

INTRODUZIONE

Daniela Fargione e Serenella Iovino

doi: 10.7359/711-2015-faio

«L'idea di Cibo», sostiene lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari, «si collega volentieri a quella di Natura, ma il nesso è ambiguo e fondamentalmente improprio» (Montanari 2006, xi). L'improprietà di questa connessione dipende dai valori prevalenti del sistema alimentare umano che si definiscono «come esito e rappresentazione dei processi culturali che prevedono l'addomesticamento, la trasformazione, la reinterpretazione della Natura» (*Ibid.*). In ordine di tempo, l'agricoltura è solo la prima delle numerose pratiche di domesticazione attraverso le quali gli esseri umani sono intervenuti su territori, piante e animali, separandosi da essi, immaginandosi fuori dalla natura e imponendosi come padroni del mondo naturale (6). È da questa falsa autorappresentazione umana che si origina il grande equivoco: natura e cultura sono percepite non solo come due mondi separati, ma addirittura contrastanti.

D'altra parte, l'invenzione di una Natura-Arcadia immacolata che si pone come alternativa rigenerante alla nostra civiltà post-industriale (e tossica) è un fenomeno che sostiene e ribadisce questo malinteso. I recenti consensi verso un naturalismo modaiolo e omologante sono da attribuirsi al medesimo strabismo che continua a generare paradossi. Basterebbe lanciare una rapida occhiata al mercato per rendersi conto di quanto esso si sia ingolfato di merci e servizi «sostenibili» – dal SUV «ecologico» ai prodotti «organici» della bio-bottega, dalla benzina «verde» ai ristoranti per gourmet «green» – prodotti destinati per lo più a un target alto della società. Questa tipologia di «ambientalismo» si è velocemente trasformata in questi ultimi anni in un fenomeno classista ed edonistico che, in definitiva, non fa che alimentare l'incanto (e l'inganno) di un «capitalismo ver-

de», addestrato a parlare e *far parlare* la natura stessa con un linguaggio mutuato dall'economia. Gli esempi abbondano, ma è probabilmente il circuito alimentare a offrirci il quadro più vario e significativo.

Come sosteneva Roland Barthes in un saggio sulla psicosociologia dell'alimentazione contemporanea, nell'epoca e nei luoghi dell'abbondanza il cibo perde la sua valenza propriamente nutrizionale e si trasforma in un «sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni e di comportamenti» (Barthes 2012, 49), enfatizzando così i suoi significati accessori. In virtù della sua polisemia, il cibo è parte integrante di sistemi complessi e circola in forme culturali diversificate: da ricettari tradizionali a blog e show televisivi, da documentari a installazioni di bioart, da esperimenti di gastronomia molecolare a rivoluzioni di «controcucina», fino all'esempio tipo che ci offrono grandi appuntamenti quali Terra Madre o l'imminente Esposizione Universale di Milano («Expo 2015. Nutrire il pianeta. Energia per la vita»). In breve, il cibo si è trasformato in «promotore politico e termine in voga» (Carruth 2013, 4) fra i più influenti. Tuttavia, questa proliferazione di discorsi sul cibo ha anche rivelato una serie di pericolosi paradossi: fame, obesità, malnutrizione, malattie genetiche autoimmuni, declino della biodiversità e, non ultimo, lo sfruttamento massificato e crudele degli animali non umani. Se ne può concludere che l'intera industria del cibo concorre notevolmente alla contemporanea crisi ecologica con tutti i suoi corollari.

Se questo è lo scenario visto con gli occhi di chi si occupa di cibo a partire dalla cultura ambientale globale, la situazione in Italia rischia di colorarsi di tinte fosche. Come hanno messo in luce studi e inchieste giudiziarie, infatti, è proprio dal nostro piatto che spesso passano gli intrecci del malaffare, delle ecomafie e degli inquinamenti. Anzi, come ha scritto don Luigi Ciotti nella prefazione a *L'ultima cena* del documentarista di Legambiente Peppe Ruggiero, gli intrecci della criminalità e delle contaminazioni ecologiche passano spesso anche per quello che mangiamo. C'è, spesso, anche una mafia che, scrive Ciotti, «si aggiunge un posto a tavola, non invitata, per 'mangiare' alle nostre spalle, speculando su ciò che abbiamo di più necessario, ciò di cui nessuno può fare a meno: il cibo, appunto» (Ciotti 2010, 9).

È dunque chiaro, oggi più che mai, che al cibo si legano equilibri sociali, politici e ambientali che si riverberano pesantemente sui nostri discorsi e i nostri stili di vita. E in effetti, il cibo, con la sua enorme carica simbolica, è l'anello di congiunzione tra corpo umano e

natura non umana. Solo a partire dalla fine degli anni settanta (cfr. Berry 1977), tuttavia, studiosi di tutto il globo hanno cominciato a riflettere sulle relazioni tra i sistemi e le pratiche agro-industriali (monocolture, uso di pesticidi, politiche agricole insostenibili, cibo transgenico, biotecnologie, ecc.) e i loro effetti sulla nostra salute, contribuendo a un diffuso disincanto sociale nei confronti del capitalismo e della cosiddetta «green revolution» (Pollan 2008). Da allora, la profusione di libri, documentari e film sull'argomento ha rivelato con maggiore nitidezza i legami tra produzione del cibo da una parte, e malattie genetiche auto-immuni, obesità infantile, cattiva distribuzione delle risorse, disuguaglianze sociali, danni ambientali e animali dall'altra¹. Tutte queste contaminazioni, sostengono gli studiosi di sociologia e di *food studies*, si trovano però ancora ai margini dei discorsi dominanti. Nell'introduzione a un volume di recente pubblicazione, Marion Nestle annovera la letteratura tra le ultime discipline accademiche coinvolte nel dibattito, ed esorta gli umanisti a mettersi in pari con altri campi di studio (Nestle 2014, xvi), dando per assodata la convinzione che anche le letterature e le arti possano facilitare una presa di coscienza, favorire alleanze globali e stimolare un attivismo ecologico. In questa nostra «società del rischio» (Beck 1992), ciò richiede innanzitutto una riconsiderazione del proprio *sense of place*, per dirla con Ursula Heise (2008), e la costruzione di una consapevolezza ambientale attraverso la riconfigurazione di *foodscapes* («panorami di cibo») sostenibili. Le molteplici traduzioni pratiche del «pensare globale, mangiare locale» (Adamson 2009), per esempio, forniscono una congiuntura ideale tra eco-localismo, dislocamento (diaspore, esili forzati, migrazioni volontarie, ecc.) e cultura transnazionale (Cfr. Giddens 1990, Harvey 1996, Massey 1994, Appadurai 1996, 2001, Heise 2004, Buell 2005). Ne risulta che l'intera industria del cibo (sfruttamento della manodopera straniera inclusa)

¹ La bibliografia è – anch'essa! – ormai molto ben nutrita. Qui di seguito si segnalano soltanto alcuni dei lavori più significativi: V. Shiva, *Stolen Harvest*, Cambridge, MA: South End Press, 2000; E. Schlosser, *Fast Food Nation: The Dark Side of the All-American Meal*, New York: Harper Perennial, 2001; M. Nestle, *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*, Oakland: University of California Press, 2002; D. Koons-Garcia, *The Future of Food*, (video). Lily Films, Mill Valley, CA, 2000; M. Spurlock, *Super Size Me* (video). Sony Pictures, 2004; M. Pollan, *The Omnivore's Dilemma: A Natural History of Four Meals*, New York: Penguin Group, 2006; A. Woolf, *King Corn*, (video). Docurama, 2007 e R. Kenner, *Food Inc.* (video). Magnolia Home Entertainment, 2008; C. Petrini, *Terra madre. Come non farci mangiare dal cibo*. Firenze, Bra: Giunti-Slow Food, 2010.

può fornire una lente adeguata per studiare, oltre alle ingiustizie ambientali, anche quelle razziali e di genere.

Il cibo, però, è solo uno degli elementi attraverso cui si può parlare oggi di contaminazioni. Il discorso su quello che mangiamo ha infatti radici molto più profonde. Queste radici si collocano nella riflessione sul modo in cui gli organismi in generale rispondono alle sostanze che entrano in contatto con essi. L'idea di un ambiente in cui «l'esterno e l'interno si mescolano e si ricombinano» (Bennett 2010, 50), di una «materialità vitale», biologica e sintetica che ci attraversa e ci costituisce, ci spinge a pensare la soggettività umana oltre l'isolamento etico-cognitivo dei sistemi di pensiero a cui ci ha abituato la tradizione filosofica e culturale occidentale. È questo il modello della cultura ecologica, un modello che «rivela il pullulare di attività che sussiste al di sotto e all'interno della forma dei corpi e della recalcitranza delle cose, una vitalità oscurata dal nostro costume concettuale di dividere il mondo in materia inorganica e vita organica» (*Ibid.*). E quindi, come le pratiche produttive e le politiche economiche e commerciali interferiscono con la vita degli ecosistemi e quella dei gruppi umani, così le sostanze che entrano in contatto con il nostro essere ci modificano e determinano nuovi più vasti equilibri, storici e ambientali. Dal cibo il discorso della «contaminazione» si è dilatato perciò in una sfera di significati più ampia, che estendesse lo sguardo anche ad altre commistioni, dalle dinamiche ibridative che costituiscono la vita degli organismi nell'ambiente alle analisi in cui i piani linguistici e discorsivi si confondono con pratiche di «mistificazione».

All'interno di queste coordinate si colloca l'obiettivo principale di questo volume, che intende esplicitamente affrontare un discorso trasversale sulle confluente di cibo, ambiente e testi culturali. Tra le varie ottiche disciplinari che è possibile adottare per abbracciare insieme questa complessità di aspetti e argomenti, quella delle *environmental humanities* ci è parsa la più adatta. Consolidatesi come branca accademica nell'ultimo decennio, le scienze umane ambientali sono un campo di studi in cui la creatività critica del discorso umanistico abbraccia le prospettive della ricerca scientifica sull'ambiente. Si tratta, quindi, di un'area di studi per definizione trans-disciplinare: vi lavorano fianco a fianco storici, semiologi, biologi, geografi, sociologi, architetti, filosofi, pedagogisti, linguisti, ecologi. Ma uno sguardo privilegiato viene dalla letteratura. Questo ci consente di aprire una finestra sulla disciplina che ha contribuito allo sviluppo e alla fioritura delle *environmental humanities*, e cioè l'ecocritica.

L'*ecocriticism* o ecocritica è una corrente della critica letteraria nata negli Stati Uniti alla fine degli anni ottanta. La definizione cano-

nica, data da Cheryll Glotfelty nel 1996, vuole questa disciplina come lo studio delle «interconnessioni tra natura e cultura, e specificamente degli artefatti culturali di linguaggio e letteratura» (Glotfelty 1996, xix). Un complemento necessario a questa definizione viene però dal comparatista Joseph Meeker che, già nel 1972, invocava un'ecologia letteraria pensata come il «tentativo di scoprire qual è il ruolo giocato dalla letteratura nell'ecologia della specie umana». (Meeker 1997, 7). Considerati, cioè, gli esseri umani come le «uniche creature letterarie della terra» (*Ibid.* 3), è forse sensato chiedersi se alla letteratura (e alla cultura in genere) si possa attribuire una funzione nella sopravvivenza della nostra specie. Il sottofondo coevolutivo di natura e cultura è dunque esplicito: le forme di conoscenza in generale, siano esse umanistiche o scientifiche, influiscono sulle condizioni della vita degli esseri umani e degli ambienti in cui vivono. Si tratta solo di «orientare» questo influsso verso la conservazione, ed è questo ciò che l'ecocritica si propone di fare².

È evidente da queste premesse che la crisi ecologica è principalmente legata a una crisi culturale. La messa in questione di tale problema investe la comunità intellettuale nel suo insieme: non solo quella scientifica *stricto sensu*, quindi, ma anche quella che si occupa della cultura umanistica. Gli studi compiuti di recente sulla complessità del nostro tempo (Capra 1996; Morin 2001, 2008; Taylor 2003; Wheeler 2006; Bocchi e Ceruti 2007) hanno più volte illustrato come, al fine di valutare le ambiguità di un mondo tanto incerto, sia preferibile scartare modalità di pensiero convenzionali e modelli di ricerca centrati su alternative bipolari. Il teorico italo-americano dell'interdisciplinarietà e creatività Alfonso Montuori, per esempio, sottolinea la necessità di rinnovare l'organizzazione dei nostri saperi: la questione, spiega, «non consiste tanto in *cosa* sappiamo, bensì in *come* sappiamo e *come* organizziamo il nostro sapere» (Montuori 2008, xxvi). Una possibile soluzione arriva dalla «*pensée complexe*», un paradigma che rifiuta modelli disgiuntivi e approcci tanto lineari quanto riduzionisti. Questo paradigma, presente in una grande porzione della storia del pensiero occidentale, ha finito per eliminare ogni complessità dal processo stesso del pensare, provocando una sempre maggiore compartimentazione dei saperi e l'isolamento degli studiosi in angusti recinti disciplinari.

² Si veda anche R. Ornstein e P. Ehrlich, *New World, New Mind: Moving Toward Conscious Evolution*. New York: Simon, 1990. Per un'analisi critica di questi temi rimandiamo a S. Iovino, *Ecologia letteraria. Una strategia di sopravvivenza*. Milano: Edizioni Ambiente, 2006 (seconda ed. 2015).

Dice bene Mark C. Taylor quando ipotizza che questa dinamica della separazione possa essere vista come eredità della guerra fredda (Taylor 2003, 49). La semplificazione di relazioni complesse, volte a creare opposizioni ordinate e precise, ha trovato applicazione sistematica in vari campi dell'esistenza umana attraverso la costruzione di muri divisorii che fanno appello al concetto di «sicurezza». La caduta del muro di Berlino ha inaugurato l'inizio di un nuovo ordine politico ed economico che, a sua volta, ha generato un sistema culturale «a rete» (*network culture system*). All'improvviso, griglie e muri hanno perso tutto il loro potere protettivo nei confronti delle reti che, di fatto, uniscono e collegano, impiegando persone e idee in viscosi processi di interscambio (23). Il mondo accademico non ne è stato esente. Eppure la sua complessità parrebbe trovare applicazioni soprattutto in ambito burocratico, amministrativo e strutturale: la moltiplicazione di corsi di laurea, dipartimenti, programmi, corsi di studio, laboratori, esami... (per dirla in breve, la frammentazione del sistema educativo) ha indubbiamente accentuato molte delle inadeguatezze dell'accademia, prima fra tutte l'impedimento a una libera circolazione della conoscenza attraverso i vari campi di studio. Pare evidente, allora, che la rigidità di un approccio atomistico favorisce la perpetuazione di vecchie dinamiche di separazione piuttosto che la diffusione di una mentalità qui definita di «ContaminAzione», ovvero di una graduale consapevolezza costruttiva di questioni problematiche affrontate da una molteplicità di prospettive. Ma se tale transdisciplinarietà deriva da un'idea fondante di «contagio», questa non avrebbe effetti decisivi se non contemplasse anche un'azione pratica, ovvero una partecipazione attiva di tutti gli agenti della collettività, umani e non umani, e in tutti gli ambiti dell'esistenza.

Queste ultime intenzioni si ritrovano anche alla base dell'ecologia letteraria, grazie alla quale i testi assurgono a funzioni più edificanti di un semplice rispecchiamento di improvvise infatuazioni ecologiste. Si tratta, infatti, non solo di un nuovo patto tra natura e cultura, bensì di una sfida culturale o addirittura di una vera e propria «strategia di sopravvivenza» (Iovino 2006). Di fronte ai vari disastri naturali e sociali, l'atteggiamento più diffuso consiste nell'affidare agli «esperti» il compito di affrontare le varie crisi, e di prendere decisioni per il nostro futuro, mentre ciò che occorre è una scelta di consapevolezza e responsabilità, una scelta mai neutrale, che si pone in netto contrasto con il divorzio concettuale di umanità e natura che fa della crisi ecologica essenzialmente una crisi culturale. Di qui, la sfida «evolutiva» della cultura dell'ambiente:

Se la crisi ecologica è essenzialmente una crisi culturale, è necessario scegliere di modificare i propri modelli e andare verso una forma 'evoluta' di cultura, cioè, che non solo ci permetta di sopravvivere, ma soprattutto di comprendere che l'essere umano può sopravvivere come specie soltanto se è accompagnato, in questa sopravvivenza, dalle forme di vita non umane. La strategia di sopravvivenza costituita da questa cultura prevede o una sopravvivenza congiunta di umanità e natura o nessuna sopravvivenza. (Iovino 2006, 12)

È una sfida difficile, ma anche necessaria. Ecco perché l'ecocritica si propone come metodo «dichiaratamente politico» le cui analisi culturali sono congiunte a un'etica e a un'agenda politica «verdi» (Garrard 2004, 3) ed estese oltre l'umano. Il suo risvolto «pratico» va ricercato nell'influenza che scrittura e critica ambientali sono in grado di esercitare sulle trasformazioni sociali, sulla protezione dell'ambiente, e sulla costruzione di un orizzonte morale più inclusivo e lungimirante.

* * *

Con le parole del linguaggio accademico, possiamo dire che questo libro raccoglie saggi a margine di una giornata di studio tenuta a Torino il 5 dicembre 2013. Con le parole di un linguaggio più vicino alle cose, invece, possiamo dire che raccoglie prospettive, percorsi e pensieri che vengono da molto più lontano, e più precisamente dalla storia di ciascuno di noi: studiosi e studiose di letteratura, sociologi, giornalisti, meteorologi, imprenditori, documentaristi, attivisti climatici e alimentari, e persone che, incuriosite da questo titolo così trasversale, hanno deciso di partecipare alle nostre *contaminAzioni* di parole, visioni e idee. Il pensiero della contaminazione, certamente, richiama al pensiero di un rischio incombente, un rischio a cui sono esposti i luoghi in cui passiamo la nostra vita, il cibo che mangiamo, e persino le informazioni e i modelli culturali che orientano le nostre abitudini e i nostri stili di vita. Ma questa contaminazione può essere anche felicemente critica, e generare nuove, positive, «emergenze». Contaminato col mondo, tutto ciò che vive è spinto a muoversi, a diventare, ad agire. Ne sono convinti i relatori e le relatrici che hanno contribuito a rendere la giornata delle ContaminAzioni un'occasione di scambio proficuo.

La prima, in ordine di intervento, è stata Michela Benente, Presidente dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) Piemonte e Valle d'Aosta. La contaminazione, infatti, è la più viva preoccupazione di un gruppo specifico di pazienti affetti da un'intolleranza alimentare permanente, la celiachia appunto, che secondo la «Relazione annuale

al Parlamento» del Ministero della Salute coinvolge l'1% della popolazione adulta europea³. Si stima, tuttavia, che per ogni paziente diagnosticato ve ne siano almeno dieci inconsapevoli della propria condizione, mentre in Italia le nuove diagnosi registrano un incremento annuo di circa il 10%, comprovando la gravità del fenomeno. Unica malattia autoimmune di cui si conosca l'elemento ambientale scatenante, ovvero il glutine – sostanza proteica contenuta in molti cereali quali il frumento, l'orzo, il kamut, la segale, e in buona parte degli alimenti non naturali presenti sul mercato – non trova ad oggi alcuna terapia medica e costringe il paziente a una rigorosa e costosissima dieta alimentare. E se negli Stati Uniti il regime *gluten-free* è stato adottato anche da molte persone non affette dal disturbo (spesso nella scia del fenomeno di moda di cui si parlava in precedenza), in Italia è riconosciuta come «malattia sociale» e il Sistema Sanitario Nazionale se ne fa carico attraverso la distribuzione di buoni spesa. Per quanto l'informazione sulla malattia celiaca stia lentamente diffondendosi, il rischio di contaminazione in cui incorre il paziente (si pensi, per esempio, all'alimentazione fuori casa) è sempre in agguato.

Fabio Dovana, presidente di Legambiente per il Piemonte e la Valle d'Aosta, ha offerto un quadro molto articolato sulla sicurezza alimentare e le politiche di ecosostenibilità del nostro Paese. Le varie attività di controllo – certificazione dei prodotti, tracciabilità, qualità, garanzie igienico-sanitarie – sono state pensate per poter tutelare sia le numerose aziende agricole italiane, sia gli interessi dei consumatori. Eppure, ha ricordato Dovana, gli attacchi alla sicurezza agroalimentare e al Made in Italy sono inesaurevoli. La contraffazione dei prodotti nostrani avviene attraverso tecniche sofisticate fra cui, per esempio, l'*Italian sounding*. Si tratta di una forma molto diffusa di pirateria che sfrutta il prestigio all'estero del nostro Paese per commercializzare prodotti del tutto estranei alla nostra realtà nazionale. Efficacissimo strumento di marketing, questa forma pubblicitaria usa impropriamente marchi, slogan, denominazioni geografiche, immagini e ricette che rievocano l'Italia ma che italiani non sono, procurando illeciti sul mercato nazionale e straniero che, quantificati, corrispondono a un giro di affari di circa 60 miliardi di Euro l'anno⁴. Appare evidente, dunque, che il fenomeno richiede azioni concrete, l'attivazione di

³ Cfr. il sito <http://www.celiachia.it/public/bo/upload/norme/relazione%20annuale%202010.pdf>.

⁴ Per un'analisi più completa si rinvia il lettore al documento di Legambiente *Italia a tavola 2013. Rapporto sulla sicurezza alimentare*. http://www.legambiente.it/sites/default/files/docs/italia_a_tavola_2013_def.pdf.

controlli ferrei e l'adozione di misure efficaci, non senza l'apporto di una corretta informazione.

Come ha spiegato Enrico Nada, agronomo presso la Direzione Soci e Consumatori della Nova Coop, questa è la linea adottata anche da una delle più grandi cooperative del nostro Paese. L'attenzione all'ambiente, all'etica e alla qualità sono fra gli impegni presi nei confronti dei propri clienti e trova applicazioni pratiche non solo nella scelta dei prodotti, ma soprattutto nelle varie campagne informative intraprese. Da anni, nei vari punti vendita (spesso usati come veri e propri laboratori dagli allievi delle scuole dell'obbligo) si realizzano incontri pubblici e percorsi educativi, che vanno a integrarsi alla pubblicazione di materiale divulgativo e a una politica di riconoscibilità del prodotto sano. Insomma, la consapevolezza è di nuovo la chiave vincente per poter «Cambiare il mondo un pasto alla volta». È questo il titolo dell'intervento successivo di quella giornata di studi. La relattrice, Cinzia Scaffidi, direttrice del Centro Studi Slow Food e docente presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ha esordito ricordandoci la funzione primaria del cibo: nutrire. Con esempi calzanti tratti dalla vita di Gesù e dalle pagine del *Piccolo principe* di Antoine de Saint-Exupéry, ha ricordato il tema del cibo a quello della condivisione e del bene comune. La sua esortazione a cambiare abitudini e stili di vita parte dall'assunto che ogni semplice scelta, ogni più piccola azione quotidiana dell'individuo non può trascendere una visione ampia dell'esistenza, tanto ampia da considerare l'intero pianeta.

Ma veniamo ai saggi contenuti nel nostro volume. L'apertura del dibattito è affidata al sociologo ambientale Aurelio Angelini, il quale, con il contributo «Consumi e sostenibilità», ben rappresenta la varietà di «contaminazione» discorsiva di cui si è parlato finora. Partendo dall'operazione pionieristica compiuta dalla biologa americana Rachel Carson con la pubblicazione di *Silent Spring* (1962) – vero e proprio manifesto del movimento ecologista contemporaneo – Angelini riflette sul concetto di sostenibilità (ambientale, economica, sociale) e incoraggia un processo educativo rispettoso di un approccio inter- e trans-disciplinare. Questa operazione pedagogica, tuttavia, richiede consapevolezza diffuse e una progettualità lungimirante e condivisa da vari attori, primi fra tutti gli organi politici – locali e internazionali. In quest'ottica e sempre in tema di consapevolezza, il saggio di M. Cristina Caimotto, «Gli stakeholder contro il climate change per un mondo più green *versus* parla come mangi. L'uso degli anglicismi nei testi promozionali a sfondo ambientalista», commenta (e non senza una buona dose di ironia) alcune pratiche di marketing

quanto meno discutibili. Alcune aziende, infatti, travolte dall'attuale crisi economica e nel tentativo di rilanciare la propria attività, hanno optato per operazioni di *greenwashing*, cioè per il ricorso ad oscuri anglicismi nei loro comunicati promozionali redatti in lingua italiana. Da alcuni esempi appare chiaro che la preoccupazione principale di queste attività commerciali non è l'ambiente, bensì i propri interessi economici.

Fortunatamente, come testimoniano i due saggi successivi, esistono anche buone pratiche. «Pierre Rabhi, un uomo in armonia con la sinfonia del creato» è il contributo di Carola Benedetto, una delle fondatrici del Gruppo del Cerchio. L'operosa associazione culturale torinese nel 2012 ha girato *Il mio corpo è la terra*, il primo documentario italiano dedicato al contadino-filosofo Pierre Rabhi, e con la partecipazione straordinaria di Vandana Shiva. Si tratta, dunque, della storia di incontri fruttuosi con pensatori straordinari che dimostrano come la filosofia ambientale possa essere al contempo pratica pacifista e rivoluzione negli stili di vita. Il discorso sul nostro *modus vivendi* come primo atto di rivoluzione ecologica continua con l'intervento di Claudia Apostolo «*Happy Together. Storie di condivisione, dal cohousing agli orti comunitari per vivere sobriamente felici*». Giornalista alla RAI, Apostolo, che da anni lavora nella redazione di *Ambiente Italia*, apre un'interessante finestra sulla società torinese e offre una panoramica di varie soluzioni per un «abitare sostenibile». A questo esempio di coabitazione ecologica si aggiunge quello della coltivazione degli orti in città (significativi gli esempi di Roma, Bologna e Milano), che evidenziano l'urgenza del recupero sia del concetto di collettività, sia dell'inclusione sociale di persone svantaggiate.

Nel saggio «Contaminazione e purezza. Coscienza del cibo e retorica dell'alimentazione nella letteratura americana», Paola Loreto si occupa del discorso del vegetarianesimo nella letteratura americana di Sette-Ottocento e analizza la retorica della «purezza» in alcuni scritti di Benjamin Franklin e di Henry David Thoreau. Come Loreto mette in luce, la *pratica* del vegetarianesimo non è indipendente dal *discorso* politico, etico e filosofico che la sorregge: pragmatico per Franklin, per il trascendentalista Thoreau diventa parte integrante di una *Weltanschauung* ecologica e pacifista. Il tema della carne come cibo ritorna nel saggio di Adele Tiengo, «Cannibalismo e metafore di consumo da *Robinson Crusoe* a Margaret Atwood», un'analisi puntuale di alcuni esempi di antropofagia nella letteratura anglo-americana. Qui, tuttavia, il cannibalismo non è affrontato in termini antropologici bensì ecocritici, in quanto «narrazione che rivela aspetti significativi del rapporto tra cultura e natura». Come ben argomenta

Tiengo, da William Shakespeare a Joseph Conrad, dalla spedizione di John Franklin nell'Arcipelago artico alle visioni post-apocalittiche di Margaret Atwood, la letteratura ha saputo declinare nel corso dei secoli la metafora del cannibalismo come contaminazione aberrante, contribuendo anche a sfatarne miti e orientatismi.

In «Corpi eloquenti: Ecocritica, contaminazioni e storie della materia», Serenella Iovino sposta lo sguardo sull'ecocritica della materia e sul modo in cui i corpi sono portatori di storie. Queste possono essere storie rischiose di inquinamento e tossicità, ma anche storie evolutive di incontri e di ibridazioni, sul piano biologico e materiale come su quello cognitivo. Prendendo le mosse dalla biosemiotica, dalla *actor-network-theory* di Bruno Latour e dal dibattito sul *post-human*, la sua riflessione spinge proprio ad abbracciare questa complessità dis-antropocentrica in cui l'umano si riconosce in una rete di attanti, sospeso tra provvisorietà e responsabilità, e sempre in divenire congiunto con il non umano. Una riflessione ecocritica *postcoloniale* e *new materialist* ci viene offerta anche dalla studiosa turca Serpil Oppermann, una delle autrici più influenti della disciplina. Il suo saggio, «Il corpo tossico dell'altro: contaminazione ambientale e alterità ecologiche», è un'analisi del modo in cui il corpo, umano e non umano, diventa crocevia materiale e discorsivo dei processi di contaminazione e di dominio gerarchico dei soggetti oppressi. Oppermann non solo sottolinea come il corpo rappresenti l'incarnarsi dei flussi congiunti di inquinamenti antropogenici e dei flussi bio-geo-chimici del nostro pianeta ma, in linea con gli assunti ecocritici più recenti, mostra anche come determinati corpi – quelli «tossici» – forniscano il *racconto materiale* delle ingiustizie sociali, politiche ed economiche dei nuovi colonialismi. In questo, il corpo tossico è un «altro ecologico», contemporaneamente colpito nella salute e marginalizzato nella società.

Attraverso l'analisi di due significativi testi letterari sulle contaminazioni, i saggi conclusivi rispecchiano molte di queste teorie. In «Metallo vivente. Una lettura ecocritica di *Acciaio* di Silvia Avallone», Enrico Cesaretti legge il romanzo della scrittrice biellese alla luce delle dinamiche umane, industriali ed ecologiche che scaturiscono dalla «vitalità materiale» della produzione dell'acciaio allo stabilimento Lucchini di Piombino. Cesaretti propone questa storia di corpi umani e non umani, organici e inorganici, seguendone le reciproche interferenze e suggerendo una traccia ecocritica «materiale» e *post-human* nel cui solco collocare le realtà industriali e postindustriali dell'orizzonte globale. Nel saggio finale, invece, «Contaminazioni e consapevolezze mediate in *Carne* di Ruth Ozeki», Daniela Fargione

affronta il discorso della contaminazione del cibo intrecciandolo a una riflessione sulla comunicazione del rischio e concentrandosi sulle falsificazioni sia delle corporazioni agroalimentari, sia dei media globalizzati. Ponendo il corpo al centro simbolico del romanzo, Ozeki dimostra di saper cogliere l'interazione del materiale e del discorsivo, denunciando una pratica malsana di alcuni attori dell'industria agroalimentare: «sottacere i vari strati di storia del cibo che è trattato al punto da essere venduto come prodotto della cultura e non della natura, un'invenzione umana piuttosto che un derivato di piante e animali».

Nella postfazione, infine, Luca Mercalli afferma che di fronte alla «più grande sfida dell'umanità nei confronti del mantenimento delle condizioni di vita ottimali sul suo unico pianeta, urge un coinvolgimento profondo e militante di tutti i saperi, sia quelli prettamente scientifici, sia quelli umanistici». Una contaminazione disciplinare prelude, cioè, positivamente all'azione; ma questo presuppone anche un altro passaggio preliminare, ovvero la ristrutturazione dei paradigmi culturali attraverso uno sguardo più consapevole della posta in gioco.

Se allora le *environmental humanities* e l'ecocritica ci offrono strumenti adatti a «contaminare» biologia e cultura, ambiente e racconti, cibo e discorsi, non possiamo che augurarci che questo fruttuoso contagio continui, producendo sempre nuove e stimolanti emergenze.

BIBLIOGRAFIA

- Adamson, Joni. 2009. «Coming Home to Eat. Re-Imagining Place in the Age of Global Climate Change». *Tamkang Review* 39 (2): 3-26.
- Barthes, Roland. 2012. «Alimentazione contemporanea». In *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, a cura di Gianfranco Marrone e Alice Giannitrapani, 27-43. Milano, Udine: Mimesis. («Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine». *Annales ESC* XVI (5): 977-986, 1961).
- Beck, Ulrich. 1992. *Risk Society: Towards a New Modernity*. New Delhi and London: Sage. (Trad. ingl. di M. Ritter. *Risikogesellschaft. Auf dem Weg in eine andere Moderne*, 1986).
- Bennett, Jane. 2010. *Vibrant Matter: A Political Ecology of Things*. Durham: Duke University Press.

- Berry, Wendell. 1977. *The Unsettling of America: Culture and Agriculture*. San Francisco: Sierra Club Books.
- Carruth, Allison. 2013. *Global Appetites. American Power and the Literature of Food*. New York: Cambridge University Press.
- Ciotti, Luigi. 2010. «Prefazione». In Pepe Ruggiero. *L'ultima cena. A tavola con i boss*, 9-12. Milano: Edizioni Ambiente.
- Garrard, Greg. 2004. *Ecocriticism*. London: Routledge.
- Glotfelty, Cheryl. «Literary Studies in an Age of Environmental Crisis». In *The Ecocriticism Reader: Landmarks in Literary Ecology* a cura di Cheryl Glotfelty e Harold Fromm, xi-xxxvii. Athens and London: The University of Georgia Press.
- Heise, Ursula. 2008. *Sense of Place and Sense of Planet: The Environmental Imagination of the Global*. Oxford: Oxford University Press.
- Iovino, Serenella. 2006. *Ecologia letteraria. Una strategia di sopravvivenza*. Milano: Edizioni Ambiente (Seconda ed. 2015).
- Meeker, Joseph W. 1997. *The Comedy of Survival: Literary Ecology and a Play Ethic*. Tucson: University of Arizona Press. (Terza edizione riveduta di *The Comedy of Survival: Studies in Literary Ecology*. New York: Carl Scribner's Sons, 1972).
- Mikulak, Michael. 2013. *The Politics of the Pantry: Stories, Food, and Social Change*. Montreal and Kingston: McGill-Queen's University Press.
- Montanari, Massimo. 2006. *Il cibo come cultura*. Bari: Laterza.
- Montuori, Alfonso. 2008. «Introduzione». In Edgar Morin. *On Complexity*. Trad. ingl. di R. Postel. Cresskill, NJ: Hampton Press. (Edgar Morin. *Introduzione al pensiero complesso. Gli strumenti per affrontare la sfida della complessità*. Trad. it. di M. Corbani, Sperling & Kupfer, Milano, 1993).
- Nestle, Marion. 2014. «Prefazione» a *Books that Cook. The Making of a Literary Meal*, a cura di Jennifer Cognard-Black e Melissa A. Goldthwaite, xv-xviii. New York: New York University Press.
- Pollan, Michael. 2008. *In Defense of Food. The Myth of Nutrition and the Pleasures of Eating*. New York: Penguin.
- Taylor, Mark C. 2003. *The Moment of Complexity. Emerging Network Culture*. Chicago: University of Chicago Press.