fondamentale dell'Occidente, [se interpretata come] spazio auto-recluso ed iper-separato da una [N]atura inessenziale*”²⁴². Ad ogni modo, riprendendo il punto nevralgico di questo paragrafo, ovvero la *Natura*, ciò che infine rileva è di evitarne un'indebita sovrapposizione con il cibo. Difatti, se il cibo è *Natura* (universalità coatta),

²⁴⁰ Sulla costituzione specificamente moderna (nonché occidentale) del concetto di *Natura*, cfr. B. Latour, *Non siamo mai stati moderni*, elèuthera, Milano 2018; P. Descola, *Oltre natura e cultura*, Cortina Raffaello, Milano 2021.

²⁴¹ V. Plumwood, *Nature as Agency and the Prospects for a Progressive Naturalism*, in “*Capitalism Nature Socialism*”, 12, 4, 2001, p. 7 [trad. mia].

²⁴² Ivi, p. 28 [trad. mia].

difficilmente verrà percepito come materia unica ed irripetibile (singolare), cosicché il lampone di cui sopra non risulterà più di un qualsiasi lampone tra gli altri, agli altri in tutto uguale. Un cibo cosiffatto, però, ovvero un cibo universale e *senza storia*, altro non è se non l'anticamera della merce, che qui si è tentato di aggirare – non certo di sconfiggere o di demonizzare.

Distribuire l'*agency*, infine – che poi vuol dire, come si è visto nel caso dei beni comuni e delle personalità giuridiche non-umane, tentare di ampliare la giustizia in direzione multispecifica²⁴³. Non suonasse eccessivo, si direbbe che, a queste condizioni, mangiare può configurarsi come una pratica di giustizia; più modestamente, si dirà invece che può assumere la veste agentiva di un *compito*. Una modalità di *agency*, quella del compito, che non procede per causazione di effetti determinati, bensì per premure iterate, lievi aggiustamenti, scelte incerte: proprio come avviene quando si cucina e non si è convinti del gradiente di sapidità del minestrone – che fare? Basterà aggiungervi un poco di sale e pepe o si rischierebbe forse di rovinare tutto? Spesso, poi, l'adempimento di un compito necessita tanto di buona volontà, quanto di mezzi e capacità organizzative: si fosse anche ben disposti a *ben mangiare*, come ottemperare all'impegno nel caso in cui manchino tempo e denaro, o attrezzature e competenze? Mangiare è un compito complicato, e non di rado a tal punto confusionario da non lasciare scampo ad alcuna certezza indubitabile. Così, masticando una carota dall'aspetto assai innocuo, potrà affacciarsi un dubbio: “*ma sto davvero mangiando bene? Chissà quali variabili non ho calcolato, e chissà poi quante alternative possibili non ho nemmeno vagliato*”. Spesso lo spaesamento è tale che l'incoerenza si fa guida e virtù indispensabile. Ma insomma: quali declinazioni può assumere il mangiare come compito²⁴⁴? Si citerà qui soltanto un esempio.

Talvolta la distrazione offusca la degustazione del cibo. Non è infatti infrequente che ci si dedichi ad un pasto sovrappensiero: in simili condizioni, l'incontro tra naso-cibo-bocca riesce pressoché infecondo, e, purché non sia né equivoco né repellente, il sapore del cibo scorre quasi inosservato. La questione non è proprio di poco conto, specie allorché si introduca la distinzione tra sazietà/soddisfazione. Entrambe soglie conclusive di un pasto, ci si sente *sazi* (pieni) quando non si riuscirebbe più ad ingerire nemmeno una briciola se non contro voglia e con sforzo. Ci si sente invece *soddisfatti* quando, pur essendovi ancora e cibo e spazio nello stomaco, nondimeno non si vuole più mangiare alcunché, onde evitare una dismisura che scalfisca il godimento appena tratto dal cibo. Il

²⁴³ Sul tema, cfr. D. Celermajer *et al.*, *Multispecies justice. Theories, challenges, and a research agenda for environmental politics*, in “Environmental Politics”, 30, 1–2, 2021, pp. 119–40.

²⁴⁴ In quanto pratica di giustizia multispecie, anche questo compito avrà beninteso una caratura interspecifica. Sui compiti e sulle cure che emergono dalle relazioni interspecifiche, cfr. M. Puig de la Bellacasa, *Pensare con (la) cura*, in A. Balzano, E. Bosisio, I. Santoemma, *Conchiglie, pinguini, staminali. Verso futuri transpecie*, DeriveApprodi, Roma 2022.

troppo stropia, come si usa ammonire. Né tale soddisfazione si esaurisce però dando corpo soltanto ad un mero godimento individuale: essa dissuade infatti dal mangiare *più del dovuto*, ciò che costituisce a tutti gli effetti uno spreco di cibo²⁴⁵ – e di risorse, soldi, vite. La propria soddisfazione sconfinata lontano da sé. Ad ogni modo, è indubbio che una soglia quale quella della soddisfazione estetico-fisiologica potrà varcarsi solamente laddove si rivolga verso il cibo ingerito una sufficiente *attenzione percettiva*, tutt'altro che semplice ed immediata: essa, per esempio, tra le altre cose richiede il tempo e la pazienza di una masticazione ai più fastidiosamente lenta. Stando così le cose, dunque, mangiare in vista di una modica sazietà e di un'oculata soddisfazione rappresenta un compito di gratitudine – o una forma di giustizia – nei riguardi del cibo, di chi lo abbia preparato, delle attrezzature impiegate e, soprattutto, delle specie sacrificate e delle loro *agency* distribuite.

Percepire con sensi ben attenti può fungere altresì da viatico per quella percezione della singolarità interspecifica di ogni cibo, che più sopra si ammetteva quale possibile antidoto, benché soltanto privato e locale, contro l'eccessiva mercificazione del cibo. La crisi di questi compiti – e dunque un'attenta percezione della singolarità del cibo – potrebbe allora contribuire alla transizione che tale ricerca tenta di incentivare: da un oggetto-cibo al (*s*)oggetto-cibo, ovverosia dal cibo come semplice oggetto di cui sfamarsi in pausa pranzo al cibo come soggetto che agisce trasformando ed oggetto di trasformazioni; come soggetto che vive ed oggetto che dà vita; come soggetto ed oggetto al contempo. Concetti e dispositivi, quelli di soggetto-oggetto (e di natura-cultura, umano-non-umano), che saranno ormai sì orpelli patrimoniali, ma non per questo anche aggeggi inservibili: persino una brocca di museo potrà servire per attingere dell'acqua vitale. E come in una brocca, così soggetto-oggetto stanno assieme in *emulsione*, contigui e co-essenziali per la tenuta della miscela, anziché fusi ed indistinti come in un impasto di acqua e farina. Detto altrimenti: che soggetto-oggetto siano coestensivi su di un medesimo piano non significa affatto affermarne un'identità indiscernibile

Come (*s*)oggetto, il cibo è pieno di vite che sono e che furono; o, come Talete diceva di tutte le cose, esso è *pieno di dèi*²⁴⁶; oppure ancora – ciò che rappresenta “*il più grande pericolo dell'esistenza*” – il cibo “*è interamente costituito di anime*”²⁴⁷. Al di là di espressioni tanto goffamente

²⁴⁵ Sull'assurda questione dello spreco alimentare, cfr. S. Arminio, A. Segrè, *L'oro nel piatto. Valore e valori del cibo*, Einaudi, Torino 2015.

²⁴⁶ Cfr. *supra*, n. 64.

²⁴⁷ Sentenza sciamanica citata in P. Descola, cit., p. 28. Il testo prosegue riportando le perplessità alimentari – risonanti con la presente ricerca – espresse da molte delle società amerindiane frequentate dall'antropologo francese: “*Come impossessarsi della vita di un altro esistente dotato delle mie stesse caratteristiche [vitalità, socialità], senza che un tale atto distruttivo comprometta i legami di complicità che ho saputo instaurare con*

suggestive, affermare che il (s)oggetto-cibo sia pieno di vite, dèi ed anime non significa altro se non ribadire ancora una volta l'irripetibile singolarità di ogni cibo, la quale richiede una cura almeno lontanamente *simile* a quella che il Tommasino Unzio, *alias* il *Canta l'epistola*, di Pirandello riservò ad un certo filo d'erba.

Chi avrebbe infatti creduto che lui, Tommasino Unzio, da qualche tempo in qua, nella crescente e sempre più profonda sua melanconia, si fosse preso d'una tenerissima pietà per tutte le cose che nascono alla vita e vi durano alcun poco, senza saper perché, in attesa del deperimento e della morte? Quanto più labili e tenui e quasi inconsistenti le forme di vita, tanto più lo intenerivano, fino alle lagrime talvolta. Oh! in quanti modi si nasceva, e per una volta sola, e in quella data forma, unica, perché mai due forme non erano uguali, e così per poco tempo, per un giorno solo talvolta [...]. Formichetta si nasceva, e moscerino, e filo d'erba [...].

Ora, da circa un mese, egli aveva seguito giorno per giorno la breve storia d'un filo d'erba appunto: d'un filo d'erba tra due grigi macigni tigrati di musco, dietro la chiesetta abbandonata di Santa Maria di Loreto. Lo aveva seguito, quasi con tenerezza materna, nel crescer lento tra altri più bassi che gli stavano attorno [...]. E ogni giorno, per una o due ore, contemplandolo e vivendone la vita, aveva con esso tentennato a ogni più lieve alito d'aria; trepidando era accorso in qualche giorno di forte vento, o per paura di non arrivare a tempo a proteggerlo da una greggiola di capre, che ogni giorno, alla stess'ora, passava dietro la chiesetta e spesso s'indugiava un po' a strappare tra i macigni qualche ciuffo d'erba. Finora, così il vento come le capre avevano rispettato quel filo d'erba. E la gioia di Tommasino nel ritrovarlo intatto lì, col suo spavaldo pennacchietto in cima, era ineffabile. Lo carezzava, lo lisciava con due dita delicatissime, quasi lo custodiva con l'anima e col fiato; e, nel lasciarlo, la sera, lo affidava alle prime stelle che spuntavano nel cielo crepuscolare, perché con tutte le altre lo vegliassero durante la notte²⁴⁸.

Profilare una condotta anche soltanto lontanamente simile a quella di Tommasino *Canta l'epistola* sembra proiettare di getto in una sfera di misticismo pop, nostalgie paniche ed ecologismo manicomiale. Ma non si sta certo esortando a sdraiarsi *per una o due ore* al fianco di una parmigiana di melanzane, *contemplandola e vivendone la vita*; piuttosto, si invita a non obliarne l'unicità, ma senza perciò dover correre a casa *trepidando* all'idea che una greggiola di microrganismi le abbia potuto strappare la vita. E si invita per giunta a pensare – *di tanto in tanto* – al fatto che a mangiare non ci siano soltanto umani, ma anche tutte quelle forme di vita non-umane che, per esempio, convergono

*la comunità dei suoi simili?" (ibidem). Sul modo in cui concepire l'animismo che traspare da simili citazioni, cfr. E. Coccia, *Il nuovo animismo*, in "Techne", 21, 2021, pp. 33-6.*

²⁴⁸ L. Pirandello, *Canta l'epistola*, in Id., *Novelle per un anno*, Newton Compton, Roma 1993, p. 243. Si consiglia altresì il commento della novella ad opera di P. De Benedetti, *Il filo d'erba. Verso una teologia della creazione a partire da una novella di Pirandello*, Morcelliana, Brescia 2019.

in una parmigiana. Più che *new age*, è un afflato da alba dei tempi – *the oldest age!* – quello che attraversa queste pagine.

In definitiva, da quanto si è scritto finora, non ne consegue altro che un appello ad esercitare la propria *modestia* di ente morituro, simbiotico e parassitario persino dinanzi ad un certo, irripetibile filo d'erba. Confidando nel presagio che buona parte “[del] *futuro risieda nella modestia umana riguardo al proprio essere umano*”²⁴⁹, non si aspira qui ad altro che non sia replicare tale modestia anche *al cospetto del cibo*, della sua *materia*, delle *specie* che lo compongono e delle sue innumerevoli *agency*, sospese a metà tra la vita e la morte, tra il grano di Demetra e la melagrana di Persefone.

²⁴⁹ D. Miller, *Materiality*, cit., p. 37 [trad. mia].

CONCLUSIONE

CON LA FILOSOFIA DEL CIBO NON SI MANGIA

Scorrendo queste pagine, spesso si sarà avuta l'impressione che non si avesse poi molto a che fare con una ricerca di filosofia. Ed infatti sono state molteplici le discipline, alla filosofia più o meno contigue, che hanno condotto per mano tra i luoghi sinora oltrepassati: dagli intestini alle reti fognarie, dal *Pequod* alle radure paleolitiche, dai campi neolitici alla stanza di Gregor Samsa, dalle are sacrificali ai *pallet* di polmoni suini, e così via, fino al reparto ortofrutta di un Incubo newyorkese. Ma dove sono l'Accademia ed il Liceo? Altrettante, poi, sono state le ere e le epoche frequentate, attraversando le quali ci si è sincronizzati con l'ascesa dei Metazoi, i primordi dell'industria litica, le miriadi di anni di encefalizzazione umana, il tempo dei miti e dei riti di Eleusi, ed ancora l'Europa coloniale e l'inaugurazione del *Pig Palace* di Ezhou, Cina, datata 2022. Ma quando batterà l'ora di Umanesimo ed Età dei Lumi? Senz'altro ora non vi è più tempo.

Ma allora, se tali sono gli indici di spazio-tempo, che cosa resta di riconoscibilmente *filosofico* in questa ricerca sul cibo? Ad un primo sguardo, e di tanto in tanto, di filosofico c'è il *lessico*, ma non sarà certo questo indizio episodico a dissipare le perplessità di cui sopra. *Agency, ontologia, materialità, (s)oggettività* – un breve vocabolario non soltanto *prima facie* filosofico, ma invero propriamente tale, se per il suo tramite si è potuto corrispondere – almeno si spera – ad un duplice intento di caratura critica. Da un lato, come si è visto nel primo capitolo, si è trattato di decostruire la patina di esteriorità ed inerzia – vale a dire di mera *oggettualità* – spesso stesa sopra il cibo; dall'altro, invece, si è tentato di contestare quell'impressione di *neutralità* non di rado affibbiata al mangiare, che per molti “*rimane solo un pranzo*”²⁵⁰, ma che pure il secondo capitolo ha mostrato iniziare e finire sempre piuttosto lontano da chi pranza. Per come è fatta, e per come si conosce, *quella cosa che si mangia* introduce delle differenze che si sono viste lasciar tracce affatto ambigue su corpo ed anima di ogni vivente, in specie allorché del cibo si faccia soltanto una merce tra le altre. Stando così le cose, si è infine voluto sottoscrivere un appello né risolutivo né vincolante – *bisogna ben mangiare*.

Che bisogni ben mangiare – nel senso del *mangiare-bene* prospettato nell'ultimo capitolo – è una conclusione cui si è giunti a valle delle note sull'ontologia interspecifica della materia alimentare. Se il cibo chiama a raccolta tutte le specie viventi, inclusa quella degli *Homo sapiens*, allora *bisogna*

²⁵⁰ Cfr. *supra*, n. 6.

mangiare sforzandosi di percepire anche solo soffusamente queste reti di cui il cibo è attore. Giunti a questa soglia, sembrerebbe così che la descrizione di che cosa il cibo sia possa *immediatamente*, senza ulteriori passaggi, rendere i mangiatori umani capaci di strutturare diversamente i propri costumi alimentari e, per ciò che si possa, le proprie relazioni con le forme di vita umane e non-umane. Sembrerebbe, cioè, che dall'ontologia del cibo si ingeneri come d'incanto un'*etica dell'alimentazione* – come d'incanto, certo, eppure senz'altro *attesa* e prevedibile, quasi che essa fosse già da sempre incapsulata nella costituzione della materia alimentare. Ora, quantomeno alla nostra altezza storica, questo genere di passaggi *dall'essere al dover-essere* è diventato più che lecito: così non fosse, si dovrebbe rigettare senza appello alcuno l'interesse economico-politico per l'ecologia e per le sue diramazioni o integrazioni disciplinari, che, *descrivendo* il funzionamento e lo stato degli ecosistemi, *impongono* con relativa urgenza che ogni persona e collettivo ridefiniscano almeno un poco la propria partecipazione alle attuali modalità di produzione, distribuzione, consumo e smaltimento di beni, risorse e servizi. Essere e dover-essere, o natura e libertà, intra-agiscono poi anche più radicalmente: *in primis* perché l'*agency* si rivela distribuita in mille modi e forme, ben lungi dallo spazio riservato alle libere intenzioni umane, ma anche – e soprattutto – perché larga parte di quelle stesse libertà umane, in genere circoscritte agli argini sociali della normatività e del desiderio, dipende dall'impiego degli enti naturali non-umani in guisa di fonti *energetiche*. L'Età dei Lumi – eccola! – di norma viene assunta quale momento aurorale delle Libertà dell'Uomo; ma questo periodo è anche quello in cui

gli esseri umani sono passati dall'uso di legno ed altri combustibili rinnovabili a quello, adoperato su più vasta scala, di combustibili fossili – dapprima il carbone, poi il petrolio ed il gas. [Detto altrimenti], l'edificio delle libertà moderne poggia su di un crescente consumo di combustili fossili. La maggior parte delle nostre libertà è stata, fino ad oggi, ad alto tasso energetico²⁵¹.

Insomma, la libertà ha una storia, ed è in primo luogo una storia materiale. (Forse non si è poi così lontani dal Kant degli scritti di filosofia della storia, ma soprattutto della *Critica del Giudizio*, tra le cui pagine egli ordisce una trama a dir poco monumentale, pur di dar prova della possibilità che la natura accolga gli effetti mondani di una libertà sì incondizionata, ma che *in quella stessa natura deve* quantomeno potersi esercitare, pena l'impossibilità del sommo bene ed il crollo della ragione

²⁵¹ D. Chakrabarty, *The Climate of History. Four Theses*, in "Critical Inquiry", 35, 2, 2009, p. 208 [trad. mia]. Se davvero così fosse, "su questo sfondo si potrebbe sostenere la tesi secondo cui tutti i racconti sulle trasformazioni della *conditio humana* sono racconti sul cangiante sfruttamento delle fonti energetiche – ovvero descrizioni di regimi metabolici" (P. Sloterdijk, *Il mondo dentro il capitale*, Meltemi, Milano 2006, p. 281).

pratica). Ed è forse proprio alla *storicità* che occorre volgersi per giustificare questa pur inaggirabile continuità tra ontologia del cibo ed etica dell'alimentazione.

Per godere di diritti di cittadinanza politica almeno analoghi a quelli che, da almeno un secolo, si riconoscono *urbi et orbi* alle scienze cosiddette naturali²⁵², forse le descrizioni filosofiche dovrebbero non perdere mai di vista la propria storicità²⁵³, nonché quella dei propri (s)oggetti. Stando così le cose, non si potranno certo separare le note sull'ontologia alimentare qui delineate dalle congiunture storiche di fine II/inizio III millennio d. C. – leggasi Antropocene, sovrappopolamento, carestie, estinzioni di massa (?), migrazioni ambientali, epidemia di obesità, pandemie, e così via. Quantunque il cibo sia *sempre* il prodotto di un incontro tra specie, è proprio a partire dalla presa di tali congiunture che si è pervenuti alla stesura di quelle note di ontologia interspecifica. Di conseguenza, sembrerebbe evaporata ogni traccia di fallacia naturalistica, se è vero che si è qui proceduto non già incautamente scivolando da una descrizione dell'essere ad una prescrizione normativa, quanto piuttosto – ed al contrario – passando da un contesto storico che pone dilemmi ed esige imperativi pratici ad una correlata proposta ontologica. In altri termini: al netto della cronologia argomentativa che qui si è scandita, non si è affatto transitati dalla constatazione dell'interspecificità del cibo all'imperativo di un'attitudine antispecista; ma, all'opposto, dalla ricezione di un presente storico che sembra esigere *almeno* un afflato antispecista ne è disceso il tentativo di formulare – né svelare, né rivelare – un'ontologia interspecifica della materia alimentare. *Dal dover-essere all'essere*, dunque. (Tale è stato il tragitto per il cui tramite ci si è accodati, da lontanissimo, al Kant che tanto si è prodigato pur di collocare le ambigue avventure della libertà in una natura altrimenti mossa da necessità, come i fili di un telaio meccanico – o, in altre parole, in una natura in cui nemmeno l'*agency* di un filo d'erba può essere compresa da leggi di natura *a là* Newton²⁵⁴). Tanto basti, si spera, per legittimare storicamente il filo diretto intrecciato tra ontologia del cibo ed etica dell'alimentazione.

Se decostruire l'oggettualità del cibo e la neutralità del mangiare è stato l'*intento* filosofico di questa ricerca, altro ancora è stato il *guadagno* raccolto. Parafrasando l'infausta dichiarazione che, in tempi di crisi economica globale (2010), venne rilasciata da un allora Ministro della Repubblica

²⁵² Per un uso soltanto schematico, si manterrà qui indiscussa l'ormai secolare distinzione tra scienze della natura e scienze dello spirito.

²⁵³ Sul tema, tra una bibliografia disorientante, cfr. B. Williams, *La filosofia come disciplina umanistica*, Feltrinelli, Milano 2013.

²⁵⁴ Cfr. I. Kant, *Critica del Giudizio*, Laterza, Bari-Roma 1997, p. 483: "è umanamente assurdo anche soltanto [...] lo sperare che un giorno possa sorgere un Newton, che faccia comprendere sia pure la produzione di un filo d'erba per via di leggi naturali non ordinate da alcun intento".

Italiana – *con la filosofia del cibo non si mangia*. Pure, quand’anche non riempisse lo stomaco, né tantomeno placasse l’ira funesta dei mercati, tuttavia alla filosofia del cibo non si potrà negare in partenza la facoltà di incidere sui *modi* in cui ciascuno mangia quel poco o tanto apparecchiato dalla sorte. Lo si sarà ormai ampiamente compreso: mangiare è soprattutto una questione di *modi di mangiare*, e non già di cibi assimilati. Se così è, poi, mangiare non è nemmeno una questione di vita o di morte, quanto piuttosto di modi di vivere o di morire: si può mangiare e vivere affamati, o digiunare e morire denutriti; si può vivere con l’angoscia del girovita, oppure morire dalla voglia di un cibo che, all’istante o alla lunga, potrà rivelarsi letale; si può mangiare tra agi ed abbondanza, ma senza goderne, o mangiare tra rospi ingoiati e bocconi amari, ma senza disperare. Ma, soprattutto, si potrà mangiare e vivere/morire credendosi *da soli* (o, al più, tra altri umani, cani e gatti), oppure *condividendo* quanto più lontano possibile il proprio pasto. Insomma: mangiare, digerire e metabolizzare del cibo non impegnano soltanto l’anima vegetativa e le funzioni organiche della sopravvivenza; non costituiscono soltanto delle precondizioni per le cose veramente importanti della vita, tutte presuntamente concentrate tra le corde vocali e le reti neurali. Certamente nella vita c’è molto *di più* che rimanere in vita mangiando quanto basti – c’è l’*eu zēn* aristotelico, per intendersi. Ma mangiare – e sopravvivere mangiando – si rivelano ben presto parti già da sempre integranti di questo *di più* della vita.

*Verrà forse un tempo
In cui gli umani vivranno assieme agli angeli,
E troveranno una dieta più adatta,
cibi non troppo leggeri;
E con quei nutrimenti corporali, alla fine,
Può darsi che i [loro] corpi mutino in spirito.*

J. Milton, *Il paradiso perduto*, V, vv. 493-7.

BIBLIOGRAFIA

- ABRAHAMSSON S., *An actor-network analysis of constipation and agency. Shit happens*, in “Subjectivity”, 7, 2014.
- ADAMS C. J., *Lo stupro degli animali, la macellazione delle donne*, in ANDREOZZI M., FARALLI C., TIENGO A. (a cura di), *Donne, ambiente e animali non-umani. Riflessioni bioetiche al femminile*, LED Edizioni Universitarie, Milano 2014.
- AGAMBEN G., *L'aperto. L'uomo e l'animale*, Bollati Boringhieri, Torino 2002.
- AGOSTINO, *Confessioni*, Mondadori, Milano 1995.
- ALEMANNI C., *La signora delle merci. Dalle caravelle ad Amazon. Come la logistica governa il Mondo*, Luiss University Press, Roma 2023.
- ANTINUCCI F., *Spezie. Una storia di scoperte, avidità e lusso*, Laterza, Bari-Roma 2014.
- APPADURAI A., *Introduction. Commodities and Politics of Value*, in Id. (a cura di), *The Social Life of Things*, Cambridge University Press, Cambridge 1986.
- ARISTOTELE, *Etica Nicomachea*, Laterza, Bari-Roma 1999.
- , *L'anima*, Bompiani, Milano 2001.
- ARMELAGOS G. J., COHEN M., *Paleopathology at the Origins of Agriculture*, University Press of Florida, Gainesville 2013.
- ARMINIO S., SEGRÈ A., *L'oro nel piatto. Valore e valori del cibo*, Einaudi, Torino 2015.
- BACCI M. L., *Popolazione e alimentazione. Saggio sulla storia demografica europea*, Il Mulino, Bologna 1993.
- BALDIN S., *I diritti della natura nelle costituzioni di Ecuador e Bolivia*, in “Visioni LatinoAmericane”, 10, 2014, pp. 25-39.
- BALMER A., MOLYNEUX-HODGSON S., *Bacterial Culture. Ontologies of Bacteria and Engineering Expertise at the Nexus of Synthetic Biology and Water Services*, in “Engineering Studies”, 5 (1), 2013, pp. 59-73.
- BANERJEE S. et al., *Structure of a heterogeneous, glycosylated, lipid-bound, in vivo-grown protein crystal at atomic resolution from the viviparous cockroach *Diploptera punctata**, in “International Union of Crystallography”, 3, 2016, pp. 282-93.
- BARAD K., *Performatività della natura. quanto e queer*, Edizioni ETS, Pisa 2017.
- BARAVALLE L., *Evoluzione e cultura*, Carocci, Roma 2018.

- BARRETT J. R., *Work and Community in the Jungle. Chicago's Packinghouse Workers, 1894–1922*, University of Illinois Press, Champaign 1990.
- BARTHES R., *L'alimentazione contemporanea*, in Id., *Scritti. Società, testo, comunicazione*, Einaudi, Torino 1996.
- BARTOSHUK L. *et al.*, *PTC/PROP tasting. Anatomy, Psychophysics, and Sex Effects*, in "Physiology & Behavior", 56 (6), 1994, pp. 1165-71.
- BERG G. *et al.*, *An Apple a Day: Which Bacteria Do We Eat With Organic and Conventional Apples?*, in "Frontiers in Microbiology", 10, 2019.
- BIBBIA, *Genesi*, trad. CEI, UELCI, Roma 2008.
- BINETTI P. (a cura di), *Diritti o tutela degli animali? Uno sguardo antropologico sull'animalismo*, Lindau, Torino 2020.
- BISCUSO M., GALLO F., *Corpo, bisogno, cura. Alimentazione e filosofia*, in AN TOMARINI B., BISCUSO M. (a cura di), *Del gusto e della fame. Teorie dell'alimentazione*, manifestolibri, Roma 2004.
- BLANCHETTE A., LIEN M. E., *Exchange. (In)Edibility*, in PAXSON H., *Eating Beside Ourselves. Thresholds of Foods and Bodies*, Duke University Press, Durham & London 2023.
- BLANCHETTE A., *Porkopolis. American Animality, Standardized Life, and the Factory Farm*, Duke University Press, Durham & London 2020.
- , *The Politics of Palatability*, in PAXSON H., *Eating Beside Ourselves. Thresholds of Foods and Bodies*, Duke University Press, Durham & London 2023.
- BODEI R., *La vita delle cose*, Laterza, Bari-Roma 2009.
- BOLK L., *Il problema dell'ominazione*, DeriveApprodi, Roma 2006.
- BONACCORSO G., *Critica della ragione impura. Per un confronto tra teologia e scienza*, Cittadella, Assisi 2016.
- BORDIGA A., *Mai la merce sfamerà l'uomo, La questione agraria e la teoria della rendita fondiaria secondo Marx*, Odradek, Roma 2009.
- BORGHINI A., PIRAS N., *On Interpreting Something as Food*, in "Food Ethics", 6, 2021.
- BORGHINI A., *What Is a Recipe?*, in "Journal of Agricultural and Environmental Ethics", 28, 2015, pp. 719-738.
- BOYÈ J., *Il mondo non è in vendita. Agricoltori contro la globalizzazione alimentare*, Feltrinelli, Milano 2000.
- BRAUDEL F., *La dinamica del capitalismo*, Il Mulino, Bologna 1988.

- BRESSANINI D., MAUTINO B., *Contro natura*, Rizzoli, Milano 2016.
- BRILLAT-SAVARIN A., *Fisiologia del gusto. Meditazioni di gastronomia universale*, Salani, Firenze 1914.
- BROWN L. R., *9 miliardi di posti a tavola. La nuova geopolitica della scarsità di cibo*, Edizioni Ambiente, Milano 2012.
- BUTLER J. R. et al., *Anthropogenic Food Subsidy to a Commensal Carnivore. The Value and Supply of Human Faeces in the Diet of Free-Ranging Dogs*, in "Animals", 8 (5), 67, 2018.
- CAMPANARO C., M. Santoloci, *Tutela giuridica degli animali. Aspetti sostanziali e procedimenti*, Diritto all'Ambiente Edizioni, Roma 2015.
- CAMPS G., *Il neolitico*, Jaca Book, Milano 2001.
- CANGUILHEM G., *Il normale e il patologico*, Einaudi, Torino 1998.
- CAPARRÒS M., *La fame*, Einaudi, Torino 2015.
- CAPROTTI B., *Nascita e sviluppo della Distribuzione Alimentare Moderna*, in "Georgofili. Quaderni", I, 2014, pp. 49-68.
- CAUVIN J., *Nascita delle divinità, nascita dell'agricoltura. La rivoluzione dei simboli nel Neolitico*, Jaca Book, Milano 2010.
- CELERMAJER D. et al., *Multispecies justice. Theories, challenges, and a research agenda for environmental politics*, in "Environmental Politics", 30, 1–2, 2021, pp. 119–40.
- CHAKRABARTY D., *The Climate of History. Four Theses*, in "Critical Inquiry", 35, 2, 2009.
- CICERONE, *I doveri*, Rizzoli, Milano 1987.
- CLARKE A., HARAWAY D., *Making kin. Fare parentele, non popolazioni*, DeriveApprodi, Roma 2022.
- COCCIA E., *Il bene nelle cose. La pubblicità come discorso morale*, Il Mulino, Bologna 2014.
- , *Il nuovo animismo*, in "Techne", 21, 2021, pp. 33-6.
- , *La vita delle piante. Metafisica della mescolanza*, Il Mulino, Bologna 2016.
- , *Metamorfosi. Siamo un'unica, sola vita*, Einaudi, Torino 2022.
- CODIGNOLA A., *Il destino del cibo. Così mangeremo per salvare il mondo*, Feltrinelli, Milano 2020.
- COETZEE J. M., *La vita degli animali*, Adelphi, Milano 2000.
- COLOMBO L., *Fame. Produzione di cibo e sovranità alimentare*, Jaca Book, Milano 2002.

- COLOMBO L., ONORATI A., *Diritti al cibo! Agricoltura sapiens e governance alimentare*, Jaca Book, Milano 2009.
- CONFCOMMERCIO, *Città e demografia d'impresa*, Ufficio Studi Confcommercio 2023.
- COPPENS Y., *La storia dell'uomo. Lezioni al Collège de France (1983-2005)*, Jaca Book, Milano 2009.
- CORVO P., FONTEFRANCESCO M. F., *Il cibo nel futuro. Produzione, consumo e socialità*, Carocci, Roma 2021.
- CREGAN-REID V., *Il corpo dell'Antropocene. Come il mondo che abbiamo creato ci sta cambiando*, Codice, Torino 2020.
- CROCE M., *Bruno Latour. Irriduzionismo | Attante | Piattezza | Ibridi | Gaia*, DeriveApprodi, Roma 2021.
- CRONON W., *Nature's Metropolis. Chicago and the Great West*, W. W. Norton & Co., New York 1992.
- CUTRO A. (a cura di), *Biopolitica. Storia e attualità di un concetto*, Ombre Corte, Verona 2005.
- CUTURRI F. G. (a cura di), *La Natura come soggetto di diritti. Prospettive antropologiche e giuridiche a confronto*, Editpress, Teramo 2020.
- D'ERAMO M., *Il maiale e il grattacielo. Chicago: una storia del nostro futuro*, Feltrinelli, Milano 2020.
- DAVIES J., *The Essential Pathology of Kwashiorkor*, in "Lancet", 25, 1948, pp. 317-20.
- DAVIS M., *Il pianeta degli slum*, Feltrinelli, Milano 2006.
- DE BENEDETTI P., *Il filo d'erba. Verso una teologia della creazione a partire da una novella di Pirandello*, Morcelliana, Brescia 2019.
- DE WALL A., *Mass Starvation. The History and Future of Famine*, Polity Press, Cambridge 2017.
- DEI F., *La materia del quotidiano. Introduzione*, in BERNARDI S., DEI F., MELONI P., *La materia del quotidiano. Per un'antropologia degli oggetti ordinari*, Pacini Editore, Pisa 2011.
- DERRIDA J., *Bisogna ben mangiare o il calcolo del soggetto*, in AA. VV., *Kainos. Fame e sazietà*, Punto Rosso, Milano 2008, versione online.
- , *La bestia e il sovrano*, 2 voll., Jaca Book, Milano 2009.
- DESCOLA P., *Oltre natura e cultura*, Cortina Raffaello, Milano 2021.
- DESMARAIS A. A., *La via Campesina. La globalizzazione e il potere dei contadini*, Jaca Book, Milano 2009.

DEVIN L., *Ai confini del gusto. Viaggio straordinario fra i cibi più insoliti del pianeta*, Sonzogno, Venezia 2016.

DI CERBO V., *La brevettabilità degli animali*, in “Il Foro Italiano”, 115, 1992, pp. 451-8.

DI MASI M., *Ripensare il cibo come bene comune*, in “Rivista Critica del Diritto Privato”, 1, 2022, pp. 19-51.

DIAMOND J., *Armi, acciaio e malattie. Breve storia del mondo negli ultimi tredicimila anni*, Einaudi, Torino 2014.

–, *Il terzo scimpanzé. Ascesa e caduta del primate homo sapiens*, Bollati Boringhieri, Torino 2006.

DONÀ M., SGARBI E. (a cura di), “Pantagruel” (0), *Il pane*, La nave di Teseo, Milano 2019.

DUNN E. C., *Postsocialist spores. Disease, bodies, and the state in the Republic of Georgia*, in “American Ethnologist”, 35 (2), 2008, pp. 243–58.

EISNITZ G. A., *Slaughterhouse. The shockings story of greed, neglect and inhumane treatment inside the U.S. meat industry*, Prometheus Books, New York 1997.

EMANUELI F., *Industria delle conserve. Teoria e tecnica della conservazione degli alimenti*, Hoepli, Milano 1944.

ENCICLOPEDIA ITALIANA DELLE SCIENZE, *Biologia*, Istituto Geografico De Agostini, Novara 1972.

FACCHINI F., *Il cammino dell'evoluzione umana. Le scoperte e i dibattiti della paleoantropologia*, Jaca Book, Milano 1985.

FERRANDO T. et al., *Commons and Commoning for a Just Agroecological Transition. The importance of de-colonising and de-commodifying our food systems*, in TORNAGHI C., DEHAENE M. (a cura di), *Resourcing an Agroecological Urbanism. Political, Transformational and Territorial Dimensions*, Routledge, London 2021.

FLANDRIN J. L., *La cultura alimentare degli antichi egiziani*, in FLANDRIN J. L., MONTANARI M., *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari 2007.

FOER J. S., *Se niente importa. Perché mangiamo gli animali?*, Guanda, Milano 2016.

FOUCAULT M., *Nascita della biopolitica. Corso al Collège de France (1978-1979)*, Feltrinelli, Milano 2019.

FRANZEN J., *Le correzioni*, Einaudi, Torino 2001.

FUMIAN C., *Commercio mondiale e globalizzazioni tra XIX e XX secolo*, in C. FUMIAN, A. GIUNTI (a cura di), *Storia economica globale del mondo contemporaneo*, Carocci, Roma 2019.

GELINI R., *Il fuoco e il cuoco. Storia di un legame magico*, DeriveApprodi, Roma 2022.

- GELL A., *Arte e agency. Una teoria antropologica*, Cortina Raffaello, Milano 2021.
- GIANNINI A., *Lynn Margulis. La scoperta dell'evoluzione come cooperazione*, L'Asino d'Oro, Roma 2021.
- GONZÀLEZ -CRUSSI F., *Organi vitali*, Adelphi, Milano 2014.
- GOTZ T. (a cura di), *Lo zucchero. Cibo e droga*, Editrice Novalis, Novara 2015.
- GOUDSBLOM J., *Storia del fuoco. Dalla preistoria ai giorni nostri*, Donzelli, Roma 2008.
- GRAZIOLI F., *Capitalismo carnivoro. Allevamenti intensivi, carni sintetiche e il futuro del mondo*, il Saggiatore, Milano 2022.
- GRIER K., *Provisioning Man's Best Friend. The Early Years of the American Pet Food Industry, 1870–1942*, in BELASCO W., HOROWITZ R. (a cura di), *Food Chains: From Farmyard to Shopping Cart*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia 2010, pp. 126-41.
- HARAWAY D., *Compagni di specie. Affinità e diversità tra esseri umani e cani*, Sansoni, Firenze 2003.
- , *Fare parentele nello Chthulucene. Riprodurre la giustizia multispecie*, in CLARKE A., HARAWAY D., *Making kin. Fare parentele, non popolazioni*, DeriveApprodi, Roma 2022.
- , *Manifesto cyborg. Donne, tecnologie e biopolitiche del corpo*, Feltrinelli, Milano 2018.
- HARRIS M., *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Einaudi, Milano 2015.
- HILLMAN J., *Presenze animali*, Adelphi, Milano 2008.
- HODDER I., *Entangled. An Archaeology of the Relationships Between Humans and Things*, Wiley-Blackwell, Hoboken 2012.
- HOLLEY A., *Il cervello goloso*, Bollati Boringhieri, Torino 2015.
- HYAMS E., *E l'uomo creò le sue piante e i suoi animali. Storia della domesticazione*, Milano, Mondadori 1973.
- IDEO G., TITOBELLO A. (a cura di), *Lo stomaco. L'intestino*, voll. II, Fabbri Editore, Milano 1978.
- INGOLD T., *Making. Antropologia, archeologia, arte e architettura*, Cortina Raffaello, Milano 2019.
- JULIAN F. V. et al., *Biomimetics: its practice and theory*, in “Journal of the Royal Society Interface”, 3 (9), 2006, pp. 471–82.
- KAFKA F., *La metamorfosi*, in *Nella colonia penale e altri racconti*, Einaudi, Torino 1986.
- KANT I., *Critica del Giudizio*, Laterza, Bari-Roma 1997.

– , *Inizio congetturale della storia umana*, in Id. *Scritti di storia, politica e diritto*, Laterza, Bari-Roma 1995.

KAPLAN D. M. (a cura di), *The Philosophy of Food*, University of California Press, 2012.

– , *Food Philosophy. An Introduction*, University of California Press, 2019.

KINGSTON J. D., *Shifting Adaptative Landscapes: Progress and Challenges in Reconstructing Early Hominid Environments*, in “Yearbook of Physical Anthropology”, 50, 2007, pp. 20-58.

KOPYTOFF I., *The cultural biography of things. Commoditization as process* in A. APPADURAI, *The Social Life of Things*, Cambridge University Press, Cambridge 1986.

KORSMEYER C., *Il senso del gusto. Cibo e filosofia*, Aesthetica, Palermo 2015.

KULDOVA T., (trad. a cura di), *Excerpts from 'Dark Matter: The History of Shit' by Florian Werner*, in “Journal of Extreme Anthropology”, 1, 1, 2017.

LANDECKER H., *The Food of Our Food*, in H. PAXSON, *Eating Beside Ourselves. Thresholds of Foods and Bodies*, Duke University Press, Durham & London 2023.

LATOUR B., *L'agency ai tempi dell'Antropocene*, in AA. VV., *Earthbound. Superare l'Antropocene*, Kaboul Editions, Torino 2018.

– , *La sfida di Gaia. Il nuovo regime climatico*, Meltemi, Milano 2020.

– , *La sfida di Gaia. Il nuovo regime climatico*, Meltemi, Milano 2020.

– , *Non siamo mai stati moderni*, elèuthera, Milano 2018.

– , *Riassemblare il sociale. Actor-Network Theory*, Meltemi, Milano 2022.

LEACH H. M., *Human Domestication Reconsidered*, in “Current Anthropology”, 44 (3), 2003, pp. 349–68.

LEROI-GOURHAN A., *Il gesto e la parola*, 2 voll., Mimesis, Milano-Udine, 2018.

– , *Le religioni della preistoria*, Adelphi, Milano 1993.

LEWIS R., *Il più grande uomo scimmia del Pleistocene*, Adelphi, Milano 1992.

LIBERTI S., *Land grabbing. Come il mercato delle terre crea il nuovo colonialismo*, minimum fax, Roma 2011.

LIEBERMAN D. E., *La storia del corpo umano. Evoluzione, salute e malattia*, Codice, Torino 2013.

LUCAS P. W., *Dental Functional Morphology: How Teeth Work*, Cambridge University Press, Cambridge 2004.

- LYMBERY P., *Farmageddon. Il vero prezzo della carne economica*, Nutrimenti, Roma 2015.
- M. L. BACCI, *Il pianeta stretto*, Il Mulino, Bologna 2015.
- MAFFEI G., TACCHINI G., *Un insetto nel piatto. Piccola guida al cibo del futuro*, Red Edizioni, Como 2016.
- MALAMOUD C., *Cuocere il mondo. Rito e pensiero nell'India antica*, Adelphi, Milano 1994.
- MANCUSO A., *L'agency delle entità non umane nella recente antropologia dell'Indigenous Lowland South America*, in "Anuac", 3, 2, 2014.
- MANZI G., *L'evoluzione umana*, Il Mulino, Bologna 2007.
- MARGULIS L., *Microcosmos: Four Billion Years of Microbial Evolution*, University of California Press, Berkeley 1997.
- MARICCHIOLO C., ZUPI M. (a cura di), *Il valore dell'acqua*, Donzelli, Roma 2021.
- MARTINI F., *Archeologia del Paleolitico. Storia e cultura dei popoli cacciatori-raccoglitori*, Carocci, Roma 2008.
- MARTINI F., NATH J., *Fondamenti di anatomia e fisiologia*, EdiSES, Napoli 2010.
- MARX K., *Il capitale. Critica dell'economia politica*, Libro I, Einaudi, Torino, 1970.
- MASON J., SINGER P., *Come mangiamo. Le conseguenze etiche delle nostre scelte alimentari*, il Saggiatore, Milano 2007.
- MASON S. A. et al., *Synthetic Polymer Contamination in Bottled Water*, in "Frontiers in Chemistry", 6, 2018.
- MASSA R., *Gli animali domestici. Origini, storia, filosofia ed evoluzione*, Jaca Book, Milano 2011.
- MATVEJEVIC P., *Pane nostro*, Garzanti, Milano 2010.
- MAUSS M., *Le tecniche del corpo*, Edizioni ETS, Pisa 2017.
- MELVILLE H., *Moby Dick*, in *Opere scelte*, vol. I, Mondadori, Milano 1972.
- MILLER D., *Materiality*, Duke University Press, Durham & London 2005.
- , *Per un'antropologia delle cose*, Ledizioni, Milano 2013.
- MINTZ S., *Storia dello zucchero. Tra politica e cultura*, Einaudi, Milano 2020.
- MIODOWNIK M., *La sostanza delle cose. Storie incredibili dei materiali meravigliosi di cui è fatto il mondo*, Bollati Boringhieri, Torino 2019.
- MOL A., *Eating in Theory*, Duke University Press, Durham & London 2021.

- MONTANARI M., *Il cibo come cultura*, Laterza, Bari-Roma 2004.
- MORTON T., *Ecologia oscura. Logica della coesistenza futura*, Luiss University Press, Roma 2022.
- , *Iperoggetti*, Produzioni Nero, Roma 2018.
- MUZZARELLI M. G., *Nelle mani delle donne. Nutrire, guarire, avvelenare dal Medioevo ad oggi*, Laterza, Bari-Roma 2013.
- NAZZI F., VIANELLO A. (a cura di), *L'altruismo. Competizione e cooperazione dalla biologia all'economia, dalla filosofia alle neuroscienze*, Forum Edizioni, Udine 2018.
- NINAN N. H., *Defending beef: the case for sustainable meat production*, Chelsea Green Pub Co, 2014.
- NÚÑEZ R. M., *Soggettività giuridica e natura. Spunti per una riflessione civilistica*, in “Diritto & Questioni Pubbliche”, XX, 2, 2020, pp. 29-46.
- NURCHIS F., PONTI L., *Storia in scatola. Eventi, personaggi, economia, ideologia*, Lubrina Editore, Bergamo 2020.
- OAKLEY K., *On Man's Use of Fire, with Comments on Tool-Making and Hunting*, in SHERWOOD L. (a cura di), *Social Life of Early Man*, Methuen, London, 1963.
- PATEL R., *I signori del cibo*, Feltrinelli, Milano, 2011.
- PAXSON H., *Eating Beside Ourselves. Thresholds of Foods and Bodies*, Duke University Press, Durham & London 2023.
- , *Rethinking Food and its Eaters. Opening the Black Boxes of Safety and Nutrition*, in KLEIN J. A., WATSON J. L. (a cura di), *The Handbook of Food and Anthropology*, Bloomsbury USA Academic, New York 2019.
- PERULLO N., *Aptico*, in DONÀ M., SGARBI E. (a cura di), “Pantagruel” (1), *La filosofia del cibo e del vino*, La nave di Teseo, Milano 2020.
- , *Estetica senza (s)oggetti. Per una nuova ecologia del percepire*, DeriveApprodi, Roma 2022.
- PIEVANI T., *La teoria dell'evoluzione*, Il Mulino, Bologna 2010.
- , *La Terra dopo di noi*, Contrasto, Roma 2019.
- PIRANDELLO L., *Canta l'epistola*, in Id., *Novelle per un anno*, Newton Compton, Roma 1993.
- PLATONE, *Fedro*, Laterza, Bari-Roma 1998.
- PLUMWOOD V., *Human Vulnerability and the Experience of Being Prey*, in “Quadrant”, 1995, pp. 29-34.

– , *Nature as Agency and the Prospects for a Progressive Naturalism*, in “Capitalism Nature Socialism”, 12, 4, 2001, pp. 3-32.

PLUTARCO, *Del mangiare carne. Trattati sugli animali*, Adelphi, Milano 2001.

POLANYI K., *Economie primitive, arcaiche e moderne*, Einaudi, Torino 1980.

– , *La grande trasformazione. Le origini economiche e politiche della nostra epoca*, Einaudi, Torino 1974.

POLLAN M., *Cotto*, Adelphi, Milano 2014.

– , *Il dilemma dell'onnivoro*, Adelphi, Milano 2008.

– , *In difesa del cibo*, Adelphi, Milano 2009.

PORRETTA A., PORRETTA S., *L'industria delle conserve alimentari. Scienza, tecnologia, evoluzione*, Chiriotti, Torino 1999.

PROUST M., *Dalla parte di Swann*, in *Alla ricerca del tempo perduto*, Mondadori, Milano 1991.

PUIG DE LA BELLACASA M., *Pensare con (la) cura*, in A. Balzano, E. Bosisio, I. Santoemma, *Conchiglie, pinguini, staminali. Verso futuri transpecie*, DeriveApprodi, Roma 2022.

QIN J. et al., *A human gut microbial gene catalogue established by metagenomic sequencing*, in “Nature”, 464 (7285), 2009, pp. 59–65.

RABELAIS F., *Gargantua e Pantagruel*, Einaudi, Torino 2017.

REMOTTI F., *Natura/Cultura. Da domini naturali a costrutti culturali*, in *Enciclopedia delle scienze sociali*, Treccani, Roma 1996, versione online.

RICOVERI G., *Beni comuni vs merci*, Jaca Book, Milano 2010.

RIFKIN J., *Ecicidio. Ascesa e caduta della cultura della carne*, Mondadori, Milano 2002.

RIVA F., *Filosofia del cibo*, Castelvecchi, Roma 2015.

ROBINO A. et al., *La genetica del gusto*, in “Prospettive in Pediatria”, 44 (175), 2014, pp. 197-202.

ROBINSON C. et al., *From Structure to Function. The Ecology of Host-Associated Microbial Communities*, in “Microbiology and Molecular Biology Reviews”, 74 (3), 2010, pp. 453-76.

RODOTÀ S., *Diritto al cibo*, Edizioni Corriere della Sera, Milano 2014.

ROTIROTI G., *Il migratore onnivoro. Storia e geografia della nutrizione umana*, Carocci, Roma 2012.

ROUDNITZKY N. et al., *Receptor Polymorphism and Genomic Structure Interact to Shape Bitter Taste Perception*, in “PlosGenetics”, 11 (9), 2015.

- ROUSSEAU J. J., *Origine della disuguaglianza*, Feltrinelli, Milano 2019.
- ROWLETT R. M., *Fire control by Homo erectus in East Africa and Asia*, in “Acta Anthropologica Sinica”, 19, 2000, pp. 198-208.
- SALADINO D., *Mangiare fino all'estinzione. I cibi più rari del mondo e perché dobbiamo salvarli*, Einaudi, Torino 2023.
- SALAMAN R. N., *Storia sociale della patata. Alimentazione e carestie dall'America degli Incas all'Europa del Novecento*, Pgreco, Milano 2016.
- SALTINI A., *I semi della civiltà. Frumento, riso e mais nella storia delle civiltà umane*, Nuova Terra Antica, 2010.
- SAND G., *La palude del diavolo*, Rizzoli, Milano 1965.
- SAYES E., *Actor-Network Theory and methodology. Just what does it mean to say that non-humans have agency?*, in “Social Studies of Science”, 44 (1), 2014, pp. 134-49.
- SCHLOSSER M., *Agency*, in “The Stanford Encyclopedia of Philosophy”, 2019 [versione online].
- SENECA, *Consolazione alla madre Elvia*, in Id., *Le consolazioni*, Rizzoli, Milano 2019.
- SERRES M., *Il parassita*, Mimesis, Milano-Udine 2018.
- SILVERTOWN J., *A cena con Darwin. Cibo, bevande ed evoluzione*, Bollati Boringhieri, Torino 2018.
- SILVESTRI A., VINCENTI M. C., *Il sacrificio del maialino nel culto di Demetra e Kore. Il caso delle offerte nel santuario delle due dee in Valle Ariccia*, in BAGLIONI I., SANTILLI E., TURCHET A. (a cura di), *Il cibo e il sacro. Tradizioni e simbologie*, Edizioni Quasar, Roma 2020.
- SINCLAIR U., *La giungla*, Pgreco, Milano 2019.
- SINGER P., *Liberazione animale*, il Saggiatore, Milano 1997.
- SLOTERDIJK P., *Il mondo dentro il capitale*, Meltemi, Milano 2006.
- STANDAGE T., *Una storia commestibile dell'umanità*, Codice, Torino 2022.
- , *Una storia del mondo in sei bicchieri*, Codice, Torino 2017.
- SWANSON H., LIEN M. E., WEEN G., *Domestication Gone Wild. Politics and Practices of Multi-species Relations*, Duke University Press, Durham & London 2018.
- SWIST J., *Back of the Yards*, Arcadia Publishing, Charleston, 2007.
- TATTERSALL I., *Il cammino dell'uomo. Perché siamo diversi dagli altri animali*, Bollati Boringhieri, Torino 2011.

TAUSSIG M. T., *Il diavolo e il feticismo della merce. Antropologia dell'alienazione nel «patto col diavolo»*, DeriveApprodi, Roma 2017.

TETI V., *Fine pasto. Il cibo che verrà*, Einaudi, Torino 2015.

TREVI E., *Il cibo impazzito. Vecchie e nuove mucche pazze*, in B. Antomarini, M. Biscuso (a cura di), *Del gusto e della fame. Teorie dell'alimentazione*, manifestolibri, Roma 2004.

TSING A. L., *The Mushroom at the End of the World. On the Possibility of Life in Capitalist Ruins*, Princeton University Press, Princeton 2015.

TURRI M. G., *Oggetti che popolano il mondo. Ontologia delle relazioni*, Carocci, Roma 2011.

VISCARDI G. P., *Mangiatori di pane. Il cibo come marcatore dell'identità civica da Omero a Platone*, in BAGLIONI I., SANTILLI E., TURCHET A. (a cura di), *Il cibo e il sacro. Tradizioni e simbologie*, Edizioni Quasar, Roma 2020.

VITALE E., *Contro i beni comuni. Una critica illuministica*, Laterza, Bari-Roma 2013.

VOLONTÈ P., *Il contributo dell'Actor-Network Theory alla discussione sull'agency degli oggetti*, in "Politica & Società", 1, 2017.

WALSER R., *La salsiccia*, in *Pezzi in prosa*, Quodlibet, Macerata 2009.

WASSON R., HOFFMANN A., RUCK C. A., *La strada per Eleusi. Alla scoperta del segreto dei misteri*, Piano B, Prato 2022.

WEISS B., *Real Pigs. Shifting Values in the Field of Local Pork*, Duke University Press, Durham & London 2016.

WILLIAMS B., *La filosofia come disciplina umanistica*, Feltrinelli, Milano 2013.

WRANGHAM R., *L'intelligenza del fuoco. L'invenzione della cottura e l'evoluzione dell'uomo*, Bollati Boringhieri, Torino 2014.

WUNENBURGER J. J., *L'immaginario*, Il Nuovo Melangolo, 2008.