

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

La persona e l'alimentazione

Profili clinici, giuridici, culturali ed etico-religiosi. Atti del convegno di Asti, 30 novembre 2012

This is the author's manuscript

Original Citation:

Availability:

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/144159> since

Publisher:

ARACNE Editrice S.r.l.

Terms of use:

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

**LA PERSONA E L'ALIMENTAZIONE:
VALUTAZIONE CLINICA
E DIRITTO ALLA SALUTE**

PROFILI CLINICI, GIURIDICI, CULTURALI ED ETICO-RELIGIOSI ?

A cura di Patrizia Macchia

[immagine Vittorio Alfieri]

ATTI DEL CONVEGNO DI ASTI
30 NOVEMBRE 2012

Premessa

Nella piramide dei bisogni umani di A. Maslow, l'introduzione necessaria di alimenti e acqua appartiene all'insieme dei bisogni fisiologici che sono alla base di cinque livelli identificati dallo studioso.

La scelta del tema del convegno di novembre 2012 è, quindi, un richiamo alla "cura" di un bisogno fondamentale della persona.

Nella strategia della pluralità delle voci che caratterizzano questi incontri "astigiani" si sono riuniti:

- l'approccio giuridico, che ha condotto i partecipanti nei profili internazionali e costituzionale;
- l'approccio clinico, che ha approfondito il tema della dicotomia bulimia/anoressia non solo nell'individuo ma anche nella società;
- l'approccio culturale-religioso, che ha offerto un ricco panorama di spunti di riflessione del rapporto tra alimentazione e credo religioso.

Le numerose successive relazioni hanno permesso puntualizzazioni di specifiche tematiche, sempre nelle direzioni tracciate precedentemente.

Ritengo che queste occasioni di riflessione e confronto siano di grande interesse e valore, esprimendo anche una specificità dell'insegnamento universitario che "gioca" nella dicotomia tra ricerca teorica e divulgazione pratica sia nei corsi istituzionali sia nelle sedi di più ampia risonanza come vogliono proprio essere questi appuntamenti astigiani.

¹ Professore di Igiene, Università degli studi di Torino. Presidente del Corso di Laurea in Infermieristica , sede di Asti, Università degli Studi di Torino

Sommario

S. BARBERO *Introduzione*

I Parte

Profili di carattere giuridico.

S. SICARDI *Introduzione*

G. CORDINI *Salute, ambiente e alimentazione: i profili costituzionali*

C. RICCI *Salute e alimentazione: profili di diritto internazionale*

II Parte

Profili clinici ed igienico-preventivi

G. PALESTRO *Introduzione*

S. FASSINO *Bulimia e anoressia: le patologie alimentari di interesse psichiatrico*

V. GALLO *Società bulimica, edonismo alimentare e patologie metaboliche*

III Parte

Profili culturali ed etico-religiosi

C. GRIMALDI *Introduzione*

STEFANO SICARDI *Protestantesimo ed alimentazione: libertà del cristiano e morigeratezza.*

P. MACCARIO *Un approccio eucaristico al pasto festivo.*

C. MARTONE *Le norme alimentari ebraiche*

R. ALUFFI *L'alimentazione nel'Islam*

A. PELISSERO *Valenze simboliche del cibo nella prospettiva dell' hinduismo*

Relazioni

A. BARGONI *Il dramma della pellagra in Europa: il blocco ideologico alla soluzione*

C. BIGLIA/ S. GABBAI *Consumare alimenti sicuri è un diritto?*

M. BOTTIGLIERI *Il diritto ad un cibo adeguato: profili comparati di tutela costituzionale e questioni di giustiziabilità*

G. LAZZARINI/ S. BRINO *Valori e significati sociali dell'alimentazione*

C. MALAGOLI *Nutraceutici transgenici: un futuro alimentare incerto*

A. PAVESI/ F.C. RAMPULLA/ A. VENTURI *La risorsa idrica, i suoi diversi utilizzi ed i moduli di sua gestione.*

V. RUBINO *Tutela della salute e protezione dei consumatori nella normativa U.E. sull'etichettatura degli alimenti*

Interventi

S. BIANCHI/ C. BO/ M.L. AMERIO *La nutrizione nei percorsi di diagnosi e cura*

R. BERRUTI *Alimentazione e attività fisica nella ASL di Asti: a che punto siamo?*

Documentazione

V. PEPE *La tracciabilità dei prodotti tra prevenzione e consumo. Progetto di legge*

Conclusioni

J. LUTHER *Le scienze e le norme dell'alimentazione in una umanità in crescita*

Introduzione

Nella storia dell'umanità, il cibo e l'alimentazione hanno avuto sempre un ruolo centrale.

Non solo come evidente elemento di sopravvivenza (viviamo perché mangiamo), ma perché attraverso i modelli di produzione, distribuzione e consumo del cibo si sono determinate le condizioni di qualità della vita, di libertà e di equilibrio con la natura da parte delle comunità.

Il cibo è sempre stato fonte di salute e di cura, la tradizione locale e contadina ha sempre, attraverso lo sviluppo di prodotti e specie animali locali, mantenuto in equilibrio questo rapporto.

Lo sviluppo quantitativo delle produzioni agroalimentari per molto tempo ha garantito il fabbisogno sempre crescente di cibo e la lotta alla fame.

Negli ultimi 30/40 anni lo scenario mondiale si è progressivamente modificato e pur di fronte ad enormi progressi sul fronte della sicurezza alimentare, assistiamo al prevalere di fenomeni negativi.

La drammatica perdita di biodiversità ha ridotto a poche varietà e razze il panorama agroalimentare mondiale. Il produttivismo industriale spinto in agricoltura, ha comportato un uso massiccio ed esagerato di prodotti chimici e la perdita di fertilità dei suoli.

La riduzione e la perdita di produzioni locali di piccola e media scala, ha determinato uno spostamento di merci da una parte all'altra del pianeta, facendo perdere valore a concetti come sostenibilità, identità alimentare, stagionalità, filiera locale.

Si può dire che in queste condizioni, il modello di produzione, distribuzione, consumo del cibo che si è affermato, pur rendendo disponibili migliaia di prodotti in tutto il mondo, sta determinando una situazione in cui "il cibo invece che curare rischia di ammalare".

In questa situazione è necessario riflettere sulle conseguenze che un certo modello di produzione alimentare può determinare sulla salute delle persone, ma anche dell'ambiente e sulla sostenibilità complessiva sul Pianeta.

Bisogna mettere in discussione stili alimentari e di vita che hanno sviluppato nei paesi ricchi (ma oggi anche in quelli poveri) malattie come il diabete.

Bisogna riconsiderare il tema del cibo come una nuova centralità, combattendo la marginalizzazione e la banalizzazione dei problemi alimentari e il concetto di "cibo come semplice carburante".

È necessario aprirsi ad un concetto più olistico del cibo e della gastronomia che analizzi a 360° le conseguenze dei nostri stili produttivi e alimentari.

Emerge, in questi contesti e con questa nuova visione, un concetto diverso di qualità alimentare e produttiva che accanto alla scontata esigenza della sicurezza alimentare delle produzioni inserisca altri elementi di valutazione.

Tre sono a nostro avviso gli elementi che compongono le linee-guida a cui produttori e consumatori (che noi vorremmo sempre più co-produttori) dovranno in futuro orientarsi: il **buono**, il **pulito**, il **giusto**.

Un cibo deve essere buono, deve avere una qualità organolettica che permetta di riconsiderare come valore la sensorialità e il piacere. In un percorso di rivendicazione del diritto al piacere attraverso al cibo (a casa, a scuola, negli ospedali e nelle mense collettive) questo elemento deve essere considerato come necessario e non subordinato a pure logiche economiche.

Un cibo deve essere pulito perché la qualità si misura anche sull'impatto che quel prodotto, nelle sue varie fasi realizzative, produce sull'ambiente, sugli ecosistemi, sul paesaggio.

La sostenibilità ambientale delle produzioni diventa quindi elemento legato alla qualità ma anche al benessere delle persone e della Terra.

Un cibo deve essere "giusto"

² Vice Presidente Slow Food Italia

In un mercato globalizzato, dove l'agricoltura e soprattutto i contadini sono spesso marginalizzati e sottopagati, introdurre il concetto di etica e giustizia sociale come elemento significativo della qualità di un prodotto ridà valore alla ormai sempre più bistrattata economia primaria.

In definitiva dobbiamo tornare a dare al cibo un "valore" e non solo un prezzo.

E in questo recupero del "valore del cibo" ci sta un pezzo importante della ricerca di un nuovo modello di vita e di alimentazione che potrà portarci non solo salute ma, ricostruendo un equilibrio tra essere umano e ambiente, un vero benessere.

I Parte *Profili di carattere giuridico*

Stefano Sicardi³

Introduzione

Ringraziando calorosamente per l'invito nuovamente rivoltomi dagli organizzatori dei Convegni del Polo Astigiano, sottolineo come anche quest'anno ci ritroviamo ad Asti per approfondire un tema di grande rilevanza in una prospettiva interdisciplinare (e intendo sottolineare l'importanza di tale approccio interdisciplinare, che dovrebbe sempre più caratterizzare la ricerca ed il dibattito scientifico): *il rapporto tra tutela della persona e problematiche collegate all'alimentazione, nei loro molteplici aspetti ed implicazioni.*

La centralità dei diritti, delle tutele, della dignità della persona è ormai – almeno in linea di principio – patrimonio acquisito, non controverso, del costituzionalismo contemporaneo (tanto con riferimento agli ordinamenti nazionali – basti pensare all'art. 2 della nostra Costituzione – che in prospettiva sovranazionale): ma il collegamento di tutto ciò con le tematiche di diritto alimentare – oggetto negli ultimi decenni di una crescente attenzione ed approfondimento – si è affermato in tempi a noi ben più vicini.

Si è venuta infatti sempre più a radicare la consapevolezza del legame tra un campo che, ma solo a prima vista, può apparire soprattutto o prevalentemente “tecnico” (appunto la problematica dell'alimentazione nei suoi diversi aspetti) e la garanzia di componenti essenziali della persona umana, con particolare – ma non esclusivo – riguardo alla tutela della salute (sotto il profilo individuale e collettivo) e intesa nell'accezione più ampia possibile; mi limito a ricordare:

1) i profili più specificamente connessi alla salvaguardia della sanità psico-fisica, strettamente anche se non esclusivamente raccordati a quelli di tutela del consumatore (ricordo, ad esempio, in proposito, il regolamento UE n. 1169/2011): si pensi alla sicurezza dei cibi⁴, agli additivi alimentari, alla corretta produzione, conservazione e smercio dei prodotti destinati alla nutrizione, alla cattiva informazione alimentare fino alle vere e proprie frodi (nazionali ed internazionali) ed alla loro repressione; ma pure – vorrei sottolineare – all'oggettiva difficoltà, talora, di ottenere un consenso affidabile sulla pericolosità o invece positività di certi trattamenti o manipolazioni – il caso degli OGM insegna⁵ –;

2) le implicazioni che la problematica degli alimenti ha rispetto alla tutela ed alla sostenibilità ambientale (e quindi alla protezione, anche sul piano giuridico, dell'ecosistema, nel più ampio quadro della tutela della qualità della vita e della responsabilità verso le generazioni future)⁶ e di conseguenza all'importanza, anche in questa prospettiva, di coltivazioni sicure e non inquinate; ed alle minacce di determinati trattamenti destinati alle coltivazioni non solo per la salute delle persone ma per la salvaguardia del territorio, dell'aria e delle acque;

3) le ricadute delle tematiche alimentari rispetto alle attività produttive (e quindi rispetto alle libertà economiche, anch'esse variamente tutelate dal diritto), anche sotto il profilo della loro riqualificazione: si pensi all'incidenza delle problematiche dell'alimentazione ad esempio sul modo

³ Professore di Diritto costituzionale, Università degli Studi di Torino.

⁴ In proposito, di recente, A. VENTURI, *Sicurezza alimentare tra scienza e diritto*, in G. CORDINI-P. ILARIO D'ANCONA (a cura di), *Alimentazione, Salute e Ambiente. Qualità delle produzioni alimentari, tutela del consumatore, salute, sviluppo rurale e sostenibilità ambientale* (Atti del Convegno di Studi, Martano, 1-2 ottobre, 2011), Lecce, Grifo, 2012, 157 segg.

⁵ In proposito C. MALAGOLI, *Organismi transgenici: opportunità o rischi per l'agricoltura del nostro Paese*, in G. CORDINI-P. ILARIO D'ANCONA (a cura di), *Alimentazione, Salute e Ambiente*, cit., 197 segg.

⁶ G. CORDINI, *Protezione dell'ambiente, future generazioni, sviluppo sostenibile e qualità della vita*, in G. CORDINI-P. ILARIO D'ANCONA (a cura di), *Alimentazione, Salute e Ambiente*, cit., 187 segg.

di orientare ed incentivare il tipo e le modalità delle produzioni agricole, sulla valorizzazione della qualità dei prodotti, sulle filiere di distribuzione, sul modo di impostare l'offerta alimentare, sulla costruzione di forme di concorrenza leale tra produttori, ecc. Ma si pensi anche, più in generale, agli intrecci tra alimentazione e produzione raccordati ad una prospettiva mondiale (dove si fronteggiano l'endemica sottonutrizione di grandi masse di persone e gli eccessi o sregolatezze alimentari di altre parti del mondo) o, in termini assai meno drammatici ma comunque molto complessi e fonte di non poche polemiche, gli intrecci tra alimentazione e produzione raccordati ad una prospettiva sovranazionale (come quella dell'Unione Europea).

E ancora non vanno dimenticati (il problema verrà in particolare opportunamente approfondito nella sessione dedicata ai profili clinici ed igienico-preventivi) i gravi aspetti patologici che sono da ricollegare, sul piano non solo fisico ma prima di tutto psicologico, ad un cattivo rapporto con l'alimentazione, indotto da una pluralità di fattori, quali le mode, le degradate condizioni economico-sociali, i sistemi di vita, lo stress, con le conseguenti anche terribili ricadute sulle persone, fino a minacciarne – va sottolineato – ben oltre la salute, la stessa dignità umana: si pensi alle conseguenze devastanti dell'anoressia e della bulimia sulla personalità di coloro che ne soffrono e sulla loro capacità di poter impostare un'esistenza libera, costruttiva e consapevole.

Né va dimenticato, in questa sintetica e meramente esemplificativa carrellata delle tante questioni in gioco, il raccordo tra alimentazione e preservazione del patrimonio tradizionale delle popolazioni, quale parte del «patrimonio culturale immateriale dell'umanità» (ciò è avvenuto, ad esempio, con l'inserimento della dieta mediterranea nella Lista UNESCO dei beni immateriali). Anche tutto ciò ha a che fare con l'identità (in senso costruttivo e non distruttivo) dei singoli e delle collettività in cui vivono.

Tutto quanto precede mostra, ancora una volta, l'importanza dell'approccio interdisciplinare, tra diritto, economia, scienze sociali, scienze mediche e chimico-biologiche e psicologiche. In particolare l'approccio giuridico e quello tecnico-scientifico si devono costantemente – e non facilmente, ma spesso problematicamente – correlare, essendo indispensabili e complementari tanto l'esigenza di individuazione/misurazione dei rischi alla stregua delle verifiche tecnico-scientifiche (*risk assessment*), quanto quella di una loro attenta gestione, alla stregua – non sempre peraltro osservata – del principio di precauzione⁷, attraverso la predisposizione di un'efficace strumentazione giuridica (*risk management*); ambedue però da legittimarsi, in modi e forme adeguati alle loro specificità, non solo ma necessariamente anche tramite procedure di comunicazione e discussione pubblica e di controllo e partecipazione democratica. Il tutto in una prospettiva generale che si è modificata, nel corso degli anni, evolvendo da un approccio repressivo (rispetto a situazioni di emergenza) ad uno di carattere generale e preventivo.

Questa prima sessione del Convegno odierno, volta ad approfondire i profili di carattere giuridico della materia (regolata da numerose normative di diritto interno, europeo ed internazionale), intende presentare il rapporto tra salute ed alimentazione sia nella prospettiva del diritto italiano, con particolare riguardo ai profili costituzionali implicati (a cominciare dall'affermazione costituzionale del diritto alla salute, ex art. 32 Cost.), sia nella prospettiva sempre più rilevante del diritto internazionale (si pensi agli interventi della *World Trade Organisation* in tema di sicurezza alimentare, al ruolo della FAO ed al *Codex Alimentarius*) ed euro-comunitario (si ricordi, a quest'ultimo proposito, emblematicamente il cd “pacchetto igiene”, derivante dai regolamenti comunitari dell'aprile 2004, che hanno perfezionato il – peraltro inizialmente troppo rigido – sistema di controlli da tempo designato con la sigla HACCP; ed anche il maggior rispetto

⁷ Connesso all'approccio europeo *market-oriented*, che «amplifica la portata del “bisogno di salubrità”, fino a farvi ricomprendere letture conservative e di tutela con interventi diretti in situazioni di incertezza sulla salubrità del prodotto»; mentre nell'approccio americano *product-oriented* «la mancanza di certezza non limita mai la “libera circolazione delle merci”». Cfr. M. BENOZZO, *La disciplina delle biotecnologie tra scelte di politica comune e sviluppo territoriale*, in G. CORDINI-P. ILARIO D'ANCONA (a cura di), *Alimentazione, Salute e Ambiente*, cit., 175 segg., in particolare 177-178.

comunitario nei confronti dei prodotti alimentari tradizionali, particolarmente graditi ai consumatori⁸).

Del primo profilo (quello nazionale) ci parlerà il prof. Giovanni Cordini, ordinario di Diritto Pubblico Comparato presso l'Università di Pavia, del secondo (quello sovranazionale-internazionale) la prof. Carola Ricci, associato di Diritto Internazionale anch'essa presso l'Ateneo pavese.

⁸ Su cui ampiamente C. RICCI, *La tutela dei prodotti alimentari tradizionali a livello nazionale, europeo e internazionale*, in G. CORDINI-P. ILARIO D'ANCONA (a cura di), *Alimentazione, Salute e Ambiente*, cit., 129 segg.

Salute, ambiente e alimentazione: i profili costituzionali

Sommario: 1. Evoluzione della medicina e delle scienze che si occupano dell'uomo e concezione "integrale" della persona 2. Salute, ambiente di vita e alimentazione. 2.1 Correlazioni tra salute e ambiente di vita. 2.2 Salute e alimentazione

1. Evoluzione della medicina e delle scienze che si occupano dell'uomo e concezione "integrale" della persona

Dai tempi più remoti la salute ha formato oggetto di attenzione da parte dei soggetti che esercitavano pubblici poteri. In un lemma pubblicato nell'Enciclopedia Treccani si rammenta che la "salute" per gli antichi romani era una divinità venerata in quanto aveva diretto rapporto con la "felicità ed il benessere dello Stato" per cui si faceva ricorso alle espressioni "salus publica"¹⁰ e "salus populi romani". Il culto di questa divinità rivestiva, perciò, un significato politico e sociale. Solo di riflesso veniva considerata rilevante anche la "buona salute dei cittadini", ritenendo che lo stato fisico dei sudditi fosse d'interesse anche per la pubblica salute, cioè per il benessere collettivo. L'igiene e antiche pratiche e consuetudini relative ai comportamenti che potevano incidere sulla salute del singolo individuo si trovavano indicate in numerosi testi del passato e sovente venivano collegate a dettami d'ordine religioso. L'interesse pubblico per questi profili viene meno nelle epoche di decadenza, fino a ritenere superflua questa funzione, ammettendo pratiche che possono avere effetti assai nocivi sull'igiene pubblica e sulla salute collettiva (tanto in tema di sfruttamento delle risorse e di ambiente quanto riguardo alla prevenzione sanitaria). Solo agli albori del Secolo XIX si può parlare di una vera e propria configurazione di "legislazione sanitaria". Parimenti si manifestano allora anche le prime forme di organizzazione internazionale per la tutela dell'igiene e della salute, con particolare riferimento all'esigenza di combattere e limitare gli effetti epidemici, iniziative queste da cui ha tratto, poi, fondamento l'idea di una cooperazione stabile tra gli Stati, tradotta nello Statuto dell'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) costituita dalle Nazioni Unite il 22 luglio 1946, con sede a Ginevra¹¹.

La Costituzione italiana impegna la Repubblica alla tutela della salute come fondamentale diritto di ogni persona ed interesse generale della collettività¹². All'origine della formazione del testo costituzionale si ebbe l'idea di mettere al centro della riflessione l'essere umano stabilendo che i trattamenti sanitari obbligatori potessero essere imposti solo con una legge e sempre «nel rispetto della persona umana» (Art. 32). La lettura dei contributi degli insigni Autori che collaborarono all'opera collettiva di formazione del testo della nostra Costituzione mi induce a pensare che il riferimento alla "salute", con il trascorrere del tempo e lo sviluppo delle conoscenze, risulti quanto mai appropriato. I principi costituzionali indicano orientamenti e direttive utili per i legislatori in

⁹ Professore di Diritto Pubblico Comparato e di Diritto dell'ambiente, Università degli Studi di Pavia.

¹⁰ Voce *Salute* dell'Enciclopedia Italiana Treccani, vol. xiv, Milano, 1938.

¹¹ Cfr. P. ACCONCI, *Tutela della salute e diritto internazionale*, Cedam, Padova 2011.

¹² Per un approfondimento del quadro giuridico che discende da questo principio costituzionale cfr. M. COCCONI, *Il diritto alla tutela della salute*, Cedam, Padova, 1998; C. E. GALLO e B. PEZZINI (a cura di), *Profili attuali del diritto alla salute*, Giuffrè, Milano, 1998; F. AURORA e E. EMPRIN GIARDINI (a cura di), *Il diritto alla salute*, Roma, Carta, 2006. Considerazioni critiche e confronti multidisciplinari in L. CHIEFFI (a cura di), *Il diritto alla salute alle soglie del terzo millennio: profili di ordine etico, giuridico ed economico*, Atti del Convegno svoltosi sul Belvedere di San Leucio (Caserta), nei giorni 23 e 24 marzo 2001, Giappichelli, Torino, 2003. Per una puntuale disamina del diritto alla salute alla luce della riforma costituzionale del titolo v., con spunti anche comparatistici cfr.: L. CUOCOLO, *La tutela della salute tra neoregionalismo e federalismo*, Giuffrè, Milano, 2005.

quanto consentono d'imprimere un indirizzo alle scelte di carattere politico e sociale. Essi costituiscono anche un canone interpretativo e pongono limiti che potranno essere fatti valere nel giudizio di costituzionalità. In tal senso l'affermazione costituzionale relativa alla tutela della salute costituisce una garanzia che bene si accorda con le dinamiche proprie delle democrazie costituzionali. Gli indirizzi innovativi della medicina e delle altre discipline che contribuiscono ad una visione "integrale" della persona segnalano l'esigenza di attribuire rilievo non soltanto alle patologie bensì anche alle generali condizioni di vita dell'uomo, allo scopo di preservare la salute, con interventi coordinati e programmati per tutto l'arco della vita (ad esempio facendo leva sulle conoscenze della genetica, sull'alimentazione, sulla correzione degli stili di vita nocivi). La sfida che le nuove frontiere della medicina propongono non solo nel corso della vita ma anche con specifico riferimento all'inizio e alla fine della vita umana è quanto mai arduosa in quanto si tratta d'impegnare le istituzioni ad assicurare ai cittadini, per l'intero loro percorso di vita, un'efficace tutela della salute volta al complessivo benessere dell'uomo, cioè intesa a provvedere non solo affinché l'organizzazione sanitaria del Paese sia efficiente e funzionale rispetto ai bisogni, garantendo delle prestazioni adeguate a tutti i cittadini, indipendentemente dal luogo in cui essi risiedono, ma anche al fine di consentire ed agevolare la diffusione delle conoscenze, le migliori abitudini di vita, le nuove applicazioni della medicina che risultino utili e siano rese possibili attraverso la ricerca scientifica e lo sviluppo dei saperi¹³. La dottrina costituzionale ha offerto un contributo importante per la ricostruzione teorica, per l'inquadramento sistematico e per lo studio dei diritti settoriali come quelli inerenti la tutela della salute, il diritto all'ambiente e il diritto alla sicurezza alimentare. In tal senso si possono richiamare alcuni studi pionieristici come quelli di Massimo Severo Giannini che ha posto i principi ordinatori, quelli di Umberto Pototschnig che ha offerto importanti elaborazioni applicative, quelli di Enzo Capaccioli, soprattutto per gli svolgimenti della disciplina giuridica relativa all'ambiente. Questi studi sono stati rilevanti ai fini dell'inquadramento sistematico della materia e per la formazione del giurista in merito alle nuove problematiche poste dai diritti settoriali. Un contributo importante è poi venuto dalla giurisprudenza costituzionale sia per la definizione dei confini competenziali, sia per la configurazione dei limiti, sia per la delineazione dei parametri di legittimità¹⁴ come ad esempio: i livelli minimi ed essenziali di tutela; gli ambiti di applicazione e i caratteri della normativa tecnica; la determinazione dei criteri per le compatibilità finanziarie imposte mediante "patti di stabilità".

Il principio costituzionale a tutela della salute, a mio avviso, si presta ad una lettura che permette di adattare il contenuto ai reali progressi delle scienze mediche. Una medicina a tutto campo che s'interessa del benessere della persona in senso "integrale" richiede delle profonde trasformazioni non solo per l'aggiornamento degli studi e delle professioni mediche ma anche per l'intreccio con l'etica e per le ricadute sull'organizzazione sociale e sanitaria del Paese e in relazione all'esigenza di accrescere l'educazione sanitaria della popolazione. Le istituzioni che, fino ad oggi, hanno svolto competenze in campo sanitario dovranno essere riformate e strutturate non solo al fine di prestare le cure e assistenze a coloro che ne hanno impellente necessità, ma anche per offrire a tutti l'opportunità di conservare condizioni di benessere fisico e psichico della persona, consentendo e promuovendo, fin dalla più tenera età, le applicazioni che si traggono dalle conoscenze già acquisite attraverso la ricerca scientifica e dotando le strutture pubbliche degli strumenti più efficaci di osservazione e di prevenzione che consentano di migliorare le prestazioni, di innovare

¹³Cfr. R. BALDUZZI (a cura di), *La sanità italiana tra livelli essenziali di assistenza, tutela della salute e devolution*, Atti del Convegno di Genova 2003, Giuffrè, Milano 2004; C. TUBERTINI, *Pubblica amministrazione e garanzia dei livelli essenziali delle prestazioni*, Bononia University Press, Bologna 2008.

¹⁴Cfr. G. VACCARI, *Diritto, scienza e Costituzione : tutela della salute e rilievo del dato scientifico nelle giurisprudenze costituzionali*, in C. CASONATO, P. VERONESI, C. PICCIACCHI, (a cura di), *Percorsi a confronto: inizio vita, fine vita e altri problemi*. *Forum biodiritto* 2008, Cedam, Padova, 2009, pagg. 109 e sgg.

profondamente l'organizzazione, ottenendo anche significativi benefici dal lato della spesa sanitaria. A proposito delle competenze assegnate ai pubblici poteri in campo medico e sociale la dottrina giuridica segnala che si tratta di fondare «un sistema organico di istituti e di provvidenze dello Stato a favore di ogni individuo», tenendo in conto l'interesse della collettività e, dunque, rivolgendo l'attenzione prioritaria al comune bene delle popolazioni¹⁵.

I principi fondamentali del diritto vanno sempre letti alla luce dell'esperienza giuridica. Per le questioni che qui ci interessano una tale lettura ci consente di tracciare la nozione giuridica di "ambiente salubre"¹⁶, cioè di un ambiente di vita che sia adatto allo sviluppo integrale della persona umana. In tal senso è bene essere consapevoli circa le fragilità di ogni essere umano, senza la presunzione di confidare soltanto sul benessere materiale, cioè concependo il vivere bene come scisso dalla rettitudine che legittima una comunità politica¹⁷. Il concetto di "ambiente salubre" è utile per l'impostazione e l'attuazione degli indirizzi, tanto della politica sanitaria quanto della politica ambientale e dell'educazione alimentare, mediante una gestione coordinata, efficiente e lungimirante delle risorse a disposizione. L'interesse dei singoli cittadini a trarre tutti i benefici offerti anche dalla "medicina preventiva e predittiva" è un diritto che risponde ad una ragione comune e che deve poter essere difeso davanti al giudice proprio perché ambiente di vita, alimentazione e salute si trovano in un rapporto di stretta interdipendenza¹⁸. Il diritto alla tutela

¹⁵In tal senso cfr.: G. ALPA, *Salute (diritto alla)*, voce del *Novissimo Digesto Italiano. Appendice*, VI, Utet, Torino, 1987, pag. 914. Giorgio Berti ha esattamente osservato che i diritti sociali, ai quali va ricondotto anche il "diritto alla salute" non consentono mai una contrapposizione netta fra la pretesa individuale e l'istanza sociale che tradizionalmente è posta in essere attraverso l'organizzazione pubblica dei servizi, se pure in via non esclusiva. Così G. BERTI, *Le strutture pubbliche per la tutela della salute*, in *Iustitia*, 1988, pagg. 289 e sgg.

¹⁶Il concetto di "ambiente salubre" non trova sempre svolgimento da parte di coloro che vi hanno fatto specifico riferimento, talora confluendo nella più generale nozione di "ambiente". Si v., al riguardo: F. GIAMPIETRO, *Diritto alla salubrità dell'ambiente*, Giuffrè, Milano, 1980; A. ALBAMONTE, *Il diritto all'ambiente salubre: tecniche di tutela*, in *Giust. civ.* 1980, pagg. 479 e sgg.; ID., *Il diritto all'ambiente salubre*, in *Cons. Stato*, 1987, II, pagg. 1297 e sgg. C. SALVI, *La Cassazione, il diritto all'ambiente e la supplenza dei giudici*, in *Dem. e dir.*, 1980, pagg. 140 e sgg.; L. ZANUTTIGH, *Giudice ordinario e diritto all'ambiente: un passo avanti della Cassazione*, in *Riv. dir. proc.*, 1980, pagg. 342 e sgg.; E. S. DETTORI, *Il diritto alla sicurezza tra diritto alla salute e diritto all'ambiente salubre*, in *Dir. lav.*, 1983, pagg. 266 e sgg.; G. SUPPIEI, *Il diritto dei lavoratori alla salubrità dell'ambiente di lavoro*, in *Riv. dir. lav.*, 1988, pagg. 442 e sgg.; A. BOTTO, *Brevi note in tema di tutela del diritto all'ambiente salubre*, in *Riv. giur. ambiente*, 1989, pagg. 800 e sgg.; G. MARZO, *Diritto alla tutela dell'ambiente*, in *Giust. civ.*, 1989, II, pagg. 245 e sgg.; S. LIETO, *Il diritto all'ambiente salubre alla luce dell'evoluzione costituzionale*, in *Diritto e gestione dell'ambiente*, 2, 2002, pagg. 461 e sgg.

¹⁷Per queste considerazioni che investono funzioni e ordinamento dello Stato si v. D. Castellano, *Il problema della persona umana nell'esperienza giuridico-politica: (I) Profili filosofici*, in *Diritto e Società*, 1988, 1, pagg. 107 e sgg.; ID., *L'ordine della politica*, ESI, Napoli, 1997, pagg. 69 e sgg.

¹⁸Corte di Cassazione, Sezioni Unite Civili, sentenza n. 1463/1979, in *Rivista di diritto processuale*, 1979, con nota di L. ZANUTTIGH, *Diritto all'ambiente e tutela giurisdizionale*, 4, pagg. 720 e sgg. Questa sentenza è stata ampiamente annotata. Si v.: G. ALPA, *Diritto di proprietà e diritto alla salute in una recente pronuncia della Cassazione*, in *Politica del diritto*, 1979, pagg. 375 e sgg.; A. POSTIGLIONE, *Localizzazione delle centrali nucleari e tutela della salute e dell'ambiente*, in *Giustizia civile*, 1979, pagg. 768 e sgg.; B. PEZZINI, *Sull'azionabilità del diritto alla salute e del diritto all'ambiente come diritti soggettivi*, pagg. 517 e sgg.; F. PIGA, *Diritti soggettivi, interessi legittimi, interessi diffusi e tutela giurisdizionale*, in *Giustizia civile*, 1980, pagg. 703 e sgg.; G. VISENTINI, *Il divieto di immissioni e il diritto alla salute nella giurisprudenza odierna e nei rapporti con le recenti leggi ecologiche*, in *Rivista di diritto civile*,

della salute, secondo l'interpretazione avvalorata dalla giurisprudenza, merita di essere esteso sino a comprendere tutte le sfere in cui l'uomo svolge la propria personalità (un esempio è offerto dai luoghi di lavoro e di studio) e contribuisce al benessere collettivo. La salubrità ambientale, nei suoi vari profili ha lo scopo di preservare la qualità della vita, assicurando alla persona le migliori condizioni di esistenza nella propria sfera naturale. L'espressione "qualità della vita", a tale proposito, potrebbe risultare ambigua in quanto questo concetto può essere inteso come un'aspirazione generica al benessere, considerato solo in senso consumistico e con propensioni edonistiche, mentre se riferito all'ambiente deve esprimere esigenze di rispetto della sostenibilità, di attenzione precauzionale e preventiva nei confronti dei possibili rischi, di tutela dei diritti delle generazioni future, dunque assume dei contenuti valoriali forti che sono meritevoli di considerazione. A questo fine, inoltre, è bene consentire al più largo pubblico di avere accesso all'informazione sui nuovi indirizzi della ricerca scientifica multidisciplinare che è in grado di apportare all'uomo dei benefici consistenti. Ciascun cittadino ha diritto a prendere visione dei progressi in atto e ad usufruire delle concrete applicazioni che ne possono derivare a breve e medio termine. La politica sanitaria dovrà attrezzarsi, fin da ora, se vorrà tenere conto dei risultati della ricerca medica e delle soluzioni applicative più avanzate che sono in grado di rendere effettivo questo diritto. Emergono dei pressanti interrogativi e si prospettano delle possibilità di cura che, in un tempo non troppo lontano, dovranno trovare nella legislazione e nelle istituzioni delle risposte efficaci per garantire a ciascuno di noi non solo di fare ricorso alle nuove modalità tecniche e diagnostiche ma anche di conformare il proprio stile di vita (ad esempio riguardo all'alimentazione) in modo da ottenere dei reali benefici, in via preventiva. Di conseguenza tutti coloro che assumono delle pubbliche responsabilità sono tenuti sia a conoscere queste innovazioni, sia a programmare, per tempo, gli interventi opportuni.

2. Salute, ambiente di vita e alimentazione

2.1 Correlazioni tra salute e ambiente di vita

La ricerca di un fondamento, di una sorta di *nomos* della terra che si propone in ogni epoca storica può trovare un orientamento se si tiene conto dell'interazione tra ambiente, alimentazione e salute con riferimento all'integralità della persona, nel quadro della civile e pacifica convivenza tra i popoli sul pianeta¹⁹. Il benessere dell'uomo, in effetti, dipende, in larga misura, proprio dall'habitat favorevole nel quale può crescere e svolgere la sua personalità²⁰. Il Globo terrestre, che oggi può essere «scientificamente misurato», è un luogo di vita, per cui la sostenibilità dello sviluppo deve tenere conto sia della disponibilità di risorse che sono esauribili e non sempre sono rinnovabili, sia delle incidenze che le abitudini alimentari e gli stili di vita possono avere sulla salute umana e sul benessere collettivo. Le antiche correlazioni del diritto con la terra e gli studi che hanno posto al

1980, 4, II, pagg. 249 e sgg.; sentenza n. 5172/1979, in *Giurisprudenza Italiana*, 1980, con nota di S. PATTI, *Diritto all'ambiente e tutela della persona*, V, pagg. 859 e sgg., nonché C. SALVI, *La tutela civile dell'ambiente: diritto individuale o interesse collettivo?*, ivi V, pagg. 868 e sgg.; L. ZANUTTIGH, *Giudice ordinario e diritto all'ambiente: un passo avanti della Cassazione*, in *Rivista di diritto processuale*, 1980, pagg. 342 e sgg.; V. GASPARINI CASARI, *Osservazioni e proposte in tema di tutela giurisdizionale del diritto alla salute e alla salubrità dell'ambiente*, in *Archivio Giuridico F. Serafini*, 1982, pagg. 475 e sgg.

¹⁹Una serrata critica all'impostazione seguita dalle politiche sanitarie verso i Paesi in via di sviluppo si trova in A. CASTAGNOLA e M. ROSSI, *Il mercato della salute: diritto alla vita tra interessi, speculazioni, piraterie*, EMI, Bologna, 2005.

²⁰Così P. G. GRASSO, *Il concetto sanitario di ambiente e le teorie dei rapporti fra terra e diritto*, in *Economia Farmaceutica*, 1985, pagg. 69 e sgg., ove il concetto sanitario di ambiente è stato preso in esame in rapporto alle considerazioni svolte da Schmitt e da Capograssi sul nesso tra terra e diritto.

centro della riflessione proprio questa relazione meritano di essere tenuti presenti per tentare di trovare un accordo tra politiche ambientali, le politiche alimentari e la salute dell'uomo. L'ambiente, inteso come habitat, è essenziale per la vita dell'uomo sulla Terra, per cui l'impegno primario dello Stato, in tutte le sue articolazioni, è fuori questione. Un giurista insigne faceva riferimento proprio al combinato tra l'articolo 9 e l'articolo 32 della nostra Costituzione per mettere in luce la stretta dipendenza tra "salute" e "ambiente", in quanto le due esigenze sono da considerarsi strettamente connesse, trattandosi di principi dai quali ricavare dei diritti civili rivolti alla soddisfazione di bisogni primari della persona, pei quali la Costituzione richiede l'intervento dei pubblici poteri²¹. La garanzia costituzionale si estende a questi nuovi diritti, prefigurando interventi pubblici nel campo sociale e sanitario, secondo un'ottica promozionale che assegna al legislatore compiti non solo di regolazione ma anche d'indirizzo strategico delle politiche sociali. Nel corso degli anni l'esperienza giuridica ha confermato come "ambiente" "alimentazione" e "salute" abbiano coagulato interessi che trovavano concreta attenzione, anzitutto, nella comunità e solo di riflesso nello Stato apparato, riuscendo decisivi per l'aggregazione dei cittadini in associazioni di tutela e volontariato, in fondazioni ed in altre formazioni sociali distinte dai partiti politici tradizionali. I classici istituti rappresentativi, infatti, non sempre si sono rivelati adatti a realizzare «imparzialità ed organicità di sviluppo, sfuggendo alle pressioni delle contrapposte coalizioni di interessi»²². Spesso, infatti, la pressione dei gruppi economici dominanti, soprattutto se di dimensioni multinazionali, condiziona scelte ed indirizzi delle politiche internazionali e domestiche. L'esigenza di conciliare l'espressione fisiologica degli interessi che sono presenti nella società civile con l'organicità e la razionalità delle decisioni che vengono assunte attraverso i sistemi rappresentativi percorre drammaticamente tutta la vicenda storica della democrazia politica e dello Stato moderno e non sembra avere ancora trovato, in ambito internazionale, delle soluzioni condivise e convincenti²³.

Dal confronto testuale delle Costituzioni contemporanee, in tema di benessere della persona, di tutela dell'ambiente e dei principi relativi alla protezione sanitaria della popolazione si rileva la tendenza, pressoché "universale", verso l'omologazione delle formule utilizzate. L'espressione "sviluppo sostenibile", che è stata posta a fondamento delle più importanti iniziative internazionali e degli incontri planetari in tema di ambiente, riassume bene il senso che s'intende attribuire a questa impostazione globale della problematica ambientale. La convergenza dei principi che si ricava dalla comparazione dei testi normativi sta a significare che si tratta di esigenze che sono avvertite in tutti gli Stati del Pianeta anche se le concrete condizioni di vita restano assai differenti e il divario tra il Nord e il Sud del Mondo, purtroppo, si estende con drammatica progressione. Una rassegna solo descrittiva consente di accostare delle formulazioni costituzionali topiche ricorrenti come «tutela e promozione della salute»; «diritto alla salute»; «diritto ad un ambiente sano ed ecologicamente equilibrato»; «miglioramento della qualità della vita»; «ambiente adatto alla sviluppo della persona»; «protezione dell'ambiente umano». Alcuni testi riconoscono alla persona il diritto soggettivo costituzionale ad un ambiente «sano» stabilendo, così, una connessione tra ambiente e protezione sanitaria. Il riferimento è all'uomo e alle sue condizioni di vita. L'ambiente di vita deve essere adatto allo sviluppo della persona. In tal senso si esprimono diversi testi costituzionali e legislativi. Talora la protezione dell'ambiente e la tutela della salute si configurano non solo come impegno e responsabilità per le pubbliche autorità ma anche come «dovere del

²¹C. MORTATI, *Istituzioni di diritto pubblico*, II, Cedam, Padova, 1976, pag. 1134.

²²Così C. MORTATI, *Op. ult. cit.*, pag. 64.

²³Un'eco di questa problematica si trova in F. SPANTIGATI, *Valutazione giuridica dell'ambiente*, Cedam, Padova, 2002, pagg. 81 e sgg.

cittadino»²⁴. Se nel tracciare il quadro entro cui stabilire le regole della convivenza per ciascun popolo si è sentito anche il bisogno comune di un fondamento che facesse perno sui valori dell'ambiente e della salute ciò non potrà essere privo di significato. La ricerca e le applicazioni tanto nel campo sanitario quanto in quello ambientale sono il risultato dell'impegno quotidiano di un numero assai ampio di uomini di scienza. Attraverso il loro lavoro si può cogliere un messaggio "per la vita" che riesce del tutto coerente rispetto all'orientamento accolto nei testi costituzionali con i quali ci si rivolge alle comunità civili del nostro tempo per sollecitare dei comportamenti e delle decisioni che possano contribuire alla soluzione dei basilari problemi che le assillano e che spesso si traducono in vere e proprie emergenze sociali.

2.2 Salute e alimentazione

A) Nozioni di "alimento" e di "alimentazione" ed uso giuridico delle stesse

L'etimologia della parola "alimento" dal latino *ālere* (nutrire) denota già il significato letterale. Dante parlava di «sostanza contenente vari principi nutritivi suscettibili di essere utilizzati dagli organismi viventi». (1321) per cui si designa come alimentare ciò che "serve al nutrimento"²⁵. Nel tempo questa originaria spiegazione sembra stabile tanto che per "alimento" il noto Dizionario Devoto-Oli designa ogni sostanza «che fornisce materiali indispensabili all'eventuale accrescimento e allo svolgimento delle funzioni fondamentali per la vita dell'individuo e della specie», genericamente indicate come "cibo, nutrimento, sostentamento". Come per molte altre nozioni il cui significato originario si ricava dalle scienze applicate, il diritto dell'alimentazione può utilmente fare riferimento al senso letterale per il lemma "alimentazione", mentre con la parola "alimenti", nel linguaggio giuridico, di regola, si viene ad indicare qualsiasi mezzo necessario per vivere, la cui «prestazione incombe a determinate persone nei casi previsti dalla legge» (L. Muratori, 1742). Data questa ambiguità di significati è bene, nel fare ricorso a questa terminologia, avvertire il lettore circa ogni possibile fraintendimento. Il diritto dell'alimentazione comprende, perciò, la disciplina del cibo lungo tutto il percorso della filiera alimentare efficacemente proposto con l'espressione "dai campi alla tavola". Nella regolamentazione di questa materia è importante tenere presenti alcuni passaggi: la produzione, la commercializzazione e il consumo. Per ciascuno di tali ambiti si rinviene una apposita disciplina. In questa sede interessa, in particolare, definire il quadro giuridico internazionale e comunitario che incide sull'alimentazione.

B) La dimensione internazionale dei problemi alimentari

L'interesse della comunità internazionale per l'alimentazione, nel senso più lato del termine, data da lungo tempo²⁶. All'indomani della seconda guerra mondiale, il programma per la ricostruzione dell'Europa tradottosi, in seguito, nel "piano Marshall" dedicava già un notevole spazio a quello che si potrebbe definire come il "piano alimentare di aiuti" destinati alle popolazioni del Vecchio Continente. Su questa base di esperienza, successivamente, furono avviate le iniziative internazionali rivolte al sostegno alimentare e allo sviluppo delle produzioni agricole nel Terzo Mondo. Le Nazioni Unite sentirono il bisogno di affidare questo compito ad un'apposita struttura internazionale dotandola dei mezzi e degli strumenti giudicati adatti per promuovere e sostenere

²⁴In tal senso: India, Cost. 1977; Corea, Cost. 1978; Spagna, Cost. 1978; Indonesia, legge sull'ambiente del 1982.

²⁵Cfr. M. CORTELLAZZO e P. ZOLLI, Voce "Alimento" del *Dizionario etimologico della lingua italiana*, I, Zanichelli, Bologna, 1988, pag. 38.

²⁶Sulla genesi dell'azione internazionale in tema di agricoltura cfr. L. TOSI, *Alle origini della FAO: le relazioni tra l'Istituto internazionale di agricoltura e la Società delle nazioni*, Angeli, Milano, 1989.

l'azione internazionale in questo settore. Da qui l'istituzione della FAO (Food and Agriculture Organization), con sede in Roma.

La FAO

Nel 1943 quarantaquattro paesi nella località di Hot Springs (Stati Uniti - Virginia) assunsero l'impegno di dar vita ad un'organizzazione mondiale permanente per l'alimentazione e l'agricoltura. La prima sessione della Conferenza della FAO si svolse nel 1945 a Quebec City, in Canada. In quella sede la FAO venne configurata quale Agenzia specializzata delle Nazioni Unite. Nel 1951 la FAO ha stabilito la propria ubicazione principale a Roma, in Italia²⁷. Merita considerazione il fatto che, proprio verso la conclusione di un tragico conflitto che aveva visto contrapposti popoli di tutti i continenti, coloro che si proposero di gettare le basi per favorire la pace e la ricostruzione, cioè nel disegnare i fondamenti sui quali edificare un nuovo ordine internazionale, abbiano pensato anche all'alimentazione, assumendo l'impegnativo compito di debellare la fame nel Mondo, allo scopo di favorire la pacifica convivenza dei popoli.

a) La missione

L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, secondo il proprio Statuto, ha la missione di guidare gli sforzi internazionali per sconfiggere la fame²⁸. In tal senso il compito principale di questa organizzazione richiede di gestire ed organizzare tutte le azioni utili in tema di "security" affinché gli approvvigionamenti alimentari siano garantiti a tutti. Non mancano, tuttavia, elementi che comprovano anche una responsabilità e giustificano competenze in tema di "safety" al fine di salvaguardare la salute delle popolazioni e di non svilire le qualità delle produzioni alimentari. Questo compito, peraltro, vede cointeressati molti altri soggetti internazionali e nazionali ai quali sono attribuite funzioni di garanzia, di controllo e di sanzione in merito alla "sicurezza degli alimenti". La FAO, al servizio sia dei paesi industrializzati che di quelli in via di sviluppo, rappresenta un foro neutrale dove tutte le nazioni si possono incontrare alla pari per negoziare accordi e discutere linee di condotta. Uno dei compiti prioritari riguarda l'aiuto ai paesi in via di sviluppo e ai paesi in transizione, secondo il fine di promuovere e sostenere l'applicazione delle più avanzate tecnologie, utili per migliorare l'agricoltura, la selvicoltura e la pesca e per assicurare a tutti i popoli una "buona alimentazione". Dalla fondazione, nel 1945, questa organizzazione internazionale ha dedicato particolare attenzione alle aree rurali in via di sviluppo, in quanto tali territori accolgono il 70% della popolazione mondiale povera e affamata. Le principali conferenze internazionali che hanno concentrato l'attenzione sui problemi dello sviluppo non hanno mancato di sottolineare sia l'esigenza di far fronte alla crescenti povertà di molti Paesi, sia l'impegno per debellare la fame, che rappresenta la punta emergente nell'iceberg del sottosviluppo²⁹.

b) Attività e programmi d'intervento

²⁷Cfr. FAO, *La Fao: i primi 40 anni*, Roma, 1985

²⁸S. MARCHISIO e A. DI BIASE, *L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (Fao)*, F. Angeli, Milano, 1992.

²⁹Commissione Indipendente sui Diritti Umani Internazionali, *Fame: un disastro creato dall'uomo? / rapporto per la Commissione Indipendente sui Diritti Umani Internazionali*; presentazione di S. Agnelli, Bompiani, Milano, 1985; E. DJALMA VITALI, *La fame nel mondo*, Editori Riuniti, Roma, 1986; D. GRIGG, *Alimentazione e sviluppo economico : fame e malnutrizione nel mondo : 1950-1980*, Otium, Ancona, 1989

Il primo programma operativo della FAO, dunque, era incentrato sulla lotta alla fame nel Mondo. Nel 1963 FAO e OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) hanno costituito la “Commissione per il Codex Alimentarius”, con l’obiettivo di assicurare la tutela sanitaria del consumatore finale, di promuovere buone pratiche nel commercio degli alimenti e di armonizzare le normative alimentari interne, collaborando con i Governi e con le agenzie governative e non governative interessate a questo settore di attività. Nel 1974, nel corso della Conferenza mondiale delle Nazioni Unite per l’alimentazione, la FAO ha proposto un’iniziativa internazionale in tema di “sicurezza alimentare globale”. Nel frattempo nuove tematiche si aggiungono a quelle originariamente considerate nei programmi dell’Organizzazione, quali la forestazione, la lotta alla desertificazione, gli interventi per preservare e gestire, con efficienza ed equanimità, le risorse idriche del Pianeta. Questi impegni hanno reso necessaria una capillare organizzazione degli interventi nei Paesi in via di sviluppo, consolidando le precedenti forme di cooperazione. Nel 1981 è stata proposta una data simbolica (16 ottobre) come “giornata mondiale dell’alimentazione” allo scopo di sensibilizzare l’opinione pubblica mondiale su questi temi. Nel 1986 venne organizzato il database statistico dell’Organizzazione, ora denominato FAOSTAT. Si tratta di una banca dati che costituisce una tra le più complete ed autorevoli fonti d’informazione agricola nel mondo. Nel 1991 novantadue Stati hanno ratificato la convenzione mondiale per la protezione delle piante, mentre nel 1994 La FAO lanciava il Programma speciale per la sicurezza alimentare (SPFS), indirizzato verso i Paesi a basso reddito e con deficit alimentare. Nello stesso tempo venne definito un modello per la prevenzione delle malattie transfrontaliere degli animali. Nel 1998 è stata adottata la convenzione di Rotterdam per la regolarizzazione del commercio dei pesticidi e di altri prodotti chimici pericolosi. La conferenza FAO del 2001 ha approvato il “Trattato internazionale sulle risorse citogenetiche per l’alimentazione e l’agricoltura”. Nel corso dell’incontro denominato “Vertice mondiale dell’alimentazione: cinque anni dopo”, svoltosi nell’anno 2002, con la partecipazione di delegazioni di 179 paesi oltre alla Commissione europea, è stato riaffermato l’impegno della comunità internazionale per dimezzare la fame nel mondo, indicando come obiettivo l’anno 2015. In tale occasione si è avuto modo di constatare che, nonostante le numerose iniziative internazionali e la rafforzata cooperazione tra gli Stati i problemi alimentari che assillano molte popolazioni del Pianeta non sono stati affatto risolti, mentre crescono le preoccupazioni in tema di sicurezza dei prodotti e di corretto utilizzo delle tecnologie alimentari. Tali considerazioni critiche hanno indotto alcuni autorevoli osservatori a proporre di riflettere sulla consistenza dei programmi e sull’adeguatezza dei mezzi che sono stati messi in campo dalla comunità internazionale, sottolineando l’esigenza di studiare delle nuove soluzioni che siano in grado di ottenere il convinto sostegno delle popolazioni e di mobilitare una larga opinione, al fine di promuovere più efficaci e lungimiranti iniziative dei governi e delle pubbliche autorità³⁰.

C) Il “Libro bianco” dell’Unione Europea in tema di “sicurezza alimentare”

Il “Libro bianco” dell’Unione Europea sulla sicurezza alimentare sottolinea la necessità di una politica alimentare che poggi su solide basi scientifiche e che si avvalga di un quadro legislativo chiaro e completo. Le istituzioni comunitarie, nel proporre una rielaborazione generale della legislazione alimentare dell’Unione si proponevano il fine di riconquistare la fiducia dei consumatori scossa dalle ripetute crisi del settore, associando al processo di riforma tutte le parti in causa: il pubblico, le organizzazioni non governative, le associazioni professionali, i partner commerciali e le organizzazioni del commercio internazionale. La libera circolazione di prodotti alimentari sicuri e sani è un principio essenziale della politica comunitaria. Le differenze tra le legislazioni del settore alimentare negli Stati membri, inoltre, possono ostacolare la libera

³⁰La presenza d’indirizzi fortemente critici nei confronti dell’iniziativa internazionale della FAO data da lungo tempo. Al riguardo si v. *La FAO e la fame: Come l’Organizzazione dell’Onu per l’Alimentazione e l’Agricoltura promuove la fame nel mondo*, a cura di The Ecologist., Macroedizioni, San Martino di Sarsina, 1993.

circolazione dei prodotti per cui, a livello comunitario, si sente l'esigenza di avere una base comune per le misure che disciplinano i prodotti alimentari e i mangimi per animali. L'Unione europea ha avviato un processo inteso a stabilire un'impostazione globale e integrata della politica alimentare proponendo il già citato slogan che la riassume: "dai campi alla tavola". In tal senso si traccia un indirizzo secondo il quale la legislazione deve prendere in considerazione tutti gli aspetti della catena alimentare: a partire dalla produzione, dalla trasformazione, dal trasporto, dalla distribuzione fino alla fornitura dei prodotti alimentari o degli alimenti per animali. In tutte le fasi di questa filiera, la responsabilità giuridica del controllo della sicurezza dei prodotti alimentari ricade su tutti i soggetti che ne fanno parte e, da ultimo, sull'esercente più vicino al consumatore finale, tanto per quanto concerne gli alimenti destinati all'uomo quanto in tema di alimentazione animale. La costituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), che ha sede in Italia, ha rafforzato il sistema di supporto scientifico e tecnico di cui si avvalgono le istituzioni europee in questo ambito di competenze. Il suo compito essenziale è quello di fornire un aiuto nell'impostazione delle politiche alimentari e dei pareri scientifici indipendenti. L'autorità europea è al centro della rete costituita tra gli analoghi enti a livello di Stati membri e promuove forme di più stretta cooperazione tra le diverse strutture.

D) *La legislazione alimentare dell'Unione Europea: cenni*

La legislazione alimentare dell'Unione si prefigge i seguenti obiettivi:

- protezione della vita e della salute dei cittadini, protezione degli interessi dei consumatori, tenendo conto della salute e del benessere degli animali, della salute delle piante e dell'ambiente;
- realizzazione della libera circolazione nella Comunità dei prodotti alimentari e degli alimenti per animali;
- presa in considerazione delle norme internazionali esistenti o in fase di elaborazione.

La legislazione alimentare si basa essenzialmente sull'analisi dei rischi fondata sulle prove scientifiche disponibili. In virtù del principio di precauzione gli Stati membri e la Commissione possono adottare, sin d'ora, delle misure provvisorie e adeguate di gestione del rischio allorché una valutazione rivela la probabilità che si verifichino effetti nocivi per la salute o nei casi di incertezza scientifica. I cittadini devono essere consultati in modo trasparente, direttamente o per mezzo di organismi rappresentativi, nella fase di elaborazione, valutazione e revisione della legislazione alimentare. Quando un prodotto alimentare o un alimento per animali può presentare un rischio, le autorità pubbliche sono tenute ad informare tempestivamente la popolazione della natura del rischio per la salute umana o animale. I prodotti alimentari e gli alimenti per animali importati allo scopo di essere commercializzati o esportati verso un paese terzo devono essere conformi alle disposizioni in vigore della legislazione alimentare comunitaria³¹. L'Unione e gli Stati membri contribuiscono all'elaborazione delle norme tecniche internazionali relative ai prodotti alimentari e agli alimenti per animali, nonché alle norme internazionali sanitarie e fitosanitarie. Nessun prodotto alimentare può essere commercializzato se è pericoloso, vale a dire se è nocivo per la salute e/o non adatto al consumo. Un alimento è pericoloso se ha un effetto nefasto sulla salute umana o animale. L'intero lotto è ritenuto pericoloso se contiene un alimento pericoloso. In tutte le fasi della catena alimentare, gli operatori devono controllare che i prodotti alimentari o gli alimenti per animali

³¹Cfr.: R. ROSSOLINI, *Libera circolazione degli alimenti e tutela della salute nel diritto comunitario*, Cedam Padova, 2004; T. BABUSCIO, *Alimenti sicuri e diritto*, Giuffrè, Milano, 2005.

corrispondano alle disposizioni della legislazione alimentare e verificano l'osservanza delle prescrizioni. Gli Stati membri controllano l'applicazione di detta legislazione, verificandone il rispetto da parte degli operatori e definiscono misure e sanzioni applicabili in caso di violazione. La tracciabilità dei prodotti alimentari, degli alimenti per animali, degli animali produttori di derrate alimentari e di qualsiasi altra sostanza introdotta nei prodotti alimentari deve essere accertata in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione. A questo scopo gli operatori dei settori interessati mettono a punto sistemi e procedure che consentano la tracciabilità. Qualora un operatore ritenga che un alimento per animali o un prodotto alimentare che egli ha importato, prodotto, trasformato, fabbricato o distribuito sia nocivo alla salute umana o animale, è tenuto ad avviare, immediatamente, le procedure necessarie per ritirarlo dal mercato notificando questa misura alle autorità competenti. Nel caso in cui il prodotto sia già stato acquistato, l'operatore deve informare i consumatori e mettere in atto tutte le iniziative utili ad evitarne il consumo.

Questa politica in tema di sicurezza può essere rafforzata dalla prevenzione sanitaria basata su conoscenze scientifiche affidabili. Oggi, per determinare se un prodotto alimentare è pericoloso, si tiene conto delle normali condizioni di utilizzazione, delle informazioni fornite al consumatore, del probabile effetto immediato o ritardato sulla salute, delle conseguenze tossiche cumulative e, eventualmente, delle particolari sensibilità sanitarie di una categoria specifica di consumatori. I consumatori, infatti, nelle loro scelte, possono essere resi consapevoli e responsabili solo fornendo loro tutti i dati utili per la scelta di prodotti che rispondano ai requisiti di una sana alimentazione.

Salute e alimentazione: profili di diritto internazionale

Sommario: 1. La dimensione sovranazionale del diritto a un cibo sicuro: il ruolo della “qualità” in senso ampio. 2. Diritto autonomo o derivato dal diritto alla salute? 3. Gli obblighi posti a carico degli Stati nel Patto del 1966. 4. Il diritto al cibo nelle fonti di soft law. 5. La questione ancora sospesa della “giustiziabilità” della violazione del diritto al cibo.

1. La dimensione sovranazionale del diritto a un cibo sicuro: il ruolo della “qualità” in senso ampio.

La tutela effettiva del diritto ad un'alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutto il pianeta è un'esigenza che si è imposta con crescente urgenza negli ultimi decenni, parallelamente alla crescita della popolazione e a una contestuale accresciuta pressione sulle risorse disponibili alle quali si sono affiancate sempre più frequenti illecite pratiche di contraffazione registrate lungo l'intera filiera agro-alimentare (dalla produzione alla distribuzione al dettaglio) dannose alla salute umana, animale e ambientale in generale. Inoltre, la globalizzazione degli scambi internazionali ha reso drammaticamente chiaro quanto la produzione e l'immissione in commercio di alimenti non sicuri possano essere pregiudizievoli non solo per i diritti dei consumatori ma anche per lo sviluppo di una concorrenza leale tra imprese che competano sul mercato agroalimentare nel rispetto delle regole di diritto internazionale e dell'Unione europea.

Particolarmente esemplificativo in tal senso è il caso (purtroppo non ultimo registrato in ordine di tempo) del latte in polvere contaminato dalla melamina posto in commercio nel 2008 da un'impresa cinese che, utilizzando il marchio della *Sanlu*, una multinazionale australiana, ha venduto il prodotto in Cina e in Africa per l'alimentazione neonatale (causando gravi lesioni, anche letali, a neonati), oltre che in Europa sotto forma di composto per il confezionamento di prodotti derivati (biscotti, torte e quant'altro)³³.

La sostituzione delle proteine nobili (ma costose) del latte con una sostanza chimica a basso costo difficilmente identificabile dalle analisi chimiche di routine svolte dalle autorità di controllo era finalizzata principalmente a produrre con la frode un profitto meramente economico causando diversi e ulteriori danni. Ne sono derivate, infatti, molteplici conseguenze pregiudizievoli, in primo luogo e direttamente, sulla salute dei (piccoli) consumatori finali, una categoria «debole» per eccellenza; in secondo luogo, indirettamente, sulle famiglie dei bambini colpiti (che hanno sopportato i costi morali e materiali del danno diretto) oltre che sull'azienda australiana (che ha visto associare il proprio nome a un prodotto non solo scadente ma anche dannoso, se non letale). A ciò si aggiunga che l'omertà dietro la quale si è nascosta per diversi mesi la condotta dell'azienda cinese all'opinione pubblica (sia in Cina sia all'estero) ha reso di fatto impossibile l'attuazione di misure di risposta rapida all'emergenza e ne ha aumentato gli effetti negativi, risentiti in più Stati.

³² Professore di Diritto internazionale, Università degli Studi di Pavia.

³³ Sullo scandalo del latte alla melamina si vedano i commenti di: A. ALEMANNI, *The European Food Import Safety Regime Under a 'Stress Test': The Melamine Contamination of the Global Food Supply Chain*, in *Erasmus Law Review*, 2010, vol. 3, p. 203 ss.; D. SCHODER, *Melamine milk powder and infant formula sold in East Africa*, in *Journal of Food Protection*, 2010, pp. 1709-1714; C.M. GOSSNER, J. SCHLUNDT, P. BEN EMBAREK, S. HIRD, D. LO-FO-WONG, J.J. BELTRAN, K.N. TEOH, A. TRITSCHER, *The melamine incident: implications for international food and feed safety*, in *Environmental Health Perspective*, 2009, p. 1803 ss.

Una volta scoperta la frode, se da un lato i consumatori cinesi non sono stati risarciti in forma monetaria sulla base del diritto nazionale, dall'altro, la reazione delle Autorità straniere preposte ai controlli di qualità è stata la messa al bando del latte in polvere prodotto in Cina, con ingenti danni economici sugli esportatori cinesi (oltre che sul bilancio della multinazionale australiana coinvolta) e, considerata la diffidenza riversata sui mercati, sull'economia cinese nel suo complesso.

Una stessa condotta fraudolenta, dunque, ha causato danni alla salute pubblica nazionale e internazionale; ha leso i diritti di informazione dei consumatori finali e delle loro famiglie; ha violato i diritti di proprietà industriale di una società multinazionale e arrecato danni alla sua immagine; ha posto in essere condotte anticoncorrenziali (concretatesi nell'offerta sul mercato internazionale di un prodotto presentato come qualitativamente identico a un prezzo inferiore); ha inciso negativamente sulle risorse finanziarie di tutti i soggetti pubblici e privati coinvolti.

Il caso *Sanlu* rende chiaramente l'urgenza di trovare soluzioni integrate a diversi livelli (globale, regionale, nazionale) in ambiti apparentemente distinti (giuridico, economico, geopolitico) ma in realtà profondamente connessi l'uno all'altro. La complessità della materia si riflette nella difficoltà di coordinare i molteplici interventi di regolamentazione che caratterizzano il settore.

Ciò è il portato, tra l'altro, di un accentuato grado di confusione nella ripartizione delle competenze e delle responsabilità degli organi coinvolti, a cominciare dalla attribuzione della funzione di determinazione dei livelli di sicurezza accettabili e dunque del rischio ammissibile. Troppo spesso non è chiaro chi decida effettivamente lo *standard* e il livello di rischio adeguato, se l'esperto, lo scienziato o chi detiene l'autorità politica.

Il difficile rapporto tra scienza e diritto può inoltre essere gestito secondo diversi modelli in cui i soggetti pubblici non sono necessariamente i protagonisti esclusivi: prova ne è la notevole diffusione di standard di autoregolamentazione privata in questo settore³⁴.

Da un'analisi interdisciplinare recentemente compiuta, che ha studiato l'insieme degli strumenti forniti dal diritto internazionale pubblico e degli scambi internazionali, dal diritto europeo istituzionale e sostanziale e dal diritto nazionale, sia in un'ottica comparata, sia come risultato dell'applicazione delle norme di diritto internazionale privato, è risultato un concetto molto ampio di «safety» da riferire non solo a ciò che non è nocivo alla salute fisica di persone e animali ma anche a quanto corrisponde ad altri importanti standard qualitativi (obbligatorie e non); un concetto più vicino in effetti alla nozione di «qualità» che abbraccia una più ampia cerchia di valori ed esigenze, a volte difficilmente valutabili in termini monetari, quali la corrispondenza a dettami religiosi, a modelli sociali e culturali ancestrali, a esigenze di lealtà nei traffici e nei rapporti commerciali (*business to consumer* e *business to business*)³⁵.

³⁴ Si veda sul tema G. DISSEGNA, *Standard privati e internazionali: la governance transnazionale del mercato agroalimentare*, in C. RICCI (a cura di), *La tutela multilivello del diritto alla sicurezza e qualità degli alimenti*, Milano, 2012, p. 61 ss.

³⁵ Sulla scorta delle constatazioni che precedono nel testo, è sorta l'idea di organizzare una ricerca che affrontasse la questione della sicurezza alimentare sotto diverse angolazioni e a diversi livelli: così è stato ideato il Progetto denominato con l'acronimo di S.AL.TU.M. (Sicurezza Alimentare – Tutela Multilivello), più precisamente intitolato «La tutela multilivello del diritto alla sicurezza degli alimenti: strumenti nazionali e internazionali per contrastare le frodi alimentari e il loro impatto sul territorio (Multilevel protection of food safety rights. Domestic and transnational tools against food frauds and their territorial impact)». Esso ha riunito intorno al tema quattro unità principali dell'Università degli Studi di Pavia (in funzione di coordinatore), dell'Università degli Studi di Milano, dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Milano e dell'Università C. Cattaneo – LIUC. Il gruppo di ricerca ha inteso sviluppare con un approccio interdisciplinare le molteplici implicazioni giuridiche, economiche e statistiche della governance e del diritto alla sicurezza degli alimenti da realizzarsi nel rispetto di uno sviluppo effettivamente sostenibile. I risultati dei primi dibattiti aperti a diversi esperti del settore sono stati raccolti nel volume richiamato alla nota precedente C. RICCI (a cura di), *La tutela multilivello del diritto alla sicurezza e qualità degli alimenti*, cit., cui è seguito un ulteriore approfondimento e più esteso livello di analisi delle varie prospettive presentate nell'opera curata da A. LUPONE, C. RICCI, A. SANTINI, *The Right to Food Towards a Global Governance*, Torino, 2013.

Si tratta di requisiti di «adeguatezza» del cibo in senso lato, validi per il singolo individuo ma anche per generazioni intere, presenti e future. Tale impostazione si giustifica bene alla luce della concezione dei diritti umani (tra cui il diritto al cibo) come un fascio indistinguibile di prerogative riconducibili a tutti gli elementi costituiti di ogni individuo considerato nel suo complesso. La stessa divisione in generazioni dei diritti umani è per lo più una distinzione convenzionale, che certamente risulta utile nella ricostruzione storica dell'avvicinarsi delle fonti internazionali che li hanno riconosciuti ma altrettanto non deve inficiare in alcun modo il loro carattere universale, indivisibile, interdipendente³⁶.

2. *Diritto autonomo o derivato dal diritto alla salute?*

Dal punto di vista della qualificazione del diritto in discussione, ci si è domandati se esista il diritto ad un cibo sano e di qualità e dunque se esista un diritto autonomo ovvero se, piuttosto, esso discenda da altri diritti, in particolare, dal diritto alla salute.

A livello regionale, nella normativa dell'Unione europea, anche nel nuovo “pacchetto qualità”, non si è arrivati a definire in modo unitario il concetto perché è un concetto appunto complesso, variegato e diverse sono le accezioni utilizzabili a seconda anche del *soggetto* rispetto al quale ci si pone, ma anche del *bene giuridico* che si vuole tutelare³⁷.

La stessa mancanza di univocità nelle definizioni è stata riscontrata analizzando le varie fonti di diritto internazionale ove il contenuto del diritto ad un cibo sano e di qualità dipende sia dal bene giuridico volta a volta considerato, sia dai diversi soggetti da tutelare.

L'impostazione tradizionale faceva derivare il diritto al cibo dal diritto alla vita e alla salute, riferendo quindi il primo alla sola dimensione quantitativa dell'accesso e della sufficienza dell'alimentazione.

Il riconoscimento di tale prerogativa indefettibile alla salute umana trova la sua prima enunciazione giuridica nel 1948 nella Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo, che all'articolo 25 comma 1 proclama il diritto di ciascuno a un livello di vita adeguato per la salute e il benessere («*standard of living adequate for the health and well-being*») proprio e della propria famiglia, attraverso il godimento dei beni essenziali all'esistenza tra i quali il cibo occupa una posizione primaria («*including food, clothing, housing...*»)³⁸.

³⁶ Tra gli strumenti di *soft law* che richiamano questo concetto sono particolarmente degni di nota: *Vienna Declaration and Programme of Action* (World Conference on Human Rights), Vienna, 25 June 1993, para. 5; *Declaration on the Sixtieth Anniversary of the Universal Declaration of Human Rights*, UN General Assembly, Resolution No 63/116, 10 December 2008. Cf. sul tema in dottrina *ex pluribus*: F. POCAR, *The Universal Declaration: a dual dimension approach to human rights*, in and E. GRANT, *Accountability for human rights abuses: Taking the universality, indivisibility, interdependence and interrelatedness of human rights seriously*, in (2007) *South African Y. Int'l L.*, 32, 158 *et seq.*; I.E. KOCH, *The Justiciability of Indivisible Rights*, in (2003) *Nordic Journal of International Law*, 72, 3; T. VAN BOVEN, *Categories of Rights*, in D. MOECKLI, S. SHAH, S. SIVAKUMARAN (eds), *International Human Rights Law*, (2010) Oxford-London-New York, 173-179; J. DONNELLY, *Universal Human Rights in Theory and Practice*, 2nd ed., (2003) Ithaca (New York), 27-33; G. TEEPLE, *The Riddle of Human Rights*, (2004) Toronto, 24 *et seq.*; T. MERON, *On a Hierarchy of International Human Rights*, in (1986) *AJIL*, 80, 1 *et seq.*; J.W. NICKEL, *Rethinking Indivisibility: Towards a Theory of Supporting Relations between Human Rights*, in (2008) *Human Rights Quarterly*, 30, 984-985; M. FREEMAN, *Human Rights: An Interdisciplinary Approach*, 2nd ed., (2011) Cambridge; O. YASUAKI, *Towards an Intercivilizational Approach to Human Rights*, in (1997) *AYIL*, 21, 55-56; A. CASSESE, *Diritto internazionale – II. Problemi della comunità internazionale*, P. GAETA (ed.), (2004) Bologna, 83 *et seq.*, esp. at 95 *et seq.*, 113 *et seq.*; U. VILLANI, *Dalla Dichiarazione universale alla Convenzione europea dei diritti dell'uomo*, (2012) Bari, 15 *et seq.* esp. at 19 *et seq.*; C. ZANGHÌ, *La protezione internazionale dei diritti dell'uomo*, (2006) Torino, esp. at 17 *et seq.*

³⁷ Così F. GENCARELLI, *Ultimi sviluppi della politica UE di qualità alimentare: “Pacchetto qualità” e origine dei prodotti*, in C. RICCI (a cura di), *La tutela multilivello*, cit., p. 319 ss. e A. SANTINI, *Brevi note sulla complessità del diritto alimentare europeo*, *ibidem*, p. 231 ss.

³⁸ *Universal Declaration of Human Rights*, Assemblea Generale delle Nazioni Unite, risoluzione n. 217A (III) del 10 dicembre 1948 (corsivi aggiunti).

In effetti, il concetto di benessere («well-being») recava già *in nuce* anche il riferimento implicito all'esigenza della corrispondenza del cibo anche ad altri parametri di salubrità e qualità legati al miglioramento delle fasi di produzione e distribuzione dello stesso.

Dovette però passare quasi un ventennio prima di un'ulteriore elaborazione coniata nell'articolo 11 paragrafo 2, lettera *a* del Patto sui diritti economici, sociali e culturali del 1966 che riconosce il diritto fondamentale di ogni individuo di essere libero dalla fame e il dovere degli Stati di adottare, individualmente e attraverso la cooperazione internazionale, le misure necessarie per attuarlo attraverso il miglioramento dei metodi di produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti, ricorrendo alle conoscenze tecniche e scientifiche più avanzate e attuando la riforma dei sistemi agrari nella maniera necessaria a ottenere il miglior livello di sviluppo e utilizzazione delle risorse³⁹.

Le due componenti di *security* e *safety* vengono dunque progressivamente ricondotte allo stesso bene, il diritto ad un'alimentazione «adeguata». Ciò è confermato anche successivamente nell'interpretazione fornita dal Comitato all'articolo 12 paragrafo 1 dello stesso Patto che enuncia il diritto alla salute come il diritto di ogni individuo a godere del più alto livello possibile («the highest attainable standard») di salute fisica e mentale. Infatti, nell'esegesi di questa seconda disposizione, contenuta nel più recente Commento Generale n. 14, il Comitato interpreta il diritto alla salute in quanto inclusivo non solo delle cure mediche tempestive e appropriate, ma anche di tutti i fattori determinanti per la salute, come l'accesso ad acqua sicura e potabile oltre che un adeguato approvvigionamento di alimenti sicuri («access to safe and potable water and... an adequate supply of safe food»)⁴⁰.

Nello stesso ambito onusiano, anche l'Assemblea Generale ha adottato l'approccio del Comitato: nella risoluzione n. 63/187 del 18 dicembre 2008 relativa al diritto al cibo, così come aveva fatto nel 2001, l'Assemblea riafferma il diritto di ognuno di avere accesso ad alimenti sani, sufficienti e nutrienti, in linea con il diritto a un'alimentazione adeguata e il diritto fondamentale di ogni individuo alla libertà dalla fame⁴¹.

Nel 1999 il Comitato chiarisce specificamente questa interdipendenza nel Commento Generale n. 12, specificando il contenuto normativo dell'art. 11, par. 2 del Patto nella stessa definizione di «adeguatezza» del cibo. Questa va riferita a «availability of food in a quantity and quality sufficient to satisfy the dietary needs of individuals, free from adverse substances, and acceptable within a given culture»⁴². Si specifica peraltro quasi in premessa che l'accesso a tali risorse deve essere attuato in un modo da non interferire con altri diritti umani e sia quindi «sostenibile»⁴³.

La sostenibilità viene considerata per la prima volta in modo espresso nell'ambito del Patto come strettamente collegata («intrinsicly linked») alla nozione di sicurezza alimentare, sulla base

³⁹ *International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights, adopted and opened for signature, ratification and accession by the General Assembly, 16 December 1966* (di seguito nel testo per brevità «il Patto»).

⁴⁰ *General Comment No 14. The right to the highest attainable standard of health (Article 12 of the International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights), adopted by the Committee on Economic, Social and Cultural Rights, 25 April-12 May 2000* (di seguito nel testo per brevità «Commento Generale n. 14»); A. PICCONE, *Riflessioni intorno alla configurabilità di un diritto umano all'acqua*, in C. RICCI (a cura di), *La tutela multilivello*, cit., p. 111 ss.

⁴¹ *General Assembly Resolution 63/187 on the Right to Food, Sixty-third session, agenda item 64(b)*, pubblicata sul sito ufficiale dell'ONU, <http://www.un.org/ga/>.

⁴² *General Comment No 12. The right to adequate food (Article 11 of the International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights), adopted by the Committee on Economic, Social and Cultural Rights, 26 April-14 May 1999* di seguito nel testo per brevità «Commento Generale n. 12», corsivi aggiunti).

⁴³ *Ibidem*, par. 8.

della constatazione che la sopravvivenza delle generazioni presenti e future dipende dalla garanzia dello stesso bene («implying food being accessible for both present and future generations»).

Più precisamente, il Comitato specifica che le esigenze alimentari di ogni individuo sono rispettate quando viene garantito il cibo appropriato in termini di elementi nutrizionali rispetto alle esigenze fisiche di un individuo nelle diverse fasi dell'arco della vita e rispetto al suo genere e alla sua occupazione⁴⁴, garantendo altresì che siano rispettati canoni di *safety*. Quest'ultima va intesa, in primo luogo, come facente riferimento a standard di salubrità accettabili dei componenti fisico-chimici degli alimenti; i livelli tollerabili di rischio devono essere garantiti da una serie di misure pubbliche e private che scongiurino adulterazioni, contaminazioni, intossicazioni⁴⁵.

In secondo luogo, tra gli elementi imprescindibili per un'alimentazione adeguata, il Comitato per la prima volta in modo espresso aggiunge la condizione della «cultural or consumer acceptability». Questa implica la necessità di prendere in considerazione, per quanto possibile, tutti i valori riconducibili al cibo e al suo consumo nella *cultura* di appartenenza del consumatore, oltre che la necessità dello stesso di essere *informato* sulle qualità del cibo di cui può disporre.

3. *Gli obblighi posti a carico degli Stati nel Patto del 1966.*

Il già richiamato Commento Generale n. 12 (non avente peraltro carattere di per sé vincolante) pone dunque l'accento sugli effetti che derivano ai soggetti primariamente obbligati alla realizzazione del diritto ad un'alimentazione adeguata: gli Stati parte del Patto sui diritti economici, sociali e culturali. Su di essi ricadono come noto tre tipi o gradi di responsabilità, ossia il dovere di rispettare («respect»), di proteggere («protect») e di realizzare («fulfil») quanto in esso stabilito⁴⁶.

Lo Stato è tenuto a riconoscere a ogni essere umano l'accesso libero e non limitato ad una alimentazione adeguata: dunque, non può in alcun modo interferire sulla sfera di azione individuale attuando misure proibizioniste.

Piuttosto, allo scopo di realizzare il fabbisogno alimentare della popolazione, uno Stato ha l'obbligo di prendere provvedimenti legislativi e amministrativi adeguati sia nel breve sia nel lungo periodo, al fine ulteriore di *agevolare* («facilitate») progressivamente l'accesso al cibo o anche *provvedervi* («provide») direttamente in alcuni casi eccezionali.

Con l'espressione «agevolare» ci si riferisce al dovere dello Stato di attuare programmi per la sicurezza alimentare, fornendo agli individui i mezzi per essere autosufficienti. Ciò può comprendere: l'educazione all'uso efficiente delle risorse, l'introduzione di riforme agrarie, la redistribuzione della terra coltivabile, l'incentivazione dell'occupazione in modo che i singoli abbiano le possibilità economiche per acquistare gli alimenti. Così facendo, lo Stato assicura con interventi mirati diverse modalità di accesso alle risorse alimentari che permettono l'indipendenza sia nei processi di selezione consapevole, sia di reperimento degli alimenti⁴⁷.

Un'estensione peculiare dell'obbligo di «provvedere» si individua nelle società con tassi di urbanizzazione più alti: la scomparsa progressiva del modello (tipicamente rurale) dell'intervento della famiglia nel farsi carico delle esigenze alimentari di fasce deboli della popolazione, come gli anziani e i disabili, ha comportato il trasferimento della responsabilità di garantire l'accesso al cibo (e sopportarne i costi) dai soggetti privati allo Stato.

⁴⁴ *Ibidem*, par. 9.

⁴⁵ *Ibidem*, par. 10.

⁴⁶ V. per gli obblighi posti dal Patto in generale, l'art. 3 dello stesso (*International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights*, cit.), come interpretato dal General Comment No 3 del 1990; con riferimento specifico alla realizzazione del diritto al cibo sufficiente e sicuro, *General Comment No 12*, cit., ivi, n. 6.

⁴⁷ Cfr. ancora *General Comment No 12*, cit., par. 15.

L'obbligo sussiste inoltre anche durante le emergenze, quando le condizioni per la sopravvivenza sono temporaneamente interrotte, sospese (a causa, ad esempio, di una grave siccità o di alluvioni, di conflitti armati o di grave crisi economica). In tali ipotesi, lo Stato sul cui territorio si verifica l'emergenza deve poter fare affidamento sull'assistenza esterna di altri Stati parte (oltre al fatto che deve ammettere gli aiuti sul suo territorio)⁴⁸. L'esistenza di obblighi internazionali a cooperare quando ciò si renda necessario è sempre più sostenuta come portato della configurazione di una responsabilità collettiva di proteggere nel diritto internazionale⁴⁹.

Il Commento Generale n. 12 prevede che, come responsabilità di secondo livello, lo Stato tuteli ogni individuo dalle condotte di altri soggetti privati (persone giuridiche o fisiche) che impediscono l'accesso a un cibo adeguato. Sono in modo esemplificativo (ma non esaustivo) indicate categorie particolarmente vulnerabili di persone per le quali l'accesso fisico al cibo richiede uno specifico intervento statale diretto e un grado di protezione più elevato se non prioritario. Il Comitato si riferisce in primo luogo ai soggetti che fisicamente sono i più vulnerabili e, dunque: i neonati e bambini; le persone anziane; i disabili; i malati terminali e cronici; le madri, soprattutto incinte e puerpere durante l'allattamento; le vittime di disastri naturali; le minoranze indigene per le quali l'accesso alla loro terra d'origine sia in pericolo; i detenuti; i rifugiati⁵⁰.

⁴⁸ Sul dibattito sviluppato in dottrina intorno alla necessità dell'assistenza internazionale a seguito di catastrofi naturali si vedano: F. LATTANZI, *Assistenza umanitaria e intervento di umanità*, Giappichelli, Torino, 1997; EAD., *Intervento di umanità*, in *Diritti umani. Cultura dei diritti e dignità della persona nell'epoca della globalizzazione*, sotto la dir. scientifica di M. Flores, Torino, 2007, vol. II, p. 777 ss.; P. ACCONCI, *Tutela della salute e diritto internazionale*, Cedam, Padova, 2011, p. 187 ss.; G. EVANS, *The Responsibility to Protect in Environmental Emergencies*, in *Proceedings of the Annual Meeting (American Society of International Law)*, 25-28 marzo 2009, vol. 103; L. GLANVILLE, *The Responsibility to Protect Beyond Borders*, in *Human Rights Law Review*, 2012, 18 settembre 2012; L. MALONE, *The Responsibility to Protect Haiti*, in *ASIL Insight*, 10 marzo 2010, vol. 14.7; C. ALLAN, T. O'DONNELL, *A Call to Alms? Natural Disasters, R2P, Duties of Cooperation and Uncharted Consequences*, in *Journal of Conflict & Security Law*, 2012; R. COHEN, M. BRADLEY, *Disasters and Displacement: Gaps in Protection*, in *Journal of International Humanitarian Legal Studies*, 2010, vol. 1, p. 1 ss.; T.R. JACKSON, *Bullets for Beans: Humanitarian Intervention and the Responsibility to Protect in Natural Disasters*, in *Naval Law Review*, 2010, vol. 1, p. 1 ss.; S. FORD, *Is the Failure to Respond Appropriately to a Natural Disaster a Crime against Humanity? The Responsibility to Protect and Individual Criminal Responsibility in the Aftermath of Cyclone Nargis*, in *Denver Journal of International Law & Policy*, vol. 38, p. 227 ss.

⁴⁹ Sul tema della responsabilità di proteggere sorto originariamente rispetto alle emergenze umanitarie gravi causate da conflitti armati si vedano: E. GREPPI, *The responsibility to protect: an introduction*, G.L. BERUTO (a cura di), *International Humanitarian Law Human Rights And Peace Operations, 31st Round Table on the Current Problems of International Humanitarian Law. Institute of Humanitarian Law in collaboration with the International Committee for the Red Cross*, Sanremo, 2008, p. 201-222; F. POCAR, *Humanitarian intervention and responsibility to protect*, in *L'ingerenza umanitaria tra protezione dei diritti e realismo, Quaderni di Relazioni Internazionali ISPI*, n. 15, 2011, p. 4 ss.; C. FOCARELLI, *La dottrina della "responsabilità di proteggere" e l'intervento umanitario*, in *Rivista di Diritto Internazionale*, 2008, p. 317 ss.; ID., *La crisi libica: un punto di svolta nella dottrina della responsabilità di proteggere?*, in *Diritti umani e diritto internazionale*, vol. 5, n. 2, 2011, p. 317 ss.; G. EVANS, *The Responsibility to Protect: Ending Mass Atrocity Crimes Once and for All*, Washington DC, Brookings Institution Press, 2008; ID., *From Humanitarian Intervention to the Responsibility to Protect*, in *Wisconsin International Law Journal*, 2006, vol. 24, No. 3; E.C. LUCK, *Sovereignty, Choice and the Responsibility to Protect*, in *Global Responsibility to Protect*, 2009, vol. 1, pp. 10-21; P. ACCONCI, *op. cit.*, p. 36 ss. e pp. 333-382. È dedicata al tema della assistenza umanitaria la Risoluzione sull'assistenza umanitaria adottata dalla Commissione XVI dell'Institut de droit international a conclusione della sessione di Bruges del 2003, commentata da R. KOLB, *De l'assistance humanitaire: la résolution sur l'assistance humanitaire adopté par l'Institut de droit international à sa session de Bruges en 2003*, in *International Review of the Red Cross*, 2005, p. 853 ss.

⁵⁰ Cfr. il Commento Generale n. 12, cit., par. 13 e 15; v. anche Commento Generale n. 14, cit., par. 12.

Le violazioni del Patto si verificano quando uno Stato non riesce a garantire la soddisfazione di un livello minimo di protezione, sufficiente a realizzare il diritto ad un cibo adeguato. Nel determinare quali azioni o omissioni siano fonte di responsabilità, è importante distinguere l'incapacità dalla mancanza di volontà di uno Stato parte (e quindi discernere l'*enable* dall'*unwilling State*) a rispettare i diversi livelli d'impegno richiesti. Se un governo eccepisce l'inadeguatezza delle sue finanze pubbliche o la sussistenza di altri di insuperabili vincoli finanziari come causa di giustificazione dell'inadempimento, lo stesso deve dimostrare che ogni sforzo è stato fatto per utilizzare tutte le risorse a sua disposizione nel tentativo di assolvere, in via prioritaria, ai minimi standard di accettabilità. Ciò deriva dall'articolo 2.1 del Patto, che richiede a uno Stato parte di adottare tutte le misure necessarie al massimo delle risorse disponibili, come confermato con vigore anche dal Comitato nel suo Commento Generale n. 3 del 1990 (par. 10).

Uno Stato che sostiene di non essere in grado di assolvere al proprio obbligo per ragioni indipendenti dalla sua volontà ha quindi l'onere di provarlo e di dimostrare che ha comunque cercato di ottenere il sostegno internazionale per garantire la disponibilità e l'accessibilità al cibo necessario⁵¹.

Inoltre, occorre ricordare che costituisce una violazione del Patto qualsiasi *discriminazione* nell'accesso al cibo e ai mezzi per il suo approvvigionamento fondata su razza, colore, sesso, lingua, età, religione, opinione politica, cittadinanza, condizione sociale, con lo scopo o l'effetto di distruggere o di compromettere il godimento o l'esercizio di pari diritti economici, sociali e culturali. Ciò è particolarmente evidente per la discriminazione ammessa in alcuni ordinamenti nei confronti delle bambine e delle donne, anche se tali condotte statali sono sanzionate in altri strumenti giuridici vincolanti sulla tutela dei diritti fondamentali di queste due categorie di soggetti vulnerabili⁵².

Con riferimento invece al dovere di non discriminazione sulla base della religione, nel contesto attuale in cui aumenta la pluralità di culture e religioni che entrano in contatto tra loro a causa di flussi migratori sempre più intensi, le regole di sicurezza alimentare poste dagli Stati assumono un rilievo sempre più pregnante e ricco di nuove implicazioni. In quest'ottica, in particolare, non è infrequente constatare che dettami di origine religiosa per la preparazione di alimenti possono trovarsi in contrasto con le norme di *food safety* dei paesi a forte immigrazione.

4. Il diritto al cibo nelle fonti di soft law

⁵¹ Sulla base di questo principio sarà ritenuto responsabile il governo che, pur non essendo in grado di superare l'emergenza umanitaria con mezzi propri, non ammetta l'ingresso di aiuti stranieri sul suo territorio.

⁵² Cfr. *Convention on the Elimination of All Forms of Discrimination against Women (CEDAW), adopted and opened for signature, ratification and accession by the General Assembly, 18 December 1979* e *Convention on the Rights of the Child, adopted and opened for signature, ratification and accession by the General Assembly, 20 November 1989*. Sul tema sia concesso di fare rinvio a: K.L. TANG, *The leadership role of international law in enforcing women's rights: the Optional Protocol to the Women's Convention*, in *Gender and Development*, 2000, vol. 8.3, pp. 65-73; C. ZORZOLI, *Sicurezza alimentare di donne e bambini: prospettive di tutela nel diritto internazionale*, in C. RICCI, *La tutela multilivello* cit., p. 89 ss. Per l'impegno strategico con riferimento specifico alle politiche di sensibilizzazione della qualità dell'alimentazione neonatale a partire da quella materna, sino dalla fase di gestazione cfr.: UNICEF, *The State of the World's Children. Maternal and Newborn Health*, New York, 2008, disponibile anche su internet al sito <http://www.unicef.org/publications/>; UNICEF, WHO, *Global Strategy on Infant and Young Child Feeding*, Ginevra, 2003 anche su <http://www.unicef.org/nutrition/>; ID., *Indicators for assessing infant and young child feeding practices – Part 1 Definitions*, Geneva, 2008; ID., *Indicators for assessing infant and young child feeding practices – Part 2 Measurement*, Geneva, 2010; ID., *Indicators for assessing infant and young child feeding practices – Part 3 Country profiles*, Geneva, 2010.

In contesti diversi dall'ambito onusiano, altri strumenti non obbligatori di *soft law* hanno riaffermato il diritto individuale ad una alimentazione adeguata e sicura e, anzi, definendolo espressamente un diritto inalienabile di ogni individuo. Mette conto di menzionare, tra le molte iniziative in tal senso, che già la Dichiarazione mondiale sulla nutrizione, adottata dalla Conferenza internazionale sulla nutrizione della FAO nel dicembre 1992, afferma che «l'accesso ad un'alimentazione adeguata e sicura è un diritto di ogni individuo» (par. 1). Pochi anni dopo, la Dichiarazione di Roma del 1996 sulla sicurezza alimentare mondiale include impegno ad «attuare politiche volte a sradicare la povertà e la disuguaglianza e migliorare l'accesso fisico ed economico a tutti, in ogni momento, a cibo sufficiente, nutrizionalmente adeguato e sicuro e la loro effettiva attuazione». Inoltre, il relativo Piano d'azione degli Stati prevede specificamente che gli stessi adottino «misure, in conformità con l'Accordo sull'applicazione delle misure sanitarie e fitosanitarie e altri accordi internazionali pertinenti, che garantiscono la qualità e la sicurezza alimentare, in particolare attraverso il rafforzamento delle attività normative e di controllo nei settori della salute umana e animale e della sicurezza di specie vegetali»⁵³.

Ancora in ambito FAO, la Dichiarazione adottata in occasione del Vertice mondiale sull'alimentazione cinque anni dopo, nel giugno 2002 conferma nel preambolo «il diritto di ogni individuo di avere accesso a cibo sicuro e nutriente»⁵⁴. Si è inoltre riconosciuto che un approccio integrato tra i due elementi della sicurezza e della qualità possa contribuire al progresso verso il raggiungimento degli Obiettivi di sviluppo del Millennio («Millennium Development Goals»), in particolare la riduzione di fame e povertà.

Sulla scia di una tendenza verso politiche alimentari più efficienti in materia di *safety*, anche in sedi non istituzionali, la Comunità internazionale ha più volte affermato la necessità di un'azione comune e integrata. Di recente, in occasione del World Food Summit del 2009, sessanta rappresentanti di Stato e di Governo, nel confermare l'impegno comune di eradicare la fame, la malnutrizione e l'insicurezza alimentare, hanno specificato come la realizzazione del diritto ad un cibo adeguato («right to adequate food») debba orientare le scelte dei legislatori a livello nazionale, regionale e internazionale al fine di contribuire a migliorare la salute animale e vegetale, a prevenire e controllare le malattie di animali e piante, attraverso l'adozione di politiche e programmi per promuovere efficaci sistemi nazionali di sicurezza alimentare in tutte le fasi della catena alimentare e coinvolgendo la totalità degli attori interessati⁵⁵. A conferma delle conclusioni poco prima raggiunte nell'ambito della Dichiarazione di Pechino sulla sicurezza alimentare del 2007⁵⁶, è stato evidenziato che la sfida a migliorare la sicurezza alimentare richiede l'adozione di un approccio globale per istituire e rafforzare attività di cooperazione, di concertazione e coordinamento tra i vari settori coinvolti a diversi livelli. La dichiarazione, infatti, riconosce che sistemi integrati di sicurezza alimentare sono i più adatti per affrontare i rischi potenziali su tutta la catena alimentare dalla produzione al consumo («from farm to fork») e che la sorveglianza della sicurezza alimentare è una funzione essenziale della salute pubblica. In questa prospettiva, si invitano soprattutto gli Stati a sviluppare una normativa trasparente per garantire standard adeguati, l'applicazione efficace ed effettiva della legislazione sulla sicurezza alimentare basata su valutazioni di analisi dei rischi e

⁵³ Cfr. *World Food Summit: the 1996 Rome Declaration and Plan of Action*.

⁵⁴ Cfr. *Declaration of the World Food Summit: Five Years Later, 10-13 June 2002*, reperibile all'indirizzo <http://www.fao.org/worldfoodsummit/english/documents.htm>.

⁵⁵ Cfr. *Declaration of the World Summit on Food Security*, Roma, 16-18 novembre 2009, in particolare il terzo principio (dei *Five Rome Principles for Sustainable Global Food Security* enunciate nella Dichiarazione), al par. 29 ove si legge «We affirm the right of everyone to have access to safe, sufficient and nutritious food, consistent with the progressive realization of the right to adequate food».

⁵⁶ *High-level International Food Safety Forum, Enhancing Food Safety in a Global Community. Beijing, 26-27 November 2007*, disponibile all'indirizzo: <http://www.who.int/foodsafety/>.

rafforzata da meccanismi di risposta rapida (tra cui eventuali sistemi di richiamo e ritiro dal mercato di prodotti contaminati) in cooperazione con l'industria e le ONG attive nel settore⁵⁷.

Dal quadro appena tratteggiato, fornito da varie fonti di *soft law* non vincolanti, si può dedurre che nella prospettiva dei diritti umani è generalmente riconosciuto ad ogni individuo il diritto di disporre di alimenti sicuri, dal momento che ciò è funzionale al raggiungimento della libertà dalla fame e al godimento del miglior stato della salute, e dunque, in ultima analisi, alla protezione della vita e della dignità umana.

Risulterebbe dunque confermato parzialmente quanto auspicato in premessa: sembra che si possa affermare che gli Stati avvertano come obbligatorio il riconoscimento di un diritto umano al cibo sicuro. Appare cioè possibile riscontrare in tal senso la diffusione a diversi livelli di una *opinio iuris*⁵⁸, la convinzione generalizzata della sua obbligatorietà. Resta da domandarsi che grado di effettività possa essere riconosciuto a tale diritto e dunque non resta che passare a identificare i meccanismi di reazione della Comunità internazionale in caso di violazione da parte degli Stati.

5. La questione ancora sospesa della “giustiziabilità” della violazione del diritto al cibo.

Il sistema di tutela dei diritti umani elaborato in seno alle Nazioni Unite, come noto, non attribuisce alcun potere di imporre sanzioni agli organi competenti ad effettuare i controlli di congruità della condotta statale i quali riscontrino una violazione. Ciò comporta una «deludente» e «scarsa incisività ed effettività degli strumenti di controllo» posti a garanzia del rispetto dei diritti umani⁵⁹, tra cui il diritto al cibo.

Il ridimensionamento che ne deriva all'effettività dei testi convenzionali è peraltro strutturale: l'opposizione degli Stati a essere sottoposti ad una giurisdizione internazionale in materia di diritti umani è fortissima e dunque il ricorso a meccanismi internazionali di controllo «si presenta come una soluzione di compromesso tra le contrapposte esigenze di rispettare la “sovrانità” degli Stati e di garantire in qualche modo, l'osservanza delle norme internazionali sulla dignità della persona umana»⁶⁰. Cionondimeno, l'instancabile insistenza con la quale in questi decenni gli organi di controllo posti in sede ONU hanno ricordato l'urgenza del rispetto dei diritti umani e denunciato le violazioni ha portato a un risultato ugualmente apprezzabile: l'«*ethos* internazionale nel suo insieme ha cominciato a cambiare»⁶¹.

Tale processo ha dato anche l'impulso al riconoscimento espresso dei diritti fondamentali in diverse carte costituzionali, a cui è seguito in alcuni (anche se limitati) casi un adattamento della normativa sostanziale di rango inferiore in materia di *food safety*. Ciò è accaduto ad esempio in Brasile, Mali, Nepal, Sud Africa, Senegal e Uganda⁶².

⁵⁷ Cfr. ancora *Declaration of the World Food Summit*, cit.

⁵⁸ Si veda il parere della Corte internazionale di giustizia, *Legality of the Threat or Use of Nuclear Weapons*, *Advisory Opinion*, in *ICJ Reports 1996*, p. 226, par. 70.

⁵⁹ Queste le parole di U. LEANZA, I. CARACCILO, *Il diritto internazionale: diritto per gli Stati e diritto per gli individui. Parti speciali*, Torino, 2010, p. 73 ss.

⁶⁰ A. CASSESE, P. GAETA, *Le sfide attuali del diritto internazionale*, Bologna, 2008, p. 157.

⁶¹ *Ibidem*, p. 168.

⁶² È particolarmente utile per l'ampia ricostruzione dei diversi sistemi nazionali, l'analisi effettuata nel c.d. Rapporto Robinson, contenuto in *The right to food. Note by the Secretariat of the UN High Commissioner submitted to the World Food Summit: five years later, held in Rome in June 2002*, pubblicato postumo come allegato a cura dell'ECOSOC il 19 dicembre 2002 [E/CN.4/2003/117]. Si veda anche F. SNYDER, *op. cit.*, 157 ss. e il contributo di G. CORDINI, *supra* in

Sotto il profilo della giustiziabilità, tali previsioni normative fondate direttamente su norme poste al rango più alto delle fonti interne in alcuni Stati hanno permesso ad individui, *uti singuli* o in gruppo, di proporre azioni di tutela del diritto al cibo contro il Governo ritenuto inadempiente. È quanto accaduto, ad esempio, in India in un caso deciso dalla Corte Suprema nel 2001 che ha riconosciuto il diritto al cibo come una declinazione del diritto inviolabile alla vita costituzionalmente garantito a tutti i cittadini indiani⁶³.

La prassi degli Stati e degli altri attori internazionali dovrà arrivare ad adeguarsi agli standard di protezione contenuti nel Patto. Anche se ciò avverrà necessariamente in maniera progressiva, l'urgenza della tutela richiede una decisa accelerazione di tale processo.

Per soddisfare le esigenze di effettività sempre più pressanti per il diritto ad un cibo adeguato, il Comitato potrebbe svolgere un ruolo fondamentale sotto almeno due profili. In primo luogo, potrebbe aggiornare l'interpretazione "autentica" del diritto al cibo estendendolo alla più ampia dimensione della "adeguatezza" in un commento generale. In secondo luogo potrebbe esercitare le sue nuove funzioni ai sensi del Protocollo facoltativo al Patto sui diritti economici, sociali e culturali, adottato nel 2008⁶⁴ e aperto alla firma il 24 settembre 2009⁶⁵.

In particolare, sotto quest'ultimo profilo, una volta entrato in vigore, il Protocollo potrà autorizzare il Comitato a ricevere ed esaminare reclami presentati da parte di *individui* che affermino di essere vittime di violazioni di uno dei diritti stabiliti nel Patto ad opera di uno Stato parte. Similmente a quanto già previsto nel Protocollo opzionale sui diritti civili e politici, la presentazione della "comunicazione" individuale è prevista peraltro solo dopo il previo esaurimento dei ricorsi interni; non sono inoltre ammesse comunicazioni anonime o riferite a situazioni antecedenti la sua entrata in vigore (art. 3). Il Comitato potrà richiedere informazioni e formulare raccomandazioni (art. 9) e potrà attivare una procedura d'inchiesta laddove ritenga che siano configurabili gravi e sistematiche violazioni dei diritti contenuti nel Patto (art. 11).

questo volume e *Alimentazione, ambiente e sviluppo sostenibile*, in C. RICCI (a cura di), *La tutela multilivello*, cit., p. 11 ss.

⁶³ Supreme Court of India, causa n. 196/2001, *People's Union for civil liberties v. Union of India and Others*. La decisione è commentata da L. BIERCHFEL, J. CORSI, *The Right to Life is the Right to Food: People's Union for Civil Liberties v. Union of India & Others*, disponibile on line al sito <http://www.wcl.american.edu/hrbrief/17/3corsi.pdf>; ne dà notizia anche A. CLAPHAM, *Human Rights. A Very Short Introduction*, Oxford University Press, Oxford, 2007, p. 122 s. Cfr. per una disamina dei casi da cui poter trarre il livello di giustiziabilità del diritto al cibo raggiunto nelle diverse giurisdizioni nazionali si rinvia all'ampia analisi condotta da C. GOLAY, *The Right to Food and Access to Justice: Examples at the national, regional and international levels*, FAO, Roma, 2009.

⁶⁴ Il Protocollo opzionale è stato adottato sia dal Consiglio dei diritti umani (risoluzione 8/2 del 18 giugno 2008) sia dall'Assemblea Generale (risoluzione 63/117 del 5 marzo 2009 per consenso, UN Doc. A/63/117). Cfr. in dottrina sul Protocollo facoltativo: U. LEANZA, I. CARACCILO, *op. cit.*, p. 73 ss., spec. 77 s.; B. NASCIBENE, *L'individuo e la tutela internazionale dei diritti umani*, in S.M. CARBONE, R. LUZZATTO, A. SANTA MARIA, *Istituzioni di diritto internazionale*, Torino, p. 447 ss., spec. p. 449; B. GRIFFEY, *The 'Reasonableness' Test: Assessing Violations of State Obligations under the Optional Protocol to the International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights*, in *Human Rights Law Review*, 2011, vol. 11.2, pp. 275-327; A. VANDENBOGAERDE, W. VANDENHOLE, *The Optional Protocol to the International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights: An Ex Ante Assessment of its Effectiveness in Light of the Drafting Process*, *ivi*, 2010, vol. 10.2, pp. 207-237; S. NEGRI, *op. cit.*, p. 6 s.

⁶⁵ In forza dell'art. 18(1) del Protocollo lo stesso entra in vigore tre mesi dopo il deposito del decimo strumento di ratifica. Su quarantuno firmatari, tra cui l'Italia, hanno aderito alla convenzione *de qua*: Argentina, Bolivia, Bosnia Erzegovina, Ecuador, El Salvador, Mongolia, Slovacchia, Spagna, a cui si sono recentemente aggiunti, nelle more della pubblicazione del presente volume, anche Portogallo e Uruguay (quest'ultimo il 5 febbraio 2013). Dunque il 5 maggio 2013 il Protocollo entrerà internazionalmente in vigore.

Sarà così possibile colmare una lacuna presente allo stato attuale del diritto internazionale in materia di giustiziabilità dei diritti economici, sociali e culturali, la cui effettiva applicazione e piena realizzazione sono state ostacolate dalla mancanza o scarsità di mezzi di ricorso con effetti obbligatori a livello universale (per l'inesistenza finora di un'istanza sovranazionale competente *ad hoc*), a livello regionale (considerando, ad esempio, la mancata previsione di una competenza specifica *ratione materiae* sia della Corte europea dei diritti dell'uomo, sia della Commissione interamericana dei diritti umani) e a livello nazionale, nonostante non manchino diversi tentativi in quella direzione⁶⁶.

A questo sistema di tutela va affiancato quello predisposto nell'ambito dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS). Di fronte alla minaccia di nuove pandemie umane, zoonosi e pericoli di origine alimentare, la stessa ha risposto elaborando una strategia ispirata ai principi di tempestività ed efficacia nella sorveglianza e nella reazione a nuovi *outbreak*. Questo rinnovato campo di azione si basa su regole aggiornate e procedure che possono facilmente adattarsi alle dinamiche di trasmissione di malattie nuove o emergenti (da uomo a uomo o da animale a uomo e la trasmissione per via alimentare) e opera principalmente attraverso la condivisione di informazioni oltre che del necessario supporto tecnico e operativo. La sua fonte normativa sono i Regolamenti sanitari internazionali del 2005, in vigore dal 15 giugno 2007⁶⁷.

Essendo il risultato dell'esercizio di poteri quasi legislativi conferiti all'Assemblea dell'OMS, i nuovi Regolamenti rappresentano uno strumento giuridico internazionale di fatto vincolante per la maggior parte degli Stati della Comunità internazionale. Infatti, ai sensi degli articoli 21 e 22 dello Statuto dell'Organizzazione, i Regolamenti possono produrre effetti obbligatori per tutti gli Stati membri, salvo che gli stessi abbiano espresso la volontà di non aderire al sistema (*opting out*) o che abbiano apposto riserve entro un termine specifico (e sempre che queste vengano approvate dall'Assemblea)⁶⁸.

⁶⁶ Cfr. le diverse posizioni di C. GOLAY, *The Right to Food and Access to Justice*, cit., pp. 37-46 e S. NEGRI, *op. cit.*, p. 6.

⁶⁷ V. in dottrina sui Regolamenti del 2005: D.P. FIDLER, *From International Sanitary Conventions to Global Health Security: The New International Health Regulations*, in *Chinese Journal of International Law*, 2005, vol. 4. 2, pp. 325-392; M.G. BAKER, D.P. FIDLER, *Global Public Health Surveillance under New International Health Regulations*, in *Emerging Infectious Diseases*, vol. 12.7, 2006, pp. 1058-1065; E. MACK, *The World Health Organization's New International Health Regulations: Incursion on State Sovereignty and Ill-Fated Response to Global Health Issues*, in *Chicago Journal of International Law*, vol. 7.1, 2006, pp. 365-377; L.O. GOSTIN, *Global Health Law: Health in a Global Community*, in ID. (ed.), *Public Health Law: Power, Duty, Restraint*, University of California Press, Berkeley, 2008; P. ACCONCI, *op. cit.*, p. 158 ss.

⁶⁸ P. ACCONCI, *op. cit.*, p. 164 ss. che rileva, però, la non completa applicazione del modello dell'«attuazione anticipata di tale nuovo testo [dei Regolamenti del 2005] su base volontaria» nel 2007 in occasione del rifiuto dell'Indonesia di fornire campioni influenzali di aviaria.

II Parte

Profili clinici ed igienico-preventivi

Giorgio Palestro⁶⁹

Introduzione

La prossima sessione di questo Convegno, dedicato agli aspetti clinici e giuridici che riguardano l'alimentazione umana, affronterà il tema dei "Profili clinici e igienico-preventivi" dei disturbi del comportamento alimentare. L'attenzione verrà posta, in particolare, su una questione che, nella realtà attuale, si sta affermando in modo sempre più diffuso e problematico. Si tratta di una questione che riguarda due importanti disturbi alimentari che presentano aspetti apparentemente opposti come l'anoressia e la bulimia.

Infatti, i disturbi del comportamento alimentare che sconfinano in queste condizioni estreme, si registrano in progressivo e considerevole aumento nel mondo occidentale. In particolare negli ultimi decenni il loro rilievo clinico e sociale ha raggiunto dimensioni preoccupanti. In Italia, circa l'1% della popolazione adolescenziale soffre di anoressia; al contrario, si calcola che dall'1 al 5% della popolazione della stessa fascia di età soffre di bulimia. Ma a preoccupare è anche quella quota, che va dall'8% al 15%, di soggetti, sempre in questo ambito di età, che manifestano alterazioni *border-line* del comportamento alimentare e che rappresentano vere e proprie situazioni di rischio di evoluzione nelle sindromi estreme.

Si configurano come disturbi del comportamento alimentare rapporti di conflitto nei confronti del cibo, con modi scorretti di assunzione che possono sconfinare nel rifiuto pressoché totale del cibo, oppure in una condizione di insaziabilità.

La patogenesi di questi disturbi è sempre piuttosto complessa e non va, di solito, ricercata in situazioni organiche, salvo i casi che hanno alla base alterazioni endocrino-metaboliche. Di solito le cause consistono nell'incapacità di accettare, adeguandosi, alle realtà ambientali e relazionali che attengono al mondo delle esperienze della vita quotidiana.

Si configurano così veri e propri disturbi della sfera psichiatrica e psicologica.

L'età di maggiore rischio di insorgenza dei disturbi del comportamento alimentare si situa soprattutto nel periodo adolescenziale, in cui la fase di sviluppo della personalità si esprime, in particolare, con affinamento della sensibilità emotiva, spesso, però, senza riuscire ad attivare una parallela e proporzionale evoluzione delle capacità di equilibrata integrazione dei diversi stimoli e del giudizio critico delle esperienze ambientali e relazionali. Ne deriva una condizione di fragilità emotivo-intellettuale che del periodo adolescenziale è spesso caratteristica.

Ed è proprio il periodo che intercorre tra i 14 e i 18 anni quello in cui si manifesta la maggior parte dei disturbi alimentari; ma, attualmente, si registra una tendenza a un inizio sempre più precoce che si sta avvicinando ai 10 anni con un'estensione dell'arco di età fino a 25 anni e con una netta prevalenza femminile.

Dati recenti indicherebbero che i disturbi alimentari della fascia di età compresa tra 12 e 15 anni, colpiscono dieci giovani su cento, in genere ragazze, anche se comincia a registrarsi un incremento dell'incidenza maschile, che attualmente si attesta intorno al 15%.

Nonostante le due opposte anomalie alimentari, anoressia e bulimia, sembrano espressione di condizioni patologiche in apparenza distinte, in realtà, gli studiosi avanzano piuttosto l'ipotesi di un unico disturbo definibile come "sindrome anoressico-bulimica". E per quanto le manifestazioni individuali siano diverse, esse rientrerebbero tuttavia in un unico quadro di ampio disturbo

⁶⁹ Professore di Anatomia istologia patologica, Università degli Studi di Torino. Preside della Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Torino 2006/2010.

psicodinamico del comportamento alimentare. Ne sarebbe prova il non infrequente alternarsi delle due forme nello stesso soggetto.

Come affermano le psicologhe e psicoterapeute Rosalinda De Nobili, Virginia Bernardini e Elisabetta Cerberi, in un articolo intitolato "Introduzione ai disturbi del comportamento alimentare" e pubblicato sulla rivista "Psicoonline"¹: «...laddove i due disturbi non coesistano, è importante invece rilevare che, se da un lato il disturbo anoressico si presenta in genere come egosintonico, accettato dunque e anche esibito, dall'altro il disturbo bulimico è vissuto più frequentemente come un impulso rifiutato e irrefrenabile che comporta spesso un forte sentimento di vergogna». Secondo le autrici, l'anoressia godrebbe di maggiore interesse anche fra gli studiosi, dal momento che interessa circa l'80% delle pubblicazioni e non solo perché appare più direttamente correlata alla attuale cultura occidentale, che privilegia archetipi fisici snelli e dunque più facilmente adattabili agli attuali modelli di abbigliamento, ma anche per la capacità di evocare all'esterno «fantasmi spaventosi di morte» di più forte impatto.

Le cause sono molteplici; a eccezione dei rari casi di natura organica, dovuti ad alterazioni endocrino-metaboliche, i fattori in gioco sono essenzialmente psicodinamici, in cui concorrono elementi individuali di natura biologica, psicologica, socio-culturale e cioè legati al carattere e al grado di maturazione psico-intellettuale, in cui entrano in causa abitudini di vita, nonché difficoltà relazionali in ambito familiare con i vari componenti della famiglia.

L'insieme dei diversi fattori costitutivi concorrono dunque in modo 'sindromico' a formare un quadro clinico. Gli aspetti psicodinamici prevalenti riguardano essenzialmente una instabilità psicologica che spesso si esprime con una forte carenza di autostima, il bisogno di sentirsi 'guardati' e ammirati, secondo i modelli di riferimento culturali massificati della nostra attuale società.

Per quanto concerne i fattori familiari, fin dal 1974 Minuchin² ha messo in evidenza aspetti relazionali complessi (scarsa definizione dei ruoli, iperprotezione, ecc.) con conseguenti disfunzioni delle relazioni interpersonali nell'ambito del sistema familiare, focalizzando l'attenzione sulle caratteristiche individuali materne o, alternativamente, su quelle paterne.

Altre osservazioni sottolineano carenze nell'espressione dell'affetto e dei sentimenti tra le (più spesso) pazienti e i genitori³.

Indagini effettuate sui familiari di soggetti affetti da sindrome anoressico-bulimica, con atteggiamento bulimico, hanno rivelato tendenza all'abuso di sostanze e disturbi di tipo ossessivo-compulsivo di tipo bulimico⁴, mentre nei soggetti anoressici, uno o entrambi i genitori rivelerebbero più spesso tratti ossessivi e sintomi psichiatrici⁵. Gli studi finora condotti rivelano complessivamente una discriminabilità delle famiglie delle pazienti anoressiche o bulimiche rispetto alle famiglie di controllo. Secondo Fassino⁶ il contesto familiare rivela solitamente una maggiore fragilità e instabilità, con dinamiche relazionali immature e frustranti per tutti i membri che lo compongono; con forte rischio di psicopatologie associate. I tratti ossessivi delle pazienti rappresenterebbero il tentativo di compensare la fragilità e l'instabilità percepite nell'ambiente familiare.

In sintesi, come sostiene Fassino⁶ «I disturbi del comportamento alimentare compendiano in sé alcuni speciali problemi della psichiatria attuale».

I disturbi del comportamento alimentare, vera e propria "epidemia sociale" a partire dagli anni '80-'90, presentano ancora oggi numerosi problemi di inquadramento psicopatologico e di trattamento.

La terapia è quindi affidata alla sensibilità e alla sapienza del medico psicoterapeuta il quale deve saper cogliere gli aspetti emozionali e ansiosi, le paure, eviscerare i conflitti inconsapevoli per poter dominare il sintomo, che è rappresentativo di una sofferenza che induce il danno biologico ma anche da esso deriva.

Bibliografia

- 1) DE NOBILI R., BERNARDINI V., CERBERI E.: Introduzione ai disturbi del comportamento alimentare, pubbl. su "Psicoonline"
- 2) MINUCHIN S., :Families and Family Therapy. Harvard Univ. Press, Cambridge, 1974.
- 3) CRISP H.A., HARDING B., McGUINNESS B: : Anorexia nervosa Psychoneurotic characteristics of parents: relationship to prognosis. A quantitative study. Journal of Psychosomatic Research, 1974.
- 4)LILENFELD L.R., KAYE W.H., Greeno C.G. et al :A controlled family study of anorexia nervosa and bulimia nervosa: psychiatric disorders in first-degree relatives and affects of proband comorbidity. Arch. Gen. Psychiatry 1998.
- 5) SANTONASTASO P., SACCON D., FAVARO A: : Burden and psychiatric symptoms on key relatives of patients with eating disorders: a preliminary study. Eating and Weight Dis. 1997.
- 6)FASSINO S.: verso una nuova identità dello psichiatra. Interazione cervello mente persona. Centro Sc. Ed. 2002.

Bulimia e anoressia: le patologie alimentari di interesse psichiatrico

Sommario: 1.Introduzione 1.1 Perché parlare di DCA? 2.Epidemiologia 3.Il Modello Biopsicosociale 4. Diagnosi: Anoressia Nervosa, Bulimia Nervosa 5.Inquadramento dei fattori predisponenti e fattori scatenanti 5.1 Fattori genetici 5.2 Interazione geni-ambiente 5.3 Fattori neurobiologici 5.4 Alterazioni di substrati anatomici e studi di brain imaging 5.5 Fattori socioculturali e ambientali 5.6 Fattori familiari 5.6.1 Personalità dei familiari di pazienti con DCA 5.6.2 Stili di attaccamento in pazienti DCA 5.7 Fattori Psicologici: Ipotesi Psicodinamiche 5.8 Il Concetto di Persona e di Personalità 5.8.1 Temperament and Character Inventory (TCI, Cloninger, 2000) 6.Decorso e Prognosi dell'Anoressia Nervosa e Bulimia Nervosa 7.Principi di trattamento nei DCA 8.Il Centro Pilota Regionale per i Disturbi del Comportamento Alimentare 8.1 Il counseling familiare 9. Principi di prevenzione 10.Costi di trattamento 11.Resistenza al trattamento e drop-out 11.1 Il controatteggiamento dei terapeuti alla resistenza 11.2 L'importanza dei Mirror Neurons 12.Conclusioni

1.Introduzione

I Disturbi del Comportamento Alimentare (DCA) sono patologie somatiche e mentali caratterizzate da comportamenti estremi di appetizione o rifiuto del cibo e finalizzati al controllo del peso, che conducono ad un deterioramento del funzionamento fisico e psichico del soggetto.

Anoressia Nervosa (AN), Bulimia Nervosa (BN) e Disturbo da Alimentazione Incontrollata (BED) sono i quadri principali, ma accanto a loro è presente un'ampia ed eterogenea categoria di disturbi dell'alimentazione atipici, forme sottosoglia.

L'Anoressia Nervosa, la Bulimia Nervosa e il Disturbo da Alimentazione Incontrollata sono forme di patologia corpo/ mente molto diffuse nei paesi ad alta industrializzazione, specie in occidente; essi presentano una marcata correlazione con modelli socio-culturali caratterizzati da valori e simboli guida contraddittori e spesso confusivi.

La sintomatologia alimentare segnala quasi sempre un tentativo di compensazione negativa e controproducente, rispetto a problematiche conflittuali spesso inconsce e profonde ed a notevoli sofferenze interpersonali ed esistenziali sul piano dei vissuti; infatti si riscontra un disagio rapportabile ad un carente sviluppo del proprio sé, dello schema corporeo, dell'autostima, dell'identità complessiva: in altre parole del proprio stile di vita, inteso anche come personalità.

1.1 Perché parlare di DCA?

I DCA si configurano come una nuovo spettro di malattie dei tempi post moderni, tipico della fascia di età giovanile (ma non solo) correlate a speciale crisi della famiglia e delle culture occidentali. In essi lo stile alimentare e lo stile di vita risultano spesso correlati. Negli ultimi tempi è stato dato ampio spazio nello studio della personalità e degli esiti delle cure, considerando che nella personalità, per buona parte, affondano le radici della resistenza ai trattamenti; tale questione non può esser sottovalutata dal punto di vista sanitario sia in termini di salute che di costi.

⁷⁰ Professore di Psichiatria, Università degli Studi di Torino; Direttore del Centro Pilota Regionale dedicato ai Disturbi del Comportamento Alimentare di Torino.

⁷¹ Specializzanda scuola di Psichiatria dell'Università degli Studi di Torino; alla stesura del lavoro ha collaborato Cristiana Gagliardone dott.ssa in Medicina e Chirurgia c/o il Centro Pilota Regionale dedicato ai Disturbi del comportamento alimentare.

2.Epidemiologia

La prevalenza dei DCA nella popolazione generale appare in aumento nelle giovani donne, che rappresentano la categoria più a rischio. In particolare l'anoressia è stimata intorno allo 0,3% per le giovani donne, mentre la bulimia colpisce 1% delle giovani donne e lo 0,1% dei giovani maschi; il Disturbo da Alimentazione Incontrollata l'1% della popolazione.

I DCA costituiscono uno dei dieci gruppi di patologie cui pone particolare attenzione il Piano Sanitario Nazionale 2003-2005 e per cui è stata istituita un'apposita Commissione Ministeriale nell'anno 2001. L'anoressia è indubbiamente il più grave tra i DCA, difficile da curare e con ripercussioni assai pesanti e spesso croniche per un vasto numero di pazienti e di famiglie, attualmente con una incidenza e una prevalenza in aumento.

In Piemonte i soggetti a rischio sono migliaia. Dai dati ricavabili dal Piano Sanitario Nazionale 2003-2005 (G.U. n 139 del 18 giugno 2003) si stima che l'incidenza dell'Anoressia Nervosa è compresa tra i 200 i 360 casi, quella della Bulimia Nervosa è compresa tra i 360 e i 550 casi. La prevalenza si stima intorno ai 1400 soggetti per l' Anoressia Nervosa e a 5000 casi per la Bulimia Nervosa. La percentuale di guarigione o miglioramento stabile con o senza sintomi residui sottosoglia corrisponde al 70-80%. Chi ha sofferto di tali patologie è più soggetto di altri a nuovi episodi, anche dopo anni. In uno studio regionale compiuto su 992 ragazzi delle scuole superiori piemontesi le ragazze sottopeso sono risultate circa il 17%; soggetti che presentavano condotte alimentari problematiche erano il 7% nella popolazione femminile e l'1% in quella maschile (1). Secondo l' OMS i DCA sono un problema di salute pubblica in ulteriore crescita nei Paesi industrializzati, con importanti conseguenze economico-sanitarie. La prevalenza dei DCA tende ad aumentare, mentre l'età di insorgenza si abbassa sempre più, coinvolgendo la preadolescenza (fino al 5%). In Piemonte almeno 10.000 famiglie hanno figli con gravi problemi psicopatologici che si esprimono tramite disturbi alimentari.

Uno studio pubblicato nel 2010 ha evidenziato come le caratteristiche qualitative della "dieta mediterranea" abituale di un soggetto correlino con un minore rischio di depressione maggiore, di distimia e di disturbi d'ansia (2).

L'attuale prevalenza di tutti i disturbi del comportamento alimentare si stima intorno al 5%. I disturbi alimentari possono essere associati a mobilità fisica e psicosociale profonda e prolungata. I fattori causali alla base di disturbi del comportamento alimentare sono stati chiariti dalla comprensione dei meccanismi biologici e psicologici che sottendono il controllo centrale del senso di appetito. Elementi culturali, sociali e interpersonali possono scatenare l'insorgenza e le variazioni di reti neurali in grado di sostenere la malattia.

In Piemonte l'organizzazione degli interventi è già attiva in diversi settori che riguardano la malattia conclamata. A tal proposito il Centro Pilota del Piemonte – come risulta anche dalla Consensus Conference ad hoc conclusasi nel 2012 presso l'Istituto Superiore di Sanità – è l'unico in Italia ad articolarsi in un percorso che, coinvolgendo la famiglia, si articola in interventi ambulatoriali, di Day Hospital e ricovero in reparto psichiatrico-nutrizionale specializzato per i casi gravissimi. La Regione inoltre lavora ogni giorno per potenziare la rete già esistente, costituitasi attorno al Centro Pilota per lo studio e la cura dei DCA del Dipartimento di Neuroscienze dell'Università di Torino, e per quanto riguarda le pazienti più giovani, al Dipartimento di Neuropsichiatria Infantile dell'Ospedale Regina Margherita e dell'Università di Torino.

3.Il Modello Biopsicosociale

I DCA sono disturbi a causazione Biopsicosociale, più diffusi nei Paesi sviluppati, ad alta complessità clinica psicosomatica e somatopsichica difficili da curare per la implicita e radicata resistenza al cambiamento tipica di giovani profondamente scoraggiati: la mortalità per anoressia è la più frequente causa di morte in quella fascia di età.

I sistemi biochimici neurotrasmettitoriali (substrato strutturale e molecolare della malattia)

interagiscono con quelli intrapsichici (personalità, fattori psicodinamici) e interpersonali (famiglia, aspetti socio-culturali), cosicché le sorgenti informative sono modificate dalle stesse informazioni che esse elaborano. (3, 4, 5). E. Kandel Nobel per la medicina nel 2000 per «le scoperte riguardanti la trasduzione dei segnali nel sistema nervoso» evidenzia 5 punti fondamentali che descrivono il funzionamento mentale, a partire dalla reciproca comunicazione e scambio tra sistemi biologici ed esposizioni ambientali:

- 1) Tutti i processi mentali derivano da operazioni, funzioni del cervello;
- 2) I geni e le proteine da essi regolate determinano i pattern delle interazioni neuronali e sono coinvolti nello sviluppo delle maggiori malattie mentali;
- 3) I geni da soli non spiegano tutte le varianti delle malattie mentali; l'apprendimento ambientale produce alterazioni dell'espressione genica (Aplysia);
- 4) Tali alterazioni geniche inducono cambiamenti nei pattern delle connessioni neuronali;
- 5) La psicoterapia produce cambiamenti nel comportamento e nel cervello (6).

Dai suoi studi egli poté dimostrare come il contesto psicosociale e le relazioni interpersonali attivino dei neurotrasmettitori nel cervello, delle molecole che si legano agli stessi recettori a cui si vanno a legare i farmaci che vengono somministrati nella vita di tutti i giorni: Esiste dunque un'interferenza tra fattori cognitivi, fattori emotivi e farmaci.

4. Diagnosi: Anoressia Nervosa, Bulimia Nervosa

La diagnosi specifica di DCA appare difficile poiché i diversi sintomi sconfinano in modo sostanziale in tutta la gamma dei disturbi del comportamento alimentare. Oltre il 50% dei casi vengono classificati nella categoria dei disturbi alimentari Non Altrimenti Specificati (NAS). Tali disturbi corrispondono a tutti i DCA che non rispondono a diagnosi piena di AN, BN, BED. I principali criteri di classificazione e diagnosi dei Disturbi del Comportamento Alimentare sono riportati nel Diagnostic and Statistical Manual of Mental Disorders (DSM VI-TR) pubblicato dall'American Psychiatric Association (7).

Nella sezione del DSM-IV-TR (APA, 2000), inerente ai disturbi del comportamento alimentare, è prevista una suddivisione in tre categorie, ognuna delle quali descrive specifici criteri diagnostici.

L'AN è descritta con i seguenti criteri:

- A. Rifiuto di mantenere il peso corporeo al di sopra o al peso minimo normale per l'età e la statura (per es. perdita di peso che porta a mantenere il peso corporeo al di sotto dell'85% rispetto a quanto previsto, oppure incapacità di raggiungere il peso previsto durante il periodo della crescita in altezza, con la conseguenza che il peso rimane al di sotto dell'85% rispetto a quanto previsto).
- B. Intensa paura di acquistare peso o di diventare grassi, anche quando si è sottopeso
- C. Alterazione del modo in cui il soggetto vive il peso o la forma del corpo, o eccessiva influenza del peso e della forma del corpo sui livelli di autostima, o rifiuto di ammettere la gravità della attuale condizione di sottopeso.
- D. Nelle femmine dopo il menarca, amenorrea, cioè assenza di almeno 3 cicli mestruali consecutivi. (Una donna viene considerata amenorrea se i suoi cicli si manifestano solo a seguito di somministrazione di ormoni, per es. estrogeni).

Si distinguono 2 sottotipi:

- Con Restrizioni: nell'episodio attuale di Anoressia Nervosa il soggetto non ha presentato regolarmente abbuffate o condotte di eliminazione (per es. vomito autoindotto, uso inappropriato di lassativi, diuretici o enteroclistmi).
- Con Abbuffate/ Condotte di Eliminazione: nell'episodio attuale di Anoressia Nervosa il soggetto ha presentato regolarmente abbuffate o condotte di eliminazione (per es. vomito autoindotto, uso inappropriato di lassativi, diuretici o enteroclistmi).

Per la Bulimia Nervosa i criteri DSM IV-TR sono i seguenti:

A. Ricorrenti abbuffate. Una abbuffata è caratterizzata da entrambi i seguenti:

1) mangiare in un definito periodo di tempo (ad es. un periodo di due ore), una quantità di cibo significativamente maggiore di quello che la maggior parte delle persone mangerebbe nello stesso tempo ed in circostanze simili sensazione di perdere il controllo durante l'episodio (ad es. sensazione di non riuscire a smettere di mangiare o a controllare cosa e quanto si sta mangiando).

2) Ricorrenti ed inappropriate condotte compensatorie per prevenire l'aumento di peso, come vomito autoindotto, abuso di lassativi, diuretici, enteroclismi o altri farmaci, digiuno o esercizio fisico eccessivo.

B. Le abbuffate e le condotte compensatorie si verificano entrambe in media almeno due volte alla settimana, per tre mesi.

C. Livelli di autostima sono indebitamente influenzati dalla forma e dal peso corporei.

D. L'alterazione non si manifesta esclusivamente nel corso di episodi di Anoressia Nervosa.

Anche per la Bulimia Nervosa si distinguono due sottotipi:

- Con Condotte di Eliminazione: nell'episodio attuale il soggetto ha presentato regolarmente vomito autoindotto o uso inappropriato di lassativi, diuretici o enteroclismi.
- Senza Condotte di Eliminazione: nell'episodio attuale il soggetto ha utilizzato regolarmente altri comportamenti compensatori inappropriati, quali il digiuno o l'esercizio fisico eccessivo, ma non si dedica regolarmente al vomito autoindotto o all'uso inappropriato di lassativi, diuretici o enteroclismi.

5. Inquadramento dei fattori predisponenti e fattori scatenanti

L'eziopatogenesi dei disturbi del comportamento alimentare rimane tuttora un argomento molto dibattuto e poco conosciuto e persistono molti aspetti da chiarire. La sola componente biologica non è in grado, di per sé, di giustificare l'insorgenza del disturbo, a meno dell'intervento concomitante di altri fattori patogenetici (8). Tali evidenze sono confermate dagli studi condotti su famiglie e su gemelli che hanno mostrato come non esista una predisposizione genetica di per sé in grado di determinare lo sviluppo dei DCA senza l'intervento di fattori ambientali e culturali. L'eziologia, come per la maggior parte dei disturbi psichiatrici, è generalmente considerata multifattoriale (9).

5.1 Fattori genetici

Il nostro patrimonio genetico è uno dei pochi elementi oggetto di indagine scientifica ad essere certamente non fenomenologico: il suo ruolo nell'ambito delle patologie, psichiatriche e non, consiste nell'essere causa e non conseguenza di esse, benché l'epigenetica svolga un ruolo non marginale nell'espressività dei geni. In realtà si ritiene che i substrati genetici non siano di per sé causa della patologia mentale, bensì siano alla base di una vulnerabilità sia generale sia intrinseca alle patologie psichiche stesse. Nel determinare la patologia mentale, però, è indispensabile che vi sia anche una componente ambientale (10): la predisposizione genetica può essere un fattore di rischio fondamentale solo se innescato da influenze culturali o sociali e/o avversità personali (11, 12). Per quanto riguarda l'Anoressia Nervosa, la concordanza nei gemelli omozigoti è del 55% mentre risulta del 7% nei dizigoti e, anche in caso di discordanza, il gemello sano presenta una significativa riduzione del peso, proporzionale alla gravità del disturbo del gemello affetto. Uno studio inoltre ha analizzato fattori presenti e riscontrabili sia nei soggetti in remissione sia nei familiari sani dei pazienti: tali elementi sono rappresentati dall'impulso alla magrezza, dall'iperattività, dall'ossessività, dalla dispercezione corporea, dalla rigidità neurocognitiva (13).

5.2 Interazione geni-ambiente

Lo sviluppo della mente è il risultato delle interazioni tra processi neurofisiologici e relazioni interpersonali. I rapporti con i genitori influenzano direttamente lo sviluppo delle strutture del cervello e della mente (14). Queste determinano la crescita delle strutture cerebrali nei primi anni di vita, ma influenzano le attività mentali anche nel corso dell'intera esistenza. Tale neurobiologia interpersonale è fondata sui processi di attaccamento (15, 16).

L'attaccamento è la tendenza innata del bambino a ricercare la prossimità fisica della figura (o delle figure) che si prendono cura di lui. L'interazione del bambino con la madre, o con il caregiver di riferimento, determina e modella lo sviluppo di alcune strutture cerebrali che diventeranno, quindi, il substrato dei modelli operativi interni, ovvero di quegli schemi mentali che si creano nel dominio della memoria implicita, e che andranno a definire i comportamenti relazionali futuri. Per tali motivi, secondo la teoria dell'attaccamento, esperienze relazionali precoci, possono influenzare in maniera significativa lo sviluppo di aree specifiche del cervello, al di là di ciò che era stato programmato geneticamente.

Le aree cerebrali principalmente coinvolte da questo processo sono aree del sistema limbico di destra, e, in particolare, la corteccia prefrontale orbito-frontale, un'area cui sono state attribuite funzioni complesse che vanno dalla regolazione delle risposte viscerali agli stimoli interni ed esterni alla processazione e attribuzione della valenza affettiva degli stimoli e delle relazioni oggettuali. La corteccia orbito-frontale, infatti, è sottoposta a una significativa fase di maturazione proprio tra i 10 e i 12 mesi di vita del bambino, epoca in corrispondenza della quale, secondo quanto derivato dall'osservazione clinica, si stabilizza la relazione di attaccamento.

Alcuni studi pongono in relazione alterazioni nelle aree dell'attaccamento con disturbi del comportamento alimentare. E' stato valutato come in pazienti con AN e BN sia presente un alterato funzionamento basale in alcune zone cerebrali rispettivamente delle aree della corteccia pre-frontale e della corteccia cingolata anteriore per l'Anoressia Nervosa, del nucleo caudato e del talamo per la Bulimia Nervosa. Tali aree, coinvolte nei circuiti dell'attaccamento e dell'empatia potrebbero quindi essere correlate a fenomeni inconsapevoli di resistenza terapeutica. La dispercezione dell'immagine corporea inoltre correla significativamente con la presenza di un attaccamento insicuro e ansioso preoccupato (17, 16, 18)

Le prime comunicazioni interpersonali favoriscono attaccamenti sani e sicuri quando il genitore è in grado di percepire gli stati mentali del bambino e di rispondere sintonicamente. Dunque è possibile affermare che i fenomeni mentali derivano dal cervello, ma a loro volta le esperienze soggettive e relazionali influenzano il cervello.

5.3 Fattori neurobiologici

Un'ipotesi eziopatogenetica suggerisce che i DCA potrebbero derivare da deficit pervasivi nei sistemi di autoregolazione (19, 20). Per una maggior comprensione dell'eziopatogenesi di questo disturbo, è importante considerare che il periodo del ciclo vitale umano in cui più frequentemente esordiscono i DCA è l'adolescenza; essa, infatti, è una complessa fase di transizione tra infanzia ed età adulta, è caratterizzata da notevoli cambiamenti biologici, psicologici e sociali e richiede una buona capacità di adattamento. Risulta quindi immediato capire come tutto ciò possa aprire uno spiraglio alla vulnerabilità biologica. Nei disturbi alimentari diversi sistemi neuro-ormonali possono essere primariamente o secondariamente alterati. Tra questi un ruolo importante è ricoperto dalla serotonina che regola svariate funzioni corporee come il controllo della temperatura del corpo, dell'umore, del sonno, della sessualità e anche dell'appetito (21), la dopamina implicata nei meccanismi di gratificazione ricompensa e di perdita, dell'affettività, dell'area del decision-making e del controllo esecutivo, causando per esempio, quando coinvolta in alterazioni, la riduzione dell'ingestione di cibo che è tipica dell' AN (22). Nell'ultimo periodo un grande interesse hanno suscitato il sistema degli oppioidi e dei cannabinoidi, i neuropeptidi, i recettori per il controllo

dell'appetito (leptina, grelina, AgRP, recettore della melanocortina, neuropeptide Y) e ormoni sessuali. Attualmente le ricerche su questi sistemi sono in corso.

5.4 Alterazioni di substrati anatomici e studi di brain imaging

L'imaging cerebrale ha permesso lo studio funzionale e anatomico dei circuiti nervosi e delle loro reciproche interazioni nel condizionamento del comportamento umano. Essa ha permesso di dimostrare in modo oggettivo e quantificabile l'efficacia terapeutica della psicoterapia; è stato infatti verificato che quest'ultima provoca una modifica del funzionamento e delle connessioni cerebrali (22). E' questa una conferma di quanto E. Kandel aveva affermato un anno prima, ovvero che la psicoterapia funziona allo stesso livello biologico dei farmaci, cioè sui circuiti neuronali e sulle sinapsi. L'alterato funzionamento basale coinvolgerebbe infatti i circuiti dell'attaccamento e dell'empatia (23). Sempre maggior attenzione è dedicata alle strutture cerebrali mesolimbiche, in particolare l'amigdala, l'ippocampo, il talamo e l'insula, per studiarne la loro reattività in correlazione a tratti specifici della personalità e alle risposte neurali a stimoli alimentari in pazienti con DCA (24, 25). In particolare i pazienti con AN mostrano un aumento della risposta emodinamica nelle regioni legate alle emozioni (nucleo caudato, uncus, insula) e una ridotta attivazione nella regione parietale durante l'elaborazione di stimoli sul cibo e sul corpo: l'attivazione emotiva è legata ad una tendenza all'elaborazione cognitiva in senso negativo relativamente ai suddetti stimoli (causando preoccupazione per la forma fisica e stati ansiosi. Le alterazioni più consistenti nei vari studi citati sembrerebbero coinvolgere la corteccia prefrontale dorso-laterale, il lobulo parietale inferiore, la parte anteriore del giro cingolato e il nucleo caudato (26).

5.5 Fattori socioculturali e ambientali

I DCA non possono essere spiegati e compresi a pieno se avulsi dal contesto socioculturale nel quale si sono sviluppati. Nella storia dell'umanità, se escludiamo gli ultimi cinquanta anni, il problema principale è sempre stato la penuria di cibo.

Oggi, invece, in presenza di una sovrabbondanza di cibo assistiamo ad una frenetica e ossessiva ricerca di un corpo magro: mangiare in modo "misurato e sano" è diventato oggi una necessità fisiologica e psicologica. Nella società attuale sono reperibili un numero sempre maggiore di varietà alimentari a fronte di una netta diminuzione dell'attività fisica, di una vita sempre più sedentaria e intrisa di comodità. A tutto questo si sovrappone quotidianamente un messaggio amplificato dai media in cui si esalta da una parte la raffinata e variegata ricerca di uno stile alimentare di tendenza e dall'altra il raggiungimento di un ideale di magrezza estrema e perfezione corporea. Un confronto negativo tra l'immagine corporea di un individuo e quella ideale contribuisce alla scarsa autostima (27). Le critiche e il bullismo incentrato sul cibo, sul peso e sui problemi di immagine corporea in maniera particolare, aumentano il rischio di sviluppare un disturbo (28, 29). L'oggetto del desiderio della nostra società è un corpo patologicamente magro, che va in contrasto con la realtà del peso corporeo medio; tale situazione condiziona soprattutto le donne, in quanto l'attrazione e la desiderabilità sono una componente importante dell'autostima e del successo sociale femminile. La preponderanza di pazienti di sesso femminile affette da DCA fa sì che tali disturbi abbiano la proporzione sessuale più asimmetrica di ogni altro disturbo in psichiatria. Se questa condizione può essere in qualche modo legata alle differenze biologiche tra i sessi (ad esempio le donne hanno una maggiore resistenza alla mancanza di cibo rispetto ai maschi, le donne hanno una predisposizione biologica all'accumulo di grasso e subiscono maggiori frustrazioni sforzandosi di seguire regimi dietetici) è necessario tener conto delle influenze sociali e culturali. In senso più ampio la cultura ha sempre proposto agli individui standard specifici per ciascun sesso per quanto riguarda attrazione, peso e forma fisica, ma mutamenti radicali nel ruolo sociale e nelle aspettative della donna contemporanea in molti casi hanno causato crisi profonde nel processo di formazione dell'identità.

Si tratta di un sistema nuovo di valori, in aperto conflitto con le definizioni tradizionali dei ruoli, una società liquida in cui anche il ruolo femminile in Occidente ha cambiato volto; le nuove opportunità, ma anche le nuove pressioni, hanno generato difficoltà e insicurezze: in una società in cui le esigenze di successo sono maggiori rispetto al passato, ci si sente sempre in dovere non solo di fare bene, ma di fare sempre meglio.

La condizione femminile contemporanea risulta così problematica proprio perché il ruolo imposto alle donne è fonte di molteplici richieste spesso contrastanti. La cultura di massa ha mitizzato l'immagine della "superdonna" che è allo stesso tempo deve essere capace, ambiziosa e di successo quanto piacevolmente femminile, sensuale e materna, dunque in dovere di riservare attenzione al suo aspetto fisico e al controllo del peso: deve avere un corpo perfetto, una carriera perfetta, un matrimonio perfetto e deve anche essere una perfetta madre. Gli elevati standard e il successo da raggiungere in ambito sociale hanno un ruolo cruciale come fattore di sviluppo e di mantenimento nei DCA e un maggior carico di stress lavorativo e sociale costituiscono un campanello d'allarme significativo per una ricaduta nelle donne con BN e NAS (30, 29). Un fattore importante è la spinta al perfezionismo che potrebbe giustificare almeno in parte la maggior presenza di disturbi alimentari nel mondo delle giovani atlete (31, 32). I DCA rappresentano un gruppo di disturbi che spesso risultano non soltanto "compatibili" con il contesto culturale in cui si manifestano, ma anzi possono essere visti come un veicolo comunicativo socialmente riconosciuto ed "apprezzato". Ciò avviene anche grazie alle capacità persuasive dei media, che favoriscono e diffondono stili di vita fondati sull'apparenza, sull'intolleranza della frustrazione, verso un'illusoria facilità del vivere, che poggia sulla scissione tra metodi e obiettivi esistenziali e sulla trasgressione. La diffusione di un'immagine corporea efebica ed androgina, si riscontra da allora come un imperativo nel campo della moda.

Non bisogna però cadere nello stereotipo in cui lo sviluppo di queste patologie correla strettamente con ideali tipicamente occidentali di bellezza e perfezione. Questi presupposti, infatti, non sono di per sé sufficienti a spiegare e giustificare la complessità dei Disturbi Alimentari.

5.6 Fattori familiari

La famiglia si configura come un sistema altamente complesso di interazioni, in cui ciascun individuo riceve e offre agli altri membri sia informazioni di tipo genetico sia ambientale e si relaziona agli altri componenti con esperienze che risultano estremamente personali e correlabili alla molteplicità di temperamenti, caratteri e sfumature. Sono state studiate nel corso degli anni molte caratteristiche delle dinamiche familiari sospettate di avere una natura patogena. Specularmente la famiglia può anche avere un effetto protettivo su patologie che si sviluppano al suo interno: fattori familiari che hanno dimostrato di avere un'influenza positiva sulla genesi e la prognosi di malattie croniche sono la mutualità e l'unione, oltre ad un'organizzazione chiara dei ruoli e delle responsabilità tra i vari membri. Fattori di rischio associati ad un outcome peggiore sono la presenza di conflitti familiari, il criticismo, il perfezionismo e la rigidità. I DCA sarebbero il risultato di un'interazione dinamica e strutturale tra individuo, famiglia e società, in cui caratteristiche scissionali sono il prodotto di valori e simboli contraddittori e discordanti.

Circa il 70% dei casi di Anoressia e Bulimia Nervosa sono attivati da gravi eventi di vita che si verificano più comunemente nell'ambito dei rapporti stretti con la famiglia o con gli amici (28); nella patologia alimentare si riscontrano quasi sempre dinamiche relazionali familiari inadeguate, sia precedenti che conseguenti l'esordio della malattia (33). Una review del 2004 riconosce come alcuni stili genitoriali correlino con il Rischio di sviluppare DCA in particolare rileva un'associazione significativa tra difficoltà alimentari precoci e controllo genitoriale materno. Anche i conflitti al momento del pasto possono essere un fattore che favorisce l'insorgenza di DCA. Le preoccupazioni per il peso sono anche influenzate dall'incoraggiamento a stare a dieta da parte dei genitori (40%). Inoltre anche stili genitoriali caratterizzati da abusi o trascuratezze e relazioni conflittuali fra genitori correlano con il rischio di sviluppare DCA (33).

In una metanalisi del 2005 emerge come stili genitoriali caratterizzati da rifiuto e negazione inducono vulnerabilità psicologiche (bassa autostima, sentimenti di abbandono), che in combinazione con i tratti temperamentali, può condurre a un distress psicologico, in risposta a scatenanti ambientali. Il primato delle influenze genitoriali sui figli si dimostra sia sullo sviluppo fisico ed emotivo, sia nel modellare i costrutti psicologici precoci (es., credenze, visioni di sé e del mondo), lo sviluppo della personalità e i comportamenti (34).

Questi dati, frutto di studi trasversali e longitudinali, suggeriscono un nesso causale: molte variabili influenzano la relazione tra conflitto e psicopatologia nel bambino. La trascuratezza fisica, l'abuso sessuale, lo scarso affetto paterno, la scarsa comunicazione con il padre e poco tempo trascorso con il padre: sono eventi avversi in età infantile predittivi di DCA. A. Ghaderi nel 2003 descrive come la qualità del sostegno sociale ricevuto dai genitori correla con lo stile genitoriale sullo sviluppo di disturbi alimentari. In un campione di 800 donne i DCA sono predetti da quattro variabili: bassa autostima, scarsa percezione di sostegno sociale da parte della famiglia, alti livelli di preoccupazione per il corpo, uso frequente del coping tipo fuga/ evitamento (35).

5.6.1 Personalità dei familiari di pazienti con DCA 5.6.2 Stili di attaccamento in pazienti DCA

In uno studio con il TCI (vedi al punto 5.8.1) per indagare le caratteristiche di personalità temperamentali e caratteriali dei genitori di pazienti con anoressia è risultato che i familiari delle pazienti con DCA differiscono significativamente dai controlli sani e complessivamente la famiglia con una figlia anoressica è fortemente caratterizzata al TCI rispetto alle famiglie-controllo, per quanto riguarda le caratteristiche di personalità: è stato infatti riscontrato nelle madri un livello di Autodirettività significativamente più bassa rispetto alle madri controllo (36). Considerando che l'Autodirettività è un parametro che indica il grado di maturità e di sviluppo del carattere, questo fattore potrebbe determinare un ambiente favorevole allo sviluppo di un carattere patologico nelle figlie (37, 38). Anche i padri rispetto ai controlli mostrano differenze indicative: essi riportano più alti punteggi per Evitamento del Danno e Dipendenza dal Riconoscimento ed una minor Persistenza – per le dimensioni temperamentali - e, per quanto riguarda il carattere, una bassa Autodirettività. Dai punteggi TCI, i padri sembrano quindi "portatori" di una vulnerabilità temperamentale, risultando privi di quegli elementi di perseveranza e stabilità di fronte alla frustrazione (bassa persistenza), che sono tipici delle figlie e delle madri. L'analisi della correlazione lineare, non spiegherebbe però completamente la relazione tra la personalità dei familiari e quella delle figlie, dato che suggerisce la compartecipazione di fattori più complessi (39).

In uno studio del 2008 sono state studiate pazienti bulimiche confrontate con controlli sani al fine di verificare se nella Bulimia Nervosa esista una specifica alterazione della funzione genitoriale, di rilevare i correlati personologici e psicopatologici del legame genitoriale delle pazienti bulimiche, valutare se i tratti di personalità mediano gli effetti delle cure parentali sulla psicopatologia alimentare. I risultati hanno evidenziato come la Dipendenza dal Riconoscimento rappresenti un mediatore completo tra le cure parentali e la sfiducia interpersonale (40) Inadeguate cure genitoriali in età infantile caratterizzano le pazienti affette da Bulimia Nervosa in modo indipendente dall'attuale tono dell'umore e dall'età. In particolare bassi livelli di cure materne potrebbero influenzare alcuni rilevanti tratti di personalità e di psicopatologia alimentare inerenti il perfezionismo, l'attaccamento e le relazioni sociali ed interpersonali. Le basse cure paterne ridurrebbero la capacità delle figlie di discriminare le proprie sensazioni fisiche e psicologiche. Il tratto temperamentale della "Dipendenza dal Riconoscimento" sarebbe negativamente influenzato dalle scarse cure materne responsabili forse di un inadeguato attaccamento producendo "Sfiducia Interpersonale" nelle figlie. Nel loro complesso le basse cure genitoriali contribuirebbero ad importanti aspetti del disturbo alimentare ma non sarebbero direttamente correlate all'insorgenza di molti sintomi cardine (tra cui la bulimia) ed all'espressione dei tratti di personalità caratteristici della Bulimia Nervosa. Forme di bulimia sono associate con i vissuti del padre e della madre circa la relazione coniugale: una maggiore qualità percepita era predittiva di una minore prevalenza di

bulimia subclinica nella prole, inoltre le madri delle pazienti bulimiche mostrano valori significativamente più bassi di Autodirettività rispetto alle madri dei controlli (41). Questo dato ci mostra nell'immaturità del carattere un elemento che spesso si esplicita in una tendenza al criticismo, all'irresponsabilità, all'inaffidabilità e al grande bisogno di punti di riferimento. L'immaturità della personalità materna lascia prevedere un'importante difficoltà ed instabilità relazionale madre-figlia: alla figlia è proposto un modello inaffidabile per la strutturazione del suo carattere tanto da predisporre allo sviluppo di una personalità altrettanto immatura ed instabile, ma ancora più fragile.

I profili temperamentali dei padri delle pazienti bulimiche mostrano un'unica differenza significativa rispetto a quelli dei controlli: appaiono meno persistenti dei padri di ragazze non affette da DCA (37). Questa vulnerabilità temperamentale li priva degli elementi di perseveranza e stabilità di fronte alla frustrazione. Esso può rappresentare un forte ostacolo all'instaurarsi di una relazione padre-figlia stabile e fruibile nel processo di formazione dell'identità. Alla bassa Persistenza consegue, infatti, un facile cedimento del padre di fronte alle difficoltà relazionali dovute all'instabilità della figlia stessa. Tra i tratti temperamentali l'Evitamento del danno dei padri è inferiore a quello dei controlli in modo significativo. Nei tratti caratteriali, invece, si nota che, sebbene in modo non statisticamente significativo, l'Autodirettività dei padri delle pazienti è inferiore a quella dei controlli. In sintesi l'Evitamento del danno nelle donne bulimiche risulta correlato positivamente con quello della madre e negativamente con l'Autodirettività di quest'ultima. La famiglia della bulimica presenta, come comune denominatore osservato in tutti i membri, una bassa Autodirettività (42). Discriminante e analisi di correlazione hanno indicato che in soggetti con disturbo borderline e DCA sono stati riscontrati livelli più elevati di ricerca della novità, evitamento del danno, e di auto-trascendenza e più bassi livelli di auto-direzionalità rispetto ai soggetti di controllo. I loro padri avevano profili temperamentali caratterizzati da livelli più elevati di novelty seeking e livelli più bassi di persistenza e di autodirettività, e le loro madri avevano livelli più bassi di auto-direzionalità rispetto ai livelli del controllo genitori.

5.6.2 Stili di attaccamento in pazienti DCA

Gli stili di attaccamento difficoltato costituiscono un importante fattore nello sviluppo dell'Anoressia Nervosa le pazienti anoressiche mostrano un maggior livello di attaccamento ansioso rispetto ai controlli sani e, parallelamente, le loro madri sono caratterizzate da minor sicurezza e maggior Evitamento del Danno rispetto alle madri dei controlli (25). Uno studio più recente ha paragonato pazienti anoressiche con i loro fratelli e sorelle sani e con un gruppo di controllo. Si è osservato che nelle famiglie delle pazienti vi era un basso livello di cure materne ma un alto livello di iperprotezione materna. Inoltre ha mostrato nei fratelli e sorelle sane, un attaccamento più sicuro, punteggi inferiori nelle scale riguardanti la preoccupazione per le relazioni, diversi tratti di personalità, una maggiore Autotrascendenza e alta Persistenza, osservando che questi fattori possano avere un ruolo protettivo in individui esposti ad un ambiente condiviso e portatori di una comune vulnerabilità genetica, sia rispetto alla patologia alimentare sia nello sviluppo di tratti ossessivo-compulsivi (43).

In definitiva, il disturbo alimentare ha un effetto sia sulla qualità del funzionamento familiare, sia sulla percezione che la paziente affetta ha del funzionamento e dei problemi familiari.

5.7 Fattori Psicologici: Ipotesi Psicodinamiche)

Il primo a parlare di anoressia fu Freud il quale interpretava il rifiuto del cibo come sintomo di conversione, la perdita dell'appetito corrispondeva alla perdita della libido. Successivamente molti sono stati i contributi psicoanalitici. Un ruolo fondamentale è stato, ed è tuttora svolto, dalle ipotesi individual-psicologiche di Adler che nel 1920 parla di anoressia come di «suicidio camuffato» dove «la finalità dell'atteggiamento della malata è il rifiuto del ruolo femminile ... il rifiuto degli alimenti

è un mezzo per acquisire potenza» (44). L'anoressia sarebbe da considerare anche come una ribellione contro la femminilità adulta, la sessualità ed al contempo una lotta per l'indipendenza e l'autonomia (45).

Nel 1942 Balint studia l'anoressia attraverso le nuove teorie sulla relazione di interdipendenza madre-bambino, definita anche relazione oggettuale primaria. Viene inizialmente analizzata la continuità di questo rapporto, rappresentata da sostituti precoci della figura materna, i cosiddetti "oggetti transizionali". Nell'infanzia si verrebbe a creare, «un difetto basilico delle prime esperienze orali», per cui la soddisfazione orale sarebbe rifiutata per acquisire sicurezza e potere personale; con l'arrivo dell'adolescenza questi individui vivrebbero la propria trasformazione corporea come un processo recettivo-passivo con relativa perdita di autonomia del proprio corpo, sviluppando così una separazione tra Sé e corpo. L'individuo cerca di raggiungere l'indipendenza e il proprio senso di identità attraverso il controllo di tutte le esigenze istintive, prima tra tutte la fame, divenendo così incapace di riconoscere le priorità degli stimoli corporei e delle esigenze sessuali.

Il risultato è un tentativo onnipotente di ottenere approvazione ed al contempo ribellarsi, di realizzare una "insana compensazione" dei propri sentimenti di vuoto e solitudine.

Nella Bulimia l'alterazione degli impulsi è più marcata: un Sé normativo più debole, un Concetto di Sé meno strutturato non arginano una Volontà di Potenza distorta. Spesso vi sono tratti depressivi sia da perdita che da vuoto ma, su un piano sociale, spesso la Bulimica può mascherare il proprio disagio dietro un apparente successo nelle aree della vita. In realtà si riscontra timore dell'intimità, isolamento e scarso sentimento sociale. Un forte coinvolgimento seguito dal ritiro è la caratteristica dello Stile di vita: esso presenta una linea direttrice rivolta soprattutto ad evitare l'abbandono, che è ritenuto intollerabile per gli effetti disgreganti sul Sé. L'aggressività rivolta contro il proprio corpo, deriverebbe da un atteggiamento masochistico con motivazioni inconsce di tipo ostile e sadico correlate alla profonda angoscia di separazione. In generale nei DCA il rifiuto o l'impulsiva ingestione del cibo esprimono quindi il disorientamento emotivo e valoriale di giovani ragazze con genitori incompiuti; i sintomi sono segni di sofferenza interiore e al contempo tentativo, controproducente di rimediarsi (46, 47). I sintomi sarebbero utili a calmare e colmare insicurezze e angosce profonde, e il disturbo alimentare aiuta le pazienti ad evitare gli stati emotivi.

5.8 Il Concetto di Persona e di Personalità

Per comprendere più a fondo i DCA è utile un approccio che consideri con attenzione la persona e la personalità di chi soffre di tali malattie. Essere persona significa anzitutto irripetibilità e singolarità del soggetto; autoappartenenza: "sono uno, solo io sono questa persona" (48).

La persona è autoappartenenza in interiorità e dignità. Non può essere presa in possesso, usata come mezzo, subordinata ad uno scopo. Solo essa dispone di sé. La realizzazione di sé poggia anche sulla sua iniziativa. La persona è dunque considerata come potenzialità in divenire.

Se consideriamo la persona nelle sue caratteristiche di irripetibilità e di singolarità è necessario approfondire uno degli elementi che rende "unico" ogni soggetto, la sua personalità. La personalità rappresenta l'insieme delle modalità costanti di pensiero, percezione e rapporto con l'ambiente e se stessi; tali tratti si manifestano in un ampio spettro di contesti sociali e personali e contraddistinguono ciascun individuo in condizioni ordinarie, determinando le risposte comportamentali di adattamento alla realtà intrapsichica ed ambientale. Essa coincide con l'organizzazione integratrice delle funzioni psichiche cognitive e dinamiche dell'individuo, un costrutto intuitivamente comprensibile ma difficilmente razionalizzabile, riguardante le caratteristiche di percezione, affettività, cognizione, relazione e comportamento specifiche di ciascun individuo.

Secondo i teorici adleriani, personalità e Stile di Vita sono sostanzialmente coincidenti, risultando essenzialmente dalle linee guida che orientano il piano esistenziale dell'individuo (49). Lo Stile di Vita infatti comprende le mete dell'esistenza e l'opinione che l'individuo ha di se stesso e del mondo. Se Adler individua nella personalità «l'organizzazione dinamica dei sistemi psicofisici che determinano l'adattamento dell'individuo all'ambiente», la scuola cognitivo-comportamentale,

intende la personalità come insieme delle qualità psicologiche essenziali della persona, che si esprimono sotto forma di comportamenti in risposta agli stimoli ambientali (50). Il modello psicobiologico, infine, la concepisce come risultato della complessa, dinamica interazione tra elementi genetici, biologici, neurofisiologici, psicologici, relazionali e ambientali. Gli autori appartenenti a tale scuola, ne suddividono la struttura in tre componenti chiaramente definite: temperamento, carattere ed intelligenza. Il temperamento riflette in prevalenza contenuti biologicamente determinati, il carattere, integra quelli di origine socio-culturale e l'intelligenza entrambi. Il temperamento ha un ruolo centrale nel circolo vizioso patogeno e quindi nella comprensione delle attitudini mentali, della patofisiologia e della psicopatologia delle persone con Anoressia Nervosa; le pazienti mostrano precocemente nella vita più vincoli comportamentali estremizzati, disciplina e perfezionismo, evitamento delle novità e dell'emotività. La patologia è fortemente egosintonica poiché la sua psicopatogenesi deriva da un conflitto tra aspetti evolutivi fisiologici della pubertà e adolescenza e tratti temperamentali individuali preesistenti rigidi e inflessibili; inoltre le caratteristiche di personalità sono associate alla dissociabile connettività dei flussi nel cervello umano (51).

5.8.1 Temperament and Character Inventory (TCI, Cloninger, 2000)

Il modello psicobiologico di Cloninger, mediante il Temperament and Character Inventory (52) definisce la personalità come un sistema adattivo auto-organizzato, che implica un'interazione bidirezionale fra le disposizioni comportamentali neurobiologiche (temperamento) ed i concetti sul Sé e sugli oggetti esterni sviluppati nel tempo (carattere). Ne risulta un tentativo di sintesi delle conoscenze neuropsicologiche, neurobiologiche e cognitivo-comportamentali con le cognizioni proprie delle scienze sociali e delle scuole psicodinamiche (53). Il temperamento è definibile come insieme ereditabile di variabili legate all'affettività e all'apprendimento, osservabile precocemente e relativamente stabile nel corso della vita; esso corrisponde ai processi di sensazione, associativi e motivazionali, che sottostanno all'integrazione delle abilità e delle attitudini di natura emotiva. I quattro fattori temperamentali possiedono un'ereditabilità compresa fra il 50 ed il 65% e sono geneticamente omogenei ed interindipendenti. Lo sviluppo della personalità è, in questa ottica, un processo nel quale i fattori temperamentali ereditari motivano inizialmente l'apprendimento cosciente del concetto di sé, il quale, a sua volta, modula il significato e l'importanza degli stimoli ai quali l'individuo risponde. I tratti coincidono con l'evitamento del danno (HA), la ricerca della novità (NS), la dipendenza dal riconoscimento (RD) e la persistenza (P) e corrispondono alle caratteristiche individuali che predispongono alle risposte automatiche al pericolo, alla novità, a vari tipi di ricompensa. Dal punto di vista psicologico, le quattro dimensioni sono associate alle emozioni di base: paura, rabbia, attaccamento ed ambizione, rispettivamente. Le differenze individuali nel temperamento, dunque, nelle emozioni di base, modificano la processazione delle informazioni sensoriali afferenti e plasmano criticamente le modalità di apprendimento precoce. Il temperamento, in sintesi, costituisce il nucleo emozionale della personalità e coinvolge la memoria di tipo procedurale, regolata dal sistema cortico- limbico-striatale, dalle aree sensitive primarie, dall'amigdala, dal caudato e dal putamen.

Il modello psicobiologico descrive le differenze caratteriali come variazioni quantitative dell'autonomia individuale, del senso di appartenenza alla società, della sensazione di essere parte integrante del tutto universale. Tali aspetti corrispondono alle disposizioni di autodirettività (SD), cooperatività (C) ed autotrascendenza (ST) individuali.

L'autodirettività implica l'autodeterminazione, tramite cui il soggetto identifica in sé un individuo unitario, integrato e propositivo, la forza di volontà e capacità del soggetto di regolare ed adattare il comportamento in modo ottimale per l'individuo e per il raggiungimento degli obiettivi. Essa misura la coesione dell'Io, la capacità di controllo, la regolamentazione e l'adattamento alle situazioni reali, pur in accordo con i valori e gli obiettivi propri. L'autodirettività sembra rivelarsi il parametro più attendibile nella predizione di presenza o assenza di disturbi di personalità poiché

riflette l'accettazione di sé, la responsabilità personale e la percezione di sé come essere autonomo e completo(54). Anche bassi livelli di cooperatività sono indice di disturbi di personalità, come di sofferenza psichica e relazionale. Essa rappresenta le differenze individuali nell'identificazione ed accettazione dell'altro; esprime tolleranza sociale, empatia, disponibilità all'aiuto e alla compassione. I neuroni specchio della regione prefrontale, mediatori dei sentimenti di empatia tra i membri di un gruppo sociale, sono stati recentemente riconosciuti come il substrato biologico di tale dimensione caratteriale (55). L'autotrascendenza, infine, si riferisce alla consapevolezza di essere parte integrante dell'evoluzione dell'Universo, senza soluzione di continuità tra se' e gli altri, all'identificazione con un insieme generale, all'accettazione o unione spirituale con la natura e con la sua origine. Costituisce una cognizione intuitiva ed una risorsa essenziale nella creazione di legami affettivi profondi, nell'apprezzamento dell'arte e della natura, nel fronteggiare la sofferenza (56).

Cloninger ha proposto quindi un modello con sette fattori di funzionamento normale e anormale della personalità (quattro del temperamento e tre del carattere) e ciascuno di questi sette fattori è inoltre composto da un numero variabile di fattori di ordine inferiore.

In generale la ricerca dimostra che un alto evitamento del danno, una bassa autodirettività (57, 58) e una bassa cooperatività sono tratti comuni a tutti i tipi di DCA. I soggetti con una tale struttura di personalità tendono a reagire a situazioni stressanti con inibizione comportamentale, paura, ansia e la depressione. Studi con TCI mostrano nello specifico che le anoressiche hanno un temperamento caratterizzato da un basso punteggio nella ricerca della novità, un elevato evitamento del danno, una considerevole dipendenza dal riconoscimento, mentre per quanto riguarda il carattere dimostrano una bassa autodirettività e un'elevata persistenza; le pazienti anoressiche di tipo restrittivo sono però caratterizzate da un'autodirettività più alta rispetto agli altri DCA. Rispetto ai controlli e alle pazienti dello spettro bulimico, quelle che soffrono di AN-R tendono inoltre ad avere un punteggio alto di persistenza (59). L'alta persistenza è associata all'operosità, alla disciplinatezza, al perfezionismo, alla rigidità e all'ossessività. Queste caratteristiche possono aiutare a perpetuare un comportamento alimentare restrittivo e a proteggere dallo sviluppo di comportamenti bulimici.

I soggetti che soffrono di AN di tipo restrittivo tendono ad avere un punteggio basso per quanto riguarda la ricerca della novità a differenza dei soggetti con condotte binge/ purging (60). Le pazienti bulimiche si caratterizzano, come le anoressiche, per i punteggi elevati nell'evitamento del danno, ma hanno punteggi più alti per quanto riguarda lo stimolo alla ricerca della novità e la dipendenza dalla riconoscenza ed inferiori nell'autodirettività (61). Il temperamento delle pazienti bulimiche si caratterizza per un più alto Evitamento del Danno rispetto ai controlli, mentre nel carattere l'Autodirettività delle pazienti bulimiche risulta significativamente inferiore ai controlli sani, in accordo con altre evidenze (62).

6.Decorso e Prognosi dell'Anoressia Nervosa e Bulimia Nervosa

L'Anoressia Nervosa presenta tendenzialmente un andamento progressivo. Nei rimanenti casi si registra da un lato una buona percentuale di remissioni spontanee, dall'altro una mortalità elevata, fino al 20%, come discusso nel paragrafo inerente ai dati epidemiologici. Gli esiti dell'Anoressia Nervosa risultano ancora difficilmente prevedibili nel singolo paziente ma dalla letteratura scientifica emerge che, a 5 anni, tempo medio di durata della malattia, nel 46% dei casi un singolo episodio di Anoressia Nervosa evolve verso una remissione completa, nel 20% dei casi permangono sintomi sottosoglia o passano da forme complete a parziali e nel restante 30% si osserva una cronicizzazione (63). Il rischio di recidiva è del 40%. Migliori esiti nella cura dell'AN si riscontrano in presenza di alcuni fattori: a) trattamento precoce b) velocità di risposta al trattamento c) soggetti che alla prima visita presentano minor impulso alla magrezza e minori comportamenti binge/ purging (63). Inoltre soggetti con minore "fragilità" caratteriale e migliore funzionamento psicosociale correlano con una migliore prognosi (59).

La mortalità, nel gruppo delle pazienti bulimiche, è più bassa che nelle pazienti anoressiche e può essere causata sia da alterazioni cardiovascolari sia da atti anticonservativi, soprattutto nelle pazienti con un Disturbo di personalità concomitante; la prognosi a lungo termine è invece solo leggermente migliore. Il decorso per la BN infatti è solitamente cronico ed intermittente ed alterna fasi di remissione, libere dai sintomi, a ricadute, con nuova comparsa di abbuffate. Come nel caso dell'AN, una certa quota di cronicizzazione è presente, ma nel complesso le remissioni totali sarebbero più frequenti (fino al 70%), anche dopo un follow-up di soli 2,5 anni (64). Dopo 5 anni di follow-up la remissione si aggira intorno al 70% e la probabilità di una ricaduta successiva alla remissione si aggira intorno al 47%, in particolare in presenza di una diagnosi di disturbo di personalità (65). Ventisette studi sulla base di 3 criteri di outcome (guarigione, miglioramento, cronicità), hanno rilevato che circa 45% dei pazienti mostra guarigione completa dalla BN, mentre il 27% circa migliora considerevolmente e una percentuale vicino al 23% va incontro a un decorso cronico protratto. Ad ogni modo il basso peso, la gravità dei sintomi psichiatrici generali e una storia familiare di abuso di alcol sono stati suggeriti come indicatori prognostici significativi (66). Spesso la bulimia correla con l'abuso di sostanze tale dato correla (55% dei casi) con outcome peggiori (67).

7. Principi di trattamento nei DCA

Il progetto terapeutico per i DCA segue il modello biopsicosociale. Esso è multidisciplinare e multimodale e deve coinvolgere operatori di varia estrazione (internisti, psichiatri, dietisti, terapisti corporei e del movimento) nella messa in opera di diverse strategie terapeutiche intensive e specifiche (68). Il trattamento deve però essere progettato in maniera strategica, tailored, a misura del singolo paziente. Nelle fasi iniziali del trattamento è di primaria importanza controllare le situazioni acute d'emergenza e d'urgenza e costituire la rete dei curanti. L'obiettivo è costruire una relazione terapeutica vissuta come affidabile dalla paziente, iniziando da un lato ad analizzare le dinamiche individuali e lo Stile di vita della paziente, dall'altro ad arrestare la regressione somatopsichica del Sé attraverso una terapia psicofarmacologica e nutrizionale. Tali interventi, inquadrabili come afferenti al polo supportivo delle dinamiche tra il gruppo dei terapeuti e la paziente, ha lo scopo di contenere le angosce e le istanze distruttive della paziente e dei familiari e di fornire possibilità di adattamento e sviluppo della cooperazione.

Per la cura dei DCA si fa riferimento primariamente alle linee guida della American Psychiatric Association (APA, 2012) e le linee guida redatte dalla regione Piemonte nel 2008. Esse prevedono un percorso di valutazione orientato in più ambiti: valutazione psichiatrica e costruzione dell'alleanza terapeutica, valutazione e monitoraggio dei sintomi alimentari e dei comportamenti a loro correlati, valutazione e monitoraggio delle condizioni mediche generali del paziente. Inoltre appare urgente la presa in carico della famiglia: il coinvolgimento dei genitori è essenziale nella fase di valutazione dei bambini e degli adolescenti; per i pazienti più grandi, l'assessment e il coinvolgimento della famiglia deve essere valutato caso per caso. Coinvolgere il partner dovrebbe essere la prassi.

Gli obiettivi del trattamento sono: 1) Progettare il ripristino di un peso corporeo nei limiti di norma e della funzionalità riproduttiva 2) Trattare le complicanze fisiche del digiuno, del vomito e dell'abuso di lassativi 3) Aumentare la motivazione delle pazienti a cooperare al trattamento e al cambiamento 4) Fornire psicoeducazione rispetto agli stili alimentari e nutrizionali sani 5) Aiutare le pazienti a modificare convinzioni ed attitudini disfunzionali, aumentare la consapevolezza e la gestione di conflitti ed emozioni negative correlate al disturbo alimentare 6) Trattare la comorbilità psichiatrica 7) Fornire counselling, psicoeducazione o terapia familiare quando necessario ed appropriato con i pazienti giovani (bambini, adolescenti), che ancora vivono con la famiglia di origine, i genitori, i parenti stretti o i tutori dovrebbero essere coinvolti di default nel trattamento 8)

Intraprendere una psicoterapia finalizzata a risolvere il conflitto tra dipendenza e autonomia per facilitare lo sviluppo di un'identità matura e migliorare l'autostima 9) Nel trattamento andrebbe

tenuto presente che il processo di guarigione richiede solitamente diversi mesi o anni; è pertanto consigliabile programmare quindi anche un lungo e attento follow up necessario anche per prevenire le ricadute.

8. Il Centro Pilota Regionale per i Disturbi del Comportamento Alimentare

Un modello terapeutico di rete è stato attivato presso la Struttura Complessa Universitaria di Psichiatria- Centro Pilota Regionale per la diagnosi e la cura dei Disturbi del Comportamento Alimentare (SCDU Psichiatria-CPR DCA), Azienda Ospedaliera Città della Salute e della Scienza di Torino.

Questo Centro di alta specializzazione , riunisce al suo interno vari gradi di intensità di cura avendo a disposizione una presa in carico ambulatoriale, un trattamento terapeutico in day hospital e un trattamento intensivo di ricovero in reparto. È presente così un ampio programma di interventi, coerentemente con la pratica del trattamento integrato sequenziale delle malattie psichiatriche e della terapia a step dei DCA (69). La DRG 96-13749 della Regione Piemonte del 29 Marzo 2010 attribuisce al Centro Esperto Regionale i seguenti compiti: formazione di personale operante sia in ambito ospedaliero che territoriale e comunitario, addestramento specifico degli operatori diriferimento del singolo paziente, presa in carico di pazienti con DCA al fine di ottimizzarne il percorso, formulare o confermare la diagnosi, informare il paziente, la famiglia e il MMG/PLS sulla diagnosi e sul percorso della malattia, eseguire la valutazione multiprofessionale del paziente, mantenere una continuità di cure in stretta collaborazione con i servizi territoriali e/o ospedalieri nel rispetto della scelta del paziente, effettuare presso la SCDU Psichiatria CPR DCA dei PTC ambulatoriali, dei ricoveri di degenza per i casi gravi che non possono essere inviati in comunità o ricoveri parziali presso il day hospital per quei casi che necessitano di mantenere un contatto continuo con il proprio contesto sociale e familiare e che necessitano una stretta monitoraggio dei parametri clinici ad un livello non attuabile presso una comunità psichiatrica, valutazione del paziente per un eventuale inserimento, a completamento del percorso terapeutico, dell'inserimento in una comunità riabilitativa o residenziale.

La diagnosi viene formulata dopo una visita psichiatrica effettuata in ambulatorio ed una prima visita dietologica, seguite da eventuali visite specialistiche e viene impostata in base ai criteri del DSM-IV e secondo una prospettiva psicodinamica che si avvale di una specifica metodologia di Formulazione Esplicativa Psicodinamica (70), ricolta a chiarire il *senso* e i meccanismi profondi della crisi di quel singolo paziente . Il piano di intervento si articola in: progetto terapeutico a rete adeguato alla patogenesi che comprende psicofarmacoterapia (1° terapeuta psichiatra), psicoterapia individuale a fasi (2° terapeuta psichiatra o psicologo), supporto psicoterapeutico alla famiglia (3° terapeuta psicologo o counselor), terapia medico-nutrizionale (4° terapeuta dietologo), eventuali ricoveri in Day Hospital o in reparto ospedaliero o programmazione delle successive visite ambulatoriale, Valutazione costante delle resistenze del paziente, della famiglia, del gruppo curante.

Il trattamento individuale di questi disturbi va costantemente adeguato al grado di compromissione delle condizioni cliniche generali del paziente (APA 2012), come la denutrizione, i deficit cognitivi e le implicazioni internistiche. Indispensabile poi è la valutazione della disponibilità al trattamento non solo del soggetto, ma anche della sua famiglia, auspicando una collaborazione ottimale tra curanti, paziente e famiglia.

La specificità del Centro consiste nel lavoro diagnosticoe progettuale terapeutico intensivo sulla personalità, sulle emozioni consce ed inconscie e l'integrazione delle cure nutrizionali. L'obiettivo finale è di effettuare non solo un intervento sui sintomi alimentari, ma una "cura del profondo" e permettere la ripresa della maturazione della personalità sia negli aspetti bio-temperamentali che in quelli psico-caratteriali.

La psicoterapia individuale e di gruppo è l'elemento centrale del percorso di cura. Con la terapia di gruppo ad orientamento psicodinamico a struttura aperta e con la psicoterapia individuale adleriana vengono infatti esplorati l'aspetto intrapsichico e quello relazionale. L'approccio

psicodinamico si dimostra utile nel rafforzare il miglioramento delle pazienti dopo la dimissione e nella prevenzione delle ricadute, favorendo nel paziente e nella sua famiglia un livello di coping, accudimento, più avanzato. L'intervento psicoterapeutico intensivo, promuove la comprensione profonda del significato dei sintomi, favorisce lo sviluppo delle competenze emotive (riconoscimento, descrizione e tolleranza delle emozioni), accresce le competenze relazionali e la maturazione profonda della personalità, potenzia l'autostima, l'autonomia e l'autodeterminazione.

8.1 Il counseling familiare

Uno degli aspetti fondamentali della cura del DCA nel Centro Pilota appare il counseling familiare. Gli studi descrittivi hanno suggerito che le relazioni disfunzionali, spesso accompagnate da segni di psicopatologia individuale nei genitori, appaiono in frequente associazione con lo sviluppo e la persistenza dei DCA.; sembra quindi chiaro che il clima familiare e le dinamiche familiari siano il predittore più affidabile nello sviluppo di tali patologie. E' necessario progettare ed attuare la presa in carico globale delle famiglie delle pazienti per aiutarle a mentalizzare, comprendere meglio, e a consapevolizzare le dinamiche patologiche che causano e mantengono il sintomo delle figlie malate, poichè una costante attenzione rivolta alle dinamiche interne al nucleo familiare porta a cure più efficaci e prevenzioni delle ricadute (71).

Inoltre i famigliari dei pazienti sono sottoposti a un alto livello di stress e questo può contribuire al protrarsi di comportamenti disfunzionali che mantengono la patologia; sono incerti sulle modalità di aiuto necessarie alle figlie ed esprimono la necessità di essere informati dall'equipe medica mediante colloqui finalizzati alla psicoeducazione inerente alla patologie delle figlie. Le insicurezze, l'ansia e la depressione dei famigliari potrebbero esacerbare i sintomi e i comportamenti patologici delle figlie anoressiche innescando un circolo vizioso (28). Anche nei casi in cui non sia previsto un trattamento specifico familiare, è comunque importante offrire un servizio di counselling per i genitori della paziente. Un recente studio ha analizzato gli effetti del counseling familiare: circa la metà delle famiglie migliora in 8 sedute le proprie capacità di coping con la malattia e le capacità di reazionarsi con la figlia. Un ulteriore studio ha evidenziato un miglioramento delle dinamiche famigliari e una miglior e più rapida aderenza al trattamento delle pazienti in seguito alla partecipazione dei genitori al Counseling Parentale Adleriano (CPA). (72). Tale counseling mira a incoraggiare l'espressione delle emozioni e l'uso di meccanismi di coping. Informare i genitori adeguatamente sui segni e i sintomi dei DCA, incrementando la conoscenza personale di queste patologie. Fornire un adeguato supporto per affrontare insieme le difficoltà e per aiutare i figli a costruirsi una buona autostima, fondata sui propri aspetti valoriali e sulle potenzialità di ogni soggetto e che vada al di là del proprio aspetto esteriore.

9. Principi di prevenzione

La prevenzione primaria mira ad evitare l'insorgenza dei disturbi psichiatrici tramite interventi precoci nelle situazioni a rischio, anticipando lo sviluppo dei sintomi. Nei DCA può avvenire a vari livelli, partendo da interventi sociali fino ad arrivare ad interventi di tipo individuale. Sforzi di prevenzione primaria non dovrebbero essere rivolti solo agli adolescenti, ma anche ai bambini più piccoli. I ricercatori sostengono che le norme culturali per l'attrazione vengono acquisite dai bambini in età molto giovane e che le ragazze associano la magrezza con l'attrazione ben prima della pubertà. A livello generale nella prevenzione rimane comunque di primaria importanza l'educazione alimentare nell'infanzia, che può favorire un rapporto sano e consapevole nei confronti dell'alimentazione, dal momento che i bambini possono, già in età precoce, attuare una selezione degli alimenti e presentare comportamenti patologici di controllo del peso (73). La prevenzione secondaria viene intesa come riduzione del tempo tra l'esordio della malattia e l'inizio delle cure. A questo fine è opportuno che l'individuazione precoce sia sostenuta da percorsi a più

vie che rilevino sintomi psicologico-nutrizionali e somatici. L'amenorrea in età adolescenziale e nelle giovani adulte è un sintomo somatico precoce, presente anche in situazioni di sottopeso, nelle diete o in un eccesso di impegno psicofisico. Viene inoltre riconosciuta dalla paziente e dalla famiglia come una disfunzione che merita accertamenti e provvedimenti terapeutici: in questo senso l'accesso alle strutture di cura di primo livello potrebbe avvenire anche tramite il ginecologo/endocrinologo consentendo l'avvio della presa in carico multidisciplinare integrata con i professionisti della salute mentale dell'età evolutiva e adulta.

Infine la prevenzione terziaria consiste in un piano terapeutico applicato a disturbi già diagnosticati e conclamati, che si prefigge l'obiettivo di prevenirne la cronicizzazione ed evitarne le complicanze.

10. Costi di trattamento

La prevenzione nell'ambito dei Disturbi del Comportamento Alimentare suggerisce una riflessione sulla valutazione dei costi, sia in termini di disabilità a lungo termine delle pazienti, sia in termini di spesa sanitaria. L'analisi del "value for money" appare uno strumento adeguato per monetizzare un trattamento ospedaliero o ambulatoriale come già applicato in diversi paesi (UK, Nuova Zelanda, Australia, Svezia); l'intervento ospedaliero sui DCA è vantaggioso perchè in media consente un incremento significativo di QALY. Purtroppo la differenza tra costo effettivo del ricovero e costo previsto tramite DRG è in media di 7300 euro per paziente. L'EQ-5D modificato e la valutazione tramite QALY sono risultati strumenti utili al fine di valutare l'intervento ospedaliero anche in maniera predittiva. L'AN meriterebbe un rimborso più alto e proporzionato al BMI e all'eventuale diagnosi di disturbo di personalità che incidono sui tempi del ricovero rispetto a BN.

11. Resistenza al trattamento e drop-out

La resistenza al trattamento rappresenta una delle più importanti problematiche emergenti anche nella cura dei DCA. Le pazienti mostrano una scarsa compliance alla cura e assenza motivazione al cambiamento che si traduce in un'elevata percentuale di drop-out, il quale si verifica dal 20% al 51% casi nei pazienti ricoverati e dal 29% all'73% nei pazienti ambulatoriali e di outcome negativi con cronicizzazione del disturbo o talvolta decesso della paziente. In generale bassi score nelle scale di autodirettività, dipendenza dal riconoscimento e persistenza si associano significativamente a drop-out precoci. Tale resistenza è la conseguenza della profonda natura egosintonica della patologia, dimostrata dal diniego dei pazienti e dal rifiuto di accettare le gravità delle conseguenze mediche del loro disturbo. Caratteristica è l'ambivalenza: in nessun altro disturbo i sintomi e le convinzioni patologiche della paziente risultano così saldati tra loro, svelandone un'origine d'intento autoprotettivo.

La paziente è gravemente compromessa dalla patologia psichica che induce quella somatica e viceversa: la sua angoscia e sofferenza di non valere nulla è mitigata dalle cosiddette "consolazioni marginali": sollievo psichico percepito in un regime di controllo dietetico esasperato di digiuno, vissuto come forza morale che accresce la stima di sé tramite asceti rituali legata al cibo (74).

Il disturbo alimentare dunque è una risposta ad una difficoltà ad integrare vari aspetti della vita interiore e stimoli ambientali esterni.

1.1 Il controatteggiamento dei terapeuti alla resistenza

L'enigma dell'AN è che i sintomi che compromettono la vita psichica e debilitano fisicamente riescono bene nel mitigare la sottostante profonda angoscia. Solo un'altrettanto ostinata capacità dei terapeuti alla empatica fermezza – tramite processo di incoraggiamento (75) – fermezza orientata ad un'alleanza di fondo – sulla via di un attaccamento meno confusivo e insicuro, difficile ma alla fine spesso possibile – sembra poter contrastare la disperazione onnipotente e distruttiva della paziente.

A tale proposito se la relazione terapeutica è il nucleo motore dell'intervento clinico, il "processo di incoraggiamento", nella peculiare accezione individual-psicologica (76) rappresenta il cuore della relazione terapeutica. L'empatia condizione senza la quale non può verificarsi l'incoraggiamento: configura quei modi di pensare, sentire, fare essere (tardiva assunzione della funzione materna) (76) del terapeuta che mediante comunicazioni empatiche trasmette al paziente i propri sentimenti di fiducia del terapeuta, in modo che "il paziente impari a fidarsi di sé stesso. Alcuni studi pongono in relazione alterazioni nelle aree dell'attaccamento con disturbi del comportamento alimentare (18). Tali aree, coinvolte nei circuiti dell'attaccamento e dell'empatia potrebbero quindi essere correlate a fenomeni inconsapevoli di resistenza terapeutica. La dispercezione dell'immagine corporea inoltre correla significativamente con la presenza di un attaccamento insicuro (17).

11.2 L'importanza dei Mirror Neurons 12. Conclusioni

L'empatia è l'abilità di esperire e comprendere ciò che gli altri provano senza confusione tra se stessi e gli altri. Il gruppo di G. Rizzolatti ha scoperto che i neuroni specchio – *Mirror Neurons* (MN)– mostrano una sorprendente caratteristica: si attivano sia quando compiamo una data azione in prima persona o proviamo una certa emozione sia quando vediamo che altri la compiono o la sperimentano (77). Il sistema MN coinvolge la parte rostrale del lobulo parietale inferiore, il settore caudale (pars opercularis) del giro frontale inferiore, così come parti della corteccia premotoria. Tale meccanismo di percezione-azione automatica ha una valenza adattativa per la sopravvivenza degli individui. I *Mirror Neurons* costituiscono la base neurobiologica dell'intersoggettività della partecipazione empatica (76), base fondamentale dell'esperienza relazionali implicite e della relazione trasformativa terapeuta-paziente.

I circuiti neurali attivi in una persona, che sta compiendo un'azione o vivendo emozioni o sensazioni, sono attivati automaticamente anche – tramite il sistema dei neuroni specchio – in colui che osserva queste azioni, emozioni, sensazioni.

Questi stati di attivazione condivisa sono sostenuti da un meccanismo funzionale di *embodied simulation* (ES): essa consiste di un'imitazione automatica inconscia e non inferenziale – da parte dell'osservatore – di azioni, emozioni e sensazioni manifestate e sperimentate dall'osservato. Il pattern neurale – neuroni specchio – di attivazione condivisa e la simulazione incorporata costituirebbero una base biologica fondamentale per la comprensione della mente dell'altro.

Quando confrontiamo il comportamento intenzionale degli altri, la simulazione *incorporata* genera uno specifico stato fenomenologico di "sintonizzazione intenzionale" talora del tutto inconsapevole. Questo a sua volta genera od ostacola una particolare familiarità con gli altri individui. I referenti della sintonizzazione non sono le azioni reali dell'altro (come avviene nell'imitazione), ma i sentimenti espressi dalle azioni. La sintonizzazione è un'imitazione "interiore" dell'esperienza vissuta (presumibilmente) dall'altro, non del modo in cui questa si manifesta nell'azione.

I sintetici richiami a queste recenti e importanti scoperte sulle basi neurobiologiche delle comunicazioni empatiche più sofisticate contribuisce a chiarire perché le relazioni con pazienti specie con Anoressia siano così complesse difficili e spesso scoraggianti non solo per i familiari ma soprattutto per operatori sanitari. La comprensione, ascolto autentico e accoglimento di queste giovani persone con Anoressia richiede infatti nei medici e negli psicologi una speciale formazione psicoterapeutica. Questa dovrebbe aiutarli a non essere contagiati - a propria insaputa - dalla talora grave rabbia, aggressività e disperazione che si trova nella personalità delle pazienti ed è il motore invisibile dei sintomi alimentari. Questo contagio, che avviene anche nella famiglia, se non viene individuato e corretto può motivare gravi ritardi nella guarigione.

In una relazione terapeutica c'è infatti una imitazione implicita - *embodied simulation*- inconscia reciproca tra medico e paziente che è responsabile del processo di cambiamento, più consistente rispetto agli interventi verbali (56). La relazione terapeutica è caratterizzata da continue e

reciproche imitazione tra paziente e terapeuta, è probabile che la imitazione da parte del paziente dell'espressione modificata dal terapeuta dell'esperienza del paziente - da atteggiamenti autentici di fiducia e speranza e vero incoraggiamento - svolga funzioni terapeutiche regolatrici e sia alla base di una solida e trasformativa relazione terapeutica.

12. Conclusioni

I disturbi del comportamento alimentare sono quindi una malattia biopsicosociale dei tempi post-moderni attuali, che interroga la scienza e la coscienza di medici, educatori, genitori e Responsabili della cosa pubblica.

Infatti i DCA esprimono un disagio psicologico e al contempo un fallimentare tentativo di autocura di un'angoscia profonda in soggetti giovani spesso più sensibili e intelligenti della norma : particolari predisposizioni di vulnerabilità temperamentali alla fine dell'adolescenza rendono loro difficile adattarsi agli attuali e spesso confusivi standards valoriali .

I tempi di cura di queste patologie sono lunghi e i costi sanitari impegnati appaiono elevati. E' necessario dunque lavorare per la prevenzione e continuare a identificare fattori di rischio (individuali, familiari, sociali, culturali) caratteristici di queste patologie, fattori al momento difficili da modificare perché impliciti appunto nei simboli guida e nei (pseudo)valori emergenti e *liquidi* (78).

La discriminazione tra comportamenti "normali" e "patologici" è soggetta a limiti, soprattutto nelle fasi iniziali di malattia: ciò rende difficoltoso progettare un intervento precoce per queste pazienti.

I risultati dei programmi di prevenzione primaria sono variabili: alcuni interventi nelle scuole non hanno presentato alcuna efficacia, altri si sono dimostrati più utili rispetto a strategie di minima messe in atto come controllo e, in particolare, i programmi con maggior efficacia sono risultati quelli condotti su educatori, medici , psicologi e genitori.

Anche se la dieta è un fattore di rischio ampiamente indagato per i Disturbi Alimentari, gli interventi volti a prevenire condotte nutrizionali scorrette si sono dimostrati relativamente poco efficaci; l'educazione alimentare dovrebbe invece essere effettuata già nell'infanzia, in quanto i bambini possono presentare comportamenti volti al controllo del peso e selezione degli alimenti.

Interventi preventivi precoci da sviluppare riguardano il periodo adolescenziale, considerando i molteplici e variabili cambiamenti relazionali che si verificano sia nei confronti dei coetanei, sia nei confronti dei genitori.

Per ciò che concerne la prevenzione secondaria una grande responsabilità è deposta nei medici dei medici di medicina generale. Quando la malattia è conclamata la cura dei DCA prevede il coinvolgimento di un' equipe altamente preparata e multidisciplinare che attraverso una relazione terapeutica empatica e incoraggiante riesca a operare graduali trasformazioni nel soggetto considerando la sua personalità, le resistenze e i tempi della cura. Importante appare la presa in carico del genitore visto come co-terapeuta e impegnato a creare un contesto relazionale familiare favorente la cura del singolo soggetto.

Bibliografia

1. G. ABBATE DAGA, C. GRAMAGLIA, G. MALFI, A. PIERO', S. FASSINO, *Eating problems and personalità traits. An Italian pilot study among 992 high school students*, Eur Eat Disord Rev, 2007,15 (6) 471-8.
2. F.N. JASKA, J.A. PASKO, A. MIKLETUM, L.J. WILLIAMS, A.M. HODGE, S.L. O' REILLY, M.A. KOTOWICZ, M. BERK, *Association of Western and traditional Diets with Depression and anxiety in Woman*, Am J Psychiatry, 2010; 167:1-7.
3. G.L. ENGEL, *The clinical application of the biopsychosocial model*, Am J Psychiatry,

- 1980;137:535-44.
4. E. R. KANDEL, M. MAYFORD, *Genetic approaches to memory storage*, trends genet. 1999, 463-70.
 5. G. O. GABBARD, *Psichiatria Psicodinamica*, Quarta Edizione di Raffaello Cortina Editore, 2007, 245-77.
 6. E.R. KANDEL, *Psychiatry, Psychoanalysis, and the New Biology of Mind*, tr. it. *Psichiatria, Psicoanalisi e nuova biologia della mente*, Raffaello Cortina, Milano 2007, 39-47.
 7. *Diagnostic and Statistical Manual of Mental Disorders (DSM VI-TR)*.
 8. G.G. ROVERA, D. MUNNO, *Disturbi del comportamento alimentare*, Vol IV Ed. Med. Scient Torino, 1992, pag 462.
 9. J.C. AUSTIN, W.G. HONER, *The genetic impact of genetic counseling for mental illness*, Clin Genet 2005, 67(2) 134-42.
 10. G. WAGNER, *Gene-environment interaction in anorexia nervosa: relevance of non-shared environment and the serotonin transporter gene*, Mol Psychiatry 2011; 16(6): 590-592.
 11. C.M.BULIK, E.F. VAN FURTH, SULLIVAN P.F., *The Genetics of Anorexia Nervosa*, Annu Rev Nutr. 2007, 89-112.
 12. S. FASSINO, G. ABBATE DAGA, P. LEOBRUNI, *Manuale di psichiatria biopsicosociale*, Edi.Ermes Milano, 2010, pag.257-78.
 13. D. J. SIEGEL, *The Developing mind*, 1999, 117-124.
 14. P. FONAGY, M. TARGET, *Attachment and reflective function: their role in self-organization*, Dev Psychopatol, 1997, 679-700.
 15. S. TERENO, I. SOARES, C.MARTINS, M CELANI, D SAMPAIO, *Attachment styles, memories of parental rearing and therapeutic bond: a study with eating disordered patients, their parents and therapists*, Eur Riv Disord Rev, 2008, 49-58.
 16. F. AMIANTO, F.D'AGATA, L. LAVAGNINO, P. CAROPPO, G. ABBATE DAGA, D. RIGHI, S. SSCARONE, M. BERGUI, P. MORTARE, S. FASSINO, *Intrinsic connectivity networks within cerebellum and beyond in eating disorders*, Cerebellum, 2013, 134-42.
 17. G. ABBATE, DAGA G, C.GRAMAGLIA, F. AMIANTO, E. MARZOLA, S. FASSINO, *Attachment insecurity, personality, and body dissatisfaction in eating disorders*, J Nerv Ment Dis, .2010, 198(7):520-4.
 18. R. MARSH, T.V. MAIA, BS PETERSON, *Functional disturbances within frontostriatal circuits across multiple childhood psychopathologies*, Am J Psychiatry 2009, 166:664-674.
 19. J. TREASURE, A.M. CLAUDINO, N. ZUCKER, *Eating disorders*, The Lancet, 2010, 375:583-593.
 20. W KAYE, *Neurobiology of anorexia and bulimia nervosa*, Physiol Behav, 2008, 94(1): 121-135.
 21. C. ZINK, F. D. R. WEINBERGER, *Cracking the moody brain: the rewards of self starvation*, Nat Med 2010, 16(12): 1382-1383.
 22. E KANDEL, *A new intellectual frame work for Psychiatry*, Am Psychiatric, 1998, 155(4):457-69.
 23. S. FASSINO, *Psychosomatic approach is the new medicine tailored for patient personality with a focus on ethics, economy, and quality*. Panminerva Med 2010; 52(3): 249-264.
 24. O. GRIMM, M.J. JACOB, *The personality trait self-directedness predicts the amygdala's reaction to appetizing cues in fMRI*, Appetite, 2012;58(3): 1023-1029.
 25. F. PETRINI, G. CASTELLINI, V. RICCA, C. POLITO, A. PUPI, C. FAVARELLI, *Functional neuroimaging in anorexia nervosa: a clinical approach*, European Psychiatry 2011, 26: 176-182.

26. L.M. GROESZ, M.P. LEVINE, S.K. MURNEN, *The effect of experimental presentation of thin media images on body satisfaction: a meta-analytic review*, Int J Eat Disord 2002, 31:1–16.
27. T.D. WADE, N. GILLESPIE, N.G. MARTIN, *A comparison of early family life events amongst monozygotic twin women with lifetime anorexia nervosa, bulimia nervosa, or major depression*, Int J Eat Disord 2007;40:679–686.
28. K. GUNNARD, I. KRUG, *Relevance of social and self-standards in eating disorders*, Eur Eat Disord Rev 2012; 20(4): 271-278.
29. C.M. GRILO, M. E. PAGANO, *Stressful life events predict eating disorder relapse following remission: six-year prospective outcomes*, Int J Eat Disord, 2012, 45(2): 185-192.
30. S. FASSINO, G. ABBATE DAGA, *Anger and personality in eating disorders*, J Psychosom 2001; Res 51(6): 757-764.
31. S. FORSBERG, J. LOCK, *The relationship between perfectionism, eating disorders and athletes: a review*. Minerva Pediatr. 2006; 58(6):525-36.
32. S. FASSINO, F. AMIANTO, G. ROCCA, G. ABBATE DAGA, *Parental bonding and eating psychopathology in bulimia nervosa: personality traits as possible mediators*, Epidemiologia e Psichiatria Sociale 2010;19- 3.
33. G. GLASTONE, G PARKER, *What's the use of worrying? Its function and its dysfunction*, Aust N Z J Psychiatry, 2003, 37(3):347-54.
34. A. GHADERI, B. SCOTT, *Prevalence, incidence and prospective risk factors for eating disorders*, Acta psichiatrica scandinavica, 2003, 122-30.
35. H. BRUCH, *The golden cage*, Cambridge Harvard University, 1978, 56-58.
36. D.R. KEEN, *Anorexia Nervosa: an adlerian perspective on etiology and treatment*, Individual Psychology, 1996; 52(4):385-405.
37. S. FASSINO, F. AMIANTO, ROCCA G, ABBATE DAGA G., *Parental bonding and eating psychopathology in bulimia nervosa: personality traits as possible mediators*, Epidemiologia e Psichiatria Sociale 2010,19- 3.
38. S. FASSINO, D. SVRAKIC, G. ABBATE DAGA, F. AMIANTO, P. LEOBRUNI, S. STANIC, G.G. Rovera, *Anorectic Family Dynamics: Temperament and Character Data*, Compre Psychiatry, 2002, 43: 114-20.
39. D.R.KEEN, *Anorexia Nervosa: an adlerian perspective on etiology and treatment*. Individual Psychology. 1996; 52(4):385-405.
40. S. FASSINO, F. AMIANTO, G. ABBATE DAGA, *Parental Bonding and Eating Psychopathology in Bulimia Nervosa: Personality Traits as Possible Mediators*, Psychiatry Research, 2008.
41. T.D. Wade, N. Gillespie, N.G.Martin, *A comparison of early family life events amongst monozygotic twin women with lifetime anorexia nervosa, bulimia nervosa, or major depression*. Int J Eat Disord 2007;40:679–686.
42. Fassino, S., Svrakic, D., Abbate Daga, G., Amianto, F., Leombruni, P., Stanic, S., Rovera, G. G. *Anorectic Family Dynamics: Temperament and Character Data*, Compre Psychiatry, 2002; 43: 114-20..(Wade et al., 2007).
43. F. Amianto, G. Abbate Daga, S. Morando ,C. Sobrero, S. Fassino, *Personality development characteristics of women with anorexia nervosa, their healthy siblings and healthy controls: What prevents and what relates to psychopathology?* Psychiatry Res 2011;30;187(3):401-408.
44. A. Adler, *Teoria e prassi della psicologia individuale*, Astrolabio Roma, 2003, 89-94.
45. S.Fassino, G. Abbate Daga; L. Garzaro, G.G. Rovera, *Earliest Recollections in anorexia and bulimia*, Eat Weight Disord, 1998;3(2):53-63.
46. G. O. Gabbard, *Psichiatria Psicodinamica*, Quarta Edizione, Raffaello Cortina Editore,

- 2007, 78-84.
47. R. Guardini, *La fine dell'epoca moderna: il potere*, edit Morcelliana, 1993, 204-10.
 48. A. Adler, *Prassi e teorie della psicologia individuale*, Astrolabio, Roma 2003.
 49. D.M. Svrakic, C. Whitehead, T.R. Przybeck, C.R. Cloninger CR, *Differential diagnosis of personality disorders by the seven-factor model of temperament and character.*, Arch Gen Psychiatry, 1993 Dec;50(12):991-9.
 50. W.H. Kaye, J.L. Fudge, M. Paulus, *New insights into symptoms and neurocircuit function of anorexia nervosa*, Nat Rev Neurosc, 2009;10:573-584.
 51. Amianto F, Abbate-Daga G, Morando S, Sobrero C, Fassino S. [Personality development characteristics of women with anorexia nervosa, their healthy siblings and healthy controls: What prevents and what relates to psychopathology?](#), Psychiatry Res. 2011 May 30;187(3):401-8.
 52. M. X. Cohen X, Schoene-Bake JC, Elger CE, Weber B, *Connectivity-based segregation of the human striatum predicts personality characteristics*, Nat Neurosci., 2009 Jan;12(1):32-4.
 53. C.R. Cloninger, *A practical way to diagnosis personality disorder: a proposal.*, J Pers Disord, 2000 Summer;14(2):99-108.
 54. C.R. Cloninger, D.M. Svrakic, (1997). *Integrative psychobiological approach to psychiatric assessment and treatment*, Psychiatry, 2002, 60, 120-141
 55. D.M. Svrakic DM, Draganic S, Hill K, Bayon C, Przybeck TR, Cloninger CR. *Temperament, character, and personality disorders: etiologic, diagnostic, treatment issues*, [Acta Psychiatr Scand.](#), 2002;106(3):189-95
 56. V.Gallese, M.N. Eagle, P. Migone, *Intentional attunement: mirror neurons and the neural underpinnings of interpersonal relations*, J Am Psychoanal Assoc., 2007, 55(1):131-76.
 57. G. Abbate Daga, C Gramaglia, Malfi G, A. Pierò, S. Fassino, *Eating problems and personality traits. An Italian pilot study among 992 high school students* , in Eur Eat Disord Rev, 2007,15 (6) 471-8.
 58. K.Vitousek, F. Manke, *Personality variables and disorders in anorexia nervosa and bulimia nervosa*, J Abnorm Psychol 1994, 103:137–147.
 59. K.L Klump, H. Halmi, J Treasure, W.H. Kaye, *Linkage analysis of anorexia nervosa incorporating behavioural covariates*, Hum Mol Genet, 2002, 689-96.
 60. S. Fassino, A. Piero, *Attentional Biases and frontal functioning in anorexia nervosa*, Int J eat disord, 2002, 274-283.
 61. S. Fassino, G. Abbate Daga, P. Leombruni, *Manuale di Psichiatria Biopsicosociale*, Edi Ermes, Milano 2010.
 62. C.M. Bulik, P.F. Sullivan, P.R. Joyce, F.A Carter, *Temperament, character, and personality disorder in bulimia nervosa*, Journal of Nervous and Mental Disease 1995,183, 593–598.
 63. H.C.Steinhausen, S. Weber, *The outcome of bulimia nervosa: findings from one-quarter century of research*, Am J Psychiatry 2009, 166(12):1331-41.
 64. L. Clausen, *Time to remission for eating disorder patients: A 2 1/2-year follow-up study of outcome and predictors*, Nord Journal Psychiatry. 2008, 62 (2), 151-159.
 65. C. Grilo, M E. Pagano, *Stressful life events predict eating disorder relapse following remission: six-year prospective outcomes*, Int J Eat Disord, 2012 45(2): 185-192.
 66. F. Franko, L. Debra, J David, K Pamela, B David, *Interactions Between Eating Disorders and Drug Abuse*, The journal of Nervous and mental disease, 2008, 196(7): 556-561.
 67. K.A. Halmi, *Salient components of a comprehensive service for eating disorders*, World Psychiatry 2009; 8(3): 150-67.
 68. R. Dalle Grave, *Il trattamento dei disturbi dell'alimentazione a Villa Garda*. 1ed. Raffaello Cortina, 2009:25- 59.

69. C. Mace, S. Binyon, *Teaching psychodynamic formulation to psychiatric trainees. Part 1: Basics of formulation*, *Advances in Psychiatric Treatment* 2005;11:416-23.
70. G. Abbate Daga, F. Amianto, E. Marzola, S. Fassino, *Attachement insecurity personality embodies dissatisfaction in eating disorders*, *J nerv Ment*, 2009, 520-524.
71. G.G. Rovera, *Le strategie dell'incoraggiamento*, *Riv. Psic. Indiv.* n.66: (139-160); 2009.
72. F. Amianto, G. Abbate Daga, A. Bertorello, S. Fassino, [Exploring personality clusters among parents of ED subjects. Relationship with parents' psychopathology, attachment, and family dynamics.](#) *Compr Psychiatry*. 2013; in press.
73. E. Stice, H. Shaw, *Role of body dissatisfaction in the onset and maintenance of eating pathology: a synthesis of research findings*. *J Psychosom Res* 2002, 53:985-993.
74. M., Strober, *Managing the chronic, treatment-resistant patient with anorexia nervosa*, *Int J Eat Disord* 2004; 36(3): 245-255.
75. A. Adler, *Prassi e teorie della psicologia individuale*, Astrolabio, Roma 2003.
76. F. Amianto, F. D'agata F., L. Lavagnino, P. Caroppo, G. Abbate Daga, D. Righi, S. Scarone., M. Bergui, P. Mortara, S. Fassino, *Intrinsic connectivity networks within cerebellum and beyond in eating disorders*, 2013, *Cerebellum*, 89-94
77. G. Rizzolati, M. fabbri Destro, L. Cattaneo, *Mirror neurons and their clinicans relevance*, *Nat Clin Pract Neurol*, 2009, 24-34.
78. Z. Bauman, *Vita Liquida*, Laterza, 2008.

Società bulimica, edonismo alimentare e patologie metaboliche

INTRODUZIONE

LA SALUTE È UN DIRITTO MA ANCHE, PER QUANTO POSSIBILE ASSOLVERLO, UN DOVERE NEI CONFRONTI DELLA NOSTRA DIGNITÀ E DELLA SOCIETÀ DI CUI SIAMO PARTE. UNA DELLE STRADE PERCORRIBILI PER MANTENERLA E OTTENERLA PASSA ATTRAVERSO LA CORRETTA ALIMENTAZIONE.

E, riguardo al binomio dell'assunto iniziale, "persona e alimentazione", vogliamo tentare di dare un significato alle parole "mangiare male" e "mangiare bene" magari iniziando da un più vasto ambito culturale ?

Ognuno di noi, per propria indole e per i propri gusti, materiali o metafisici, ereditati o acquisiti, ha chiaro il concetto del "mangiar bene" fondato su regole, modi e mode che tentiamo di rendere ripetibili, per puro edonismo ma anche per il piacere dello spirito e dei nostri personalissimi canoni estetici. Chi ama l'essenzialità del buon mangiare mette sul podio del proprio casto appetito, un uovo di fattoria bollito per 3 minuti, un'insalatina appena colta, un filo di extravergine del Garda. Il gran gourmet vivrà la sua lussuria del palato con un sapido *foie gras* accompagnato da un fragrante pan brioche, poi caviale, aragoste e quant'altro. Il mangiatore "genuino – ingenuo" mitizzerà forse ancora, sognandoselo di notte, un piatto di tortellini fatti in casa per onorare il giorno di festa, ma anche, magari, freschi di busta del supermercato e conditi dalla triplice, storica "p.p.p." di panna-prosciutto-piselli.

Ma la considerazione del tutto sarebbe forse più facile e diretta se il concetto di "mangiar bene" fosse stato nel tempo, e diffusamente, un po' più oggetto di attenzioni filosofiche, estetiche e psicologiche piuttosto che solo fisiologiche, o tecnicamente sanitarie. In una parola, il discorrere di "mangiar bene" e, di seguito, di "sana alimentazione" troverebbe un uditorio più preparato e pronto se la storia, la filosofia, l'etica e l'estetica avessero tenuto questo obbligatorio e importantissimo piacere in più alta considerazione, transitando anche attraverso un territorio umanistico.

Ci si trova invece ora culturalmente un po' impantanati nel gap tra due estremi. L'alta cultura, che possiamo rappresentare, con un esempio fra tanti, ma assai indicativo, con la "elegiaca-eroica" morte degli amici per la pelle e per la pancia (ma soprattutto in nome di sorella morte) della

“Grande abbuffata” di Ferreri, (opera cinematografica per molti versi imperdibile per affrontare alcuni temi della vita e della morte), e le orripilanti-volgari proposte gastro-televisive rivolte ad un pubblico sovente in difficoltà nel distinguere il buono dal pessimo, il salutare dal velenoso sul banco del rivenditore o dentro un piatto. Magari con annesso un imbarazzato dietologo di turno.

Ma vista l’oggettiva difficoltà di definire un univoco “mangiar bene”, proviamo dunque a chiederci il significato di “mangiar male”.

Facile arguire che per un gourmet mangiar male sarà un non perfetto accordo cibo-vino, una sequenza disarmonica di agro-dolce-salato-amaro, un filetto di fassone eccessivamente cotto, e così via. Per un impenitente golosone, sarà il limitargli ciò che più ama e nutrirlo nell’ambito di uno stretto regime alimentare. Per un contemplativo è il porgli lo stesso concetto di cibo quale obbligo per la sopravvivenza o guardarlo nell’atto stesso del nutrirsi, quasi a farlo sentire come nell’espletamento di altre fisiologiche ma meno nobili funzioni, e così via discorrendo su tanti altri riti e tabù *modi e mode*.

BREVI RICORDI STORICI

Una storia, quella degli attuali modi e mode di alimentarsi, che risale, almeno per quanto che riguarda i nostri ricordi, agli anni del boom economico, quegli anni 60 che i cinquanta-sessantenni di oggi ricordano in genere come momenti felici, quando la loro, la nostra infanzia appariva piena di prosperose speranze, almeno nell’immaginario un po’ eroico dei loro genitori. Speranze prosperose come le sinuose e generose curve di quelle pin-up ante litteram, quelle “veline” di allora, tutt’altro che trasparenti tanto da meritarsi l’appellativo di “maggiorate”. Ma per capire come si giunse a “tanto”, e come da allora si siano attraversati periodi distanti ere siderali, per arrivare alle nostre attuali, trasparenti “veline” o taglie minimaliste e, sul versante opposto, al nostro attualissimo, elevato “rischio cardiovascolare”, (poiché è qui, alla fine, che vogliamo andare a parare) è istruttivo partire da tempi più remoti, da quando le più basilari conoscenze sanitarie, in ambito popolare, erano davvero scarse, e da quel momento storico, inizio ‘900, caratterizzato da gap socio-economico-culturale fra Italia del nord e Italia del sud, fra vita di città e vita di campagna.

Fu con la II guerra mondiale, che ci si avvicinò, attraverso l’approvvigionamento dei primi pasti “bilanciati” ai soldati americani al fronte (le “razioni K”), ad un più moderno concetto di scienza dell’alimentazione, o meglio, alla consapevolezza di un modo di alimentarsi che poteva finalmente essere definito, in qualche modo, potenzialmente sano o quantomeno utile ad una vita fisiologicamente migliore.

Ma non dimentichiamo che a ciò si giunse a tanto attraverso una serie di grandi errori di tipo scientifico e in particolare nutrizionistico. Infatti le “razioni K”, ipercaloriche per il generoso impiego di carboidrati ma anche e soprattutto di grassi saturi, furono prese in considerazione per quanto giunse

agli occhi indagatori del dottor Braunwald, allora giovane medico militare a bordo delle portaerei che raggiungevano le coste della Normandia. Paradossalmente Braunwald constatò forse più vittime da malattia coronarica piuttosto che per il fuoco nemico!

Da quel momento, ciò che già dai grandi della medicina rinascimentale era stato osservato, venne ad essere oggetto di interessi scientifici che spaziavano dalla fisiopatologia cardiovascolare alla scienza dell'alimentazione. Ponendo finalmente l'accento sull'importanza strategica negativa della concentrazione dei grassi plasmatici ed in particolare del colesterolo.

Dunque anche gli italiani al fronte scoprono l'utilità di consumare carne quotidianamente. La maggior varietà di cibi crea però anche nuove necessità nutrizionali che si accentuano con il disagio sociale e la disoccupazione. Tra la prima e la seconda parte del 900, nelle scuole si adotta un modo nuovo di far fronte ai bisogni alimentari dei bambini e ragazzi in età scolare. Nasce così la "refezione scolastica" a base di pane e formaggio, con la successiva cultura del panino, del mangiare veloce e sul posto di lavoro. Ciò, che costituirà il primo passo verso la fine di quel rito unificante la famiglia che sempre era stato il momento del pranzo.

Le ripercussioni di questo modo di intendere lavoro, famiglia e tempo libero fanno sentire la loro lunga onda ancora oggi e molti dei problemi sanitari (e non solo) derivati da quelle nuove abitudini sono alla base delle malattie metaboliche (obesità e diabete in primis) causa di precoce mortalità cardiovascolare.

Resta fondamentale l'uso della pasta, e gli italianissimi spaghetti sbarcano in America.

Ma in era post-bellica, un po' per reazione, un po' per necessità, è la cultura americana ad imporsi sulle vetero abitudini italiane. Arrivano allora le "scatole" e con loro il fascino del nuovo, come gusto e come forme: carni rosse, burro, salse. Un altro duro colpo inferto alle abitudini mediterranee.

E a questo punto ci ricongiungiamo al periodo cui arriva la nostra memoria. Il boom economico ci fa sentire tutti meno poveri e la disponibilità del cibo diventa una nuova ricchezza, mietendo le prime vittime sacrificali dell'acquisito benessere con una malattia sino ad allora sconosciuta: l'obesità. La moda consumistica statunitense ci impone nuovi ritmi di lavoro e l'inevitabile utilizzo dei cibi preconfezionati e precotti e la Coca-Cola imperversa dal nord al sud. Tutto ciò mentre gli statunitensi, attratti dal fascino mediterraneo e dalla *italian way of life*, si avvicinano, almeno nei propositi, ai nostri stili di vita, specie quelli alimentari. Ad alto livello scientifico si scopre infatti che le malattie cardiovascolari (infarto, ictus, arteriopatie eccetera) hanno bassa incidenza nel Bel Paese, e che ciò è legato anche al nostro modo di nutrirci.

Si giunge ad identificare, in questo modo, la cosiddetta *piramide alimentare*, che praticamente e didatticamente illustra le categorie di cibi che devono essere consumati più frequentemente, alla

base della piramide, differenziandoli da quelli da consumarsi meno di frequente o solo occasionalmente, verso l'apice della stessa piramide. Così, mentre gli americani fanno propria (almeno teoricamente) e diffondono la "dieta mediterranea", gli italiani importano la dieta ipercalorica e ricca di grassi saturi, propria del peggior stile di vita americano. Accanto a ristoranti e trattorie, nascono i self-service e, sull'onda lunga, i fast-food.



E questa è storia di oggi, e l'attualità dei rotocalchi, del gossip, della televisione spazzatura ci mostra modelli fisicamente poco raggiungibili e una cultura del corpo fondata sul falso/nulla parallelamente ad una cultura dello spirito e dell'anima che ormai non ha più diritto neppure di citazione, mentre sovente si acclama in modo scomposto, improprio ed inopportuno proprio a quella "dieta mediterranea" che dovrebbe rappresentare la giusta via per accedere ad una lunga e sana vita attraverso l'alimentazione. Interpretazioni scorrette della dieta mediterranea perché applicata ad uno stile di vita spesso non congruo con il consumo quotidiano di pasta, riso, pane, olio, frutta, oltre il pesce, le carni bianche e gli ortaggi, alimenti-elementi che costituiscono la base di quella piramide cui si accennava poco sopra. Stile di vita che in molti casi non tiene conto della necessità di attuare tutto quanto è necessario per ottenere un dispendio energetico finalizzato al metabolismo di alimenti ad elevato potere calorico quali, proprio, il pane la pasta l'olio e la frutta. Se da un lato, dunque, la dieta mediterranea è di sicuro un toccasana nei confronti della "salute delle arterie" attraverso l'approvvigionamento di grassi mono e poli insaturi e di antiossidanti, dall'altro, ben facilmente si comprende come già solo un soggetto in sovrappeso o tanto più un diabetico, debbano porre attenzioni ad applicare su se stessi un modello di dieta come quello "mediterraneo" se non condotti da esperta mano medica.

Dunque, storia, psicologia, estetica della nutrizione e dei nutrienti e le altre “scienze umane”, in molti casi contribuiscono a decidere e modificare e il nostro atteggiamento nei confronti del cibo e bene o male partecipare delle scelte alimentari correlandosi strettamente a cultura, censo, ceto, politica, religione, riuscendo ad inserirsi, in modo più o meno diretto, in un contesto propriamente sanitario.

Ed è lecito, dopo questo breve e sommario excursus, ricollegarci a quanto detto precedentemente, al momento in cui si dà finalmente corpo e dignità scientifica ai fattori di rischio cardiovascolari, e in primis alla ipercolesterolemia.

CLINICA

Dunque, ecco irrompere la “clinica”, con propri e specifici significati del “mangiar male” o “alimentarsi in modo scorretto”. Le questioni che si possono mettere in campo di discussione sono davvero tante e tutte meritevoli di trattazioni dettagliate e separate.

- **mangiar troppo, con eccedenza di carboidrati / lipidi / proteine ma anche ...acqua, vitamine, fibre. Bulimia, golosità**
- **mancato rispetto delle indicazioni mediche riguardo alle proprie patologie**
- **alimentarsi con cibi del tutto sani ma nel contesto di una dieta squilibrata**
- **mangiare troppo poco (anoressia nervosa, falsi modelli, falsi valori, diete incongrue, carenze alimentari)**
- **consumare cibi contaminati o avariati (tossinfezioni alimentari)**
- **forse consumare cibi geneticamente modificati ? (flusso genico, nuovi allergeni, resistenza a nuove tossine)**
- **paradossalmente consumare prodotti “biologici” ? (pesticidi naturali)**
- **abusare di alcool (patologie alcool-correlate)**

Ci pare corretto assegnare il cenno più rilevante a quel complesso di situazioni che nel loro insieme costituiscono una sorta di killer metabolico, quella giustamente temuta “sindrome metabolica” che attraverso l'intervento associato di iperlipidemia, diabete, ipertensione arteriosa, sovrappeso e ulteriori elementi, è causa di danno vascolare arterioso localizzato ora a distretti “vitali” come cuore, cervello, reni, ora a grandi vie arteriose come l'aorta o quelle degli arti inferiori. Ricadono in queste situazioni i punti sopra considerati riguardanti il mangiare troppo, il mancato rispetto delle indicazioni mediche e le diete squilibrate.

1. FATTORI DI RISCHIO CARDIOVASCOLARE – LA SINDROME METABOLICA

Gli studi epidemiologici osservazionali degli anni 70-80 definirono alcuni concetti.

Alcuni aspetti dello stile di vita, tra cui l'alimentazione, si sono visti poter giocare un ruolo fondamentale nel predire la probabilità individuale di incorrere in un evento cardiovascolare fatale. Tali aspetti ambientali assumono importanza sovente superiore ai fattori genetici nel determinare il rischio coronarico.

Tra i fattori ambientali la nutrizione, il modo di alimentarsi, col suo impatto sulla colesterolemia, ricopre un ruolo di assoluto primo piano (fig. 2). Il valore della colesterolemia è importante nel determinare il rischio coronarico ed è potenziato da altri fattori di rischio.

Quali sono dunque, nei paesi occidentali, le situazioni patologiche più diffuse? Certamente le malattie cardiovascolari, che attraverso quel fenomeno universalmente noto come aterosclerosi, si manifestano in noti quadri clinici:

- INFARTO
- ANGINA
- ARTERIOPATIE
- MALATTIE CEREBROVASCOLARI (ictus ed emorragia cerebrale)
- IPERTENSIONE ARTERIOSA
- MALATTIE VASCOLARI RENALI

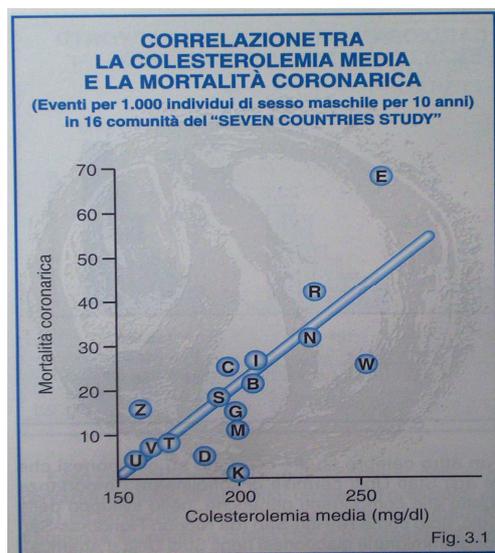


Figura 2. Correlazione tra colesterolemia media e mortalità coronarica

Come già accennato, il valore della colesterolemia è importante nel determinare il rischio coronarico, potenziato a sua volta da altri fattori di rischio che è importante suddividere in rischi modificabili e non.

a) fattori di rischio "non-modificabili": ETÀ, SESSO, GENETICA.

b) fattori di rischio parzialmente o totalmente “modificabili”: IPERLIPIDEMIA, IPERTENSIONE ARTERIOSA, DIABETE, OBESITA' e AUMENTATA CIRCONFERENZA DELLA VITA, FUMO, INATTIVITA' FISICA.

L'insieme parziale o totale di tali situazioni viene definito, come sopra accennato, con il termine “sindrome metabolica”.

Le modificazioni dello stile di vita, soprattutto per quanto attiene all'alimentazione, costituiscono parte relevantissima della terapia nei confronti delle più importanti determinanti della sindrome metabolica: l'obesità, il diabete, le alterazioni dei grassi plasmatici e l'ipertensione arteriosa.

I parametri che possono caratterizzare le modificazioni delle abitudini alimentari finalizzate ad un miglioramento dello stato di salute li individuiamo nel contenuto calorico totale, nella suddivisione calorica tra proteine, carboidrati e grassi e nel rapporto tra essi, in un corretto consumo di alcool e in un adeguato contenuto in fibre, minerali e vitamine.

Ma, proseguendo nel nostro iter, ecco schematicamente come possiamo intendere essere composta una “normale” dieta (fig. 3)

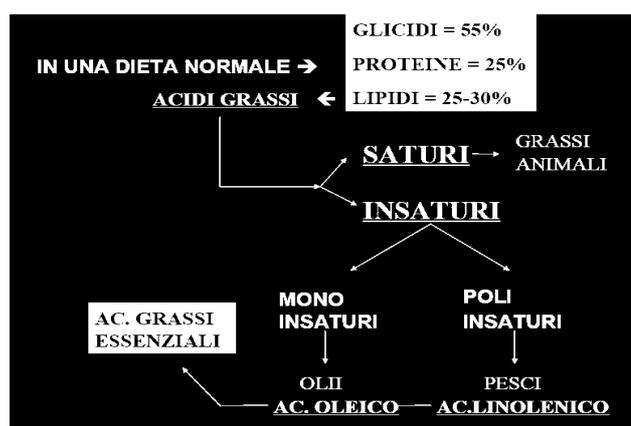


Figura 3. Composizione di una dieta “normale”

E' patrimonio culturale diffuso, la precisa indicazione a privilegiare i prodotti alimentari a basso contenuto in grassi. Di questi la maggior quota dovrebbe essere rappresentata da quelli insaturi, mono e poli, contenuti prevalentemente e negli oli vegetali e nei prodotti ittici. Se si volesse, un po' paradossalmente, indicare il “piatto” più sano che si possa immaginare, posato sulla nostra tavola, non esiterei a indicare la sogliola, l'orata, il rombo, nel merluzzo o la cernia ma anche il più grasso salmone, cucinati nel modo più semplice (vapore, bollitura, forno) o, per alcuni, le loro preparazione a crudo, sottilmente sfilettati (70-80 grammi) e conditi con un filo di olio extravergine di oliva, gocce di limone, un piccolo cespo di insalata verde e rossa e una fettina di pane integrale (20 grammi). Il pesce fornisce una bassa quantità di calorie, proteine nobili e, abbinato all'olio

d'oliva, il piatto nel suo insieme apporta una notevole quantità di grassi mono e poliinsaturi che a pieno diritto rientrano nella saggia “dieta mediterranea”.

2. TOSSINFEZIONI ALIMENTARI

Ogni anno, negli USA, si verificano 76 milioni di casi di tossinfezione alimentare con oltre 5000 decessi. In Italia, si segnalano annualmente circa 1000 focolai epidemici (non casi singoli dunque) legati a tossinfezioni alimentari. Numeri che fanno pensare e che, nell’ambito della cultura della nutrizione ed anche enogastronomica, devono essere ricordati e presi in seria considerazione anche a fronte delle più recenti ed irrinunciabili leggi sulla sicurezza alimentare.

Ecco alcuni dei microrganismi patogeni che si sono dimostrati, negli ultimi anni, essere particolarmente presenti ed attivi nel momento in cui si verificano problemi di tossinfezione alimentare.

- ❖ **CAMPYLOBACTER JEJUNII**. Rintracciabile negli allevamenti di pollame; una delle maggiori cause di tossinfezione alimentare. Da non assimilare al *Campylobacter Pylori*, che è riconosciuto invece essere in causa nei casi di gastriti, duodeniti, ulcera duodenale, gastrica e cancro dello stomaco dell’uomo.
- ❖ **ESCHERICHIA COLI O157:H7**. Può colpire chi consuma carne bovina macinata poco cotta, come gli hamburgers, proveniente da allevamenti contaminati. Agente noto come patogeno dal 1982, produce una tossina che causa enterite acuta e successiva insufficienza renale. Si ricorda il caso avvenuto negli USA nel 1992, che ebbe risonanza mondiale per essere stata incriminata una notissima azienda produttrice di carni macinate. Nel giro di pochi giorni furono colpite, in modo anche drammatico, 732 persone.
- ❖ **SALMONELLA ENTERITIDIS**. Presente in quasi tutti i cibi contaminati da feci animali, polli e uova su tutti. E’ emerso un nuovo ceppo resistente agli antibiotici che ha già mietuto numerose vittime in tutto il mondo.
- ❖ **LISTERIA MONOCYTOGENES**. Si può riprodurre anche a temperatura di frigorifero, e si può annidare nei formaggi molli e nel pesce affumicato. A Torino nel 1997 vi furono 1500 ragazzini colpiti in alcune mense scolastiche, con sintomi che furono allora fortunatamente lievi, come febbre, dolore addominale e diarrea. Quelle mense scolastiche si approvvigionavano di cibo dalla stessa azienda.
- ❖ **SHIGELLA SONNEI**. Contamina gli alimenti attraverso l’acqua di irrigazione inquinata. La malattia si propaga per contatto fisico e causa dolore addominale, febbre e diarrea.

Al di là degli agenti batterici citati, sono da ricordare i casi sporadici ma, soprattutto in questo contesto, epidemici, da infezione virali (virus dell’epatite A, e altri virus epatitici trasmessi per via enterale) causa di malattia epatica acuta di diverso grado di gravità ma assai raramente letale, almeno nei paesi occidentali. I focolai epidemici (a volte endemici) si trovano soprattutto al Sud, per quanto riguarda il nostro paese, dove il consumo di frutti di mare è spesso “selvaggio” e non controllato dalle Autorità Sanitarie. Casi sporadici si ritrovano però ubiquitariamente sul territorio, dovuti più che altro a scarsa attenzione igienica, specie in relazione all’uso di acque contaminate (provenienti da pozzi alimentati da acque “nere”).

Dell'altro noto problema, la malattia di Creutzfeld-Jacob (BSE, "mucca pazza"), si sono, per ora, spenti abbastanza gli echi.

Ma quali sono i motori che danno l'avvio alla diffusione degli organismi patogeni inquinanti? Il discorso è ampio e le risposte disseminate per i numerosi campi delle scienze mediche, umanistiche ed economiche.

Non esiste un unico motivo e possiamo invocare una multifattorialità causale legata ora, paradossalmente, al progresso sociale e tecnologico, ora all'aumento della popolazione mondiale, alla maggior circolazione delle genti per lavoro o per diletto, al miglioramento globale delle possibilità economiche, ma anche ad una maggior diffusione della cultura (e delle culture) e, inevitabilmente e conseguentemente, ad una maggior richiesta di quantità e varietà di cibo. A questa, si cerca di far fronte in modi non sempre congrui e convenienti. In una parola, e con una buona dose di semplificazione, è anche nella globalizzazione del cibo che possiamo individuare la causa di parte delle disavventure legate alla sua contaminazione.

E' esperienza comune, quotidiana, l'inattualità del rispetto della stagionalità dei prodotti e dell'utilizzo di prodotti autoctoni (sia pur a fronte di movimenti, nati negli ultimi anni, che propugnano un quanto mai gradito ritorno dei prodotti "Km zero", come Slow-Food). E' altrettanto frequente l'esperienza della ricerca di cibo esotico e di ciò che è fuori stagione.

Le cosiddette "primizie", termine ormai quasi desueto, rappresentavano il meglio degli sfizi gastronomici, ai confini delle stagionalità, con fragranti fragoline di bosco, succose pere Williams, croccanti mele Golden o rare cotogne. Ora, in Italia, il prodotto ortofrutticolo di importazione è aumentato del 25% e da ogni più distante angolo del globo giungono frutti e ortaggi delle cui origini poco si sa e della cui salubrità a volte nulla è noto.

Parallelamente, il mondo del lavoro, che prevede usualmente "pause pranzo" minimaliste, pretende comodità e velocità nella preparazione dei pasti. In pratica, un "tutto-sempre-comodo" che rispecchia fedelmente il mercato in senso lato: ogni prodotto deve essere ottenibile, più o meno a buon mercato, dopo che se ne sia creata una necessità sovente artificiosa che per essere soddisfatta richiede prodotti pronti, puliti, tagliati, sbucciati e assemblati, ma anche quella, parallela e marcatore di globalizzazione, di cibi "esotici". Ecco allora che "sushi" e "sashimi" imperversano nei ristoranti una volta a vocazione ittica-italica (una conversione sul tema), sui banchi delle pescherie che vendono a peso d'oro il "filetto di tonno da mangiare crudo" o quello di salmone da consumare a "carpaccio". Prodotti che ora compaiono su tavole di casa stanche di vedere i soliti filetti di branzino al forno o baccalà alla vicentina.

D'altra parte, la socializzazione, il lavoro, il grado di cultura mediamente più elevato, la diffusione della consapevolezza (spesso fittizia) del "poter avere-fare-consumare", invita a mangiare sempre

più sovente fuori casa: 1/3 della spesa alimentare italiana finisce al bar, nelle tavole calde e al ristorante, dove ci si può imbattere in cibo “ a rischio”, se preparato e maneggiato da personale inesperto, con conseguente aumento delle probabilità di contaminazione. Infatti, troppo sottovoce passano le più basilari ma assai utili indicazioni igieniche di cui la più ovvia e nello stesso tempo la più trascurata è il “lavarsi bene le mani” prima di toccare il cibo che verrà preparato.

Ma anche la ricerca di cibo sempre più a buon mercato, comporta produzioni obbligatoriamente a basso costo con conseguente riduzione della qualità e dei controlli: quarant’ anni or sono una gallina costava l’equivalente degli attuali 25 euro ! Era il pranzo di lusso della domenica.

E ancora, negli ultimi 50 anni, la nutrizione dei bovini a sempre di più visto sostituire il fieno con i cereali (meno fibre, più disturbi intestinali, più infezioni come nell’uomo) mentre parallelamente aumentava l’uso di mangimi composti da carne e farina di ossa di animali forse già infetti da BSE.

* * * * *

Terminiamo con una rapida rassegna di altri possibili problemi alimentari legati in parte e paradossalmente al progresso tecnologico finalizzato ad approvvigionare di cibo le popolazioni in via di sviluppo o a rischio di carestie, ma anche al desiderio, come primo motore, di fornire al consumatore prodotti più “naturali”.

3. ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

PRO:

RESA MAGGIORE : PAESI IN VIA DI SVILUPPO

MENO PESTICIDI : L’INSETTICIDA INSERITO NELLA PIANTA DEL COTONE HA RIDOTTO L’USO DI SOSTANZE CHIMICHE.

NUTRIZIONE MIGLIORE : ARRICCHIMENTO CON VITAMINE DI NUMEROSI PRODOTTI DELL’AGRICOLTURA. ELIMINAZIONE DELLE TOSSINE NATURALI E DELLE PROTEINE CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE.

CONTRO:

FLUSSO GENICO : LE COLTURE TRANSGENICHE POSSONO TRASFERIRE I LORO GENI ALLE PIANTE SELVATICHE CON DIFFICOLTA’ DI CONTROLLO DELLE NUOVE PIANTE TRANSGENICHE “NATURALI”.

DANNI COLLATERALI : GLI OGM CREEREBBERO NEGLI INSETTI MAGGIOR RESISTENZA ALLE TOSSINE BIOTECNOLOGICHE. L’ACCUMULO DI TOSSINE NEL TERRENO NUOCEREBBE ALL’ECOSISTEMA.

EFFETTI SULLA SALUTE : NUOVI ALLERGENI ?

4. PRODOTTI “BIOLOGICI”:

PRO:

CARNE: BOVINI PASCOLATI SU CAMPI PRIVI DI PESTICIDI. NO CURE CON ANTIBIOTICI.

UOVA: DA GALLINE ALLEVATE ALL' APERTO, NON IN BATTERIA, CON MANGIMI SENZA GRASSI AGGIUNTI.

FRUTTA E VERDURA: ASPETTO MENO OMOGENEO, MENO "BRILLANTE", DIVERSI L' UNO DALL' ALTRO, PIU' PICCOLI. NON FITOFARMACI. RISPETTO DELLE BIODIVERSITA'

LATTE E FORMAGGI: LATTE DA MUCCHE CHE PASCOLANO IN ASSENZA DI ERBICIDI, ALIMENTATE CON PRODOTTI VEGETALI. VIENE PASTORIZZATO, NON STERILIZZATO. ALLONTANAMENTO DA FONTI POSSIBILI DISPENSATRICI DI METALLI PESANTI (CROMO, CADMIO, ZINCO, MERCURIO, NICHEL, COBALTO ECC.): AREE DI ALLEVAMENTO E PASCOLO INQUINATE. CONCIMAZIONE DEI CAMPI. CONTATTO DEGLI ALIMENTI CON VARI METALLI NEL CORSO DELLA LORO PREPARAZIONE. PACKAGING IN MATERIALI CONTENENTI METALLI PESANTI.

CONTRO:

LE PIANTE SINTETIZZANO PIU' PESTICIDI NATURALI, A VOLTE MAGGIORMENTE TOSSICI E PERSISTENTI DI QUELLI CHIMICI.

AUMENTO DEI FENOLI (AC CAFFEICO E CLOROGENICO) : SUSINE BIO: 70 MG CONTRO 42 DELLE NORMALI. PATATE BIO: ALTI LIVELLI DI SOLANINA (VELENOSA).

NEL 1900 NUMEROSI MORTI IN EUROPA DA ACIDO CIANIDRICO (PESTICIDA NATURALE) DA UNA VARIETA' DI FAGIOLI (LIMA).

IL ROTENONE, PESTICIDA NATURALE RICAIVATO DA UNA RADICE, E' PIU' TOSSICO DEI FITOFARMACI.

OGNI ALIMENTO VEGETALE CONTIENE CA. 10.000 SOST NATURALI (FITOORMONI, ANTIENZIMI, POLIFENOLI, ANTIBIOTICI, GLUCOSIDI...). MOLTI FUNGONO DA PESTICIDI NATURALI CONTRO BATTERI, INSETTI, VERMI MA ANCHE CONTRO L'UOMO.

UN VEGETARIANO ASSUME GIORNALMENTE COL CIBO 10.000 PARTI DI PESTICIDI NATURALI CONTRO UNA DI PESTICIDI ARTIFICIALI.

MA NELLE PIANTE SONO ANCHE PRESENTI ANTIOSSIDANTI CHE PREVALGONO PREVENENDO IL POSSIBILE DANNO, COME ACCADE NELLA DIETA MEDITERRANEA. D'ALTRA PARTE SI ATTRIBUISCONO AI CIBI INQUINATI L' 1-3% DEI TUMORI CONTRO IL 30% ATTRIBUITO ALLE DIETE ERRATE

CONCLUSIONI

Ritorniamo al titolo del convegno, "*La persona e l'alimentazione: valutazione clinica e diritto alla salute*", e a quello della relazione, "*Societa' bulimica, edonismo alimentare e patologie metaboliche*". Abbiamo sottolineato all'inizio che ad ogni diritto corrisponde di solito, in una società civile, un dovere. Nulla è più vero, quando si parla di diritto alla salute e del suo contrappunto morale, il dovere di mantenersi nel miglior stato possibile di salute. Questo assunto, ovviamente, riguarda solo in parte e a volte per nulla l'insorgere di una malattia neoplastica o il progredire di una patologia metabolica geneticamente determinata o le diverse imprevedibili, tragiche realtà che la vita può riservarci.

Diverso discorso, quando la nostra vita fisica dipende da nostre decisioni che possono corrispondere, per esempio, a stili di vita più o meno corretti come l'abusare di alcool, l'uso di droghe e, fra queste, il fumo di sigaretta, ma anche il rischio di cambiare partner sessuale con leggerezza e senza le dovute precauzioni, l'imprudenza della guida ad alta velocità, la pratica di uno sport estremo. Dunque, in questi casi e altri, l'ammalare di cirrosi alcoolica, di gravi malattie da virus, di tumore polmonare o andare incontro ad handicap fisici da traumatismi, può mostrare una valenza non indifferente di responsabilità personale, proprio come succede con un'alimentazione consapevolmente a rischio di eventi cardiovascolari, come abbiamo visto poco sopra.

In questo senso l'inalienabile diritto alla salute deve essere eticamente sostenuto da un altrettanto inalienabile dovere di mantenere la propria salute al meglio, quale rispetto nei confronti della società della quale si fa parte. Senza addentrarci nei principi di carattere squisitamente giuridico, resta comunque inalienabile anche il principio di libertà individuale, ma fino al punto in cui l'esercizio di tale libertà non leda i diritti della popolazione che vive a nostro contatto. Nei paesi di cultura anglosassone le regole sulla indicazione al trapianto di cuore o di fegato diventano progressivamente più rigide a fronte di una dimostrata situazione di stili di vita "incongrui", come il consumo di tabacco e l'abuso di alcoolici. Non dimentichiamo che il costo della degenza giornaliera in un reparto di un pubblico ospedale ammonta a cifre che possono variare da 1000 a 3000 euro.

Dunque, quando si parla di "*Società bulimica, edonismo alimentare e patologie metaboliche*" abbiamo ora bene in mente a cosa ci stiamo riferendo, quali rischi si corrono con un errato stile di vita riguardante il modo di alimentarsi, quali i costi per cercare di rimediare ad un infarto del miocardio, ad uno stroke, ad una lunga e disabilitante insufficienza renale o ad una patologia delle arterie. Al di là, ovviamente, delle sofferenze personali e dei disagi familiari che in tali circostanze si incontrano.

Quando, poco sopra, si accennava ad un corretto stile di vita dal punto di vista alimentare, descrivendo un semplice piatto di pesce poco condito e poco "ricco", non si voleva fare né facile "salutismo" né invocare modi di vivere punitivi. Era un esempio, portato volutamente alle estreme conseguenze, per sottolineare quanto sia importante, ma nello stesso tempo anche facile, mangiare "bene" senza rinunciare alle "cose buone" che la natura ci offre, anzi, se e quando possibile, cercando proprio qualità più che quantità, sapori e gusti originali. Chi asserisce che meno si mangia meglio si sta, non è lontano dalla verità etica e fisiologica. Chi, come Veronesi e altri medici e scienziati (come il sottoscritto), propone addirittura un giorno di digiuno alla settimana, non compie un'eresia e chi usa sapientemente la dieta mediterranea agisce bene, sempre che parta

da un fisico integro e che, con questo tipo di dieta (regola), riesca a mantenerlo usando saggiamente i carboidrati e le calorie che essa fornisce in quantità.

Per gli amanti della cucina di “alta gamma”, queste indicazioni non hanno certo lo scopo di perseguire un obiettivo “pauperista” o una ricerca di un qualsivoglia atteggiamento *politically correct*: esse intendono infatti rimanere in un ambito medico scientifico. Merluzzo, sardine, acciughe, sgombri piuttosto che orate, cernie, branzini d’altura ma, alla stessa stregua, petto di pollo acquistato al supermercato o cresciuto a Bresse, olio extra vergine della grande distribuzione o del più noto produttore da 60 euro al litro, ortaggi del supermercato o della gastronomia-boutique del centro città, tutti questi prodotti avranno mediamente le stesse caratteristiche biologiche e gli stessi apporti nutrizionali. Varieranno, e questo è facile che accada, la loro sapidità, tenerezza, profumo, croccantezza e quant’altro, ma anche questi sono discorsi che esulano da questa breve trattazione.

Come scrive Elsa Peretti in un recente articolo su “La Stampa”, “*si chiama food porn*” ed è una deriva della polifonia di discorsi sul cibo che fa da colonna sonora alle nostre giornate. Dai programmi di cucina per casalinghe ai capricci stellati di Masterchef, ai libri di ricette (delle mille presentatrici, show-girl, attrici di fama più o meno limpida, *n.d.a.*) . È l’antitesi del salutismo alimentare, del negazionismo calorico della incolore teoria dei cibi “low” (*low-fat, low-salt, low-calories*)”. E’ vero, tutto vero: si dimentica facilmente la qualità degli alimenti e i loro contenuti e si perseguono modelli alimentari davvero pornografici, “pericolosamente volgari”. Questo moderno e così ben descritto edonismo alimentare di basso profilo qualitativo e culturale è altra cosa dall’edonismo della cucina ricca e di alta gamma, a disposizione degli *happy few* che ancora possono permettersela, anch’essa, certo, gravata da problematiche patologiche, sia pur differenti, di cui si discuteva sopra, perché *questo* edonismo, che cade nella pornografia alimentare, porta con sé modelli culturalmente, socialmente e moralmente poveri. Diventa “*il sostituto del sesso, la felicità in una palata di calorie low cost al tempo della crisi, un disastro di seduzione a presa rapida*”, continua la Peretti, capace di spazzar via decenni di educazione alimentare. Come si raccontava nella prima parte di queste note, anche in questa occasione il fenomeno giunge dagli States, proprio come, un tempo, le prime scatolette, le bibite gasate dolci, le salse ipercaloriche pronte per l’uso, le *chips* e le *tortillas*, la sfrontata disponibilità del peggio Mc Donald. Da alcuni anni, a Las Vegas, tiene banco un locale icona del porn food, l’Heart Attack Grill, noto per il cibo davvero pornografico come presentazione e composizione dei piatti, ipercalorici, iperlipidici, ma anche per le *mises* delle cameriere travestite da scollacciate infermiere e i cuochi in camice medico o da chirurgo pronti ad assistere i loro clienti nel momento tipico dell’heart attack che potrebbe

sopraggiungere dopo aver ingollato magari un mega hamburger da 8000 calorie di grassi saturi (come davvero successo). Chi si ricorda, appunto, della ferreriana “Grande Abbuffata”, film del 1973, opera volutamente gastropornografica, avrà in mente la grande quantità abbinata però alla grande qualità del cibo a cui i protagonisti giungono (dopo una ricerca maniacale ed elitaria), usato per perseguire un suicidio di (piccola) massa, atto purificatore delle patologie che affliggevano quella (e questa, in modo lievemente diverso) società e i suoi protagonisti.

Mentre il “Pranzo di Babette”, altro film gastro-cult, è un magnifico trattato sulla comunicazione più pura che avviene attraverso i gesti che conducono un'intenzione ad un piatto che richiede convinzione, sudore, attenzione e amore, La Grande Abbuffata è l'istantanea di una classe sociale che muore suicida sotto gli occhi di quella che le subentrerà, e che invece sposa il piacere di cibo e sesso senza essere schiava dell'assillante ricerca dell'eccesso, a-culturalmente. In entrambe è una donna a spingere avanti il volere, nel primo caso inconscio, nell'altro assai manifesto, e a farlo attraverso il cibo in una dimensione dilatata ma ben contenuta all'interno di un programma ragionato: ci si muove coi tempi di un menù, e portata dopo portata si segue la digestione del cibo servito, come bene spirituale in un caso o come eccesso premeditato nell'altro. Il cibo, dunque, come punto di non ritorno fa da leva della narrazione, perché caricato di significato dai personaggi che se ne servono per porre rimedio a situazioni sedimentate. Il cibo cucinato da Babette è ben lontano dal peccato, nonostante il concetto di piacevolezza possa incontrare quello di peccato nella pensiero religioso puritano; ed è la morte derivata dall'eccesso di cibo ne La Grande Abbuffata, ad alleviare l'insofferenza della vita dei quattro protagonisti, che è appunto la vita stessa.

Cibo come veicolo quindi, come forte componente della nostra esistenza, a cui è possibile demandare anche il compito del cambiamento, anche di quello fisico oltre che esistenziale, tanto nel bene quanto nel male, come descritto nei due bellissimi film citati. Noi, per sacrosanti motivi etici, scientifici e non da ultimo economici, preferiamo, forse banalmente, una scelta attuata nel bene, anche se proprio a tavola, una ricerca edonistica a tinte vagamente masochiste, come nell'ambito del suo suo contraltare, il sesso, può apparire a prima vista assai accattivante e seducente, una sorta di “vizio assurdo”, come Cesare Pavese scriveva in preparazione al suo suicidio.

III Parte

Profili culturali ed etico-religiosi

Piercarlo Grimaldi *

Introduzione

.....

Sino a tutto l'Ottocento e ancora nella prima parte del Novecento il corpo, la salute, la malattia venivano curati con la sapienzialità alimentare che soprattutto la donna possedeva, una conoscenza profonda oggi pressoché dimenticata. La cucina tradizionale del passato era il luogo dove, attraverso la combinazione e la trasformazione degli alimenti, si esercitava un sapere sperimentale, empirico che, trasportato di generazione in generazione, provvedeva a mantenere in salute la famiglia. Il contadino ritardava l'immissione in pattumiera degli oggetti esausti della cascina ricombinandoli creativamente e dando vita a nuovi oggetti frutto del sapere empirico tradizionale, del *bricolage* teorizzato da Lévi-Strauss (1962). Così, la donna preveniva e curava con il *bricolage* alimentare la famiglia, senza dimenticare che il rispetto del cibo, l'evitare gli sprechi, era anche una forma di rispetto per l'uomo e il suo lavoro.

Sappiamo che molte malattie del presente sono anche l'amaro frutto di questo dimenticato sapere popolare. Il ruolo sociale del nostro nuovo gastronomo sarà sempre più quello dell'operatore che sa intervenire nella prevenzione e nella cura sulla base di una critica interpretazione olistica, in una visione complessiva materiale e immateriale, tesa ad alimentare e armonizzare il corpo e la mente dell'individuo. Questa nuova figura professionale avrà il compito di contribuire e integrare il *welfare*, lo stato sociale, lo stato di benessere che sempre meno lo Stato riesce a garantire alla società. Questo nuovo percorso di prevenzione contribuirà a ritardare l'ingresso dell'individuo nel sistema sanitario che oggi denuncia già radicali segnali di depotenziamento. Un progetto di politica alimentare che, da un lato interpreta il cibo come elemento sostenibile, naturale, ritmo generativo di salute, dall'altro valorizza e esprime gli altrettanti tratti simbolici e affettivi che ne sono parte costituente come una preziosa risorsa per il vitale benessere dell'uomo. Un nesso tra salute e terra che Cesare Pavese icasticamente esplicita molto bene nel romanzo *Il diavolo sulle colline*: "il corpo sano è come un campo che dà frutti" (Pavese, 1949, p. 72).

In questo nuovo progetto di cura e di benessere, il cibo non può solo essere inteso quale medicina del corpo, esso è anche medicina dell'anima, parte costitutiva del sacro. È in questa prospettiva culturalmente valorizzante che mi piace leggere i contributi che arricchiscono questa sezione: il cibo e più in generale l'alimentazione sono sempre stati un tratto culturale caratterizzante la dimensione spirituale delle grandi religioni monoteiste, ma anche della spiritualità orientale, a partire dalla profonda esperienza dell'induismo. Il mondo cristiano, quello ebraico e l'islam, ma anche l'induismo sono indagati a partire dal cibo e dalla cultura alimentare di cui ciascuna di queste grandi religioni è portatrice. È questo l'autorevole percorso di ricerca intorno a cui si sviluppa la sezione dedicata ai *Profili culturali ed etico-religiosi* attraverso gli interessanti saggi di Roberta Aluffi Beck-Peccoz, Paolo Maccario, Corrado Martone, Alberto Pelissero e Stefano Sicari. Dietro e dentro al rapporto dell'uomo con il cibo si nascondono tratti profondi dell'esperienza culturale, evolutiva, dell'uomo nelle più diverse società, tratti universali che spostano la dicotomia fra cibi commestibili o non commestibili, dal livello naturale al simbolico, definendo, ad esempio, attraverso i precetti religiosi, il cibo permesso e quello proibito, distinguendo quindi, a partire dall'alimentazione, l'antropologico "puro" dall' "impuro".

* Professore Ordinario di Antropologia Culturale. Rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo-Bra

Il cibo, nella misura in cui assume sempre più i caratteri del sacro, non è solo l'alimento che risponde alle esigenze di riproduzione biologica dell'uomo, ma vieppiù l'elemento che caratterizza i tratti affettivi più profondi del vivere quotidiano, permeando l'intera esistenza dell'individuo, in un indissolubile rapporto fra l'anima e il corpo, fra le esperienze dei sensi e quelle del cuore: la tavola è del resto il luogo di "umanizzazione" per eccellenza, come ha scritto autobiograficamente Enzo Bianchi. Intorno al desco familiare si coagulano gli affetti, si rinsaldano le amicizie, si celebra quotidianamente un "rito proprio, fra tutti gli animali, solo all'essere umano: quello di mangiare insieme e non in competizione" (Bianchi, 2010, p. 44). A partire dalle pagine che seguono è quindi possibile ripensare al cibo come elemento che lega la quotidianità del vivere all'aspirazione al sacro, il nutrirsi come atto allo stesso tempo biologico e affettivo, il passaggio dal crudo al cotto come momento evolutivo principe di collegamento fra natura e cultura, un passaggio che non crea contrasto ma anzi lega le esigenze di sopravvivenza umana al bisogno di trascendente.

Queste brevi riflessioni per introdurre un fecondo percorso di lavoro che il convegno ha opportunamente aperto. Non ci resta che lavorare in questa direzione anche a partire dal linguaggio ormai consolidato del buono, del pulito e del giusto (Petrini, 2005). Categorie di recente acquisizione che ci permettono di riconoscere e interpretare, a partire da una nuova lettura della gastronomia, anche solide ragioni per la prevenzione e la cura delle malattie che la società del presente non sempre sa interpretare in quella visione olistica e sacra del cibo che l'uomo sempre più incessantemente richiede.

Bibliografia

Bianchi Enzo (2010), *Ogni cosa alla sua stagione*, Torino, Einaudi.

Claude Lévi-Strauss (1962=1964), *Le pensée sauvage*, trad. it. *Il pensiero selvaggio*, Milano, il Saggiatore.

Cesare Pavese (1949=1965), *Il diavolo sulle colline*, Torino, Einaudi.

Carlo Petrini (2005), *Buono, pulito e giusto*, Torino, Einaudi.

Protestantesimo ed alimentazione: libertà del cristiano e morigeratezza

E' universalmente noto quanto il problema dell'alimentazione interagisca con le religioni⁷⁴. Il cristianesimo protestante è una fede "antilegalistica", non quindi, in linea di principio, basata su analitici divieti e prescrizioni che il credente deve osservare per vivere conformemente al volere di Dio. Se quindi il comportamento del credente non si fonda in generale sulla precettistica, ciò dovrebbe riguardare anche il rapporto con il cibo.

In questo quadro le pericopi di riferimento potrebbero rintracciarsi:

-nelle riflessioni dell'Apostolo Paolo (Prima Epistola ai Corinzi) sull'accettare o rifiutare di cibarsi delle «*carni sacrificate agli idoli*», ove la difficile questione viene risolta non sulla base di considerazioni oggettive di purità/impurità (di per sé non esistono alimenti impuri) ma di intenzione, consapevolezza e testimonianza, al fine di non provocare malintesi o danneggiare le personalità più deboli: «*mangiate di tutto quello che si vende sul mercato, senza fare inchieste per motivo di coscienza, perché al Signore appartiene la terra e tutto quello che essa contiene. Se qualcuno dei non credenti v'invita, e voi volete andarci, mangiate di tutto quello che vi è posto davanti, senza fare inchieste per motivo di coscienza*»; ma - prosegue il passo - se l'anfitrione vi avverte che la carne che vi offre è sacrificata agli idoli non mangiatene per riguardo a chi vi ha avvertito ed alla "sua" coscienza (10: 25-28 e segg.); e, ancora, «*non è un cibo che ci farà graditi a Dio; se non mangiamo non abbiamo nulla di meno; e se mangiamo non abbiamo nulla di più. Ma badate che questo vostro diritto non diventi un inciampo ai deboli. Perché se qualcuno vede te, che hai conoscenza, seduto a tavola ad un tempio dedicato agli idoli, la sua coscienza, se egli è debole, non sarà tentata di mangiar carni sacrificate agli idoli? Così, per la tua conoscenza, è danneggiato il debole, il fratello per il quale Cristo è morto. Ora, peccando in tal modo contro i fratelli, ferendo la loro coscienza che è debole, voi peccate contro Cristo. Perché se un cibo scandalizza mio fratello, non mangerò mai più carne per non scandalizzare mio fratello*» (8: 9-13, vedi pure, per questa impostazione e sulla necessità di non danneggiare il debole, anche l'Epistola di Paolo ai Romani⁷⁵);

-negli Atti degli Apostoli (10: 15 e 11: 9), ove, al rifiuto opposto in sogno da Pietro di assumere determinati cibi che egli considera, secondo la precettistica ebraica, immondi e contaminati, la voce del Signore gli replica, per ben tre volte, «*le cose che Dio ha purificate non le far tu immonde*».

Si deve però anche tener conto della concezione, avvertita con particolare intensità specie nell'ambito di in una certa *pietas* protestante, tratta ancora dalle affermazioni dell'Apostolo Paolo nella Prima Epistola ai Corinzi (4: 16-17), nelle quali si ricorda ai destinatari «*non sapete che siete il tempio di Dio e che lo Spirito di Dio abita in voi ?*» e si aggiunge: «*se uno guasta il tempio di Dio, Dio guasterà lui; poiché il tempio di Dio è santo e questo tempio siete voi*»; per cui il credente deve preoccuparsi della "santità" del suo corpo (inteso anche come fisico), preservandolo dagli eccessi. E si tenga infine presente come - in ambito evangelicale e con approccio letteralista - si riscontri pure la tendenza ad attribuire un certo rilievo ad almeno alcune prescrizioni alimentari contenute nell'Antico Testamento.

73

⁷⁴ Un quadro generale degli aspetti giuridici ricollegati a tale problema in A. G. CHIZZONITI-M. TALLACCHINI (a cura di), *Cibo e religione. Diritto e diritti*, Libellula edizioni, 2010, in www.olir.it.

⁷⁵ 14: 14-15: «*io so e sono persuaso nel Signore Gesù che nulla è impuro in sé stesso; però se uno pensa che una cosa è impura, per lui è impura. Ora, se a motivo di un cibo tuo fratello è turbato, tu non cammini più secondo amore. Non perdere, con il tuo cibo, colui per il quale Cristo è morto!*»; e ancora 14: 20: «*Non distruggere, per un cibo, l'opera di Dio. Certo tutte le cose sono pure; ma è male quando uno mangia dando occasione di peccato. E' bene non mangiar carne, né bere vino, né far nulla che possa essere occasione di caduta al fratello*» (sottolineatura mia).

Quindi, come si vedrà, la problematica del cibo (e soprattutto dell'assunzione di alcoolici) assume una qualche rilevanza (anche se in misura minore rispetto ad altre concezioni religiose) sia in relazione ad alcuni filoni e denominazioni protestanti, sia rispetto a realtà religiose sorte in territori ed ambienti permeati dal Protestantismo (come il Nord America) ma considerate, per una serie di ragioni dottrinali, al di fuori di esso (si pensi ai Mormoni e ai Testimoni di Geova).

Se, come si è detto, anche in relazione al Protestantismo si pongono una serie di problematiche alimentari ben diverso però è il contesto e l'approccio da parte di quelle confessioni religiose che hanno come loro carattere fondamentale il seguire puntuali e talora molto dettagliate discipline, attinenti anche ad una nutrita serie di normative riguardanti cibi e bevande. Limitandoci alle "Religioni del Libro"⁷⁶ ciò avviene emblematicamente nell'ebraismo (si pensi alle molteplici prescrizioni⁷⁷ contenute nella Torah - in particolare nel Levitico: cap. 11 e cap. 17: 10 segg. - e poi specificate e commentate nel Talmud⁷⁸) e nell'islam (con prescrizioni tanto "in positivo" - divieto di mangiare certi cibi come, similmente ai loro cugini ebrei, il maiale - o di ingerire certe bevande come gli alcoolici⁷⁹ -; quanto "in negativo": astenersi dal cibo durante i periodi diurni del mese di ramadan).

E' poi noto che certe prescrizioni alimentari le si possono riscontrare, sia pur in termini qualitativamente differenti - il cristianesimo è «l'unica tra le grandi religioni a non avere tabù riguardo al cibo»⁸⁰ - e quantitativamente attenuati, anche nel Cattolicesimo: si pensi ai regimi dietetici collegati a specifici percorsi di santificazione (le regole monastiche collegate a regimi alimentari rigorosi ed al ricorso a periodi di digiuno); od a una serie di generali regole di comportamento (per altro oggi assai attenuate e spesso cadute in disuso) riguardanti la vigilia del venerdì, i giorni di vigilia stretta ed il periodo della Quaresima.

Tutto ciò va però inquadrato in un contesto teologico, tanto nel cattolicesimo quanto nel protestantesimo, che vede la festa anche come un banchetto di comunione con Dio ed il prossimo, in cui trovare «abbondanza del cibo e delle bevande, che saziano e soddisfano la fame dell'essere umano»⁸¹, fino al banchetto eucaristico per antonomasia, che è comunque preceduto dalla partecipazione di Gesù a feste e ricorrenze, incurante delle norme di purezza alimentare e personale ed autore di miracoli che hanno a che vedere con il cibo e con il vino. E si pensi poi, in particolare in ambito cattolico, all'importanza delle preparazioni monastiche sul piano alimentare, non solo di natura strettamente officinale o salutare, ma anche volte alla valorizzazione di certi cibi⁸².

Per quanto riguarda il mondo protestante - come sopra ricordato - la base dell'atteggiamento nei confronti del rapporto tra l'essere umano ed il cibo non può in via di principio fondarsi sul legalismo. Ma questo - come già accennato - non significa che si tratti di un rapporto del tutto ininfluenza sul comportamento del credente, anche se non inquadrabile nella categoria, non riconosciuta dal protestantesimo, delle "opere meritorie" nei confronti di Dio. L'atteggiamento nei confronti del cibo in ambito protestante - come è noto assai variegato e privo di un centro dottrinale

⁷⁶ Si ricordi comunque, esemplificativamente, nell'ambito delle religioni orientali, il rifiuto del consumo di ogni tipo di carne nell'induismo ortodosso o il vegetarianesimo di regola praticato nei monasteri buddisti (ma comunque, nell'ambito del buddismo, in un contesto assai differenziato, e non di natura precettistica, di approccio alle problematiche alimentari).

⁷⁷ Riguardanti tanto una serie di cibi, quanto la macellazione e la confezione degli alimenti: ad es. divieto di cuocere il capretto o l'agnello nel latte della madre (Esodo, 23: 19, cosa che invece gli Arabi possono fare (A RICCIARDI, *Nutrimento, bevande*, in G. MIEGGE (a cura di), *Dizionario Biblico*, Torino, Claudiana, 1984², 419 segg., in particolare 420).

⁷⁸ Per alcune considerazioni di sintesi in proposito A. COHEN, *Il Talmud*, Bari, Laterza, 1935, 296 segg.

⁷⁹ A differenza qui degli Ebrei: tra di essi solo i Recabiti (Geremia, 35: 2 segg.) ed i Nazirei (Numeri 6: 3) non bevevano vino (A RICCIARDI, *Nutrimento*, cit., 420).

⁸⁰ Lo rileva anche, in una trattazione complessiva peraltro assai discutibile, S. L. ALLEN, *Nel giardino del diavolo. Storia lussuriosa dei cibi proibiti* (2002), trad. it. Milano, Feltrinelli, 2005, 91.

⁸¹ A. E. Mc GRATH, *Spiritualità cristiana* (1999), trad. it. Torino, Claudiana, 2002, 115.

⁸² Espressione recente di questa prospettiva G. CORDINI-P. ILARIO D'ANCONA (a cura di), *Alimentazione, Salute e Ambiente. Qualità delle produzioni alimentari, tutela del consumatore e salute, sviluppo rurale e sostenibilità ambientale*, Atti del Convegno di Studi, Monastero Cistercense di Martano, Lecce, Grifo, 2012.

dotato di poteri unificanti ed autoritativi (anche quindi rispetto al problema alimentare) – si inquadra invece nel contegno ad un tempo di libertà e responsabilità che dovrebbe caratterizzare la vita del credente, potendosi riscontrare in proposito comportamenti assai differenziati ed un diverso approccio da parte delle Denominazioni/Confessioni che ne fanno parte.

In generale il mondo protestante vede nell'autocontrollo, nella misura⁸³, nell'equilibrio un insieme di componenti (e comportamenti) essenziali per una corretta vita cristiana; e questo approccio generale si trasferisce anche nel rapporto con il cibo, da improntarsi non a privazione eccessiva (con il rischio di cadere nell'idea di "opera meritoria") ma a sobrietà, al rifuggire da comportamenti smodati od eccessivi. La morigeratezza si lega in particolare all'idea che il processo di santificazione del peccatore toccato dalla Grazia di Dio deve riguardare l'insieme della persona e – lo si è già accennato - quindi anche il corpo: Dio viene al credente, lo "inabita" al fine non solo di sorreggerlo ma di "giustificarlo" ed allora il corpo deve mostrarsi degno di questa condizione. Ancora la morigeratezza significa rifuggire da quelle condizioni umane che portano la persona a non essere più padrona di sé, quindi schiava del male e del peccato, ed a divenire preda di impulsi incontrollabili e smodati, allontanandosi sempre più da quel ruolo di creatura guidata dal Signore che dovrebbe invece essere lo scopo a cui tendere. Se una tale condizione e tali comportamenti sono da considerare negativi, chi vi si ritrova deve essere aiutato e sorretto al fine di poter intercettare un percorso di fuoriuscita e di redenzione. Di qui l'attenzione (ad esempio nelle fasi drammatiche dell'inurbamento e della rivoluzione manifatturiera ed industriale) per i più poveri e miserabili, per "gli ultimi", gli abitanti dei quartieri malfamati, degli *slums*, preda della disperazione e dell'ubriachezza, ed al centro dell'attenzione di movimenti del "Risveglio", quali i Metodisti e successivamente l'Esercito della Salvezza, che pongono al centro del messaggio la "cura di sé", voluta da Dio, al fine di ridonare il senso di persona, di figlio di Dio, ottenebrato emblematicamente (anche se non solo) dal bere⁸⁴: un messaggio spesso ridicolizzato ma che, con la battaglia contro l'alcoolismo, intendeva ridare dignità (e spesso ci riuscì) non solo di credente ma di persona a moltitudini che si perdevano nell'abbruttimento.

Merita ricordare, a proposito della piaga dell'alcoolismo, emblematicamente ricollegabile all'"era del gin" (rappresentata nella nota incisione "Gin Lane", 1751, di William Hogarth),

⁸³ Si tratta di una componente essenziale della formazione e della disciplina puritana; con particolare riguardo alla sfera della sessualità cfr, E. LEITES, *Coscienza puritana e sessualità moderna* (1986), trad. it. Milano, Il Saggiatore, 1988.

⁸⁴ L'importanza dell'intervento a favore dei più diseredati della società da parte dell'Esercito della Salvezza è ben sintetizzata dalla frase del suo fondatore William Booth: «finché vi saranno donne che piangono, bambini affamati, uomini che vanno in prigione, ubriacconi, ragazze che si prostituiscono, persone senza la luce di Dio, combatterò, combatterò fino alla fine».



che esplose in Inghilterra con la diffusione a buon mercato della distillazione, fino alla reazione limitativa della legge del 1751⁸⁵. Già da inizio '700 peraltro si riconosceva che «l'ubriachezza era il riconosciuto vizio nazionale degli Inglesi di tutte le classi, benché le donne sfuggissero all'accusa... spesso i magistrati apparivano in udienza alticci; le Corti Marziali, secondo una prudente disposizione della Legge sull'ammutinamento, si potevano tenere solo prima di pranzo»⁸⁶; ed «alla morte della regina Vittoria, il bere era ancora uno dei più seri mali che infestasse la società dai più alti agli infimi gradi, più diffuso e prevalente che ai nostri giorni, benché sicuramente meno di quando essa era salita al trono»; di qui, la legge del 1904 sulle licenze promossa da Balfour «escogitava finalmente un modo pratico per ridurre l'eccessivo numero di vendite di alcoolici al minuto»⁸⁷. Niente di strano quindi nell'azione dell'Esercito della Salvezza e nel fiorire di “Leghe della temperanza”. L'antialcoolismo rimarrà una costante del mondo anglosassone, fino al proibizionismo (peraltro una reazione andata oltre il segno, coronata da totale insuccesso, anzi generatore di effetti paradossali negativi quali l'aumento della criminalità) introdotto, per più di un decennio, nella Costituzione americana⁸⁸. La morigeratezza (che può andare ben oltre - nelle sue manifestazioni più forti - al rifiuto dell'eccesso, come ci ricorda, ad

⁸⁵ G. M. TREVELYAN, *Storia della società inglese* (1944), trad. it. Torino, Einaudi, 1948 (dalla III^a edizione), 321.

⁸⁶ G. M. TREVELYAN, *Storia*, cit., 296 e 320-322 e tavola 21, tra 370-371.

⁸⁷ G. M. TREVELYAN, *Storia*, cit., 535.

⁸⁸ XVIII Emendamento (1920): «A partire da un anno dopo la ratifica del presente articolo, e per effetto del medesimo, sono vietati entro i confini degli Stati Uniti la fabbricazione, la vendita e il trasporto a scopo di consumo di bevande alcoliche nocive [*intoxicating liquors*], nonché l'importazione e l'esportazione delle medesime da e per il territorio degli Stati Uniti e di tutte le regioni soggette alla loro giurisdizione...». Questo emendamento fu abrogato dal XXI Emendamento (1933).

esempio, il racconto – da cui fu tratto un noto film - *Il pranzo di Babette*) comporta quindi un approccio alle passioni in generale (ed al cibo in particolare) che si oppone all'atteggiamento dicotomico che si riscontra in altri contesti culturali-religiosi, nei quali a periodi di eccessi tollerati (ad esempio il Carnevale) fanno seguito periodi di privazione/purificazione (Quaresima).

Questo non significa che il digiuno⁸⁹ venga del tutto bandito dall'orizzonte del protestantesimo: tale pratica, specie nei primi secoli successivi alla Riforma, rimane e spesso i giorni di digiuno sostituiscono i giorni di venerazione a determinati Santi molto popolari (che non possono più essere ricordati), ma presenta caratteristiche diverse rispetto alla concezione cattolica: non si tratta di un'"opera meritoria" (che il protestantesimo non contempla), ma si tratta solo di un modo per – riprendendo il significato del digiuno nel deserto dell'Antico Testamento – scavare dentro se stessi, per allontanarsi dalle gerarchie umane, per affinare la propria fede.

Se, oltre al riferimento alla morigeratezza, non sono mancati, anche in ambito protestante, dei fautori del vegetarianesimo⁹⁰ (che resta comunque una scelta puramente volontaria) sono anche presenti Denominazioni che dalla sobrietà passano al salutismo, con prescrizioni assai estese (e crescentemente rivolte al vegetarianesimo): si pensi alle *Chiese Cristiane Avventiste del Settimo Giorno*⁹¹ (la cui Unione ha regolato i rapporti con lo Stato italiano con la Legge di Intesa 516/1986 e successive modificazioni): esse prescrivono non solo il divieto di bevande alcoliche, ma anche di bevande eccitanti, come il caffè ed il tè, fino all'utilizzo, nella Santa Cena – corrispondente, rifiutandosi però la transustanziazione, alla Comunione cattolica e che nel mondo protestante viene celebrata con le due specie -, del succo d'uva in luogo del tradizionale vino. Per quanto riguarda il cibo è dagli Avventisti particolarmente raccomandato uno stile di alimentazione naturale che, come poco sopra ricordato, valorizza (senza vietare il consumo di carne, ma astenendosi da quelle che si ritengono impure, ai sensi dell'Antico Testamento) la scelta vegetariana⁹². Si ricordino in proposito, emblematicamente, i fratelli John Harvey (fondatore della notissima Kellogg Company) e Will Keith Kellogg, che si proposero di pervenire ad una dieta completamente naturale, richiamandosi ad un lontano passato che si riteneva caratterizzato da un'alimentazione di origine vegetale. Di qui, nel 1897, l'invenzione dei *corn flakes*, ritenuti idonei a fornire le componenti necessarie al nutrimento. Analoghe prescrizioni si ritrovano in Denominazioni – come già ricordato in precedenza - sorte nei paesi di cultura protestante ma non annoverabili, per ragioni teologiche, nell'alveo del Protestantesimo: si pensi alla *Chiesa di Gesù Cristo dei Santi degli Ultimi Giorni* (i cui rapporti con lo Stato italiano sono regolati dalla Legge di Intesa 127/2012), comunemente conosciuta come la Chiesa dei *Mormoni*⁹³ ed alla *Congregazione dei Testimoni di Geova*⁹⁴, la cui Intesa con lo Stato italiano (risalente al 2007) attende ancora di essere tradotta in legge.

⁸⁹Si veda D. Mac CULLOCH, *Riforma. La divisione della casa comune europea (1490-1700)* (2003), trad. it. Roma, Carocci, 2010, 709-710, che richiama le posizioni favorevoli al digiuno già di Calvino e Bucero.

⁹⁰ Si pensi al quacchero Benjamin Lay, all'opzione vegetariana di Beniamino Franklin, alle perplessità, in relazione al consumo di carne, espresse da Albert Schweitzer, ai protestanti davidiani – numericamente peraltro assai esigui -, che costituirono ad Amirim il primo Moshaw vegetariano della Galilea (cf. it.wikipedia.org).

⁹¹ Si veda, ad esempio, E. BATTISTA, *Gli avventisti e la salute*, in www.avventisti.it.

⁹² Quanto riportato nel testo è specificato nei termini che seguono ne *L'accoglienza delle differenze e specificità culturali e religiose nelle strutture sanitarie ospedaliere e territoriali della regione Lazio. Raccomandazioni per gli operatori sanitari da parte delle comunità religiose*, in www.ipavi.roma.it, s. d.: «Gli avventisti ritengono più adatta alla natura dell'essere umano un'alimentazione lacto-ovo-vegetariana. Si astengono dal mangiare carni che la Bibbia (Levitico 11) considera "impure", cioè non adatte all'alimentazione - come maiale, coniglio, cavallo - e pesci che non hanno pinne e squame quali, ad esempio, crostacei e frutti di mare. Si astengono anche dall'uso di alcool, tabacco e ogni tipo di droga» (più ampiamente G. BUTINDARO, *Gli Avventisti del Settimo Giorno*, www.lanuovavia.org, 49 segg.).

⁹³ Il precetto riguardante l'alimentazione viene chiamato "Parola di Saggia" e corrisponde a una rivelazione di Joseph Smith (fondatore del movimento) nel febbraio del 1833. La regola ingiunge di astenersi dal vino, dalle "bevande forti", dal tabacco e dalle "bevande calde" (tè e caffè), consiglia parsimonia nell'uso della carne e fornisce una serie di ulteriori consigli dietetici. I mormoni raccomandano inoltre di non cibarsi di sangue. In proposito G. BUTINDARO, *I mormoni*, www.lanuovavia.org, 29-30.

⁹⁴ Per questi ultimi le regole alimentari della Bibbia non sono vincolanti, salvo ovviamente il divieto di consumare ogni tipo di alimento che abbia a che fare con il sangue, non hanno stabilito alcun divieto rispetto al

Oggi, in particolare nell'ambito delle Chiese storiche del Protestantismo (luterani, riformati, metodisti, gran parte dei battisti), la problematica del cibo e dell'alimentazione si inquadra in una particolare attenzione sia agli equilibri ecologici sempre più minacciati e quindi alla valorizzazione di produzioni salubri e non offensive dell'ecosistema, sia allo scandalo di un pianeta nel quale una minoranza vive in un regime di sovralimentazione e di spreco e la grande maggioranza in situazioni di atroce indigenza, di mancanza quindi dei livelli minimi di cibo ed acqua necessari alla sopravvivenza. Si tratta di obiettivi ed impegni ben presenti all'azione mondiale del Consiglio Ecumenico delle Chiese (il consesso internazionale che riunisce gran parte delle Confessioni protestanti e delle Chiese Ortodosse ed a cui la Chiesa Cattolica partecipa come osservatrice) e che si intrecciano con battaglie particolarmente urgenti e di portata più vasta, quali quelle per la salvaguardia dei beni naturali comuni - l'acqua, l'aria - ma pure della salute, intesa come patrimonio del genere umano nel suo complesso e di ogni persona, minacciata da politiche tanto aggressive quanto restrittive, riguardanti, ad esempio, la *querelle* sui brevetti in campo sanitario.

consumo del vino e degli alcolici ma considerano il fumo come una disobbedienza all'esortazione dell'apostolo Paolo «*purifichiamoci da ogni contaminazione di carne e di spirito*» (Seconda Epistola ai Corinzi, 7: 1).

Dai cibi al Cibo *Un approccio eucaristico al pasto festivo*

Premessa

Il Concilio Vaticano II, definendo l'Eucaristia «fonte e apice di tutta la vita cristiana»⁹⁶, ribadisce che al centro dei riti cattolici c'è un pasto. Nell'assemblea domenicale i credenti celebrano il mistero della loro fede – morte, risurrezione e attesa della venuta di Cristo – utilizzando del pane e del vino e compiendo su di essi il gesto di Gesù durante la sua ultima cena. Non si tratta di un semplice ricordo, ma di un memoriale ossia del sorgere e del riattualizzarsi dell'evento fondatore nel tempo presente quando nel rito, «attraverso i gesti e le parole dell'uomo, si fanno sentire e vedere le parole e i gesti di Cristo»⁹⁷.

Certo, il contesto liturgico in cui si “consuma” il pasto eucaristico ne trasfigura gli elementi umani, ma non li annulla: come potrebbero i cristiani parlare di corpo e sangue di Cristo, di Nuova Creazione e di Vita Eterna senza il pane e il vino simboli del creato in cui si svolge l'avventura della vita umana? Il mistero celebrato non si dà a comprendere se non nel cuore del reale che ne è figura e sorgente.

Il presente contributo si propone dunque di indagare i rapporti di compenetrazione tra il pasto umano e il sacramento cattolico sondando alcuni gesti elementari, ma umanamente pregnanti, come mangiare, bere, parlare e condividere, al fine di fare emergere la loro vocazione eucaristica e cogliere la ricchezza semantica originata dai simboli che entrano in gioco nella trasfigurazione del cibo dell'uomo in cibo di Dio.

1. Cibo, natura e cultura

L'uomo è fame e sete e la nutrizione è a fondamento della sua vita e del suo radicamento nel reale. Efficacemente R.A. Alves riferendosi all'esperienza del lattante dice che «la realtà non è fatta di “pensiero” e di “materia” ... [ma] di “fame” e di “un oscuro oggetto del desiderio” che la soddisferà»⁹⁸. Attaccandosi al seno materno il neonato assume nel suo corpo ciò che può ricevere dalla natura e le restituisce ciò che non può assimilare innescando un processo di consustanziazione tra natura e corpo che durerà per tutta la vita. E se l'alimento fa il corpo è altrettanto vero che l'uomo, digerendolo, prende possesso del mondo e lo trasforma in se stesso⁹⁹.

Tuttavia la digestione appartiene al polo involontario del cibo – essa resta al di fuori della presa del volere – e a questo livello l'uomo non si distingue dagli animali che pure devono mangiare e digerire per vivere. Nell'alimentazione la sua umanità emerge dalla trasformazione volontaria che egli opera sul mondo attraverso il lavoro di coltivazione e preparazione del cibo.

⁹⁵ Prof. Paolo Maccario, Docente di Religione Cattolica Liceo Scientifico statale “F. Vercelli” Asti.

⁹⁶ CONCILIO ECUMENICO VATICANO II, Costituzione dogmatica *Lumen Gentium*, 21-11-1964, n. 11.

⁹⁷ B. RONZE, *Le dernier repas*, Paris, Centurion, 1991, tr. it., *L'ultima cena*, Torino, SEI, 1995, IX.

⁹⁸ RUBEM A. ALVES, *La cucina come parabola*, Magnano (BI), Qiqajon, 2000, 5.

⁹⁹ E' interessante notare come nel sacramento dell'Eucaristia questo processo di trasformazione subisca una sorta di capovolgimento: sono i fedeli ad essere trasformati in ciò che mangiano, diventando realmente il Corpo di Cristo.

Agricoltura e cucina sono luoghi di umanizzazione dove tra la natura e l'uomo interviene la mediazione della cultura: la sostanza rimanda al simbolo.

Quando l'uomo assunse la posizione eretta poté usare le mani per prendere il cibo anziché strapparlo con la bocca, per coltivare e per trasformare. Le mani libere sono all'origine dell'invenzione della cultura in quanto permettono all'uomo di produrre e al tempo stesso rivelano l'emergere in lui della coscienza riflessiva, simbolica e creatrice¹⁰⁰. La produzione suppone infatti intelligenza e immaginazione per elaborare mentalmente un progetto e realizzarlo proiettandone all'esterno lo schema che si traduce in lavoro. Così l'uomo non solo si scopre distinto dalla natura, dal momento che è in grado di plasmarla con la tecnica, ma discerne in lui una dimensione "altra": «l'uomo percepisce di essere un corpo, ma per il fatto stesso di saperlo, riconosce di non essere soltanto corpo»¹⁰¹.

La coscienza svela all'uomo altre aspirazioni e il corpo nutrito sarebbe una prigionia se la parola non intervenisse a liberare ciò che in lui aspira all'altro fuori di lui. Parlare è un modo di mangiare che permette all'uomo di placare l'altra fame che lo abita: fame di senso, di non essere solo, di trascendere il corpo per entrare in comunione – comunicare – con i suoi simili, "nutrirsi" degli altri e "farsi mangiare" dagli altri¹⁰². La parola non ha senso al di fuori del circuito dello scambio, ma nulla può essere scambiato senza un qualche riferimento alla sostanza «poiché gli scambi, per quanto possano essere sublimi, implicano sempre, più o meno direttamente i corpi»¹⁰³. Anche il linguaggio si rivela dunque luogo di mediazione culturale tra uomo e natura, e per esprimere i desideri umani si plasma sul desiderio primordiale della fame da cui si originano le prime parole. Così non consumiamo solo degli alimenti, ma "mangiamo rabbia", "digeriamo una delusione", "beviamo tutto quello che ci viene raccontato", "divoriamo con gli occhi", "mangiamo di baci", "coltiviamo interessi", "nutriamo lo spirito", parliamo di "cibo di Vita eterna", solo per fare alcuni esempi.

Il cibo cucinato e la parola scambiata sono siti epifanici dell'impulso dell'uomo verso la felicità e come tali evocano uno spazio che l'uomo non può abitare da solo senza mettere a rischio la propria umanizzazione. Se vogliamo cogliere il significato che, attraverso le cose, si manifesta al di là delle cose, non possiamo disertare questo spazio che si traduce in un luogo concreto, reale e quindi simbolico, dove il cibo preparato viene consumato insieme e le parole sfamano quanto e forse più delle pietanze creando una comunione vitale tra i presenti: dobbiamo accettare l'invito di passare a tavola.

2. La tavola dell'umanizzazione¹⁰⁴

¹⁰⁰ Riprendo qui i dati antropologici sviluppati da J. RIES nel suo libro *L'uomo e il sacro nella storia dell'umanità*, in *Opera Omnia*, II, Milano, Jaca Book, 2007.

¹⁰¹ G. LAFONT, *Eucharistie. Le repas e la parole*, Paris, Cerf, 2001, tr.it., *Eucaristia. Il pasto e la parola. Grandezza e forza dei simboli*, Torino, Elledici, 2002, 31.

¹⁰² Questo dato antropologico trova la sua espressione teologica nell'episodio evangelico delle tentazioni di Gesù nel deserto. Assalito dalla fame dopo quaranta giorni di digiuno e tentato di ricorrere al miracolo di trasformare i sassi in pane, Gesù, citando Deuteronomio 8,3, risponde al tentatore: «Sta scritto: "Non di solo pane vivrà l'uomo, ma di ogni parola che esce dalla bocca di Dio"» (Vangelo di Matteo 4,4; cfr. Vangelo di Luca 4,4).

¹⁰³ G. LAFONT, *op. cit.*, 25.

¹⁰⁴ Prendo volontariamente in prestito il titolo di questo paragrafo dall'omonimo capitolo del libro di E. BIANCHI, *Ogni cosa alla sua stagione*, Torino, Einaudi, 2010, 43.

«La religione dei consumi»¹⁰⁵ che caratterizza la cultura materialistica dell'Occidente post-industriale, impone all'uomo ipercivilizzato dei riti che lo conducono a confondere la realtà con la *fiction*¹⁰⁶. Si tratta di surrogati spersonalizzanti, omologanti e desocializzanti che si pongono in netta antitesi rispetto al senso autentico dei riti e dei simboli. Anche il rito del pasto è minacciato dalle sirene ammaliatrici del *take away* e del *self-service* che lo riducono a mero e rapido consumo di alimenti slegato da ogni contesto di condivisione e socializzazione. In famiglia, luogo normale del pasto, non è così scontato riunirsi intorno al tavolo almeno per la cena e quando ciò si realizza non è detto che si instauri una reale comunicazione; la tavola può diventare luogo di imbarazzanti silenzi e di tensioni ai quali si cerca di rimediare accendendo il televisore. L'individualismo infine fa sì che le porte delle nostre case si aprano sempre meno all'ospite e ancor meno all'estraneo e si faccia più raro il suono della festa.

Eppure la tavola è il luogo per eccellenza dove l'uomo prende le distanze dalla sua animalità. A tavola il cibo, da oggetto di contesa, diventa oggetto di condivisione, all'insegna della parola scambiata. Il cibo condiviso e "parlato" trasforma il pasto in convivio, nel senso etimologico di vivere insieme, e incarna la metafora del vivere stesso¹⁰⁷. Così, se nutrendosi l'uomo entra in relazione con se stesso e con il cosmo, è solo a tavola che si libera l'espressione più completa della sua vocazione alla socializzazione.

E' sulla socialità del pasto che vorrei ora soffermarmi cercando di cogliere dapprima la sua manifestazione nel polo del cibo e della parola, e individuare poi nella festa il sito ideale della sua articolazione simbolica.

2.1 La socialità del cibo

Il cibo è un racconto materico che narra la terra e il lavoro dell'uomo¹⁰⁸. Racconto di zolle e di semi gettati, della pioggia che feconda e della neve che protegge, del sole che vivifica e fa germogliare, di frutti maturi, di ingredienti provenienti da paesi lontani, delle fatiche e delle speranze di chi ha lavorato, della sapienza e dell'amore di chi ha cucinato. Il cibo è da gustare con gli occhi e con il palato, ma va anche "ascoltato". I volti e le storie che evoca ne manifestano la dimensione sociale e il desiderio di compimento che lo attraversa: ciò che è stato prodotto e preparato in comune unendo idealmente persone che il tempo e lo spazio hanno separato dispiega tutta la sua forza umanizzante solo nel rito del pasto condiviso, segno efficace – sacramentale – di comunione tra i commensali.

La socialità del cibo ci porta a considerare le dinamiche del dono che si osservano in modo particolare nell'invito a pranzo dell'estraneo, di colui cioè che non appartiene alla nostra comunità per legami di sangue, lavoro o interesse. Attraverso l'invito, noi manifestiamo a colui che si pone fuori dal nostro contesto vitale il desiderio che diventi uno dei nostri e offrendogli ciò che ci fa vivere – i viveri di cui pure lui non può fare a meno – gli offriamo la vita.

¹⁰⁵ G. RITZER, *La religione dei consumi. Cattedrali, pellegrinaggi e riti dell'iperconsumismo*, Bologna, il Mulino, 2000, 18.

¹⁰⁶ Cfr. M. AUGÉ, *Disneyland e altri non luoghi*, Torino, Bollati Boringhieri, 1999, 113.

¹⁰⁷ Per un approccio storico e sociologico al tema della convivialità, mi permetto di rimandare a M. MONTANARI, *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola*, Roma-Bari, Laterza, 1989.

¹⁰⁸ Il carattere evocativo del cibo è illustrato in modo suggestivo nel libro di E. BIANCHI, *Il pane di ieri*, Torino, Einaudi, 2008, 65-70, nel quale l'autore dedica un capitolo al rito della *bogna càuda*, piatto tipico della tradizione monferrina. Si veda anche RUBEM A. ALVES, *op. cit.*, 8ss.

Ma l'alleanza che l'invito propone si realizza solo nella reciprocità, secondo lo schema del triplice obbligo di dare, ricevere e ricambiare illustrato da M. Mauss nel suo celebre *Saggio sul dono*¹⁰⁹. Se il donatore si trova a sua volta nella posizione di donatario e, viceversa, il donatario diventa donatore allora si crea un'autentica circolazione di vita. Comunicare non è forse donare ciò che si ha e aprirsi a ciò che manca? Essere ospite e invitato, di volta in volta e in successione?

Tuttavia il Vangelo suggerisce un'altra prassi: «Quando offri un pranzo o una cena, non invitare i tuoi amici, né i tuoi fratelli, né i tuoi parenti, né i ricchi vicini, perché anch'essi non ti invitino a loro volta e tu abbia il contraccambio»¹¹⁰. Donare senza pensare alla reciprocità affinché il dono non sia dominato da calcoli e secondi fini, ma si apra alla dimensione della gratuità. Il dono è veramente libero quando non attende nulla in cambio, la presenza stessa dell'ospite è già benedizione: altrimenti perché lo ringrazieremmo per aver accettato? Il pane condiviso in tempo di carestia o l'acqua offerta nel deserto possono restituire l'intensità di questo movimento che è pura perdita, dono di vita. Ma anche un pranzo condiviso in tempi e luoghi favorevoli porta in sé questa tensione, quando l'invito esprime il desiderio di comunicarci all'altro senza limiti, mettendo nelle sue mani tutto quello che siamo. Solo allora, nel cuore del pasto umano, potranno risuonare le parole del dono totale: «Questo è il mio corpo che è dato per voi»¹¹¹.

La socialità che il cibo realizza attraverso il circuito comunicativo del dono è figura dell'Eucaristia: pasto offerto e accettato nel segno del sacrificio della vita donata perché i commensali possano accogliere la vita in loro nell'azione di grazie.

2.2 La socialità della parola

Abbiamo già sottolineato come l'uomo non viva solo di cibo, ma anche di parole. Questi due elementi perseguono uno stesso scopo vitale e, nel pasto condiviso, si legano in modo indissolubile:

la vita è offerta sottoforma di alimenti e di parole. Gli apprezzamenti degli invitati sulla qualità delle vivande sono un modo per dire grazie a chi le offre e il racconto che quest'ultimo fa delle ricette dice il significato del gesto: «L'ho fatto per te». La parola a tavola conferisce dunque senso e spessore a un'esperienza che, seppur umanizzata dalla mediazione culturale della cucina, rischierebbe di esaurirsi nel mero consumo di cose, trascurandone la natura di dono comunionale.

La parola è l'altro nome del pane: è essenziale per la nostra sussistenza. Può forse un neonato vivere senza che il latte abbia il suono della voce della madre che lo chiama per nome¹¹²? Il calore

¹⁰⁹ M. MAUSS, *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*, in *Année sociologique*, n.s. 1-1925, 30-186, tr. it., *Saggio sul dono. Forma e motivo dello scambio nelle società arcaiche*, Torino, Einaudi, 2002. In questo saggio Mauss, rifacendosi agli studi di Franz Boas sul rituale del *potlâc* e di Bronislaw Malinowski sul *kula*, descrive la socialità del dono nelle società arcaiche e primitive. Da questa ricerca l'antropologo francese ricava alcune tesi fondamentali sulla natura del dono: 1) il dono è socialità obbligatoria; 2) il dono non è quindi pratica disinteressata; 3) il dono crea, rafforza e conserva i legami sociali e comunitari. Per Mauss il dono, che nelle società da lui osservate scaturisce dall'obbligo di mostrare la potenza e la ricchezza di un clan, è un atto che avvicina donatore e donatario, ma allo stesso tempo crea, presso colui che lo accetta, un debito, degli obblighi. Il dono instaura quindi una gerarchia, un'asimmetria che obbliga il donatario a contraccambiare con un dono pari o superiore a quello ricevuto, pena l'esclusione dalla società. Il dono descritto da Mauss nelle società primitive non è quindi gratuito e disinteressato, instaura un ricircolo dei beni cui tutti hanno interesse nel farne parte. Non solo, il dono determina anche una forma di "rudimentale credito", un'aspettativa di ricambio al dono, "un potere" del donatore nei confronti del donatario.

¹¹⁰ Vangelo di Luca 14,12.

¹¹¹ Vangelo di Luca 22,19.

¹¹² Il nome proprio dice la persona nella sua irriducibile unicità. Ma un uomo possiede veramente il suo nome solo nel momento in cui ci si rivolge a lui chiamandolo. In questo senso chiamare qualcuno per nome è donargli l'essere, è crearlo. Non essere chiamati mai da nessuno è come non esistere. Nella Bibbia, chiamare qualcuno per nome significa conoscere la realtà del suo essere più profondo, la sua vocazione, la sua missione, il suo destino. È come tenere la sua anima nella propria mano, avere potere su di lui.

delle sue carezze? Senza questa eccedenza di dono vi sarebbe solo la morte. La parola è il sito al di fuori del quale non possiamo esistere perché il cibo non ci basta senza la relazione, l'accoglienza e la percezione di essere amati, ovvero ciò che dà senso alla vita che l'alimento sostiene.

Rivolgere la parola è un atto creatore di novità: il cibo diventa dono, l'estraneo diventa familiare, il presente diventa promessa di un futuro condiviso. La parola opera una "transustanziazione" nel cuore del reale. Tuttavia la sua efficacia pone una condizione: l'umiltà del silenzio che ascolta come spazio in cui la parola dell'altro possa a sua volta risuonare, raggiungermi e trasformarmi. Il monologo non è comunicazione, ma sterile solipsismo e come tale è incapace di creare unità. E' una forma di violenza che nega l'altro nella sua libertà e unicità e lo riduce a un oggetto da possedere. Solo il dialogo è «parola piena» cioè feconda, creatrice di relazioni autentiche, benedizione che realizza la promessa che contiene: il bene.

Giustamente F. Jacques ha colto un legame diretto tra l'amore e la «parola piena» in quanto entrambi creatori di una relazione in cui «il dare è legato al ricevere nella reciprocità»¹¹³. Come l'amore, la parola autentica è sempre alla ricerca del bene dell'altro riconosciuto nella sua autonomia e inviolabile dignità, ma è anche la possibilità per chi dona di riceversi dall'altro come soggetto unico poiché, in ogni parola buona che ci viene rivolta, risuona l'eco di quella originaria che ha detto il nostro nome. Ecco perché mangiamo parole e le condividiamo. Chi ama lo sa bene: l'amore ci riconcilia con il reale e ci fa sentire veramente vivi.

Archetipo della relazione umana, l'amore è parola. «In principio era la Parola ... e la Parola era Dio»¹¹⁴ scrive l'evangelista Giovanni, «in principio era l'Amore ...» è dire la stessa verità. E fedele alla sua natura l'Amore-Parola si comunica e crea. Pronuncia dei nomi e gli esseri vengono all'esistenza: ««Sia la luce!». E la luce fu»¹¹⁵. Un nome le assomiglia¹¹⁶: può parlare. Ha inizio una storia e non può che essere una storia d'amore: quella tra Dio e l'uomo. Dio parla all'uomo, si autocomunica per comunicargli continuamente la Vita. E' un amore anche materno: «Si dimentica forse una donna del suo bambino, così da non commuoversi per il frutto delle sue viscere?»¹¹⁷. La Parola non è un discorso astratto, «ogni volta che viene, interviene, modifica, innova ... Essa abita il reale, è la realtà, perché realizza»¹¹⁸ e si realizza pienamente solo quando l'uomo risponde lasciandosi trasformare dalla novità che essa contiene e facendola ritornare alla sorgente sotto forma di rendimento di grazie (*eucaristia*). L'incontro tra Dio e l'uomo ha la forma del dialogo, anzi, della Parola mangiata.

Il tema della Parola- nutrimento attraversa tutta la Bibbia. Il Primo Testamento manifesta la fame e la sete della Parola: la Sapienza imbandisce la tavola e invita a mangiare il pane e il vino che ha preparato¹¹⁹, il salmista esorta a gustare e vedere la bontà del Signore¹²⁰ poiché l'anima ha sete

¹¹³ Cfr. F. JACQUES, *Différences et subjectivité. Anthropologie d'un point de vue relationnel*, Paris, Aubier-Montaigne, 1982, 111 ss.

¹¹⁴ Vangelo di Giovanni 1,1. Il concetto biblico di parola – in ebraico *dabar* – non designa, come nella concezione greca, l'anima del mondo, ma un principio attivo che realizza quello che dice, quindi evento e non solo significato.

¹¹⁵ Genesi 1,3.

¹¹⁶ Cfr. Genesi 1,26 ss.

¹¹⁷ Isaia 49,15.

¹¹⁸ B. RONZE, *op. cit.*, 45. Il carattere performativo della parola di Dio trova un'icona di grande intensità in Isaia 55,10-11: «Come infatti la pioggia e la neve scendono dal cielo e non vi ritornano senza aver irrigato la terra, senza averla fecondata e fatta germogliare, perché dia il seme al seminatore e pane da mangiare, così sarà della parola uscita dalla mia bocca: non ritornerà a me senza effetto, senza aver operato ciò che desidero e senza aver compiuto ciò per cui l'ho mandata».

¹¹⁹ Cfr. Proverbi 9,1-6 e Siracide 24,18.

del Dio vivente¹²¹, le promesse divine sono acqua, pane e vino¹²². Nel Secondo Testamento, Giovanni vede un “oltre”: la Parola preesistente che ha creato il mondo e ha parlato all’uomo con la voce dei profeti si fa carne¹²³ nell’uomo Gesù e si offre “in pasto” all’umanità per comunicarle la vita capace di vincere la morte: «Chi *mastica* la mia carne e beve il mio sangue ha la vita eterna»¹²⁴. La Parola ha un corpo, è Presenza, la si può udire, vedere e toccare, ma la può abitare solo chi la mangia. La tavola che prepara ha forma di croce. Il nome con cui chiama i commensali le assomiglia, ha la stessa radice di «amore»: «Vi ho chiamati amici»¹²⁵. L’ultima cena trasfigura la tavola dell’umanizzazione in tavola della divinizzazione.

Nel tempo dell’assenza, l’Eucaristia è memoriale della Presenza: «Fate questo in memoria di me»¹²⁶. Mangiare ha in fondo sempre qualcosa a che vedere con il ricordo. In ogni pasto condiviso i sapori e le parole sono eco dei sapori e delle parole originarie. Il sacramento, che sgorga dalla realtà stessa, non potrebbe seguire un altro movimento. In esso i cristiani rivivono l’evento originario e definitivo della loro vita di fede: la Pasqua di Cristo. Fare memoria è celebrare, è far festa.

2.3 La Festa

Ritorniamo al polo dell’antropologia a partire dal quale, riflettendo sull’efficacia comunione della parola, abbiamo abbozzato un discorso teologico sulla Parola-nutimento. Un ritorno che non sarà di certo definitivo poiché ci condurrà nuovamente verso un altrove dove si dispiega il senso della mensa eucaristica e il suo legame con la mensa degli uomini.

Il cibo e la parola realizzano pienamente la loro vocazione simbolica quando vengono scambiati nel contesto di un pasto festivo che unisce i convitati nella celebrazione della vita nel suo nascere, trasformarsi (laurea, matrimonio), finire – in certe culture la morte è abbinata al mangiare assieme – o nel ricordo di questi eventi significativi. La festa è un luogo d’integrazione sociale, ravviva un sentimento comunitario o familiare, rinsalda i legami all’interno del gruppo, rafforza l’identità collettiva – si pensi ai rituali legati alla Patria –, conserva e trasmette le tradizioni e riunisce vecchie e nuove generazioni. Il pasto conferisce a questa comunicazione una sostanza concreta attraverso il cibo che, realmente condiviso, dona la vita. Ma la celebrazione sarebbe solo un rituale vuoto se i suoi effetti si esaurissero venuto il tempo di alzarsi da tavola. Il pasto è un simbolo (dal verbo greco *sybállo* «mettere insieme») e come tale si riferisce all’incontro: la comunione realizzata nella festa deve informare la monotonia del ritmo dei giorni futuri e rendere possibili altri incontri, altre feste.

¹²⁰ Cfr. Salmi 34,9.

¹²¹ Cfr. Salmi 42,3; 63,2.

¹²² Cfr. Isaia 49,10; 55,1-3; 65,13.

¹²³ Cfr. Gv 1,14. «Carne» è un semitismo per dire l’uomo con riferimento alla sua condizione precaria e fragile, segnata dalla morte.

¹²⁴ Vangelo di Giovanni 6,54. Il verbo greco *trògein* significa «masticare», ma viene generalmente tradotto con «mangiare» (*phagéin* in greco), termine che, a mio avviso, non rende pienamente il carattere realistico, oserei dire cruento, del verbo greco. Si consideri inoltre che Giovanni, quando scrive, rielabora il materiale originale riguardante il mistero di Cristo, alla luce dell’esperienza vissuta nelle assemblee liturgiche che avevano il loro culmine nella celebrazione dell’Eucaristia: «manducazione» delle Scritture e del pane.

¹²⁵ Vangelo di Giovanni 15,15.

¹²⁶ Vangelo di Luca 22,16.

In questo contesto segnato dalla gioia, quasi sempre sul finire del pasto, a suggello di tanta vita scambiata e rinnovata, un commensale pronuncia, a nome di tutti¹²⁷, un discorso di circostanza. Purtroppo oggi, nell'accezione comune, questo discorso è spesso connotato negativamente ed evoca futilità, vacuità, noia, anche ipocrisia, forse perché, da definizione, è composto per essere conveniente a una determinata situazione. Ma la «convenienza» del discorso di circostanza ne indica la «pertinenza» e non la dissimulazione di una falsa cortesia. E' un discorso pertinente, adatto per dire il senso delle cose e dei gesti e per conferire loro la virtù di significare e operare più di quanto potrebbero fare da se stessi (sfamare i corpi)¹²⁸.

Il discorso è rivolto al festeggiato, ne pronuncia il nome. La voce tradisce una certa emozione, i gesti sono quasi liturgici – calici alzati –, i toni sono quelli di un'invocazione. Invocare è chiamare con forza, desiderio, è anche chiamare a sostegno di quanto verrà proferito l'approvazione del suo protagonista, affinché ne attesti agli altri commensali l'autenticità. Invocare è in un certo senso attirare “a sé” e “in sé” il nome dell'altro per entrare in comunione con il passato che lo abita di cui il discorso vuole fare memoria. E dall'invocazione del nome sgorga infatti un racconto, l'evocazione dell'origine della festa, quel passato che riunisce nel presente persone che lo hanno direttamente vissuto e magari altre che lo hanno appreso entrando a far parte della vita del festeggiato: nel suo nome la comunione è accessibile a tutti.

Così come non tutti i cibi convengono a un pasto festivo, non tutti i ricordi si addicono al discorso che lo significa. Verranno scelti quelli più importanti che nello svolgersi della trama della vita ne rivelano il senso. Dovranno essere tracce, non biografie: la persona deve essere sognata, non archiviata. Saranno “serviti” con un vino novello, quello dell'azione di grazie che, come una melodia, accompagna ogni frase e sale nei ritornelli corali di applausi, chiasso e gesti di approvazione. Questo racconto, in fondo, è un canto: una *chanson de geste*.

L'origine raccontata si rivela sorgente viva, capace di fecondare il presente. Potrebbe forse trovare nell'oggi la sua foce? La festa ha senso solo se ne promette altre. L'evocazione si apre al futuro esprimendo un augurio: *ad multos annos*. Allora si libera l'applauso finale di tutti i commensali. E' come una voce sola che pronuncia l'«amen» sulla vita. E' un atto di fede: il ricordo è stato “mangiato” – fatto proprio –, il presente è stato trasformato, il futuro ci vedrà nuovamente insieme. E' anche un impegno a sognare con gli altri e per gli altri quel futuro comune che l'unità realizzata dal racconto ha anticipato.

Tuttavia nel cuore di questo rito umano che più di tutti dice il desiderio di trascendere il tempo, si annida il limite più radicale: la morte.

¹²⁷ Cfr. G. LAFONT, *op. cit.*, 50-70. A proferire questo discorso non dovrebbe essere chiunque, ma un “nome” (nel senso pieno del termine indicato in nota 17) in cui gli altri “nomi” si riconoscono in virtù di una sua particolare qualità. Può essere la persona più anziana in quanto cronologicamente più vicina all'evento fondatore di cui si fa memoria e dunque depositaria di una tradizione. Può essere un *primus inter pares* al quale i membri del gruppo, legati da un rapporto di reciprocità, affidano l'incarico di rappresentarli. Può essere infine chi è ritenuto il migliore tra tutti. Pensiamo ad esempio al migliore amico del festeggiato. Tutti gli altri amici si possono riconoscere pienamente in lui e sono contemporaneamente consapevoli di essere superati da una qualità (una più intensa condivisione di vita con il festeggiato) che loro non possiedono. Il “nome” del migliore è dunque in grado di ricapitolare gli altri “nomi” superandoli. In teologia, questa forma di rappresentanza si presta meglio di tutte le altre per definire e comprendere il ruolo della mediazione cristologica nella liturgia: Gesù Cristo è l'Uomo che può rivolgersi a Dio a nome di tutti gli altri uomini poiché Dio «gli ha dato il nome che è al di sopra di ogni altro nome» (Lettera ai Filippesi 2,9).

¹²⁸ L'efficacia simbolica del pasto scaturisce da questa articolazione rivelatrice e operatrice tra cibo e parola. Su questo simbolismo umano (natura e cultura) si innesta, assumendolo e trasfigurandolo alla luce della Pasqua di Cristo e della fede della Chiesa, il simbolismo sacramentale che si caratterizza come «*signum rememorativum ... signum demonstrativum ... signum prognosticum*» secondo la celebre definizione di S. TOMMASO D'AQUINO, *Summa Theologiae*, III, q. 60, a. 3. Applicando tale definizione all'evento del pasto festivo, potremmo dire che esso è segno commemorativo del passato (evento celebrato); è segno dimostrativo del frutto prodotto in noi da quell'evento (comunione tra i commensali); è segno profetico che si apre a un futuro all'insegna della comunione.

3. Il segno del limite

La morte emerge come limite e contraddizione in entrambi gli elementi del pasto festivo. Il cibo, antidoto contro la morte, ne è in qualche modo segnato e così pure l'uomo che se ne nutre. Per vivere dobbiamo porre degli atti di morte: strappare le verdure dalla terra, staccare i frutti dai rami, macellare gli animali. Cibi perituri, che nutrono una realtà peritura. Anche l'uomo infatti ne condividerà il destino tornando un giorno alla terra da cui è stato tratto.

Anche la parola che accompagna il cibo condiviso non può scongiurare la morte né del festeggiato, né di coloro che festeggiano. L'augurio finale, per quanto cerchi di produrre futuro, porta in sé la consapevolezza di un'ultima festa che si spera più lontana possibile nel tempo. Il cibo e il racconto che lo accompagna sono risposta alla vita – fiducia e impegno – e allo stesso tempo domanda che tradisce un'inquietudine profonda: «qual è il senso del nostro stare insieme, se la morte spegnerà per sempre i nostri canti di gioia?».

Il problema della morte, contraddizione interna al simbolo della vita scambiata, diventa anche il problema dell'origine – «perché sono nato?» – che, se rimane irrisolto, fa della vita una sorta di selva dantesca, oscura e amara «che poco è più morte»¹²⁹. Tuttavia, l'origine evocata nei racconti della nostra nascita, profetizza al tempo stesso la propria fine. E poiché la mia origine e la mia fine si inscrivono in un flusso storico che ha visto altre origini e altre fini, e altre ne vedrà, la domanda si fa ancora più radicale. Non riguarda più solo il mio nome proprio, ma quello che mi lega ai miei simili dispersi nel tempo e nello spazio: «uomo».

Ma quale Origine potrà fondare questa fraternità e dare un senso alla fine di tutti e di tutto conferendole un Fine? Quale Parola potrà pronunciare il nome dell'uomo squarciando il velo del tempo? E se questa Parola esistesse, in quale Festa verrebbe proferita? Se le feste umane non sono in grado di placare l'inquietudine più profonda forse è perché questa è fame di un linguaggio che dica un altrove. La religione vi ha da sempre intravisto come l'eco dell'Origine che ha chiamato l'uomo all'esistenza.

Assumendo la posizione eretta l'uomo poté non solo usare le mani per prendere il cibo, ma anche alzare gli occhi verso il cielo. Ne scaturì un'esperienza cosmica all'interno della quale l'uomo cercò di comprendersi e di giustificare la sua esistenza e la sua presenza nel cosmo. La parola si liberò per raccontare e condividere l'intuizione primordiale e riattualizzarla attraverso i riti per raggiungere la realtà trascendente¹³⁰. Tuttavia, come insegna M. Eliade¹³¹, i racconti della nascita dell'uomo, ma anche dell'origine della morte, del tempo e dello spazio, hanno sempre come base un mito cosmogonico, ossia l'idea di una terra paradisiaca, di un passato tanto ideale, quanto perduto. Il mito consegna dunque all'uomo degli archetipi divini da ripetere periodicamente per far comunicare il mondo delle origini con quello degli uomini al fine di scongiurarne la morte. Le feste che scaturiscono da questi racconti sono quindi nostalgicamente rivolte a un passato da reiterare che inscrivono l'uomo nel circuito chiuso di un tempo ciclico privo di tensione e futuro. La domanda circa l'Origine e la Fine non sembra quindi trovare nel mito una risposta adeguata poiché questo, in ultima analisi, porta sempre la cifra di un tempo che precede la nascita dell'uomo, è estraneo al divenire storico di cui è fatta la sua carne e ne dice il senso soltanto in termini di ripetizione.

¹²⁹ Cfr. D. ALIGHIERI, *La Divina Commedia*, Inferno, I, 2.7. Ogni individuo ha bisogno di cogliersi come frutto di un progetto che lo ha desiderato. Ascoltando il racconto della sua nascita potrà riconoscersi come membro di un gruppo, reintegrarsi nel suo spazio e forgiare l'identità personale con cui affronterà il mondo. Senza questo quadro di riferimento non c'è spazio che per l'angoscia, la fragilità e il nonsenso.

¹³⁰ Cfr. J. RIES, *op. cit.*, 21-33.

¹³¹ Cfr. M. ELIADE, *La nostalgie des origines. Méthodologie et histoire des religions*, Paris, Gallimard, 1971, 150-177, tr. it., *La nostalgia delle origini. Storia e significato nella religione*, Brescia, Morcelliana, 2000.

La risposta al cuore inquieto, non può collocarsi in alto nei cieli, deve piuttosto intervenire nel cuore del reale, come una melodia e un canto, come Parola piena, «assumendone la contraddizione e l'attesa per trasformarla in realtà imperitura»¹³². Solo l'Amore-Parola che ha chiamato l'Umanità per nome, donandole l'esistenza e il mondo che la sostiene, può raccontare all'uomo la sua origine e il suo compimento: «Tu ci hai creati per Te e il nostro cuore è inquieto, finché non riposa in te»¹³³. Ma in quale Festa possiamo ascoltare questo racconto?

4. Eucaristia: superamento del limite nel cuore del reale

Finora ho cercato di dimostrare come l'Eucaristia emerga in filigrana da un rito semplice, ma altamente umanizzante, come quello del cibo e della parola condivisi nel contesto di un pasto festivo in cui si rievoca un evento passato. Ora vorrei proporre il paradigma eucaristico come operatore di senso circa le questioni ultime dell'uomo. I cristiani infatti, alla domanda con cui ho concluso il paragrafo precedente, rispondono che l'Eucaristia è la Festa in cui l'uomo può ascoltare la Parola di Vita eterna. Lo stesso significato del termine eucaristia – dal greco *eucharisto*, rendimento di grazie – ci consente di situare questo antichissimo rito¹³⁴, che la Chiesa ha ricevuto come comando da Gesù stesso¹³⁵, nell'ambito di un'azione liturgica che esprime a Dio la gratitudine del popolo cristiano per la salvezza offerta – risposta definitiva alla domanda di senso – nell'Evento fondatore costituito dalla Morte e Risurrezione di Cristo, in cui la fede cristiana riconosce l'Origine e il Compimento di ogni uomo, dell'umanità e del mondo nell'invocazione di Dio come Padre. Cercherò di esplicitare questi aspetti attraverso il commento del secondo ciclo del testo di una Preghiera eucaristica, applicando la struttura del discorso di circostanza precedentemente analizzato.

4.1 La terza Preghiera eucaristica

La Preghiera eucaristica¹³⁶ ci porta al centro e al culmine di tutta l'azione liturgica. Si tratta di un Poema celebrativo delle opere compiute da Dio per la salvezza degli uomini. Nata anticamente

¹³² B. RONZE, *op. cit.*, 45.

¹³³ AGOSTINO DI IPPONA, *Le Confessioni*, I, 1.

¹³⁴ La «frazione del pane», ossia la reiterazione del gesto compiuto da Gesù nell'ultima cena con i suoi discepoli, è attestata come prassi della prima comunità cristiana negli Atti degli Apostoli 2,42; 20,7.11.

¹³⁵ Il racconto dell'istituzione eucaristica è forse il più antico della fede cristiana. Viene riportato per la prima volta da Paolo nella Prima lettera ai Corinzi 11,23-26 probabilmente scritta intorno al 56 d.C. Il vocabolario poco paolino e le differenze che il racconto mette in luce tra l'Eucaristia che descrive e quella praticata a Corinto, ne tradiscono l'origine aramaica. Il racconto del Vangelo di Luca 22,14-20 è simile a questo. L'origine palestinese del testo emerge anche nella versione comune al Vangelo di Marco 14,22-25 e al Vangelo di Matteo 26,26-29. Il Vangelo di Giovanni 13-17 non riporta le parole dell'istituzione, ma un lungo e intenso discorso di addio, di elevato afflato teologico e spirituale, preceduto dal gesto della lavanda dei piedi. Il tema eucaristico sembra più esplicitamente presente nel discorso sul «pane di vita» riportato nel capitolo 6,26-65, ma tale affermazione non è condivisa da parecchi esegeti. Per un approccio esegetico ai testi citati si rinvia a A. POPPI, *Sinossi dei quattro Vangeli*, II, Padova, Messaggero, 1994⁴; E. RINDONE, *Per comprendere l'Eucaristia*, Palermo, Augustinus, 1989.

¹³⁶ Il testo che mi propongo di commentare è quello della III preghiera eucaristica, detta anche «Canone di Paolo VI» dal nome del Papa che l'ha approvata. Non si basa su modelli liturgici antichi: è infatti stata composta negli anni sessanta secondo lo spirito conciliare. Si ritiene che ne sia stato estensore materiale in massima parte il liturgista

per essere cantata, oggi lo è molto raramente, fatta eccezione per alcune sue parti acclamative, e si presenta sostanzialmente divisa in due cicli da quando, verso la fine del IV secolo d.C., è stata introdotta l'acclamazione del *Sanctus*. Il primo ciclo, o Prefazio, si rivolge a Dio glorificandolo, evoca ciò che ha fatto per l'uomo, che culmina nel Mistero di Cristo – Parola fatta carne –, e ne esprime la gratitudine perché tale Mistero gli permette l'accesso a Dio. Il canto del *Sanctus* dà voce corale al rendimento di grazie. Vi troviamo quindi lo schema del discorso cristiano – invocazione, evocazione, acclamazione – che si snoda sulla falsariga del discorso di circostanza in cui ci si rivolge al festeggiato, se ne vantano i meriti e si conclude con l'applauso.

Il secondo ciclo, che costituirà l'oggetto della nostra analisi, presenta lo stesso schema del primo introducendo però il pane e il vino, offerta del reale, da parte degli uomini, a Colui da cui tutto proviene. Al racconto si aggiungono così i cibi che conferiscono alla celebrazione la sua vera portata di pasto eucaristico: «il linguaggio della comunione perfetta con Dio non si compie al di fuori di una relazione, insieme pratica e simbolica, con le cose: la “terra” è essenziale alla liturgia»¹³⁷.

4.1.1 *Invocazione*

Tutto inizia con una invocazione, cifra comune a tutto il discorso: «Padre veramente santo». È il Nome, e se quando è applicato all'uomo il nome dice l'essere e la sua storia, a maggior ragione il Nome dirà il Tutto. È infatti «Dio dell'Universo» di cui, contrariamente al *Deus otiosus* dei miti cosmogonici, continua a prendersi cura facendolo vivere e santificandolo per mezzo di Gesù Cristo e nella potenza dello Spirito Santo. È dalla sua vita intima – trinitaria – che procede questa azione: è Amore-Parola. È Lui che vogliamo celebrare in questa Festa ed è Lui che ci invita incessantemente – «continui a radunare un popolo» – al convivio che dice l'Origine e la Fine di ogni nome. Così ci scopriamo figli e possiamo chiamarlo «Padre». Parola piena, Dio attende una risposta dall'uomo, «un sacrificio perfetto», imbandisce la tavola del mondo e riunisce i suoi figli, pone un gesto di offerta che apre la possibilità dello scambio, dell'Alleanza: l'azione di grazie sarà davvero completa se alla lode delle nostre labbra si accompagnerà il gesto delle mani alzate verso il cielo per offrire il mondo da Lui ricevuto. La vita che si svuota è piena, quella che conserva è vana: non ama. Anche questo in qualche modo l'abbiamo imparato a tavola.

L'invocazione, che fin qui ha contemplato «dall'alto» l'azione di Dio sull'universo e sull'umanità in un presente indefinito, si concentra ora nel presente definito della liturgia celebrata da una comunità particolare in comunione con tutto il popolo radunato che è la Chiesa: è la risposta all'attesa di Dio. Portiamo del pane e del vino «frutti della terra e del lavoro dell'uomo». Sono sostanza e simbolo, natura e cultura, raccontano le relazioni umane necessarie per svolgere il lavoro affinché il frutto nasca nella condivisione. Raccontano anche quel sacrificio che si compie ogni volta che l'uomo dona ciò che ha, perché gli altri vivano. Pane e vino, dicono ciò che abbiamo e ciò che siamo, ma sono simboli e come tali sono abitati dal desiderio, ma anche dal limite e dalla contraddizione. Mangiamo e beviamo, ma prima o poi moriremo. Possediamo, ma raramente doniamo. La nostra offerta non è pura, perché è limitata, ferita. L'invocazione si fa allora umile preghiera: «manda il tuo Spirito a santificare i doni che ti offriamo». È necessario il fuoco dello Spirito che vivifica e santifica l'Universo non per distruggere, ma per trasfigurare – superamento del limite – i cibi offerti e chi li offre, nell'unico Dono in cui la vita è puramente, in quanto

Cipriano Vagaggini. La scelta di questo Canone, tra i tredici in uso attualmente, è puramente soggettiva: è quello che mi è più familiare, in quanto maggiormente utilizzato nelle celebrazioni eucaristiche cui prendo parte. Il testo, contenuto nel Messale romano, può essere consultato sul sito www.chiesacattolica.it. Salvo diverse indicazioni, le citazioni contenute nel paragrafo 4 saranno da riferirsi al Canone in questione.

¹³⁷ G. LAFONT, *op. cit.*, 92

illimitatamente, data : il Corpo e il Sangue di Cristo. La preghiera associa al Nome che è Vita, una morte violenta: dare la vita e morire sono un unico movimento di pura perdita, come avevamo intuito parlando dell'invito a pranzo. E se questo è il movimento del Nome che ci chiama – Amore-Parola fatto carne –, anche la nostra risposta, l'offerta della nostra vita, dovrà integrare la morte.

4.1.2 *Invocazione ed Evocazione*

Dall'invocazione del Nome scaturisce l'evocazione di un passato radicato nel cuore della storia¹³⁸, non un *illo tempore* mitico, ma un tempo umano. Il racconto ci permette di comprendere il senso del Corpo e del Sangue sacrificati, dono perfetto di Dio all'uomo e allo stesso tempo offerta pura dell'uomo a Dio, nello Spirito Santo. Raccontare per essere compresi nell'evento raccontato. Il ricordo emerge in virtù di un precetto: «Fate questo in memoria di me». Il racconto non si esaurisce dunque nel «dire», ma si realizza nel «fare», meglio, nel ripetere il gesto simbolico di Gesù: un pasto condiviso con i suoi discepoli, anticipatore della sua morte e risurrezione. Il fatto che, nella celebrazione liturgica, il gesto reiterato accompagni la parola ripetuta, conferisce una dimensione particolarmente attuale al racconto, annullando la distanza tra ciò che fece Gesù e ciò che compie il rito. Tutto si svolge nel qui e ora di un tempo che sembra annullato nel suo scorrere e uno spazio che pare perdere le sue dimensioni, cosicché se l'Ultima Cena rinvia al Mistero pasquale, l'Eucaristia celebrata nel nostro tempo e nel nostro spazio ci rende realmente partecipi dell'Alleanza con Dio che il Mistero stabilisce.

«La notte in cui fu tradito egli prese il pane, ti rese grazie con la preghiera di benedizione, lo spezzò, lo diede ai suoi discepoli, e disse: “Prendete e mangiatene tutti questo è il mio corpo che è dato per voi”.

Dopo la cena, allo stesso modo, prese il calice, ti rese grazie con la preghiera di benedizione, lo diede ai suoi discepoli e disse: “Prendete e bevete tutti: questo è il calice del mio sangue per la nuova ed eterna alleanza, versato per voi e per tutti in remissione dei peccati. Fate questo in memoria di me” ».

Il racconto dell'istituzione eucaristica ha forma di croce essendo attraversato da un movimento verticale con cui Gesù orienta il pane e il calice verso Dio, e un movimento orizzontale con cui i cibi presentati a Dio, e quindi consacrati – resi cioè partecipi della realtà divina –, vengono distribuiti ai discepoli che con essi si nutrono soprattutto della parola che li accompagna e che dice e opera il loro significato in termini di nuova ed eterna Alleanza. Amore-Parola fatto carne, si offre in nutrimento per inscrivere l'uomo in una relazione di eterno scambio agápico con Dio.

Le parole che Gesù pronuncia sul pane e sul vino affermano un rapporto di identità degli alimenti con il suo corpo e il suo sangue. Gesù, non intende di certo dare il suo corpo e il suo sangue come sostanze da assimilare, ma «la sua persona totale. È lui in persona che si dona realmente ... Con quelle parole e con quell'invito ... [i discepoli] vengono associati al suo destino»¹³⁹. Siamo molto vicini al significato che il mondo biblico attribuisce al nome proprio come

¹³⁸ Cfr. X. LEON-DUFOUR, *Le Partage du pain eucharistique selon le Nouveau Testament*, Paris, Éd. du Seuil, 1982, tr. it., *Condividere il pane eucaristico secondo il Nuovo Testamento*, Torino, LDC, 1983, 87-89.97. La preghiera eucaristica offre una sintesi dei racconti neotestamentari dell'istituzione che, a loro volta, non presentano una cronaca dettagliata dell'ultima cena, ma restituiscono piuttosto l'esperienza liturgica della frazione del pane così com'era vissuta dalle prime comunità cristiane. Ciò non preclude comunque lo sfondo storico della narrazione testimoniato da alcuni semitismi e dalla stessa struttura della cena. Lo schema rispetta quello tipico del rituale fondato sull'azione archetipale degli dei, ma vi inserisce un dato di assoluta novità che consiste nella storicità dell'evento fondatore. Non si tratta dunque di un racconto culturale di tipo leggendario.

¹³⁹ R. FABRIS, *Il vangelo di Marco*, in G. BARBAGLIO, R. FABRIS, B. MAGGIONI (cur.), *I Vangeli*, Assisi, Cittadella Editrice, 1998⁹, 860.

espressione dell'essere profondo di un individuo. La categoria del simbolo mi sembra la più adatta a tradurre questo genere di identità, a patto che se ne colga il senso autentico e originale. Il simbolo infatti non rimanda ad una realtà a lui estranea, ma ne fa parte, anzi, la sua origine è proprio nella realtà significata. Parlando del cibo, lo avevo definito un racconto materico. Il pane, ad esempio, è più di un insieme di proteine : rimanda al lavoro dell'uomo, al cibo essenziale, evoca i chicchi macinati, i campi di grano, la condivisione, la vita. Così è per il pane eucaristico: «significa il mio corpo che è dato per voi»¹⁴⁰ e tale significato è attingibile solo attraverso il simbolo di quel pane che, per la fede, è davvero Pane di Vita eterna.

I gesti e le parole di Gesù portano a compimento quel dono totale che fin qui avevamo visto emergere solo in figura nell'invito a pranzo: lui stesso si dà in cibo perché noi viviamo e ci trasformiamo in Lui. A differenza di quanto avviene nel pasto quotidiano dove il cibo viene da noi trasformato in sostanza umana, nel pasto eucaristico è il cibo che trasforma l'uomo – conformazione a Cristo, divinizzazione – in figlio nel Figlio cosicché possa volgersi verso l'Origine, finalmente ritrovata, invocando « Abbà, Padre!»¹⁴¹. Il dono totale è anche il compimento della *kénosis* di Amore-Parola, ossia dello «svuotamento di sé»¹⁴² che rappresenta l'incarnazione e che culmina nella morte di croce in cui l'umanità è davvero abbracciata fin nei suoi bassifondi e in Lui trasfigurata nella risurrezione, che conferisce all'uomo, al mondo e alla storia il suo vero Fine. È bene insistere sul fatto che l'Eucaristia è simbolo efficace della nostra salvezza in quanto il superamento del limite della morte avviene attraversandolo, non eludendolo. «La risurrezione nella croce, la gloria nel limite, la vita nella morte ... La contraddizione ... “realizza” il reale, fa succedere l'avvenimento»¹⁴³. Simbolo di morte e risurrezione: le due realtà devono coesistere. Senza la morte il reale, segnato dal limite, non sarebbe introdotto nella realtà divina. Ma da sola la morte non può generare la vita. San Paolo esprime la stessa convinzione quando, scrivendo alla comunità di Corinto, dice: «Se Cristo non è risorto, è vana la vostra fede»¹⁴⁴. L'inquietudine che come una fame, un anelito, cerca l'Origine, può essere placata solo nella rivelazione della Fine: l'umanità una e diversa, tutta la storia, tutto il cosmo transustanzianti nell'Amore totale che «sarà tutto in tutti»¹⁴⁵. Per questo l'Eucaristia si presta ad essere la Festa della nuova umanità e della nuova creazione, in quanto pienamente realizzate, nel tempo del «già» e del «non ancora».

Ma l'ultima cena non è un gesto isolato della vita di Gesù, ne è piuttosto la piena realizzazione, quella che si può raggiungere solo nello svuotamento di Amore fino al sacrificio supremo: è questo il cibo che i discepoli devono prendere, mangiare e bere. La memoria che siamo chiamati a fare di quel pasto non si limita alla ripetizione dei gesti e delle parole, ci impegna piuttosto ad entrare nella stessa dinamica di svuotamento di sé, fino a dare la vita. Non a caso nel Vangelo di Giovanni, che non riporta il racconto dell'istituzione, ma un lungo discorso d'addio, il precetto del memoriale riceve questa formulazione: «Questo è il mio comandamento: amatevi gli uni gli altri come io vi ho amati»¹⁴⁶. Amore-Parola fatto carne chiede alla nostra carne di farsi Amore: in questo consiste il sacrificio «perfetto, vivo e santo» offerto a Dio nel rendimento di

¹⁴⁰ Sulle possibili traduzioni del termine greco *estin* – normalmente reso in italiano con la copula «è»– si rimanda a E. RINDONE, *op. cit.*, 28-38.

¹⁴¹ Cfr. Lettera ai Galati 4,1-11. San Paolo svolge in questo brano una riflessione sulla filiazione divina alla quale l'uomo può accedere in virtù dell'incarnazione del Figlio.

¹⁴² Cfr. Lettera ai Filippesi 2,6-11.

¹⁴³ Cfr. B. RONZE, *op. cit.*, 105.

¹⁴⁴ Prima lettera ai Corinzi 15,17.

¹⁴⁵ *Ibidem*, 15,28.

¹⁴⁶ Vangelo di Giovanni 15,12.

grazie. Così il dono totale potrà diventare scambio totale, Alleanza sempre nuova, poiché eterna. Il sacrificio spirituale, che l'uomo è chiamato a offrire, non ha nulla di astratto. E' spirituale in quanto «informato» dallo Spirito che vivifica e santifica, Presenza-dono, nelle nostre vite, del Risorto. Il nostro sacrificio sarà quindi tanto più spirituale, quanto più incarnato nel reale, realizzando la somiglianza con l'Origine da cui proviene: «Abbiamo conosciuto l'amore nel fatto che egli ha dato la sua vita per noi; quindi anche noi dobbiamo dare la vita per i fratelli ... Noi amiamo, perché egli ci ha amati per primo»¹⁴⁷.

L'evocazione termina con una formula corale: «Annunziamo la tua morte Signore, proclamiamo la tua resurrezione, nell'attesa della tua venuta». Come in ogni discorso celebrativo, anche qui interviene il linguaggio dell'adesione: quanto è stato raccontato viene assimilato, fatto proprio. Ne deriva un impegno, una missione: l'altro nome del rendimento di grazie.

4.1.3 *Invocazione e acclamazione*

Il discorso eucaristico prosegue, senza mai abbandonare la poetica dell'invocazione, con l'anamnesi che dichiara compiuto il sacrificio perfetto per cui Dio raduna i popoli e ne esprime il ritorno alla Fonte: «Celebrando il memoriale del tuo figlio ... ti offriamo, Padre, in rendimento di grazie questo sacrificio vivo e santo». In questo modo si realizza lo scambio totale tra Dio e l'uomo nel Figlio. Il sacrificio perfetto è infatti il suo, ma le parole di adesione pronunciate al termine del racconto dell'istituzione, impegnano tutti i fedeli nella stessa dinamica sacrificale. Così l'azione dello Spirito, invocata in precedenza per santificare gli elementi cosmici del pane e del vino, viene ora richiesta per santificare gli uomini e riunirli, attraverso lo spazio e il tempo, nel dono totale di Cristo. Comunione nel qui e ora della celebrazione eucaristica «perché diventiamo in Cristo un solo corpo e un solo Spirito» e comunione escatologica con tutti i Santi nel regno promesso – «un sacrificio perenne» –. In una stessa ottica spazio-temporale la memoria abbraccia coloro che, pur non essendo presenti nel qui e ora della celebrazione, sono comunque compresi nella realtà comunione che realizza: i vivi «ovunque dispersi» e i morti. Come le nostre feste sono abitate da chi vediamo con gli occhi e da chi sogniamo con i ricordi, così la mensa eucaristica assume le dimensioni del mondo visibile e invisibile nel simbolo della Presenza eucaristica in cui passato, presente e futuro coincidono. Amore non ha che un tempo: l'eternità del Dono.

In questa fraternità universale che ha il suo fondamento nella morte e risurrezione di Cristo, l'acclamazione finale si snoda in una dossologia trinitaria che sembra anticipare, come se tutto fosse già compiuto, il raduno escatologico dell'umanità. Il tempo è strappato al tempo, la morte è stata trasfigurata in vita. L'«amen» dei fedeli, come un applauso, esprime la gioia per l'Alleanza sancita e l'impegno a conferirle la sostanza di gesti quotidiani abitati da quanto promette: dare la vita per riceverla¹⁴⁸.

4.2 *Comunione: nutrirsi di speranza*

Al termine della preghiera i cibi “preparati” dalla parola eucaristica vengono scambiati tra i commensali e, come in ogni pasto, la comunione si iscrive fin dentro i nostri corpi. Commentando il racconto dell'istituzione avevo detto che mangiare il corpo di Cristo, significa assimilare la totalità della sua persona e, quando parliamo di Lui, il corpo è un corpo trasfigurato dalla resurrezione: è il corpo del Crocifisso-Risorto. Se la morte avesse avuto l'ultima parola sulla sua vita, l'Eucaristia non avrebbe ragione di esistere. Per questo nutrirsi del corpo e del sangue di Cristo

¹⁴⁷ Prima lettera di Giovanni 3,16; 4,19.

¹⁴⁸ Cfr. Vangelo di Matteo 10,39.

significa nutrirsi di speranza, una speranza che la fede proclama certa, fondata: «Colui che ha risuscitato Cristo dai morti darà la vita anche ai vostri corpi mortali per mezzo del suo Spirito che abita in voi»¹⁴⁹.

Ci nutriamo anche di attesa nel senso che il cibo eucaristico iscrive nelle nostre persone una tensione – tendere verso – che dice tutto il dinamismo che suscita il Dono e che ci porta ad uscire da noi stessi per andare verso l'Altro e verso gli altri. Il tema dell'attesa domina peraltro l'annuncio della morte e la proclamazione della risurrezione del Signore con cui abbiamo aderito al memoriale. Già parlando del pasto festivo avevamo individuato nella comunione realizzata tra i commensali il fine perseguito dallo scambio di cibi e di parole. Tale comunione, dicevamo, non si realizza semplicemente nello stare seduti alla stessa tavola, ma nel rimanere insieme per la vita, nel senso di costruire un futuro comune attraverso l'impegno reciproco. «Chi mangia la mia carne e beve il mio sangue dimora in me e io in lui»¹⁵⁰. Dimorare in Cristo, rimanere in Lui, significa lasciarsi plasmare dal suo «essere per», condividere la sua missione – anche questo significa «comunione» – incarnando quella che i cattolici chiamano grazia sacramentale in una prassi esistenziale che definirei in termini di «presenza diaconale» al mondo, presenza della Presenza¹⁵¹.

La vita è cristiana nella misura in cui realizza lo scambio totale con Dio attraverso il dono che se ne fa nel servizio dei fratelli, soprattutto dei più piccoli. Ed è proprio a questo livello etico, il cui fondamento è profondamente teologico – la Pasqua di Cristo – che, a mio avviso, l'attesa della venuta del Signore dispiega tutta la sua portata sociale. Essa è certamente tensione verso la manifestazione definitiva del Risorto, compimento e trasfigurazione del cosmo e della storia, ma è anche la ragione dell'impegno nel mondo e nella storia. Non dimentichiamo infatti che il Signore non è solo Colui che verrà, ma Colui che viene e in questo presente ha le sembianze del povero. Come non cogliere nelle parole di Gesù «ho avuto fame e mi avete dato da mangiare, ho avuto sete e mi avete dato da bere»¹⁵² una profonda assonanza con il rapporto di identificazione stabilito nell'ultima cena con il pane e con il vino? Il servizio dei poveri, qualunque sia la povertà che li affligge, è accogliere il Signore che viene a bussare alla nostra porta¹⁵³: «Ogni volta che avete fatto queste cose a uno solo di questi miei fratelli più piccoli, l'avete fatto a me»¹⁵⁴.

L'Eucaristia svela così il suo intimo nesso con la risurrezione che rende presente poiché la logica di entrambe è precisamente la logica della condivisione: «Condividiamo il corpo di Cristo affinché, ricevendo questa condivisione noi diventiamo condivisione per gli altri. Facendo in questo modo saremo degli esseri resuscitanti»¹⁵⁵.

¹⁴⁹ Lettera ai Romani 8,11.

¹⁵⁰ Vangelo di Giovanni 6,56.

¹⁵¹ A questo proposito GIOVANNI PAOLO II, lett. enc. *Redemptoris Missio*, 7-12-1990, n.15, affermava che: «Il regno mira a trasformare i rapporti tra gli uomini e si attua progressivamente, man mano che essi imparano ad amarsi, a perdonarsi, a servirsi a vicenda». Lo stesso concetto è ripreso da P. CODA, *Il logos e il nulla, Trinità religioni mistica*, Roma, Città Nuova, 2004², 338 che, facendo notare come attraverso il suo dono Gesù Cristo salvi la relazione sociale e non solo il singolo credente individua due conseguenze: «La prima concerne quella che ormai si conviene definire “opzione preferenziale dei poveri” ... la seconda conseguenza, coerente e parallela all'opzione preferenziale per i poveri, è la denuncia e la lotta contro le “strutture di peccato” del sistema economico e politico vigente, e l'impegno a progettare ed edificare ... “strutture di libertà e di comunione”».

¹⁵² Vangelo di Matteo 25,35.

¹⁵³ Cfr. Apocalisse 3,20: «Ecco, *sto alla porta e busso*. Se qualcuno ascolta la mia voce e mi apre la porta, io verrò da lui, cenerò con lui ed egli con me». Si noti la simbologia eucaristica sottesa al versetto dove la cena è la comunione con Cristo.

¹⁵⁴ Vangelo di Matteo 25,40.

¹⁵⁵ Cfr. A. ROUET, *Les saisons de la foi*, Paris, Desclée de Brouwer, 1996, 98-102.

4.3 La Festa continua

Non ci resta ora che esplicitare alcuni aspetti emersi nello svolgersi del “discorso” eucaristico per chiarire i motivi che inducono i cristiani a considerare l’Eucaristia la Festa in cui il limite più radicale, quello della morte, si trasfigura in passaggio verso il Fine Ultimo in vista del quale l’Origine ha pronunciato il nostro nome. Affermazione audace se si considera che l’Evento fondatore – morte e risurrezione di Gesù di Nazareth – di ciò che sfugge al tempo – origine e fine – si colloca, almeno in parte, in un momento preciso della storia universale¹⁵⁶: è la Croce piantata nel cuore del reale.

Nel momento in cui la sua *kénosis* tocca il punto più estremo, abbandonato dai suoi, con i quali aveva condiviso il pane e il vino, e da Dio, Gesù compie il suo atto di più totale abbandono: «Padre, nelle tue mani consegno il mio spirito»¹⁵⁷. In altri momenti della sua vita si era rivolto a Dio chiamandolo «Padre», indicando in Lui la sua origine¹⁵⁸ e condividendo il Nome con i suoi discepoli affinché potessero pregarlo in spirito e verità¹⁵⁹. Ma nell’ora in cui la morte sta fissando in Lui la sua dimora, questa invocazione raggiunge la perfezione dell’atto di fede totale: la vita non è data in pasto alla morte, ma consegnata all’Amore da cui tutto proviene. Trasparenza sorgiva nella nostra carne, Cristo si propone come il «primogenito tra molti fratelli»¹⁶⁰ permettendo, a quanti annunciano la sua morte, di ricongiungersi con l’Origine a cui il nostro desiderio, segnato dal limite e dalla contraddizione, anela. Consegnando per noi la sua vita al Padre, è tutta l’umanità che Cristo abbraccia nella sua invocazione e la pone nel seno stesso di Dio: «La vostra vita è ormai nascosta con Cristo in Dio»¹⁶¹. La Tenerezza abbraccia ogni umano patire. Maria ne è il simbolo: ha portato in grembo Amore-Parola fatto carne, ora lo accoglie nuovamente, straziato, in un abbraccio di dolore. Icona delle tante Pietà che la morte scolpisce ogni giorno nel mondo, Maria è anche l’icona dell’attesa, del silenzio che “mastica” la Parola di Dio: «Ecco il mio servo avrà successo, sarà onorato, esaltato e molto innalzato ... perché ha consegnato se stesso alla morte»¹⁶².

L’Eucaristia consegna alla storia la testimonianza della realizzazione di questa promessa. Proclamando la risurrezione di Gesù i credenti attestano che l’invocazione perfetta non si è spenta

¹⁵⁶ Mentre la morte di Gesù è un fatto storico, cioè verificabile con il metodo proprio della scienza storica, l’evento della risurrezione non può essere definito storico in senso stretto dal momento che sfugge alle normali leggi della fisica, dello spazio e del tempo. Possono essere accertati storicamente la morte di Gesù e la fede e il messaggio pasquali dei discepoli, ma non la realtà che unisce i due termini. Tuttavia le apparizioni di Gesù risorto ai discepoli sono descritte come un’esperienza oggettiva. Come scrive H. KÜNG, *Christ sein*, R. Piper und Co, München, 1974, 467, tr. it., *Essere cristiani*, Milano, Rizzoli, 2011, 467: «si tratta di un evento non fittizio o immaginario, bensì reale nel senso più profondo dell’aggettivo: non si può di certo dire che non sia accaduto nulla. Senonché ciò che è accaduto travalica i confini della storia. Si tratta di un evento che segna il trascendere dalla morte umana alla dimensione incommensurabile di Dio».

¹⁵⁷ Vangelo di Luca 23,46.

¹⁵⁸ Cfr. Vangelo di Giovanni 17,21: «Come tu, Padre, sei in me e io in te, siano anch’essi in noi una cosa sola, perché il mondo creda che tu mi hai mandato».

¹⁵⁹ Cfr. la preghiera del « Padre nostro » nel Vangelo di Luca 11,2-4 e nel Vangelo di Matteo 6,9-13. Il testo greco del Vangelo di Marco 14,36 conserva la formula aramaica « *Abbà* », che traduce il termine più familiare « papà », proprio nel momento in cui Gesù, nel *Getsèmani*, entra nella sua Passione.

¹⁶⁰ Lettera ai Romani 8,29.

¹⁶¹ Lettera ai Colossesi 3,3.

¹⁶² Isaia 52,13; 53,12

nel nulla e che nel suo morire per noi, la sua vita non è finita, ma si è compiuta. Morendo Gesù è entrato, ritornato in Dio. Se l'Amore è l'Origine, l'Amore è anche la Fine verso cui tutto tende: è la Vita. Alla mensa eucaristica il corpo e il sangue di Cristo danno sostanza a questa parola: «Se moriamo con lui, vivremo anche con lui»¹⁶³. In Lui la morte non è cancellata, ma attraversata, la vita non è tolta, ma trasformata. Nel tempo dell'Assenza, il simbolo della Presenza è come lo sgorgare impetuoso dell'Origine e della Fine dal cuore della storia, è la memoria eterna che Dio fa di noi chiamandoci per nome e portandoci alla vita. La chiamata di Dio ci precede e farà memoria di noi quando non saremo più¹⁶⁴. Allora davvero la Festa potrà continuare anche quando i nostri canti avranno la voce dell'invisibile, finché il Nome non trasfigurerà tutto in Sé e «sarà tutto in tutti»¹⁶⁵. Questa è la speranza certa che anima i cristiani nella Festa escatologica dell'Eucaristia, purtroppo a volte trascurata, altre volte poco rispettosa della gioiosa sobrietà che dovrebbe caratterizzare la liturgia, ma pur sempre il luogo in cui nel pane perituro l'Amore si dona come pane di Vita eterna.

Un sepolcro vuoto non costituisce in sé una prova e i racconti delle apparizioni del Risorto richiedono il consenso della fede, ma il fatto che la comunità dei discepoli, dispersa dalla morte di Cristo, sia risorta e abbia fatto di Lui stesso il contenuto della predicazione, attraversando ogni avversità e non indietreggiando neppure di fronte alla morte, resta un interrogativo non eludibile per chiunque voglia comprendere il cristianesimo.

5. Conclusione

Siamo giunti al termine di un percorso il cui obiettivo era quello di posare uno sguardo sacramentale sul rito del pasto festivo. A guidarci è stata la fame come archetipo di ogni desiderio che anima l'uomo e che lo conduce a cogliere, nel cuore del reale, un richiamo verso un altrove capace di conferire senso all'essere.

La nostra riflessione si è quindi dapprima raccolta intorno alla tavola delle nostre feste umane dove il pasto dispiega la sua valenza simbolica nell'incontro tra sostanza e parola, operatore di comunione tra i commensali. Comunione che si realizza in un reciproco dare e ricevere, espressione del dono di sé per l'altro e del dono dell'altro per noi. Abbiamo così scoperto che non mangiamo solo cibo, ma anche parole e che queste parole assumono, nella festa, la sostanza del ricordo. Il passato viene allora "risuscitato" attraverso il racconto che, rendendolo presente, feconda la vita di quanti lo accolgono e vi si impegnano per il futuro. In questa evocazione capace di trascendere lo spazio e il tempo il problema del limite resta tuttavia irrisolto. Il cibo datore di vita è anche segnato dalla morte e la parola che ne accompagna lo scambio non è in grado di conferire immortalità a quanti compiono il gesto. Il problema della morte manifesta l'inquietudine latente in ogni uomo: «se tutto deve finire, che senso ha essere nati?».

Si pone così il problema dell'origine e della fine di ogni uomo e dell'umanità intera e si sogna una Festa in cui la parola faccia memoria di un'Origine capace di illuminare il morire conferendogli un Fine. Ci siamo allora raccolti intorno a un'altra mensa, quella eucaristica, che si propone come la Festa in cui il racconto dell'Origine e della Fine si sostanzia in un cibo trasfigurato, memoriale di un Evento fondatore – morte e risurrezione di Gesù di Nazareth – che non si radica nel tempo mitico, ma emerge come evento sorgivo nel cuore dei limiti dell'umano. Ciò che il pasto realizzava in figura attraverso lo scambio di cibo e parole – il dono della vita – trova il suo compimento in Gesù Cristo, Amore-Parola fatto carne che, consegnando la sua vita per noi nell'invocazione perfetta del

¹⁶³ Seconda lettera a Timoteo 2,11.

¹⁶⁴ Cfr. D. MARGUERAT, *Résurrection, une histoire de vie*, Poliez-le-Grand, Edition du Moulin, 2001, 86.

¹⁶⁵ Cfr. Prima lettera ai Corinzi 15,28.

Nome, non solo rivela all'uomo l'Origine, ma, in virtù della sua risurrezione, lo assicura anche sulla Fine: non il nulla, non un eterno ritorno, ma un dimorare eternamente nell'abbraccio del Padre. E poiché lo Spirito che invociamo nel memoriale trasfigura le cose in simbolo della Presenza, noi siamo, nel «qui» e «ora» dell'Assenza, paradossalmente già inglobati nell'Origine e nella Fine del cosmo, dell'umanità e della storia.

Tuttavia, il rito non esaurisce l'Eucaristia. Accettando di riceverci dall'Altro lasciandoci conformare al Corpo, siamo chiamati a entrare nella dinamica del Dono che si esprime come svuotamento di sé perché gli altri abbiano la vita. Al di fuori di questo movimento agápico non c'è vita cristiana. L'Eucaristia è profondamente esistenziale, chiede di essere celebrata nel mondo come impegno concreto sulle linee di frattura che attraversano l'umanità. Solo così potremo essere, in questo tempo e in questo spazio, autentiche presenze eucaristiche.

Corrado Martone¹⁶⁶

Le norme alimentari ebraiche

Le norme alimentari ebraiche fanno parte di un più ampio complesso normativo detto *kashrut*. *Kashrut* è sostantivo astratto derivato dall'aggettivo *kasher*, che indica essenzialmente ciò che è «adatto», in particolare ciò che è adatto dal punto di vista del rito religioso.

Da questo punto di vista la *kashrut* può riguardare e riguarda anche altri ambiti, quali l'idoneità rituale dei rotoli della Torah, l'acqua da usarsi nei bagni rituali o lo shofar, lo strumento a fiato usato per annunciare la luna nuova e le festività solenni, cfr. ad es. *Numeri* 10,10:

¹⁶⁶ Professore di Ebraico - Fac. di Lettere e Filosofia – Università degli Studi di Torino.

Nel vostro giorno di gioia, nelle vostre solennità e al principio dei vostri mesi, suonerete le trombe durante i vostri olocausti e i vostri sacrifici di comunione. Esse saranno per voi un richiamo davanti al vostro Dio. Io sono il Signore, vostro Dio

e il giorno dell'espiazione, cfr. *Levitico* 25,9:

Al decimo giorno del settimo mese, farai echeggiare il suono del corno; nel giorno dell'espiazione farete echeggiare il corno per tutta la terra.¹⁶⁷

Le norme riguardanti la *kashrut* si trovano essenzialmente nel Pentateuco, in particolare nei libri del *Deuteronomio* e del *Levitico*, ma anche nella *Genesi* e nell'*Esodo*.

In buona sostanza, secondo le norme alimentari della *kashrut* sono leciti solo quei pesci che hanno pinne e squame (non crostacei, dunque), alcune specie di uccelli e mammiferi che ruminano e hanno l'unghia fessa. Inoltre, Questi mammiferi e uccelli devono essere macellati secondo un rituale che, se violato, rende la carne "non adatta" all'uso.

Un ruolo importante nelle regole alimentari ebraiche è svolto dalla norma biblica, più volte ripetuta, del divieto del sangue, in quanto elemento strettamente e indissolubilmente legato all'elemento vitale, cfr. *Genesi* 9,4 dove questo stretto rapporto è messo icasticamente in evidenza e dove è già ben chiaro anche il collegamento tra divieto del sangue e norma alimentare: «Soltanto non mangerete la carne con la sua vita, cioè con il suo sangue». A questo divieto si collega la norma di un processo di premacellazione da applicare alla carne per farne defluire il sangue secondo le indicazioni di *Deuteronomio* 12,16. 23-25:

Non ne mangerete, però, il sangue: lo spargerai per terra come acqua ... Astieniti tuttavia dal mangiare il sangue, perché il sangue è la vita; tu non devi mangiare la vita insieme con la carne. Non lo mangerai. Lo spargerai per terra come l'acqua. Non lo mangerai, perché sia felice tu e i tuoi figli dopo di te: così avrai fatto ciò che è retto agli occhi del Signore.

Sempre in quest'ottica va inteso il processo di essiccazione e salatura della carne codificato nella giurisprudenza più tarda come il trattato di Eleazar ben Judah di Worms (1176-1238) *Sefer ha-Rokeah*; o anche il *Kitzur Shulhan Arukh* di Shlomo Ganzfried (1804-1886) cap. 36, dedicato proprio alle norme della salatura della carne a questo fine:

Prima della salatura la carne si deve lavare molto accuratamente in acqua. Deve essere immerso in acqua per almeno mezz'ora, con l'acqua che copre interamente la carne. Quando c'è sangue visibile sulla carne, si dovrebbe raschiare con l'acqua di ammollo finché non viene rimossa. Allo stesso modo, per quanto riguarda il pollame, bisogna pulire accuratamente (sul collo) il luogo di macellazione e anche dal di dentro (l'uccello) in cui vi è la presenza di sangue visibile. A volte, si può scoprire dentro carne o pollame, un luogo dove il sangue è coagulato a causa di una ferita. E (la carne) deve essere tagliata via e rimossa prima dell'ammollo. Quando l'acqua (da utilizzare per l'ammollo) è molto fredda, si deve in primo luogo mettere in un luogo caldo in modo che la sua temperatura salirà leggermente prima che la carne si sia impregnata. In caso contrario, la freddezza dell'acqua fa indurire la carne, e il sangue non sarà poi rimosso nel processo di salatura.

¹⁶⁷ Sulle regole di purità in generale, cfr. P. Sacchi, *Sacro/profano impuro/puro nella Bibbia e dintorni*, Brescia, Morcelliana, 2007; cfr. anche H. Maccoby, *Ritual and Morality: The Ritual Purity System and its Place in Judaism*, New York, Cambridge University Press, 1999; S.D. Kunin, *We Think What We Eat: Structuralist Analysis of Israelite Food Rules and Other Mythological and Cultural Domains*, London - New York, T&T Clark, 2004; B.J. Schwartz - D.P. Wright - J. Stackert - N.S. Meshel (curr.), *Perspectives on Purity and Purification in the Bible*, New York, T&T Clark, 2008

Un altro aspetto interessante delle norme rituali ebraiche è la prescrizione della rigida separazione tra carne e latticini, che va osservata sia durante la preparazione dei cibi sia durante, ovviamente la loro consumazione. Anche questa norma ha origini bibliche: in *Esodo* 23,19; 24,26; *Deuteronomio* 24,21 si fa divieto, in sostanza, cibarsi del capretto cotto nel latte di sua madre. La tradizione giurisprudenziale successiva ha molto elaborato su questo divieto fino a giungere in ambienti ortodossi o ultraortodossi al divieto, come si diceva, di ogni sorta di contatto tra ogni tipo di carne e ogni tipo di latticino. Più difficile, peraltro all'interno di una in una serie di norme in realtà non semplici da spiegare, è comprendere il motivo di questo divieto.

Anche la normativa rabbinica si limitò ad accettare la norma senza riuscire a darne una spiegazione convincente: nel trattato *Pesahim* del Talmud babilonese (44b), la norma viene definita una «novità» (*hiddush*), che cioè non può essere spiegata sulla base di altre leggi preesistenti. Particolarmente moderna risulta, di contro, l'interpretazione di Maimonide (1138-1204) che, nella *Guida dei perplessi* (III,48), contestualizza la norma riferendola a una antica polemica anti-idolatrata: in sostanza, gli antichi israeliti avrebbero si sarebbero limitati a proibire un sacrificio pagano, ritenuto particolarmente crudele.¹⁶⁸

Legato al divieto del sangue è anche, come accennato, il particolare tipo di macellazione rituale in uso nella tradizione ebraica, detto *shehitah*.¹⁶⁹ La *shehitah*, che va eseguita da un macellatore rituale, consiste in una incisione fatta sul collo dell'animale con un coltello speciale. Il taglio deve essere effettuato spostando il coltello in un unico movimento deciso, senza interruzioni, e senza pressione. Il taglio recide le arterie principali, sì che l'animale si seda e il sangue può defluire dal corpo. Il macellaio (*Shohet*) recita una preghiera prima di iniziare la *shehitah*. È interessante rilevare che del complesso rituale della *shehitah* non vi è traccia nella Bibbia, ma si tratta di una elaborazione giurisprudenziale successiva tesa a precisare meglio le possibili implicazioni del divieto del sangue.

Ulteriori norme prescrivono, nella macellazione, la rimozione del nervo sciatico dell'animale, sulla base di un enigmatico racconto del libro della *Genesi*. In *Genesi* 32,25-32 si racconta di come Giacobbe si trovò ad avere il suo nome cambiato in "Israele" dopo una lotta durata tutta la notte contro un misterioso e non meglio specificato "uomo", che si rivelerà poi essere Dio stesso:

25 Giacobbe rimase solo e un uomo lottò con lui fino allo spuntare dell'aurora. 26 Vedendo che non riusciva a vincerlo, lo colpì all'articolazione del femore e l'articolazione del femore di Giacobbe si slogò, mentre continuava a lottare con lui. 27 Quello disse: "Lasciami andare, perché è spuntata l'aurora". Giacobbe rispose: "Non ti lascerò, se non mi avrai benedetto!". 28 Gli domandò: "Come ti chiami?". Rispose: "Giacobbe". 29 Riprese: "Non ti chiamerai più Giacobbe, ma Israele, perché hai combattuto con Dio e con gli uomini e hai vinto!". 30 Giacobbe allora gli chiese: "Svelami il tuo nome". Gli rispose: "Perché mi chiedi il nome?". E qui lo benedisse. 31 Allora Giacobbe chiamò quel luogo Penuèl: "Davvero - disse - ho visto Dio faccia a faccia, eppure la mia vita è rimasta salva". 32 Spuntava il sole, quando Giacobbe passò Penuèl e zoppicava all'anca.

Non è questa la sede per addentrarci nelle numerose interpretazioni che sono state date di questo episodio tanto fondamentale quanto enigmatico.¹⁷⁰ Quello che importa qui è segnalare che l'episodio funge anche da narrazione eziologica per il divieto imposto agli israeliti di cibarsi del nervo sciatico a motivo della ferita riportata da Giacobbe all'anca nel corso della lotta. Il testo infatti prosegue (*Genesi* 32,33):

¹⁶⁸ Cfr. *La guida dei perplessi*, a cura di M. Zonta, Torino, UTET, 2003.

¹⁶⁹ Si veda da ultimo il numero monografico della *Rassegna mensile di Israel* dedicato a *La questione della shechità e i diritti dei viventi*, n. 1-2 gennaio-agosto 2012.

¹⁷⁰ Cfr. S. A. Meier, *The Messenger in the Ancient Semitic World*, Atlanta, Scholars, 1988.

Per questo gli Israeliti, fino ad oggi, non mangiano il nervo sciatico, che è sopra l'articolazione del femore, perché quell'uomo aveva colpito l'articolazione del femore di Giacobbe nel nervo sciatico.

Anche in questo caso non è facile dare un'interpretazione di una norma che ha le sue radici in una narrazione già di per sé di non facile esegesi. È probabile comunque che il divieto di cibarsi del nervo sciatico sia da collegare in qualche modo alla forza vitale. Il nervo è ritenuto il centro del movimento dell'animale e quindi rientra nel divieto di cibarsi di elementi legati alla forza vitale, così come altre tradizioni vietano ad esempio di cibarsi del cuore o del cervello dell'animale.¹⁷¹ La normativa sul nervo sciatico è codificata in particolare nel trattato talmudico *Hullin* e a questo divieto si ricollega anche il divieto di cibarsi del grasso (*helev*). Quest'ultimo da ricollegare, probabilmente, alla legislazione sacrificale che imponeva di offrire in sacrificio tutto il grasso dell'animale, dal che si dedusse, una volta venuta meno la pratica del sacrificio animale con la distruzione del tempio, che il grasso non era destinato all'uso alimentare da parte del fedele, cfr. *Levitico* 7,25:

perché chiunque mangerà il grasso di animali che si possono offrire in sacrificio consumato dal fuoco in onore del Signore, sarà eliminato dal suo popolo.

Ancora il libro del *Levitico* specifica quale grasso in particolare vada offerto in sacrificio (3,9-11):

Del sacrificio di comunione offra come dono al Signore il grasso, la coda intera, staccandola vicino all'osso sacro, e il grasso che ricopre gli intestini e tutto il grasso che sta intorno agli intestini, 10 i due reni con il loro grasso e il grasso intorno ai lombi e al lobo del fegato che staccherà al di sopra dei reni. 11 Il sacerdote farà fumare tutto questo sull'altare, come cibo, dono offerto al Signore.

Poco oltre, il libro del *Levitico* vieta esplicitamente ogni tipo di grasso, che viene addirittura appaiato al fondamentale divieto del sangue (3,17):

Questa è una legge perenne per tutte le vostre generazioni. In tutti i luoghi dove abiterete non mangerete né grasso né sangue

Maimonide (*Mishne Torah, Ma'akhalot Assurot*, 9,1) ricollega la norma a quella già vista del divieto di cuocere il capretto nel latte di sua madre:

È vietato il grasso, è vietato cucinarlo ed è vietato mangiarlo ai sensi della Legge scritturale. È vietato goderne. Esso deve essere sotterrato. Le sue ceneri sono proibite come le ceneri di tutte ciò che viene sepolto. E chiunque cuocia anche solo una porzione delle dimensioni di un'oliva delle due sostanze insieme, sia frustato in quanto è scritto [*Esodo* 23:19]: "Non cuocere il capretto nel latte di sua madre." Allo stesso modo, una persona che mangia carne e latticini cotti insieme anche solo delle dimensioni di un'oliva sia frustato, anche se non era lui che li ha cucinati.

Il *Sefer ha-hinukh (mitzvà 72)*, un'opera spagnola medievale che offre una dettagliata spiegazione dei 613 comandamenti rielaborati da Maimonide, mette la norma in relazione ai più generali divieti riguardanti commistioni varie.

Queste norme si inseriscono nella più ampia distinzione tra animali puri e impuri, definita in *Levitico* 11 e *Deuteronomio* 14: in buona sostanza il cibo non può in alcun modo essere derivato da categorie impure di animali, che sarà d'uopo a questo punto considerare in maggior dettaglio.

¹⁷¹ Cfr. J.G. Sommer, *Biblische Abhandlungen*, Bonn 1846, pp. 348-349.

Gli animali commestibili e non commestibili

Da questo punto di vista sono considerati puri, quindi commestibili, in generale alcune specie di uccelli e mammiferi che ruminano e hanno l'unghia fessa. Si veda in particolare *Levitico* 11,1-8:

1 Il Signore parlò a Mosè e ad Aronne e disse loro: 2 "Parlate agli Israeliti dicendo: "Questi sono gli animali che potrete mangiare fra tutte le bestie che sono sulla terra. 3 Potrete mangiare di ogni quadrupede che ha l'unghia bipartita, divisa da una fessura, e che ruminava. 4 Ma fra i ruminanti e gli animali che hanno l'unghia divisa, non mangerete i seguenti: il cammello, perché ruminava, ma non ha l'unghia divisa, lo considererete impuro; 5 l'irace, perché ruminava, ma non ha l'unghia divisa, lo considererete impuro; 6 la lepre, perché ruminava, ma non ha l'unghia divisa, la considererete impura; 7 il porco, perché ha l'unghia bipartita da una fessura, ma non ruminava, lo considererete impuro. 8 Non mangerete la loro carne e non toccherete i loro cadaveri; li considererete impuri.

Il testo prosegue con alcune norme riguardanti i pesci. Sono considerati puri, quindi commestibili, quei pesci che hanno pinne e squame (cioè, non i crostacei), *Levitico* 11,9-12:

9 Fra tutti gli animali acquatici ecco quelli che potrete mangiare: potrete mangiare tutti quelli, di mare o di fiume, che hanno pinne e squame. 10 Ma di tutti gli animali che si muovono o vivono nelle acque, nei mari e nei fiumi, quanti non hanno né pinne né squame saranno per voi obbrobriosi. 11 Essi saranno per voi obbrobriosi; non mangerete la loro carne e riterrete obbrobriosi i loro cadaveri. 12 Tutto ciò che non ha né pinne né squame nelle acque sarà per voi obbrobrioso.

Come è ovvio, l'elenco di animali puri, quindi commestibili, ne comporta uno di animali "impuri" che non possono essere mangiati, e il testo di *Levitico* citato più sopra prosegue con un elenco di uccelli impuri, in particolare i predatori, lasciando intendere che ogni uccello non nominato nell'elenco è da considerarsi commestibile.

Da queste norme di partenza la tradizione esegetica egiurispudenziale successiva ha, come si può immaginare, lungamente elaborato, essendo necessario adattarle ai più diversi contesti storici e geografici cui le comunità ebraiche della diaspora dovettero adattarsi nel corso di due millenni di storia. Questa situazione è complicata ulteriormente dalla sostanziale mancanza, nell'ebraismo, di un'autorità centrale indiscutibile e indiscussa. In altre parole, alcune variazioni possono sempre registrarsi tra le differenti tradizioni.

Un utile sunto dei principali usi di applicazione delle norme alimentari per l'ebraismo contemporaneo si trova in *The Jewish Dietary Laws*,¹⁷² un'opera a più mani del 1966, in particolare nel contributo dedicato all'osservanza curato da S. Siegel.¹⁷³

Questo lavoro, che si propone di fungere da guida per l'osservanza quotidiana delle norme alimentari, ricorda innanzi tutto i cibi permessi. In particolare, come si evince del resto da quanto ricordato più sopra, ogni tipo di frutta e verdura, per quanto riguarda la carne ovini, bovini (ruminanti e animali con lo zoccolo fesso), per quanto riguarda invece quelli che si possono genericamente definire pesci, sono cibo permesso quelli dotati di pinne e squame (il che, quindi, esclude molluschi e crostacei, nonché determinati pesci privi di pinne, ad esempio l'anguilla), Siegel

¹⁷² AA.VV. *The Jewish Dietary Laws*, New York, Burning Bush Press, 1966²; T. Garfunkel, *Kosher for Everybody. The Complete Guide to Understanding, Shopping, Cooking, and Eating the Kosher Way*, San Francisco, Jossey-Bass Inc., U.S. 2004; cfr. già A. Wiener, *Die jüdischen Speisegesetze nach ihren verschiedenen Gesichtspunkten zum ersten Male wissenschaftlich-methodisch geordnet und kritisch beleuchtet*, Breslau, Schottlaender, 1895.

¹⁷³ S. Siegel, *A Guide to Observance*, in AA.VV. *The Jewish Dietary Laws*, cit., pp. 55-68.

fa inoltre notare che è stato necessario un pronunciamento speciale del rabbinato americano per dichiarare *kasher* lo storione e il pesce spada.

È inoltre permessa la maggior parte del pollame domestico (pollo, anatra, oca, tacchino), anche se la situazione è parecchio complicata dalla difficoltà di intendere gli uccelli vietati e no dalla Bibbia secondo una classificazione moderna. Il testo biblico, dà una lista di una ventina di tipi di uccelli che non possono essere mangiati ma, come spesso accade, non dà indicazioni precise per distinguere tra uccelli *kasher* e non *kasher*. Leggiamo infatti in *Levitico* 11,13-19 una lista di uccelli vietati la cui identificazione è spesso presuntiva:

Questi considererete abominevoli fra gli uccelli e non mangerete perché sono un abominio: l'aquila, l'ossifraga e la strige, 14 il nibbio e le varie specie di rapaci; 15 le varie specie di corvi; 16 lo struzzo, la civetta, il gabbiano e le varie specie di sparvieri; 17 il gufo, il martin pescatore e l'ibis; 18 il cigno e il pellicano e la fòlaga; 19 la cicogna, le varie specie di aironi, l'upupa e il pipistrello.

La tradizione esegetica successiva ha individuato due caratteristiche principali e due caratteristiche secondarie necessarie per la distinzione. In particolare, sono da considerarsi *kasher* quegli uccelli il cui ventriglio può essere facilmente rimosso a mano mentre quelli che presentano difficoltà in questo senso saranno da considerarsi impuri, come impuri, comprensibilmente, sono ritenuti gli uccelli da preda in quanto potrebbero essersi nutriti a loro volta di animali impuri.¹⁷⁴ È da ricordare inoltre che l'oca nutrita a forza è tendenzialmente considerata non pura perché la cannula potrebbe forare l'esofago e quindi rendere l'animale imperfetto. In quanto alle uova, sono da ritenersi pure, quelle di pollame puro.

Come ricordato, la regola della macellazione rituale vale comunque per gli animali puri. Cioè a dire, anche se l'animale è *kasher* non può essere mangiato se non previamente sottoposto a macellazione rituale e la macellazione rituale, a sua volta, comporta ulteriori norme da rispettare. In particolare, la carne non può essere bollita, macinata né surgelata prima di essere sottoposta a macellazione rituale, anche se, sottolinea Siegel, la regola del surgelamento può avere delle eccezioni in situazioni di emergenza.

Al contrario, la grigliatura è considerata il mezzo più efficace per rimuovere il sangue dalla carne, al punto che, ricorda ancora Siegel, può sostituire, con qualche accorgimento, la macellazione rituale. In particolare la grigliatura rende possibile anche mangiare il fegato, organo che, a motivo della grande quantità di sangue che contiene non può essere sottoposto alla macellazione tradizionale.

La kashrut di Pasqua

La Pasqua (*pesach*) è la festa religiosa più importante del ciclo festivo ebraico e in questa festa si osservano particolari norme alimentari.¹⁷⁵ Secondo la narrazione eziologica della festa che leggiamo nella Bibbia, una componente fondamentale della vicenda è l'uso di pane non lievitato (azzimo). Così in *Esodo* 12,17-20:

Osserverete gli Azzimi, perché proprio in questo giorno ho fatto uscire le vostre schiere dal paese d'Egitto: osserverete questo giorno come prescrizione perenne per le vostre generazioni. 18 Nel primo mese, il quattordicesimo giorno del mese, alla sera, mangerete azzimi fino al ventunesimo

¹⁷⁴ T. Garfunkel, *Kosher for Everybody*, cit., p. 10.

¹⁷⁵ Basterà in questa sede rimandare al classico H.-J. Kraus, *Zur Geschichte des Passah-Massot-Festes im Alten Testament*, in *Evangelische Theologie* 18 (1958), pp. 47-67; cfr. anche, più di recente e da usare con qualche cautela, C. Leonhard, *The Jewish Pesach and the Origins of the Christian Easter: Open Questions in Current Research*, Berlin, de Gruyter, 2006.

giorno del mese, alla sera. 19 Per sette giorni non si troverà lievito nelle vostre case, perché chiunque mangerà del lievitato, quella persona sarà recisa dalla comunità d'Israele, immigrato o nativo del paese. 20 Non mangerete nessun genere di lievitato; ovunque abiterete, mangerete azzimi.

Da qui, innanzi tutto, la norma di ripulire accuratamente l'abitazione e in particolare stoviglie e bicchieri da ogni possibile traccia di lievito. Inoltre le stoviglie che durante l'anno sono usate anche per cibi che contengono lievito non vanno usate durante le festività pasquali, proprio per evitare anche solo il rischio di qualunque contatto col lievito. Segnatamente, sono proibiti durante la Pasqua pane e dolci lievitati, biscotti, crackers, cereali e derivati, caffè, farina, orzo, avena, riso, fagioli e piselli secchi, come pure ogni bevanda che possa contenere alcol derivato dalla fermentazione del grano.

Tutto ciò che, per esclusione di quanto riportato sopra, sarebbe permesso deve in ogni caso avere la certificazione rabbinica *kasher l'Pesach* (puro per Pasqua) e a scanso di equivoci Siegel sottolinea che le etichette che riportano questa dicitura ma senza la firma di un'autorità rabbinica non hanno alcun valore. Di contro, frutta e verdura fresca (con l'eccezione citata di piselli e fagioli) non richiedono alcuna certificazione e possono essere liberamente mangiati anche durante la festività pasquale.

Durante la Pasqua si usa un particolare vino *kasher* la cui preparazione è stata costantemente controllata dalla autorità rabbinica, mentre, almeno in ambienti non ortodossi, non vi sono particolari norme riguardanti il vino al di fuori dell'ambito cerimoniale.¹⁷⁶

Per quanto riguarda poi l'osservanza di queste regole quando si è fuori casa, e non sia disponibile un luogo ove trovare cibo *kasher*, in base a quanto visto sopra, il consiglio più sensato per evitare trasgressioni involontarie è quello di mangiare vegetariano ed evitare cibi cotti.

Sono da ricordare infine alcuni rituali che legati al momento del pranzo che mettono in rilievo la sacralità del momento già del resto ben evidenziata dalla sacralità (purezza) del cibo. Innanzi tutto, prima di mettersi a tavola, l'ebreo osservante pratica un accurato lavaggio delle mani e pronuncia una particolare benedizione prima di asciugarsi:¹⁷⁷

Benedetto sei tu, o Signore nostro Dio, Re dell'universo, che ci hai santificato coi tuoi comandamenti, e ci hai comandato il lavaggio delle mani.

Viene quindi pronunciata una benedizione sul pane:

Sii tu benedetto, Signore nostro Dio, re dell'universo, che hai portato il pane fuori dalla terra.

Alla fine del pasto si pronuncia un ringraziamento, durante il quale si lasciano in tavola alcune briciole di pane e, invece, si tolgono i coltelli.¹⁷⁸

Osservazioni conclusive

¹⁷⁶ Cfr. F. Skolnik (cur.), *Encyclopaedia Judaica*, Jerusalem, Keter, vol. 21, s.v. *Wine*, con rimando a J. Eisenstein, *Otzar Dinim u-Minhagim*, New York, Hebrew Publishing company, 1917, pp. 168-169.

¹⁷⁷ Cfr. M. Nulman, *The Encyclopedia of Jewish Prayer. The Ashkenazic and Sephardic Rites*, Lanham, Rowman & Littlefield Publishers, p. 282.

¹⁷⁸ Cfr. S. Siegel, *A Guide to Observance*, cit., p. 65.

Bisogna infine ricordare che in una prospettiva storiografica, per quanto riguarda la fase più antica della storia della religione ebraica, tali norme paiono essersi stabilizzate con l'affermarsi della fonte P (sacerdotale),¹⁷⁹ quindi in epoca esilica (se non post-esilica), mentre più problematico risulta individuarle in epoca precedente.¹⁸⁰

Per quanto riguarda epoche più recenti, invece, non va dimenticato che le norme sulla *kashrut* possono subire variazioni anche sensibili a seconda delle diverse correnti e delle diverse comunità del giudaismo contemporaneo e che diverso è l'atteggiamento nei confronti della *kashrut* col variare, per così dire, del grado di osservanza delle diverse correnti. Dalla più rigida osservanza delle norme nei gruppi (ultra)ortodossi, che considerano le norme alimentari parte fondamentali del comandamento divino "sii santo" (*Levitico* 19,2), si giunge a una interpretazione contestualizzata di queste nelle correnti dell'ebraismo riformato, atteggiamento bene sintetizzato nella risoluzione della conferenza di Pittsburgh (1885),¹⁸¹ dove furono formulati i principi fondanti e comuni delle varie anime del giudaismo riformato, posizione che fu comunque in seguito in parte ammorbidita:

Noi riteniamo che tali leggi rabbiniche mosaiche come per quanto riguarda la dieta ... abbiano avuto origine in epoche e sotto l'influenza di idee del tutto estranee al nostro attuale stato mentale e spirituale. Esse non riescono a impressionare l'Ebreo moderno con uno spirito di santità sacerdotale, la loro osservanza nei nostri giorni tende piuttosto ad ostacolare che favorire moderna elevazione spirituale.

Roberta Aluffi Beck-Peccoz¹⁸²

L'alimentazione nell'Islam

Ma guardi dunque l'uomo il suo cibo! Versammo l'acqua a fiumi dal cielo spaccammo in solchi la terra e dentro facemmo germinare il grano e uva e verdure e ulivi e palme e orti folti di piante e frutti e paschi a godimento vostro e dei greggi

¹⁷⁹ Sulle fonti del Pentateuco e in particolare sulla fonte sacerdotale si veda J.A. Soggin, *Introduzione all'Antico Testamento*, Brescia, Paideia, 1987⁴, pp. 182-195.

¹⁸⁰ Cfr. C. Grottanelli, *La religione d'Israele prima dell'Esilio*, in G. Filoramo (cur.) *Ebraismo*, Roma, Laterza, p. 21; per una trattazione più generale oltre l'ambito religioso e culturale cfr. il recentissimo C. Shafer-Elliott, *Food in Ancient Judah: Domestic Cooking in the Time of the Hebrew Bible*, Sheffield, Equinox, 2013.

¹⁸¹ Cfr. J.G. Heller, *Isaac M. Wise: His Life, Work and Thought*, New York, The Union of American Hebrew Congregations, 1965, pp. 464-465.

¹⁸²

Il cibo è per gli uomini una grazia divina, della quale essi devono godere con moderazione:

O figli d'Adamo! Adornatevi, quando vi recate in un luogo di preghiera qualsiasi, mangiate e bevete, senza eccedere, perché Dio non ama gli stravaganti (Corano, VII, 31)

I musulmani debbono inoltre seguire un sistema di interdizioni alimentari. Esso identifica la comunità islamica e la distingue dagli arabi pagani e dagli ebrei, facendo dell'alimentazione "un terreno di conflitto simbolico".¹⁸³ Le proibizioni alimentari ebraiche, più rigide ed estese di quelle islamiche, sono spiegate dallo stesso Corano come una punizione divina:

Agli ebrei abbiamo proibito tutti gli animali a unghia intera, e abbiamo proibito loro il grasso dei bovini e degli ovini, tranne quello del dorso e delle viscere e quello misto a ossa, e lo abbiamo fatto per punirli della loro ribellione (VI, 146)¹⁸⁴

Altrove il Corano allude all'origine umana, e non divina, di molte proibizioni ebraiche:

Tutti i cibi erano leciti ai figli di Israele, tranne quelli che Israele si proibì da sé, prima che la Torah fosse rivelata (III, 93)¹⁸⁵

L'islam, come l'ebraismo e il cristianesimo, appartiene tuttavia al novero delle religioni celesti. Questa vicinanza si riflette nel versetto coranico che permette ai musulmani di mangiare il cibo delle altre genti del libro, e alle genti del libro di consumare il cibo dei musulmani:

In questo giorno vi son dichiarate lecite le cose buone, e ugualmente vi è lecito il cibo di coloro cui fu dato il libro, così come i vostro cibo è lecito a loro (V,5)

I giuristi sono stati peraltro spesso assai più severi di quanto il Corano sembrerebbe consentire, dichiarando riprovevole, ancorché lecito, il consumo di cibo preparato da non musulmani o per non musulmani. Simile diffidenza era peraltro spesso ricambiata da ebrei e cristiani.

I cibi proibiti

¹⁸³ M. H. Benkheira, *Islam et interdits alimentaires*, Paris, PUF, 2000, p. 45.

¹⁸⁴ V. anche Corano, IV, 160: *Per la miscredenza di questi ebrei, abbiamo loro proibito delle cose buone che prima erano loro permesse, e perché hanno deviato dal sentiero di Dio*

¹⁸⁵ V. anche Corano, XVI, 118: *Abbiam proibito agli ebrei quel che ti abbiamo già raccontato, e non abbiamo fatto loro alcun torto, si son fatti torto da sé*

*Dio vi ha proibito gli animali morti, il sangue e la carne di maiale e gli animali macellati invocando un nome diverso da quello di Dio. Quanto a chi vi è costretto, senza desiderio e senza intenzione di peccare, Dio è indulgente e compassionevole (Corano, XVI, 115)*¹⁸⁶

Con riguardo agli alimenti, il *fiqh* istituisce una partizione fondamentale tra gli animali e i cibi diversi dagli animali. Questi ultimi sono tutti leciti, salvo che siano stati contaminati, diventando dunque impuri. Sono impure ad esempio le uova di animali impuri. Il cane, che è impuro, rende impuro il liquido che lecca o la preda che comincia a mangiare. Lo stesso, secondo molti accade se un topo cade su un alimento. Anche le donne con i mestruai possono rendere impuro il cibo che preparano.

Quanto agli animali, il Corano proibisce espressamente il consumo della carne di maiale: “In verità, Iddio v’ha proibito... la carne di porco (*hinzīr*)” (II, 173).¹⁸⁷ I giuristi zahiriti, particolarmente rigorosi nell’interpretare letteralmente il testo coranico, non aggiungono altri interdetti a quello del maiale e dei suini in generale.

Al contrario, gli altri giuristi classificano in modo minuzioso e non sempre concordante il consumo di infiniti altri animali, secondo le consuete categorie del proibito (*harām*), lecito (*halāl*), riprovevole (*makrūh*). Il Corano (V, 97) dichiara leciti gli animali acquatici, ma i giuristi riconoscono alcune eccezioni alla regola, come l’anguilla, perché assomiglia a un serpente, la rana, perché il Profeta ha vietato di ucciderla, il coccodrillo e, spesso, i crostacei e i molluschi. Tra gli animali terrestri sono vietati il gatto, il cane, la bestie selvatiche con canini, che sono carnivori, ma anche l’elefante, perché le zanne sono dette *nāb*, come i canini. Sono in genere vietati gli uccelli con gli artigli, ma anche la cicogna, perché è carnivora, e il pavone, perché la sua carne è notoriamente cattiva e il Corano (V, 6-7) permette di mangiare solo le cose buone; sono proibiti gli animali ripugnanti, come i ratti e i topi. La iena è lecita. I serpenti sono leciti solo per i malikiti. Lo stesso vale per gli insetti: solo le cavallette sono unanimemente considerate lecite. Sono leciti gli animali da carne allevati in mandrie, mentre particolarmente controversa è la classificazione degli equini: il cavallo è per alcuni lecito, per altri riprovevole; l’asino è lecito se selvatico, altrimenti è vietato, o tutt’al più riprovevole. Il mulo è dunque proibito, salvo che per chi considera lecito il cavallo, nel caso in cui partorito da un’asina selvatica.

Gli animali, ancorché leciti, non possono essere consumati se non macellati ritualmente: è vietato mangiare animali morti per causa diversa dalla macellazione. I giuristi tuttavia ammettono che si possano macellare animali morenti, purché resti loro un soffio di vita. La macellazione non è necessaria per i pesci e per le cavallette, perché non hanno sangue. E’ infatti l’eliminazione del sangue il risultato a cui è tesa la macellazione rituale: il sangue è un alimento espressamente proibito dal Corano (II, 174; XVI, 115; V, 3).

La macellazione rituale (*dhabh*) deve essere effettuata da una persona musulmana dotata di discernimento; la macellazione compiuta da un cristiano o un ebreo è lecita, ma riprovevole. Prima di procedere alla macellazione occorre formularne la intenzione e invocare il nome di Dio. L’animale da macellare deve essere disteso sul fianco sinistro e rivolto in direzione della Mecca. La macellazione consiste nel tagliare di netto la gola, comprese la trachea-arteria e l’esofago. Si raccomanda che il coltello sia affilato e si sconsiglia di procedere a macellazioni collettive e a scorticare l’animale prima che sia morto. Diversa è la macellazione prevista per i cammelli (*nahr*).

¹⁸⁶ Nello stesso senso *Corano*, II, 174.

¹⁸⁷ Nello stesso senso *Corano*, V, 3 e XVI, 115.

Essa prevede che il coltello sia infilato nella gola dell'animale, che sta in piedi. La macellazione può essere effettuata anche su un animale morente, purché vivo: essa ne rende lecito il consumo.

La macellazione va effettuata anche sulla selvaggina, che, per essere consumata, va recuperata ancora in vita. In mancanza di macellazione, l'animale cacciato può essere consumato soltanto quando ricorrano certe circostanze, che permettono di assimilare l'atto del cacciatore alla macellazione. Il cacciatore deve avere l'intenzione di cacciare quell'animale e invocare il nome di Dio; il cane o il rapace di cui si serve per cacciare devono essere lanciati da lui, e non partire da soli; il cane non deve aver mangiato la carne della preda (ciò non vale per il rapace); l'animale non deve essere stato abbattuto con frecce avvelenate. Il pellegrino in stato di purità rituale non può cacciare.

Nonostante il divieto, il consumo di carne di maiale, o di animali non macellati ritualmente, è ammesso per chi vi è costretto per fame, senza desiderio (*Corano*, II, 174; V, 3; VI, 145), purché, specificano alcuni giuristi, non si superi lo stretto necessario. Più in generale, la necessità indotta dalla fame giustifica il furto di cibo e sottrae il ladro dall'applicazione della pena dell'amputazione della mano.

Le bevande proibite

Tra le bevande è vietato il vino. In realtà il divieto è soltanto l'esito finale di un graduale cambiamento dell'atteggiamento del Corano nei suoi confronti. Inizialmente nel vino il Corano riconosce un segno di Dio: "Dai frutti delle palme e dalle viti vi preparate una bevanda inebriante, un alimento buono; c'è un segno in questo per gente che ragiona" (*Corano*, XVI, 69). Ma presto gli aspetti positivi sono sopravanzati da quelli negativi: "C'è un peccato grave [nel vino] e anche un vantaggio per gli uomini [...] però il peccato è maggiore del vantaggio" (*Corano* II, 219). Infine il vino viene vietato, perché cosa immonda, opera di Satana, che se ne serve per gettare inimicizia e odio tra gli uomini e per distoglierli dal ricordo di Dio e dalla preghiera (*Corano*, V, 90-91).¹⁸⁸

E' poi sulla base di alcune tradizioni profetiche (*hadīth*) che i giuristi classificano il consumo di vino tra gli *hudūd*, i delitti a pena fissa, stabilendo la misura della sanzione in ottanta frustate. Con la sola eccezione degli hanafiti, vi è consenso tra i giuristi sull'estensione del divieto al consumo di tutte le bevande fermentate, e in genere a ciò che ha effetto inebriante.¹⁸⁹ La pena è applicabile anche a chi produce o commercia vino. Più controversa è la qualificazione dell'aceto di vino, che è da molti considerato lecito.

Il Corano dunque proibisce sia la carne di maiale, sia il vino. Ma solo per l'assunzione della bevanda il *fiqh* prevede una pena, ripresa attualmente dalle leggi penali di quei paesi che hanno portato più avanti il programma di re islamizzazione degli ordinamenti.¹⁹⁰ Paradossalmente, nella storia il divieto del vino è stato osservato con meno rigore di quello della carne di maiale. Il consumo di quest'ultima, spesso pudicamente definita come montone, è rarissimo e segnalato solo tra i musulmani della Cina. Di contro la fioritura della poesia bacchica (*khamriyyāt*) testimonia la diffusione, in luoghi e tempi diversi, del consumo del vino.

Il vino e il maiale sono impuri; tuttavia del cadavere di quest'ultimo è ammesso l'uso delle setole. Il vino non può essere posato sulla tavola e la sua distruzione non comporta responsabilità.

¹⁸⁸ Nel giardino del paradiso scorreranno però "fiumi di vino delizioso a bersi" (XLVII, 15).

¹⁸⁹ Un *hadīth*, a commento del significato del termine *khamr*, usato a indicare il vino nei versetti coranici, la cui applicazione viene estesa per analogia, dice: "ogni bevanda inebriante è *khamr* e ogni *khamr* è proibito". Un altro *hadīth* recita: "Ogni bevanda in grado di inebriare è proibita, in grande o piccola quantità".

¹⁹⁰ *The Prohibition (Enforcement of Hadd) Order* (1979) pakistano.

L'allevamento dei maiali è proibito in molti paesi islamici. Là dove è praticato è mal tollerato. Si ricorda il caso dell'Egitto, dove i maiali erano allevati dai copti, che si occupano del trattamento dei rifiuti della capitale. Nel 2009, prendendo a pretesto il timore di un diffondersi della influenza suina, il governo ha disposto l'eliminazione completa dei maiali del paese.¹⁹¹

Le innovazioni alimentari

Nel corso della storia sono comparsi nel mondo islamico nuovi alimenti, che è stato necessario classificare come leciti e illeciti. I dibattiti che ne sono scaturiti si riflettono nei pareri giuridici contrastanti rilasciati dai *muftī*. Ogni novità alimentare sconta regolarmente una diffidenza iniziale: la novità è di per sé riprovevole, come efficacemente espresso dal termine arabo *bid'ca* (innovazione riprovevole). Non è detto però che la resistenza iniziale non possa essere vinta, e che il consumo del nuovo alimento non si generalizzi. Ciò è avvenuto per il caffè,¹⁹² la cui presenza al Cairo è attestata all'inizio del XIV secolo, e che in arabo è denominato con il termine usato correntemente nell'antica poesia preislamica per indicare il vino (*qahwa*). Al divieto del vino è spesso accoppiato quello del tabacco, come nel decreto del sultano ottomano Murad IV (1623-1640). Il tabacco è accostato agli alimenti: come quelli entra nel corpo, e non è un caso che l'azione di fumare sia talora resa con l'espressione "bere il fumo" (*šaraba al-duhhān*). Non stupisce che le opinioni a sostegno dell'illiceità del caffè, ma soprattutto del tabacco, riprendano oggi forza, ad opera delle correnti fondamentaliste, o anche per scelta di organizzazioni internazionali, che intendano dare una dimensione spirituale alla lotta contro abitudini nocive per la salute.¹⁹³ Senza giungere al proibirle, spesso gli stati gravano le sostanze religiosamente illecite di pesanti tasse, adottano criteri restrittivi nella concessione delle licenze per venderle e impongono severi limiti al loro consumo in pubblico.¹⁹⁴

Nuovi prodotti si presentano costantemente a sollecitare l'attività dei *muftī*, nella forma di bevande esclusive o di prodotti di massa rivolti al mercato globale. E' senz'altro estremamente esclusivo il caffè prodotto in Indonesia con i chicchi di caffè ingeriti, digeriti e defecati dal Musang, lo zibetto della palma. La bevanda, Kopi Luwac, sarebbe da considerarsi lecita a condizione che i chicchi vengano lavati bene. Prodotto di massa è invece la Coca-Cola, in cui si possono rilevare

¹⁹¹ V. l'inchiesta sulla rivista governativa *Hebdo-ahram* (<http://hebdo.ahram.org.eg/arab/ahram/2009/5/13/enqu1.htm>).

¹⁹² C. van Arendonk, KAHWA, in *Encyclopédie de L'Islam* ², Brill. Leiden.

¹⁹³ Si veda la impostazione della lotta al tabagismo dell'Ufficio regionale per il Mediterraneo Orientale dell'OMS (<http://www.who.int/bulletin/volumes/82/12/editorial31204html/en/>).

¹⁹⁴ Un esempio di sistema assai articolato di disposizioni restrittive è quello costruito dalla Turchia. Nel paese, a partire dal 2008, sono state adottate una serie di disposizioni restrittive nei confronti del fumo. Esse sono tese a soddisfare le richieste dell'UE in materia di lotta al tabagismo, ma contemporaneamente si collocano nell'alveo di una tradizione assai risalente: esse associano costantemente la lotta al tabacco a quella del consumo di vino, associazione che caratterizzava le leggi ottomane e che rappresentava uno degli obiettivi per cui fu creata, nel 1920, la Croce Verde turca.

In Egitto, a fine 2012, nel quadro delle riforme economiche richieste dal FMI, il governo ha disposto un aumento della tassazione su un'ampia serie di prodotti e servizi. Tra i beni più colpiti sono la birra e il vino, con una tassa rispettivamente del 200% e del 150% del prezzo alla vendita al dettaglio. Il governo ha in seguito annunciato l'intenzione di non rinnovare le licenze per la vendita di alcolici quando verranno a scadenza, con l'eccezione per quelle rilasciate nella città del Cairo; il Ministro dell'Aviazione Civile ha dichiarato di considerare la possibilità di vietare la vendita di alcolici nei duty free degli aeroporti.

quantità minime di alcol. Secondo alcuni, questa seppur minima presenza rende la bevanda proibita. Secondo altri, l'alcol contenuto nella bevanda non è in grado di inebriare il consumatore, ed è dunque lecito berla. Nell'incertezza il consumatore può rivolgersi a specifici prodotti sviluppati appositamente per il mercato musulmano: la Zam-Zam-Cola, iraniana, e la Mecca-Cola, ideata da un imprenditore francese.

Certificazioni halāl

Il desiderio del consumatore musulmano di consumare prodotti conformi ai precetti religiosi ha creato l'occasione per l'affermarsi di enti certificatori che garantiscono tale qualità.

In Europa, il principale campo di attività degli enti certificatori è quello della macellazione. Il controllo di quest'attività è infatti particolarmente delicato perché, secondo l'opinione più diffusa, le norme europee che prevedono lo stordimento dell'animale prima dell'abbattimento sarebbero incompatibili con i precetti della macellazione rituale. In molti paesi europei i musulmani godono perciò di un'esenzione in nome della libertà religiosa, nonostante le proteste che ciò suscita tra chi è preoccupato del benessere animale. In altri paesi, come la Svezia, la macellazione senza preventivo stordimento è vietata, e ciò non sembra inquietare la comunità islamica locale. Fuori dall'Europa, la macellazione senza stordimento è considerata ammissibile in Nuova Zelanda e Australia, grandi esportatori di carne verso paesi musulmani. Evidentemente tra i musulmani locali trovano adesione quelle *fatwà* che ammettono lo stordimento in quanto esso non provoca la morte dell'animale e anzi rappresenta un nuovo strumento che contribuisce a minimizzare la sofferenza dell'animale, principio ispiratore delle regole della macellazione rituale.¹⁹⁵

La certificazione si spinge tuttavia ben al di là della carne, potendo riguardare qualsiasi prodotto alimentare, non alimentare (per es.: cosmetici), linea di prodotti, catena di distribuzione. I certificatori sono di volta in volta singole personalità, moschee o enti appositamente creati.

Il digiuno e i sacrifici

Alcuni atti rituali, come il digiuno e i sacrifici, confermano il rilievo religioso dell'atto di alimentarsi.

Le modalità di astensione dal cibo, così come il sistema di interdetti alimentari, individuano e separano la comunità islamica dalle altre: se inizialmente i musulmani seguivano l'uso ebraico del digiuno dell'*c'ašūra*, il Corano (II, 183-185) impose il digiuno (*sawm*) durante il mese di *ramadān*, stabilendone le regole. Sono esentati dal digiuno gli anziani, le donne incinte e che allattano, i malati, i viaggiatori e chi esercita un'attività pesante. Il musulmano digiuna dall'alba al tramonto. Dice il Profeta, distinguendo il digiuno islamico da quello praticato dai cristiani: *“Io certo temo Iddio più di voi! Però, vedete, digiuno e interrompo il digiuno... e posso proprio dire che chi agisce diversamente da questa mia sunna non è uno dei miei”*. Durante il periodo di luce, il musulmano deve astenersi da ogni cibo e bevanda, ma anche dal fumo e dai contatti sessuali. Subito dopo il tramonto, il musulmano rompe il digiuno con un pasto chiamato *fatūr* e più tardi nella notte assume un altro pasto che lo sosterrà durante la giornata. Il digiuno è una pratica assai dura e penosa, ma il mese di *ramadān* è considerato un periodo di festa: i pasti della notte sono particolarmente ricercati e il periodo vede regolarmente un picco dei consumi alimentari.

¹⁹⁵ S. A. Aldeeb Abu-Sahlieh, *L'interdiction de l'abattage rituel en Suisse*, pubblicato il 1 ottobre 2010 sul sito del Centre de droit arabe et musulman (<http://www.sami-aldeeb.com/articles/view.php?id=266&action=french-l-interdiction-de-l-abattage-rituel-en-suisse>, ultimo accesso 13 maggio 2013).

Il mese di *ramadān* si chiude con la piccola festa (*al-ʿīd al-saġīr*), o festa della rottura del digiuno. Essa è una delle due feste canoniche dell'islam. L'altra è la grande festa (*al-ʿīd al-kabīr*), che si celebra il decimo giorno del mese del pellegrinaggio quando, unendosi al rito che i pellegrini compiono a La Mecca, i musulmani di tutto il mondo offrono in sacrificio un capo di bestiame, la cui carne sarà distribuita tra i poveri.¹⁹⁶ Essa è detta perciò anche la festa del sacrificio (*ʿīd al-adhà*). Diverso dal sacrificio della grande festa è quello offerto per espiare (*kaffāra*) una mancanza. L'espiazione può realizzarsi anche, oltre che liberando uno schiavo, sfamando un certo numero di poveri o digiunando. Anche in questo caso il cibo è carico di valenze religiose.

Alberto Pelissero¹⁹⁷

Valenze simboliche del cibo nella prospettiva dell'hinduismo

Nel mondo indiano il cibo assume valenze simboliche rilevanti sin dall'epoca vedica. Prodotto, immagazzinato, scambiato, cucinato, ingerito per contribuire al rinnovamento del corpo; condiviso o riservato, permesso o proibito, il cibo si carica inevitabilmente di complessi riferimenti simbolici in relazione alla sfera del sacro e dei rapporti sociali anche nella loro valenza religiosa. Il processo digestivo, che trasforma il cibo nei tessuti del corpo, comporta una serie di rischi di contaminazione etica che si riflette sulla scala sociale: il consumo di cibo proibito indebolisce il corpo, ma comporta anche conseguenze negative sul piano del ciclo delle rinascite, e svislisce lo *status* sociale di chi lo consuma. Infatti non tutti sono qualificati a consumare gli stessi cibi: la segmentazione sociale si basa anche, o forse soprattutto, su criteri che stabiliscono quali cibi sono permessi e quali proibiti, e sulla commensalità: quanto più quest'ultima è elevata, tanto più la persona è in basso nella gerarchia sociale. Chi sta in alto può condividere il pasto con pochissime persone, e il re idealmente dovrebbe consumare i pasti da solo, perché chiunque altro sedesse alla sua mensa sarebbe potenzialmente suscettibile di contaminarlo. Il cibo è culturalmente soprattutto

¹⁹⁶ A.-M. Brisebarre (cur.), *La fête du mouton. Un sacrifice musulman dans l'espace urbain*, Paris, CNRS Editions, 1998.

¹⁹⁷

un veicolo di scambio, attraverso l'alimentazione si scambia merito o demerito morale, prestigio o disistima sociale. L'intercommensalità rischia di infrangere i confini della segregazione sociale per gruppi consolidati, e va se possibile evitata.¹⁹⁸

Nelle *upaniṣad* il cibo è né più né meno che l'assoluto, la forza che sostiene il mondo, da cui il mondo promana e al quale il mondo ritorna al momento della sua dissoluzione periodica: in prima approssimazione il cibo (*anna*) è il *brahman* (*Taittirīyopaniṣad* 2,2, 3,2)¹⁹⁹. La celebrazione del cibo come *brahman* sfocia in un canto di sapore cosmogonico e teurgico, in cui l'importanza del processo dell'alimentazione non potrebbe trovare maggiore considerazione: “Evviva, evviva, evviva! Io sono il cibo, io sono il cibo, io sono il cibo! Io sono il mangiatore del cibo, io sono il mangiatore del cibo, io sono il mangiatore del cibo! Io sono colui che congiunge insieme le due cose, io sono colui che congiunge insieme le due cose, io sono colui che congiunge insieme le due cose! Io sono il primogenito della legge cosmica; anteriore agli dei, io risiedo nel grembo dell'immortalità. Chi mi dona, costui mi ristora. Io sono il cibo e mangio il mangiatore del cibo! Io ho superato tutto l'universo” (*Taittirīyopaniṣad* 3,10, trad. Della Casa). Un altro importante fattore da prendere in considerazione, adombrato dal passo precedente, è quello della necessità di condivisione del cibo, che se condiviso si moltiplica, se serbato gelosamente non reca frutto (“chi mi dona, costui mi ristora”): “cucinare per sé soli è uno spreco” (*Padmapurāṇa* 1,29,30), “chi mangia da solo, mangia solo colpa” (*Ṛgvedasamhitā* 10,117,6). Questo tratto entra in contraddizione con la necessità di preservare il mangiatore dal rischio di contaminazione, per cui in linea di principio sarebbe più prudente mangiare da soli, e tiene in considerazione l'imperativo morale di non dimenticare mai che prima del pasto bisogna offrire le primizie a dèi, antenati e spiriti, e tenere per sé solo quello che tecnicamente si può considerare un avanzo del pasto. Il cibo si lega in un processo causale con gli altri fondamenti del mondo religioso vedico e poi hinduistico, il ciclo della pioggia e il sacrificio: “Gli esseri esistono grazie al cibo, il cibo trae origine dalla pioggia, la pioggia nasce dal sacrificio, il sacrificio trae origine dall'azione” (*Bhagavadgītā* 3,14).

Altri passi upanisadici contengono riferimenti in cui è possibile rintracciare elementi di simbolismo alimentare, per quanto non sempre univoci e chiari, come per esempio in relazione al concetto di pienezza, intesa come sazietà inesauribile, compiutezza: “Pieno è quello, pieno è questo. Dal pieno nasce il pieno. Se pur si prende il pieno dal pieno rimane intatto il pieno” (*Bṛhadāraṇyakopaniṣad* 5,1, trad. Della Casa, che ha forse origine da un passo vedico, *Atharvavedasamhitā* 10,8,29). Sempre nella *Bṛhadāraṇyakopaniṣad* il simbolismo del cibo trova il suo culmine. In un passo famoso (*Bṛhadāraṇyakopaniṣad* 1,5) si narra che furono creati sette tipi di cibo: “Dei sette cibi che il Padre credè con l'intelligenza e con l'ascesi uno fu a lui comune [con tutti], due destinò agli dei, tre produsse per se medesimo, uno diede agli animali. In quest'ultimo è fondato tutto ciò che respira e ciò che non respira. E come mai questi cibi non vanno alla fine, benché siano continuamente mangiati? Colui che conosce questa indistruttibilità consuma il cibo con la sua bocca, giunge tra gli dei, possiede il vigore” (trad. Della Casa).²⁰⁰

¹⁹⁸ Infatti quei movimenti religiosi che si propongono di infrangere la rigida segregazione sociale dell'hinduismo maturo si avvalgono proprio della commensalità come veicolo di propaganda religiosa: nei templi *sikh* sono sempre presenti cucine comunitarie in cui si preparano pasti per chiunque si presenti, e il servizio di cucina e di distribuzione del cibo ai fedeli e a chi si presenti per essere sfamato è considerata attività di servizio che costituisce parte integrante dei doveri religiosi di un buon fedele.

¹⁹⁹ “Dal cibo nascono le creature che si trovano sulla terra. Esse vivono invero di cibo e in esso ritornano al momento della morte. Il cibo infatti è la prima delle cose create e perciò è chiamato rimedio universale. Ogni cibo ottengono in realtà coloro che onorano come cibo il Brahman.” “In verità dal cibo le creature nascono, per opera del cibo una volta generate si mantengono in vita, nel cibo morendo ritornano” (*Taittirīyopaniṣad* 2,2, 3,2, trad. Della Casa).

²⁰⁰ Il primo cibo comune a tutti è tutto ciò che si mangia; i due cibi destinati agli dei sono libagioni e oblazioni (in alternativa, i sacrifici del novilunio e quelli del plenilunio); i tre cibi prodotti per se medesimo sono mente, parola,

La marginalità o liminalità sociale trova spesso espressione attraverso riferimenti alla sfera del cibo: quelli che comunemente si chiamano un po' impropriamente "fuori-casta" sono definiti "gente che cucina cani" (*śvapaca: Manusmṛti* 3,92; 10,51); la predilezione brahmanica per il latte e il conseguente rifiuto di consumo di carne bovina si oppone al consumo di carne bovina in ambito tribale; le cinque sostanze pure prodotte dalla vacca, tutte usate per l'alimentazione, la cosmesi o la farmacopea (latte, burro chiarificato, cagliata, sterco, urina) si contrappongono alle cinque pratiche trasgressive di ambito tantrico, perlopiù legate almeno in linea di principio alla sfera alimentare (l'ultima a quella del sesso) e a cibi di norma proibiti (i cosiddetti *pañcamakāra*, le "cinque cose che cominciano con il fonema m": *maṃsa, matsya, madya, mudrā, maithuna*, ossia carne, pesce, liquore, cereali tostati, coito rituale). La purezza estrema del brahmano trova riscontro nella pratica vegetariana più stretta, che comporta non solo il divieto di consumo di animali e uova, ma anche l'esclusione di sostanze vegetali considerate fonte di contaminazione, come aglio e cipolla, e si oppone a pratiche decisamente eccentriche e trasgressive dal punto di vista etico e dietetico (i due ambiti non sono in realtà distinti per la sensibilità indiana), come l'uofagia, la coprofagia e la necrofagia rituale della corrente *śaiva* degli asceti *aghorī*.

In epoca vedica il processo dell'alimentazione viene esaminato in chiave simbolica, ma con un occhio distaccato da sovrapposizioni di tipo etico, e in una prospettiva cruda: il fuoco (Agni) si ciba delle piante, il vento (Vāyu) delle acque, il sole (Āditya) della luna, e l'uomo del bestiame (*Śatapathabrāhmaṇa* 10,3,4,4). Mangiatore e mangiato si oppongono: dopo aver succhiato la luna fino a svuotarla, il sole la espelle (*Śatapathabrāhmaṇa* 1,6,4,18-20). Per i testi normativi, mangiatore e mangiato si contrappongono in quanto mobile e immobile: chi non si muove è cibo per chi si muove, chi non ha zanne è cibo per chi ha zanne, chi non ha mani è cibo per chi ha mani, il codardo è cibo per il coraggioso (*Manusmṛti* 5,29). Il predominio del mangiatore sul mangiato ha anche valenze sessuali: il marito è mangiatore, la moglie mangiata (*Śatapathabrāhmaṇa* 1,3,8,5-6).

A partire dal VII secolo aev, probabilmente anche sull'onda della polemica antisacerdotale che trovò espressione nel jainismo e nel buddhismo, si sviluppa una sempre maggiore adesione alla pratica del vegetarianismo come ideale di vita per gli strati superiori della società, quelli che non sono tanto inevitabilmente contaminati dalla loro professione da essere comunque irrimediabilmente marginalizzati (come per es. i pescatori o i cacciatori). Anche gli animali considerati commestibili devono essere vegetariani: consumare carni di un carnivoro instaurerebbe una sorta di corto circuito logico per cui un mangiatore diventerebbe un mangiato. Inoltre in linea di principio sono commestibili gli animali selvatici, non commestibili quelli domestici, per via del valore di affezione a loro riservato.

Le posizioni dottrinali e normative riguardo al cibo spesso si fanno sfumate, nel tentativo di conciliare gli imperativi categorici di tipo etico con le prassi consolidate, per quanto prive in linea di principio di legittimazione morale esplicita. Così, se i mangiatori di carne dovranno scontare il contrappasso in un'esistenza successiva e diventare mangiati da quelli che mangiarono in precedenza, come nel celebre passo "io mangio qui sulla terra la carne (*māṃsa*) di colui che mi (*māṃ sa*) mangerà nell'aldilà" (*Manusmṛti* 5,55, trad. Squarcini-Cuneo), è stabilito che non incorre in contaminazione chi consuma carne purché si sia premurato prima di offrirla a dèi e antenati, sia che l'abbia comprata, prodotta egli stesso o se sia stata offerta in sacrificio da altri (*Manusmṛti* 5,32). Questi aggiustamenti discendono tutti dalla pratica sacrificale vedica, in cui il fondamentale interrogativo di come fosse possibile conciliare la violenza intrinseca nel rituale, che per definizione comportava l'immolazione di una vittima sacrificale, con le finalità etiche del rito, necessario per garantire il buon andamento delle stagioni, ancor prima che per soddisfare un'esigenza particolare del committente, trovava risposta in una ammissione di eccezionalità: "uccidere nel sacrificio non è uccidere" (*Manusmṛti* 5,39, trad. Squarcini-Cuneo); "l'uccisione (*hiṃsā*) prescritta dal Veda, in

soffio vitale (*manas, vāc, prāna*); il cibo dato agli animali è il latte. L'interpretazione commentariale del passo è complessa (specialmente quella di Śaṅkara con il subcommento di Sureśvara), ed esamina il simbolismo del cibo in molti aspetti che non è possibile affrontare in questa sede.

vigore in ogni parte in questo mondo, deve essere considerata nient'altro che non-uccisione (*ahimsā*), giacché tale norma è scaturita dal Veda" (*Manusmṛti* 5,44 trad. Squarcini-Cuneo). Un'altra eccezionalità ammessa riguarda il consumo su prescrizione medica di carne a fini terapeutici, come ricostituente in caso di grave deperimento, comprendendo in questo caso anche il consumo del tutto atipico di carni proibite, quelle di animali carnivori.

Le classificazioni qualitative dei cibi, in base a loro caratteristiche organolettiche percepibili, comprendono due tassonomie principali, entrambe non prive di riferimenti simbolici. La prima, di ambito medico, comporta la suddivisione degli alimenti in base alle loro caratteristiche gustative, classificate in sei sapori: dolce, acido, salato, pungente, amaro, astringente (*Carakasamhitā, sūtra* 26,9). Tali sapori sono fondamentali per la terapia delle diverse malattie, in base alla norma generale secondo la quale una corretta alimentazione è medicina preventiva (e di converso i principi farmacologici devono essere veicolati da una carica nutritiva). Infatti le loro tre varietà, che comprendono il sapore di una sostanza prima della digestione (*rasa*, gusto propriamente detto), il retrogusto inferito dagli effetti della sostanza (*anurasa*), e il sapore post-digestivo (*vipāka*), forniscono i criteri qualitativi indispensabili per utilizzare tutti i principi nutritivi in rapporto agli elementi corporei e alla teoria degli umori, i *doṣa* (vento, bile e flemma: *vāyu, pitta, kapha*); alla suddivisione dei costituenti del mondo fisico in cinque elementi grossolani, i *mahābhūta* (terra, acqua, fuoco, vento e spazio: *pṛthivī, ap, tejas, vāyu, ākāśa*); alle venti qualità percepibili; alla distinzione tra sostanze grossolane e sottili. La seconda tassonomia, legata alla scuola cosmologica del *sāṃkhya*, ma che trova espressione compiuta nel testo devozionale della *Bhagavadgītā*, classifica gli alimenti in base alle tre qualità (*guṇa*) costitutive del principio oggettuale, la *prakṛti*: il principio luminoso, quello dinamico e quello inerziale (*sattva, rajas, tamas*): "Di tre tipi è, poi, anche il cibo che è gradito a ciascuno e similmente il sacrificio, l'ascesi, l'elemosina: ascolta le varie suddivisioni. I cibi che accrescono la longevità, la fermezza, la forza, la salute, la gioia, la soddisfazione e sono gustosi, dolci, sostanziosi, gradevoli, sono cari a chi è caratterizzato dal *sattva*. Chi è caratterizzato dal *rajas* preferisce i cibi amari, acidi, salati, piccanti, pungenti, aspri, che bruciano e portano sofferenze, dolori e malattie. Il cibo che è invecchiato, senza sapore, fetido e stantio, avanzato e inadatto al sacrificio, piace a chi è caratterizzato dal *tamas*" (*Bhagavadgītā* 17,7-10, trad. Piano). Come si vede, in base a questa classificazione è la struttura caratteriale che determina la predisposizione verso un tipo specifico di cibo. Le speculazioni della medicina tradizionale indiana (*āyurveda*) sulla nutrizione trovano spazio nell'epica, in cui si sottolinea la necessità di un'alimentazione ispirata alla moderazione: "Le seguenti sei qualità adornano colui che si nutre con moderazione: immunità dalla malattia, lunga vita, forza, felicità, evitare le conseguenze di una dieta malsana, libertà dall'accusa di ghiottoneria" (*Mahābhārata* 5,37,30).

Ma il simbolismo alimentare sarebbe incompleto se non ne investigassimo un po' più a fondo le radici vediche. Il sacrificio vedico, nella straordinaria varietà delle sue tipologie fenomeniche, si riduce in sunto a una oblazione nel fuoco di una qualche sostanza alimentare, in origine l'immolazione sul fuoco sacrificale di una vittima animale, e si regge su una complessa rete di trasferimenti. L'uccisione avviene per soffocamento della vittima per evitare spargimento di sangue, suscettibile di contaminare l'area sacrificale. Si stabiliscono delle formule eufemistiche intese a "estorcere" il consenso della vittima a essere uccisa, per separare nettamente il sacrificio dall'uccisione. Il sacrificio si propone di "cuocere il mondo" (*lokapakti*), di rendere il mondo che di per sé è "crudo", indigesto, ostile all'uomo, "cotto", ossia padroneggiabile.²⁰¹ Il fulcro del sacrificio può essere individuato nel concetto di trasferibilità. Il committente (*vajamāna*), ossia colui che paga l'onorario dei brahmani e fornisce le vittime sacrificali oltre alle varie sostanze impiegate nel rito, offre se stesso in sacrificio: la vittima sacrificale è meramente una vittima vicaria. L'antecedente mitico di questo comportamento è Prajāpati, il signore degli esseri soggetti a nascita che offre se

²⁰¹ Si veda Ch. Malamoud, *Cuire le monde, Rite et pensée dans l'Inde ancienne*, Éditions La Découverte, Paris 1989, disponibile anche in traduzione italiana (a cura di A. Comba) *Cuocere il mondo, Rito e pensiero nell'India antica*, Adelphi, Milano 1994.

stesso in sacrificio per dare origine all'universo: dall'uno nasce il molteplice. Questo è il primo trasferimento, l'individuazione di una vittima vicaria per consentire al committente di compiere il sacrificio e contemporaneamente di sopravvivere. Il secondo è un trasferimento di meriti: i meriti che derivano dalle pratiche sacrificali compiute sono trasferiti dai sacerdoti, che li dovrebbero lucrare in prima persona in quanto sono loro a compiere il sacrificio, verso il committente, che si limita a fornire le materie prime. Qui viene adombrata per la prima volta la teoria del *karman*, della retribuzione delle azioni, che tanta parte avrà nell'hinduismo. Un terzo trasferimento è quello del sacrificatore officiante, che mentre versa l'oblazione nel fuoco sacrificale dice per esempio: "questo non è per me, è per Agni [il dio del fuoco]". In questo caso il trasferimento è complesso: il sacrificatore è già vicario, perché come abbiamo visto è il committente colui che viene idealmente sacrificato, ed è sempre il committente che sacrifica per il tramite degli officianti. Ma qui si compie un passo ulteriore: l'officiante, che sacrifica non per sé ma per conto del committente, rinuncia al frutto del sacrificio in favore della divinità, ossia proclama che il frutto del sacrificio non va a beneficio di un interesse particolare (come la nascita di un figlio maschio e simili) del committente, ma si propone di contribuire in misura rilevante a tenere in piedi il cosmo, a far sì che le cose vadano come dovrebbero andare. Senza la continua pratica del sacrificio il cosmo non si reggerebbe. Una tale importanza del sacrificio spiega come mai gran parte delle elaborazioni concettuali dell'hinduismo si fondi proprio sulla interiorizzazione del sacrificio stesso. Dopo aver rinunciato una volta per sempre al sacrificio come spegnimento di vite (rinuncia cui forse non va considerata estranea la protesta espressa dal buddhismo) il sacrificio viene sublimato in sacrificio di Sé (quello che era in origine, il mito del macrantropo primordiale che si smembra per dare luogo alla molteplicità), ovvero in rinuncia ai frutti dell'azione, e nella combustione dei semi dell'ignoranza dentro il fuoco interiore della conoscenza. Questo è il quarto livello di trasferimento, che si compie nelle *upaniṣad*. Ormai non c'è più bisogno di una fuoco sacrificale esteriore né di una vittima esterna, si tratta solo di bruciare i semi dell'ignoranza nel fuoco della gnosi: il simbolismo della cottura si mantiene, depurato delle sue componenti non più tollerabili per ragioni etiche.

Lo stretto legame che intercorre tra l'attività di intermediazione tra uomini e dèi messa in atto dal dio del fuoco (Agni) e il processo di cottura dei cibi, nonché il legame tra la cottura e l'ardore ascetico (*tapas*), l'energia suscitata dalle pratiche di mortificazione, fanno sì che ciò che viene cucinato appartenga agli dèi (*Śatapathabrāhmaṇa* 3,8,3,7): gli uomini mangiano solo il resto del pasto degli dèi. Questo concetto sta alla base della trasformazione ulteriore del sacrificio vedico nel rito comune, templare e domestico, dell'hinduismo contemporaneo, l'"adorazione" (*pūjā*), in cui la divinità è invitata a scendere temporaneamente in una immagine cultuale o icona (*mūrti*) e viene riverita come un ospite, ricevendo tutti quei sedici atti di omaggio (*upacāra*) che l'ospite ottiene presentandosi nella casa di una persona dabbene: invito, offerta di un seggio, saluto, acqua per la lavanda dei piedi impolverati, acqua per risciacquare la bocca riarsa dalla polvere della strada, acqua da sorseggiare, acqua mischiata con miele, lustrazione, vestizione, offerta di profumo, di fiori, di incenso, di lampade, di cibo, prosternazione e congedo. In particolare l'offerta di cibo comporta da parte della divinità l'obbligo di restituzione del dono, che si attua in forma di "grazia" (*prasāda*), ossia di ritorno al devoto della spoglia esteriore del cibo offerto, spoglia che è priva del contenuto nutritivo che è stato incorporato dalla divinità, ma che ritorna al fedele impregnata del favore della divinità compiaciuta dell'offerta, in base appunto al ferreo meccanismo dell'obbligatorietà di restituzione del dono ricevuto. Il cibo comporta dunque sempre uno scambio, sia esso lo scambio di ruolo tra vittima, committente e officiante nel rito vedico, sia esso lo scambio tra devoto e divinità nel rito hinduistico. Il cibo offerto alla divinità e ridistribuito in forma di *prasāda* nel tempio non solo assume grande importanza dal punto di vista individuale per il merito conferito al singolo fedele, ma costituisce un elemento imprescindibile dell'economia dei grandi complessi templari, il cui prestigio si basa appunto sostanzialmente sulla quantità di *prasāda* che sono in grado di ridistribuire tra i fedeli convenuti.

L'immagine della cottura del mondo ritorna con insistenza quando si consideri la figura del rinunciante (*saṃnyāsin*), colui che ha scelto di rinunciare alle lusinghe mondane per intraprendere

un percorso ascetico irreversibile. Questi è letteralmente un morto che cammina, perché al momento di abbracciare la rinuncia assiste alla propria cremazione in effigie: da quel giorno le sue spoglie mortali vagheranno incessantemente, dovrà nutrirsi della questua (e non potendo scegliere il cibo, come i monaci buddhisti, perché dipende dalla carità altrui, sarà affrancato dal peso delle restrizioni alimentari), e alla morte del suo corpo fisico non sarà possibile cremarlo (perché è già stato cremato), e sarà necessario inumarlo o abbandonare il suo corpo alla forza purificatrice delle acque di un fiume sacro. Infatti la cremazione è propriamente un processo di cottura simile alla preparazione di un cibo. I riti funebri e postfunebri servono a trasformare gradualmente quello che è semplicemente un trapassato (*preta*) in un antenato (*pitṛ*), personaggio destinato a irradiare la propria benefica influenza sulle generazioni ancora in vita della sua stirpe. Il fuoco della pira comprende in realtà due diverse e distinte tipologie: la fattispecie di Agni nella sua ipostasi crudele di “divoratore di carne cruda” (*kravyād*), e la sua ipostasi benigna come “conoscitore dei nati” (*jātavedas*: *Ṛgvedasamhitā* 10,16,9), colui che trova la strada per ricongiungere il defunto ai suoi antenati nel mondo di là. Ma i riti che forse attraggono maggiore interesse per il nostro tema sono quelli di tipo *śrāddha*, le oblazioni post-funebri destinate a costruire il corpo dell’antenato. Le definizioni che i testi ci propongono di questi riti ne sottolineano il valore duplice di oblazione per gli antenati e di offerta ai brahmani: “ciò che viene dato con fede (*śraddhā*) ai brahmani ed è inteso per beneficio dei *pitṛ*, in un luogo opportuno, in un tempo opportuno, a persone che lo meritano e in accordo con le procedure prescritte” (*Brahmapurāṇa*), “abbandono con fede (*śraddhā*) di una parte di cibo, o di un suo sostituto, inteso per beneficio dei *preta*” (*Mitākṣarā ad Yājñavalkyasmṛti* 1,217), “l’offerta di materiale sacrificale intesa per i *pitṛ*, e l’accettazione di essa da parte dei brahmani” (*Kalpataru*). I brahmani emergono da queste definizioni come sostituti vicari dei *pitṛ*, per conto dei quali accettano l’offerta. Generalmente gli obiettivi riconosciuti del rito sono tre: 1) l’oblazione nel fuoco (*homa*), 2) l’offerta del bolo alimentare di riso (*piṇḍa*), 3) la soddisfazione dei brahmani invitati al pasto rituale, come tre sono le generazioni di antenati e di esseri divini coinvolti: *pitṛ*, cui corrispondono i Vasu, *pitāmaha*, cui corrispondono i Rudra, e *prapitāmaha*, cui corrispondono gli Āditya.

Il simbolismo alimentare nei riti postfunebri di tipo *śrāddha* si rivela in tutta la sua importanza nel momento in cui si prende in esame la natura e l’utilizzo dell’offerta. Tali riti si propongono di costruire per il defunto un corpo di fruizione delle offerte (*bhogadeha*), creato con le offerte alimentari, i *piṇḍa*, un bolo alimentare costituito da riso pressato e sostanze dolcificanti e adraganti per poterlo modellare in forma di sfera. Il termine *piṇḍa* che indica l’offerta è interessante per più di un aspetto. Vale propriamente “bolo, polpetta di riso”, ma si usa anche per alludere a una certa fase di sviluppo dell’embrione, ancora indifferenziato, privo di membra separate e distinte. Come i vivi nutriranno i morti con i *piṇḍa* alimentari, così i morti costituiscono il *piṇḍa*, il germe, l’embrione delle generazioni future. L’unico essere vivente qualificato per nutrirsi dell’offerta funebre è la sposa del figlio del defunto, che può nutrirsi di *piṇḍa* qualora desideri concepire un figlio. In questo caso anche gli ingredienti del cibo consumato ricoprono un preciso ruolo simbolico: il latte con cui è impastato il bolo rappresenta il latte materno, il riso e il burro rappresentano il seme maschile; il riso deve essere trapiantato per poter giungere a maturazione, proprio come il seme deve trovare nuova dimora nella matrice. Consumando il *piṇḍa* la sposa compie un rito molto simile allo *śrāddha*. In assenza delle offerte alimentari il defunto è condannato a divenire un mostro nottivago, *piśāca*, e il suo corpo si tramuta in *yātanīya*, corpo destinato ai tormenti infernali. Se le offerte vengono assicurate, un anno dopo il decesso il defunto, superata la condizione transitoria di *preta*, diviene un antenato a tutti gli effetti, un *pitṛ*. La condizione di antenato dunque non è naturale: il corpo dell’antenato va costruito pazientemente con una serie di offerte.

L’offerta di cibo ai defunti che costituisce il fulcro dello *śrāddha* può entrare in conflitto con la teoria del *karman*, della rinascita e della maturazione delle azioni. Infatti la concezione secondo la quale il principio cosciente individuale lascia il corpo del defunto per entrare in un corpo successivo è in contraddizione con la dottrina soggiacente allo *śrāddha*, secondo la quale fino a

cento anni dopo la morte di un individuo questi, tramutato in antenato, sarebbe ancora capace di gustare tramite un corpo etero il sapore o l'essenza nutritiva delle polpette di riso, che ha come veicolo il vento. Inoltre i *pitṛ*, gratificati dalle offerte alimentari dello *śrāddha*, donerebbero ai loro discendenti lunga vita, progenie, ricchezze, cultura, e, secondo formulazioni estreme, addirittura rinascita celeste e liberazione dal ciclo delle rinascite, *svarga* e *mokṣa*, in palese violazione delle norme di retribuzione delle azioni. Si domanda come faccia il cibo consumato da un brahmano oppure oblato nel fuoco a raggiungere un antenato defunto (*Matsyapurāṇa* 19,2). Si risponde che *pitṛ*, *pitāmaha* e *prapitāmaha* sono raggiunti dalle offerte per il tramite dei nomi propri, dei nomi di clan e delle formule sacrificali, *gotra* e *mantra*, pronunciati durante il rito. Se il *pitṛ* risiede in cielo l'offerta diviene liquore di immortalità, *amṛta*, se è divenuto un antidio, *asura*, diviene un godimento di vario tipo, se è rinato come quadrupede diviene foraggio, se come serpente diviene vento (nella credenza popolare i serpenti si nutrono di vento) e così via (*Matsyapurāṇa* 19,3-9). I personaggi più importanti che prendono parte al banchetto postfunebre in cui si consumano i *piṇḍa* sono il figlio maschio primogenito del defunto e il brahmano incaricato delle pratiche postfunebri, che si nutrono in nome e per conto del defunto stesso: contemporaneamente digeriscono il cibo e prendono su di sé una parte del demerito (*pāpa*) del defunto, in modo che questi raggiungerà il mondo di là con una personalità purificata da ogni difetto morale, riuscendo così a divenire un antenato in grado di esercitare un influsso benefico sui suoi discendenti, rinsaldando sempre più il legame tra vivi e morti.

L'universo della devozione (*bhakti*), specialmente quella nei confronti di Kṛṣṇa, aggiunge una ulteriore dimensione al simbolismo alimentare. Le leggende tardoantiche e contemporanee sulla figura del dio bambino in quanto ladro di burro (*mākhana corī*) nei confronti della madre adottiva Yaśodā, danno vita a un personaggio molto popolare, messo in scena in sacre rappresentazioni in occasione di feste periodiche, soprattutto nella regione del Braj. In opposizione ai valori dell'ascetismo che cercano la liberazione nella via di fuga dal mondo (*nivṛtti*), i devoti di Kṛṣṇa la cercano nella via di adesione al mondo (*pravṛtti*), senza negare spazio alle emozioni e al corpo. Un altro elemento della devozione kṛṣnaita nella medesima area si ritrova nella celebrazione della "montagna di cibo" (*annakūṭa*), in cui Kṛṣṇa viene identificato con la massa di cibo accumulato, condiviso mediante la pratica del *prasāda*.

Infine si può fare cenno a due eventi rilevanti in epoca recente. Il primo è il ricordo, con tratti leggendari, della genesi della ribellione dell'esercito imperiale nel 1857 (la *mutiny*, che gli indiani considerano la prima guerra di indipendenza), originata secondo la *vulgata* dalla repulsione delle truppe sia *hindū* sia musulmane in riferimento alla necessità, per caricare il fucile Enfield modello 1853, di mordere la cartuccia, aprirla e versare la polvere da sparo che vi era contenuta nella bocca del fucile. A quanto era dato sapere o fatto trapelare, l'involucro esteriore era lubrificato con grasso bovino e suino, immondo l'uno per gli *hindū*, l'altro per i musulmani. Il secondo elemento è la grande valenza politica della pratica del digiuno rituale, con una sorta di spettacolarizzazione del vegetarianismo e di pratiche dietetiche comportanti digiuni periodici, attuata dal padre della patria, Mohandās Karamchand Gāndhī (1869-1948).

Relazioni

Alessandro Bargoni²⁰²

Il dramma della pellagra in Europa: il blocco ideologico alla soluzione

L'alimentazione è il sostegno energetico dei processi metabolici, indispensabile per mantenere l'omeostasi dell'organismo, portatrice di energia dall'esterno, in ultima analisi si confonde con la vita stessa. La medicina antica, ancorché priva di aiuto tecnologico e di un qualunque sostegno offerto dalle altre forme di sapere possiede, nel suo determinarsi, caratteristiche sue proprie. Essa, nella Grecia del IV secolo a.C., viene plasmata per mezzo della logica, che ne organizza il pensiero in forma proto-scientifica, e della metodologia empirica e deterministica che attraverso l'osservazione meticolosa del segno clinico, crea l'organizzazione del sapere proprio. Tra i principali interessi della medicina vi è in particolare il cibo. Esso è inteso come fattore di conservazione della salute, e specularmente come pericoloso elemento in grado di produrre malattia. Ciò che viene introdotto attraverso la via alimentare, produce forza e soddisfazione fino all'estasi, come racconta la mitologia, per l'ambrosia degli Dei, ma anche può indurre la

²⁰² Docente di Storia della Medicina, Università degli Studi di Torino

simulazione della morte o la morte stessa in tempi brevissimi, come per i molti veleni ben conosciuti dal medico ippocratico.

Tra le patologie più gravi riconducibili a fattori alimentari dei tempi moderni, vi è stata la pellagra, responsabile di migliaia di vittime ogni anno, con una grande diffusione geografica che ha interessato dapprima l'Europa e che, in forme diverse, si è estesa anche ad altre aree del mondo, causata da carenza provocata di vitamina PP. Questa patologia, osservata sporadicamente nel secondo quarto del XVIII secolo, è definita da diversi autori già a metà ottocento come endemia²⁰³ europea, e risulta essere anche la malattia più documentata dalla storiografia generale moderna e da quella medica. La trattazione della Pellagra nel corso del tempo ripercorre fedelmente gli schemi della produzione scientifica orientata dagli interessi del momento storico in cui essa è affrontata. Le prime osservazioni a metà del XVIII secolo in Spagna vengono condotte da Julián Gaspar Casal (1680-1759)²⁰⁴. Successivamente analoghe osservazioni sul campo vengono effettuate e pubblicate da Jacopo Odoardi nel Bellunese²⁰⁵, da Gaetano Strambio²⁰⁶ nelle campagne lombarde e da Francesco Luigi Fanzago²⁰⁷ nel Veneto. La descrizione della malattia, la ricerca dei sintomi patognomici e l'inquadramento nosologico focalizzano gli sforzi dei medici e degli studiosi che affrontano questo problema fino agli anni 30 dell'Ottocento. Le incertezze sulle cause eziologiche e il polimorfismo dei quadri clinici favoriscono una certa confusione iniziale che si manifesta con l'attribuzione di nomi diversi alla stessa malattia. *Mal della rosa* per Casal, *scorbuto delle Alpi* per Odoardi, *calore del fegato, male della spienza*²⁰⁸ (milza) per altri, o *Lepra Asturiensis* secondo la tassonomia di F. S. Sauvage²⁰⁹. Gli sforzi della medicina colta, come di quella pratica, nel costruire il lungo percorso che giungerà fino alla comprensione fisiopatologica della malattia, alla costruzione di una strategia terapeutica e alla organizzazione di politiche di prevenzione, copre un lungo periodo in cui è possibile individuare alcuni punti nodali.

In una prima fase, a partire dal 1755 fino agli anni trenta dell'Ottocento, si procede con il riconoscimento sintomatologico della malattia e il suo inquadramento epidemiologico nelle "topografie mediche", forme di produzione scientifica e di ricerca medica igienico-politico-ambientale. Studi e pubblicazioni si infittiscono fino a polarizzarsi, a partire dalla fine degli anni '60 dell'Ottocento, nella contrapposizione tra la teoria *tossica* e quella *carenziale-nutrizionale*²¹⁰.

Il dibattito sulla natura della malattia si fa sempre più aspro e non fa che replicare, arricchendolo di studi e di ipotesi, il dualismo eziologico, tossico-maldico o carenziale, già evidenziato in ipotesi al primo apparire degli studi sulla patologia. In effetti Casal, nei suoi studi che coprono il secondo quarto del Settecento, pone già seriamente l'ipotesi patogenetica della malattia dovuta a una dieta monofagica obbligata dalle condizioni di estrema povertà dei contadini delle province delle Asturie.

²⁰³ V. MORELLI. *La pellagra nei suoi rapporti medici e sociali*. Firenze, 1855; e FRUA C., LUSSANA FILIPPO. *Su la pellagra*. Milano 1856

²⁰⁴ La descrizione della patologia fu pubblicata postuma nel 1762 nella *Historia Natural y Médica del Principado de Asturias* in forma di raccolta di lettere. Alla fine degli anni '40 Casal incontra a Madrid il medico francese François Thiéry, che contribuisce successivamente alla circolazione, negli ambienti accademici parigini, l'esistenza di questa malattia che nel '55 viene inclusa da F. S. Sauvage nella sua *Nosología Metódica* con il nome di "Lepra Asturiensis".

²⁰⁵ JACOPO ODOARDI, *D'una specie particolare di scorbuto, dissertazione del sig. dot. Jacopo Odoardi medico fisico della città di Belluno recitata nell'Accademia di detta città li 18 luglio 1776*. Appresso Simone Occhi. Venezia. 1776

²⁰⁶ GAETANO STRAMBIO. *De pellagra Caietani Strambio obseruationes in regio pellagrosorum nosocomio factae a calendis iunii anni 1784. usque ad finem anni 1785*. G.B. Bianchi. Milano. 1787

²⁰⁷ FRANCESCO LUIGI FANZAGO. *Memoria sopra la pellagra del territorio padovano umiliata agl'illustriss. signori presidenti dello Spedale di S. Francesco di Padova*. Gio. Antonio Conzatti. Padova. 1789

²⁰⁸ SPICCIO. *Dizionario Veneziano-Italiano* II edizione. Venezia. 1928

²⁰⁹ FRANÇOIS BOISSIER DE SAUVAGES. *Nosologia methodica sistens morborum classes, genera et species, juxta Sydenhami mentem et Botanicorum ordinem*. Frères De Tournes. Amsterdam. 1763

²¹⁰ COSTANZA BERTELOTTI. *La pellagra Bibliografia degli studi dal 1776 al 2005*. Arti Grafiche Grassi. Mantova. 2009

Fin dal primo quarto dell'Ottocento anche in Italia le osservazioni cliniche dei medici veneti ricalcano e rafforzano le ipotesi di Casal, nella direzione di quelle che noi oggi sappiamo essere le cause della pellagra: una dieta basata principalmente, soprattutto nei mesi invernali, sul mais accompagnata da concause come le condizioni nutrizionali di base assai scadenti, condizioni abitative e igienico-sanitarie pessime, ritmi lavorativi pesantissimi con conseguente affaticamento cronico e scadimento fisico. Il quadro della malattia si ricompone tutto nello scenario di povertà e di miseria, anche culturale, che travaglia le popolazioni rurali di molte regioni italiane. Questo aspetto sociale della patologia è subito colto dagli autori sostenitori della genesi carenziale, tanto che Giovan Battista Marzari il primo autore che affronta questo tema, intitola la sua monografia: "Saggio medico-politico sulla pellagra o scorbuto italiano"²¹¹. L'autore chiarisce fin dalle parole del titolo l'analisi etiologica della malattia che non si limita al livello biologico ma risale alle cause di quello sociale e ne delinea anche la cura *politica*. Proprio l'inevitabile estensione della ricerca alle cause sociali della pellagra e l'indicazione degli interventi per la sua eradicazione al di fuori del paradigma della malattia, determina l'opposizione delle classi sociali dominanti legate al mondo del capitale e del latifondo, che cinicamente si oppongono ad interventi migliorativi a favore delle classi rurali subalterne. Mai come nel caso della pellagra i legami tra politica, interessi economici e perfino politica della scienza sono evidenti in modo così diretto. Nel tracciare la sintesi dello scenario delle conoscenze mediche agli inizi del ultimo quarto del XIX secolo si osserva una radicalizzazione delle due posizioni: i sostenitori della teoria carenziale, tra cui si ricordano in particolare Filippo Lussana, Gaetano Strambio junior, Clodomiro Bonfigli e Achille Sacchi e quella tossico-zeista, con Paolo Mantegazza, Cesare Lombroso, Antongiuseppe Pari²¹², solo per citarne alcuni, che ritengono cause determinanti della malattia le sostanze tossiche liberate da batteri o da muffe presenti sul mais di scadente qualità o mal conservato che intossicano i soggetti che se ne cibano. Cronologicamente tra i primi sostenitori di questa seconda ipotesi patogenetica è il medico bresciano Lodovico Balardini²¹³. Paolo Mantegazza e il suo allievo Cesare Lombroso seguono immediatamente, in termini cronologici, e cominciano a dar corpo alle fila dei sostenitori della teoria tossica. Lombroso orienta in senso microbiologico la ricerca dei determinanti tossici della malattia e proclama che l'approccio metodologico allo studio della pellagra debba essere sperimentale e deterministico. In realtà la debolezza scientifica delle posizioni del Lombroso in tutte le sue ricerche è palese, e soprattutto è carente dal punto di vista della metodologia sperimentale; tuttavia la teoria tossico-zeista, al di là del suo approccio sperimentale presenta ai i suoi sostenitori due grossi vantaggi. Quello di essere in "sintonia" con il nuovo paradigma scientifico, positivo e microbiologico, che trae la sua forza dalla nuova disciplina che ha individuato nei "microbi" la concreta, vera causa etiologica di molte patologie. Il secondo vantaggio della teoria zeista è di sollevare meno problemi dal punto di vista sociale e politico, nel successivo passaggio del tentativo dell'eradicazione, rispetto alle teorie da "carenza" che aprono invece a ben altri scenari di intervento sociale.

In questo articolo tuttavia non voglio ripercorrere le fortune degli studi storici condotti sulla ricerca medica del XIX e XX secolo sulla pellagra, ampiamente presentati dalla storiografia a partire dagli anni 70 del Novecento, invece desidero richiamare l'attenzione sulla cultura agricola europea e l'atteggiamento verso le varietà vegetali importate, incapace di cogliere l'importanza di particolari noti presso altre culture. La cultura europea, tende a sminuire l'apporto di messaggi e di tradizioni alimentari che non partano dall'alveo culturale in cui essa stessa trae origine. Questa scarsità di interesse si identifica con un giudizio culturale non indipendente ma invece legato a scale di valori preconcepite intimamente legato al concetto di razza superiore. L'aver saputo attribuire validità a

²¹¹ GIOVANBATTISTA MARZARI. *Saggio medico-politico sulla pellagra o scorbuto italiano*. G. Parolari. 1810. Venezia.

²¹² ANTONGIUSEPPE PARI. *Sulla pellagra dedotta da trascurata igiene della casa : lettera di Antongiuseppe Pari al dr. Vincenzo Joppi*. Jacob e Colmegna, 1870. Udine

²¹³ LODOVICO BALARDINI. *Della pellagra del grano turco quale causa precipua di quella malattia e dei mezzi per arrestarla*. Soc. degli Ed. degli Annali Univ. delle Scienze e dell'Industria. 1845. Milano

quelle tradizioni invece considerate solo come curiosità etnologiche, avrebbe offerto la soluzione, almeno empirica della patologia, aprendo successivamente anche quella scientifica.

Quando dalla seconda metà del Settecento ci si accorge della patologia, come abbiamo detto, questa è correlata a partire dai primi studi di Casal alla monofagia maidica. Tuttavia era già noto in letteratura che altre popolazioni, di altri continenti, legate allo stesso regime alimentare non erano affette da questi disturbi.

Le prime testimonianze dei processi tradizionali di preparazione del mais da parte dei nativi americani sono illustrate in letteratura nel *Dictionnaire œconomique, contenant divers moyens d'augmenter son bien, et de conserver sa santé*. ecc. di Noël Chomel De La Marre. Opera interessante sorta dalla spinta divulgativa di notizie scientifiche e di applicazioni tecnologiche pratiche per il benessere civile, secondo quell'apertura culturale di condivisione del sapere che andava prendendo piede nei primi decenni del XVIII. La seconda edizione del 1732 riporta il processo di preparazione dei grani di mais secondo il procedimento dei nativi americani della Louisiana che consisteva nella torrefazione dei grani di mais, in precedenza parzialmente bolliti, il loro successivo trattamento con acqua e cenere volto a consentire, dopo l'essiccazione, l'asportazione della cuticola per mezzo di un trattamento meccanico di scuotimento in contenitori. Altre testimonianze del trattamento del mais nelle terre d'origine è portata con l'opera del Gesuita messicano padre Francesco Saverio Clavigero, autore della prima poderosa opera storica sul Messico, in quattro volumi apparsa in Italia nel 1781²¹⁴. Per lungo tempo egli ha esercitato il suo apostolato tra gli Indios perfezionando la conoscenza del *náhuatl*, lingua indigena del Messico centrale, apprendendone e studiandone le tradizioni, gli usi e le conoscenze di queste popolazioni. Le vicende spagnole dell'ordine dei Gesuiti e quelle interne al Messico, costringono il Clavigero all'esilio²¹⁵. Nella sua opera storica sul Messico, Clavigero descrive l'intero processo di immersione e parziale cottura nel latte di calce²¹⁶ del mais e la successiva asportazione del pericarpo e la finale macinazione con molatura manuale, definito *nixtamalizzazione*. Questa procedura è descritta nei dettagli sia della preparazione del mais che della confezione di vari alimenti, senza tuttavia indicarne le ragioni e i vantaggi per l'alimentazione umana²¹⁷. Circa quindici anni dopo, nel 1787, appare nella *Bibliothèque physico-économique instructive et amusante*, pubblicazione divulgativa, a carattere periodico, un articolo di Benjamin Franklin²¹⁸ in cui si descrive il processo di nixtamalizzazione del mais dei nativi americani per la preparazione di farine alimentari. Il tema della preparazione del mais per mezzo dell'asportazione della cuticola delle granelle, ad opera di popolazioni di una vastissima area geografica che va dall'America centro settentrionale, all'America meridionale delle coste del Pacifico, fino alle isole Marianne, con l'avvento del XIX secolo è tema ricorrente nella letteratura tecnico-scientifica.

Matthieu Bonafous, studioso di agraria franco-piemontese, esperto in particolare di colture del mais e del riso nel Sud della Francia, pubblica due volumi sulla storia e la coltivazione del Mais il primo nel 1833 e il secondo nel 1836²¹⁹. Nonostante vi siano solo tre anni tra le due opere, la seconda è assai più completa della prima. Nella prima edizione l'autore ricorda che molte popolazioni di una vasta parte del mondo si nutrono quasi esclusivamente di mais che tollerano bene senza presentare disturbi di sorta. Nell'*Histoire naturelle, agricole et économique du maïs* del 1836 aggiunge una descrizione dettagliata del processo di nixtamalizzazione, secondo le

²¹⁴ FRANCESCO SAVERIO CLAVIGERO. *Storia antica del Messico*. 4 voll. 1780-1781, Cesena

²¹⁵ Alla soppressione generale della Compagnia, nel 1773, ridotto allo stato secolare è accolto nei territori negli Stati Pontifici e destinato a Bologna.

²¹⁶ Nextli, polvere di calce in lingua náhuatl da cui nixtamalizzazione, termine che definisce il trattamento del mais con alcali forti per ottenere l'asportazione del pericarpo dall'endosperma.

²¹⁷ ibidem. Il vol, pag. 218. Immagine di Nixtamalizzazione.

²¹⁸ BENJAMIN. FRANKLIN. *Avantages, usages et préparations du Maïs ou Bled de Tuquie, pour la nourriture des Hommes et del Animaux*. Bibliothèque physico-économique, instructive et amusante, année 1787, ou 6^e année. Tomo I, pag. 214 - 218 .

²¹⁹ MATTHIEU BONAFOUS. *Traité du maïs ou histoire naturelle et agricole de cette céréale*. Paris. 1833 e *Histoire naturelle, agricole et économique du maïs*. Madame Huzard. Paris. 1836

informazioni fornite dall'amico Louis Claude de Saulces de Freycinet, esploratore e geologo, che ha direttamente osservato nei suoi viaggi in luoghi assai distanti tra loro, dal Messico al Sud America fino alle isole Marianne.

Paolo Mantegazza tra il 1854 e il 1858 viaggia in Argentina, in Paraguay, in Bolivia dove tra le sue osservazioni antropologiche registra le abitudini alimentari delle popolazioni da lui visitate. Nelle memorie di questo lunghissimo viaggio riporta di numerose popolazioni ad alimentazione esclusivamente maidica in cui non si osserva alcun caso di pellagra, malattia del tutto sconosciuta in quelle terre. Queste osservazioni pubblicate nel 1861- 62 sulla *Gazzetta Medica Italiana*²²⁰, vengono riprese da Filippo Lussana a sostegno della teoria della carenza proteica delle qualità scadenti di mais della Pianura Padana rispetto a quelle del Sud America cresciute in condizioni climatiche più favorevoli²²¹.

L'osservazione più esplicitamente correlata tra processo di nixtamalizzazione e pellagra avviene nel 1863 con la tesi di laurea del messicano Ismael Salas²²². Notizie di questa tesi vengono pubblicate da Lodovico Belardini nel 1873²²³, a sostegno della sua impostazione patogenetica, di natura infettiva di batteri e di muffe, delle granelle del mais della pellagra. Il medico messicano descrive con esattezza il processo di nixtamalizzazione, ma non lo interpreta come processo in grado di preservare i consumatori del mais dalla pellagra, bensì, adottando una visione diffusissima in Europa dalla seconda metà del XIX secolo, sostiene che questo antico processo ha la funzione di preservare la granella del mais da infezioni fungine e di conservarlo sano impedendo che esso diventi fonte di malattia per chi se ne alimenta. Ismael Salas aggiunge nella dissertazione che mais non nixtamalizzato viene utilizzato per la nutrizione di animali, in particolare cavalli e che questi animali talvolta, soprattutto in estate, presentano i sintomi di una malattia simile alla pellagra definita enmaisadura²²⁴.

Indubbiamente che vi siano popolazioni indenni da pellagra nonostante la dipendenza dal mais della loro dieta, è fatto noto ai pellargologi italiani, come afferma Lussana, in relazione alla qualità di mais ricco di elementi proteici che impedisce la comparsa della malattia²²⁵.

Emerge dunque l'incapacità da parte di tutti gli studiosi coinvolti di correlare l'assenza di patologia pellagrosa non solo con le qualità chimico-analitiche del frumentone ma anche con la modalità di preparazione. Sembra quasi che il discorso comparativo sul mais possa avvenire solo sul terreno di quella conoscenza che al momento rappresenta la scienza avanzata fatta di misurazioni di albuminoidi, di contenuti di elementi chimici, di studi anatomo-morfologici della graniglia del mais. Per una possibile interpretazione storica corretta di questo pensiero, che appare oggi a senso unico, è opportuno ricordare che negli anni '60 si diffonde sempre più rapidamente tra gli uomini di scienza, anche in Italia sebbene con ritardo, un atteggiamento metodologico improntato al determinismo e al riduzionismo fisico-chimico. Nelle scienze mediche la nuova visione positiva è ancor più forte e cogente perché ad essa si opponeva una medicina su basi metafisiche che trovava le sue ragioni prime nel mondo dei sistemi. A questa determinatezza metodologica consegue anche una rigida visione sperimentale che pervade tutti i campi biomedici. Tuttavia non sfugge la limitatezza del ragionamento riduzionistico che preconceputamente rifiuta di prendere in considerazione i fattori antropici legati alla produzione, al trattamento e al consumo del

²²⁰ *Gazzetta medica italiana. Lombardia* diretta e compilata da Gaetano Strambio. N° 1. Anno XXI serie V, tomo I. Editore G.Chiusi. Milano. 1862, pag. 1

²²¹ FILIPPO LUSSANA. *Pellagra e mais*. *Gazzetta medica italiana. Lombardia*. N° 6, Anno XXI serie V, tomo I. Editore G.Chiusi. Milano. 1862, pag. 46

²²² ISMAEL SALAS. *Etiologie et prophylaxie de la pellagre*. Thèse Médecine. Paris. 1863

²²³ LODOVICO BALANDINI. *Progressi della questione della pellagra dopo l'anno 1855 in Italia e in Francia, e Conclusioni sull'eziologia, sulla profilassi e sulla cura di tale malattia*. *Annali universali di medicina*. N°4, vol. 81. Fascicolo 649.. Antonio Stella. Milano 1871

²²⁴ Idem. Pag 84. "ritiensì comunemente essere quel malanno dovuto all'uso del mais, del quale trovandosi sul finire del verno, specialmente nelle annate piovose, una certa quantità non bene conservata e guasta, la si dà in primavera a consumare ai cavalli, che poi nell'estate incorrono nel descritto morbo, spesso fatale"

²²⁵ FILIPPO LUSSANA, *idem*, pag 46 seconda colonna

mais. Un esemplificazione lampante di questo cortocircuito culturale è dato dall'*esperimento* pubblicato nelle note della *Gazzetta medica italiana*²²⁶ del 1871. A otto ragazze dell'orfanotrofio femminile di Milano già affette da pellagra viene somministrata a scopo terapeutico "con largo uso giornaliero" una dieta di farina alimentare messicana prodotta con mais nixtamalizzato. Dopo due mesi di trattamento, con molta prudenza, il giornale ammette che tutte le pazienti hanno migliorato le condizioni nutrizionali e non presentano più i sintomi della malattia che invece avevano nei mesi precedenti. Un atteggiamento realmente positivo e scientifico tuttavia dovrebbe portare a conclusione l'esperimento e quindi di consentire di trarre le conseguenze concettuali dai fatti. In realtà in questo come in molti altri casi di pseudo-sperimentalismo clinico si alterano le condizioni sperimentali pretendendo di verificare altre inferenze di natura diversa, ad esempio le varianti climatico-stagionali, oppure si procrastina il termine dell'osservazione sperimentale in virtù di non meglio definiti criteri prudenziali, si attende senza motivo razionale una ipotetica ricomparsa dei sintomi cutanei. Si percepisce in verità una tortuosità nel ragionamento scientifico, almeno applicato all'indagine clinica, che risente ancora molto dei condizionamenti della trascorsa zavorra sistematica della medicina. Non vanno sottaciuti poi limitazioni culturali verso usi e metodiche provenienti da civiltà considerate inferiori. Infatti la diffusione del positivismo, nel corso del XIX secolo, apre al concetto di superiorità della razza bianca, identificando razze inferiori (protomorfe) e superiori (arcimorfe). Il Darwinismo sociale, figlio diretto del positivismo, a partire dall'inizio degli anni '80 rafforza questa concezione che fino alla metà del XIX secolo non aveva trovato posto nella società europea; in altre parole la nuova sociologia afferma che progresso e razzismo camminano di pari passo in un legame di reciproca interdipendenza²²⁷. Certamente considerazioni di questo genere non devono essere state estranee nell'aver determinato una sorta di rifiuto a prendere in considerazione la relazione di fatti così evidenti, come la particolare preparazione del mais, comune a vastissime aree del mondo e l'assenza di malattia pellagrosa da quelle aree stesse.

In definitiva un insieme di fattori, di ordine culturale e dogmatico, hanno impedito di cogliere la soluzione di una patologia che, solo in Italia, dall'ultimo decennio del XIX secolo produce più di 3.500 morti all'anno e che invece nella sua semplicità era alla portata di mano di tutti.

In particolare la visione epistemologica positiva che pervade la cultura e la scienza dalla metà Ottocento rende impossibile comprendere quanto non rientri in quel paradigma scientifico o che sfugga alle sue metodologie di indagine. Impossibile quindi l'accogliamento in ambito scientifico di ancestrali conoscenze salutistiche della cultura madre mesoamericana Olmeca; le informazioni e le osservazioni raccolte rimangono pertanto sul piano dell'interesse dell'antropologia o tutt'al più come curiosità delle relazioni degli esploratori. Solo attraverso un lungo processo di scomposizione e riduzione dei fattori ritenuti causali e quelli preventivi della pellagra si giunge nel 1912 ad opera di Casimir Funk ad accettare che il mais sia carente di un fattore nutrizionale essenziale denominato "vitamina"²²⁸. La completa comprensione del meccanismo carenziale dell'insorgenza della malattia e l'individuazione di quella vitamina è fatta da Madden, Strong, and Wooley nel 1937: l'acido nicotinico. Ci sono voluti quasi duecento anni per dare ragione a Casal, Frappolli e agli altri zeisti italiani sulla natura della malattia da loro intuita, ma anche cinquecento anni, dall'importazione del mais dall'America, per rendersi conto quale segreto di conoscenza si era disprezzato in virtù di una supposta supremazia culturale.

²²⁶ Estratto da *Gazzetta medica italiana. Lombardia* diretta e compilata da Gaetano Strambio. 13 maggio 1871. Editore G. Chiusi. Milano. 1871

²²⁷ ENRICO MORSELLI. *Antropologia generale: Lezioni su l'uomo secondo la Teoria dell'Evoluzione, dettate nella r. Università di Torino*. Unione Tipografica Editrice. Torino. 1888

²²⁸ VICTOR PAUL SYDENSTRICKER. The History of Pellagra, Its Recognition as a Disorder of Nutrition and Its Conquest. *Am. J. of Clin. Nutrition*. vol 6, n° 4, 1959

Claudio Biglia²²⁹
Silvia Gabbai²³⁰

Consumare alimenti sicuri è un diritto?

Nel Libro bianco della Commissione europea sulla sicurezza alimentare, pubblicato il 12 gennaio 2000, è indicato come obiettivo primario, tra le priorità strategiche fondamentali per l'Unione europea (UE), il possesso degli standard più elevati possibili in tema di sicurezza alimentare.

Per fare che ciò avvenga sono indispensabili alcuni passaggi (nel Libro bianco ne sono previsti oltre 80) tra i quali: la partecipazione coordinata di tutti gli operatori, pubblici e privati coinvolti, l'istituzione di un'Autorità alimentare indipendente, la scrittura di un nuovo quadro giuridico che comprenda tutta la catena alimentare, un quadro comune in tutta l'Unione per lo sviluppo e la

²²⁹ Dipartimento di Sanità Pubblica, ASL Torino 1, Servizio Veterinario, Torino, Italy, professore a contratto di Legislazione alimentare presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia, corso di laurea in Dietistica, Università di Torino

²³⁰ Avvocato, libero professionista

gestione di sistemi adeguati di controllo nazionale, il coinvolgimento dei consumatori, la promozione degli sviluppi nei contesti internazionali.

Occorre dire che le tappe prefissate nel Libro bianco sono state rigorosamente rispettate, infatti, in capo a due anni, è stato pubblicato il primo regolamento del cosiddetto "pacchetto igiene" che, da un lato, stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, dall'altro, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure da seguire in tema di sicurezza alimentare. Nei suoi essenziali *consideranda*, il regolamento mette in luce il problema della libera circolazione di alimenti all'interno dell'UE: il fatto che essi debbano essere sani e sicuri è un aspetto fondamentale del mercato interno e contribuisce, in maniera significativa, alla salute e al benessere dei cittadini, nonché ai loro interessi sociali ed economici. Tale libera circolazione può essere realizzata solo e soltanto se i requisiti di sicurezza degli alimenti non presentano differenze significative tra i differenti Stati membri. Questo assioma era dovuto in quanto, nel decennio scorso, esistevano notevoli differenze, in relazione a concetti, principi e procedure, tra le legislazioni delle nazioni dell'UE, in grado di ostacolare la libera circolazione degli alimenti e di creare condizioni di concorrenza non omogenea. Era, quindi, indispensabile procedere a tappe forzate al riavvicinamento di concetti, principi e procedure tanto da costituire una base comune per le disposizioni in tema di alimenti. L'intento del legislatore era di riconquistare la fiducia del consumatore nei processi decisionali che stanno alla base della legislazione alimentare, nel suo fondamento scientifico e nell'indipendenza delle istituzioni che tutelano la salute.

Veramente innovativo è stato considerare la catena di produzione alimentare come un unico grande processo in grado di impattare potenzialmente sulla sicurezza alimentare²³¹. Un grande e variegato processo che concatena ogni più piccolo passaggio a partire dalla produzione primaria, mangimi per animali inclusi, fino alla vendita o somministrazione di alimenti al consumatore. Oltre al mangime per animali quali produttori di alimenti per l'uomo, s'inserì, nel complesso di norme comunitarie deputate al rispetto della sicurezza alimentare, la tutela dell'acqua in quanto ingerita, dall'uomo, come ogni altro alimento.

Interessante l'evoluzione culturale del legislatore che, al fine di affrontare i problemi di sicurezza alimentare in modo non emotivo e non disordinato, s'impone di adottare le misure normative secondo una metodologia nuova, razionale e sistematica, che consiste dapprima nel

suddividere il sistema da controllare in piccole parti e nell'ordinare tutti i dati a disposizione, evitando così di tralasciare aspetti occulti e magari significativi, per poi concentrare, per gli effetti della loro attenta analisi, le risorse solo dove necessario. Nasce così l'analisi del rischio²³² che, costituita da tre componenti interconnesse (valutazione, gestione e comunicazione del rischio), ha il pregio di agevolare sia l'emanazione di provvedimenti efficaci, proporzionati e mirati e sia la prevenzione di ostacoli ingiustificati alla libera circolazione intraeuropea di alimenti sani e sicuri.

A chiudere il cerchio della produzione alimentare sicura è la tracciabilità²³³ di ogni anello della catena alimentare. Il saper ricostruire esattamente il percorso compiuto dagli alimenti evita di mettere in pericolo il funzionamento del mercato alimentare interno e consente, attraverso un sistema generale di rintracciabilità, di operare ora il ritiro mirato e preciso di alimenti la cui sicurezza non sia garantita e ora di fornire informazioni ai consumatori o ai funzionari responsabili dei controlli, impedendo disagi più estesi o allarmismi ingiustificati.

²³¹ Pisanello D. *Il ruolo e le responsabilità dell'impresa alimentare* in Pisanello D., Biglia C., Pellicano C.M., Guida alla legislazione alimentare, Roma, Epc libri, 2010, 97 e succ.

²³² Orefice L., De Medici D, *La valutazione del rischio in microbiologia alimentare* in Recenti sviluppi di igiene e microbiologia degli alimenti, De Felip G., Milano, Tecniche nuove, 2001, 140 e succ.

²³³ Dillon M., *Traceability in Food*, John Wiley & Sons Incorporated, 2008

Come ultimo baluardo da adottare in particolari situazioni d'incertezza scientifica per la gestione del rischio è ammesso il principio di precauzione, specifico meccanismo in grado di bloccare la libera circolazione degli alimenti.

La responsabilità dell'elaborazione di protocolli produttivi sicuri è in capo agli operatori del sistema alimentare. L'autorità di controllo assume il ruolo di garante del rispetto delle norme, con precisi compiti di tutela della salute e di lealtà commerciale.

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare, di recente istituzione, è fonte scientifica per eccellenza con funzione di consulenza indipendente, d'informazione e comunicazione del rischio leale e per nulla allarmistica, in grado d'accrescere la fiducia dei consumatori.

Ma che cosa si deve intendere per alimento? Ci viene in soccorso proprio il regolamento (CE) n.178/2002 del Consiglio del 28 gennaio 2002 in G.U.C.E, L-31, 1-2-2002 e successive modifiche che definisce alimento, o prodotto alimentare o derrata alimentare «qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento...». Diciamo pure, con non poco orgoglio, che questa definizione, seppur ora rivisitata, gli italiani già la conoscevano. Infatti, era contenuta in un provvedimento nazionale piuttosto datato: il decreto del ministro della sanità del 2 marzo 1973!

Bene fa il legislatore dell'UE a definire compiutamente anche la legislazione alimentare²³⁴ come «le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati».

Ne consegue, per ogni successiva interpretazione anche sanzionatoria, che l'immissione sul mercato debba essere intesa come la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta. È, fin troppo evidente, che ogni forma di detenzione a qualunque titolo (e quindi ancora prima dell'offerta e della cessione) e ogni forma di alienazione, anche le regalie di alimenti dunque, costituiscono immissione sul mercato e come tali sono oggetto d'attenzione normativa e di controllo.

Nelle tante traduzioni dall'inglese e nelle ancor più massicce interpretazioni locali, ancora oggi, è possibile riscontrare un annesso equivoco definitorio tra due lemmi tra loro ben distinti: rischio e pericolo. Quest'ultimo è inequivocabilmente riferito solo ed esclusivamente a ogni agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, oppure a ogni condizione in cui un alimento o un mangime si trovi, entrambi in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute del consumatore. Il rischio, per contro, rappresenta la stima della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo. Va da sé che l'operatore del settore alimentare è tenuto, per gli effetti del principio 1 del sistema «Analisi del pericolo e punto critico di controllo» (HACCP), ad effettuare, senza alcuna incertezza ed indugio, l'individuazione dei pericoli lungo il processo produttivo di sua competenza, avendo cura, poi, di analizzarli compiutamente, uno ad uno, fino ad averne definiti e dimostrati la capacità dell'impresa di eliminarli o contenerli a livelli accettabili²³⁵. Certamente non è compito dell'operatore del settore alimentare, invece, di abborracciare la stima della probabilità e della gravità dell'effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo nelle sue produzioni, non avendo in sua disposizione tutta una serie d'informazioni consistenti nell'esaminare alternative d'intervento, nel

²³⁴ Pisanello D. *La legislazione alimentare nel mercato unico europeo*, in Pisanello D., Biglia C., Pellicano C.M., Guida alla legislazione alimentare, Roma, Epc libri, 2010, 97 e succ

²³⁵ Fogden M, *Hygiene regulation in EU*, in ..L.M. Lelieveld, Mostert M.A., Holah J., White B., *Hygiene in Food Processing*, Cambridge, Woodhead publishing limited, 2003, 20 e succ.

consultare le parti interessate, nel tener conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti quali, ad mero titolo di esempio, quelli connessi alla percezione del rischio da parte del consumatore.

Del ruolo dell'imprenditore alimentare e del ruolo del controllo ufficiale abbiamo detto. Ma il consumatore finale di un prodotto alimentare, cioè colui che non utilizza tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare, deve contribuire o no al sistema di sicurezza alimentare? Egli è solo oggetto di tutela dei diritti o soggetto anche di precisi doveri?

Il suo ruolo, allo stato odierno, è, e non può essere altrimenti, più che mai una funzione attiva²³⁶, concorrente allo sforzo ingente, messo in campo, da tutte e due le altre parti (operatori del settore alimentare e autorità di controllo) per il raggiungimento dell'obiettivo unico: produzione sicura di alimenti.

Il regolamento (CE) 178/2002 pone come obiettivo della legislazione alimentare, nel suo articolo 8), la prevenzione di pratiche fraudolente o ingannevoli e ogni altro tipo di pratica in grado di indurre in errore il consumatore ma, non per questo, il consumatore può permettersi di essere "svagato" nei propri acquisti o superficiale nelle metodiche conservative di alimenti presso la propria dimora.

Quanto appena affermato emerge dall'osservazione combinata di più disposti comunitari. Non da ultimo s'inserisce il regolamento (UE) n.1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, in G.U.U.E. L-304, 22-11-11, che trasforma l'etichetta apposta sugli alimenti in una serie d'informazioni rivolte al consumatore per far sì che quest'ultimo possa compiere scelte consapevoli, in tema di protezione della sua salute e dei suoi interessi, anche economici. In buona sostanza un enorme dispendio di risorse affinché il consumatore sappia fare un uso sicuro degli alimenti che intende conservare e consumare. Già prima, in un dispositivo nazionale, il decreto legislativo 6 settembre 2005 n.206, in coerenza coll'art.153) del Trattato della comunità europea, è stata avvalorata l'importanza all'educazione del consumatore (ex art.4 p.2) costituita, ineluttabilmente tra le altre, da attività dirette a rendere chiaramente percepibili i benefici e i costi conseguenti alle sue scelte. Tra le variegate categorie di consumatori, il legislatore richiama una particolare attenzione verso i consumatori più vulnerabili.

Di qui il provocatorio titolo della relazione: consumare alimenti è solo un diritto? No, non è solo un diritto ma anche un dovere (da parte del consumatore).

L'analisi dei dati oggi disponibili, nonostante tutti gli sforzi messi in campo, dimostra che la politica di comunicazione del rischio attuata non ha ancora abbattuto l'atteggiamento passivo nei consumatori coinvolti nel processo.

Il nocciolo della questione, secondo una ricerca recente in tema di alimentazione sicura in ambito domestico con specifica attenzione al mantenimento ininterrotto della catena del freddo, ruoterebbe attorno ad una distorta percezione del rischio. Questa è, ancora, un qualcosa di estremamente personale e dipende dalle abitudini e dalle esperienze pregresse del soggetto consumatore. L'individuo tende, per natura, a sottovalutare i rischi connessi alle abitudini domestiche in tema di conservazione e consumo di alimenti, cioè quelli che si presentano quotidianamente (esempio raffreddamento protratto di cibi a temperatura ambiente) e quelli a bassa probabilità (esempio enterite da consumo di alimenti).

È stato, anzi, più volte dimostrato, che il consumatore tende, frequentemente, ad attribuire la responsabilità degli eventi clinici connessi al consumo di alimenti non al proprio ambiente domestico, ma a luoghi esterni ad esso (luoghi di produzione, commercio, o ristorazione collettiva o commerciale che sia). Egli ha la netta sensazione di maggiore sicurezza quando è lui stesso a preparare i propri pasti²³⁷.

²³⁶ Biglia C.. *Il controllo ufficiale*, in Pisanello D., Biglia C., Pellicano C.M., Guida alla legislazione alimentare, Roma, Epc libri, 2010, 163 e succ

²³⁷ Aureli P, Orefice L., *Alimentazione sicura in ambito domestico: obiettivi e raccomandazioni per la prevenzione e sorveglianza delle tossinfezioni alimentari.*, Roma, Rapporti ISTISAN 06/27, 2006; ISSN 1123-3117.

Il consumatore ha un ruolo inequivocabilmente fondamentale nel contesto della sicurezza alimentare ma, al tempo stesso è l'elemento debole di tutto il sistema a causa della sua scarsa capacità di influire direttamente sui processi di produzione degli alimenti e della sua insufficiente formazione in tema di sicurezza alimentare. Un punto critico ulteriore consiste nel fatto che le attività di informazione dei mass – media, di cui il consumatore è indiscusso bersaglio, rientrano sempre con maggior frequenza nella sfera della comunicazione allarmistica.

Una recente ricerca svolta dall'Università degli studi di Torino, oggetto di specifica tesi, ha acquisito informazioni direttamente dal consumatore sulle modalità di conservazione degli alimenti che necessitano di condizionamento termico presso il proprio domicilio. I risultati hanno confermato quanto emerso in molti altri studi, anche internazionali: la massa dei consumatori ha conoscenza teorica della temperatura consigliata per la conservazione degli alimenti all'interno dell'apparecchio di refrigerazione, ciononostante solo una minima porzione della popolazione è a conoscenza della temperatura garantita realmente dal proprio frigorifero²³⁸.

La diffusione negli ultimi anni di tipologie di alimenti spesso precotti, refrigerati o congelati, che soddisfano le richieste del consumatore (ridurre i tempi di preparazione e consumo dei pasti in ambiente domestico, dosi di alimento a prolungata shelf life, preparazioni alimentari piuttosto elaborate), impone una speciale attenzione da parte del consumatore nel mantenere ininterrotta la cosiddetta "catena del freddo".

Il lavoro sperimentale, che qui si cita, consente di affermare che l'età del consumatore influenza il grado di preoccupazione per le tematiche di sicurezza alimentare. Sono i più giovani e, a sorpresa gli over '60, a mostrare una maggiore attenzione e sensibilità per la gestione domestica degli alimenti. All'atto pratico, purtroppo, soltanto una parte ridotta della popolazione campione (poco più di un terzo) ha saputo individuare correttamente la temperatura di stoccaggio di un alimento altamente deperibile e, quasi la totalità della popolazione, ha mostrato di non conoscere le modalità di adeguata conservazione domestica delle carni cotte. Nello studio citato è stata anche verificata l'adeguatezza funzionale degli impianti di refrigerazione domestica. Molti di questi impianti sono risultati non essere in grado di assicurare continuamente la temperatura di conservazione prescritta in etichetta dal produttore degli alimenti. È stata rilevata, con un'incidenza significativa in frigoriferi in uso regolare, una temperatura interna di ben +8°C, condizione termica molto superiore, quindi, a quella massima prevista per molti alimenti deperibili e fissata come soglia a +4°C.

Sono emerse altre importanti scorrettezze comportamentali legate a improprio stoccaggio, a modalità di approvvigionamento eccessivo e comunque superiore alla capienza del frigorifero in uso, a stoccaggio di alimenti esposti o privi di idonea protezione tanto da facilitare il contatto di alimenti tra loro microbiologicamente incompatibili. Le più dirette conseguenze negative di queste scorrettezze sono considerati fattori favorenti sia la moltiplicazione batterica alterante sia fenomeni di contaminazione crociata tra le varie derrate e tra le derrate e l'ambiente interno dell'impianto di refrigerazione.

Al di là delle informazioni ricevute dal consumatore e del suo conseguente stato emotivo che lo porterebbero a prestare, almeno a parole, una certa e maggiore attenzione alla sfera del ricercare e del mantenere il cibo in modo sano, è emerso invece, in modo inequivocabile, che il consumatore (nella sua veste di addetto alla preparazione del cibo in ambito domestico), non sa prestare le

²³⁸ Azevedo I., Regalo M., Mena C., Almeida G., Carneiro L., Texeira P., Hogg T., Gibbs P.A., *Incidence of Listeria spp. In domestic refrigeration in Portugal*, Food control. 2005; 16: 121-125; Lagendijk E., Assere A., Deres E., Carpentier B., *Domestic refrigeration practices with emphasis on hygiene: analysis of a survey and consumer recommendations*, J. Food Prot. 2008; 71 (9): 1898 e succ.; Vergara A., Festino A.R., Di Ciccio P., Pennisi L., Conter M., Costanzo C., Ianieri A. *La gestione della refrigerazione domestica: caratteristiche igienico-sanitarie di frigoriferi dell'Italia centrosettentrionale*. A.I.V.I.. 2010; 8:13-17

dovute “cure” agli alimenti noti per essere maggiormente coinvolti in episodi di tossinfezione alimentare. Dall’inchiesta più volte menzionata è emerso addirittura che, troppo spesso, in ambiente domestico si lasciano tranquillamente raffreddare i cibi caldi, dopo la loro cottura, a temperatura ambiente. Questi alimenti sono riposti all’interno del frigorifero, per il previsto condizionamento termico, solo tardivamente (entro le due ore).

Azioni di formazione mirata potrebbero far conoscere semplici pratiche casalinghe non implicanti il dispendio di particolari risorse finanziarie, deputate a correggere comportamenti errati e a portare alla “custodia attenta” dei prodotti che hanno subito uno stop termico importante e, comunque, azioni in grado di contenere o ridurre la carica batterica specie se patogena (con particolare riferimento a quella sporigena). Abitudini semplici quali immergere la pentola, dopo la cottura, col suo contenuto in acqua molto fredda o corrente, suddividere il cibo caldo in piccole porzioni o ancora immettere il cibo caldo in contenitori preventivamente raffreddati possono contribuire, infatti, in modo rilevante ad abbattere rapidamente le temperature e ridurre considerevolmente i tempi di permanenza degli alimenti a temperatura ambiente.

Nonostante la comunità europea sia molto attenta alla protezione del consumatore in senso lato e in particolare del consumatore di alimenti si può con assoluta serenità affermare che, allo stato attuale, non si sono ancora raggiunti livelli minimi di sicurezza nella pratica della refrigerazione degli alimenti in ambito domestico. È ineludibile che devono essere attuate, con carattere d’urgenza, misure di prevenzione immediata per formare un moderno consumatore di alimenti in ambito domestico.

In conclusione, consumare alimenti sicuri non è solo un diritto. Nella nostra Costituzione la parola «diritto» è presente ben 43 volte, mentre la parola «dovere» è riportata soltanto in cinque 5 occasioni ma non per questo può prevalere la logica del solo diritto e si può dare per scontato ogni dovere. Gli attori coinvolti a pieno titolo dalla legislazione alimentare (operatore del settore alimentare e responsabili del controllo ufficiale) hanno l’obbligo di assolvere doveri ben precisi in tema di sicurezza alimentare. Ogni consumatore di alimenti non può chiamarsi fuori dalla partita. Egli ha il dovere di svolgere un’attività o una funzione che concorra a mantenere il cibo, in suo possesso, in quel prezioso regime ininterrotto di sicurezza che tanto impegna anche economicamente la Comunità europea.

Maria Bottiglieri²³⁹

Il diritto ad un cibo adeguato: profili comparati di tutela costituzionale e questioni di giustizia abilitata

1. Il diritto a un cibo adeguato: una premessa. 2. La tutela internazionale e regionale del diritto al cibo adeguato: cenni. 3. La tutela costituzionale del diritto al cibo adeguato. Appunti di diritto costituzionale comparato. 4. I fondamenti del diritto al cibo adeguato nella Costituzione italiana. Spunti di riflessione. 5. La giustiziabilità costituzionale del diritto al cibo. In particolare: il caso indiano e sudafricano. 6. Per concludere.

1. Il diritto a un cibo adeguato: una premessa.

²³⁹ Dottoranda di ricerca in "Autonomie locali, servizi pubblici e diritti di cittadinanza" dell'Università del Piemonte orientale - XXVII ciclo - sede di Alessandria. Funzionario presso il "Servizio Cooperazione Internazionale e Pace" della Città di Torino.

Nel periodo 2010-2012 il numero delle persone sottotontrite è stato di 868 milioni (circa il 12,5% della popolazione mondiale, un individuo su otto); di queste, 852 milioni vivono nei Paesi in Via di Sviluppo (PVS)²⁴⁰. A questi 852 milioni di persone affamate nei Paesi del Sud del mondo, fanno da contrappeso, nell'altra parte del mondo, circa un miliardo di persone sovrappeso²⁴¹. La fame o la malnutrizione non sono causate, però, dall'assenza di cibo ma da numerosi altri fattori²⁴². Allo stato attuale della produzione mondiale di cibo, infatti, potrebbero essere nutrite circa 12 miliardi di persone, quasi il doppio del numero della popolazione mondiale²⁴³. L'elaborazione di un "diritto al cibo adeguato" ha l'obiettivo di rispondere a queste contraddizioni, di tutelare l'interesse degli individui ad accedere a un livello adeguato di alimentazione e di indicare le misure attraverso le quali poter rendere effettivo il godimento di questo diritto. Il tema del diritto al cibo, inoltre, sembra intrinsecamente connesso alla teoretica sui diritti umani, se si condivide l'opinione di chi ritiene realistico porre il problema dei diritti dell'uomo solo in rapporto ai due grandi problemi del nostro tempo, ovvero la guerra (l'eccesso di potenza che ha creato le condizioni per una guerra sterminatrice) e la miseria (l'eccesso di impotenza che condanna grandi masse umane alla fame)²⁴⁴.

Il "diritto a un cibo adeguato" (diritto a un'alimentazione adeguata o *right to adequate food* o *droit à l'alimentation*) non si identifica con il diritto dell'alimentazione o legislazione alimentare (*food law* o *droit de l'alimentation*), la quale ne costituisce un aspetto centrale, ma non lo esaurisce²⁴⁵. Esso non si identifica nemmeno con il diritto alla salute benché spesso i due diritti siano affiancati o collegati (ma non necessariamente identificati o sovrapposti)²⁴⁶; esso gode invece di una sua identità, pur presentando caratteristiche trasversali a molti altri diritti fondamentali²⁴⁷. Secondo la definizione

²⁴⁰ Cfr. FAO, *The State of Food Insecurity in the World 2012*, Roma 2012, table 1, p. 9 in www.fao.org/publications/sofi/en/

²⁴¹ Secondo i dati raccolti dall'International Obesity Task Force si stima che circa 1 miliardo di adulti è in sovrappeso e altri 475 milioni sono obesi cfr. <http://www.iaso.org/iotf/obesity/obesitytheglobalepidemic>. La sovralimentazione concorre con la denutrizione e la carenza di vitamine o minerali, a definire il concetto di "malnutrizione", con cui si intende uno squilibrio – una carenza o un eccesso – nell'assunzione di nutrienti e altri fattori (proteine, grassi essenziali e micronutrienti) necessari per una vita sana

²⁴² Sui fattori economici che intervengono a modificare la domanda e l'offerta di derrate agroalimentari cfr. C. Malagoli, *Prezzi del cibo e fame nel mondo* in *Aggiornamenti sociali* 7-8/2008, 491-500

²⁴³ J. Ziegler, *Preface*, in J. Ziegler, C. Golay, C. Mahon, S.A. Way, *The Fight for the Right to Food*, Londra, Palgrave Macmillan, 2011, xiii.

²⁴⁴ Così N. Bobbio, *L'età dei diritti*, Torino, Einaudi, 2005, 43.

²⁴⁵ Il diritto alimentare ha il compito di studiare le regole di produzione, trasformazione, distribuzione, commercializzazione e circolazione degli alimenti, incluse le norme di carattere sanzionatorio. Sul tema cfr. L. Costato, P. Borghi, S. Rizzioli, *Compendio di diritto alimentare*, Padova, Cedam, 2011.

²⁴⁶ Mentre nell'art. 25 della *Dichiarazione Universale dei diritti dell'Uomo* (d'ora in avanti DUDU) il concetto di cibo e quello di cure mediche, pur essendo distinti, concorrono entrambi ad assicurare il diritto alla salute e al benessere, nel *Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali* (d'ora in avanti ICESCR), si tutela "il diritto al cibo adeguato" all'art. 11 e il diritto alla salute all'art. 12; stessa dualità sussiste nei Commenti generali che il *Comitato dei diritti sociali, culturali ed economici* dell'ONU hanno effettuato sui due diritti: il *General Comment n. 12 (General comment n. E/C.12/1999/5* del 5/12/1999 in www2.ohchr.org/english/bodies/cescr/comments.htm) per l'art. 11 sul diritto al cibo e il *General Comment n. 14* sull'art. 12 relativo al diritto alla salute: è verosimile che se vi fosse stata identità tra i due diritti non si sarebbe ravvisata la necessità di duplicarne la tutela in due diverse disposizioni normative. Cfr. *infra* nota 20 e nota 21.

²⁴⁷ Come si evidenzierà meglio *infra*, par. 2, le carte internazionali che lo tutelano, mostrano che il diritto al cibo si intreccia con i temi dell'accesso alle risorse (terra, acqua, mare, ...), della proprietà, della libertà di iniziativa economica, delle tradizioni culturali dei popoli, della libertà religiosa, del diritto al lavoro, delle pari opportunità.

elaborata dal primo "Speciale Relatore per il diritto al cibo" dell'Alto Commissariato dei Diritti umani dell'ONU, il "diritto a un cibo adeguato" è il diritto di ogni essere umano «ad avere un accesso regolare, permanente, libero, sia direttamente sia tramite acquisti monetari, a cibo quantitativamente e qualitativamente adeguato e sufficiente, corrispondente alle tradizioni culturali della popolazione di cui fa parte il consumatore e in grado di assicurare una vita psichica e fisica, individuale e collettiva, priva di angoscia, soddisfacente e degna»²⁴⁸.

Di questa definizione è opportuno sottolineare almeno tre caratteristiche: adeguatezza, disponibilità e accessibilità.

Il cibo è "adeguato"²⁴⁹ non solo quando è esente da sostanze nocive ed è assunto in una quantità sufficiente di calorie, proteine e altri nutrienti specifici, misurati conformemente ai bisogni fisiologici dell'essere umano in tutti gli stadi del ciclo di vita e in funzione del sesso e della professione, ma soprattutto quando "nutre" la dignità della persona²⁵⁰, prima che il suo corpo, perché la libera dalla schiavitù della fame e perché risulta accettabile in una determinata cultura e religione.

Il cibo è "disponibile" quando può essere ottenuto sia direttamente dalla terra, sia beneficiando di un sistema di distribuzione che porti l'alimento fino alla persona che ne ha bisogno. Le carte internazionali ritengono che la disponibilità di risorse produttive (acqua - mare, terra, sementi) sia strumentale e propedeutica all'accessibilità economica²⁵¹.

Il cibo può essere "accessibile" sia in senso economico, sia in senso fisico. L'accessibilità economica implica che i costi finanziari personali o familiari connessi all'acquisizione di cibo per una dieta adeguata dovrebbero essere a un livello tale che il raggiungimento e la soddisfazione di altri bisogni fondamentali (salute, istruzione, abitazione) non siano minacciati o compromessi. L'accessibilità fisica implica che il cibo sia accessibile a tutti, compresi i soggetti fisicamente vulnerabili, come i neonati, i bambini piccoli, gli anziani, i portatori di handicap, i malati terminali e le persone con persistenti problemi di salute, tra cui i malati di mente²⁵².

Gli elementi descrittivi del diritto al cibo sono tali da consentire di ricondurlo alla categoria dei c.d. "*basic rights*", ovvero quei diritti «il cui godimento rende possibile il godimento di tutti gli altri diritti», dunque un insieme di precondizioni per l'esercizio di ogni diritto fondamentale, una formula sintetica per individuare il "minimo morale" che dovrebbe guidare l'azione dei singoli, degli Stati, delle imprese²⁵³. Nocciolo duro di questi *basic rights*, incluso il diritto al cibo, risiede in quella volontà di proteggere la dignità umana che ha ispirato la Dichiarazione Universale dei diritti dell'Uomo e nel desiderio di lottare per la conquista di quella che il Presidente Roosevelt definiva la «terza libertà ovvero la libertà dal bisogno e dalla fame»²⁵⁴. Dignità che non andrebbe considerata come un diritto fondamentale tra gli altri, né una supernorma, ma come vicenda giuridica che

²⁴⁸ J. Ziegler, *Dalla parte dei deboli. Il diritto all'alimentazione*, Milano, Tropea, 2004 (*Le droit à l'alimentation*, Paris, Mille et une nuits, Librairie Arthème Fayard, Paris, 2003), 49. Golay evidenzia che la definizione di Ziegler aggiunge a quella del *General Comment n. 12* la nozione di "dignità umana", centrale in ogni approccio che si fonda sui diritti dell'uomo: cfr. C. Golay, *Droit à l'alimentation et accès à la justice*, Bruxelles, Bruylant 2011, 69 (dello stesso autore e sullo stesso tema ma in lingua inglese e più risalente cfr. *The Right to Food and Access to Justice*, Roma, FAO 2009 in www.fao.org/righttofood/en/).

²⁴⁹ Cfr. par. 8 - 11 *General Comment n. 12*, cit.; Cfr. C. Golay, *op.cit.* 70 -72.

²⁵⁰ S. Rodotà, *Il diritto di avere diritti*, Roma-Bari, Laterza 2012, 129

²⁵¹ Cfr. par. 12 *General Comment n. 12*, cit.; cfr. C. Golay, *op. cit.* 72-73

²⁵² Cfr. par. 13 *General Comment n. 12* cit.; cfr. C. Golay, *op.cit.*, 73-76

²⁵³ Cfr. H. Shue, *Basic Rights. Subsistence, Affluence and U.S. Foreign Policy*, II ed, Princeton (NY), Princeton University Press, 1996, 20

integra «principi fondamentali già consolidati - libertà, eguaglianza, solidarietà - facendo corpo con essi e imponendone una reinterpretazione in logica di indivisibilità»²⁵⁵.

Il "diritto al cibo adeguato" implica correlativi obblighi da parte degli Stati²⁵⁶:

1) l'obbligo di "rispettare" il diritto al cibo: si tratta di un obbligo negativo che impone allo Stato di astenersi da comportamenti che ne possono limitare l'esercizio. Tale obbligo è violato se ad esempio il governo sfratta o sfolla la popolazione dalla propria terra;

2) l'obbligo di "proteggere" il diritto al cibo richiede che lo Stato intervenga laddove i privati neghino alle persone di realizzare tale diritto. Questo obbligo si realizza, ad esempio, attraverso una legislazione sull'igiene alimentare, l'etichettatura e la protezione del consumatore da condotte di mercato scorrette;

3) l'obbligo di "soddisfare pienamente, rendere effettivo", *fulfil* o *donner effet*, il diritto al cibo richiede che lo Stato faciliti, con azioni positive, l'accesso a un cibo adeguato da parte dei gruppi più vulnerabili. Costituisce un'esplicazione di quest'obbligo ogni politica pubblica volta a favorire l'accesso delle persone sottoalimentate alle risorse o mezzi di produzione come la terra, l'acqua, le sementi, le foreste, la pesca, il bestiame²⁵⁷.

2. La tutela internazionale e regionale del diritto al cibo adeguato: cenni.

Il "diritto al cibo adeguato" è garantito da fonti internazionali di diverso livello²⁵⁸. Innanzitutto esso è riconosciuto in fonti di scala globale di tipo universale, come l'articolo 25 DUDU²⁵⁹ e l'articolo 11 ICESCR²⁶⁰ fino ad arrivare alla *Risoluzione sugli Obiettivi del Millennio* adottata dall'Assemblea

²⁵⁴ Cfr. J. Ziegler, *La privatizzazione del mondo*, Milano, Tropea 2003, 104 - 105; cfr. anche J. Ziegler, C. Golay, C. Mahon, S.A. Way, *op. cit.*, 15.

²⁵⁵ S. Rodotà, *op. cit.*, 199.

²⁵⁶ Sulle implicazioni di questa tripartizione sul "diritto al cibo adeguato" cfr. J. Ziegler, C. Golay, C. Mahon, S.A. Way, *op. cit.*, 18-20. Cfr. anche O. De Schutter, *International human rights laws*, Cambridge, Cambridge University press, 2010, 242-253.

²⁵⁷ Cfr. in tal senso la Linea-guida n. 8 delle "Linee-guida volontarie" sulla regolazione del diritto al cibo che sono state adottate dal Consiglio generale della FAO nel 2004: FAO, *Voluntary Guideline to support the progressive realization of the right to adequate food in the context of national food security*, Roma, FAO, 2005 in www.fao.org/righttofood/en

²⁵⁸ Per una riflessione più ampia sulle caratteristiche del diritto al cibo sicuro nel diritto internazionale cfr. C. Ricci, *Il diritto a un cibo sicuro nel diritto internazionale. Spunti di riflessione*, Roma, ARACNE editrice, 2012

²⁵⁹ Art. 25 DUDU in unipd-centrodirittiumani.it/public/docs/Dich_1948_1.pdf : «Ogni individuo ha diritto ad un tenore di vita sufficiente a garantire la salute e il benessere proprio e della sua famiglia, con particolare riguardo all'alimentazione, al vestiario, all'abitazione, e alle cure mediche e ai servizi sociali necessari...».

²⁶⁰ Art. 11 ICESCR in unipd-centrodirittiumani.it/public/docs/Patto_desc_1966_1.pdf : «Gli Stati Parti del presente Patto riconoscono il diritto di ogni individuo ad un livello di vita adeguato per sé e per la sua famiglia, che includa alimentazione, vestiario, ed alloggio adeguati, nonché al miglioramento continuo delle proprie condizioni di vita... Gli Stati Parti del presente Patto, riconoscendo il diritto fondamentale di ogni individuo alla libertà dalla fame, adotteranno, individualmente e attraverso la cooperazione internazionale, tutte le misure, e fra queste anche programmi concreti, che siano necessarie: a) per migliorare i metodi di produzione, di conservazione e di distribuzione delle derrate alimentari mediante la piena applicazione delle conoscenze tecniche e scientifiche, la diffusione di nozioni relative ai principi della nutrizione, e lo sviluppo o la riforma dei regimi agrari, in modo da conseguire l'accrescimento e l'utilizzazione più efficaci delle risorse naturali; b) per assicurare un'equa distribuzione delle risorse alimentari mondiali in relazione ai bisogni, tenendo conto dei problemi tanto dei paesi importatori quanto dei paesi esportatori di derrate alimentari».

Generale delle Nazioni Unite²⁶¹. In secondo luogo, in coerenza con una generale linea di tendenza alla settorializzazione e regionalizzazione dei diritti, anche il diritto al cibo è stato declinato sia in carte universali che proteggono categorie specifiche di individui, che in carte di livello regionale²⁶². Con riguardo alle prime si fa riferimento alle convenzioni poste a tutela delle persone più vulnerabili tra cui:

1) le donne, il cui diritto al cibo è garantito da: il par. 26²⁶³ del *General comment n. 12*; l'art. 12²⁶⁴, l'art. 14 comma 2²⁶⁵, l'art. 16²⁶⁶ della *Convenzione sull'eliminazione di tutte le forme di discriminazione nei confronti delle donne*, nonché l' art. 89 ultimo comma della *Convenzione IV di Ginevra relativa alla protezione delle persone civili in tempo di guerra*²⁶⁷;

²⁶¹ «Noi riteniamo che per le relazioni internazionali nel ventunesimo secolo vadano considerati essenziali determinati valori fondamentali. Questi valori comprendono: Libertà. Uomini e donne hanno il diritto di vivere le proprie esistenze e di crescere i propri figli in condizioni di dignità, *liberi dalla fame* e dal timore della violenza, dell'oppressione e dell'ingiustizia ... Noi decidiamo inoltre: di dimezzare, entro l'anno 2015, la percentuale della popolazione mondiale il cui reddito è inferiore a un dollaro al giorno e la percentuale di persone che soffrono la fame e, entro la stessa data, di dimezzare la percentuale di persone che non sono in condizione di raggiungere o non possono permettersi di bere *acqua potabile*» Ris. Ass. A/RES/55/2 in www.onuitalia.it/calendar/millenniumassembly/unmildec.html

²⁶² Cfr. sulla tematica A. Cassese, *I diritti umani oggi*, Roma - Bari, Laterza 2010, 70-75. L'autore non imputa a questi due fenomeni una sorta di "frantumazione dei diritti umani" ma ritiene che possono costituire un contributo al rafforzamento dell'universalità. E' stato peraltro osservato che questo processo di *moltiplicazione per specificazione* si registra principalmente nell'ambito dei diritti sociali, mentre i diritti di libertà negativi *valgono generalmente per l'uomo astratto* (così N. Bobbio, *op.cit.*, 69)

²⁶³ Par. 26 *General Comment n. 12* cit: «La strategia dovrebbe prestare particolare attenzione alla necessità di prevenire la discriminazione in materia di *accesso al cibo o alle risorse che servono per la produzione alimentare*. Essa dovrebbe prevedere le garanzie di un accesso senza restrizioni e in piena parità alle risorse economiche, in particolare *per le donne*, ivi compreso il diritto di possedere la terra e altri beni, come quello di ereditarli, nonché il diritto al credito, alle risorse naturali alle tecnologie appropriate, le misure tese a rispettare e proteggere il lavoro autonomo e il lavoro dipendente in grado di assicurare una retribuzione che garantisca una vita decente ai salariati e alle loro famiglie ...»

²⁶⁴ Art.12, c. 2: Gli Stati Parti forniranno alle donne, durante la gravidanza, al momento del parto e dopo il parto, i servizi appropriati e, se necessario, gratuiti, ed una *alimentazione adeguata sia durante la gravidanza che durante l'allattamento*» in unipd-centrodirittiumani.it/public/docs/Conv_discrimdonne_1979.pdf

²⁶⁵ Art. 14, c. 2: «Gli Stati Parti prendono ogni misura adeguata per *eliminare la discriminazione nei confronti delle donne nelle zone rurali* al fine di assicurare, su base di parità tra uomo e donna la loro partecipazione allo sviluppo rurale ed ai suoi benefici, in particolare garantendo loro il diritto: g) d'aver accesso al credito ed ai prestiti agricoli, ai servizi di commercializzazione ed alle tecnologie adeguate; nonché di ricevere un *trattamento eguale nelle riforme fondiari ed agrarie e nei progetti di pianificazione rurale*; h) di beneficiare di condizioni di vita decenti, in particolare per quanto concerne l'alloggio, condizioni igienico-sanitarie, *la fornitura dell'acqua* e dell'elettricità, i trasporti e le comunicazioni».

²⁶⁶ Art. 16: «Gli Stati Parti ... assicurano, in condizioni di parità con gli uomini: ... h) gli stessi diritti ad ambedue i coniugi in *materia di proprietà*, di acquisizione, gestione, amministrazione, godimento e disponibilità dei beni, tanto a titolo gratuito quanto oneroso».

²⁶⁷ Art. 89 ultimo comma della *Convenzione IV relativa alla protezione delle persone civili in tempo di guerra* in unipd-centrodirittiumani.it/strumenti_internazionali/Convenzione-IV-relativa-alla-protezione-delle-persone-civili-in-tempo-di-guerra-1949/134 : «Le donne incinte e le puerpere, come pure i fanciulli d'età inferiore ai quindici anni, riceveranno *supplementi di vitto* proporzionati ai loro bisogni fisiologici».

2) i fanciulli, tutelati dagli artt. 27²⁶⁸, 24²⁶⁹ e 6²⁷⁰ della *Convenzione sui diritti dell'infanzia* nonché dall'art. 89²⁷¹ ultimo comma e della *Convenzione IV di Ginevra relativa alla protezione delle persone civili in tempo di guerra*;

3) i contadini e i pescatori, tutelati, oltre che dall'art. 11 ICESCR, da: il par. n. 12 del *General comment n. 12*²⁷², l'art. 14 comma 2 della *Convenzione sull'eliminazione di tutte le forme di discriminazione nei confronti delle donne*, gli Obiettivi 1.2. e 2.1. della *Dichiarazione di Roma*

²⁶⁸ Art. 27, c. 1 *Convezione sui diritti dell'infanzia*, in www.unicef.it/doc/599/convenzione-diritti-infanzia-adolescenza.htm: «Gli Stati Parti riconoscono il diritto di ogni fanciullo ad un livello di vita sufficiente ... 3. Gli Stati Parti adottano adeguati provvedimenti, in considerazione delle condizioni nazionali e compatibilmente con i loro mezzi, per aiutare i genitori ed altre persone aventi la custodia del fanciullo di attuare questo diritto ed offrono, se del caso, un'assistenza materiale e programmi di sostegno, in particolare per quanto riguarda *l'alimentazione*, il vestiario e l'alloggio. 4. Gli Stati Parti adottano ogni adeguato provvedimento al fine di provvedere al recupero della *pensione alimentare* del fanciullo presso i suoi genitori o altre persone aventi una responsabilità finanziaria nei suoi confronti, sul loro territorio o all'estero».

²⁶⁹ Art. 24, c. 2: «Gli Stati Parti si sforzano di garantire l'attuazione integrale del summenzionato diritto ed in particolare, adottano ogni adeguato provvedimento per: a) diminuire la mortalità tra i bambini lattanti ed i fanciulli; b) assicurare a tutti i minori l'assistenza medica e le cure sanitarie necessarie, con particolare attenzione per lo sviluppo delle cure sanitarie primarie; c) *lottare contro la malattia e la malnutrizione*, anche nell'ambito delle cure sanitarie primarie, in particolare mediante l'utilizza-zione di tecniche agevolmente disponibili e la *fornitura di alimenti nutritivi e di acqua potabile*, tenendo conto dei pericoli e dei rischi di inquinamento dell'ambiente naturale; d) garantire alle madri adeguate cure prenatali e postnatali; e) fare in modo che tutti i gruppi della società in particolare i genitori ed i minori *ricevano informazioni sulla salute e sulla nutrizione del minore, sui vantaggi dell'allattamento al seno, sull'igiene e sulla salubrità dell'ambiente*, sulla prevenzione degli incidenti e beneficino di un aiuto che consenta loro di mettere in pratica tali informazioni; f) sviluppare le cure sanitarie preventive, i consigli ai genitori e l'educazione ed i servizi in materia di pianificazione familiare».

²⁷⁰ Art. 6: «Gli Stati Parti riconoscono che ogni fanciullo ha un *diritto inerente alla vita*. Gli Stati Parti assicurano in tutta la misura del possibile la sopravvivenza e lo sviluppo del fanciullo»

²⁷¹ Art. 89, ultimo comma, della *Convenzione IV relativa alla protezione delle persone civili in tempo di guerra* cit : «... i fanciulli d'età inferiore ai quindici anni, riceveranno *supplementi di vitto* proporzionati ai loro bisogni fisiologici».

²⁷² Par. 12 *General Comment n. 12* cit.: «*disponibilità* si riferisce sia alla possibilità di *nutrirsi direttamente* da terra produttiva o da altre risorse naturali, sia al corretto funzionamento dei sistemi di distribuzione, trasformazione e mercato che consentono di *spostare il cibo* dal luogo di produzione al punto in cui è necessario in funzione della domanda. ». Sull'accesso alla terra cfr. anche par. n. 26 *General Comment n. 12* cit., *supra* nota 24.

sulla Sicurezza alimentare nel mondo del 1996²⁷³, il Codice di condotta per una pesca responsabile adottato nel 1995 dalla Conferenza della FAO²⁷⁴, le nuove *Direttive Volontarie per una Governance Responsabile dei Regimi di Proprietà Applicabili alla Terra, alla Pesca e alle Foreste nel Contesto della Sicurezza Alimentare Nazionale*²⁷⁵ adottato nel 2012 dalla Commissione sulla Sicurezza Alimentare Mondiale (CFS);

4) i popoli indigeni i cui diritti sono garantiti da: la *Convenzione n. 169 dell'ILO*²⁷⁶, emanata dopo la *Dichiarazione di Atitlán* dell'Aprile 2002, adottata in occasione della *Prima consultazione globale dei popoli indigeni*²⁷⁷, il par. n. 13 del *General Comment n. 12*²⁷⁸, le *Direttive Volontarie per una Governance Responsabile dei Regimi di Proprietà*²⁷⁹;

²⁷³ Cfr. *Dichiarazione di Roma sulla Sicurezza Alimentare nel mondo del 1996* in www.fao.org: *Obiettivo n. 1.2.*: « ... To this end, governments, and as appropriate, in partnership with all actors of civil society, will: (b) Establish legal and other mechanisms, as appropriate, that advance *land reform*, recognize and protect *property, water, and user rights*, to enhance access for the poor and women to resources. Such mechanisms should also promote conservation and sustainable use of natural resources (such as land, water and forests), lower risks, and encourage investment; *Obiettivo n. 2.1.*: «To pursue poverty eradication, among both urban and rural poor, and *sustainable food security for all* as a policy priority and to promote, through sound national policies, secure and gainful employment and equitable and *equal access to productive resources such as land, water and credit*, so as to maximize the incomes of the poor. To this end, governments, in partnership with all actors of civil society, as appropriate, will: (c) Adopt policies that create conditions which encourage stable *employment, especially in rural areas*, including off-farm jobs, so as to provide sufficient earnings to facilitate the purchase of basic necessities, as well as encourage labour intensive technologies where appropriate; (d) *Pursue sound economic, agriculture, fisheries, forestry and land reform policies* that will permit farmers, fishers, foresters and other food producers, particularly women, to earn a fair return from their labour, capital and management, and encourage conservation and sustainable management of natural resources including in marginal areas; (e) *Improve equal access, by men and women, to land and other natural and productive resources*, in particular, where necessary, through the effective *implementation of land reform and the promotion of efficient utilization of natural and agricultural resources* and resettlement on new lands, where feasible; (f) *Promote access, by farmers and farming communities, to genetic resources for food and agriculture*».

²⁷⁴ Cfr. in particolare l'art. 6, c. 18: «Recognizing the important contributions of artisanal and small-scale fisheries to employment, income and food security, States should appropriately protect the rights of fishers and fish workers, particularly those engaged in subsistence, small-scale and artisanal fisheries, to a secure and just livelihood, as well as preferential access, where appropriate, to traditional fishing grounds and resources in the waters under their national jurisdiction». La versione integrale del documento è scaricabile in www.fao.org/fishery/code/en

²⁷⁵ Il documento è consultabile al seguente sito: www.fao.org/docrep/016/i2801e/i2801e.pdf

²⁷⁶ Cfr. C169 - *Indigenous and Tribal Peoples Convention, 1989 (No. 169)* approvata il 27/6/1989, entrata in vigore il 5/9/1991 e ratificata da soli 20 stati, tra cui non figura l'Italia, in www.ilo.org/dyn/normlex/en/. Cfr. in particolare gli artt. 13-17.

²⁷⁷ « ... denial of the *Right to Food for Indigenous Peoples* not only denies us our physical survival, but also denies us our social organization, our cultures, traditions, languages, spirituality, sovereignty, and total identity; it is a denial of our collective indigenous existence» in *Declaration of Atitlán, Guatemala - Indigenous Peoples' Consultation on the Right to Food: A Global Consultation Atitlán, Sololá, Guatemala, April 17 - 19, 2002* in www.fao.org/righttofood/common/ecg/25411_en_Atitanen.pdf e treatycouncil.info/new_page_5241224.htm

²⁷⁸ Par. 13 *General Comment n. 12* cit.: «Un particolare vulnerabilità è quella di molti gruppi di popolazione indigena il cui accesso alle loro terre ancestrali potrebbe essere minacciato».

²⁷⁹ Cfr. *supra* nota 36.

5) i civili che si trovano in luoghi ove si svolgono conflitti armati, i quali risultano tutelati dalla seguente normativa: gli artt. 14²⁸⁰ e 17²⁸¹ del *II Protocollo della Convenzione di Ginevra*, l'art. 49 della *IV Convenzione di Ginevra di Protezione dei civili in tempo di guerra*²⁸², l'art. 54 del *Protocollo I addizionale alle Convenzioni di Ginevra, relativo ai conflitti armati internazionali*²⁸³ e l'art. 8 dello *Statuto di Roma della Corte Penale Internazionale*²⁸⁴.

²⁸⁰ Art. 14 *Protocollo II addizionale alle Convenzioni di Ginevra del 1949, relativo ai conflitti armati non internazionali* (1977), in unipd-centrodirittiumani.it/public/docs/protII_convGINEVRA_1977.pdf : «È vietato, come metodo di guerra, far soffrire la fame alle persone civili. Di conseguenza, è vietato attaccare, distruggere, asportare o mettere fuori uso, con tale scopo, beni indispensabili alla sopravvivenza della popolazione civile, quali le derrate alimentari e le zone agricole che le producono, i raccolti, il bestiame, le installazioni e le riserve di acqua potabile, e le opere di irrigazione».

²⁸¹ Art. 17 *Protocollo II addizionale alle Convenzioni di Ginevra relativo ai conflitti armati non internazionali* cit: «Il trasferimento della popolazione civile per motivi connessi con il conflitto non potrà essere ordinato, salvo il caso in cui lo esigano la sicurezza delle persone civili o ragioni militari imperiose. Se un tale trasferimento dovesse essere effettuato, saranno prese tutte le misure possibili affinché la popolazione civile sia accolta in condizioni soddisfacenti di alloggio, di salubrità, d'igiene, di sicurezza e di alimentazione».

²⁸² Art. 49 *Convenzione IV relativa alla protezione delle persone civili in tempo di guerra del 1949*: «Procedendo a siffatti trasferimenti o sgomberi, la Potenza occupante dovrà provvedere, in tutta la misura del possibile, affinché le persone protette siano ospitate convenientemente, i trasferimenti si compiano in condizioni soddisfacenti di salubrità, di igiene, di sicurezza e di vitto e i membri di una stessa famiglia non siano separati gli uni dagli altri» in unipd-centrodirittiumani.it/public/docs/Conv_GINEVRAIV_protezione_civili_1949.pdf

²⁸³ *Protocollo I aggiuntivo alle convenzioni di Ginevra del 12 agosto 1949 relativo alla protezione delle vittime dei conflitti armati internazionali* (1977) in http://unipd-centrodirittiumani.it/public/docs/protI_convGINEVRA_1977.pdf . Art. 54 Protezione dei beni indispensabili alla sopravvivenza della popolazione civile È vietato, come metodo di guerra, far soffrire la fame alle persone civili. È vietato attaccare, distruggere, asportare o mettere fuori uso beni indispensabili alla sopravvivenza della popolazione civile, quali le derrate alimentari e le zone agricole che le producono, i raccolti, il bestiame, le installazioni e riserve di acqua potabile e le opere di irrigazione, con la deliberata intenzione di privarne, in ragione del loro valore di sussistenza, la popolazione civile o la Parte avversaria, quale che sia lo scopo perseguito, si tratti di far soffrire la fame alle persone civili, di provocare il loro spostamento o di qualsiasi altro scopo. I divieti previsti nel paragrafo 2 non si applicheranno se i beni sono utilizzati dalla Parte avversaria: a) per la sussistenza dei soli membri delle proprie forze armate; b) per fini diversi da detta sussistenza, come appoggio diretto ad una azione militare, a condizione, tuttavia, di non intraprendere in nessun caso, contro detti beni, azioni da cui ci si potrebbe attendere che lascino alla popolazione civile alimenti e acqua in misura talmente scarsa che essa sarebbe ridotta alla fame o costretta a spostarsi. Tali beni non dovranno essere oggetto di rappresaglie. Tenuto conto delle esigenze vitali di ciascuna Parte in conflitto per la difesa del proprio territorio contro l'invasione, deroghe ai divieti previsti dal paragrafo 2 saranno permesse a una Parte in conflitto su detto territorio che si trovi sotto il suo controllo se lo esigono necessità militari imperiose

²⁸⁴ Art. 8: «Agli effetti dello Statuto, si intende per «crimini di guerra»: ... xxv) *affamare intenzionalmente*, come metodo di guerra, i civili, privandoli dei beni indispensabili alla loro sopravvivenza, ed in particolare impedire volontariamente l'arrivo dei soccorsi preveduti dalle Convenzioni di Ginevra» in www.icc-cpi.int . Tale norma, insieme alle altre disposizioni che vietano di affamare i civili in occasione di guerra, si pongono come limite alle procedure del c.d. "embargo" (ovvero l'interruzione totale o parziale dei rapporti economici e commerciali con un paese), laddove queste abbiano conseguenze sul "diritto al cibo adeguato". Tali misure, previste dall'art. 41 dello Statuto delle Nazioni Unite, hanno più volte causato disagi alimentari della popolazione civile degli Stati sanzionati, come peraltro evidenziato nel caso irakeno dal c.d. Programma "Oil for Food" (approvato con Risoluzione del Consiglio di Sicurezza dell'ONU S/RES/986 (1995) del 14 aprile 1995 in <http://www.un.org/>) attraverso il quale fu permesso all'Iraq di vendere petrolio nel mercato mondiale in cambio di cibo, medicine, e altre necessità umanitarie indirizzate alla popolazione irachena. Il Programma Oil for Food fu istituito proprio per alleviare le sofferenze dei civili causate dalle vaste sanzioni economiche contro l'Iraq deliberate dall'ONU (con Ris. del Consiglio di Sicurezza n. 661 del 6/8/1990) all'indomani dell'invasione del Kuwait del 2 agosto 1990.

6) E' stato osservato che non è sufficientemente considerata e tutelata la categoria dei "rifugiati per fame" ovvero coloro che emigrano non volontariamente, per migliorare le loro condizioni di vita, ma perché necessitate a fuggire a seguito di situazioni di carestia tali da comportare gravi violazioni del diritto di essere liberi dalla fame²⁸⁵. I "rifugiati per fame", pertanto, non si trovano in alcuna situazione assimilabile a quelle prevista dall'art. 33 *Convenzione sullo status dei rifugiati*²⁸⁶, atteso che nel loro caso la vita è minacciata dalla insufficienza di cibo e non da discriminazioni dovute alla razza, religione o nazionalità (fattispecie tipiche che, sole, consentirebbero di invocare il c.d. *refoulement* in base al quale «Nessuno Stato contraente (può) espellere o respingere (*refouler*) - in nessun modo - un rifugiato verso le frontiere dei luoghi ove la sua vita o la sua libertà sarebbero minacciate»).

Il "diritto a un cibo adeguato" è oggi tutelato anche da Carte internazionali di scala regionale: in modo esplicito esso è garantito dalle carte dei diritti elaborate dall'Unione africana (la *Carta Africana dei diritti dell'uomo e dei popoli* - CADUP)²⁸⁷, il *Protocollo alla Carta Africana dei diritti dell'uomo e dei popoli relativo ai diritti delle donne*²⁸⁸, la *Carta africana dei diritti e del benessere dei bambini*²⁸⁹) e dall'Organizzazione degli Stati americani (ne *La Carta dell'Organizzazione degli stati americani*²⁹⁰, *La Dichiarazione dei diritti dell'uomo nel continente americano*, la *Convenzione*

²⁸⁵ Così C. Golay, J. Ziegler, C. Mahon, S.A. Way, *The Fight for the Right to Food*, cit, 66.

²⁸⁶ Cfr. tale Convenzione in http://unipd-centrodirittumani.it/public/docs/conv_status_rifugiati_1951.pdf

²⁸⁷ Art. 29 CADUP: «L'individu a en outre le devoir: 1. De préserver le développement harmonieux de la famille et d'oeuvrer en faveur de la cohésion et du respect de cette famille ; de respecter à tout moment ses parents, *de les nourrir*, et de les assister en cas de nécessité», in www.achpr.org/

²⁸⁸ Art.15 Right to Food Security. «States Parties shall ensure that women have *the right to nutritious and adequate food*. In this regard, they shall take appropriate measures to: a) provide women with *access to clean drinking water, sources of domestic fuel, land, and the means of producing nutritious food*; b) establish adequate systems of supply and storage *to ensure food security*» in au.int/en/treaties

²⁸⁹ Art. 14: «Every child shall have the right to enjoy the best attainable state of physical, mental and spiritual health. States Parties to the present Charter shall undertake to pursue the full implementation of this right and in particular shall take measures: (c) to ensure the *provision of adequate nutrition* and safe drinking water; (d) *to combat disease and malnutrition* within the framework of primary health care through the application of appropriate technology; (e) to ensure appropriate health care for expectant and nursing mothers (h) to ensure that all sectors of the society, in particular, parents, children, community leaders and community workers are informed and supported in the use of *basic knowledge of child health and nutrition*». Art. 20: «Parents or other persons responsible for the child shall have the primary responsibility of the upbringing and development the child and shall have the duty: ... (b) *to secure, within their abilities and financial capacities, conditions of living necessary to the child's development*; ... States Parties to the present Charter shall in accordance with their means and national conditions the all appropriate measures; (a) to assist parents and other persons responsible for the child and in case of need provide material assistance and support programmes *particularly with regard to nutrition*, health, education, clothing and housing (...)» in au.int/en/treaties

²⁹⁰ Art. 34. «Les Etats membres conviennent que l'égalité des chances, l'élimination de la pauvreté absolue et la répartition équitable des richesses et des revenus, ainsi que la participation totale de leurs peuples à la prise des décisions relatives à leur propre développement sont, entre autres, des objectifs essentiels du développement intégral. A ces fins, ils conviennent également de déployer tous les efforts possibles pour atteindre les objectifs essentiels suivants: j. *Alimentation équilibrée*, grâce surtout à l'intensification des efforts nationaux en vue d'augmenter la production et les disponibilités alimentaires» in www.oas.org/dil/french/traites_A-41_Charte_de_l_Organisation_des_Etats_Americains.pdf

*americana dei diritti dell'uomo o Patto di San José*²⁹¹, il protocollo aggiuntivo alla *Convenzione americana dei diritti dell'uomo* detto anche *Protocollo di San Salvador*²⁹²).

Il sistema di tutela del diritto è molto differente: mentre l'Organizzazione interamericana segue lo stesso metodo adottato dalle Nazioni Unite, che ha consacrato i diritti civili e politici in un documento diverso da quello che tutela i diritti economici, sociali e culturali, il sistema africano li ha consacrati in una medesima convenzione. Si è sostenuto che tale differenza rileva anche dal punto di vista della giustiziabilità, atteso che la Carta africana, a differenza di quelle analoghe dei sistemi interamericano e *onusienne*, riconosce i diritti in essa consacrati come diritti immediatamente realizzabili, non contenendo clausole simili a quella di cui all'art. 2 ICESCR che limitano la realizzazione dei medesimi in funzione delle risorse disponibili²⁹³.

In Europa "il diritto a un cibo adeguato" non è riconosciuto esplicitamente né in Convenzioni regionali né in Carte costituzionali: la dottrina più risalente ha ipotizzato che nel processo di elaborazione della protezione regionale dei diritti umani, gli Stati europei avessero ritenuto che, una volta tutelato il diritto al lavoro e alla sicurezza sociale, non ci fossero ragioni per garantire anche il diritto al cibo²⁹⁴. La dottrina più recente ha tuttavia osservato che è rinvenibile una tutela indiretta del diritto al cibo anche su scala europea.

A livello di Consiglio d'Europa, il diritto al cibo è stato ricondotto alla tutela approntata dalla Carta sociale europea (la quale non riconosce esplicitamente il diritto al cibo ma tutela diritti che, una volta realizzati, assicurerebbero il godimento del diritto ad accedere a un nutrimento adeguato: il diritto al lavoro e a una remunerazione equa ex art. 4, alla protezione sociale ex art. 12, all'assistenza sociale e medica ex art. 13)²⁹⁵.

²⁹¹ Cfr. in particolare gli art. XI, art. VII art. XIV, art. XVI, art. XXIII, art. XVIII e art. XXX in www.cidh.oas.org/Basicos/French/b.declaration.htm

²⁹² Art.12. Diritto al cibo. «Ognuno ha il *diritto ad un nutrimento adeguato* che garantisca la possibilità di godere del più alto livello di sviluppo fisico, emotivo e intellettuale. 2. Al fine di promuovere l'esercizio di tale diritto e *sradicare la malnutrizione*, gli Stati Parti si impegnano a *migliorare i metodi di produzione, fornitura e distribuzione del cibo* e, a tal fine, concordano di promuovere una maggiore cooperazione internazionale a sostegno delle politiche nazionali in materia» in unipd-centrodirittiumani.it/public/docs/osa_prdesc_1988.pdf

²⁹³ Così C. Golay, *op. cit.*, 189. Cfr. art. 2 ICESCR: «Ciascuno degli Stati parti del presente Patto si impegna ad operare, sia individualmente sia attraverso l'assistenza e la cooperazione internazionale, specialmente nel campo economico e tecnico, *con il massimo delle risorse di cui dispone, al fine di assicurare progressivamente con tutti i mezzi appropriati, compresa in particolare l'adozione di misure legislative, la piena attuazione dei diritti* riconosciuti nel presente Patto». Cfr. anche art. 1 Protocollo San Salvador: «Gli Stati Parti al presente Protocollo addizionale alla Convenzione americana sui diritti umani, si impegnano ad *adottare le misure necessarie*, sia a livello interno che attraverso la cooperazione internazionale, in particolare economica e tecnica, *nella misura consentita dalle risorse a loro disposizione*, e prendendo in considerazione i loro livelli di sviluppo, *allo scopo di conseguire in modo progressivo e in conformità con la loro legislazione interna, il pieno rispetto dei diritti* riconosciuti nel presente Protocollo».

²⁹⁴ P. Alston, *International Law and the Human Right to Food*, in P. Alston, K Tomasevski (cur.), *The Right to Food*, Leiden, Martinus Nijhoff Publishers, 1984, 17. L'autore inoltre ritiene che potrebbero essere state considerate anche ragioni politiche di sicurezza nazionale: riconoscere esplicitamente il diritto al cibo infatti avrebbe potuto significare riconoscere il diritto del disoccupato a rubare per poter ottenere il nutrimento minimo necessario o a riconoscere ai contadini il diritto di organizzarsi per rivendicare la terra: e non tutti gli ordinamenti europei del dopoguerra erano disposti ad accettare tali rischi (cfr. *ibidem* p. 18)

²⁹⁵ Cfr. sul tema A. Soma, *Le droit de l'homme a l'alimentation : contenu normatif et mecanismes juridiques de mise en oeuvre. Memoire pour l'obtention du Diplôme d'Etudes Approfondies (D.E.A.) en droit*, in www.aidh.org/alimentation/images/Mem-DEA-SOMA.pdf, Febbraio 2006, 39; sulla giustiziabilità cfr. C. GOLAY, *op. cit.*, 193-200, 199-200 e 211-212.

A livello di Unione Europea, parte della dottrina²⁹⁶ ha osservato che le basi del "diritto al cibo adeguato" risiedono nel "diritto materiale europeo", in particolare nella legislazione in materia alimentare²⁹⁷ e nella normativa relativa alle politiche di cooperazione internazionale con i Paesi Terzi²⁹⁸. Altra dottrina ha peraltro sottolineato l'attitudine del diritto a un cibo sano, sicuro, adeguato ad essere punto di convergenza di principi giuridici fondamentali sanciti dalla Carta di Nizza che in esso si concretizzano: principi come la dignità umana e il rispetto della diversità culturale (artt. 1 e 22), il principio di non discriminazione (art. 21), l'integrità della persona (art. 3)²⁹⁹.

Sebbene le principali fonti internazionali risalgano a fine anni quaranta e metà anni sessanta, il *kairòs*, il tempo opportuno, o *right-time*³⁰⁰ del "diritto a un cibo adeguato" inizia negli anni novanta³⁰¹,

²⁹⁶ J. DESRUTINS., *Existe-t-il un droit communautaire à l'alimentation ? - Mémoire pour le Master II Recherche de droit public - Université Panthéon-Assas Paris II* in www.aidh.org/alimentation/images/Doc-Golay.pdf, Giugno 2007- Benché in tale ricerca l'autrice rifletta sulle politiche comunitarie, si ritiene che tale interpretazione sia applicabile anche alle attuali politiche "unionistiche", le quali rappresentano la naturale evoluzione delle precedenti sotto ogni punto di vista: basti ricordare che la giustapposizione parentetica, nelle versioni consolidate dei Trattati sull'Unione, dell'enumerazione dell'articolato precedente a quello consolidato, sia dovuto proprio alla applicabilità della giurisprudenza CGCE preesistente anche al rinumerato disposto normativo.

²⁹⁷ Si ritiene che la legislazione alimentare dell'Unione europea costituisca il sistema di tutela più avanzato in materia, rappresentando sovente il modello a cui si ispirano anche altre organizzazioni internazionali regionali. Per un quadro aggiornato sul diritto dell'alimentazione europea, i cui principi fondamentali sono disciplinati nel *Regolamento (Ce) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare*, cfr. L. Costato - Albisinni F., *European Food Law*, Padova, Cedam 2012.

²⁹⁸ L'obiettivo delle politiche di cooperazione allo sviluppo è «la lotta alla povertà» (art. 177 TUE) declinata spesso in programmi di aiuto alimentare ed umanitario (cfr. ad es. il regolamento (CE) n. 1292/96 del Consiglio relativo alla *politica e alla gestione dell'aiuto alimentare e ad azioni specifiche di sostegno alla sicurezza alimentare*, come modificato dal reg (CE) n. 1726/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 luglio 2001 o la Decisione 2000/421/CE del Consiglio relativa alla conclusione, in nome della Comunità europea, della *convenzione sull'aiuto alimentare* del 1999) o di sostegno al raggiungimento degli Obiettivi del Millennio, particolarmente l'obiettivo n. 1: "sradicare la povertà estrema e la fame" (cfr. Risoluzione del Parlamento europeo *sull'azione contro la fame e la povertà* del 24/2/2005). J. DESRUTINS, *op. cit.*, 36-38, osserva che la UE, nel difendere il diritto al cibo nell'ordine giuridico internazionale, esprime al tempo stesso la volontà di riconoscere la lotta alla fame e povertà anche come un proprio obiettivo generale di politica interna.

²⁹⁹ Così S. Rodotà, *op. cit.*, 129. La *Carta dei diritti fondamentali dell'unione europea* (2000/C 364/01) è reperibile su www.europarl.europa.eu/charter/pdf/text_it.pdf. Sul tema dei diritti sociali cfr. il commento di O. De Schutter, *La garanzia dei diritti e principi sociali nella 'Carta dei diritti fondamentali'* in G. Zagrebelsky (cur.) con coordinamento scientifico di S. Dellavalle e J. Luther, *Diritti e Costituzione nell'Unione Europea*, Roma - Bari, Laterza, 2003, 192-220.

³⁰⁰ J. Ziegler, C. Golay, C. Mahon, S.A. Way, *op. cit.*, 5, ove si definisce il *right-time* del diritto al cibo come il momento propizio in cui questa idea è soggetta ad essere ben accettata dalla coscienza collettiva.

³⁰¹ In questi anni, accanto al percorso istituzionale delle organizzazioni internazionali, si sviluppa un percorso speculare di numerose realtà non governative: tra queste si segnala "La Via Campesina", fondata da un gruppo di rappresentanti di organizzazioni di agricoltori provenienti da quattro continenti nel corso di un incontro nel 1993 a Mons, in Belgio. In occasione del Vertice mondiale per l'alimentazione 1996, "La Via Campesina" ha lanciato l'idea di "sovranià alimentare" intesa come il diritto dei popoli ad alimenti sani e culturalmente appropriati, prodotti con metodi sostenibili, e il diritto dei popoli a definire il proprio cibo e i sistemi agricoli. Cfr. sul punto viacampesina.org/fr/

preceduta da una più ampia riflessione culturale avviatasi negli anni ottanta³⁰². La sua attuazione è oggi monitorata principalmente da due organismi della "famiglia" ONU:

1) La FAO, le cui tappe fondamentali sulla tutela di questo diritto sono costituite dal *World Food Summit* del 1996, dal *World Food Summit - fyl (five years later)* del 2002 e dalle *Linee-guida volontarie* sul diritto al cibo adottate dal Consiglio generale della Fao nel 2004³⁰³.

2) Lo "Speciale Relatore sul diritto al cibo" istituito nel 2000 dalla Commissione sui Diritti Umani (ora sostituita dal Consiglio diritti umani)³⁰⁴.

L'attività di questi due organismi si muove in una duplice direzione: da un lato offrire un contributo alla definizione del diritto al cibo; dall'altro migliorare il sistema di tutela del diritto al cibo contribuendo a renderlo tutelabile e giustiziabile non solo a livello internazionale o regionale ma anche e soprattutto a livello nazionale³⁰⁵.

Le esortazioni che il sistema ONU ("Speciale relatore" e FAO) rivolge agli Stati perché questi soddisfino pienamente la realizzazione del "diritto al cibo adeguato" e lo rendano esigibile e giustiziabile sono di natura sia giuridica sia politica:

- approvare i Trattati internazionali che tutelano il diritto al cibo, in particolare il *Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali*;
- costituzionalizzare il diritto al cibo;

³⁰² Secondo O. De Schutter (in *L'économie politique de la faim. Garantir le droit à l'alimentation dans un contexte de ressources rares*, éd. hors commerce, texte de la Leçon inaugurale 2010 de l'École nationale supérieure d'Agriculture d'Angers, 2010, in www.groupe-esa.com/medias/fichier/leconinaugurale2010_1295275745231.pdf e in *International human right law*, cit., 242-243) il mutamento di mentalità in materia di cibo e fame si deve all'economista indiano Amartya Sen (si veda in particolare: *Poverty and Famines: An Essay on Entitlements and Deprivation*, Oxford, Clarendon Press, 1982; *Risorse, valori, sviluppo*, Torino Bollati-Boringhieri, 1984), al giurista norvegese Asbjorn Eide, (*Le droit à l'alimentation en tant que droit de l'homme*, rapport de M. Eide, Sous-commission de la lutte contre les mesures discriminatoires et de la protection des minorités, doc. ONU E/CN 4/Sub.2/1983/25) e al filosofo americano Henry Shue, *op.cit.*

³⁰³ I documenti finali di queste conferenze e le *Linee guida* sono sul sito: www.fao.org/righttofood/en/

³⁰⁴ Cfr. Commission on Human Rights, *The right to food - Commission on Human Rights resolution 2000/10* del 17 aprile 2000 in www.ohchr.org, con cui si istituisce il "Relatore speciale sul diritto al cibo". Compiti principali del Relatore sono: sollecitare e raccogliere informazioni su tutti gli aspetti della realizzazione del diritto al cibo, tra cui l'urgente necessità di eliminare la fame; instaurare una cooperazione con i governi, organizzazioni intergovernative, in particolare l'ONU, che si occupano di alimentazione e agricoltura come pure con le organizzazioni non governative, per la promozione e applicazione effettiva del diritto al cibo e formulare raccomandazioni per l'applicazione; identificare le principali sfide concernenti il diritto al cibo stanno emergendo in tutto il mondo. Il primo Relatore speciale è stato lo svizzero Jean Ziegler (2000-2008), attualmente è il belga Olivier de Schutter. I report di missione dei Relatori speciali sono pubblicati su www.ohchr.org/EN/Issues/Food/; I report di Jean Ziegler sono stati raccolti e reinterpretati nella seguente pubblicazione: J. Ziegler, C. Golay, C. Mahon, S.A. Way, *op. cit.* pp. 109-331. I report di missione di Olivier de Schutter sono reperibili anche dal seguente sito: www.srfood.org/index.php/en/country-missions

³⁰⁵ La giustiziabilità internazionale del diritto al cibo è assicurata dal sistema di protezione dei diritti umani delle Nazioni Unite, che vegliano sul diritto al cibo attraverso l'attività della FAO (con il WFP - World Food Programme e l'IFAD - International Fund for Agricultural Development) da un lato e il Consiglio dei diritti umani dall'altro; la tutela regionale è assicurata dall'attività paragiurisdizionale della Commissione interamericana dei diritti dell'uomo e la Commissione Africana dei diritti degli uomini e dei popoli da un lato; dall'altro dall'attività giurisdizionale della Corte Africana e la Corte interamericana dei diritti dell'uomo. Per un excursus aggiornato dei meccanismi di tutela e della casistica giurisprudenziale in materia di giustiziabilità del "diritto al cibo adeguato" cfr. C. Golay, *op. cit.*, 149-185 (sulle procedure di giustiziabilità internazionale) e 187-229 (sulle procedure di giustiziabilità regionale). Con riguardo alla giustiziabilità nazionale di rango costituzionale cfr. *infra* par. 5.

- legiferare sul diritto al cibo, possibilmente tramite una legge-quadro³⁰⁶;
- definire programmi, piani e politiche pubbliche sia a livello nazionale³⁰⁷ che a livello decentrato e locale³⁰⁸.

3. La tutela costituzionale del diritto al cibo adeguato. Appunti di diritto costituzionale comparato.

Negli ultimi anni si è assistito a un passaggio dall'approccio verticistico della lotta contro la fame nel mondo a un approccio orizzontale, in cui i paesi interessati divengono protagonisti attivi. «Siamo di fronte a una vera e propria costituzionalizzazione diffusa di tale diritto, che corrisponde alla più generale costituzionalizzazione della persona, punto di riferimento dei più recenti sviluppi del diritto»³⁰⁹.

Tale osservazione sembra essere suffragata dagli esiti di un'indagine promossa dalla FAO nel 2011 nella quale emerge che al mondo vi sono più di 100 Costituzioni che riconoscono il diritto al cibo, secondo meccanismi di tutela differenti³¹⁰.

Le tipologie in cui è stato classificato l'approccio costituzionale di tutela di questo diritto sono cinque:

1) *Riconoscimento esplicito e diretto del diritto al cibo, inteso quale diritto umano o come parte di altro diritto umano.* Nelle 23 Costituzioni del mondo in cui il diritto al cibo è direttamente tutelato come un diritto fondamentale le modalità in cui si realizza questo riconoscimento sono differenti:

Nove Paesi riconoscono il diritto al cibo come un diritto autonomo, applicabile a tutti. Si tratta delle Costituzioni di: Bolivia³¹¹, Brasile³¹², Ecuador³¹³, Guyana³¹⁴, Haiti³¹⁵, Kenya³¹⁶ e Sud Africa³¹⁷.

³⁰⁶ Le *Linee-guida* volontarie in materia di regolazione del diritto al cibo sono state adottate dal Consiglio generale della Fao nel 2004: cfr. FAO, *Voluntary Guideline to support the progressive realization of the right to adequate food in the context of national food security*, cit. Sul tema cfr. anche O. De Schutter, *International human rights laws* cit., 466-479 e J. Ziegler, *Dalla parte dei deboli* cit., 82-88.

³⁰⁷ Tra i programmi nazionali di lotta alla fame si segnala per la sua particolare efficacia il Programma *Fome Zero* del Governo Brasiliano in <http://www.fomezero.gov.br/>. Sull'esperienza brasiliana si segnala peraltro il seguente studio: T. Franceschini, V. Burity, L. Cruz, *Exigibilidade: Mechanisms to claim the human right to adequate food in Brazil*, FAO Rome, 2010 in www.fao.org/righttofood/publi11/exigibility-2011_en.pdf

³⁰⁸ Tutelare il diritto al cibo anche a livello di autonomie locali è questione centrale, perché il livello locale è ritenuto quello in cui possono essere sperimentate le soluzioni più creative e meno costose. Così J. Ziegler *Dalla parte dei deboli*, cit., 89-93.

³⁰⁹ S. Rodotà, *op. cit.*, 127.

³¹⁰ L. Knuth, M. Vidar, *Constitutional and Legal Protection of the Right to Food around the World*, Roma, FAO, 2011 oppure in www.fao.org/righttofood/publi11/constitutional_2011.pdf. Le costituzioni del mondo citate nel presente paragrafo sono reperibili al seguente sito: confinder.richmond.edu/index.html. I testi richiamati nelle note che seguono sono stati ivi reperiti. Quando il testo è in lingua italiana costituisce una libera traduzione dell'autrice

³¹¹ Art. 16: «Ogni persona ha il diritto all' acqua e al cibo. Lo Stato ha l'obbligo di garantire la sicurezza alimentare per tutti attraverso un cibo sano, adeguato e sufficiente».

³¹² Art. 6: «L'educazione, la salute e il cibo sono diritti sociali».

³¹³ Art. 13. «El derecho a la alimentación incluye el acceso libre y permanente a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para una alimentación sana, de calidad, de acuerdo con la cultura, tradiciones y costumbres de los pueblos». La giustiziabilità del diritto al cibo è poi esplicitamente riconosciuta all'art. 11: «Los derechos y garantías establecidos en la Constitución y en los instrumentos internacionales de derechos humanos serán de directa e inmediata aplicación por y ante cualquier servidora o servidor público administrativo o judicial, de oficio o a petición de parte. Para el ejercicio de los derechos y las garantías constitucionales no se exigirán condiciones o requisitos que no estén establecidos en la Constitución o la ley. Los derechos serán plenamente justiciables. No podrá alegarse falta de norma

Dieci Paesi garantiscono il diritto al cibo per specifiche categorie della popolazione, come i bambini o i prigionieri:

- a tutela dei bambini vi sono le Costituzioni di Brasile³¹⁸, Colombia, Cuba, Guatemala, Honduras, Messico, Panama, Paraguay e Sud Africa³¹⁹;
- a tutela degli scolari indigenti il Costa Rica³²⁰
- a tutela dei prigionieri e detenuti il Sud Africa³²¹

Cinque di questi 23 Paesi, infine, sono dotati di disposizioni costituzionali in cui il diritto al cibo è esplicitamente riconosciuto come parte di altri diritti umani, in cui il diritto al cibo è considerato parte del "diritto a un adeguato standard di vita e alla qualità della vita". Questa forma di riconoscimento è prevista nelle seguenti Costituzioni: Bielorussia, Congo, Malawi³²², Moldavia, e Ucraina.

In due Costituzioni è infine previsto il riconoscimento esplicito del diritto al cibo inteso come parte di un altro diritto, in particolare il diritto al lavoro: è il caso del Brasile (sul salario minimo)³²³ e del Suriname.

jurídica para justificar su violación o desconocimiento, para desechar la acción por esos hechos ni para negar su reconocimiento». Per la dottrina, questa definizione di diritto al cibo, sancita dalla costituzione ecuadoriana del 2008, è esemplare nella sua articolazione, la quale si avvicina molto alla definizione *onusienne* di diritto al cibo. Cfr. sul punto C. Golay, *op. cit.*, 241-242

³¹⁴ Art. 40: «Every person in Guyana is entitled to the *basic right* to a happy, creative and productive life, *free from hunger*, disease, ignorance and want».

³¹⁵ Art. 22: «L'État reconnaît *le droit* de tout citoyen à un logement décent, à l'éducation, à *l'alimentation* et à la sécurité sociale».

³¹⁶ Art. 43: «Every person has *the right to be free from hunger, and to have adequate food* of acceptable quality».

³¹⁷ La Costituzione promulgata nel 96 ed entrata in vigore nel 97, che a parere della dottrina è il miglior esempio di consacrazione del diritto al cibo (cfr. C. Golay, *op.cit.*, 240), così si esprime: art. 27, c.1: «Tutti hanno diritto ad avere accesso a: a) assistenza sanitaria, compresa l'assistenza sanitaria in materia di riproduzione; b) sufficiente *cibo* e acqua». La giustiziabilità del diritto al cibo è poi assicurata agli artt. 7 («The state must respect, protect, promote and fulfil the rights in the Bill of Rights») e 8 («The Bill of Rights applies to all law, and binds the legislature, the executive, the judiciary and all organs of state»).

³¹⁸ Art. 227: «It is the duty of the family, of society, and of the State to ensure children and adolescents, with absolute priority, the right to life, health, and *nourishment*».

³¹⁹ Art. 28: «Every child has the right to ... (c) *basic nutrition*, shelter, basic health care services and social services».

³²⁰ Art. 82: «Lo Stato deve fornire *cibo* e vestiario per gli alunni indigenti, in conformità con la legge».

³²¹ Art. 35, c. 2: «Tutti coloro che sono detenuti, tra cui ogni prigioniero condannato, hanno il diritto ... a condizioni di detenzione che siano coerenti con la dignità umana, di cui almeno la fornitura, a spese dello Stato, di un alloggio adeguato, *cibo*, articoli di lettura e cure mediche».

³²² Art. 30. Right to development: «All persons and peoples have a right to development and therefore to the enjoyment of economic, social, cultural and political development and women, children and the disabled in particular shall be given special consideration in the application of this right. The State shall take all necessary measures for the realization of the right to development. Such measures shall include, amongst other things, equality of opportunity for all in their access to basic resources, education, health services, *food*, shelter, employment and infrastructure».

³²³ Art. 7: «I seguenti diritti dei lavoratori urbani e rurali hanno lo scopo di migliorare le loro condizioni sociali: ... Salario minimo, unificato a livello nazionale, stabilito dalla legge, in grado di soddisfare le loro esigenze di vita di base e quelli delle loro famiglie con l'alloggio, *il cibo*, l'istruzione, la salute, il tempo libero, l'abbigliamento, l'igiene, il trasporto e la sicurezza sociale».

2) *Riconoscimento implicito del diritto al cibo nei diritti dell'uomo in senso ampio.* In 24 Costituzioni, il diritto al cibo non è riconosciuto in modo esplicito, e infatti mancano termini come cibo o alimentazione, ma sono garantiti altri diritti umani nei quali il diritto al cibo è implicito secondo il normale significato attribuito nella normativa internazionale. Questi diritti umani, nei quali il diritto al cibo si ritiene tutelato in senso implicito sono: il diritto a un adeguato livello di vita³²⁴, al benessere³²⁵, il diritto allo sviluppo³²⁶, il diritto a uno standard di vita non al disotto del livello di sussistenza³²⁷, il diritto a mezzi necessari di sussistenza per vivere una vita dignitosa³²⁸

3) *Riconoscimento esplicito del diritto al cibo come obiettivo costituzionale o principio direttivo delle politiche statali.* Alcuni Paesi, pur non riconoscendo il diritto al cibo come un diritto fondamentale, vi fanno comunque riferimento all'interno di disposizioni che si propongono di raggiungere obiettivi o principi direttivi delle politiche pubbliche³²⁹. I principi direttivi guidano le azioni governative ma non sono considerate disposizioni rivolte agli individui o diritti giustiziabili³³⁰.

4) *Riconoscimento indiretto del diritto al cibo, attraverso l'interpretazione giurisprudenziale di altri diritti umani.* Vi sono numerose Costituzioni che riconoscono e garantiscono altri diritti umani nei quali il diritto al cibo non è necessariamente implicito (diritto come il diritto alla vita, ad essere liberi dalle torture o da trattamenti degradanti). L'assenza di un esplicito riconoscimento del diritto al cibo non significa che il medesimo resti privo di protezione. Ciò dipende molto dalla tradizionale protezione dei diritti umani assicurate in quel Paese. Il combinato disposto della tutela costituzionale dei diritti umani con la legislazione, i principi direttivi o gli impegni assunti dallo Stato in materia concorrono a disegnare sovente un grado minimo di tutela³³¹.

³²⁴ La ricerca FAO richiama i seguenti casi: Armenia (art. 34), Bolivia (art. 35), Cambogia (art. 63), Costa Rica (art. 50), Repubblica Ceca (art. 30) Etiopia (art. 43), Guatemala (art. 119), Pakistan (art. 38a), Romania (art. 47.1) e Turchia (art. 61).

³²⁵ La ricerca FAO richiama i seguenti casi: Azerbaijan (art. 16), El Salvador (art. 1), Guinea Equatoriale (item 25), Eritrea (art. 21), Guinea (art. 15) e Perù (art. 2).

³²⁶ La ricerca FAO richiama i seguenti casi: Burundi (art. 33), Congo (art. 58), Eritrea (art. 10) e Malawi (art. 30).

³²⁷ La ricerca FAO richiama i seguenti casi: Georgia (art. 32), Krgyzstan (art. 27), Olanda (art. 20.1) e Germania (artt. 1, 20, 28); Rodotà (*op. cit.*, 129) ritiene che nell'ordinamento tedesco "il diritto al cibo adeguato" trovi fondamento anche nell'art. 2, atteso lo stretto legame che vi è tra questo diritto e il diritto al libero sviluppo della personalità.

³²⁸ La ricerca FAO richiama i seguenti casi: Belgio (art. 36), Cipro (art. 9), El Salvador (art. 101), Finlandia (art. 19), Ghana (art. 36), Svizzera (art. 12), Tailandia (art. 79), Venezuela (art. 299).

³²⁹ "I principi direttivi" consistono in enunciazioni degli ideali che lo Stato deve perseguire e sono formalizzati in direttive rivolte al potere legislativo ed esecutivo; essi non possono essere considerati come diritti fondamentali ma come principi che devono guidare progressivamente l'azione dello stato. cfr. L. Knuth, M. Vidar, *op. cit.*, 18; Per un quadro sui principi direttivi nel diritto costituzionale indiano cfr. D. Francavilla, *Il diritto nell'India contemporanea. Sistemi tradizionali, modelli occidentali e globalizzazione*, Torino, Giappichelli, 2010, 82-87. I "principi direttivi" sembrano evocare la distinzione tra norme costituzionali "programmatiche" e "preceptive" della Costituzione italiana. Cfr. sul punto R. Bin - G. Pitruzzella, *Diritto Costituzionale*, Torino, Giappichelli 2012, 133

³³⁰ La ricerca FAO ha individuato 13 paesi dotati di queste disposizioni: Bangladesh (artt. 15 e 18), Brasile (art. 208.7), Etiopia (art. 90), India (art. 47), Iran (artt. 3.12 e 43), Malawi (art. 13), Nigeria (art. 16.2d), Pakistan (art. 38), Panama (art. 106.1), Papua Nuova Guinea (art. 1), Sierra Leone (art. 8.3a), Sri Lanka (artt. 22 and 27.c) e Uganda (preambolo XIV.ii)

³³¹ L'indagine FAO fa riferimento al caso dell'Irlanda, dove è stato dichiarato che il diritto alla vita implica necessariamente il diritto a mantenere un livello umano adeguato in materia di cibo, vestiti, abitazione: caso *G. c. An Bord Uchtála 1980 IR 32*. E' anche l'esemplificazione del caso statunitense *Antonelli c. Sheahan 81 F.3d 1422, 1432*

5) *Applicabilità diretta dei trattati internazionali sui diritti umani che riconoscono il diritto al cibo a livello nazionale.* Tra gli Stati che tutelano il diritto al cibo attraverso questo meccanismo si distinguono:

- Stati nei quali la Costituzione equipara o attribuisce alle fonti internazionali grado superiore rispetto a quelle costituzionali³³²;

- Stati in cui la Costituzione prevede la primazia delle fonti internazionali sulla legislazione nazionale³³³;

- Stati in cui altre fonti normative, diverse dalla costituzione, prevedono la primazia delle fonti internazionali sulla legislazione nazionale³³⁴.

- Probabile primazia o equiparabilità della fonte internazionale alla legislazione nazionale

La ricerca della FAO non è riuscita a identificare chiaramente lo *status* gerarchico della fonte internazionale all'interno dell'ordinamento di sedici paesi nei quali tuttavia si presume che essa sia equiparabile o superiore alle fonti legislative nazionali³³⁵. Cinque paesi riconoscono la diretta

(7th Cir. 2006) relativo alle presunte forniture di cibo rancido e dieta priva di nutrienti; caso *Strope c. Sebelius US Court of Appels 06-3144 /D.C. No. 05-CV-3284-SAC (10th Cir. 2006)* relativa alla presunta rappresaglia degli agenti del carcere contro i detenuti che lamentavano la qualità e l'adeguatezza del cibo; caso *Cooper c. Sheriff, Lubbock County, 929 F.2d 1078, 1083 (5th Cir. 2006)* relativa al presunto rifiuto dei funzionari di fornire cibo ai detenuti per 12 giorni consecutivi. Lo studio della FAO ricorda inoltre casi in Botswana, Fiji, Lesotho, Nepal, Regno Unito: cfr. L. Knuth, M. Vidar, *op. cit.*, 20.

³³² Argentina (art. 75.22), Bosnia&Herzegovina (art. III.b.3 e Annex 1), Olanda (art. 94), Venezuela (art. 23). Tutti questi Paesi hanno ratificato il *Patto internazionale sui diritti economici sociali e culturali*, la *Convenzione sull'eliminazione di tutte le forme di discriminazione contro le donne* e la *Convenzione sui diritti dell'infanzia*.

³³³ I Paesi che sono dotati di questa fonte sono dislocati in diversi continenti:

- 18 Paesi sono in Africa: Algeria (art.132), Benin (art. 147), Burkina Faso (art.151), Camerun (art. 45), Cape Verde (art. 11.4), Repubblica Centro-africana (art. 69), Chad (art. 222), Costa d'Avorio (art. 87), Repubblica Democratica del Congo (artt. 176 e 215), Djibouti (art. 37), Guinea (art. 79), Mali (art. 116), Madagascar (art. 132.3), Mauritania (art. 80), Niger (art. 132), Senegal (art. 98), Togo (art. 140) Tunisia(art. 32).

- 5 Stati sono in Asia: Cambogia (art. 31.1), Kazakistan (art. 4.3), Oman (art. 72), Tajikistan (art. 10) e Timor-est (art. 9).

- 24 in Europa: Albania (art. 122), Andorra (art.3.4) Armenia (art. 6), Azerbaijan (art. 151), Bielorussia (art. 116), Bulgaria (art. 5.4), Croazia (art. 134), Cipro (art.169.3), Repubblica Ceca (art.10), Estonia (art. 123), France (art. 55), Georgia (art. 6.2), Grecia (art. 28.1), Italia (art. 117), Lituania (art. 138.3), Montenegro (art. 9), Polonia (art. 91.2), Repubblica di Moldavia (art. 4.2), Romania (art. 20.2), Federazione Russa (art. 15.4), Slovacchia (art. 11), Slovenia (art. 8), Spagna (art. 96.1), Macedonia (art. 118) e la Turchia (art. 90).

- 14 paesi sono in America Latina: Bolivia (artt. 410.II e 13.IV), Cile (art. 5.2), Colombia (art.93), Costa Rica (art.7), Cuba (art. 12.b e art. 20 del Codice civile), Ecuador (artt. 418, 424, 426 e 428), El Salvador (art. 144.2), Guatemala (art. 46), Guyana (art. 15A), Haiti (art. 276.2), Honduras (art. 18), Nicaragua (art. 10.2), Paraguay (art. 137.1) e Perù (artt. 32 and 55).

Tutti questi paesi hanno ratificato il *Patto internazionale sui diritti economici sociali e culturali*, la *Convenzione sull'eliminazione di tutte le forme di discriminazione contro le donne* e la *Convenzione sui diritti dell'infanzia*, eccetto Andorra e Haiti che hanno ratificato solo gli ultimi due.

³³⁴ Fonti come leggi o trattati. Cfr. L. Knuth, M. Vidar, *op. cit.*, 29. Tali Paesi sono: Belgio, Brasile, Cina, Repubblica democratica popolare di Corea, Giappone, Giordania, Libia, Lussemburgo, Marocco, Nepal, Svizzera, Siria, Repubblica Araba e Ucraina. Tutti questi Paesi hanno ratificato il *Patto internazionale sui diritti economici sociali e culturali*, la *Convenzione sull'eliminazione di tutte le forme di discriminazione contro le donne* e la *Convenzione sui diritti dell'infanzia*.

³³⁵ I Paesi sono i seguenti: Burundi (art 292), Repubblica dominicana (art 37), Eritrea (art 32.4), Etiopia (art 9.4), Gabon, Kirgizstan (art. 12.3), Lettonia, Liechtenstein (artt. 67 and 92.2), Panama, Filippine (art. 8 sect.5.2.a), Portogallo (art. 8.2), San Marino, Suriname (artt. 72 e 105), Vietnam e Yemen. Tutti questi paesi hanno ratificato il *Patto internazionale sui diritti economici sociali e culturali*, la *Convenzione sull'eliminazione di tutte le forme di discriminazione contro le donne* e la *Convenzione sui diritti dell'infanzia*. A questi si aggiungono Belize, Mozambico and Arabia Saudita che hanno ratificato la *Convenzione sull'eliminazione di tutte le forme di discriminazione contro le*

applicabilità dei trattati internazionali³³⁶. Altre fonti non costituzionali (casi giurisprudenziali, leggi nazionali, trattati ecc.) indicano quattro ulteriori paesi che equiparano la normativa internazionale alla legislazione nazionale³³⁷. Si raggiunge così un totale di centosette paesi in cui il diritto al cibo è costituzionalmente garantito³³⁸.

Dal quadro appena tratteggiato emerge la multiformità del "diritto a un cibo adeguato" che non sembra configurarsi in modo univoco a nessun livello di tutela: esso non appare dotato di uno statuto giuridico uniforme, ma si presenta agli occhi dell'interprete come un diritto a "geometrie variabili".

Nelle carte internazionali si nota che, a fronte del *Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali*, che descrive tale diritto nei suoi aspetti economico-sociali, si giustappone lo *Statuto di Roma della Corte penale internazionale* che, definendo come "crimine di guerra" l'atto di «affamare i civili», porterebbe a qualificare "il diritto a un cibo adeguato" in tempo di guerra tra le libertà inviolabili³³⁹. In realtà si può notare una duplice caratterizzazione del diritto al cibo all'interno dello stesso articolo 11 ICESCR che, prima si riferisce a una libertà (laddove fa riferimento al «diritto fondamentale di ogni individuo alla libertà dalla fame»), e poi richiede che gli Stati assumano un obbligo positivo di prestazione nei confronti dei propri cittadini (laddove dice che «questi adotteranno (...) tutte le misure, e fra queste anche programmi concreti, che siano necessarie»).

Sul piano della tutela regionale internazionale, il diritto al cibo sembra essere prevalentemente classificato tra i diritti economico-sociali sia nel sistema interamericano che in quello africano (per ragioni sistematiche nel primo caso, atteso che il protocollo di San Salvador disciplina esclusivamente tali diritti, per ragioni di ordine interpretativo testuali nel secondo caso): tuttavia a fronte di una classificazione analoga si registra un differente sistema di tutela (piena nel caso del sistema africano e condizionata nel caso di quello interamericano)³⁴⁰.

Venendo alla tutela costituzionale si può osservare che a fronte di Costituzioni che inquadrano il diritto al cibo tra i diritti fondamentali (si pensi alla Costituzione sudafricana o a quella keniana, ove "il diritto al cibo adeguato" è tutelato all'interno del capitolo *bill of right* o a quelle boliviana dove il diritto al cibo è garantito nell'ambito del capitolo *derechos fundamentales* mentre è tutelato nel capitolo del *buen vivir* di quella ecuadoriana³⁴¹), vi sono Costituzioni in cui il diritto a un livello di nutrizione adeguata rappresenta un obiettivo dello Stato, non immediatamente giustiziabile in sede costituzionale: si pensi al caso dell'India, in cui il diritto al cibo è configurabile come "principio direttivo" ed è solo in virtù della giurisprudenza della Suprema Corte che è stato ricondotto al diritto alla vita, condividendone le garanzie rafforzate ad esso riservate³⁴². In altri casi,

donne e la *Convenzione sui diritti dell'infanzia* e l'Iran e il Sudan che hanno ratificato il *Patto internazionale sui diritti economici sociali e culturali* e la *Convenzione sui diritti dell'infanzia*.

³³⁶ Si tratta di Egitto (art. 151), Iraq, Mongolia (art. 10.3), Repubblica di Corea (art. 6.1), e Ruanda (art. 44.6), che hanno ratificato il *Patto internazionale sui diritti economici sociali e culturali*, la *Convenzione sull'eliminazione di tutte le forme di discriminazione contro le donne* e la *Convenzione sui diritti dell'infanzia*. In questi Paesi i trattati internazionali hanno lo stesso livello gerarchico delle leggi nazionali.

³³⁷ Si tratta di Danimarca, Indonesia, India e Fiji.

³³⁸ A questo numero si aggiungono altri 10 paesi che hanno già adottato una legge quadro sul diritto al cibo e altri 9 paesi sono in fase di redazione di tale legislazione. I dati menzionati risalgono al 2011, anno di pubblicazione dello studio della FAO ivi citato.

³³⁹ cfr. in tal senso A. Sen, *La libertà individuale come impegno sociale*, Roma - Bari, Laterza, 1997, 16.

³⁴⁰ Cfr. *supra* testo corrispondente alla nota 54

³⁴¹ Sul concetto del "buen vivir", il nuovo paradigma democratico che è oggi tra i principi fondanti delle Costituzioni di Bolivia ed Ecuador, cfr. G. De Marzo, *Buen Vivir. Per una nuova democrazia della terra*, Roma, Ediesse, 2011

³⁴² Cfr. *infra* testo alla nota 157.

invece, il diritto al cibo, vista la collocazione sistematica e/o il dato testuale, è definito dalla Costituzione come diritto sociale (si pensi all'art. 25 della Costituzione brasiliana inserito nel capitolo II: diritti sociali).

Le interazioni tra diritti civili e sociali all'interno del diritto al cibo sono state ben sottolineate dal premio Nobel Amartya Sen che ha evidenziato il rapporto "inversamente proporzionale" che sussiste tra fame e libertà o quello direttamente proporzionale che esiste tra diritti politici e diritti sociali, diritto al cibo in particolare. L'economista indiano, infatti, a partire da alcuni studi condotti sulle cause delle carestie, ha dimostrato come queste non siano dovute necessariamente alla bassa disponibilità di cibo (in quella del Bangladesh del 1974, ad esempio, la disponibilità di cibo era al suo livello massimo) ma ad altri fattori come il possesso dei "titoli" (i diritti di proprietà) da parte del gruppo vulnerabili da un lato e il contesto democratico dall'altro. A parere di Sen, in un regime democratico la sussistenza di elezioni libere, una stampa libera, un'efficace presenza delle opposizioni, induce i governi ad agire in modo appropriato, con le misure opportune e al momento giusto; nei paesi in cui le libertà politiche non sono garantite, invece, non vi è nessun elemento da cui i governi possano sentirsi minacciati per applicare le misure di prevenzione più adeguate. Una conferma di quanto le libertà politiche "negative" possano incidere sui diritti "positivi" basilari della popolazione più vulnerabile è rinvenibile in un dato: dopo l'indipendenza del 1947, in India, le carestie sono state sistematicamente prevenute, mentre nella grande carestia del Bengala del 1943, nonostante la disponibilità di cibo non fosse eccezionalmente bassa e nonostante la sussistenza di strumenti normativi idonei a farvi fronte (i "Codici per la carestia"), le leggi non furono applicate in tempo e gli effetti disastrosi (circa tre milioni di morti) non furono evitati³⁴³.

Come noto, i tentativi classificatori dei diritti sono ritenuti sovente di scarso significato tecnico, sia perché l'aspetto negativo (la richiesta di non essere costretti) e l'aspetto positivo (la richiesta di strumenti per realizzare i propri obiettivi) sono sempre "compresenti" in ogni "libertà" e in ogni "diritto" costituzionale, sia perché entrambi hanno dei "costi" per gli apparati pubblici³⁴⁴.

Nonostante i limiti di queste operazioni di catalogazione, tener conto delle possibili classificazioni del "diritto al cibo adeguato" in ciascun ordinamento può esser utile non tanto (e non solo) a fini descrittivi ma soprattutto per i riflessi pratici che le diverse qualificazioni dello stesso possono avere sull'esigibilità e giustiziabilità del diritto medesimo³⁴⁵.

4. I fondamenti del "diritto al cibo adeguato" nella Costituzione italiana. Spunti di riflessione

L'indagine della FAO ha classificato la nostra Costituzione tra quelle che riconoscono il diritto al cibo attraverso l'applicabilità diretta dei trattati internazionali che lo tutelano, alla luce dell'art. 117 Cost., che, ponendosi come norma interposta tra legge e Costituzione, prevede la primazia delle fonti internazionali sulla legislazione nazionale³⁴⁶. Tale valutazione, certamente condivisibile

³⁴³ Cfr. A. Sen, *Risorse, valori, sviluppo*, cit., in particolare il capitolo "Elementi dell'analisi delle carestie: disponibilità e attribuzione" 277-309; A. Sen, *La libertà individuale come impegno sociale* cit., 12-16; A. Sen, *La democrazia degli altri. Perché la libertà non è un'invenzione dell'Occidente*, Mondadori, Milano, 2004, 29-33.

³⁴⁴ Così R. Bin - G. Pitruzzella *op. cit.* 502-503. Sui "costi" dei diritti, tanto sociali che individuali, cfr. anche L. Ferrajoli, *Principia iuris. Teoria del diritto e della democrazia. Vol. II. Teoria della democrazia*, Roma - Bari, Laterza, 2007, 67-71

³⁴⁵ Cfr. *infra* par. 5.

³⁴⁶ Cfr. *supra* nota 94. L'art. 117 Cost. I co. (che impone al legislatore di rispettare i «vincoli derivanti ... dagli obblighi internazionali») è stato riconosciuto dalla Corte Costituzionale (a partire dalle c.d. "sentenze gemelle", Corte cost., sent. 22-10-2007, n. 348 e Corte cost., sent. 22-10-2007, n. 349/2007 in www.cortecostituzionale.it) "punto d'accesso" nel

sembra tuttavia parziale, potendosi rinvenire i fondamenti costituzionali del diritto al cibo adeguato anche in altre disposizioni.

A partire dagli spunti di riflessione offerti dalle Carte internazionali che tutelano i diversi aspetti del diritto al cibo³⁴⁷ e dalle tecniche di tutela costituzionale approntate dai singoli Stati³⁴⁸, sembra di poter osservare che "il diritto al cibo adeguato", inteso nella sua accezione *onusienne*³⁴⁹, pur non essendo stato riconosciuto dal Costituente in modo diretto, possa tuttavia essere ricondotto ad altri principi fondamentali costituzionalmente protetti³⁵⁰.

Va in primo luogo considerato l'art. 2 Cost., che, riconoscendo i *diritti inviolabili dell'uomo*, costituisce una norma "a fattispecie aperta" in quanto tutela non solo i "diritti umani" garantiti dalla nostra Costituzione, ma anche i diritti espressi dall'evoluzione della coscienza sociale e i diritti primari (tra cui il "diritto a un cibo adeguato") sanciti nelle convenzioni internazionali come la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo e il Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali³⁵¹. Le tesi che vedono nell'art. 2 il fondamento di un catalogo aperto di diritti sono state autorevolmente criticate, ritenendosi che la valorizzazione della copertura costituzionale offerta dall'art. 2 Cost. finirebbe per sottovalutare la potenzialità interpretativa offerta da altre norme costituzionali; considerazione che apre anche il problema delle antinomie tra i nuovi diritti umani eventualmente garantiti attraverso l'art. 2 e i diritti costituzionalmente protetti³⁵².

nostro ordinamento delle disposizioni contenute dai Trattati internazionali diversi da quelli posti a fondamento dell'Unione europea (come la Convenzione europea sui diritti dell'uomo). Tale riconoscimento consentirebbe di ritenere parametro di costituzionalità delle leggi anche i Trattati internazionali che garantiscono il diritto al cibo ratificati dall'Italia (ovvero tutti quelli ricordati *supra* al par. 2, ad eccezione della Convenzione n. 169 dell'ILO sui diritti dei popoli indigeni). Per una sintesi della portata interpretativa di tale norma cfr., *ex multis*, R. Bin, G. Pitruzzella, *op. cit.*, 517 e P. Caretti, *con la collaborazione di G. Tarli Barbieri, I diritti fondamentali. Libertà e diritti sociali*, Torino, Giappichelli, 2011, 165-168

³⁴⁷ Cfr. *supra* par. 2

³⁴⁸ Cfr. *supra* par. 3

³⁴⁹ Cfr. *supra* par. 1 testo corrispondente alla nota 9

³⁵⁰ La tutela costituzionale del "diritto al cibo adeguato" è oggetto della seguente tesi di dottorato, tuttora in fase di svolgimento: M. Bottiglieri, *Il diritto al "cibo adeguato": tra diritto fondamentale e funzioni amministrative delle autonomie locali (titolo provvisorio)*. In considerazione dello stadio iniziale di tale ricerca, le riflessioni del presente paragrafo rappresentano una sorta di *warking paper*.

³⁵¹ Tale tesi è stata autorevolmente sostenuta da autori come A. Barbera, F. Modugno, A. Pizzorusso, P. Perlingieri e sembra trovare qualche riscontro nella giurisprudenza costituzionale e di legittimità, per quel che riguarda aspetti come il diritto al nome e la soggettività delle persone non riconosciute. Per una sintesi di queste posizioni cfr. P. Caretti, *I diritti fondamentali* cit., 173-174. Rispetto alle norme dei Trattati, come la Dichiarazione e il Patto, L. Ferrajoli (in *Principia iuris. Teoria del diritto e della democrazia*. I, cit., 740) ritiene che queste sono recepite nel nostro ordinamento, con rango costituzionale, sulla base delle formula indeterminata «diritti inviolabili» utilizzata dall'art. 2 Cost. e del dovere di conformarsi alle norme del diritto internazionale sancito dall'art. 10 Cost. Altro aspetto connesso all'interpretazione dell'art. 2, che può avere un certo rilievo rispetto all'individuazione dei beneficiari del diritto al cibo, è l'estensibilità delle garanzie dei "diritti inviolabili" anche ai cittadini stranieri: sul punto cfr R. Bin - G. Pitruzzella *op. cit.*, 510-511 e L. Ferrajoli, *Principia iuris. Teoria del diritto e della democrazia. Vol. I. Teoria del diritto* Roma - Bari, Laterza, 2007, 731-737, il quale evidenzia la differenza tra diritti della persona e diritti del cittadino.

³⁵² Per una sintesi di queste diverse posizioni cfr. P. Caretti, *I diritti fondamentali*, cit., 174-176, il quale ricorda, tra gli altri, i rilievi mossi da A. Pace e P. Barile. Di queste critiche ne resta traccia anche nella giurisprudenza costituzionale, la quale ha evidenziato che "non esistono altri diritti fondamentali inviolabili che non siano necessariamente conseguenti a quelli costituzionalmente previsti" (cfr. Corte cost., sent 12-7-1979 n. 98, in www.cortecostituzionale.it) e che i diritti umani, garantiti anche da convenzioni universali o regionali sottoscritte dall'Italia, trovano espressione e garanzia nella Costituzione, non solo per il valore del riconoscimento dei diritti inviolabili dell'uomo operato dall'art. 2, ma anche perché, al di là dell'incidenza dei cataloghi dei diritti, le diverse formule che li esprimono si integrano,

In ragione di queste argomentazioni, si ritiene utile proseguire nell'analisi delle altre norme costituzionali che potrebbero garantire in modo indiretto il "diritto al cibo adeguato". Tra queste, viene subito in rilievo l'art. 3 Cost. che, riconoscendo il principio di «dignità sociale» della persona, tutela quello che è già considerato da molta dottrina il nocciolo duro del diritto al cibo, ovvero «l'accesso a un cibo in grado di assicurare una vita (...) degna»³⁵³. L'art. 3 Cost., inoltre, garantendo il principio di eguaglianza e pari opportunità nell'accesso ai diritti, a prescindere dalle differenze di sesso, razza, lingua, religione, opinione politica, condizione personale e sociale, sembra offrire una tutela costituzionale specifica del "diritto a un cibo adeguato" di soggetti particolarmente vulnerabili, come quelli già menzionati da altre Carte internazionali (neonati, anziani, portatori di handicap, malati terminali, donne, ...) ³⁵⁴. Il comma 2 del medesimo articolo, infine, potrebbe costituire il fondamento giuridico dell'obbligo dello Stato italiano di "rendere effettivo" il diritto al cibo, laddove la Costituzione attribuisce alla Repubblica (in tutte le sue componenti territoriali) il compito di «rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale» che impediscono alle persone che sono nel territorio italiano l'effettivo godimento del "diritto al cibo adeguato", limitando il loro pieno sviluppo e ipotecandone la loro «effettiva partecipazione ... all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese».

Una norma costituzionale che garantisce il diritto di accedere al cibo in modo dignitoso, "regolare, permanente e libero, ... tramite acquisti monetari"³⁵⁵ è senza dubbio il diritto al lavoro, nel senso descritto dall'art. 4 Cost., con le garanzie assicurate ai lavoratori agli artt. 35, 36, 37, 38 Cost. Tra quest'ultime norme ci sembra che gli artt. 36 e 38 Cost. possano avere una particolare implicazione rispetto alla tematica del "diritto al cibo adeguato". L'art. 36 perché, riconoscendo «il diritto a una retribuzione proporzionata alla quantità e qualità del lavoro svolto e comunque sufficiente a garantire un'esistenza libera e dignitosa», mette il lavoratore e la lavoratrice (ex art. 37) nella disponibilità di risorse economiche per poter accedere al cibo in via indiretta (cioè per il "tramite di acquisti monetari").

L'art. 38 Cost. perché stabilisce sia il principio del mantenimento (anche alimentare) e di assistenza sociale per ogni cittadino, quando inabile al lavoro e sprovvisto di mezzi necessari per vivere, sia il diritto dei lavoratori a che «siano preveduti ed assicurati mezzi adeguati alle loro esigenze di vita in caso di infortunio, malattia, invalidità e vecchiaia, disoccupazione involontaria»³⁵⁶. L'art. 38, dunque, assicurando alle persone più vulnerabili il "diritto alla sussistenza", offre una copertura costituzionale a quel "diritto alla sopravvivenza", corollario del diritto alla vita, nel cui alveo sono riconducibili le altre componenti del diritto a vivere dignitosamente, ossia la previdenza, il lavoro, la salute e l'istruzione³⁵⁷.

La tutela del diritto al lavoro doveva esser sembrata garanzia sufficiente ad assicurare implicitamente anche il diritto al cibo³⁵⁸, ma la "rottura" del nesso tra sussistenza e lavoro rende ora necessario immaginare garanzie che consentano anche agli inoccupati e ai disoccupati di non veder

completandosi reciprocamente nell'interpretazione (cfr. Corte cost., sent. 13-10-1999 n. 388, in www.cortecostituzionale.it)

³⁵³ La "dignità umana" costituisce il cuore del diritto al cibo tanto per S. Rodotà *op.cit.*, 129, quanto per J. Ziegler, *Dalla parte dei deboli* cit., 49 che per C. Golay, *op.cit.*, 69.

³⁵⁴ Cfr. *supra* par. 1 testo corrispondente alla nota 13 e par. 2

³⁵⁵ Per la definizione *onusienne* del diritto al cibo cfr. *supra* testo corrispondente alla nota 9

³⁵⁶ Cfr. in questi termini P. Caretti, *I diritti fondamentali. Libertà e diritti sociali*, cit., 2011, 508.

³⁵⁷ Cfr. L. Ferrajoli, *Principia iuris. Teoria del diritto e della democrazia. Vol. II. Teoria della democrazia*, cit., 392-398 sul diritto di sopravvivenza; 404-409 sul diritto alla sussistenza.

³⁵⁸ Cfr. *supra* testo corrispondente alla nota 55, le analoghe valutazioni di Alston riferite al contesto europeo

pregiudicata, oltre che la propria identità e dignità, anche la propria sussistenza³⁵⁹. Alcuni autori hanno, ad esempio, individuato come possibile garanzia del diritto di sussistenza, il c.d. "salario sociale" o "reddito minimo" o "reddito di cittadinanza", misura che evoca altre esperienze costituzionali: si pensi al "diritto al salario minimo" garantito dall'art. 7 della Costituzione brasiliana, il quale è considerato dignitoso per i cittadini se è «in grado di soddisfare le loro esigenze di vita di base e quelle delle loro famiglie con l'alloggio, *il cibo*, l'istruzione, la salute, il tempo libero, l'abbigliamento, l'igiene, il trasporto e la sicurezza sociale»³⁶⁰.

Tra le norme costituzionali sui «rapporti civili» che potrebbero garantire implicitamente il "diritto al cibo adeguato" le disposizioni principali che vengono in rilievo sono l'art. 13 e l'art. 19.

- L'art. 13 Cost., sulla inviolabilità della libertà personale, potrebbe costituire la base giuridica su cui configurare quel "diritto ad essere liberi dalla fame" o «l'accesso libero» al cibo che le carte internazionali e alcune costituzioni già tutelano³⁶¹. Se per libertà personale si può intendere una generale "autonomia e disponibilità della persona" nella quale si include tanto la libertà fisica quanto quella morale, che si considera lesa da qualunque coercizione che offenda la dignità della persona comportandone la degradazione giuridica, le implicazioni di questa disposizione sul diritto al cibo possono essere molteplici³⁶²: si pensi alla libertà dell'individuo di potersi autodeterminare nelle scelte alimentari, in considerazione di ragioni etiche o culturali (come nel caso dei vegetariani ma anche nel caso di chi sceglie cibo biologico, proveniente da commercio equo e solidale o "a km zero") e al corrispondente dovere dello Stato di non violare questa libertà³⁶³. Sembrano andare in questa direzione le politiche pubbliche orientate a rispettare la libertà individuale in materia di scelte alimentari nei casi di ristorazione collettiva (in particolare quella scolastica)³⁶⁴ o le norme che

³⁵⁹ Cfr. in tal senso L. Ferrajoli *Principia iuris. Teoria del diritto e della democrazia*. II cit., 406

³⁶⁰ Sul "salario minimo" cfr L. Ferrajoli, *Principia iuris. Teoria del diritto e della democrazia*. II cit, 46-47: l'autore ritiene che tale istituto sia stato già parzialmente attuato in Italia da misure come la pensione sociale e la cassa integrazione guadagni. Sulle criticità di natura economico-finanziaria che il "salario minimo" potrebbe avere sul corretto funzionamento del mercato cfr. H.S. Rosen - T. Gayer, *Scienza delle finanze*, 2010, 173-183. Si ricorda, infine, che si ritiene possa costituire una forma di (sostegno al) "reddito minimo" la c.d. *Carta acquisti* (meglio conosciuta come *Carta Sociale*), istituita con l'art. 81 co. 32 e ss. del d.lgs 112/2008, la cui sperimentazione è stata assicurata dall'art. 60 del d.lgs 5/2012, nelle modalità individuate dal Decreto 10/1/2013 del Ministero delle Politiche Sociali (pubblicato sulla G.U. - serie generale - del 3/5/2013). Tale carta, infatti, è concessa ai «residenti di cittadinanza italiana che versano in condizione di maggior disagio economico», «in considerazione delle straordinarie tensioni cui sono sottoposti i prezzi dei *generi alimentari* e il costo delle bollette energetiche, nonché il costo per la fornitura di gas da privati, al fine di *soccorrere le fasce deboli di popolazione in stato di particolare bisogno*» (art. 81 co. 32 d.lgs 112/2008).

³⁶¹ Cfr. *supra* testo corrispondente alla nota 9, nota 21 e nota 74.

³⁶² Su tale accezione di libertà cfr. R. Bin - G. Pitruzzella, *op. cit.* 525-526; per una sintesi delle diverse tesi interpretative dell'art. 13 cfr. anche P. Caretti, *op. cit.*, 237-242.

³⁶³ Cfr. G. Sgueo, *Profili giuridici di alimentazione vegetariana*, 26/03/2009 in www.diritto.it, il quale qualifica la scelta di seguire una dieta vegetariana né in termini di diritto né di libertà ma come «situazione giuridicamente protetta per via riflessa», ravvisando «numerose circostanze in cui i poteri pubblici sono tenuti a rispettare le scelte individuali, tra cui quelle relative all'alimentazione». A questa valutazione sembra avvicinarsi la riflessione di I. Ruggiu (ne *Il giudice antropologo*, Milano, FrancoAngeli, 2012, 63) la quale evidenzia che le abitudini alimentari non collegate alla religione (e quindi alla libertà religiosa) sono espressione di "diritti culturali" della persona, che nel nostro ordinamento non sono protetti né come diritto fondamentale né come bene comune ma come «consuetudine con il limite della Costituzione e della legge penale» (cfr. *ibidem*, 64).

³⁶⁴ La libertà di autodeterminazione in materia alimentare è elemento di cui tengono conto le *Linee guida nazionali per la ristorazione scolastica*, 2010, 11-14, in www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf. In tale documento si legge che, al fine di adottare la prospettiva interculturale anche nel servizio di ristorazione scolastica, si

tutelano il diritto ad essere alimentati in modo adeguato anche quando la libertà personale è limitata (in modo pieno come negli istituti carcerari³⁶⁵ o in modo limitato come nei casi di "soggezione speciale"³⁶⁶).

- L'art. 19 Cost. sulla libertà di professare liberamente la propria fede religiosa, ovvero la facoltà di esercitare in pubblico e in privato le espressioni esterne del sentimento religioso, includendo il diritto dei rituali, implica il dovere dello Stato di rispettare e proteggere le abitudini alimentari collegate alla propria fede e alle tradizioni religiose³⁶⁷. Va inoltre ricordato che il par. 18 del General

può tener conto delle ragioni etico-religiose o culturali. Numerose sono le realtà italiane che, anche sulla base di questi indirizzi, accanto alle diete speciali dovute a ragioni di salute (come celiachia, allergie, intolleranze), propongono menù differenziati per studenti che seguono regole alimentari religiose o culturali. Si veda ad esempio la *Carta dei servizi della ristorazione scolastica delle scuole del Comune di Torino* (www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazione scolastica/), del Comune di Bologna (www.seribo.it/carta-servizi), del Comune di Milano (www.milanoristorazione.it/trasparenza/carta-dei-servizi) e le *Linee guida sulla erogazione diete* di quello di Genova (www.comune.genova.it/sites/default/files/linee_guida_erogazione_diete.pdf). Sul tema cfr. anche M. Poto, E. Rolando, C. Rossi, *La sicurezza alimentare tra Unione Europea, Stato e regioni dopo la riforma del titolo V della Costituzione* (Quaderni del Dipartimento di Scienze Giuridiche dell'Università di Torino), Torino, Giappichelli, 2006: si veda in particolare il Cap. II *La sicurezza alimentare con particolare riferimento alla ristorazione scolastica*, 59-83.

³⁶⁵ L'art. 9 Legge 26 luglio 1975, n. 354 *Norme sull'ordinamento penitenziario e sulla esecuzione delle misure privative e limitative della libertà* prevede che «Ai detenuti e agli internati è assicurata un'alimentazione sana e sufficiente, adeguata all'età, al sesso, allo stato di salute, al lavoro, alla stagione, al clima». Tale disposizione, che va inquadrata all'interno all'art. 27 c. 3 Cost. («Le pene non possono consistere in trattamenti contrari al senso di umanità»), rimanda ad altri ordinamenti in cui si riconosce ai detenuti "il diritto al cibo adeguato" con fonte costituzionale (Cfr. l'art. 35 della Costituzione sudafricana *supra*, nota 84). E' stato inoltre osservato (P.Caretti, *op.cit.*, 272-273) che l' art. 41 L. 354/1975, letto in combinato disposto con l'art. 82 DPR n. 230/2000, non consente l'alimentazione forzata dei detenuti in sciopero della fame, poiché la sua *ratio* è quella di impedire un atto di violenza.

³⁶⁶ Così P. Caretti, *op. cit.*, 290-291, che definisce la *soggezione speciale* nelle strutture sanitarie come quella situazione che ha inizio nel momento del ricovero e viene a cessare con quello delle dimissioni e che, per la sua articolazione interna, finisce per incidere nella sfera della libertà personale dell'interessato. Con riguardo alla problematica configurazione di un diritto (dovere?) alla nutrizione e idratazione artificiale all'interno delle strutture sanitarie cfr. R. Balduzzi, *La tensione tra il principio di indisponibilità della vita umana e il principio di autodeterminazione*, in P. Macchia (cur.) *Ai confini delle cure. Terapia, alimentazione, testamento biologico. Profili clinici, giuridici, etici. Atti del Convegno di Asti - 11 novembre 2011*, Napoli, Esi, 2012, 53-64 (in particolare 57-63) e C. Tripodina, «Nessuno può essere obbligato ad un determinato trattamento sanitario». *La difficile attuazione del diritto costituzionale al rifiuto delle cure tra diritto giurisprudenziale e diritto legislativo*, in P. Macchia (cur.), *op.cit.*, 199-222 (in particolare 213-214 e 217). Leggendo questi due saggi, *sub specie* del "diritto al cibo adeguato", si notano due elementi comuni, nonostante le diversità di approccio e tematiche esaminate: da un lato il riferimento all'art. 13 Cost. come parametro di lettura dell'art. 32 c.2, dall'altro la tematizzazione della possibile scissione tra il concetto di nutrizione e idratazione artificiale e quello di trattamento sanitario; tale differenziazione, benché riferita alla nutrizione artificiale e non naturale, sembra evocare quanto esplicitato dalle Carte internazionali che distinguono il diritto al cibo adeguato dal diritto alla salute: cfr. ad esempio gli artt. 11 e 12 del *Patto sui diritti economici, sociali e culturali* citati *supra* nota 7.

³⁶⁷ Cfr. A.G. Chizzoniti, M. Tallacchini (cur.), *Cibo e religione: diritto e diritti - Quaderni del Dipartimento di Scienze Giuridiche dell'Università Cattolica del Sacro Cuore*, Roma - Lecce, Libellula edizioni, 2010 oppure in www.olir.it/areetematiche/libri/documents/ciboereligione_ebook.pdf; all'interno dell'opera, che analizza i rapporti tra libertà religiosa e regole alimentari di alcune confessioni come quelle cristiane, ebraica, musulmana, si veda più in particolare A.G. Chizzoniti, *La tutela della diversità: cibo, diritto, religione*, 19-46, il quale evidenzia, tra l'altro, come i fondamenti costituzionali delle "regole alimentari religiose" siano costituiti non solo dall'art. 19, ma anche dall'art. 3 II co, dall'art. 7 e dall'art. 8 Cost. Sul rispetto delle regole alimentari religiose nell'erogazione di servizi pubblici cfr. *supra* nota 125. Va inoltre ricordato che il par. 18 del *General Comment n. 12*, cit., afferma che costituisce una violazione del Patto: «qualsiasi discriminazione nell'accesso al cibo, nonché di mezzi e diritti per il suo approvvigionamento, sulla

Comment n. 12, cit., afferma che costituisce una violazione del Patto. «qualsiasi discriminazione nell'accesso al cibo, nonché di mezzi e diritti per il suo approvvigionamento, sulla base di razza, colore, sesso, lingua, età, religione, opinione politica o di altro genere, origine nazionale o sociale, proprietà, nascita o altra condizione».

Altre disposizioni costituzionali che sembrano poter garantire implicitamente il "diritto al cibo adeguato" sono quelle attinenti ai «rapporti etico-sociali».

- L'art. 30 riconosce il diritto al mantenimento (anche alimentare), istruzione ed educazione (anche alimentare) del figlio all'interno di una formazione sociale di rilievo costituzionale come la famiglia³⁶⁸.

- L'art. 32 Cost., costituendo la base giuridica costituzionale del diritto soggettivo e dell'interesse pubblico a un cibo "sano e sicuro" e quindi delle relazioni tra alimento sano e diritto alla salute, è considerata la norma su cui si fonda la disciplina del diritto dell'alimentazione³⁶⁹. Gli intrecci tra diritto al cibo e diritto alla salute sono peraltro evidenziati da numerose Carte internazionali e costituzionali, ove i due diritti sono spesso affiancati o preordinati l'uno all'altro³⁷⁰.

- Altra prospettiva alla luce della quale è stato oggetto di interpretazione il diritto alimentare è quella della tutela di un ambiente salubre (che si fonda sugli artt. 9 e 32 Cost.), atteso che il benessere (anche alimentare) dell'uomo dipende in larga misura dall'*habitat* favorevole nel quale si svolge la sua personalità³⁷¹. Le contiguità tra "diritto al cibo adeguato" e tutela dell'ambiente sono numerose: si pensi, ad esempio, al fenomeno della c.d. "agroecologia", ovvero l'applicazione dei principi ecologici alla produzione di alimenti (oltre che di carburante, fibre e farmaci nonché alla gestione di agrosistemi)³⁷².

base di razza, colore, sesso, lingua, età, *religione*, opinione politica o di altro genere, origine nazionale o sociale, proprietà, nascita o altra condizione».

³⁶⁸ Sull'obbligo alimentare dei genitori cfr. E. Lamarque, *Art. 30*, in R. Bifulco, A. Celotto, M. Olivetti (cur), *Commentario alla costituzione*, Vol. I, cit., 622-639, in particolare pp. 630-631, ove si ripercorrono i principali arresti costituzionali (Cort. Cost. n. 121 del 2/5/1974 sulla complementarità e coerenza tra diritto agli alimenti e quello al mantenimento, istruzione ed educazione) e di legittimità (Corte cass. Civ. sez. I, 7713/2000 sulla natura di "diritto fondamentale" e non patrimoniale, del mantenimento). Va peraltro ricordato che il primario dovere di mantenimento alimentare da parte dei genitori nei confronti dei figli è anche previsto da altre carte internazionali: si pensi agli artt. 24 e 27 della *Convenzione sui diritti dell'infanzia* (cfr. *supra* note 29 e 30) all'art. 20 della *Carta africana dei diritti e del benessere dei bambini* (cfr. *supra* nota 50).

³⁶⁹ Come accennato *supra* par. 1, il diritto dell'alimentazione, pur non identificandosi con il diritto al cibo, ne rappresenta un aspetto centrale, dato che tocca gli aspetti di *food security* (sicurezza di accedere a un cibo sufficiente) e *food safety* (sicurezza di accedere a un cibo di qualità dal punto di vista igienico sanitaria). Sull'individuazione dell'art. 32 come fondamento costituzionale del diritto alimentare cfr. tra gli altri L. Costato, P. Borghi, S. Rizzioli, *op. cit.* 51-57 e 151. Sulla distinzione tra salute come diritto e salute come interesse cfr. R. Balduzzi, *Salute (diritto alla)*, in S. Cassese (diretto da), *Dizionario di diritto pubblico* Milano, Giuffrè, 2006, 5393-5402, in particolare pp. 5394-5397 sulla "complessità strutturale del diritto alla salute". Tale complessità ha ricadute anche sulle situazioni soggettive tutelabili nell'ambito del diritto dell'alimentazione, atteso che a posizioni di diritto soggettivo (si pensi al diritto del consumatore a un cibo sano e sicuro) si affiancano potestà pubblicistiche (si pensi alla normativa in materia di igiene degli alimenti).

³⁷⁰ Per una comparazione con tali disposizioni cfr. *supra* nota 7, 20, 30, 74, 75, 79, 80, 82, 83, 84.

³⁷¹ Su ambiente e alimentazione cfr. G. Cordini, *Uomo, ambiente, salute, alimentazione e nuove frontiere della medicina: spunti giuridici* in *Studi in onore di Luigi Arcidiacono*, VII, Torino, Giappichelli, 2010, 869-880, in particolare p. 873. Cfr. anche G. Cordini, I. D'Ancona (cur.), *Alimentazione, Salute e Ambiente. Qualità delle produzioni alimentari, tutela del consumatore, salute, sviluppo rurale e sostenibilità ambientale. Atti del Convegno di Studi Maritano, 1-2- Ottobre 2011*, Lecce, Edizioni Grifo, 2012.

³⁷² Per un approfondimento sul contributo che l'agroecologia può apportare alla teoretica del "diritto al cibo adeguato" cfr. O. De Schutter, *Agroecology and the Right to Food*. Report presented at the 16th Session of the United Nations Human Rights Council - A/HRC/16/49, 20 Decembrer 2010 in

- Gli artt. 33 e 34 Cost., sul diritto all'istruzione, sembrano costituire un'importante base giuridica per il riconoscimento dei percorsi di educazione alimentare promossi nelle scuole di ogni ordine e grado e negli istituti di alta formazione, a partire da quelli di livello universitario³⁷³.

Altre disposizioni costituzionali che potrebbero tutelare indirettamente ulteriori profili del "diritto al cibo adeguato" sono quelle attinenti ai «rapporti economici».

L'art. 44 Cost promuove la razionale *valorizzazione del territorio nazionale* al fine di «stabilire equi rapporti sociali»³⁷⁴; tale norma, esprimendo un *favor* per la piccola e la media proprietà fondiaria, sembra costituire il fondamento costituzionale del diritto di ogni persona ad accedere "direttamente" e "in modo regolare, permanente e libero" a un cibo adeguato, laddove il diritto al lavoro e a un'equa retribuzione, ne garantiscono un accesso indiretto (per il "tramite di acquisti monetari")³⁷⁵. Tale norma, prevedendo la possibilità di limitare l'estensione della proprietà terriera, la bonifica delle terre, la trasformazione del latifondo con la ricostituzione delle unità produttive, costituì la base giuridica della c.d. "riforma fondiaria" la quale ebbe la duplice finalità di redistribuire più equamente la terra (tramite espropriazione della medesima ai latifondisti e conseguente assegnazione a piccoli proprietari) e migliorarne al tempo stesso la produttività³⁷⁶.

Altre norme rilevanti ai fini della tutela del diritto al cibo adeguato, rinvenibili all'interno della "costituzione economica" sono l'art. 41 e l'art. 42 Cost³⁷⁷.

L'art. 41 Cost. è norma che potrebbe rivestire implicazioni considerevoli nella tutela del "diritto al cibo adeguato" sia nel senso di un riconoscimento della libertà di iniziativa economica connessa

www.srfood.org/images/stories/pdf/officialreports/20110308_a-hrc-16-49_agroecology_en.pdf. Per un commento su questo documento cfr. C. Ricci, *op.cit.*, 57-58.

³⁷³ Sulla centralità dell'educazione alimentare nelle scuole per le politiche pubbliche cfr.: MIUR, *Linee guida per l'educazione alimentare nelle scuole*, in archivio.pubblica.istruzione.it/allegati/prot7835_11.pdf; Ministero della Salute, *Piano nazionale della prevenzione 2010-2012*, in particolare p. 31, in www.salute.gov.it; cfr. anche il programma "Frutta nelle scuole", istituito con Regolamento (CE) n. 13 2009 del Consiglio del 18 dicembre 2008 e ss. modifiche, e recepito in Italia con il programma *Frutta nelle scuole - Strategia Nazionale 2012-2013*, promosso dal Ministero Politiche agricole in concertazione con Ministero della Salute e MIUR e approvato in Conferenza Stato regioni con Intesa n. 30 del 2.2.2012 (la relativa documentazione è reperibile in www.fruttanellescuole.gov.it).

³⁷⁴ In luogo della espressione costituzionale "razionale sfruttamento del suolo", si preferisce utilizzare in questa sede l'espressione "razionale valorizzazione del territorio nazionale", già utilizzata nel testo dell'articolo approvato dalla III Sottocommissione della Commissione per la Costituzione su proposta dell'on. Taviani, perché meglio esprime una serie di valori di rilievo costituzionale (così F. Angelini, *Art. 44*, in R. Bifulco, A. Celotto, M. Olivetti (cur), *Commentario alla costituzione*, I, Torino, Utet giuridica, 2006, 914).

³⁷⁵ Cfr. *supra* par. 1 testo corrispondente alla nota 9

³⁷⁶ La "riforma fondiaria" fu varata con la L. 21 ottobre 1950, n. 841 "Norme per la espropriazione, bonifica, trasformazione ed assegnazione dei terreni ai contadini" e finanziata in parte con i proventi del "Piano Marshall. Secondo alcuni studiosi fu la più importante riforma dell'intero dopoguerra; altri evidenziarono che la principale criticità risiedeva nella riduzione notevole della dimensione delle aziende agricole, togliendo di fatto ogni possibilità di trasformarle in veicoli imprenditoriali avanzati. Cfr. sul punto, F. Angelini, *Art. 44* in R. Bifulco, A. Celotto, M. Olivetti (cur), *op.cit.*, 907-909. Tale esperienza storica andrebbe forse riletta alla luce degli attuali fenomeni planetari, di chiaro segno contrario, come il "Land-grabbing" (l'acquisizione incontrollata o accaparramento di terre, per lo più nei PVS, da parte di compratori e/o speculatori) o "Ocean-grabbing" (analogo fenomeno di sfruttamento dei mari, dovuto a varie cause come: pratiche di pesca distruttive e non sostenibili, cambiamenti climatici ...) che oggi minacciano l'accesso al cibo di intere comunità.

³⁷⁷ In questa sede non è possibile evidenziare le trasformazioni che i principi economici costituzionali continuano a subire anche a seguito dell'adesione italiana all'Unione europea e delle congiunture economiche di scala globale. Si rinvia pertanto a S. Cassese (cur.), *La nuova costituzione economica*, Roma - Bari, Laterza, 2012.

alla produzione, distribuzione e commercio di prodotti alimentari, sia nel senso di diritto al cibo inteso come un possibile limite costituzionale alla libertà di impresa, in quanto orientato ad evitare che questa si svolga in modo da recare danno alla sicurezza, libertà e dignità umana³⁷⁸. Si pensi al limite negativo che impedisce di produrre prodotti nocivi o ai limiti positivi in base ai quali anche le imprese che si occupano di alimenti sono sottoposte, con le dovute specificità, tanto alla disciplina *antitrust* che al rispetto delle norme poste a tutela dei consumatori.

Anche l'art. 42 Cost., che definisce i beni e il diritto di proprietà, può avere importanti implicazioni relativamente al diritto al cibo. Secondo autorevole dottrina, il cibo, con gli altri c.d. *beni comuni* (acqua, aria, ambiente, ...) andrebbe inteso, oltre che come diritto, anche come una delle categorie che costringono a ripensare la tradizionale dualità tra proprietà pubblica e privata (art. 42 Cost.)³⁷⁹: il Costituente aveva infatti impostato la questione in termini duali, con la conseguenza che il tema dell'ampliamento dell'accesso era risolto con l'estensione del diritto di proprietà³⁸⁰; ma nel momento in cui questi due elementi non sono più ritenuti coincidenti, ne deriva che si potrebbe garantire l'accesso a un bene, come appunto il cibo, senza necessariamente attribuirne la proprietà³⁸¹. Altra dottrina ha invece qualificato il bene «cibo necessario all'alimentazione di base», come «bene patrimoniale», nella misura in cui eccede per ciascuno le capacità di accesso al minimo vitale, e come «bene sociale» nella misura sottostante, necessaria a soddisfare il diritto fondamentale alla sussistenza. Qualificando in tal modo il bene che costituisce il substrato materiale del "diritto al cibo adeguato", tale dottrina arriva a qualificare il diritto al cibo come diritto fondamentale, nella misura in cui coincide con il diritto alla sussistenza, e come diritto patrimoniale nella misura ulteriore³⁸².

A conclusione di questo breve *excursus* sui principi costituzionali che potrebbero garantire anche nel nostro ordinamento il "diritto al cibo adeguato", vanno ricordate ancora due disposizioni: l'art. 117 comma 3 Cost., così come novellato dalla Legge costituzionale n. 3 del 2001, che introduce, per la prima volta nel testo costituzionale, il termine "alimentazione" quale materia

³⁷⁸ S. Rodotà *op.cit.*, 129

³⁷⁹ Cfr. S. Rodotà (*op.cit.*, 108-109). Cfr. anche U. Mattei, che, pur accennando al diritto al cibo nell'introduzione del suo recente saggio (in U. Mattei, in *Beni comuni. Un manifesto*, Roma - Bari, Laterza 2011, IX) non include tale diritto all'interno della fenomenologia dei beni comuni, (cfr. *ibidem*, 54-56). Alle opinioni di coloro che riconducono il diritto al cibo all'interno della dogmatica sui beni comuni sembrano contrapporsi le opinioni di chi ritiene che uno degli impedimenti principali nell'accesso al cibo sia costituito dalla mancanza o da un debole riconoscimento dei "titoli" di proprietà. Il possesso della terra è divenuto infatti sempre più importante di fronte all'espansione del fenomeno del *land grabbing*: nell'Africa sub-sahariana, l'80 per cento della terra è occupata da persone prive o deprivate dei titoli di proprietà.

³⁸⁰ Cfr. *supra* testo corrispondente alla nota 137.

³⁸¹ Si pensi al fenomeno, anche italiano, degli orti urbani, che consentono alle persone più vulnerabili di accedere a spazi verdi pubblici per poter beneficiare direttamente dei prodotti orticoli da loro coltivati e, al tempo stesso, "custodendo" porzioni di beni pubblici generalmente di pertinenza del demanio municipale. A titolo esemplificativo cfr. Città di Torino, *Regolamento per l'assegnazione e la gestione di orti urbani - n. 363* in www.comune.torino.it/regolamenti/363/363.htm. Tale regolamento, definendo tra i criteri di individuazione degli assegnatari il reddito del richiedente (che deve essere inferiore ai 15.000 euro annui lordi), la maggior anzianità, il criterio della rotazione tra beneficiari, sottolinea l'intento dell'ente di utilizzare tale misura anche come forma di sostegno al reddito.

³⁸² L. Ferrajoli, *Principia iuris. Teoria del diritto e della democrazia*. II, cit 599. Per un approfondimento sulla distinzione che l'autore individua tra beni fondamentali (tra cui rientrano oltre i beni personalissimi, anche quelli comuni e quelli sociali) e beni patrimoniali; cfr. *Principia iuris. Teoria del diritto e della democrazia*. I, cit., 776-782; sulla distinzione tra diritti civili fondamentali e diritti patrimoniali cfr. *ibidem*, 767-772.

autonoma collocata tra quelle a competenza concorrente Stato-Regione³⁸³; l'art. 118 Cost., infine, potrebbe costituire la base costituzionale su cui misurare i criteri di allocazione delle funzioni amministrative in materia di alimentazione tra i diversi livelli di governo³⁸⁴.

Questa breve ricognizione dei fondamenti costituzionali del diritto al "cibo adeguato" ne evidenzia la sua trasversalità e multiformità, sulla falsariga di quanto già rilevato in riferimento ad altri ordinamenti³⁸⁵; tali caratteristiche evidenziano le notevoli potenzialità che un approccio interpretativo "olistico" o sistemico, come quello qui suggerito, potrebbe conferire alla sistematizzazione costituzionale di questo diritto³⁸⁶.

5. La giustiziabilità costituzionale del diritto al cibo. In particolare: il caso indiano e sudafricano.

La "multiformità" dello statuto giuridico del diritto al cibo si riflette nelle forme di tutela giurisdizionale approntate dai diversi ordinamenti o sistemi giuridici, all'interno dei quali tale diritto va di volta in volta inquadrato e interpretato. La questione della tutela e della giustiziabilità del diritto al cibo è uno dei punti storicamente più "deboli", proprio perché esso condivide la sorte dei c.d. diritti "economico-sociali", nel cui alveo è stato prevalentemente classificato. Le opinioni più

³⁸³ cfr. L. Costato, P. Borghi, S. Rizzioli, *op. cit.*, 146-151. Gli autori osservano che l'ambiguità semantica posta dal termine alimentazione e le relative conseguenze in termini di interferenza possibile con materie diverse (rapporti Stato-UE, ordine pubblico, profilassi internazionale, tutela dell'ambiente) non sono state sufficientemente affrontate dalla Corte Costituzionale, le cui pronunce in materia «si contano sulle dita di una sola mano» (*ibidem*, 54). Come noto, tra i limiti della potestà legislativa concorrente vi è quello di rispettare i principi fondamentali della materia (sul punto cfr. P. Caretti, G. Tarli Barbieri, *Diritto regionale*, Torino, Giappichelli, 2009, 68-72); normalmente tali principi sono definiti da norma statale: una legge-cornice o, in sua assenza, i principi possono essere desunti in via interpretativa (così Cort. cost. sent. n. 19-6-2002 n. 282). Nel caso della materia alimentare, un recente arresto costituzionale (Cort. Cost. 24-10-2012 n. 244) ha sottolineato che i principi fondamentali della materia sono quelli «già contenuti nella normativa comunitaria di settore».

³⁸⁴ L'esigenza di un'interpretazione costituzionalmente orientata dell'intera tematica dell'allocazione delle funzioni amministrative in materia di alimentazione nasce da una non sempre immediata chiarezza nell'individuazione delle autorità italiane competenti; sulle criticità che ad esempio emergono in materia di controllo ufficiale degli alimenti, cfr. V. Rubino, *L'adattamento dell'ordinamento italiano alla riforma comunitaria dell'igiene e del controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande* in A. Clerici, V. Rubino, *La nuova disciplina comunitaria sull'igiene delle produzioni alimentari*, vol. V, Alessandria, Editrice Taro, 2009, 9-33 (si segnala che nel 2012 è stato pubblicato, dal medesimo editore e a cura dei medesimi autori, un CD con il relativo aggiornamento). Si veda in particolare pp. 12-24 dove si evidenzia il problema dell'eventuale sopravvivenza delle competenze in materia di igiene in capo al sindaco, autorità diversa da quelle indicate come competenti dal d.lgs 193/07 (disposizione attuativa delle direttive comunitarie in materia). Sulla allocazione delle funzioni amministrative in materia di diritto dell'alimentazione cfr. anche S. Masini, *Corso di diritto alimentare*, Milano, Giuffrè, 2008, 51-64.

³⁸⁵ Cfr. *supra*, conclusioni del par. 3.

³⁸⁶ L'approccio "olistico" al tema del cibo è stato peraltro applicato, con una peculiare *vis* innovativa, a un concetto non giuridico come la "gastronomia" intesa da *Slow Food* non come mera "legge del ventre" (ovvero «l'insieme delle regole necessarie per scegliere e consumare vivande con soddisfazione dello stomaco») ma come «la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce all'uomo in quanto egli si nutre». Su questi presupposti, è stato coniato il concetto di "nuova gastronomia", la quale appartiene a numerose scienze: alla botanica, alla genetica e alle altre scienze naturali; alla fisica e alla chimica; all'agricoltura, alla zootecnia e all'agronomia; all'ecologia, all'antropologia, alla sociologia, alla geopolitica; all'economia politica; al commercio; alla tecnica e all'industria; alla cucina; alla fisiologia; all'epistemologia. Cfr. sul punto C. Petrini, *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*, Torino, Einaudi, 2011, 50-52. Si avvale di un approccio *olistico* nella lettura dei "beni comuni" anche U. Mattei (*Beni comuni*, cit., 61-63) che inquadra la nozione di "comune" in una categoria ecologico-qualitativa piuttosto che economico-quantitativa.

consolidate³⁸⁷ hanno infatti sempre sostenuto che il diritto al cibo, seguendo la sorte di tutti i diritti economico-sociali, non fosse suscettibile di tutela giurisdizionale. Due le principali ragioni addotte per giustificare l'asserita non giustiziabilità: la sua non sufficiente determinazione e definizione, la caratteristica di essere un diritto oggetto di attuazione progressiva, con la connessa difficoltà, da parte delle Corti, di poter giustiziare tale progressività. E tuttavia il crescente rafforzamento delle tutele regionali e nazionali di questo diritto hanno portato altra dottrina a poter dimostrare che il diritto al cibo, sufficientemente descritto da numerose disposizioni normative di scala internazionale, regionale e nazionale, è oramai giustiziabile in modo pieno³⁸⁸.

A titolo esemplificativo sembra utile focalizzare la giurisprudenza costituzionale di due Stati in cui il diritto al cibo è protetto in modo diverso: il Sudafrica³⁸⁹, in cui la Costituzione riconosce il diritto al cibo in modo esplicito dal 1997, e l'India³⁹⁰, la cui Costituzione annovera il cibo tra i "principi direttivi" sin dal 1950.

A) Il Sudafrica

In Sudafrica il caso emblematico è il *caso Kennet George*³⁹¹, che ha avuto ad oggetto il diritto di accesso alla pesca da parte delle comunità di pescatori tradizionali. Una legge sulle risorse marine del 1998 (*Marines Living resources Act*) aveva introdotto un sistema di quote in virtù del quale la totalità di risorse pescabili in un anno erano suddivise in permessi di pesca commerciali. La procedura per ottenere questi diritti di pesca commerciali era costosa e complicata da un punto di vista burocratico. La legge non aveva tenuto conto del bisogno specifico dei pescatori tradizionali (analfabeti e in condizioni di povertà estrema), escludendoli *de facto* dall'accesso al mare per molti anni. Un gruppo di pescatori, rappresentato da K. George, con un'organizzazione di sviluppo, ha invocato l'Alta Corte della provincia di *Cape of Good Hope* lamentando la violazione di numerosi diritti costituzionali, tra cui quello al cibo. In un passaggio del loro ricorso si legge: «Negarci l'accesso alla pesca non solo ci fa perdere un reddito e un'attività commerciale strettamente legata alle nostre tradizioni ma significa negarci la maggior risorsa di cibo dalla quale dipendono le nostre famiglie per la sopravvivenza»³⁹². Questa denuncia è stata accompagnata da un *affidavit* dello "

³⁸⁷ Ci si riferisce non solo all'opinione della dottrina maggioritaria ma anche a quella di alcune potenze mondiali come gli Stati Uniti d'America che non hanno mai ratificato, insieme al Canada, le Carte interregionali del sistema interamericano di tutela dei diritti socio-economici.

³⁸⁸ C. Golay, *op.cit.*, p. 14 evidenzia che sono solo tre le pubblicazioni sulla giustiziabilità del diritto al cibo che hanno preceduto la sua: 1) M. Borghi - L. Postiglione Bolmnestein, *The Right to Adequate Food and Access to Justice*, Fribourg, Editions universitaires, 2002; 2) FAO, *Justiciabilité du droit à l'alimentation*, in FAO, *Les Directives sur le droit à l'alimentation. Documents d'informations et études de cas*, Roma, FAO, 2006 in <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0511f/a0511f00.pdf>; 3) C. Courtis, *The Right to Food a a Justiciable Right: Challenges and Strategies*, Max Plank Yearbook of United Nation Law, II, 2007, 317-337.

³⁸⁹ Per un quadro aggiornato sullo stato di attuazione della giovane costituzione sudafricana, promulgata nel 1996 ed entrata in vigore nel 1997, cfr. V. Federico, R. Orrù (cur.), *The South African Constitution at Work: Its First 15 The South African Constitution at Work: Its First 15 ears of Activity* in *Diritto pubblico comparato ed europeo* IV/2011, 1293-1528

³⁹⁰ Per un quadro sul sistema costituzionale indiano cfr. D. Francavilla, *op.cit.* e D. Amirante, *L'India* in P. Carozza, A. Di Giovine, G.F. Ferrari (cur.), *Diritto Costituzionale Comparato*, Roma-Bari Ed. Laterza, 2010, 437-464.

³⁹¹ Alta Corte del Sud Africa (Divisione provinciale di capo di Buona Speranza), *Kennth George and others c. Minister of Environmental Affaires & Tourism*, Case n. EC 1/2005, Giudizio del 2 maggio 2007. Su questo caso cfr. C. Golay, *op. cit.* 272-276, il quale lo inquadra nella "public interest litigation" prevista dall'art. 38 della Costituzione sudafricana (cfr. *ibidem* 254-255).

³⁹² cfr. C. Golay, *op.cit.* 274

Relatore speciale per il diritto al cibo" delle Nazioni Unite, il quale denunciava la violazione, da parte del governo sudafricano, dell'obbligo di rispettare il diritto al cibo consacrato dall'art. 27 Cost. e chiedeva di astenersi dall'adottare misure regressive nella realizzazione del medesimo. Dopo plurime negoziazioni con il Ministro dell'ambiente e Turismo si è giunti a un accordo amichevole, in base al quale più di mille pescatori tradizionali hanno ottenuto il permesso di pesca per la propria sussistenza e il diritto di vendere i prodotti della loro pesca³⁹³.

B) L'India

La Costituzione indiana rientra tra quelle che non riconoscono il diritto al cibo come diritto fondamentale, ma fanno comunque riferimento a taluni aspetti di questo diritto all'interno di c.d. "principi direttivi"³⁹⁴. Tra questi, l'art. 47 dichiara che: *Lo Stato considera l'innalzamento del livello di nutrizione e il tenore di vita della sua gente e il miglioramento della sanità pubblica, tra i suoi compiti primari*.

La Suprema Corte fu adita da un ricorso promosso dall'ONG *PUCL (People's Union for Civil Liberties)* a tutela del diritto di numerose comunità dello Stato del *Rajasthan* che erano sul punto di morire di fame senza ricevere aiuti governativi, mentre stock di cibo giacevano disponibili a qualche chilometro di distanza, sul punto di essere mangiati dai ratti. La questione posta dall'ONG alla Corte era se il diritto al cibo rientrasse nel diritto alla vita. La Corte, rispondendo positivamente, dichiara che il diritto al cibo è protetto dalla Costituzione indiana attraverso il diritto alla vita (art. 21) letto in combinato disposto con l'art. 47 Cost., che prevede che lo Stato prenda misure adeguate per migliorare lo stato nutrizionale della popolazione. La Corte non ha mai valutato l'eventuale mancanza di risorse governative come criterio che potesse escludere l'obbligatorietà di eseguire quanto disposto dalla sua sentenza, ritenendo che fosse sufficiente l'esistenza di cibo per poter attuare quanto richiesto. In questo modo viene così riconosciuta la sussistenza di una responsabilità dell'Unione federale (indiana) e degli Stati federati nel dare effettività ai programmi governativi di distribuzione alimentare³⁹⁵.

6. Per concludere

I due casi giurisprudenziali ricordati, insieme a quelli già esaminati dalle Corti costituzionali di altri Paesi³⁹⁶, aiutano innanzitutto a confutare l'opinione tradizionale di quanti negano tuttora la

³⁹³ cfr. C. Golay, *op.cit.* 275.

Cfr. *supra* nota 90. Per il caso indiano cfr. D. Francavilla, *op. cit.*, 85

³⁹⁵ Supreme Court for India, *People's Union for Civil Liberties (PUCL) c. Union of India and others* (SC 2001 n. 1962001). Su questo caso cfr. O. De Schutter, *International human right law cit.*, 767-768 e C. Golay, *op. cit.* 278-285, il quale ricorda che tale vertenza rientra nella tipologia delle *Public interest litigation*, non previste esplicitamente dalla costituzione indiana ma accettati dalla Corte suprema a partire dagli anni Ottanta, allo scopo esplicito di permettere alle persone demunite, che costituiscono la maggioranza della popolazione indiana, di avere accesso alla giustizia. Dal punto di vista procedurale chiunque può inviare una semplice lettera al giudice costituzionale, il quale può decidere di aprire un'inchiesta sulle violazioni di diritti fondamentali concernenti un individuo o milioni di individui (cfr. *ibidem* p. 256 e D. Francavilla, *op.cit.*, 87-94). Va altresì ricordato che i poteri della Suprema Corte indiana sono diversi da quelli della nostra Corte Costituzionale, dal momento che comprendono anche la possibilità di indirizzare ai pubblici poteri ordini e ingiunzioni sia in relazione all'attività amministrativa che a quella legislativa; cfr. sul punto D. AMIRANTE, *L'India in P. Carozza, A. Di Giovine, G.F. Ferrari (cur.), Diritto Costituzionale Comparato*, Roma-Bari, Laterza, 2010, 459

³⁹⁶ C. Golay, *op.cit.* analizza ad esempio anche il caso argentino (268-272), il caso colombiano (276-280), il caso svizzero (285-287). Sempre sulla tutela costituzionale del diritto al cibo, con riferimento ai casi indiano, sudafricano, brasiliano e messicano, si segnala anche M.J. McDermott, *Constitutionalizing an enforceable right to food: a new tool*

giustiziabilità del diritto al cibo e dimostrano che questo, teoricamente giustiziabile, lo sta divenendo anche nella prassi giudiziaria, almeno negli ordinamenti in cui ve ne siano le condizioni.

Dall'osservazione di questa casistica giurisprudenziale di rango costituzionale, la dottrina³⁹⁷ ha potuto altresì desumere quali siano i presupposti che condizionano la giustiziabilità del diritto al cibo: è innanzitutto indispensabile che esso sia consacrato nel sistema giuridico considerato (a prescindere dalla tecnica di tutela costituzionale adottata); che sia invocabile dinanzi a un organo giudiziario o quasi-giudiziario; che sia riconosciuto come giustiziabile da tale organismo. Un ulteriore elemento che contribuisce a rendere effettiva la tutela giurisdizionale del diritto al cibo è rappresentato dalla sussistenza, nel sistema giuridico di riferimento, di un meccanismo di accessibilità alla giustizia da parte dei più svantaggiati, che consenta di invocare il diritto violato a nome delle vittime: non è un caso se sotto il profilo procedurale entrambi i casi descritti siano stati sollevati nell'ambito della promozione di *Public interest litigation*, azioni processuali intentate nell'interesse pubblico da parte di ONG o soggetti non direttamente lesi, ai quali viene tuttavia riconosciuta la legittimazione ad agire al fine di rappresentare interessi collettivi (come il diritto al cibo, all'ambiente, ...) di soggetti che non dispongono della cultura e delle risorse necessarie per accedere alla giurisdizione costituzionale³⁹⁸.

La lettura comparata di queste due sentenze evidenzia inoltre che la giustiziabilità del diritto al cibo può variare nel tempo, all'interno dello stesso sistema (si pensi all'evoluzione interpretativa della costituzione indiana), e nello spazio, a seconda del sistema giuridico considerato e del tipo di tutela approntata³⁹⁹.

La differente tipologia di tutela incide anche sul grado di protezione che i giudici costituzionali possono garantire: nel sistema costituzionale indiano, in cui il diritto al cibo è stato tutelato in via mediata, come aspetto del diritto alla vita, la tutela assicurata sembra essere meno ampia di quella riconosciuta nel sistema sudafricano. E infatti, mentre nel primo caso i ricorrenti hanno ottenuto di veder riconosciuto l'accesso a uno stock quantitativo di cibo adeguato ad assicurare la loro sussistenza, nel caso sudafricano, i ricorrenti hanno ottenuto non solo il diritto di accedere direttamente all'approvvigionamento di cibo per soddisfare il bisogno immediato di sopravvivere, ma si sono visti riconoscere altresì la libertà economica di commercializzarlo, conseguendo così il riconoscimento del diritto ad accedere al cibo in modo dignitoso. Da questa considerazione sembra emergere inoltre che le diverse tecniche di tutela costituzionale utilizzabili per tutelare il "diritto a un cibo adeguato" e la diversa "classificazione" del medesimo non siano elementi indifferenti, perché vi sono alcune formulazioni che, meglio di altre, contribuiscono a renderne piena la tutela: in particolare, riconoscere il diritto al cibo in disposizioni puntuali e specifiche (come nel caso sudafricano), piuttosto che desumerlo in via interpretativa da altre norme costituzionali rilette alla luce di principi direttivi, sembra conferire maggiori margini di effettività e pienezza della tutela.

Un ultimo elemento da evidenziare sta nella *dislocazione geografica* di queste esperienze costituzionali di tutela e giustiziabilità del diritto al cibo: la maggior parte delle Costituzioni che riconoscono il diritto al cibo non sono Costituzioni di Paesi del c.d. "Primo mondo" ma afferiscono alle c.d. «democrazie degli altri», come ad "altri" sistemi costituzionali si riferiscono i casi

for combating hunger, in *Boston College International and Comparative Law Review*, Volume 35, Issue 2, 2012 pubblicato anche in lawdigitalcommons.bc.edu

³⁹⁷ C. Golay, *op.cit.*, 295-296

³⁹⁸ C. Golay, *op.cit.*, 298; sulle *Public interest litigation* nel sistema giuridico indiano cfr. D. Francavilla, *op. cit.*, 87-94; sul ruolo della giurisprudenza nella tutela dei diritti economico-sociali in Sudafrica, cfr. L. Stewart, *The Politics of Poverty: Do Socio-Economic Rights Become Real Only When Enforced by Courts?* in V. Federico, R. Orrù (cur.), *op.cit.*, 1510-1526

³⁹⁹ C. Golay, *op.cit.*, 289

giurisprudenziali che hanno fatto "scuola"⁴⁰⁰. Spesso si tratta di Paesi in cui il bisogno di diritto al cibo è più tangibile, proprio perché si tratta di un diritto più palesemente violato. Tale constatazione potrebbe portare a dubitare della effettiva utilità della tutela costituzionale del diritto al cibo e della sua effettiva capacità di contribuire ad eliminare il bisogno di esser liberi dalla fame in modo dignitoso. A riguardo va innanzitutto evidenziato che solo di recente è stato possibile riscontrare una progressione del "diritto al cibo adeguato", la quale si è manifestata, da un lato, nella crescente tendenza alla sua costituzionalizzazione o re-interpretazione costituzionale⁴⁰¹ e, dall'altro, nel processo estensionale di tale diritto, dapprima ristretto o circoscritto ad alcuni aspetti (in particolare quelli legati al diritto alla sussistenza o al diritto al cibo sano e sicuro) o ad alcuni specifici beneficiari (in genere i soggetti più vulnerabili come i bambini o le donne), e poi via via sempre più generalizzato e ampliato a un riconoscimento del "diritto a un cibo adeguato" *tout court*⁴⁰². Ci sembra infine condivisibile l'opinione di chi ritiene che la «violazione drammatica e sistematica di diritti fondamentali non rivela la vanità del riconoscimento di questi diritti, ma la loro radicale necessità»⁴⁰³.

⁴⁰⁰ Si ricorda che tra le 23 Costituzioni che riconoscono il diritto al cibo in modo pieno, solo 3 sono europee in senso geografico (e sono quelle di Bielorussia, Ucraina e Moldavia) (cfr. *supra* par. 3.1). Sul concetto di "democrazia degli altri" cfr. A. Sen, *La democrazia degli altri*.cit., 5-29. Con riguardo alle Costituzioni europee, vale la pena ricordare quanto già evidenziato *supra* (cfr. testo corrispondente nota 56), ovvero che gli Stati europei avevano ritenuto che, una volta tutelato il diritto al lavoro e alla sicurezza sociale, non ci fossero ragioni per garantire anche il diritto al cibo. E' solo nel momento in cui si assiste alla rottura del nesso tra diritto al lavoro e sussistenza (cfr. *supra* testo corrispondente alla nota 120) che si inizia a porre anche in Europa il problema dell'accesso al cibo e dei diritti, ulteriori e diversi da quelli della sfera laburista, che possono garantirlo.

⁴⁰¹ Le Costituzioni che tutelano il diritto al cibo in modo diretto, ricordate nel paragrafo 3 del presente contributo, sono molto recenti: si va da quella di Haiti e del Brasile, rispettivamente del 1987 e del 1988 (ma emendata nel 2010 relativamente al rafforzamento delle tutele approntate per il diritto al cibo), a quella cubana e sudafricana del 1992 (la prima) e 1996 (la seconda), fino alle più recenti come le Costituzioni boliviana ed ecuadoregna del 2009, la kenyota del 2010, egualmente recenti sono gli arresti di rango costituzionali che hanno attuato o conferito nuovo significato alle disposizioni delle Carte fondamentali: si pensi al *lead case* indiano, esaminato al par. 5, che solo nel 2001 attribuisce un nuovo significato a un diritto già tutelato dalla Costituzione del 1947.

⁴⁰² Si pensi all'art. 13 della Costituzione ecuadoregna o art. 27 Costituzione sudafricana. Cfr. *supra* par. 3 rispettivamente nota 74 e nota 78

⁴⁰³ S. Rodotà, *op.cit.*, 92

Alimentazione e identità sociale della persona

1. Valori e significati sociali dell'alimentazione

Il cibo, inteso come risposta al bisogno di nutrimento, da sempre è oggetto di studi e ricerche sociologiche poiché il possedere le sue fonti costituisce ricchezza, concorre nella determinazione del ceto sociale di appartenenza della persona e il suo controllo causa conflitti, marginalità sociale e povertà.

Esiste una relazione diretta tra le diverse appartenenze che la persona vive e la sua identità sociale: l'identità sociale si costruisce nelle sue determinazioni sui contenuti delle appartenenze: culturale, sociale e locale.

L'identità sociale risponde alla domanda "chi sono io?", la risposta contiene dimensioni culturali, sociali e locali e l'alimentazione gioca un ruolo determinante nella fenomenologia di ciascuna delle appartenenze. Per evidenziare il rapporto tra le appartenenze costitutive dell'identità sociale della persona e i contenuti valoriali e simbolici del cibo si riporta un fatto molto semplice, accaduto diversi anni fa. Con un gruppo di collaboratori si lavorava ad un progetto, per la Regione Piemonte, volto ad una umanizzazione nella casa di riposo "Città di Asti". Fra l'altro si è chiesto agli "ospiti" di valutare il menù preparato dalla direzione per la settimana successiva e di proporre eventuali alternative: il desiderio espresso dalla maggioranza è stato quello di poter gustare delle cipolle!... Questo piccolo fatto è molto significativo: gli anziani, infatti, erano quasi tutti originari di paesi della provincia di Asti ed ex agricoltori⁴⁰⁵.

L'alimentazione verrà messa a tema, in questo studio, come uno dei fattori della costruzione dell'identità sociale della persona in quanto ne orienta il senso dell'agire poiché prende connotazioni diverse a seconda dell'ambiente sociale e culturale in cui la persona vive.

Orientamenti di senso nelle scelte e identità della persona

La cultura è l'insieme dei valori, credenze, stili di vita, tradizioni di un gruppo sociale.

Ogni comunità, anche se piccola, ha peculiarità proprie nel proporre festività, folklore, tradizioni, ricette, ricorrenze, anniversari, ecc. Il cibo è presente non solo come elemento vitale di sostentamento, ma anche come espressione di festa, di gioia, ecc. Le scelte dei cibi operate dall'adulto è collegata, spesso, all'imprinting che, da bambino, ha ricevuto nella propria famiglia e dipende dalla tipologia di alimentazione che gli è stata offerta per cui recupera, in qualche modo, da adulto o da anziano, i sapori significa riagganciarsi all'esperienza di vita vissuta in famiglia e nella realtà locale.

Ogni comunità locale ha caratteri culturali propri segnati dalla storia, dal paesaggio, dalle risorse, dal clima del territorio, elementi tutti che costituiscono l'appartenenza locale. La tradizione locale contiene percorsi di vita propri di quella comunità e l'alimentazione ritorna come indicatore di benessere (cibi vari ed elaborati) o di povertà (castagne, polenta, ecc.) nei racconti della storia

⁴⁰⁴ L'elaborato, nei suoi contenuti, è stato discusso dai due autori. La stesura del primo paragrafo è da attribuire a Guido Lazzarini, professore di Sociologia dell'Università degli studi di Torino; quella del secondo a Simona Brino, dottore in Economia e Commercio, indirizzo Economia Aziendale, presso la Facoltà di Economia dell'Università degli Studi di Torino, collaboratrice del prof. Guido Lazzarini per ricerche, pubblicazioni e attività di docenza.

⁴⁰⁵ Nelle condizioni di dipendenza (es. da una badante straniera) o nelle istituzioni totali: carceri, case di riposo, ospedali, ecc. esiste attenzione alla dietetica, ma non altrettanta attenzione e rispetto, per i gusti legati alle tradizioni culinarie come elemento di benessere per la persona: se l'alimentazione gioca un ruolo così importante alimentare il corpo senza rispettare l'identità non crea un reale benessere. È evidente che potrebbero nascere problemi di gestione per chi prepara il cibo per grandi numeri, tuttavia qualche attenzione in più sarebbe auspicabile.

delle famiglie. Molti “piatti poveri” vengono riscoperti oggi come genuini e gustosi e sono ricercati proprio perché la scarsa disponibilità di risorse nei tempi passati ha fatto sì che il cibo, scarso e spesso ripetuto, venisse valorizzato dalla fantasia e si inventavano ricette e si dedicava particolare cura alla preparazione. Le ricette locali rimangono un patrimonio che le famiglie portano con sé dovunque si trasferiscano e che tramandano ai figli. Oggi molti, in particolare giovani, hanno perso il rapporto con le comunità locali e ad esse si è sostituita la “comunità virtuale”, in cui le ricette scambiate sono molto presenti e sono comunque molto diffusi anche i programmi televisivi dedicati alla cucina.

Oltre ai valori culturali, le norme comuni, le credenze e le tradizioni che l’esperienza delle generazioni ha consolidato o cristallizzato nell’ambito di una determinata società, l’azione che la persona mette in atto, il senso che orienta il suo agire presentano sempre un senso preciso che scaturisce dalla sua identità sociale e dalle sue appartenenze. Il senso che orienta l’agire racchiude diversi significati attribuiti dal soggetto alle proprie azioni.

Si proseguirà, pertanto, con un approfondimento dei significati che sono alla base del senso dell’agire della persona sia per comprenderne i comportamenti sia le nuove scelte⁴⁰⁶.

Il senso dell’agire delle persone

Il riferimento alla dimensione del senso da parte della persona viene a configurarsi quasi come un adattamento ad una realtà codificata e tipizzata, assunta come valida a priori.

Ogni atteggiamento dell’uomo ha sempre la sua matrice nel significato che è proprio di quel particolare contesto culturale in cui la persona è stata formata. Il soggetto che compie un’azione le attribuisce un significato proprio che, sulla base di un senso puramente soggettivo, può prescindere dalla dimensione di senso comune predominante a livello sociale. Il senso è l’orientamento di definizione del reale, ed ha la funzione di ridurre l’infinita complessità del mondo.

L’agire dotato di senso contiene un progetto: “il senso dell’agire è l’azione progettata che lo precede” (Schutz 1974, 82). L’agire come progetto, si basa su volontarietà e consapevolezza, si sviluppa come una anticipazione verso ciò che sta per avvenire; segue il corso nell’attualizzare l’azione; e si identifica nell’azione compiuta. Risulta di particolare importanza la distinzione tra le cause che hanno determinato l’azione, o i motivi a causa dei quali essa è stata posta in essere, in base all’esperienza dei vissuti passati, e il fine al quale l’azione è orientata in base al progetto.

L’agire inteso come progetto è definito come “il vissuto di coscienza che conferisce un senso in virtù dell’attività spontanea” (Schutz 1974, 73). L’agire è razionale nella misura in cui persegue fini possibili nell’ambito della situazione, servendosi di mezzi che, tra quelli di cui dispone, sono considerati i più adatti al raggiungimento del fine stesso. L’analisi dei meccanismi interni dell’azione e delle relazioni tra i soggetti parte da differenti significati attribuiti all’azione dal soggetto agente. Schutz indaga sul ‘senso’ dell’agire distinguendo tra senso oggettivo e soggettivo dell’azione: “parliamo di senso soggettivo quando abbiamo di mira il nesso significativo in cui stanno o sono stati per l’attore stesso i suoi vissuti, dei quali l’azione è testimonianza.... Si può, al contrario, attribuire senso oggettivo soltanto al prodotto dell’azione, in quanto tale”.

Senso soggettivo e senso oggettivo

L’attore sociale compie azioni che sono il frutto sia del suo senso intenzionale, puramente soggettivo, sia dei condizionamenti di tipo strutturale che derivano dalla presenza di forme culturali, normative e valoriali.

Nella nozione di senso vengono compresi, oltre al significato che il soggetto dà alle proprie azioni, i valori culturali, le credenze e le tradizioni consolidate a livello sociale che sono alla base della sua identità sociale. Se ogni componente, interna od esterna alla persona, può assumere una certa rilevanza nell’attribuire un significato preciso all’azione e quindi nel far considerare un agire come razionale, è possibile affermare che ogni azione ha un proprio senso. Il senso può riscontrarsi

⁴⁰⁶ Vedi seconda parte dell’elaborato.

in una dimensione interna, relativa alla intenzionalità individuale della coscienza, o in una dimensione esterna, relativa al contesto socio-culturale di riferimento. Quanto più l'agire si conforma ad un senso comune codificato a livello sociale tanto più esso risulta prevedibile e comprensibile. Il comportamento degli individui sarà tanto più prevedibile e comprensibile quanto più unanimemente sarà condiviso lo schema di tipizzazione che orienta l'agire sociale.

Nella maggior parte dei casi l'orientamento che determina il comportamento non è sempre chiaro alla coscienza del soggetto, il quale agisce istintivamente o in conformità all'abitudine, o al senso comune. Un agire pienamente consapevole è sempre un caso limite, in quanto si è sempre sottoposti ad un flusso incessante di credenze, tradizioni, norme che danno vita ad una nozione di senso alla quale ci si conforma quasi inconsciamente. Azioni che sembrano apparentemente irrazionali, appaiono razionali se poste in relazione allo specifico contesto sociale degli attori, ai loro valori di riferimento, ai loro effettivi interessi. Ciò porta ad includere nel concetto di razionalità i comportamenti che sono giustificati da 'buone ragioni' in grado di spiegare il processo in base al quale si è formato l'agire: ambiente, contesto socio-culturale, valori, situazione psicologica, risorse cognitive. In questa realtà entra a pieno titolo l'alimentazione. Infatti ci sono persone che, economicamente, si potrebbero permettere cibi costosi ma preferiscono piatti tradizionali poveri.

L'elaborazione personale del senso

È pur vero che "la sfera del 'Noi' è data prima della sfera 'dell'Io'" (Schutz 1979, 160). L'atteggiamento interno ha sempre un'origine di natura esterna, l'attore non può prescindere dalla situazione sociale nella quale è inserito. La sua azione, pur essendo espressione del libero volere e dell'atteggiamento cosciente, è pur sempre condizionata da modelli codificati e da forme culturali consolidate. È attraverso l'uso di segni, gesti, discorso, scrittura, ecc., del sistema comunicativo, entrati nel senso comune della vita quotidiana, che si può comunicare con i nostri simili e diventare coscienti dei pensieri di un'altra persona.

Si forma il senso comune in una data società quando tutti gli individui attribuiscono lo stesso significato ad un medesimo gesto, e l'individuo che lo compie è cosciente di tale significato, ed è proprio per questo che agisce in quel determinato modo⁴⁰⁷.

Il gesto simbolico e la coscienza che ad esso è strutturalmente connessa, permette di scegliere i significati e di controllare la comunicazione, adattandola. Il soggetto è sempre alla ricerca del senso delle proprie azioni, e quest'ultimo dipende dalle credenze e dalle convinzioni in base alle quali un certo aspetto viene ritenuto reale dagli individui presenti nello stesso contesto. Si pensi alle sagre dove si recuperano, in borghi medioevali, ricette antiche che affascinano i visitatori portati quasi a rivivere i vecchi tempi.

La persona si rende conto che il senso dell'agire non è relativo all'azione stessa, ma è influenzato dalla risposta delle altre persone che con-vivono momentaneamente la medesima realtà: il soggetto non agisce in base al proprio senso autonomo, ma tale senso trae origine dalle aspettative degli altri individui.

L'orientamento valoriale nella definizione dell'azione sociale

È valore tutto ciò cui l'individuo è disposto a conferire un'importanza tale da costituire una forza organizzativa del suo comportamento. Se il valore è reputato dall'individuo avere una valenza positiva, allora egli agirà in conformità ad esso, se negativa, egli darà una direzione in senso opposto alla sua azione.

⁴⁰⁷ "La società si costituisce attraverso gli atti specificatamente sociali, comunicativi, che costituiscono una superiore unità di coscienza tra persone che già 'sanno' le une delle altre, attraendo entro questa unità il mondo delle cose che le circonda; in questo assorbimento appercettivo, anche il mondo fisico ha un carattere sociale, è un mondo provvisto di significati spirituali" (Husserl 1965, 590).

I valori hanno l'obiettivo di permettere una fusione tra la coscienza individuale e quella collettiva in vista di una più generalizzata solidarietà sociale. La coscienza collettiva è un aspetto fondamentale della vita sociale ed è più forte nelle società meno industrializzate, dove i gruppi sociali sono più omogenei e dove esiste una forma manifesta di controllo sociale. La coscienza collettiva perde concretezza laddove le norme divengono più universali e quindi generiche, lasciando maggiore variabilità al comportamento individuale e dove lo stato di indifferenza che si genera produce un allentamento del controllo.

I valori comuni delle collettività costituiscono la struttura della cultura stessa, anche se può accadere che ad un certo valore, la persona ne contrapponga un altro e, per questo, non rispetti le norme che discendono dal primo.

Se si considera la distinzione tra identità personale, - creatasi dall'elaborazione interna dell'esperienza biografica individuale, - e identità sociale, - intesa come immagine che l'attore dà di sé nei processi di iterazione e comunicazione con gli altri, - si può comprendere che ci possono essere gradi diversi di concordanza e discordanza tra gli atteggiamenti interni e quelli esterni dell'attore sociale e che l'osservanza di una regola può avere significati diversi.

Se un comportamento è interpretabile alla luce di una certa norma individuata - tramite l'autocomprensione degli attori o il processo interpretativo dell'osservatore - una medesima regola può non avere significato univoco per tutti gli attori e ciò è tanto più vero nelle società complesse e multiculturali.

L'evoluzione e l'adattamento dell'azione dipendono dalla qualità degli insiemi strutturati d'informazione e dall'adeguamento dei programmi o degli schemi d'azione selezionati, ma anche dalla disponibilità immediata del soggetto che dipenderà, a sua volta, dall'interesse per il progetto d'azione e dalle comunicazioni sociali che si esprimono in quel determinato momento.

Le opinioni e i pareri personali di chi vive vicino, ma anche i mass media e le comunità virtuali, costituiscono un fattore che determina effettivamente il passaggio a nuove scelte. L'esperienza passata se, da un lato ha una pregnanza molto forte, dall'altro non esclude affatto la voglia di cambiamento e di adattamento a nuovi valori e usanze inducendo a modificare i propri modelli, compresi quelli riguardanti l'alimentazione, in particolare oggi, che si sta sempre più affermando l'attenzione al biologico come valore.

2. Modificazioni nei modelli di alimentazione: i prodotti tipici

Le nuove tendenze del consumo alimentare in Italia

Gli stili di vita e le abitudini degli italiani negli ultimi 50 anni hanno subito una notevole trasformazione. Si è passati dal boom economico degli anni '60, all'austerità del decennio successivo, per arrivare ai giorni nostri, con cittadini sempre più informati e interessati alla sicurezza e alla qualità degli alimenti, più attenti alla loro salute e più consapevoli al momento dell'acquisto. Si sceglie meglio e con più cura.

Tale fenomeno è interconnesso, da una parte, con gli investimenti sul capitale umano e sul livello di istruzione, dall'altra, alla rilevanza mediatica di una serie di scandali alimentari (ad es. vino all'etanolo, BSE meglio conosciuta come mucca pazza, pollo alla diossina, ecc.) che hanno richiamato il consumatore sui rischi alimentari, lo ha reso più attento alle diverse forme di informazione e di etichettatura degli alimenti. Importante, a tal riguardo, la cospicua attività di regolamentazione che si è affermata negli ultimi anni sia a livello europeo che a livello nazionale. Questa nuova sensibilità del consumatore ha comportato l'affermarsi dell'uso di standard qualitativi e della rintracciabilità degli alimenti, sia sul piano della regolamentazione sia su quello dell'utilizzo da parte degli operatori privati. La rintracciabilità è quell'attività che permette di ricostruire fin dall'origine dell'alimento e per tutto l'*iter*⁴⁰⁸ le principali tappe della filiera del prodotto⁴⁰⁹.

⁴⁰⁸ La tracciabilità degli alimenti può essere fatta se ci sono sviluppi di concetti e tecniche per la messa a punto di "molecole traccianti" adatte a favorire la certificazione delle origini di ogni componente nutritivo. (Paolo Manzelli,

Il mondo produttivo si è adeguato con etichette dei prodotti più complete e leggibili, spesso ricche di indicazioni anche nutrizionali e, soprattutto, con tecnologie di lavorazione, composizione e conservazione più salutistiche e in grado di conservare il valore nutrizionale e organolettico del prodotto quanto più possibile simile a quello tradizionale.

Negli ultimi 20 anni sono stati rivalutati gli alimenti tipici dell'alimentazione mediterranea come cereali, legumi, verdura e frutta (sia fresche che surgelate, sempre presenti sulla tavola degli italiani), e riscoperte le ricette della tradizione. La dieta mediterranea è riconosciuta come "patrimonio orale e culturale immateriale dell'umanità" da parte dell'Unesco ed è sempre al centro di studi, conferenze e dibattiti (l'ultimo in ordine di tempo il Forum Dieta mediterranea che si è tenuto ad Imperia dal 15 al 17 novembre 2012) che confermano tutti i suoi benefici. L'alimentazione mediterranea è, dunque, raccomandata perché assicura un apporto adeguato di nutrienti ben bilanciato fra loro, privilegia cibi naturali e poco elaborati, è ricca di vitamine, sali minerali e oligoelementi che contrastano i radicali liberi, le sostanze responsabili dell'invecchiamento.

La novità è rappresentata anche dall'attenzione riservata al consumo di prodotti locali e stagionali. In questi ultimi anni, infatti, è in aumento la domanda di prodotti tipici, perché appartengono alla nostra tradizione piatti appetitosi, ma poveri, che ben si sposano alle nostre esigenze. L'alimentazione che rispetta le migliori tradizioni e induce all'utilizzo delle risorse dell'ambiente in cui si vive è, dunque, in grado di apportare nuova cultura e salute.

Inoltre, negli ultimi 20 anni si è assistito ad un aumento della spesa per i pasti fuori casa, con andamento crescente in tutte le aree del paese, paradossalmente trainato dall'area Sud e Isole con un +2,5% annuo nel periodo 1997-2004⁴¹⁰.

L'affermazione di un nuovo stile di vita, generato da tempi molto frenetici, dall'inserimento della donna nel mondo del lavoro⁴¹¹, dal poco tempo libero disponibile e dal diffondersi di brevi *break*, ha inciso fortemente sulla tipica abitudine italiana di pranzare a casa. Nell'ultimo decennio infatti, come è stato analizzato sopra, è cresciuta la spesa per i servizi di ristorazione e per pasti e consumazioni fuori casa. Secondo i dati sui Consumi delle Famiglie dell'Istat, la spesa media mensile destinata ai pasti e alle consumazioni fuori casa negli ultimi vent'anni ha avuto un andamento crescente, con una forte accelerazione nella prima decade. La spesa media mensile per i consumi fuori casa, infatti, è passata da 38,37 euro del 1985 a 72,82 euro nel 2004⁴¹². In quest'ultimo periodo, inoltre, nell'area Settentrionale del Paese la spesa media mensile delle famiglie è di circa 90 euro mensili in servizi di ristorazione, mentre nell'area del Mezzogiorno è al di sotto dei 50 euro. La percentuale delle persone che consumano il pranzo nei ristoranti e/o nelle trattorie e nei bar è cresciuta: nel 1993 per ogni 100 persone il 3,2 per cento consumava alimenti fuori casa mentre nel 2003 tale percentuale è cresciuta fino al 5,6 per cento. Nel dettaglio, osservando tali abitudini nelle diverse aree del Paese, è importante sottolineare che il Centro – Nord ha raggiunto nel 2003 valori al di sopra di quelli nazionali, anche se la crescita maggiore è stata

Ricercatore del laboratorio di Ricerca Educativa (LRE) Dipartimento di Chimica dell'Università di Firenze, *scuolanews* n. 3, Maggio 2002). Testo disponibile al sito:

http://www.dps.tesoro.it/documentazione/uval/consumi%20e%20innovazioni%20marzo_rev.pdf

⁴⁰⁹ Questa viene definita diretta (*From Farm to Fork*), o indiretta (*From Fork to Farm*, definita la rintracciabilità). Con la rintracciabilità è possibile fare tentativi per risalire la filiera, ovvero dal consumo dell'alimento passando per ogni sistema di manipolazione e produzione di cibo fino al campo di produzione primaria, per risalire lo *step* esatto in cui eventualmente sono state fatte delle irregolarità o "frodi" normative e di controllo sulla sicurezza alimentare (Paolo Manzelli, Ricercatore del laboratorio di Ricerca Educativa (LRE) Dipartimento di Chimica dell'Università di Firenze, *scuolanews* n. 3, Maggio 2002). Testo disponibile al sito:

http://www.dps.tesoro.it/documentazione/uval/consumi%20e%20innovazioni%20marzo_rev.pdf

⁴¹⁰ Dati Istat, indagine su "I consumi delle famiglie", 1985-2004.

⁴¹¹ Fenomeno che in Italia rileva grandi differenze geografiche.

⁴¹² I dati elaborati sono stati deflazionati all'anno base 2000.

rilevata nell'area nord-ovest del Paese, (9,2 per cento nel 2003), mentre il Mezzogiorno, seppur in aumento, è nettamente al di sotto della media nazionale⁴¹³ (2,4 per cento nel 2003)⁴¹⁴.

L'affermazione di uno stile di vita nuovo e l'aumento del consumo dei pasti fuori casa ha favorito la formazione di imprese di *catering*, l'aumento dei *fast-food*, delle tavole calde, dei ristoranti e delle mense.

Anche se McDonald's ha perso il primato del maggior numero di ristoranti sulla faccia del pianeta (ora il record è detenuto dal più dietetico Subway) resta l'icona del *fast food* globale. La globalizzazione dei sapori sembra scritta nella storia di quelle che sono trent'anni fa in Italia chiamavamo «svizzerine». Gli hamburger sono arrivati negli Usa perché i marinai partiti dalla Germania a fine '800 volevano ritrovare il sapore di casa anche nella nuova patria e McDonald's non ha fatto altro che esportare nel mondo piatti con lo stesso sapore ovunque. Oggi le cose sono cambiate e un hamburger mangiato a Hong Kong ha un sapore molto diverso da quello che si mangia a Torino soprattutto perché nel capoluogo piemontese la sfida per l'Oscar dell'hamburger la giocano soprattutto altri. Da aprile 2011 a 450 metri di distanza in centro (uno è in corso Siccardi, l'altro in piazza Solferino) si sfidano due locali nuovissimi. Il M** Bun (gli asterischi sono colpa di McDonald's) e la «Granda⁴¹⁵ in mezzo al pane», *fast food* di alta qualità che serve i prodotti di Eataly⁴¹⁶. Entrambi puntano sulla carne piemontese e il risultato è ottimo, anzi sorprendente.

Dall'individuazione dei produttori di eccellenza, al reperimento delle migliori materie prime disponibili sul territorio Eataly segue un percorso fatto di rispetto della tradizione ed educazione su un modo di alimentarsi "sano, pulito e giusto", come appreso da [Slow Food](#). Questo svolge nei confronti di Eataly il ruolo di consulente strategico, con il compito di controllare e verificare che la qualità dei prodotti proposti sia sempre all'altezza delle promesse e che i produttori, entrati a far parte del novero di Eataly, non compromettano la qualità della loro produzione per soddisfare una domanda crescente dei loro prodotti.

La concezione di qualità per [Slow Food](#) possiede tre precetti sostanziali, dai quali è impossibile prescindere: un alimento deve infatti essere organoletticamente buono, sostenibile dal punto di vista ecologico e giusto dal punto di vista sociale, all'insegna della ricerca di un piacere alimentare responsabile. La massima aspirazione nella promozione di un simile concetto di qualità è che, tanto al consumo quanto alla produzione, queste caratteristiche vengano rispettate e condivise.

La ricerca di prodotti tipici e recentemente anche biologici rispecchia un cambiamento di rotta che punta alla differenziazione dei vari paesi e anche di singole regioni.

È necessario evitare che un fenomeno simile sia artificialmente inglobato nel sistema di consumo di massa e falsificato. Più le cose sono preziose e richieste, più c'è il rischio che vengano falsificate; in alimentazione si possono avere falsi d'origine, false produzioni locali o false tradizioni. Ad esempio il luogo d'origine di un olio è dove questo nasce, nel frantoio, indipendentemente dalla provenienza delle olive. I falsi sono possibili perché il consumatore ha cultura del prodotto ma non la cultura che ne giustifica il consumo.

⁴¹³ Dati Istat, indagine Multiscopo sulle famiglie "Aspetti della vita quotidiana", 2003.

⁴¹⁴ Testo disponibile al sito:

http://www.dps.tesoro.it/documentazione/uval/consumi%20e%20innovazioni%20marzo_rev.pdf

⁴¹⁵ La Granda è la carne cuneese di Eataly, quella che arriva dall'omonima associazione di allevatori capitanata da Guido Capaldo.

⁴¹⁶ Eataly nasce con l'intento di smentire l'assunto secondo il quale i prodotti di qualità possono essere a disposizione solo di una ristretta cerchia di privilegiati, poiché spesso cari o difficilmente reperibili. Il marchio riunisce un gruppo di piccole aziende che operano nei diversi comparti del settore enogastronomico: dalla celebre pasta di grano duro di Gragnano alla pasta all'uovo langarola, dall'acqua delle Alpi Marittime piemontesi al vino piemontese e veneto, dall'olio della riviera di Ponente ligure alla carne bovina piemontese, e ancora salumi e formaggi della tradizione piemontese italiana. Eataly propone dunque il meglio delle produzioni artigianali a prezzi assolutamente avvicinabili, riducendo all'osso la catena distributiva dei prodotti e creando un rapporto di contatto diretto tra il produttore e il distributore finale, saltando i vari anelli intermedi della catena. www.eataly.it

Quali prodotti tipici?

I prodotti tipici costituiscono un universo molto ampio e complesso. La loro specificità deriva dal forte legame che essi esprimono con un determinato territorio. Quando si parla di prodotti tipici ci si riferisce, in genere, a prodotti agricoli ed alimentari che si caratterizzano per il fatto di essere stati ottenuti in un dato ambiente, in ben definite, ed in qualche misura inimitabili, condizioni pedologiche e climatiche nonché con un processo di produzione tradizionale.

L'attributo tipicità include, dunque, un'insieme di caratteristiche uniche per ambiente, tecnologia, immagine, tradizione e cultura, che possono essere ricondotti in maniera "univoca" a uno specifico territorio e che sono alla base della tecnica di realizzazione del prodotto. Il concetto di tipico riconduce pertanto, al legame tra produzione e caratteristiche di un determinato territorio con le sue specificità geografiche, storiche, culturali, socio-economiche e tecnologiche⁴¹⁷.

I prodotti tipici, in realtà, sono formalmente suddivisi in almeno due grandi categorie⁴¹⁸:

1. quelli coperti da una denominazione riconosciuta, in genere definita dai regolamenti comunitari in materia;
2. quelli che si legano ad un certo territorio, a precise modalità di produzione, alla tradizione di alcune aree e che, tuttavia, oltre al riconoscimento di fatto non presentano ben definite credenziali di tipo formale.

Tuttavia, nella generale considerazione essi vengono affrontati come un gruppo omogeneo, magari insieme ad altri che in qualche modo o per qualche aspetto si apparentano ad essi, o perché dispongono di altri riconoscimenti specifici come i prodotti dell'agricoltura biologica o di quella integrata, ma anche come quelli che provengono dal territorio di Parchi o di aree protette, da Comunità Montane o comuni che rappresentano sotto insiemi di un insieme più grande e già riconosciuto.

Le dimensioni economiche dei prodotti rappresentano un'altra discriminante: vi sono i principali prodotti a denominazione protetta che coprono quote di mercato molto rilevanti, quanto un'industria medio-grande, ed altri molto più piccoli e numerosi che fatturano come un artigiano o un negoziante. La dimensione non è tanto un indicatore economico, quanto la discriminante nei confronti di molte attività e possibilità di avvalersi di strumenti di protezione del marchio, accesso al marketing, avvio di flussi di esportazione, coordinamento delle produzioni (anche se questa attività è stata contestata ai consorzi maggiori dall'Autorità garante per la concorrenza e il mercato).

Si possono cercare ulteriori elementi di differenziazione anche in altri campi, come il fatto che alcuni prodotti sono ancora vicini all'agricolo e quindi costituiscono materie prime sottoposte ad un certo tipo di concorrenza, altri sono già prodotti finiti, altri ancora entrano come ingredienti fondamentali entro preparazioni alimentari a loro volta "tipiche".

Il consumatore e l'origine geografica dei prodotti alimentari: aspetti socio-economici.

L'origine geografica svolge 3 ruoli nei processi di scelta⁴¹⁹:

1. segnale di qualità;
2. simbolico-affettivo;
3. implicazioni etico-normative.

I prodotti tipici sono definiti in ambito comunitario come prodotti con particolari caratteristiche di qualità (es. qualità di origine – tipicità, qualità organolettica).

⁴¹⁷ VIII Rapporto Nomisma sull'agricoltura italiana, *Prodotti tipici e sviluppo locale*, Editrice Il Sole 24 Ore, Milano, 2001.

⁴¹⁸ Ivi.

⁴¹⁹ Stefani L., *Il consumatore e l'origine geografica dei prodotti alimentari: aspetti socio-economici*, <http://www.cera.unifi.it/CMpro-v-p-69.html>, 22.12.2005.

L'origine geografica può essere trattata dal consumatore come un indizio che rimanda alle esperienze passate del consumatore stesso avute in un dato territorio, ma anche come l'instaurazione di un legame (anche virtuale) tra le caratteristiche fisiche della regione di origine del prodotto (per esempio il suo ambiente naturale, o l'esperienza produttiva dei suoi abitanti) e le caratteristiche del prodotto.

Al secondo caso si possono ascrivere gli aspetti affettivo-simbolici associati alla capacità dell'atto di consumo di rievocare esperienze ed emozioni passate, come quelle sperimentate durante le vacanze, o al senso di autenticità e di tradizione trasmesso dal riferimento alla zona.

Esempi di istanze etico-normative sono la norma "compra prodotti nazionali" legata al fenomeno dell'etnocentrismo o i comportamenti del tipo "buycotting" volti ad aiutare i produttori di zone svantaggiate o a salvare produzioni in via di "estinzione".

Per i consumatori italiani, in particolare, l'esposizione all'informazione sull'origine del prodotto alimentare genera attese sulle caratteristiche sensoriali evidenziando il ruolo di indicatore di qualità dell'area di provenienza. Tuttavia, in termini di valutazione monetaria il sovrapprezzo che il consumatore è disposto a pagare per una particolare origine non è interamente spiegato dalla qualità sensoriale ma sembra basarsi anche sul ruolo affettivo-simbolico della zona di produzione.

In questo ambito sono stati individuati due approcci alternativi al consumo di prodotti tipici, definibili come "quotidiano" ed "estetizzante".

Il primo inserisce il prodotto tipico nel vissuto quotidiano della famiglia. Uno degli aspetti salienti di questa dimensione è la contrapposizione tra il prodotto artigianale-tipico da cucinare (e quindi appropriato) ed i cibi pronti.

Il secondo sembra invece legare il prodotto ad un determinato stile di vita, rendendolo un mezzo per esprimere la propria personalità in modo creativo ma anche un elemento elitario di distinzione, di differenziazione dalla massa.

Una nuova cultura alimentare

Gli italiani sono sempre più consapevoli, adottano un'alimentazione accorta nei confronti sia del gusto e della qualità come pure del portafoglio.

Da una analisi della Coldiretti⁴²⁰ sugli effetti della crisi sull'alimentazione degli italiani in base delle serie storiche dell'Istat emerge che gli italiani sono diventati più magri. Quasi un italiano su due è in sovrappeso (45,8 per cento) con un aumento record del 28 per cento negli ultimi 20 anni, ma con la crisi si registra per la prima volta una inversione di tendenza e la popolazione dimagrisce. La situazione resta preoccupante per il 56,2 per cento di uomini ed il 36,1 per cento di donne con forme "abbondanti" ma in Italia nell'ultimo triennio - sottolinea la Coldiretti - si è registrato un significativo calo del numero di cittadini in sovrappeso di mezzo punto percentuale, con oltre 250 mila persone che hanno stretto la cinghia dei pantaloni e sono ora in perfetta forma.

È cambiata la sensibilità delle persone nei confronti del cibo, anche grazie alle campagne informative in televisione e sulla stampa. Il web ha avuto una grande parte: il cibo è uno degli argomenti più amati dagli internauti che sono anche molto salutisti. In rete, nei forum, nei commenti dei blog ci si scambia notizie, si chiedono pareri ai medici. Imparando a mangiare meglio è più facile restare in salute e in forma.

La nuova consapevolezza degli italiani contraddice, ed è un dato interessante della ricerca di Coldiretti, la tendenza che spesso si verifica quando c'è meno disponibilità di denaro, ad orientarsi verso cibo "trash" di scarsa qualità. È quello che accade in Gran Bretagna, dove il ministro della salute ha notato che il sovrappeso si concentra non a caso negli strati più poveri della popolazione.

La crisi, in ogni caso, ha fatto diventare gli italiani meno golosi: meno soldi, meno sfizi nella busta della spesa. Dovendo scegliere, si preferisce rinunciare a cibi appetitosi ma non essenziali, come un dolce o un salume, e ci si orienta su cibi economici e di base, come il latte o le uova.

⁴²⁰ <http://www2.coldiretti.it/News/Pagine/56-----26-Gennaio-2013.aspx> , 27/01/2013.

Sono confortanti i dati sullo spreco alimentare: nell'ultimo periodo la quantità di cibo che finisce buttata, che rimane comunque alta, è scesa del 57%, mentre le porzioni acquistate si sono ridotte del 31%. Il consumatore tende ad acquistare di meno e a non sprecare il prodotto, e la controprova è il calo della raccolta dei rifiuti urbani, segno che finiscono sempre meno scarti nella pattumiera. Si tende, inoltre, a comprare confezioni più piccole, con auto limitazioni della quantità.

Al di là del momento non facile, sicuramente oggi si mangia meno. È tramontato il concetto di pasto completo con primo, secondo e contorno, dolce o frutta, si preferisce il piatto unico o un piatto di pasta⁴²¹. Coldiretti ha realizzato un sondaggio *on line* che mette in evidenza come solo il 18% del campione, infatti, dichiara di fare quotidianamente un pasto completo. Tutto questo mentre quasi un italiano su dieci dichiara di mangiare solo un frutto o uno yogurt o un gelato, mentre il 4% salta. L'abbandono del pranzo completo è confermata anche da altri dati: il 24% si limita a consumare un secondo accompagnato dal contorno, mentre il 9% preferisce un panino, un pezzo di pizza o un tramezzino. Si starebbe consolidando l'addio alla divisione classica dei pasti con la frammentazione durante il giorno della propria alimentazione.

Le quantità, a loro volta, sono ridimensionate e, soprattutto, i più attenti hanno capito che non basta mangiare meno ma che bisogna mangiare meglio: un vantaggio per la salute, oltre che per la linea.

Secondo una analisi Coldiretti/Censis⁴²² in 16,9 milioni di italiani dichiarano di seguire una dieta e di questi ben 7,7 milioni dichiarano di farlo regolarmente. Questa alimentazione controllata, orientata allo star bene, irreggimenta il rapporto con il cibo di una quota molto elevata di italiani e ciò spiega, probabilmente, secondo Coldiretti, la tendenza a cambiare soprattutto nel fine settimana e nelle occasioni in cui si mangia fuori casa in orari insoliti. 16,5 milioni di italiani, soprattutto giovani, partecipano al rito dell'aperitivo soprattutto durante il fine settimana, spesso in sostituzione della cena. E i gestori dei locali ne approfittano facendo a gara nel proporre buffet di "apericena" a prezzi stracciati, e iniziano anche gli "aperipranzi", una sorta di aperitivo rafforzato da stuzzichini vari, da consumare in piedi in bar, birrerie, vinerie o ristoranti che si sono attrezzati. Un'abitudine tipica del passato che - sottolinea la Coldiretti - è tornata prepotentemente ma con le profonde trasformazioni dettate dai cambiamenti degli stili di vita e anche dalla crisi.

A fare da apripista - precisa la Coldiretti - sono stati alcuni contesti del nord dove quello dell'aperitivo è una sorta di antico rito sociale. Ormai la nuova formula si è andata diffondendo un po' ovunque nel territorio nazionale e oggi per 2,5 milioni di persone è diventata addirittura una abitudine quasi quotidiana. Si pensi ai noti casi di Padova con lo "Spritz" o anche di alcune zone del comune di Milano o della stessa capitale in cui l'aperitivo è un momento di convivialità in cui conversare, mangiare e bere qualche cosa e rallentare in modo anche netto rispetto alla concitazione della quotidianità. In particolari contesti metropolitani, da Milano a Torino a Roma, ma in quasi tutte le città, l'aperitivo e i luoghi in cui incontrarsi per farlo, sono diventati uno dei pilastri della relazionalità di persone dalle caratteristiche socio demografiche anche molto diverse.

C'è una nuova potenza aggregatrice del cibo che si dispiega nei momenti di convivialità e non è un caso - sostiene la Coldiretti - che ci sono oltre 415 mila italiani che dichiarano di partecipare regolarmente a community sul web centrate sul cibo, e sono invece complessivamente oltre 1,4 milioni quelli che ci partecipano, comprendendo coloro che lo fanno di tanto in tanto.

Anche grazie alla molteplicità di offerte messe a disposizione dei locali, l'aperitivo in chiave moderna è diventata l'occasione per accompagnare il necessario contenimento delle spese dettato dalla crisi economica con un'attenzione alla qualità dell'alimentazione. Un modo per assaggiare ed imparare a conoscere i diversi tipi di vino di cui è particolarmente ricca l'Italia ma anche per

⁴²¹ Lo conferma anche il fatto che l'Italia detiene il primato mondiale nel consumo di pasta che ha raggiunto quasi i 26 Kg a persona, tre volte superiore a quello di uno statunitense, di un greco o di un francese, cinque volte superiore a quello di un tedesco o di uno spagnolo e sedici volte superiore a quello di un giapponese.

⁴²² <http://www2.coldiretti.it/News/Pagine/87-----9-Febbraio-2013.aspx>

gustare formaggi, salumi, olive o anche semplicemente pizzette speciali, il tutto a costi estremamente contenuti. Non mancano casi in cui - afferma la Coldiretti - vengono organizzate serate a tema con prodotti a chilometri zero del territorio o prove di degustazioni su vini territoriali. D'altra parte - continua la Coldiretti - l'Italia è l'unico paese al mondo che grazie al lavoro degli agricoltori può contare su un patrimonio di 4.671 specialità tradizionali alimentari, 244 prodotti dop e igr riconosciuti dall'Unione Europea e 517 vini docg, doc e igt. La passione per il vino è coltivata in tanti corsi da sommelier e così le apericene diventano occasioni di sfoggio di ricette ed etichette di bianchi e rossi, il vino giusto con lo stuzzichino adatto, di scoperta di nuovi gusti e abbinamenti.

Tra le ragioni di questo successo c'è anche la nuova follia collettiva del cibo celebrata da programmi tv presenti a qualsiasi ora del giorno, su tutti i canali, pubblici e privati, generalisti e a tema, telegiornali, che poi pubblicano libri di ricette tra i più venduti.

Si è diffuso un nuovo amore per il buon cibo, anche quello creativo e non necessariamente ipercalorico, a cui hanno contribuito le trasmissioni e gli chef in tv. I cuochi superstar del piccolo schermo, da "La prova del cuoco" a Hell's kitchen" fino al celebrato "Masterchef", hanno insegnato qualcosa di nuovo agli italiani.

In questa tendenza si inserisce anche una rinnovata passione per la cucina. Si va meno a mangiare fuori e questo alleggerisce le spese familiari. I piatti cucinati a casa, con attenzione e abilità, sono più leggeri rispetto a quelli di un *fast food* o di una rosticceria. Piatti della tradizione mediterranea, più sani, realizzati secondo ricette tipiche, a base di legumi, cereali, verdura, senza eccessi di proteine e troppi grassi: ricette antiche che però corrispondono perfettamente a quello che consigliano le teorie più attuali in fatto di alimentazione.

Secondo Coldiretti, i prodotti più richiesti sono formaggi, frutta e verdura di stagione, legumi, vino, latte e pane. Tutto o quasi a Km zero, cibo di provenienza locale, e sempre più spesso acquistato direttamente dal contadino o dall'allevatore. Acquistare direttamente da chi produce aiuta a tagliare i costi e dà garanzie, dal punto di vista psicologico, rispetto all'anonimato dell'acquisto dallo scaffale di un supermercato. E per assecondare questo ritorno al locale si moltiplicano i punti vendita sul territorio. In Italia, da Nord a Sud, ci sono 500 mercati di agricoltori⁴²³ e negli ultimi anni sono saliti a 63.000 malghe, cascine, frantoi aperti ai consumatori, che possono vedere come "nasce" il cibo che portano in tavola.

Se nelle città la Coldiretti ha promosso i mercati degli agricoltori di Campagna Amica per favorire l'acquisto di prodotti genuini al giusto prezzo, nelle scuole è impegnata nel progetto "Educazione alla Campagna Amica" che coinvolge oltre centomila alunni delle scuole elementari e medie in tutta Italia che partecipano ad oltre tremila lezioni in programma nelle fattorie didattiche e agli oltre cinquemila laboratori del gusto organizzati nelle aziende agricole e in classe. In questo momento di difficoltà l'obiettivo è quello di formare dei consumatori consapevoli sui principi della sana alimentazione e della stagionalità dei prodotti per valorizzare i fondamenti della dieta mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno⁴²⁴.

In virtuosa crescita sono coloro che scelgono un consumo responsabile: selezionano il contenuto dei prodotti valutando l'impatto che questi hanno sulla vita delle persone, sui legami sociali e sull'ambiente.

Anche grazie a "Slow food" il cibo è diventato uno dei temi chiave delle politiche globali, fulcro del dibattito culturale sull'ambiente. Carlo Petrini, fondatore del movimento di "resistenza anti *fast-food*", ha dato il via ad una mobilitazione internazionale. Una presa di coscienza gastronomica capace di coinvolgere 150 Paesi e di cambiare per sempre i concetti base della nutrizione. Una rivoluzione non violenta per il diritto al piacere. Un presidio "Slow food" è un'espressione di un ecosistema e culla di sapori tradizionali da salvare.

⁴²³ L'elenco si trova sul sito www.campagnamica.it

⁴²⁴ <http://www2.coldiretti.it/News/Pagine/56-----26-Gennaio-2013.aspx> , 27/01/2013.

Si ripone una cura crescente all'aspetto tra cibo e territorio.

Si sono sviluppate forme di organizzazione e resistenza ai modelli "consumisti" imperanti, mostrando una capacità italiana di innovare e trovare soluzioni originali. Si pensi all'esperienza dei GAS⁴²⁵, agli acquisti biologici e nei "farmers market", i mercati contadini, ai punti vendita della filiera corta, a Km zero, e del commercio equo e solidale⁴²⁶ che sembrano essere anche più forti e resistere alla crisi dei consumi "tradizionali".

La richiesta dei consumatori consapevoli è fondamentale per far crescere una nuova cultura del cibo e del mondo rurale.

Questa consapevolezza va nella direzione di costruire e diffondere l'idea della "sovranità alimentare".

Sovranità alimentare significa autonomia decisionale sulla definizione dei sistemi agrari e alimentari di una comunità, sia questa intesa come stato sovrano, come popolo o come insieme delle famiglie di un territorio.

Significa poter intervenire nei processi decisionali e confrontarsi con gli operatori privati e con le istituzioni pubbliche per determinare strategie e finalità delle politiche o della ricerca in agricoltura, per garantire sostenibilità sociale ed ambientale dei sistemi produttivi, per promuovere redditi remunerativi per i produttori, margini equi per la filiera e prezzi abbordabili per i consumatori.

Bisogna giungere ad un rapporto paritetico e di insieme tra chi produce secondo sistemi etici e sostenibili e chi intende consumare nel quadro degli stessi principi, cercando di animare l'aggregazione fra e tra i soggetti. È la sovranità alimentare dal basso.

Bibliografia di riferimento

Archer M. S., *La conversazione interiore. Come nasce l'agire sociale*, Erickson, Trento, 2003.

Barbina G., *Il piatto vuoto*, Carocci, Roma, 1999.

Archer M. S., *La conversazione interiore. Come nasce l'agire sociale*, Erickson, Trento, 2003.

Barbina G., *Il piatto vuoto*, Carocci, Roma, 1999.

Bartolomei S., *Etica e natura*, Laterza, Bari, 1995.

Bauman Z., *Modernità liquida*, Laterza, Roma-Bari, 2002.

⁴²⁵ I "Gruppi d'Acquisto Solidale" sono associazioni di consumatori, accomunati da un approccio critico al consumo, che si uniscono per acquistare beni e servizi, orientate secondo precisi criteri di solidarietà. I GAS hanno, quindi, come finalità la realizzazione di una concezione più umana dell'economia, più vicina alle esigenze dell'uomo e dell'ambiente. I criteri su cui si basano i GAS nella scelta dei prodotti sono l'acquisto direttamente dai produttori (per la maggior parte piccoli produttori locali, cooperative sociali o enti non profit) al fine di avere prodotti biologici ed ecologici ad un prezzo ragionevole, la conoscenza dei produttori per programmare con loro le strategie di comune interesse, il sostenere l'occupazione in ambito locale o di realtà sociali particolari, la valorizzazione delle tradizioni e la riduzione dell'inquinamento, del traffico e del consumo di energia per il trasporto della merce (Centro Nuovo Modello di Sviluppo, *Guida al consumo critico*, E.M.I., Bologna, 2000). L'acquisto in gruppo, oltre che favorire il risparmio, favorisce lo scambio di idee e di informazioni su prodotti e produttori, la definizione dei criteri con lo scopo di ridurre e orientare i consumi e di rappresentare un'alternativa economica praticabile.

⁴²⁶ Il commercio equo e solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove la giustizia sociale ed economica, lo sviluppo sostenibile, il rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione e l'azione politica. Il commercio equo e solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori (Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, art. 1). Il commercio equo e solidale si pone, dunque, l'obiettivo di migliorare le condizioni di vita dei paesi del sud del mondo, sviluppando le capacità produttive ed imprenditoriali degli abitanti e favorendo la loro crescita economica attraverso la commercializzazione dei prodotti nei mercati dei paesi ricchi (http://www.agices.org/it/download/ricerche/dati_comes_italia.pdf).

- Beck U., *La società del rischio. Verso una seconda modernità*, Carocci, Roma, 2000.
- *Che cos'è la globalizzazione. Rischi e prospettive della società planetaria*, Carocci, Roma, 1999.
- Beck U., Giddens A., Lash S., *Modernizzazione riflessiva: politica, tradizione ed estetica nell'ordine sociale della modernità*, Asterios, Trieste, 1999.
- Berzano L., *Tutela e degrado del territorio*, Il segnalibro, Torino, 1992.
- Centro Nuovo Modello di Sviluppo, *Guida al consumo critico*, E.M.I., Bologna, 2000
- Cerosino D., Cammarota O., *Il territorio come risorsa*, Donzelli, Roma, 2000.
- Cicerchia A., *Leggeri sulla terra*, FrancoAngeli, Milano, 2004.
- Dati Istat, indagine su "I consumi delle famiglie", 1985-2004.
- Dati Istat, indagine Multiscopo sulle famiglie "Aspetti della vita quotidiana", 2003.
- Giddens A., *Le conseguenze della modernità. Fiducia e rischio, sicurezza e pericolo*, Il Mulino, Bologna, 1994.
- Golinelli C.M., *Il territorio sistema vitale. Verso un modello di analisi*, Giappichelli, Torino, 2002.
- Greco P., (a cura di), *Lo sviluppo sostenibile. Dalla Conferenza di Rio alla Conferenza di Johannesburg*, Cuen, Napoli, 2002.
- Guidicini P., Sgroi E., *Valori, territorio, ambiente*, FrancoAngeli, Milano, 1997.
- Husserl E., *Esperienza e giudizio*, Silvia, Milano. 1965
- Iannone R., *Il capitale sociale, origine, significati, funzioni*, FrancoAngeli, Milano, 2006.
- Lanza A., *Lo sviluppo sostenibile*, Il Mulino, Bologna, 2002.
- Lazzarini G., (a cura) *Le risorse di un territorio montano marginale. Usseaux e le sue borgate*, FrancoAngeli, Milano, 2013
- (a cura) *L'home care nel Welfare sussidiario. Reciprocità e ben-essere nelle relazioni di cura* FrancoAngeli, Milano, 2011
- *Etica e scenari di responsabilità sociale*, FrancoAngeli, Milano, 2006
- *Discrasia. Patologie di un rapido mutamento sociale*, FrancoAngeli, Milano, 2004.
- *Razionalità e senso in un passaggio d'epoca*, FrancoAngeli, Milano, 1999.
- Manzelli P., *Scuolanews* n. 3, Maggio 2002.
- Murata M., "L'impovertimento delle risorse naturali: causa d'instabilità sociale, politica ed economica" in Papini R. (a cura di), *Globalizzazione: conflitto o dialogo di civiltà?*, Esi, Napoli, 2002.
- VIII Rapporto Nomisma sull'agricoltura italiana, *Prodotti tipici e sviluppo locale*, Editrice Il Sole 24 Ore, Milano, 2001.
- Schutz A., *La fenomenologia del mondo sociale*, Il Mulino, Bologna, 1974

www.agices.org
www.campagnamica.it
www.cera.unifi.it
www2.coldiretti.it
www.dps.tesoro.it
www.eataly.it

NUTRACEUTICI TRANSGENICI: UN FUTURO ALIMENTARE INCERTO

Il mercato dei “Nutraceutici”, generalmente conosciuti come “Alimenti funzionali” o “Alimenti fortificati” o “Alimenti arricchiti”, è caratterizzato da un trend ascendente, che non manifesta segni di cedimento. Sempre più spesso gli organi di informazione ci illustrano le capacità “quasi miracolose” di questi alimenti, che spaziano dalle proprietà lassative, alla “nutricosmetica”, sino ad arrivare alla possibilità di ristabilire situazioni normali in merito a determinate patologie, quasi fossero dei medicinali!

In questa sede non si vogliono mettere in discussione le reali capacità nutrizionali/farmacologiche di questi alimenti, che dovranno essere vagliate e supportate da specifiche indagini scientifiche, ma si cercherà di evidenziare talune problematiche emergenti che caratterizzeranno in un prossimo futuro il mercato di questi nuovi alimenti, con particolare riferimento a quelli di origine transgenica (ovvero creati dall’ingegneria genetica). In particolare, in questi ultimi anni sempre più spesso la ricerca genetica ci ha stupito con le sue possibilità applicative. Le promesse sono entusiasmanti, piante alimentari che produrranno vitamine di ogni tipo e che salveranno dalla cecità milioni di bambini, frutti che potranno rimanere sugli scaffali dei negozi di vendita per settimane o, forse, mesi senza marcire, alimenti ricchi di licopene che impediranno la formazione di qualsiasi tipo di cancro, alimenti ricchi di “Omega 3” che impediranno l’invecchiamento delle nostre cellule e ci allungheranno la vita, “frutti particolari” che impediranno la diffusione di malattie fortemente invalidanti, alimenti “ipocalorici” in grado di banalizzare ogni dieta alimentare e l’elenco potrebbe continuare ancora e stupirci ancor di più⁴²⁸.

In termini generali gli Organismi Transgenici (generalmente conosciuti come Organismi Geneticamente Modificati - OGM) possono essere suddivisi in tre grandi categorie:

- quelli di **prima generazione**, sviluppati allo scopo di semplificare ed automatizzare la coltivazione agricola (piante resistenti agli insetti e piante resistenti ad uno specifico diserbante ad azione totale). Sono gli unici, per il momento, ad essere oggetto di coltivazione in pieno campo per la produzione di alimenti destinati alla nutrizione degli animali ed in minor misura, almeno nel nostro Paese, alla nutrizione umana;
- quelli di **seconda generazione**, per la gran parte ancora oggetto di ricerca e sperimentazione, che si tenta di mettere a punto allo scopo di ottenere alimenti con particolari caratteristiche aggiuntive, non solo nutrizionali (alimenti con più vitamine, con meno grassi, a maturazione ritardata, con più antiossidanti, ecc.);
- quelli di **terza generazione**, che saranno sviluppati allo scopo di far produrre alle piante vaccini e/o medicinali, che sarebbero altrimenti prodotti mediante sintesi chimica.

⁴²⁷ Università di Scienze Gastronomiche Pollenzo/Bra (CN)

⁴²⁸ Di seguito si riporta un elenco delle modificazioni genetiche che alcuni ricercatori stanno tentando di introdurre, o hanno pensato che potrebbero essere introdotte, nelle piante coltivate per scopi alimentari, al fine di conferire loro una certa funzionalità. L’elenco, ovviamente, non deve essere considerato esaustivo della vastissima casistica esistente, e deve essere preso con “beneficio di inventario”, in quanto basato sull’analisi della letteratura esistente di origine scientifica e/o divulgativa. In particolare, l’elenco comprende il riso arricchito di vitamina A e/o di ferro, la patata maggiorata con più proteine o per produrre vaccini contro il colera, il mais a cui sono state eliminate alcune sostanze che possono favorire fenomeni di allergia tra i consumatori, la colza arricchita di Omega 3, il pomodoro con più licopene o in grado di sintetizzare un vaccino contro l’epatite B o, ancora, di sintetizzare sostanze in grado di combattere le gravi forme di diarrea provocate da specifici batteri o, ancora, in grado di produrre sostanze che possono essere utilizzate per contrastare l’insorgere dell’epatite B, la banana per combattere l’epatite B, la lattuga per vaccinare contro il colera, ecc.

Trattasi, a tutti gli effetti, di veri e propri farmaci e come tali dovranno essere trattati. Pertanto, le problematiche relative all'introduzione di questi prodotti è assimilabile a quella che caratterizza la ricerca, la produzione e la commercializzazione di qualsiasi altro tipo di farmaco (il settore è completamente normato e le regole che lo caratterizzano sono sostanzialmente condivise).

Gli Organismi Transgenici di seconda (alimenti farmaco o nutraceutici) e di terza generazione (farmaco alimenti) per il momento non esistono o, quantomeno, la loro presenza è limitata ai laboratori di ricerca e non sono ancora disponibili per la coltivazione agricola in pieno campo. Le promesse sono entusiasmanti, ma occorrerà considerare, così come sostengono alcuni studiosi, che qualsiasi manipolazione ingegneristica tesa a modificare il contenuto nutrizionale degli alimenti, interferendo in modo profondo con importanti vie metaboliche, può dar luogo a variazioni della concentrazione di altri importanti nutrienti, comprese, purtroppo, alcune tossine. Per esempio, inaspettatamente, il mais BT (resistente alla piralide), già largamente prodotto negli U.S.A., presenta un elevato contenuto di lignina rispetto al mais convenzionale. Un altro esempio è costituito dal pomodoro arricchito di betacarotene, che presenta, però, un basso contenuto in licopene.

La problematica è sicuramente importante e fa sorgere alcune domande! Nel caso in cui non ci trovassimo di fronte allo stesso alimento (un pomodoro che a causa della modificazione genetica ha perso parte delle sue normali caratteristiche nutrizionali), lo potremo comunque utilizzare con le stesse modalità dell'alimento convenzionale? Otterremo da questo alimento gli stessi apporti nutrizionali? Il nutraceutico determinerà sicuramente una diminuzione della probabilità di contrarre una certa malattia, ma la possibilità di contrarre altre malattie rimarrà la stessa, diminuirà o aumenterà? La nostra dieta quotidiana potrà rimanere la stessa, oppure dovrà subire delle modificazioni in relazione alla presenza di un alimento funzionale che, oltre all'apporto/sottrazione di quel nutrimento, porta con sé altri effetti nutrizionali? In definitiva, consapevoli del fatto che non esistono "alimenti buoni o cattivi", ma solo "regimi alimentari buoni o cattivi", quando il consumatore potrà utilizzare per l'alimentazione quotidiana un "alimento funzionale", **aumenterà o diminuirà la probabilità di dar luogo ad una dieta equilibrata? Aumenterà o diminuirà la probabilità che il suo stato di salute si mantenga ad un buon livello o, addirittura, migliori, così come auspicato?**

Per i "nutraceutici transgenici", appare evidente che il problema dell'accettazione da parte del consumatore sarà commisurato alle reali capacità di poter prevenire situazioni patologiche per l'organismo (pensiamo, per esempio, ad un alimento funzionale come il sale iodato, largamente utilizzato, con successo, per prevenire problemi alla tiroide). A questo riguardo, importanti divengono gli elementi legati alla **ricerca scientifica**, che dovrà essere in grado di fornire certezze in merito agli effetti salutistici di questi "nuovi alimenti", all'**informazione**, che dovrà comunicare al consumatore le caratteristiche di questi alimenti, e all'**etichettatura**, che dovrà consentire al consumatore una scelta consapevole.

E' sicuramente fuor di dubbio che la nostra è una società complessa e, pertanto, complessi sono i problemi che quotidianamente siamo chiamati ad affrontare. In questo contesto gli alimenti funzionali di origine transgenica, proprio in relazione alle loro potenzialità, potrebbero rappresentare un vero e proprio stravolgimento delle abitudini alimentari della nostra società, con particolare riferimento a quella frangia della popolazione che richiede dagli alimenti una certa funzionalità e che otterrà dagli stessi enormi benefici. In particolare:

- essi consentiranno di avere alimenti privi di quelle sostanze che si ritiene possano determinare situazioni dannose alla salute;
- essi consentiranno di avere alimenti arricchiti di sostanze che si ritiene possano prevenire l'insorgere di determinate malattie;

- essi consentiranno di avere alimenti privi di allergeni, con indubbi vantaggi per quella parte della popolazione che soffre di queste allergie o di problemi di intolleranza alimentare;

- essi consentiranno di avere “alimenti potenziati”, che potranno fornire la possibilità agli atleti di mettere in atto una dieta adatta alla loro attività;

- essi determineranno uno scollegamento tra alimento e caratteristiche nutritive normalmente apportate dall'alimento stesso. Potremo trovare vitamina C non solo nelle arance o nei “kiwi”, ma anche nel riso, nelle patate e, perché no, nel mais;

- essi consentiranno di avere in un singolo alimento le caratteristiche nutrizionali che oggi siamo costretti a ricercare in più alimenti, per cui la dieta giornaliera a base di amido, carne, frutta, verdura, ecc. sarà solo un ricordo del passato, in quanto i diversi nutrienti potranno essere contemporaneamente presenti in un unico alimento;

- essi, probabilmente, consentiranno anche di evitare l'allevamento animale per la produzione di carne, in quanto le “proteine nobili”, forse, potranno essere ottenute in grande quantità dalla coltivazione di specifiche piante transgeniche (sarebbe sicuramente un grandissimo successo in relazione al forte impatto ambientale dell'attività di allevamento del bestiame).

Purtroppo, però, le aspettative non sono tutte favorevoli, in quanto questi nuovi alimenti prima di essere utilizzati dovranno rispondere a requisiti minimi essenziali di sicurezza alimentare ed ambientale, sui quali non è possibile derogare. Tali requisiti possono essere così individuati in ordine di importanza:

- da un punto di vista nutrizionale essi non dovrebbero avere controindicazioni di alcun tipo, in quanto quello della “sicurezza alimentare del cibo” è un prerequisito del quale non si dovrebbe nemmeno discutere; il cibo, per sua natura e in quanto tale, non deve nuocere alla salute (per esempio, come è risaputo, un'elevata assunzione di vitamine liposolubili, come per esempio la vitamina A, può determinare effetti dannosi per l'organismo simili a quelli determinati da una carenza di queste stesse vitamine);

- essi dovranno avere una comprovata e significativa azione preventiva nei confronti di talune malattie;

- l'alimento funzionale dovrà svolgere la sua attività nell'ambito della normale dieta giornaliera e non dovrà essere oggetto di specifica somministrazione come nel caso dei farmaci;

- da un punto di vista della produzione agricola vi dovrà essere comprovata possibilità di coesistenza con altre forme di agricoltura convenzionale e/o biologica (non vi dovranno essere fenomeni di inquinamento genetico delle forme di agricoltura convenzionale);

- vi dovrà essere separazione netta della filiera distributiva di questi “prodotti arricchiti” da quelli convenzionali;

- essi dovranno essere caratterizzati da un favorevole grado di redditività per l'agricoltore, a prescindere dal pagamento di royalty e dalla presenza di contratti di coltivazione;

- vi dovrà essere una reale accettazione da parte dell'utilizzatore, sia esso privato o industria di trasformazione;

- non dovranno agevolare comportamenti di consumo parossistici, sia da un punto di vista della sostituzione di altri alimenti convenzionali, sia da un punto di vista della loro utilizzazione per prevenire situazioni patologiche inesistenti.

Occorrerà poi risolvere alcuni problemi strettamente connessi al loro consumo. In particolare:

- esiste un problema di conservazione casalinga di questi alimenti, al fine di evitare azioni di consumo che non siano consapevoli, soprattutto da parte dei bambini;
- occorrerà valutare attentamente eventuali interazioni con altri alimenti funzionali o con altri farmaci;
- occorrerà riorganizzare il sistema di distribuzione di queste derrate agricole/alimentari/farmaceutiche, al fine di evitare comportamenti illeciti;
- occorrerà creare specifiche e dettagliate modalità di comunicazione delle caratteristiche di questi prodotti;
- occorrerà evitare che essi siano considerati dal consumatore alla stessa stregua di un farmaco e come tali siano consumati;
- occorrerà considerare che la domanda di nutraceutici non raggiungerà livelli elevati, per cui il loro prezzo di mercato per unità di peso sarà sicuramente più elevato di quello degli omologhi prodotti convenzionali. Come cambierà l'assunzione degli altri fattori nutrizionali? Saranno assunti nelle precedenti quantità, oppure in quantità ridotta a causa del maggior prezzo del nutraceutico?;
- occorrerà verificare se il prezzo unitario del "fattore nutrizionale funzionale", sarà competitivo rispetto alle altre opportunità di acquisizione della funzionalità attraverso l'assunzione di altri alimenti presenti sul mercato;
- in termini quantitativi, il fattore nutrizionale introdotto con la modificazione genetica in un determinato alimento, dovrà essere superiore a quello che è normalmente contenuto in altri nutrienti convenzionali. E' inutile modificare geneticamente un alimento se è possibile ottenere la stessa funzionalità da altri alimenti;
- l'efficacia degli "alimenti funzionali transgenici" dovrà essere uguale a quella ottenibile dagli integratori alimentari e dai farmaci che essi andranno a sostituire;
- le modalità di assunzione non dovranno presentare difficoltà, soprattutto in termini di praticità e di semplicità di assunzione in viaggio o nei luoghi di lavoro;
- occorrerà verificare se essi consentiranno di acquisire con una certa facilità la dose giornaliera di principio attivo in grado di prevenire quella particolare patologia;
- occorrerà verificare se essi svolgono la loro attività anche nel caso in cui siano sottoposti a trattamenti termici di cottura e/o di preparazione culinaria in genere;
- essi non dovranno perdere la loro funzionalità nel caso in cui siano oggetto di conservazione nel tempo;
- la loro reperibilità non dovrà essere più difficoltosa di quella degli "integratori alimentari" e dei farmaci che essi andranno a sostituire;
- occorre considerare che essi aumenteranno le incertezze nutrizionali dei consumatori, in relazione alla presenza sul mercato di nutraceutici con diverso contenuto di principio attivo (per esempio, ogni ditta potrà produrre una patata arricchita di vitamina A con un diverso contenuto di vitamina per kg di prodotto) ed in relazione alla possibilità che, in modo fraudolento, vengano venduti come funzionali alimenti che non lo sono;
- essi potrebbero favorire comportamenti di consumo dannosi per la salute del consumatore (il consumatore potrebbe essere portato ad assumere il succo di frutta arricchito di vitamine e a non mangiare la frutta!);
- essi potrebbero assecondare il mantenimento di errati stili di vita da parte del consumatore (in presenza di un alimento arricchito che può avere effetti positivi sulla formazione di neoplasie, il consumatore potrebbe essere spinto a non smettere di fumare o di assumere alcool);
- essi determineranno una situazione di mercato degli alimenti che sotto certi punti di vista è fortemente contraddittoria, in relazione ad una certa perdita di biodiversità;

- il problema di maggior rilevanza riguarderà la qualità dell' "alimento funzionale transgenico". Chi deciderà la quantità di "principio attivo funzionale" presente nell'alimento? Chi deciderà le altre caratteristiche nutrizionali dell'alimento, che, con ogni probabilità, saranno inevitabilmente modificate?

Occorrerà poi valutare attentamente se questi "alimenti funzionali transgenici" rispondono ad una reale esigenza dei consumatori. Tra di essi ne esiste sicuramente una certa aliquota che potrà beneficiare dall'introduzione di "alimenti funzionali transgenici" (soggetti allergici ad alcuni alimenti, soggetti che soffrono di intolleranza alimentare, soggetti che si trovano in particolari condizioni psico-fisiche perché troppo grassi o troppo magri, soggetti che desiderano una dieta ricca di particolari sostanze, ecc.). Per queste persone la presenza sul mercato di "alimenti funzionali alle loro esigenze", non potrà che rappresentare un aumento del loro benessere.

Il discorso è sostanzialmente diverso per la gran parte della popolazione, che non si trova nelle precedenti condizioni. Ad essa occorre garantire il diritto di operare una scelta consapevole, in quanto l'introduzione di "alimenti funzionali transgenici" potrebbe modificare una situazione che, sotto molti punti di vista, può essere ritenuta sostanzialmente accettabile. Per questo motivo, al di là dei requisiti minimi di sicurezza nutrizionale che dovranno presentare questi nuovi alimenti, occorrerà prevedere modalità di vendita che impediscano in tutti i modi acquisti non consapevoli, con particolare riferimento alla separazione fisica dei prodotti funzionali da quelli convenzionali e alla specifica etichettatura di questi alimenti, che non dovrà essere in alcun modo fuorviante o ingannevole. Solo in questo modo saremo sicuri di avere introdotto una innovazione funzionale alle esigenze di coloro che ne hanno veramente bisogno, solo in questo modo saremo in grado di tutelare adeguatamente coloro che, al contrario, non li vogliono acquistare.

Occorrerà poi valutare attentamente se questi "alimenti funzionali" rispondono ad una reale esigenza del consumatore. Soprattutto nell'attuale momento in cui quest'ultimo tende a privilegiare la tipicità, la salubrità e, più in generale, la naturalezza dei prodotti alimentari, si può affermare che il loro sviluppo è sicuramente in controtendenza. Una controtendenza che andrà valutata attentamente, al fine di non impiegare risorse e capacità umane nello sviluppo di produzioni caratterizzate da modeste richieste di mercato.

Si consideri poi che l'alimentazione è una cosa seria, non è solo nutrimento, ma è tradizione, cultura, divertimento, piacevole compagnia. Ragionando per assurdo, in termini provocatori ed al limite delle possibilità applicative di questa tecnologia, potremmo pensare a come potrebbe essere il cibo del futuro: con ogni probabilità potrà essere rappresentato da un unico alimento, una "pappetta", una "pappetta di mais". In questo mais avremo inserito geni per la produzione delle proteine di cui abbiamo bisogno e tutti gli altri fattori nutrizionali essenziali. Da questo mais noi otterremo una farina facilmente lavorabile e facilmente conservabile (farina che potrebbe essere di colore diverso in funzione delle necessità alimentari e dei gusti del consumatore). Fare la spesa quotidiana di alimenti sarà un ricordo di vecchi tempi e di obsolete abitudini, che facevano solo perder tempo. In ogni casa sarà presente un deposito che conterrà la farina necessaria a sfamare la famiglia per un certo periodo di tempo (un anno, due anni). Anche cucinare sarà un ricordo del passato; l'alimento potrà essere ottenuto senza sprechi e senza perdite di tempo dalla semplice reidratazione di questa farina. E "Buon appetito".

BIBLIOGRAFIA

[1] AA. VV. – Ecologia ed etica, Edizioni Tellus, Roma, 2002.

[2] AA. VV. – OGM: conoscerli per affrontarli, Associazione ONLUS "Verdi Ambiente e Società", Roma, 2001.

[3] AA. VV. – OGM: le verità sconosciute di una strategia di conquista, Editori Riuniti, Roma, 2004.

[4] AA.VV. – L'uomo è più dei suoi geni, RIZZOLI, Milano, 2001.

- [5] AA.VV. – ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI, il tempo delle scelte, Atti del Convegno, La Sapienza, Roma, 4 giugno 2002.
- [6] Antonietti A. - "Geni" e agricoltura, Atti e Memorie della Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona, Anno Accademico 1990-91, Serie VI - Vol. XLII, Verona.
- [7] Bardone E., Viglia A. - Il ruolo delle biotecnologie nella salvaguardia ambientale, Genio Rurale, n. 7/8, 1991.
- [8] Bussolanti M., Moranti S., – Il gene nel piatto, Tecniche Nuove, Milano, 2000.
- [9] Buttel F. H. - Ideologia e tecnologia in agricoltura sul finire del ventesimo secolo: le biotecnologie come simbolo e come sostanza, La Questione Agraria, n. 48, 1992.
- [10] Delledonne M., Borzi N. – Biotecnologie in agricoltura. Realtà, sicurezza e futuro. FEDERCHIMICA, Milano, 2001.
- [11] Galante E. - Agricoltura e ricerca scientifica. INEA, Il Mulino, 1980.
- [12] Galizzi G. - Progresso tecnico e impresa agricola. Edizioni Agricole, Bologna, 1960.
- [13] Malagoli C. - Moderne biotecnologie in agricoltura: una problematica aperta, Economia Agro-Alimentare, n. 2/97, Parma, 1997.
- [14] Malagoli C. - OGM: quale futuro per l'agricoltura, VERDE AMBIENTE, n. 3 maggio/giugno, Roma, 1998.
- [15] Malagoli C. - Ruolo delle moderne biotecnologie per lo sviluppo sostenibile in agricoltura, Atti del Convegno Nazionale "Agrobiotecnologie: un'agricoltura senza terra, un progresso senza l'uomo", Università degli Studi di Parma, 17 ottobre, 1998.
- [16] Malagoli C. - Biotecnologie e sviluppo sostenibile, GENIO RURALE, n. 5, Bologna, 1999.
- [17] Malagoli C. – Help! Transgenico in tavola, CYBELE and CO srl, Colognola ai Colli (Verona), 2002.
- [18] Malagoli C. - Moderne biotecnologie e politica agraria comunitaria; un connubio difficile, Rivista di POLITICA AGRARIA, n. 4, agosto 1999.
- [19] Monastra G. – Maschera e volto degli OGM. Fatti e misfatti degli organismi geneticamente modificati, Edizioni Settimo Sigillo, Roma, 2002.
- [20] Pratesi F., Tamino G. – Ladri di geni. Dalle manipolazioni genetiche ai brevetti sul vivente, Editori Riuniti, Roma, 2001.
- [21] Pretty J. – Le modificazioni genetiche: rischi e benefici. "La rigenerazione dell'agricoltura – Materiali per un dibattito. COLDIRETTI, n. 1 maggio 2003.
- [22] Ruivenkamp G. - Biotecnologie "su misura": possibilità di uno sviluppo centrato sull'azienda agricola. La Questione Agraria, n. 48, 1992.
- [23] Sala F. - Biotecnologie vegetali: tra rifiuto e accettazione. Le Scienze, n. 386, ottobre 2000.
- [24] Salvioni C. - Effetti potenziali dell'applicazione di biotecnologie in agricoltura, Rivista di Politica Agraria, n. 3, 1991.
- [25] Scarascia Mugnozza G.T. – Potenzialità del miglioramento genetico in piante ed animali. Accademia Nazionale di Agricoltura e CNR – Bologna, 2001
- [26] Tamino G. – Il bivio genetico. Salute e biotecnologie tra ricerca e mercato, Edizioni Ambiente, Milano, 2001.

La risorsa idrica, i suoi diversi utilizzi ed i moduli di sua gestione

Sommario: 1. L'acqua potabile e il diritto alla salute nella filiera agroalimentare; 2. La potabilità dell'acqua e la sua qualità; 3. La prevenzione dei rischi ed i controlli; 4. La purezza dell'acqua potabile e le deroghe; 5. L'acqua e le produzioni alimentari nell'industria, nell'agricoltura e nell'acquicoltura; 6. Le acque minerali; 7. Il servizio idrico integrato; 7.1. Il governo del servizio idrico integrato; 7.2 L'affidamento della gestione del servizio idrico integrato; 8. L'indennizzo degli utenti.

§ 1. L'acqua potabile e il diritto alla salute nella filiera agro-alimentare

L'acqua che beviamo e gli alimenti che assumiamo sono beni essenziali per la vita e costituiscono mezzi unici ed infungibili per assicurare i diritti universalmente riconosciuti alla vita ed alla salute. Più efficacemente è stato affermato che l'acqua è semplicemente sinonimo di vita, rappresentando il brodo primordiale delle origini umane, il sistema circolatorio del mondo, il precario composto di molecole che ci consente di sopravvivere⁴³⁰.

Innanzitutto l'acqua è un vero e proprio diritto umano, anzi, un diritto naturale fondamentale⁴³¹. Il diritto all'acqua come diritto naturale scaturisce poi da un contesto ecologico dell'esistenza umana, rappresentando un vero e proprio dono della natura del quale, a prescindere da ogni ulteriore considerazione concernente i meri profili di gestione del servizio idrico integrato, sono titolari tutti i membri dell'umanità⁴³².

Ogni individuo, infatti, ha diritto ad usufruire di acqua non solo per il proprio sostentamento fisico ma anche per soddisfare bisogni elementari come lavarsi, pulire le abitazioni e cucinare,

⁴²⁹ I paragrafi 1, 5 e 6 si devono all'avv. A. Pavesi, avvocato presso Expo 2015 S.p.A., quelli 2, 3 e 4 all'avv. Alessandro Venturi, cultore di Diritto pubblico comparato nell'Università degli Studi di Pavia e quelli 7 ed 8 al prof. Francesco Ciro Rampulla, professore di Diritto amministrativo nell'Università degli Studi di Pavia.

⁴³⁰ T. FROSINI, *Il diritto costituzionale all'acqua*, in <http://www.giustamm.it>, 14 maggio 2010.

⁴³¹ A. BARTOLINI, *Le acque tra beni pubblici e pubblici servizi*, in <http://www.giustamm.it>.

⁴³² L'acqua, in effetti, è una componente essenziale dell'ecosistema che rischia ad oggi di essere compromessa sia da una cattiva gestione, sia dall'enorme dispersione della stessa in termini di sprechi e di perdite dovute alle strutture ed agli impianti di adduzione, captazione e trasporto, ormai in gran parte obsoleti (F. DI DIO, *Difesa e diritto delle acque, primi passi per la salvaguardia dell'ecosistema*, in *DGA*, 2007, 4, 275). Peraltro, l'acqua è una risorsa da salvaguardare con criteri di utilizzazione e di reimpiego indirizzati al risparmio, all'equilibrio ed al rinnovo della risorsa medesima, per cui tutte le acque superficiali e sotterranee costituiscono una risorsa che è salvaguardata ed utilizzata secondo criteri di solidarietà. A tale stregua, qualsiasi uso delle acque deve essere effettuato tutelando le aspettative ed il diritto delle generazioni future a fruire di un integro patrimonio ambientale (R. TUMBILOLO, *Acqua: un bene primario a disponibilità limitata*, in *Riv. giur. dell'ambiente*, 2006, 6, 902). In tema di tutela delle generazioni future in materia ambientale, si ricorda che il III principio della Dichiarazione di Rio sull'Ambiente e lo sviluppo del 1992 ha sancito che il diritto allo sviluppo deve essere realizzato in modo da soddisfare equamente le esigenze relative all'ambiente ed allo sviluppo delle generazioni presenti e future. Sulla tutela delle generazioni future in relazione alla sicurezza alimentare, si vedano le interessanti riflessioni di G. MAJORANA, *Generazioni future e sicurezza alimentare*, in *Atti del Convegno Un diritto per il futuro. Teorie e modelli dello sviluppo sostenibile e della responsabilità intergenerazionale*, tenutosi a Parma il 30 novembre - 2 dicembre 2005 e della Corte Costituzionale nella sentenza 19 luglio 1996 n. 259, in <http://www.cortecostituzionale.it>. Per converso, non è però possibile sottovalutare la circostanza per la quale l'acqua è attualmente contraddistinta da una forte componente economica. Il mercato internazionale, infatti, è particolarmente interessato agli sviluppi della monetizzazione dell'acqua, essendo ormai evidente che tale risorsa non è naturalmente infinita. In proposito taluni esperti parlano addirittura di una futura battaglia planetaria per l'"oro blu", indicando un'importante carenza idrica per il 2100 ed un'indisponibilità totale di acqua per il 2230 (S. SANDRI, *L'acqua: una risorsa strategica*, in *Riv. giur. dell'ambiente*, 2003, 1, 1).

irrigare i campi, abbeverare gli animali, ed anche come mezzo di produzione industriale o di energia rinnovabile⁴³³.

Tra tutti i possibili usi dell'acqua, sebbene gli stessi ben possano essere reputati parimenti necessari per il sostentamento e lo sviluppo della vita, le funzioni dell'acqua in ambito alimentare stanno assumendo sempre maggiore importanza⁴³⁴.

Ciò soprattutto sotto due differenti profili: il primo concernente l'utilizzo dell'acqua nella produzione degli alimenti⁴³⁵; il secondo, invece, attinente alla disciplina dell'acqua intesa essa stessa quale alimento.

I profili di indagine afferiscono in ultima analisi alla complessa e articolata tematica della sicurezza alimentare⁴³⁶ sia nella sua accezione di *food safety*⁴³⁷ che nella sua differente accezione quantitativa di *food security*⁴³⁸.

Anche in riferimento all'acqua, infatti, da un lato, è necessario garantire che la stessa sia biologicamente e chimicamente adatta allo scopo per cui viene utilizzata, soprattutto per il consumo umano; dall'altro, è quanto mai necessario individuare a livello globale e locale politiche di accesso e di gestione delle risorse idriche che ne consentano di combattere efficacemente la penuria e l'insufficienza in un'ottica di sostenibilità ambientale⁴³⁹.

433 Il consumo di acqua nel mondo ha subito e sta subendo un notevole incremento, tanto da rappresentare un problema serio per le future generazioni, anche perché all'aumento dei consumi si aggiungono l'inquinamento massiccio, dovuto soprattutto all'utilizzo di fertilizzanti in agricoltura e al mancato trattamento di scarichi industriali e domestici, e gli sprechi, che riducono in modo sensibile le riserve idriche. Per quanto in particolare riguarda i consumi di acqua si stima che, a livello mondiale, il 70% dell'acqua venga utilizzata in agricoltura, il 20% per l'industria ed il 10% per gli altri usi. In Europa, invece, sebbene la domanda di acqua per usi agricoli sia in continuo aumento, l'acqua destinata ad un uso industriale rappresenta la percentuale maggiore: circa il 56% viene infatti utilizzata nell'industria (compresi gli usi per scopi energetici), il 30% nell'agricoltura ed il 14% per usi domestici (ma con consistenti differenze tra i vari Paesi) (G. TEMPORELLI, N. CASSINELLI, *L'acqua in tavola*, Franco Angeli, 2010, 9).

434 Si veda, in proposito, la Carta europea dell'acqua, adottata dal Consiglio di Europa il 6 maggio 1968, il cui art. 1 prevede che "non c'è vita senza acqua. L'acqua è un bene prezioso indispensabile a tutte le attività umane. (...) Essa è indispensabile all'uomo come bevanda e come alimento, per la sua igiene e come sorgente di energia, materia di produzione, via di trasporto e base dell'attività ricreativa" (in *Ann. eur. amb.*, 1988, 859).

435 Si pensi infatti che per la produzione del cibo occorre una quantità imponente di acqua, grosso modo variabile da 200 a 900 litri per ogni chilogrammo di sostanza secca di origine vegetale e da 3.500 a 15.000 litri per ogni chilogrammo di carne (C. MERLO, *Acqua, irrigazione e ambiente*, in *Quaderno del Dipartimento di economia e ingegneria agraria, forestale e ambientale*, Università di Torino, 2009, 1).

436 Lo studio della sicurezza alimentare coinvolge ormai molti temi, interessando tanto il giurista quanto l'operatore pratico. Tra questi, la definizione di alimento, la disciplina della circolazione degli alimenti, l'analisi del rischio ed il principio di precauzione.

437 Questo concetto si fonda in primo luogo sulla nozione base di "salubrità" dei prodotti alimentari e ad essa si fa corrispondere, specularmente, quella di tutela del consumatore. La sua elaborazione avviene all'interno di una logica tutta imperniata sulla definizione delle regole di produzione e di commercializzazione degli alimenti destinati al consumo umano che non prende in considerazione i profili inerenti all'approvvigionamento ed alla carenza delle materie prime necessarie al raggiungimento dell'autosufficienza alimentare (L. PAOLONI, *I nuovi percorsi della food security dal diritto al cibo adeguato alla sovranità alimentare*, in *DGA*, 2011, 3, 159).

438 In particolare, sotto tale profilo il tema della sicurezza alimentare attiene alle regole ed ai modelli atti a garantire il sostentamento degli abitanti del pianeta ovvero l'accesso fisico ed economico ad un cibo sufficiente, sicuro e nutriente nonché conforme alle loro esigenze alimentari. Sempre più spesso, peraltro, si parla di *food insecurity*, ovvero di quel fenomeno di vulnerabilità dei sistemi di disponibilità, accesso, utilizzo e stabilità del cibo. Molte sono le ragioni che allo stato attuale minano la *food security*, soprattutto nei Paesi in via di sviluppo. Tra le principali, possono essere evidenziate la diffusione del c.d. *land grabbing*, ovvero l'accaparramento delle terre agricole compiuto da soggetti che acquistano i terreni dei Paesi in via di sviluppo con meri fini speculativi, congelando le attività produttive oppure vincolando le aree agricole con contratti di lungo periodo per destinarle a colture utili a soddisfare i bisogni alimentari degli abitanti dei loro Paesi; la diffusione delle colture *no food* di tipo agroenergetico e biotecnologico che sottraggono terra alle coltivazioni alimentari tradizionali, convenzionali e biologiche; la diffusione del *global warming*, ovvero del surriscaldamento globale, in grado di modificare le colture tradizionali e di ridurre la biodiversità alterando le modalità di produzione degli alimenti (C. CERTOMÀ, *Diritto al cibo, sicurezza alimentare, sovranità alimentare*, in *Rivista di diritto alimentare*, 2010, 2, 1).

439 In materia si veda: R. PETRELLA, *Le grandi sfide mondiali dell'acqua*, in <http://www.costituzionalismo.it>, 2006, 1, 2. Peraltro è ormai un dato acquisito dalla comunità scientifica internazionale che il clima planetario a causa dell'aumento

§2. La potabilità dell'acqua e la sua qualità

La potabilità dell'acqua, e così la sua qualità, si è imposto come tema oggetto di regolamentazioni specifiche in tempi piuttosto recenti se si considera l'importanza vitale che riveste l'acqua come bene infungibile per gli organismi viventi⁴⁴⁰. L'acqua è diventata, con il passare del tempo, oggetto di un importante dibattito tanto sul piano della letteratura scientifica che si occupa del tema quanto nell'opinione pubblica. Le motivazioni di questo fenomeno, per alcuni versi sono ovvie vista l'importanza vitale di questa risorsa e la sua ineguale distribuzione sul nostro pianeta⁴⁴¹, vanno tuttavia ricordate le due facce della stessa medaglia: da un lato v'è l'acqua intesa come elemento indispensabile per la vita, oggetto di studi e pubblicazioni scientifiche ad essa dedicate; dall'altro una serie di interessi socio-economici a livello globale strettamente correlati a questa importante risorsa.

Sotto il profilo squisitamente giuridico la potabilità dell'acqua è uno di quei temi che si presta ad essere indagato come caso di studio per indagare il rapporto tra le conoscenze tecnico-scientifiche e il diritto⁴⁴². Il controverso rapporto che intercorre tra il diritto e le conoscenze scientifiche e tecniche ha sovente posto molteplici problemi in ordine alle modalità di raccordo tra discipline che hanno incontrato, da sempre, notevoli difficoltà a dialogare serenamente, non fosse altro per le diverse logiche che presiedono ai rispettivi ambiti⁴⁴³. Del resto è noto che la scienza è in continua evoluzione e ripensamento, e l'ambito che consideriamo non fa certo eccezione dato il continuo aggiornamento delle linee guida della *World Health Organization* (WHO), dell'*U.S. Environmental Protection Agency* (EPA) e dell'Unione europea, e le modifiche alle soglie limite dei contaminanti contenuti nell'acqua potabile; le norme dal canto loro, pensate come fattore di stabilità, razionalizzazione e continuità, sono tipicamente connotate dalla staticità⁴⁴⁴. Come noto il mero recepimento della conoscenza scientifica e tecnica da parte del diritto e delle norme ha mostrato tutta la sua insufficienza, sempre più spesso infatti la comunità scientifica, chiamata a pronunciarsi su temi da sottoporre a regolazione normativa non è in grado di esprimere posizioni certe ed univoche, ma presenta tesi disparate o divergenti. La complessità delle conoscenze unitamente all'insufficienza di dati e all'imprevedibilità degli esiti rappresentano tutte forme di indeterminazione del sapere in campo scientifico che rendono particolarmente delicate la posizione di chi investito del compito di intervenire giuridicamente e trovandosi di fronte ad una pluralità di

di concentrazione di anidride carbonica nell'atmosfera, dell'aumento dei livelli dei mari e della loro acidità, va evolvendo verso l'accentuazione degli eventi estremi delineando un preoccupante scenario caratterizzato da lunghi periodi di siccità alternati a precipitazioni alluvionali, con significativa incidenza sulla disponibilità dell'acqua, sui fenomeni di erosione e dissesto del suolo (EUROPEAN ENVIRONMENT AGENCY, technical report n. 7, 2005, *Vulnerability and adaptation to climate change in Europe*, Copenhagen, 2005).

440 V. S. SANDRI, *L'acqua: una risorsa strategica?*, in *Riv. Giur. Amb.*, 2003, fasc.1.

441 Come osserva P. GRECO, *Pianeta acqua*, Roma, 2004, 9 ss. se si considerano i dati sulla situazione globale delle risorse idriche si constata che meno dell'1% dell'acqua del pianeta è disponibile per il consumo umano e che più di 1,2 miliardi di persone non hanno la possibilità di consumare acqua potabile, dato che aumenta sensibilmente se si considerano le stime tendenziali che indicano in 3,5 miliardi la popolazione nel 2025 che non potrà beneficiare di acqua potabile.

442 Tema quest'ultimo estremamente rilevante nel diritto dell'ambiente come acutamente rilevato da Cordini in G. CORDINI, *Profili di diritto ambientale comparato*, in G. CORDINI, P. FOIS, S. MARCHISIO, *Diritto ambientale*, Torino, 2008, 151.

443 A. VENTURI, *Analisi del rischio e sicurezza alimentare. I fondamenti, le controversie, la regulation*, Milano, 2008, 7 ss.

444 V. L. VIOLINI, *Tra scienza e diritto: i nodi irrisolti della fecondazione medicalmente assistita*, in N. ZANON, A. CELOTTO (a cura di), *La fecondazione medicalmente assistita: al margine di una legge controversa*, Milano 2004 e A. VENTURI, *op. cit.*, 7 ss.

descrizioni e previsioni eterogenee, debba scegliere la tesi da privilegiare in via normativa o amministrativa⁴⁴⁵.

Va forse ricondotto, sebbene solo in parte, ai problemi testé ricordati il fatto che tanto gli organismi internazionali quanto i legislatori statali hanno sempre affrontato il problema della potabilità dell'acqua per gli aspetti concernenti la tutela della salute e quindi la determinazione delle soglie di rischio accettabile per l'uomo attraverso atti normativi che potremmo definire di *soft law*, ben consapevoli di stare per addentrarsi in una zona grigia.

I precedenti in materia risalgono al 1958 anno in cui l'Organizzazione Mondiale della sanità ha adottato i primi *Standard internazionali per l'acqua potabile*, cui si sono succedute nel corso degli anni nuove edizioni⁴⁴⁶ sino a giungere all'ultima di recente emanazione (Giugno 2011)⁴⁴⁷, per seguire il passo dettato dall'evolvere delle conoscenze scientifiche e tecniche. Occorre notare tuttavia che per le versioni successive alla prima si è passati dagli *Standard* alle *Guidelines for Drinking-water Quality*, a ben vedere non si tratta appena di una nomenclatura diversa bensì della diversa pervasività dell'atto. Le linee guida, infatti, interpretano la volontà degli organismi internazionali che concorrono alla loro formazione di dettare indicazioni ai legislatori nazionali senza avere la pretesa di definire degli standard uniformi, ben consapevoli del fatto che tutte le indicazioni ed evidenze scientifiche devono comunque essere adattate alle circostanze di ciascuno Stato.

L'adozione delle linee è stata nel tempo "sponsorizzata" da numerose conferenze e forum internazionali aventi ad oggetto l'acqua e i servizi igienici come la *World Water Conference* svoltasi a *Mar del Plata* (Argentina) nel 1977 e l'*International Conference on Primary Health Care*, svoltosi in *Alma-Ata*, Kazakistan nel 1978. In tempi più recenti il tema è stato ripreso nell'ambito del *World Summit for Sustainable Development*, svoltosi nel 2002 a Johannesburg, così come all'interno di programmi internazionali delle Nazioni Unite e tra questi in particolare "*Water for Life*" 2005-2015.

L'Assemblea Generale dell'ONU ha, da ultimo, dichiarato il diritto all'acqua potabile e sicura e ai servizi igienici un diritto umano essenziale al pieno godimento della vita e di tutti i diritti umani, invitando tutti gli Stati e tutte le organizzazioni internazionali a fornire risorse finanziarie, tecnologie e competenze ai Paesi in via di sviluppo, affinché acqua potabile e servizi igienici di base siano garantiti a tutti, e ha riconfermato l'impegno degli stati membri a dimezzare, entro il 2015, il numero di persone sulla terra che non ha accesso all'acqua potabile⁴⁴⁸.

In questo contesto internazionale si inseriscono le "*Linee guida per la qualità dell'acqua potabile*" il cui scopo principale è la tutela della salute pubblica in ottemperanza alle raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per la gestione del rischio di pericoli che possono vedere compromessa la sicurezza dell'acqua potabile⁴⁴⁹. L'insieme delle raccomandazioni dovrebbe essere considerato all'interno di un processo di gestione del rischio comprensivo di altre fonti di esposizione ai rischi connessi all'utilizzo di acqua non potabile come ad esempio i rifiuti, la qualità dell'aria e i prodotti alimentari. Quanto ribadito nella parte iniziale del documento e segnatamente laddove si precisa che "*the Guidelines provide a scientific point of*

445 Per descrivere una simile complessità la letteratura ha coniato l'espressione "post normal science" che individua quelle situazioni in cui "*typically facts are uncertain, values in dispute, stakes high, and decisions urgent*", su cui v. J. R. RAVETZ, *Special Issue: Post-Normal Science*, in *Futures*, 1999, 31.

446 L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha pubblicato tre edizioni delle Linee Guida per la qualità dell'acqua potabile nel 1983-1984, 1993-1997 e 2004, quale atto che ha ereditato in gran parte i contenuti dei precedenti standard internazionali per l'acqua potabile, pubblicati nel 1958, 1963 e 1971.

447 V. World Health Organization, *Guidelines for Drinking-water Quality*, 2011.

448 V. Assemblea Generale delle Nazioni Unite, Risoluzione A/64/L.63/Rev.1.

449 Secondo le stime rese note dall'OMS ogni anno due milioni di persone muoiono e miliardi si ammalano per malattie idrotrasmesse. Molte di queste patologie sarebbero dunque prevenibili, secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, attraverso una più scrupolosa attenzione dei Governi al contenuto delle linee guida per la qualità dell'acqua potabile, adottando programmi di sicurezza e obbligando a valutare il rischio di agenti contaminanti nella fornitura d'acqua.

departure for national authorities to develop drinking- water regulations and standards appropriate for the national situation” presuppone pertanto l’adozione di specifiche discipline statali o sovrastatali capaci di declinare le soglie minime al di sotto delle quali non si dovrebbe scendere in relazione alle condizioni socio economiche, geo-morfologiche e di approvvigionamento.

I requisiti di base essenziali per garantire la sicurezza dell’acqua potabile risiedono nella definizione di un quadro organico comprensivo degli obiettivi di salute stabiliti dalle autorità sanitarie nazionali competenti in materia, di adeguati sistemi di gestione e di un sistema di vigilanza e controllo indipendente. Oltre al sistema di gestione, si invitano gli Stati ad adottare un approccio olistico alle fasi di *risk assessment* e *risk management* dall’approvvigionamento sino al consumatore finale anche allo scopo di aumentare la fiducia nella sicurezza delle acque potabili. I governi nazionali si devono impegnare, al fine di ridurre al minimo il rischio di conflitti di interesse, ad adottare sistemi di *governance* improntati alla separazione delle funzioni, differenziando ruoli e responsabilità, dei fornitori di servizi idrici da quelli propri di un’autorità indipendente competente a verificarne il rispetto dei requisiti e standard qualitativi a garanzia della salute pubblica. L’attività di vigilanza viene declinata come attività investigativa intrapresa per identificare e valutare i rischi potenziali per la salute associati all’assunzione di acqua potabile contaminata contribuendo altresì a promuovere il miglioramento della qualità e della quantità, dell’accessibilità e della copertura della rete e la continuità di rifornimento di acqua potabile (chiamati "indicatori di servizio").

Anche in questo caso le linee guida lasciano ai singoli governi nazionali la libertà della forma con cui conseguire l’obiettivo. Nella maggior parte dei paesi, l’agenzia responsabile della sorveglianza sulla potabilità delle acque è il ministero della salute con le sue articolazioni territoriali. In alcuni paesi le funzioni sono state affidate ad una agenzia di protezione ambientale, in altri sono state delegate talune funzioni ai governi locali.

Negli Stati Uniti, tra i primi paesi a dotarsi di una regolamentazione sulle acque potabili, il *Safe Drinking Water Act* del 1974 autorizza l’EPA a stabilire delle direttive nazionali globali per garantire la qualità dell’acqua per uso sanitario delle reti idriche pubbliche. In particolare sono affidate all’EPA il compito e il potere di stabilire il carico massimo di agenti contaminanti dell’acqua per uso sanitario e di provvedere, in via sostitutiva, all’applicazione di tali standard qualora i singoli stati fossero inadempienti.

L’Unione Europea, in linea con quanto stabilito dall’OMS, ha emanato nel corso degli ultimi trent’anni diverse direttive in materia di “acque destinate al consumo umano”. Risale al 1980 la prima direttiva europea (80/778/CEE)⁴⁵⁰; è dunque solo da quell’anno che sulle acque potabili l’Unione ha adottato una politica condivisa a livello di comunità di stati con l’intento di armonizzare le legislazioni nazionali in linea con quanto stabilito dalle raccomandazioni dell’Organizzazione mondiale della sanità.

Per far fronte alle necessità di adeguare al progresso scientifico e tecnologico i contenuti ivi previsti e per giungere ad un quadro normativo comunitario, opportunamente flessibile e trasparente, che consenta agli Stati membri di intervenire per affrontare i casi di inosservanza delle norme, il 3 novembre 1998 il Consiglio ha adottato una nuova direttiva sulla qualità delle acque destinate al consumo umano (98/83/CE)⁴⁵¹. L’intervento si era reso necessario alla luce del nuovo trattato sull’Unione e del principio di sussidiarietà al fine di circoscrivere l’intervento comunitario all’osservanza di parametri essenziali di qualità e salute, lasciando agli Stati membri la facoltà di prevedere altri parametri laddove ciò si rendesse indispensabile e opportuno in relazione alle diverse condizioni naturali e socio-economiche fra le regioni dell’Unione.

L’obiettivo principe della direttiva è di proteggere la salute delle persone dagli effetti negativi derivanti dalla contaminazione delle acque destinate al consumo umano, stabilendo requisiti di salubrità e pulizia cui devono soddisfare le acque potabili nella Comunità. Essa si applica a tutte le

450 V. GUCE L 229 del 30.08.1980, p.11.

451 V. GUCE L 330 del 5.12.1998, p.32.

acque destinate al consumo umano fatta eccezione per le acque minerali naturali⁴⁵² e le acque medicinali⁴⁵³ in quanto esistono specifiche discipline per questi tipi di acque.

Le norme comunitarie mirano pertanto a definire parametri di qualità essenziali e cautelativi in termini di salute per le acque destinate al consumo umano al fine di definire obiettivi minimi di qualità ambientale da raggiungere in collegamento con le altre misure comunitarie per promuovere l'uso sostenibile delle acque⁴⁵⁴. A fronte dell'incertezza scientifica che regna sulla definizione di valori parametrici per i prodotti chimici e i contaminanti microbiologici nocivi per l'uomo, il legislatore comunitario si attiene, di norma, agli orientamenti stabiliti dall'Organizzazione mondiale della sanità per la qualità dell'acqua potabile e al parere del comitato scientifico della Commissione per l'esame della tossicità e dell'ecotossicità dei composti chimici⁴⁵⁵. Gli Stati membri, dal canto loro, devono determinare ulteriori parametri non ricompresi tra quelli previsti dall'allegato I della direttiva in tutti i casi in cui ciò sia necessario per tutelare la salute umana e possono prevederne di ulteriori al fine di garantire la qualità della produzione, della distribuzione e del controllo delle acque potabili. Tuttavia, qualora dovessero introdurre norme più rigorose di quelle contenute nella direttiva, pur necessarie a tutelare la salute umana e nel pieno rispetto dei principi e delle norme del Trattato, è previsto un obbligo di notifica alla Commissione.

Sotto il profilo della responsabilità gli Stati membri devono assicurare mediante idonee procedure di controllo, conformi alle prescrizioni minime di controllo stabilite e adeguate alle esigenze locali, che i valori parametrici determinati dalla direttiva siano rispettati nel punto in cui le acque destinate al consumo umano sono messe a disposizione del consumatore. In altri termini gli Stati membri sono tenuti ad assicurare il rispetto dei valori parametrici stabiliti sino all'immissione dell'acqua nell'impianto di distribuzione domestico, ad eccezione degli edifici e delle strutture in cui l'acqua è fornita al pubblico quali scuole, ospedali, ristoranti.

La direttiva consente agli Stati membri di stabilire delle deroghe ai valori di parametro fino al raggiungimento di un valore Massimo a condizione che la deroga non presenti un rischio per la salute umana e l'approvvigionamento delle acque potabili nella zona interessata non possa essere mantenuto con nessun altro mezzo congruo e comunque abbia durata il più breve possibile⁴⁵⁶.

452 La direttiva 80/77/CEE è stata sostituita dalla direttiva 2009/54/CE.

453 V. la direttiva 2001/83/CE e successivi atti modificativi.

454 Come noto è del 23 ottobre 2000 la direttiva quadro per l'azione comunitaria in materia di acque, 2000/60/CE, in GUCE L 327 del 22 dicembre 2000. Essa, come osservato da G. CORDINI, *La tutela dell'ambiente idrico in Italia e nell'Unione europea*, in *Riv. Giur. Amb.*, 2005, fasc.5, 716 ss., sostituisce ed unifica tutte le precedenti normative di settore ed traccia una nuova linea di interventi per garantire la protezione dell'ambiente idrico nell'ambito del territorio comunitario. Sul recepimento della direttiva si v. P. URBANI, *Il recepimento della direttiva comunitaria sulle acque (2000/60): profili istituzionali di un nuovo governo delle acque*, in *Riv. Giur. Amb.*, fasc.2, 2004, 210.

455 Con periodicità almeno quinquennale la Commissione sottopone a revisione i parametri stabiliti dalla direttiva alla luce del progresso scientifico e tecnico. A tal fine è assistita da un comitato composto da rappresentanti degli Stati membri.

456 Ai sensi dell'art.9 p.ti 1 e 2 è prevista la possibilità di rinnovare la deroga per due periodi addizionali di tre anni. Le deroghe devono indicare in maniera dettagliata i motivi che hanno indotto a concederle, salvo qualora lo Stato membro interessato ritenga che l'inosservanza del valore di parametro sia trascurabile e che un'azione correttiva possa risolverla tempestivamente. Le deroghe non si applicano alle acque messe in vendita in bottiglie o in contenitori. Lo Stato membro che si avvale di una deroga provvede affinché ne sia informata la popolazione interessata e la Commissione, entro un termine di due mesi, se la deroga riguarda una singola fornitura d'acqua superiore a 1000 m³ al giorno in media o l'approvvigionamento di 5000 o più persone.

Da ultimo giova essere rilevata la previsione che, coerentemente con i principi della legislazione ambientale internazionale e comunitaria⁴⁵⁷, determina una costante informazione al pubblico tanto per i casi di temporanei superamenti delle soglie quanto per i casi in cui si è ricorsi alle deroghe, oltre alla promozione di periodiche campagne di comunicazione per la corretta manutenzione degli impianti domestici. Con periodicità almeno triennale gli Stati membri pubblicano una relazione sulla qualità dell'acqua potabile, destinata ai consumatori. Su base di tale relazione, la Commissione elabora ogni tre anni una relazione di sintesi sulla qualità delle acque destinate al consumo umano nella Comunità.

In conclusione si deve notare che alla vetustà della direttiva si sono nel tempo associati nuovi accadimenti, quali l'estensione a 12 nuovi Stati membri, la riedizione delle linee guida dell'OMS, giunte alla quarta edizione, e una progressiva evoluzione delle conoscenze scientifiche che ha portato a riconoscere numerosi altri contaminanti come potenziali fattori di rischio per la salute degli utenti. L'introduzione di nuovi criteri di pianificazione della sicurezza nell'intera filiera dalla captazione sino al punto di utenza sulla base dell'approccio olistico di valutazione e gestione dei rischi contenuto nei *water safety plan* e le importanti innovazioni sul piano normativo determinate dall'adozione delle direttive 2000/60/CE (direttiva quadro sulle acque) e 2006/118/CE sulla protezione delle acque sotterranee dall'inquinamento, ha spinto il legislatore comunitario ad avviare i lavori di revisione della direttiva 98/83/CE in seno al gruppo europeo di esperti sulle acque potabili (ENDWARE). I principali oggetti di revisione e innovazione riguardano l'introduzione dei principi di *risk assesment e risk management* sulla cui base rivedere i parametri microbiologici e chimici con un crescente ruolo decisionale devoluto al gestore del servizio idrico; la definizione dei criteri di campionamento e delle caratteristiche di prestazione dei metodi analitici come prerequisito per l'armonizzazione dei dati di monitoraggio; la valutazione del potenziale impatto dei cambiamenti climatici sulla qualità delle acque destinate al consumo umano; la valutazione del rischio di patogeni e sostanze emergenti e da ultimo l'armonizzazione dei dati di monitoraggio e produzione di relazioni periodiche sullo stato di qualità delle acque nei diversi Paesi nel contesto del *Water Information System for Europe (WISE)*⁴⁵⁸.

Nelle more della nuova direttiva, il 27 giugno 2001 la Commissione⁴⁵⁹ ha proposto l'adozione di una direttiva che fissa i requisiti per la protezione della salute della popolazione relativamente alle sostanze radioattive presenti nelle acque destinate al consumo umano, a norma dell'art. 31 del trattato Euratom. Le nuove disposizioni, allorchè venissero definitivamente adottate sostituirebbero, in virtù del principio "*lex specialis derogat legi generali*", quelle previste dalla direttiva 98/83/CE relativamente alle sostanze radioattive presenti nell'acqua potabile⁴⁶⁰.

§3. La prevenzione dei rischi ed i controlli

457 V. G. CORDINI, *Profili di diritto ambientale comparato*, cit., 180 ove rileva che l'acquisizione tempestiva ed appropriata di elementi conoscitivi deve essere vista innanzitutto quale strumento indispensabile per promuovere la partecipazione dei cittadini singoli e associati alle decisioni che riguardano la salvaguardia dell'ambiente e della salute umana. Sulla prima direttiva comunitaria in materia di accesso all'informazione ambientale si v. L. KRAMER, *La directive 90/313/CEE sur l'accès à l'information en matière d'environnement*, in *Revue du Marché Commun*, 1991, 866 ss. La direttiva 90/313/CEE è stata sostituita dalla direttiva 2004/3/CE, per un comment v. E. PELOSI, *Rafforzamento dell'accesso all'informazione ambientale alla luce della direttiva 2003/4/CE*, in *Riv. Giur. Amb.*, 2004, 23 ss.

458 Sul punto in maniera dettagliata v. M. OTTAVIANI, L. BONADONNA, E. FERRETTI, *Valutazione e gestione del rischio nella filiera delle acque destinate al consumo umano: i water safety plan nella revisione della direttiva 98/83/CE*, in *Notiziario dell'Istituto Superiore di Sanità*, vol.22, n.1, 2009, 5.

459 V. COM 27 giugno 2011, n. 385.

460 In una seconda fase, la Commissione proporrà l'esclusione del trizio e della dose totale indicativa dalla lista di indicatori parametrici di cui alla parte C dell'allegato I della direttiva 98/83/CE e l'abrogazione di tutti i riferimenti a tali indicatori parametrici.

Il d.lgs. 31/2001 e s.m.i. introduce nella normativa italiana molteplici innovazioni rispetto al quadro normativo esistente sia sotto il profilo dei principi che dal punto di vista operativo e gestionale. Tra gli elementi salienti dell'attuale quadro normativo figurano, in primo luogo, l'adozione di un sistema di prevenzione dei rischi basato su procedure standardizzate, l'esecuzione dei controlli analitici anche al punto d'uso (rubinetto di utenza), l'introduzione del giudizio di deroga per i parametri chimici, il riconoscimento del diritto del consumatore ad essere informato in modo adeguato e tempestivo sulla qualità dell'acqua⁴⁶¹. L'impianto generale del d.lgs. n. 31/2001 ricalca sostanzialmente il contenuto della direttiva adattando alla disciplina interna e al riparto competenziale Stato-Regioni le funzioni di controllo e di concessione delle deroghe. La necessità di adeguare al progresso scientifico e tecnologico gli strumenti di controllo del rischio sanitario associato alla qualità delle acque destinate al consumo umano, come si è testé rilevato, ha indotto una ridefinizione delle norme qualitative che presiedono alla salubrità delle acque e un aggiornamento delle strategie e dei metodi di sorveglianza⁴⁶². Il decreto legislativo n. 31/2001 ha introdotto alcuni aspetti di sostanziale innovazione nel quadro della protezione della salute umana dagli effetti negativi derivanti dalla contaminazione delle acque fissando, come criterio base per il controllo, l'osservanza di una serie di parametri di rilevanza sanitaria e di altri parametri "indicatori" di variazioni anomale della qualità dell'acqua⁴⁶³.

I metodi di analisi della qualità delle acque dovrebbero essere tali, secondo la nuova normativa, da garantire risultati affidabili e comparabili. Un ruolo centrale per assicurare la standardizzazione delle procedure di controllo e la comparabilità dei risultati è riservato nell'ordinamento interno all'Istituto Superiore di Sanità che oltre a svolgere direttamente controlli su richiesta della polizia giudiziaria e della magistratura e di altre autorità sanitarie, supporta il Ministero della salute nella definizione e nella verifica delle procedure di controllo seguite dai laboratori di analisi degli enti gestori e dalle agenzie regionali per la protezione dell'ambiente. Fondamentale importanza riveste poi l'attività dell'ISS nel campo della ricerca applicata a supporto dell'attività prenormativa sia in campo nazionale per il Ministero della Salute e il Ministero dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare, che internazionale nell'ambito dell'Unione europea, dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, dell'*European Network of Drinking Water Regulators* (ENDWARE) e dell'*European Microbiology Advisory Group* (EMAG).

Al fine di garantire l'idoneità dei dati analitici alle finalità del monitoraggio e alla stima dell'esposizione, e per assicurare l'affidabilità e la comparabilità dei risultati nell'ambito dei controlli interni ed esterni l'ISS ha previsto l'utilizzo di metodi analitici di riferimento e ha adottato procedure di controllo analitico della qualità.

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 11, comma 1, lettera d) del d.lgs. 31 del 2001, l'ISS ha predisposto i metodi di analisi di riferimento da impiegare per i controlli sulla qualità delle acque destinate al consumo umano ai sensi della vigente normativa⁴⁶⁴. L'adozione da parte dei laboratori

461 M. OTTAVIANI, G. CITTI, "Aspetti innovativi ed igienico sanitari del decreto 31/01 sulla qualità delle acque destinate al consumo umano", Atti del seminario dal titolo "Il servizio idrico integrato nell'Italia centrale. Il governo e la gestione: esperienze a confronto", Ancona 14-15 ottobre 2004, in *l'Acqua*, n.2, 2005.

462 M. OTTAVIANI, *Criteri di applicazione delle procedure e dei metodi di riferimento per il controllo delle acque destinate al consumo umano*, in M. OTTAVIANI, L. BONADONNA (a cura di), *Metodi analitici di riferimento per le acque destinate al consumo umano ai sensi del D.lgs. 31/2001*, Rapporti ISTISAN, n.31 2007.

463 Così M. OTTAVIANI, *op. cit.*, 1.

464 Nell'ambito di tale mandato sono stati realizzati due volumi che raccolgono le procedure e i metodi microbiologici e chimici di riferimento per l'attuazione delle attività analitiche di controllo della qualità delle acque destinate al consumo umano v. Rapporti ISTISAN n.31 del 2007 (Metodi chimici) e n. 5 del 2007 (Metodi microbiologici). I metodi analitici chimici e le procedure elaborate dall'ISSsi riferiscono a tutti i controlli previsti in allegato I parte B e C del decreto, e sono inoltre utilizzabili per il monitoraggio di alcuni parametri addizionali ad oggi non regolamentati che possono rivestire un carattere di particolare interesse sanitario ed emergenza, come nel caso delle microcistine, epatotossine prodotte da numerose specie di cianobatteri in acque superficiali dolci potenzialmente destinate a consumo umano. Per alcuni parametri il campo di applicazione del metodo è esteso alle acque da destinare al consumo umano, acque di piscina, acque utilizzate per la produzione di acque per dialisi e acque di sorgente. Ad integrazione dei metodi

di tecniche analitiche o metodi diversi dai metodi di riferimento è comunque possibile, previa verifica da parte dell'ISS, nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa.

L'architettura complessiva del sistema dei controlli, coerentemente con le indicazioni della direttiva comunitaria, ancorché non pienamente in linea con le recenti linee guida dell'OMS, si articola in due fasi una "interna", l'altra "esterna" rispettivamente delegate all'ente gestore del servizio idrico e alle aziende sanitarie locali⁴⁶⁵.

Agli enti gestori spettano pertanto i controlli per la verifica della qualità dell'acqua da effettuarsi presso i punti di prelievo. Si tratta in altri termini di analisi che possono essere concordate tra il Gestore e le ASL per quanto riguarda i punti di prelievo e la frequenza di controllo, oltre a tutta una serie di analisi chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche che il Gestore effettua per tenere sotto controllo il processo di potabilizzazione e quindi per garantire la qualità dell'acqua prodotta e la sua sicurezza igienica. La pianificazione del controllo delle acque potabili è strutturata in modo da evidenziare tempestivamente situazioni fuori norma o a elevato rischio, al fine di stabilirne le cause e attuare le opportune misure di intervento. Al fine di preservare quella indispensabile separazione tra controllo pubblico di garanzia e controllo di qualità dell'ente gestore il d.lgs. 31/01 vieta espressamente il ricorso ai laboratori di analisi pubblici e segnatamente a quelli delle agenzie regionali per la protezione dell'ambiente. Tuttavia, tenuto conto dei costi di allestimento e mantenimento di un adeguato laboratorio di analisi, gli enti gestori possono stipulare apposite convenzioni con altri enti per la gestione associate della funzione.

Alle aziende sanitarie locali territorialmente competenti spettano invece i controlli di garanzia ordinari per verificare che le acque destinate al consumo umano soddisfino i requisiti stabiliti dal d.lgs. 31/2001 sulla base di piani e programmi elaborati secondo i criteri generali redatti dalle Regioni in ordine all'ispezione degli impianti, alla fissazione dei punti di prelievo dei campioni da analizzare compresi gli impianti di distribuzione domestici. Oltre ai controlli ordinari, le ASL sono tenute ad assicurare una ricerca supplementare, avvalendosi delle metodiche predisposte dall'ISS e da svolgersi caso per caso qualora vi sia motivo di sospettare un potenziale pericolo per la salute, di contaminanti chimici e microbiologici per i quali non sono stati preventivamente fissati valori parametro. E' nell'esercizio di tali controlli che le ASL possono sollecitare l'adozione da parte dell'autorità competente di provvedimenti restrittivi e limitazioni d'uso.

I valori parametro, prestabiliti nelle parti A e B dell'allegato I, definiscono standard qualitativi minimi di qualità il cui superamento si ritiene automaticamente idoneo ad incidere sulla salute umana e legittimante l'adozione di misure restrittive e/o correttive. Laddove invece la fornitura di acque destinate al consumo umano rappresenti un potenziale pericolo per la salute umana, ancorché non siano stati superati i valori parametro, ma siano ad esempio riscontrati altri contaminanti, l'ASL informata l'Autorità d'ambito, affinché vengano adottate da parte delle autorità competenti (il Sindaco) le misure idonee a salvaguardare la tutela della salute. Si tratta come noto di provvedimenti urgenti dal carattere interinale la cui adozione presuppone una valutazione tecnico-discrezionale dettata dal bilanciamento tra i rischi derivanti dalla fornitura di acqua contaminata e i rischi che sarebbero provocati da una interruzione dell'approvvigionamento idrico o da un uso limitato delle acque destinate al consumo umano. In questi casi l'autorità amministrativa è chiamata ad adottare provvedimenti in assenza dell'ombrello protettivo della legge basandosi esclusivamente sulle evidenze scientifiche e sull'analisi del rischio svolta dagli organismi tecnici. La gestione del rischio, ovvero le misure da adottare per tutelare la salute umana sono di norma affidate all'organo

di controllo per il monitoraggio della qualità delle acque sono individuate anche i criteri e le procedure di campionamento e alcune procedure per l'assicurazione della qualità del dato.

465 F. MANTELLI, D. SANTIANNI, S. TOZZETTI, *La qualità chimica delle acque destinate al consumo umano: il ruolo degli Enti di controllo*, in Atti del XXVII Giornata di Studio di Ingegneria Sanitaria-Ambientale, *Potabilizzazione delle acque: aspetti normativi, tecnici e gestionali*, Vol. I e II, Facoltà di Ingegneria, Università degli Studi di Brescia, 11 febbraio 2005.

politico, che può vantare un ricorso al principio di precauzione⁴⁶⁶ quale principale criterio giuridico di valutazione dell'incertezza scientifica. In altri termini, il ricorso al principio di precauzione consente l'adozione delle misure provvisorie di gestione del rischio necessarie per garantire un livello elevato di tutela della salute tutte le volte che venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute, ma permanga una situazione di incertezza sul piano scientifico. Tuttavia non va dimenticato che il ricorso al principio di precauzione per l'adozione della misura restrittiva provvisoria deve essere opportunamente bilanciato con il principio di proporzionalità⁴⁶⁷. Una conferma nella ricostruzione testé ricordata è ravvisabile in uno dei pochi casi giurisprudenziali, a nostra conoscenza, pervenuti al vaglio della Suprema Corte⁴⁶⁸, riguardante la condanna penale di un Sindaco per il reato di rifiuto di atti d'ufficio previsto dall'art. 328, comma 1 perché ometteva di adottare i necessari provvedimenti cautelari, contengibili ed urgenti, proposti dall'autorità sanitaria per impedire l'ulteriore erogazione e per adeguare la qualità dell'acqua in modo da garantire la salute pubblica e prevenire il possibile insorgere di malattie a fronte di ripetute comunicazioni circa l'assenza dei requisiti previsti per la potabilità dell'acqua. La Corte distrettuale, che ha confermato la sentenza di I grado, dopo aver rilevato le carenze strutturali del sistema di erogazione delle acque e del sistema di clorazione adottato ha rinvenuto la responsabilità del Sindaco sia sotto il profilo del mancato esercizio del potere di ordinare la sospensione della distribuzione dell'acqua che della mancata adozione di misure concrete idonee ad eliminare il rischio del superamento dei parametri stabiliti dal d.lgs.31/2001. La difesa dell'imputato ha addotto tra i motivi di ricorso l'illogicità della motivazione della Corte d'appello in considerazione del fatto che la perizia, disposta in sede di giudizio, aveva escluso che le acque distribuite per il consumo umano fossero dannose per la salute pubblica e che pertanto era dimostrata la legittimità della scelta del Sindaco di non interrompere la distribuzione dell'acqua. In più occasioni le autorità sanitarie avevano accertato che le acque distribuite attraverso la rete cittadina erano interessate da un grave fenomeno di inquinamento, derivante da una carenza strutturale del sistema di erogazione delle acque caratterizzato da eccessiva vetustà e dalla presenza di molteplici rotture nelle condotte. Ai sensi dell'art. 10, comma 2 del d.lgs. 31/2001 avevano prontamente informato l'autorità competente (il Sindaco) invitandola a sospendere l'erogazione idrica e a programmare gli interventi atti ad eliminare gli inconvenienti segnalati. La Cassazione, nel confermare la condanna, rileva che la protatta inerzia a fronte di una situazione potenzialmente pregiudizievole per la salute pubblica si è tradotta in un indebito rifiuto di atti d'ufficio che per ragioni di igiene e sanità dovevano essere compiuti senza ritardo. E invero, il reato previsto dall'art.328, comma 1 si configura come reato di pericolo⁴⁶⁹ che si perfeziona ogni qual volta venga denegato un atto non ritardabile, incidente su beni di valore primario tutelati dall'ordinamento indipendentemente dal nocimento che in concreto possa derivarne. Pertanto del tutto irrilevante è la dimostrazione, in sede di giudizio, della mancanza di pericolosità delle acque risultante da un accertamento postumo compiuto dal perito. La perizia successiva, in sede di giudizio, circa l'assenza di pericolo per la salute pubblica, pertanto, non esonera dalla responsabilità

466 Il principio di precauzione è stato riconosciuto nella Carta mondiale della natura adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite nel 1982, e poi consacrato nell'art.15 della Dichiarazione di Rio emanata a seguito della omonima Conferenza sull'ambiente e lo sviluppo sostenibile svoltasi a Rio nel 1992, e infine fatto proprio dal Consiglio della Comunità Economica Europea con decisione del 25 ottobre 1993 con la quale si è deciso di estenderne il campo alla salute umana, animale e vegetale, ora è codificato nell'art. 174 del Trattato. La letteratura sul principio di precauzione è sterminata, per il diritto interno di v. F. DE LEONARDIS, *Il principio di precauzione nell'amministrazione del rischio*, Milano, 2005 e L. MARINI, *Il principio di precauzione nel diritto internazionale e comunitario: disciplina del commercio di organismi geneticamente modificati e profili di sicurezza alimentare*, Padova, 2004; sull'origine del principio nel diritto ambientale tedesco v. R. SCHMIDT, *Einführung in das Umweltrecht*, II ediz., Monaco di Baviera, 1989 e P. SANDS, *Principles of International Environmental Law*, Manchester, 1995, 208 ss.

467 Sul principio di proporzionalità nel diritto interno v. D. U. GALETTA, *Principio di proporzionalità e sindacato giurisdizionale nel diritto amministrativo*, Milano, 1998, nel diritto comunitario E. ELLIS, *The Principle of Proportionality in the Laws of Europe*, Oxford, 1999 e N. EMILIOU, *The Principle of Proportionality in European Law: a Comparative Study*, London, 1996.

468 V. Cass. Penale sez. IV, 12 febbraio 2009, n. 12147.

469 V. Cass. Pen. Sez. VI, 19 settembre 2008, n. 38386 e 4 luglio 2006, n. 34066.

in quanto la verifica comparativa tra le risultanze dell'autorità sanitaria e quelle del perito doveva essere prodromicamente svolta dal Sindaco sulla cui base avrebbe fondato le motivazioni della propria scelta di non interrompere il servizio idrico.

In estrema sintesi dunque la corretta operatività del principio di precauzione, e la legittimità delle conseguenti misure cautelari adottabili, devono poter trovare fondamento in una valutazione scientifica il più completa possibile e svolta da organismi indipendenti e in una valutazione comparativa dei rischi e delle conseguenze per la salute pubblica favorendo la partecipazione di tutte le parti interessate allo studio di eventuali soluzioni⁴⁷⁰.

§4. La purezza dell'acqua potabile e le deroghe

Il problema della scarsità di acque naturali che abbiano un grado di purezza chimica e batteriologica tale da poter essere immesse nella rete di distribuzione delle acque potabili senza trattamenti, costringe molti acquedotti a trattare acque superficiali o sotterranee, al fine di rimuovere i contaminanti chimici o biologici.

Il legislatore comunitario consapevole dell'attuale stato della tecnologia e delle reti acquedottistiche, oltre che della eterogeneità delle situazioni nelle varie regioni ha previsto delle deroghe ai valori parametrici di alcuni elementi indesiderabili e tossici. A tal scopo sono stati fissati dei periodi transitori durante i quali, in attesa di raggiungere i limiti definiti, sarà comunque consentita l'erogazione dell'acqua.

La disciplina delle deroghe, assai complessa e articolata, trova fondamento nell'irrigidimento dei parametri introdotti con la direttiva 98/83/CE, anch'essa oggi in gran parte superata dalle nuove linee guida dell'OMS che, come si è osservato, sulla base dell'evoluzione delle conoscenze scientifiche in materia di analisi del rischio ha spostato l'interesse verso la realizzazione di un sistema globale di gestione del rischio esteso all'intera filiera idrica dalla captazione al punto di utenza finale⁴⁷¹.

Ai parametri esistenti, suddivisi in cinque sezioni, la direttiva 93/83/CE, e così il legislatore nazionale, ha sostituito altri parametri raggruppati in tre tabelle: parametri microbiologici (A) per cui non sono ammesse deroghe; parametri chimici (B) per cui sono ammesse deroghe nazionali da parte del Ministero della sanità e parametri indicatori (C) per cui sono ammesse deroghe in ambito locale.

La direttiva prevede la possibilità che gli Stati membri possano stabilire deroghe ai valori di parametro fissati nell'allegato I (B) fino al raggiungimento di un valore massimo stabilito dagli stessi Stati membri e notificato alla Commissione, per il minor tempo possibile e sempre che la deroga non costituisca un potenziale pericolo per la salute umana e l'approvvigionamento delle acque destinate al consumo umano nella zona interessata e comunque non possa essere mantenuto con nessun altro mezzo congruo. E' inoltre prevista la possibilità, in prossimità del periodo di scadenza della deroga, di procedere ad un riesame della situazione esistente al fine di stabilire se sono stati compiuti sufficienti progressi tali da consentire la concessione di una eventuale seconda deroga per un ulteriore periodo comunque non superiore ai tre anni previa comunicazione da parte dello Stato membro alla Commissione Europea dei risultati dell'esame svolto e dei motivi della decisione. In circostanze eccezionali è, altresì, prevista la richiesta di una terza deroga alla Commissione per ulteriori anni tre.

La disciplina delle deroghe, che come osservato può dettare un certo sconcerto ad una prima lettura, trova giustificazione nella complessità degli interventi che devono essere posti in essere per

470 V. A. VENTURI, *Analisi del rischio e sicurezza alimentare*, cit., 111 ss.

471 Sul punto v. M. OTTAVIANI, L. LUCENTINI, L. BONADONNA, E. FERRETTI, *Valutazione e gestione del rischio nella filiera delle acque destinate al consumo umano: i water safty plan nella revisione della direttiva 98/83/CE*, in *Notiziario dell'Istituto Superiore di Sanità*, vol. 22, n.1, 2009, 4.

riportare i livelli dell'acqua destinata al consumo umano a quelli introdotti con la direttiva 93/83/CE, più rigorosi e stringenti rispetto ai precedenti e soprattutto in considerazione delle condizioni geomorfologiche delle varie regioni, sovente accade infatti che le contaminazioni chimiche siano dovute alla conformazione geologica del suolo e non all'inquinamento antropico.

Ciononostante il tema delle deroghe rappresenta, almeno sotto un certo punto di vista, l'incapacità di far fronte ad un serio piano di intervento diretto a rimuovere i rischi di contaminazione delle acque destinate al consumo umano e trova avvallo e giustificazione nell'incertezza scientifica sulla effettiva pericolosità del superamento dei valori limite normativamente stabiliti e nella proteiformità dei criteri di fissazione dei limiti di qualità delle acque potabili⁴⁷².

Il recente caso italiano ancora una volta ci testimonia la complessità del tema e l'intreccio tra valutazioni scientifiche, scelte politiche e valutazioni discrezionali. Il tema delle deroghe nel nostro paese è risalente, basti ricordare alle deroghe concesse dal 1987 in poi per la concentrazione di erbicidi, in questo caso ci si vuole limitare a considerare il recente parziale diniego da parte della Commissione per l'ottenimento di una nuova deroga, per alcune forniture di acqua nelle regioni Campania, Lazio, Lombardia, Toscana, Trentino-Alto Adige e Umbria, in relazione a tre parametri chimici contaminanti e segnatamente: arsenico per valori compresi tra 20 e 50 µg/l, boro per valori di 2 e 3 mg/l e fluoro per 2,5 mg/l⁴⁷³. Nella richiesta, inoltrata alla Commissione il 2 febbraio 2010, si fa riferimento al fatto che i valori superiori della fonte della fornitura di acqua sono di origine geogenica e che la fornitura di acqua non può essere garantita con mezzi alternativi. Tale richiesta viene suffragata dai dati di monitoraggio sulla popolazione e sui volume di acqua potabile interessati. Atteso che i valori limite contenuti nella direttiva corrispondono ad una soglia di rischio ritenuta accettabile, si ritiene che in relazione all'attuale stato delle conoscenze scientifiche vi siano sufficienti prove, avvallate dall'OMS, che dimostrano l'accettabilità di valori più elevati per un *periodo di tempo limitato* senza rischi per la salute umana, ad esclusione dei neonati e dei bambini fino a tre anni. Sulla base di tali presupposti la Commissione accorda la deroga⁴⁷⁴ all'Italia limitando però la soglia massima di concentrazione di arsenico in 20 µg/l in quanto valori superiori esporrebbero la popolazione ad un rischio sanitario superiore, in particolare legato allo sviluppo di talune forme di cancro⁴⁷⁵.

472 Sotto questo profilo l'esperienza statunitense, che oltre ad aver adottato i criteri stabiliti dall'OMS vanta una delle prime legislazioni mondiali sulle acque destinate al consumo umano (1914, poi seguito dal Safe Drinking Water Act del 1974), appare certamente più chiara, uniforme e trasparente. Il procedimento per la definizione dei criteri di fissazione dei limiti è così articolato: 1. fissazione del livello di assunzione giornaliera di una sostanza che, assunta per tutta la vita, non è suscettibile di determinare effetti nocivi (cosiddetto NOEL, *no observed effect level*); 2. fissazione di un fattore di sicurezza, scelto in base alla completezza dei dati disponibili e alla natura e gravità degli effetti osservati al di sopra della NOEL; 3. fissazione dell'*acceptable daily intake* (ADI), cioè della dose giornaliera accettabile per l'uomo; 4. fissazione dell'apporto di tale sostanza attraverso l'acqua potabile, che non è mai l'unica sorgente di assunzione; 5. in base ai dati precedenti, fissazione del livello di concentrazione nell'acqua potabile che garantisca il non superamento del valore di sicurezza ADI (corrispondente al NOEL ridotto per il fattore di sicurezza). Sul tema V. RIGANTI, *Le acque destinate al consumo umano*, cit., 3-4. Per un approfondimento sul sistema americano v. M.J. HAMMER, M.J. HAMMER, Jr., *Manuale di tecnologia dell'acqua*, II ed., Tecniche Nuove, 2008, 211 ss.

473 Secondo le notizie di stampa le famiglie ad essere interessate sono ca. 250.000. Ad essere coinvolte sono grandi capoluoghi e paesi di poche decine di anime, v. Corriere della Sera, edizione di Roma, 22 novembre 2010.

474 V. Decisione della Commissione n.7605 del 28 ottobre 2010 sulla deroga richiesta dall'Italia ai sensi della direttiva 98/83/CE del Consiglio concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano. I limiti per le nuove deroghe sono stati fissati al 31/12/2012.

475 Con d.p.c.m. del 17 dicembre 2010, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.2 del 4 gennaio 2011, è stato dichiarato lo stato di emergenza in relazione alla concentrazione di arsenico nelle acque destinate all'uso umano superiore ai limiti di legge in alcuni comuni del territorio della regione Lazio. Le Autorità locali competenti dovranno adottare ordinanze contingibili ed urgenti volte alla regolamentazione dell'uso delle acque, con inevitabili gravi disagi per la popolazione interessata, e con possibili ripercussioni di natura igienico sanitaria. La dichiarazione dello stato di emergenza consente l'espletamento, in termini di somma urgenza, di tutte le iniziative necessarie a garantire la somministrazione di acqua destinata al consumo umano, ed il contestuale avvio degli interventi di potabilizzazione urgente finalizzati a ricondurre la concentrazione di arsenico entro i limiti stabiliti dalla Commissione europea.

In virtù delle nuove deroghe, ad esempio, il Sindaco di Piombino, uno dei comuni interessati da fenomeni di contaminazione delle acque da Boro e Arsenico, ha reso nota alla cittadinanza una comunicazione sull'uso dell'acqua potabile ove si rileva che pur permanendo valori più alti rispetto ai limiti di legge essi sono comunque conformi alla deroga e che sulla base di recenti studi scientifici non si deve temere circa il rischio per la salute umana a condizione che si tratti di periodi limitati di tempo.

Cosa si intende per periodi limitati di tempo non è dato saperlo, sta di fatto che il periodico rinnovo delle deroghe rischia di rendere stabili nel tempo valori molto superiori a quelli stabiliti, con una sostanziale incertezza sui rischi potenziali per la salute umana. Ad oggi non sono state intentate significative cause risarcitorie da parte di soggetti che hanno subito un grave danno alla salute, ma è plausibile che in futuro ciò si possa verificare. In questi casi sarà sufficiente dimostrare la legittimità delle scelte intraprese in virtù del regime derogatorio per sollevarsi da ogni tipo di responsabilità? La relazione tra scienza, tecnologia e diritto spalanca a nuovi quesiti prima ancora che formulare risposte certe e incontrovertibili.

Il rischio di battaglie legali tra gli esperti nelle aule giudiziarie certo non favorisce la decisione di scelte che sono e devono essere innanzitutto politiche. La valutazione del rischio non può che essere affidata ad organismi tecnici altamente qualificati e il più possibile indipendenti, la gestione del rischio e la sua comunicazione spetta invece a chi si è assunto innanzi ai cittadini una responsabilità di governo. Una maggior conoscenza dei problemi, la diffusione delle informazioni e il coinvolgimento delle associazioni ambientaliste e dei consumatori potrebbe mitigare una deriva giurisdizionale dei conflitti. E invero “le affermazioni scientifiche – osserva S. Jasanoff⁴⁷⁶ - portate all'interno del processo sono influenzate non solo dagli interessi delle parti che le presentano, ma anche dai valori e dagli impegni sociali: per esempio, la riluttanza degli esperti a infrangere la solidarietà di categoria, il desiderio della giustizia di dissimulare le sentenze moralmente difficili mediante l'autorità oggettiva degli esperti e degli strumenti tecnici, e l'esigenza del pubblico di assistere alla formulazione di decisioni razionali e aperte”. Senza trascurare che raramente la scienza esposta nei manuali è sufficiente a soddisfare la necessità di conoscenza contestualizzata propria del diritto. Un precedente giurisprudenziale, sebbene circoscritto all'impugnazione del provvedimento che disciplinava i regimi di proroga⁴⁷⁷, deciso dal TAR Lazio⁴⁷⁸ mostra che ai fini dell'operatività del principio di precauzione è necessario che siano prodotti nuovi elementi scientifici in grado di mettere in discussione le conoscenze scientifiche a cui si è fatto ricorso nel momento in cui sono state adottate le norme comunitarie sui regimi di deroga.

Il che equivale a dire che la semplice richiesta e concessione del regime di deroga non può costituire di per sé violazione del principio di precauzione nonostante permanga un dubbio scientifico sui limiti massimi consentibili.

Se la conoscenza legalmente rilevante è sempre connotata da interessi, è evidente che la scelta tra interpretazioni scientifiche contrastanti implica necessariamente valutazioni normative e persino politiche. Accordare credibilità ad un determinato sapere equivale, in altri termini, accordare fiducia alle istituzioni e alle pratiche che lo hanno prodotto⁴⁷⁹.

5. L'acqua e le produzioni alimentari nell'industria, nell'agricoltura e nell'acquicoltura

476 S. JASANOFF, *Science at the bar: law, science e technology in America*, trad. it., *La scienza davanti ai giudici*, (a cura di) M.C. TALLACCHINI, Milano 2001, 359.

477 Veniva impugnato il decreto 22 dicembre 2004 recante “Disciplina concernente le deroghe alle caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano che possono essere disposte dalle regioni e dalle provincie autonome”.

478 V. TAR Lazio, sez. III, 20 marzo 2006, n.2001.

479 S. JASANOFF, *op. cit.*, 364 e ivi per la bibliografia citata fra cui si ricorda R. SMITH e B. WYNNE (eds.), *Exper Evidence: Interpreting Science in the Law*, London, 1989.

La produzione degli alimenti non può prescindere dalla qualità delle acque impiegate, a vario titolo, nel processo della loro produzione ⁴⁸⁰.

Le rilevanti interconnessioni esistenti tra produzione alimentare e approvvigionamento idrico riguardano, peraltro, sia aspetti di ordine quantitativo sia qualitativo ⁴⁸¹.

L'acqua, infatti, oltre ad essere necessaria per la produzione primaria, ovvero per la produzione di vegetali e l'allevamento di animali, è indispensabile in numerose fasi della trasformazione alimentare, sia incorporata nell'alimento o nella bevanda in una qualsiasi fase produttiva; sia per il lavaggio, trasporto, riscaldamento o raffreddamento di semilavorati e prodotti.

Per il settore agricolo, l'acqua costituisce un elemento determinante. Come risulta da numerose esperienze condotte in materia, invero, laddove si sono insediati sistemi agricoli in irriguo, sono migliorate le tecniche produttive e si sono consolidati i legami con l'industria alimentare determinando una produttività del settore agricolo paragonabile a quella conseguita nello stesso settore industriale ⁴⁸².

L'agricoltura, infatti, più di ogni altro settore dell'economia è fortemente condizionata dalla disponibilità di acqua, avendo sulla stessa l'estrema variabilità del clima conseguenze dirette e potenzialmente negative ⁴⁸³. Proprio l'irrigazione ⁴⁸⁴, quindi, rappresenta l'indispensabile strumento tecnologico, di origine antica, necessario ad attenuare le conseguenze negative discendenti, in particolare, dal regime delle precipitazioni ⁴⁸⁵.

L'agricoltura e la zootecnica sono peraltro considerati i settori di maggiore utilizzo delle acque dolci e, inoltre, la corretta gestione dei reflui e le pratiche di conduzione hanno un impatto diretto sull'ambiente e sulla qualità delle acque stesse ⁴⁸⁶.

In generale, è possibile evidenziare poi che l'agricoltura gioca un ruolo chiave nella gestione complessiva della risorsa idrica ⁴⁸⁷. E ciò sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo ⁴⁸⁸: sotto

480 A. FERMANI, *L'impiego delle acque nella produzione primaria*, in *Argomenti*, 1, 2008, 73.

481 L'acqua, infatti, condiziona i requisiti di qualità ai quali un prodotto alimentare deve rispondere: sicurezza, qualità nutrizionale e sensoriali, conservabilità. Tuttavia, nel processo produttivo alimentare non solo devono essere definite azioni specifiche volte al controllo del parametro qualitativo dell'acqua, ma devono essere altresì definite azioni volte al controllo della sua disponibilità, ovvero sulla sua quantità. E' proprio quest'ultimo fattore, in particolare, che regola lo sviluppo microbico, le caratteristiche di struttura e consistenza dei prodotti, la possibilità che si verifichino reazioni di deterioramento chimico ed enzimatico e fenomeni fisici quali la cristallizzazione degli zuccheri ed il rigonfiamento di sistemi colloidali tali da pregiudicare l'integrità dei cibi (P. LO GIUDICE, *Legislazione sul commercio e sulla qualità dei prodotti agro - alimentari*, in <http://www.coreras.it>, dicembre 2008).

482 C. LAMOGIE, *La domanda del settore irriguo nel Mezzogiorno*, in *Atti del Convegno L'acqua a metà del guado*, Matera, 30 gennaio 2004.

55 La specialità della presente disamina non può peraltro esulare dalla constatazione circa l'attuale stato di salute del pianeta, soprattutto a fronte degli intensi cambiamenti climatici che lo stesso sta subendo ormai da diversi anni. Tale stato, infatti, ha influenze dirette sia sulle risorse idriche, sia sull'agricoltura, sia sulla sicurezza alimentare. Il clima globale è cambiato molte volte durante la storia geologica in conseguenza di fattori naturali quali la variazione periodica dei parametri orbitali e dell'attività solare, la migrazione dei continenti, lo sviluppo di calotte polari e le variazioni della composizione dell'atmosfera. Dopo l'affermazione e lo sviluppo della società industriale, tuttavia, un nuovo forzante del clima è rappresentato dall'attività dell'uomo. In particolare, l'influenza dell'uomo sul clima avviene attraverso la perturbazione dei processi di interazione fra radiazione solare, biosfera, atmosfera ed idrosfera, i quali regolano l'andamento naturale del clima. Le principali alterazioni indotte dall'uomo riguardano in modo massiccio la variazione della composizione dell'atmosfera, con l'immissione di "gas serra", i cambiamenti d'uso del suolo ed i processi di deforestazione. Queste modificazioni influenzano gli equilibri naturali e la temperatura del pianeta, con notevoli ripercussioni sull'attività antropica stessa ed in particolare sull'attività agricola.

484 Con il termine irrigazione, in particolare, si intende l'apporto artificiale d'acqua al sistema terreno-pianta-atmosfera al fine di consentire, o migliorare, la produzione vegetale in senso lato, comprendendo anche gli aspetti economici. Secondo l'obiettivo che ci si propone di raggiungere, l'irrigazione può svolgere numerose funzioni, tra cui contribuire al rifornimento idrico delle colture, modificare le condizioni termiche dell'ambiente, a favore delle colture, migliorare le caratteristiche fisico-chimiche del terreno, facilitare le lavorazioni del terreno, combattere parassiti infestanti le colture (C. MERLO, *Acqua, irrigazione e ambiente*, cit., 50).

485 A. MARTUCCELLI, *Utilizzazione e tutela delle acque per usi irrigui nella recente disciplina sulle risorse idriche: la gestione consortile* in *DGA*, 2002, 288.

486 R. BIANCHI, *Impatto ambientale e sicurezza degli alimenti: due normative collegate* in *Ambiente&sviluppo*, 2005, 12, 1073.

il profilo qualitativo, infatti, il settore agricolo è quello che maggiormente inquina la risorsa idrica, atteso il significativo impatto dell'immissione nella stessa di nutrienti e di sostanze c.d. prioritarie⁴⁸⁹. Rispetto agli aspetti meramente quantitativi, invece, il settore agricolo è il settore che, a livello mondiale, consuma più acqua di tutti⁴⁹⁰.

In effetti, anche in Italia, il settore agricolo è quello che utilizza e consuma la maggiore quantità di acqua ed è anche quello in cui appare maggiormente necessario applicare una politica di efficienza, risparmio e tutela della risorsa idrica. E ciò non soltanto per motivi ambientali, ma anche per preservare una risorsa tanto preziosa all'agricoltura stessa⁴⁹¹.

59 Il corretto utilizzo dell'acqua nell'agricoltura, inoltre, è indispensabile per il raggiungimento della sicurezza alimentare. Acqua, agricoltura e sicurezza alimentare, pur rappresentando tradizionalmente materie di studio autonome e distinte, alla stregua della mutata sensibilità in senso lato "ambientale" che ha pervaso negli ultimi anni gli studiosi, sono oggi pervicacemente intrecciate in una costante riflessione complessivamente rivolta ad affermare da un lato la tutela dell'ambiente nell'ottica della sostenibilità dello sviluppo umano e, dall'altro, la concreta ed estesa tutela del consumatore, quale soggetto debole nei rapporti con gli operatori professionali e secondo un'applicazione antropologica del concetto di sussidiarietà. Quanto al rapporto tra agricoltura ed alimentazione, peraltro, la semplice considerazione per la quale la gran parte dei prodotti agricoli è destinata all'alimentazione spiega le forti interrelazioni sussistenti tra il diritto dell'agricoltura ed il diritto alimentare. Con riferimento ai prodotti agricoli destinati all'alimentazione umana la fase della produzione agricola rappresenta, infatti, una fase necessaria del processo produttivo occorrente per l'ottenimento di un alimento. Le regole che governano l'agricoltura, dunque, hanno in gran parte effetti anche sulla produzione alimentare. Quanto, invece, al rapporto tra l'utilizzo di acqua e la sicurezza alimentare, non può non evidenziarsi come anche questi due concetti siano strettamente connessi. Ed infatti molte delle 800 milioni di persone che ancora nel mondo soffrono la fame vivono in regioni in cui l'acqua scarseggia. Da una parte, tenendo in considerazione le proiezioni demografiche e le proiezioni della domanda di acqua, si riscontra un quadro mondiale che mostra una situazione di progressiva ristrettezza di risorse idriche; dall'altra, invece, circa un miliardo di persone vive già attualmente in una situazione di povertà assoluta, ossia il loro reddito è inferiore alla soglia di due dollari al giorno. Il fattore chiave per superare questa grave situazione potrebbe essere rappresentato dall'incremento della sicurezza alimentare, consentendo a tutte le famiglie un accesso efficace e duraturo ad un'alimentazione adeguata che comprenda, in primo luogo, l'accesso all'acqua potabile.

488 C. MAIER, *La direttiva che istituisce un quadro per l'azione comunitaria in materia di acque e i Piani di gestione dei bacini idrografici. Stato dell'arte in Europa e osservazioni critiche delle ONG*, in *Riv. giur. dell'ambiente*, 2010, 1, 197.

489 Si tratta di sostanze organiche contenute principalmente negli scarichi non depurati o parzialmente depurati provenienti da insediamenti civili, allevamenti intensivi, macelli, concerie etc. che, unite all'acqua d'irrigazione, sono spesso usate come fertilizzanti per il suolo agricolo. Il carbonio contenuto in questi materiali reagisce però con l'ossigeno disciolto nell'acqua, la quale a sua volta rischia di impoverirsi proprio di detto importantissimo e nutriente elemento. L'utilizzo di dette sostanze è definito dalla lettura normativa e scientifica "fertirrigazione" e, pur essendo una prassi in uso da tempo nelle aree agricole italiane, è stata regolamentata sotto il profilo tecnico agronomico e giuridico, oltre alla normativa regionale in materia, solo di recente, con l'adozione del d. lgs. n. 152/2006 e s.m.i. (sulla criticità del rapporto tra la fertirrigazione e la disciplina dei rifiuti, si vedano: S. MAGLIA, M. BALOSSI, *Considerazioni sulla disciplina della traccimazione e dei fanghi*, in *Ambiente&sviluppo*, 2011, 3, 234; G. SECCIA, B. RONCHI, *Fertirrigazione e utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento*, in *DGA*, 2009, 11, 704; L. RAMACCI, *Ambiente, agricoltura e illecito penale*, in *Giur. merito*, 2006, 6, 1580). Si veda di recente, in materia, Corte di Giustizia delle Comunità europee, sez. IV, 17 giugno 2010 in *Riv. giur. dell'ambiente* 2011, 2, 249, con nota di A. GRATANI, *Piani e programmi ambientali nel settore zootecnico*.

490 Secondo i dati della FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) l'agricoltura è il settore che consuma più acqua: nei campi finisce il 70% dei consumi idrici mondiali. In Europa, invece, secondo l'ultimo report dell'Agenzia europea per l'ambiente (Eea), finisce nei campi circa il 24% dell'acqua, ma nelle regioni meridionali la media è del 60%. Nonostante i notevoli vantaggi economici dell'irrigazione, la FAO non ha mancato di evidenziare come gli attuali livelli di consumo di acqua in agricoltura non saranno sostenibili in futuro. La sfida per il futuro dell'agricoltura, quindi, secondo la FAO stessa, sarà produrre di più consumando meno acqua, investendo cioè in un'agricoltura sostenibile. La svolta può dunque passare attraverso un uso dell'acqua più efficiente, ad esempio promuovendo gli usi plurimi dell'acqua, con il riutilizzo delle acque reflue depurate, il miglioramento delle tecniche irrigue, l'utilizzo di colture resistenti agli stress idrici, la modifica delle pratiche agronomiche e dei calendari colturali (R. MAGNANO, *E' l'acqua il vero carburante per un'agricoltura sostenibile*, in *Agrisole*, 3/9 aprile 2009, 6).

491 Si vedano i dati del rapporto Legambiente, *La gestione sostenibile dell'acqua in agricoltura*, 1 luglio 2008, 12 dove si segnala tuttavia che l'irrigazione, almeno in Italia, non è il frutto di una libera scelta degli agricoltori ma essa è imposta dalle caratteristiche territoriali, in prevalenza collinare e montuosa, e dall'accentuata variabilità del clima per

Proprio con riferimento alla tematica della gestione delle risorse idriche in agricoltura, e non solo, a livello europeo è stata emanata la direttiva 2000/60/CE sulle acque interne superficiali, di transizione, sotterranee e costiere ⁴⁹².

Questa⁴⁹³, basata sul principio per il quale l'acqua non può essere paragonata ad un prodotto commerciale al pari di altri, rappresentando un patrimonio che va protetto, difeso e trattato come tale, è stata recepita in Italia con il d.lgs. 3 aprile 2006, n. 152 (c.d. Codice dell'ambiente), la cui parte terza (rubricata "norme in materia di difesa del suolo e lotta alla desertificazione, di tutela delle acque dall'inquinamento e di gestione delle risorse idriche") disciplina l'utilizzo delle risorse idriche ⁴⁹⁴.

Con tale ultima normativa⁴⁹⁵ si è pervenuti, in particolare, alla considerazione espressa in via di principio dell'acqua come risorsa ambientale costituente in sé la finalità ed il risultato, non più il mezzo, dell'azione di pubblici poteri. Ed infatti, la recente legislazione adotta una definizione di acque demaniali comprensiva di tutte le acque interne, con la sola eccezione delle acque pluviali non invase o convogliate ⁴⁹⁶.

La demanialità dell'acqua rappresenta, quindi, un principio fondamentale ai sensi dell'art. 117, comma 3 della Costituzione che limita la potestà concorrente delle regioni e che concepisce la qualità pubblica dell'acqua come asservimento alla proprietà demaniale di tutte le acque e come risultato di un giudizio di valore che fa dell'acqua una risorsa collettiva da utilizzare secondo criteri di solidarietà ⁴⁹⁷.

A tale stregua, la normativa in esame ha riordinato il sistema delle concessioni secondo il principio per il quale nell'utilizzo della risorsa idrica si deve tener conto in maniera sinergica e

cui, senza irrigazione, l'Italia non potrebbe competere nella produzione alimentare con gli altri Paesi europei dal clima umido e dal territorio in gran parte pianeggiante.

492 La direttiva in questione ("Water Framework Directive") è un importante strumento normativo per il conseguimento di una buona qualità delle acque entro il 2015. Mediante questa direttiva, in particolare, l'Unione europea ha introdotto un nuovo ed innovativo approccio alla gestione sostenibile di tutte le risorse idriche in Europa. Per conseguire l'ambizioso obiettivo del buono stato di qualità delle acque, gli Stati membri hanno dovuto elaborare Piani di gestione dei bacini idrografici, aventi ad oggetto tutte le azioni e gli obiettivi necessari a gestire e risanare i corpi d'acqua, oltre agli strumenti finanziari e normativi (C. MAIER, *La direttiva che istituisce un quadro per l'azione comunitaria in materia di acque e i Piani di gestione dei bacini idrografici. Stato dell'arte in Europa e osservazioni critiche delle ONG*, cit., 198). In materia, si veda anche P. URBANI, *Il recepimento della direttiva comunitaria sulle acque: profili istituzionali di un nuovo governo delle acque*, in *Riv. giur. dell'ambiente*, 2004, 2, 209.

493 Integrata dalla direttiva 2008/105/CE, relativa a standard di qualità ambientale nel settore della politica delle acque e dalla direttiva 2009/90/CE che stabilisce, conformemente alla [direttiva 2000/60/CE](#), specifiche tecniche per l'analisi chimica e il monitoraggio dello stato delle acque.

494 Con il termine utilizzazione delle acque si è soliti riferirsi ad una complessa fenomenologia volta a ritrarre utilità dalle risorse idriche e ad indicare l'attività di fruizione dell'acqua per i più svariati bisogni della vita. Quanto alla classificazione delle varie tipologie di usi delle acque, la dottrina tradizionale individua una tripartizione, articolata secondo lo schema degli usi comuni, speciali ed eccezionali. Gli usi comuni, conformi alla normale destinazione del bene, sono quelli consentiti a tutti i soggetti, senza che occorra alcun atto amministrativo (scopo alimentare, balneazione); gli usi speciali sono quelli che, pur conformi alla normale destinazione del bene, richiedono per il loro esercizio la previa acquisizione di un particolare atto permissivo (pesca, fluitazione); gli usi eccezionali sono invece quelli che, non conformi alla normale destinazione del bene, consistono in sottrazioni, pur parziali, del bene all'uso comune, per il godimento esclusivo, ancorché temporaneo, di determinati soggetti investiti di titolo particolare, a carattere generalmente concessorio (solitamente esercitati per derivazione, riguardano l'irrigazione agricola o l'uso industriale) (F. DI DIO, *Acqua, derivazioni e conflitti d'uso: per la prima volta un Tribunale riconosce che bere è un diritto primario rispetto alle concessioni per produrre energia elettrica*, in *Riv. giur. dell'ambiente*, 2008, 6, 1014).

495 Integrata e modificata dai recenti d.lgs. 3 dicembre 2010, n. 205, in materia di rifiuti, e 10 dicembre 2010, n. 219, in attuazione della [direttiva 2008/105/CE](#) e recepimento della [direttiva 2009/90/CE](#), sugli standard di qualità ambientali delle acque.

496 L'intenzione del legislatore, tuttavia, non è quella di limitare il diritto alla proprietà privata di quei cittadini che utilizzano le fonti idriche esistenti nei loro fondi in favore di un'estensione della proprietà pubblica, bensì quella di preservare le acque dolci da un uso indiscriminato, affidandone la gestione ai pubblici poteri (B. RONCHI, *L'utilizzo delle acque pubbliche per uso agricolo nella normativa nazionale e regionale*, in *DGA*, 2002, 7-8, 462).

497 CAZZAGON, *Le acque pubbliche nel Codice dell'ambiente*, in *Riv. giur. dell'ambiente*, 2007, 3-4, 435.

coordinata sia delle criticità quantitative che di quelle qualitative e ciò attraverso la formulazione di programmi ed interventi di tutela integrata del sistema idrico.

In altre parole, nell'utilizzo dell'acqua, è necessario tener conto non più solo dei fabbisogni idrici, ma anche dei problemi ambientali legati all'acqua ed all'equilibrio complessivo del bilancio idrico ⁴⁹⁸.

In effetti, il Codice dell'ambiente affronta la tutela quantitativa e qualitativa delle risorse idriche attraverso un sistema incentrato non solo sulla diretta salvaguardia dell'acqua in quanto tale, ma anche sulla tutela dell'ambiente e degli ecosistemi ad essa correlati, ed ancora sulla tutela della salute, spingendosi alla determinazione dei corretti usi nei diversi settori di impiego dell'acqua ⁴⁹⁹.

Proprio al fine di gestire correttamente e nel miglior modo possibile la risorsa idrica in ambito irriguo, non può non segnalarsi la fondamentale funzione svolta in materia dai consorzi di bonifica ed irrigazione, cui spetta la facoltà di gestire le concessioni di derivazione di acqua per l'irrigazione agreste ⁵⁰⁰.

Invero, il ruolo dei consorzi di bonifica ed irrigazione è incluso nell'ambito di una serie di temi e finalità di grande rilevanza.

Questi attestano la centralità dei consorzi nell'ambito della gestione e della sicurezza delle acque e del territorio, nonché nell'ambito dei rapporti tra l'ambiente fisico ed umano.

Per quanto concerne la qualità delle acque utilizzabili per l'irrigazione, è opinione comune che possano essere impiegate le acque minerali, sia superficiali, sia sotterranee, salmastre o dolci; nonché le acque artificiali, cioè derivanti da corpi idrici superficiali creati da un'attività umana e depurate ⁵⁰¹, potendosi reputare induttivamente che le caratteristiche qualitative dell'acqua irrigua debbano essere almeno pari a quelle previste per le acque depurate ⁵⁰².

498 L'acqua usata in agricoltura, in particolare, produce una serie di benefici, quali l'incremento della produttività, la maggiore sicurezza alimentare e l'aumento dell'offerta di prodotti agricoli. Inoltre, il suo utilizzo comporta il verificarsi di esternalità positive che assicurano benefici sociali ed ambientali. Riguardo agli aspetti positivi sull'ambiente, infatti, l'utilizzo dell'acqua in agricoltura previene la degradazione del suolo, prevenendone l'infertilità, se gestita in modo sostenibile; permette la caratterizzazione dei paesaggi; previene la deforestazione; difende dalle inondazioni. Di converso, tuttavia, all'utilizzo dell'acqua irrigua sono associati anche numerosi aspetti negativi di tipo sociale ed ambientale. In relazione ai profili ambientali, infatti, l'irrigazione può facilitare la diffusione di alcune malattie; può favorire la degradazione qualitativa del suolo e delle acque sotterranee, con lo sviluppo dei fenomeni della salinizzazione e dell'erosione; può causare inquinamento, attraverso il rilascio nell'ambiente di fitonutrienti, fitofarmaci, reflui zootecnici (E. DE MEO, S. YASHIDA, N. VALENTE, *Le esternalità ambientali dovute all'irrigazione: un caso di studio riferito alla valutazione economica della salinizzazione delle acque di falda in ambienti mediterranei*, in *Quaderno del Dipartimento di scienze economiche, matematiche e statistiche*, Università degli Studi di Foggia, 2007, 29).

499 F. DI DIO, *Acqua, derivazioni e conflitti d'uso: per la prima volta un Tribunale riconosce che bere è un diritto primario rispetto alle concessioni per produrre energia elettrica*, cit., il quale, per quanto di interesse nella presente sede, segnala come l'art. 96, comma 9 del d.lgs. n. 152/2006 disponga che "le concessioni di derivazione per uso irriguo devono tener conto delle tipologie delle colture in funzione della disponibilità della risorsa idrica, della quantità minima necessaria alla coltura stessa, prevedendo se necessario specifiche modalità di irrigazione. Le stesse sono assentite o rinnovate solo qualora non risulti possibile soddisfare la domanda d'acqua attraverso le strutture consortili già operanti sul territorio".

500 Il d.lgs. n. 152/2006 stabilisce che tutte le derivazioni idrauliche sono temporanee (al massimo 30 anni, ovvero 40 anni per uso irriguo e per la piscicoltura, ad eccezione di quelle di grande derivazione idroelettrica, per le quali resta ferma la disciplina di cui all'art. 12, commi 6, 7 e 8 del d.lgs. n. 79/1999). Spetta invece alle Regioni disciplinare i procedimenti di rilascio delle concessioni di derivazione di acque pubbliche nel rispetto delle direttive sulla gestione del demanio idrico nelle quali sono indicate, oltre alla durata, al costo dell'uso concesso ed al canone di concessione, anche le possibilità di libero utilizzo di acque superficiali scolanti su suoli o in fossi di canali di proprietà privata (R. CORSINO, *Il ruolo storico dei consorzi di bonifica del Veneto nella tutela del territorio e dell'ambiente nella disciplina dei regi decreti 368/1904 e 523/1904*, in *Riv. giur. dell'ambiente*, 2007, 5, 727).

501 Ovvero quelle acque reflue domestiche, urbane, industriali reimpiegate in specifici settori, tra i quali l'uso irriguo in coltivazioni per l'alimentazione dell'uomo e degli animali. Le acque reflue però devono sottostare alle norme tecniche di riutilizzo ed ai requisiti minimi di qualità all'uscita dell'impianto di recupero prescritti dal d. lgs. n. 99/1992, dal d.m. 12 giugno 2003, n. 185 (regolamento recante norme tecniche per il riutilizzo delle acque reflue in attuazione dell'[articolo 26, comma 2, del decreto legislativo 11 maggio 1999, n. 152](#)) e dal d. lgs. n. 152/2006 e s.m.i.. La funzione di depurazione e di riuso delle acque reflue è svolta dagli impianti di trattamento che riducono non solo le sostanze

Peraltro, il generale degrado delle acque di superficie e di quelle freatiche dovuto al diffuso inquinamento causato dagli insediamenti urbani e dalle attività industriali ed agricole, rende sempre più problematico l'uso continuativo della risorsa idrica a fini irrigui.

Tutte le fonti idriche sopra citate, infatti, sono potenzialmente soggette ad alterazioni delle loro condizioni fisico-chimiche e microbiologiche. E ciò per le più svariate cause, anche se per lo più si tratta dell'incremento su suoli agricoli di scarichi abusivi di acqua non depurata, di infiltrazioni saline o dell'immissione di pesticidi o altre sostanze tossiche.

Proprio alla stregua di tale criticità, l'agricoltura appare da una parte, quale fonte di inquinamento, almeno per quanto riguarda la presenza nelle acque di azoto, fosforo, pesticidi e metalli pesanti derivanti dal loro decadimento, ma altresì, dall'altra, la stessa appare come la principale vittima dell'inquinamento urbano ed industriale⁵⁰³.

In generale, comunque, è opportuno evidenziare che lo stato di qualità del corpo idrico dipende da molteplici interazioni chimiche, fisiche, biologiche ed idromorfologiche tra le diverse componenti naturali dello stesso.

Non esiste, infatti, neppure a livello teorico, un'acqua di irrigazione ottimale, in quanto un'acqua irrigua è tanto migliore quanto più bassi risultano i pericoli potenziali connessi al suo impiego⁵⁰⁴. Inoltre, anche un'acqua adeguata, se usata male, può provocare effetti negativi tanto sulle colture quanto sul terreno.

Sebbene non esistano disposizioni normative specifiche relative alla qualità che le acque irrigue devono necessariamente possedere, la FAO, nel 1985, ha indicato i problemi per le colture e per il suolo derivanti dalla presenza di alcune specie chimiche e microbiologiche nelle acque di irrigazione in funzione delle diverse colture e delle diverse tecniche irrigue⁵⁰⁵. Proprio le raccomandazioni emanate dalla FAO sull'efficiente impiego agronomico delle acque, seppur datate, vengono ancora oggi assunte a livello generale come punti fermi orientati a fornire garanzie igienico-sanitarie per le acque irrigue.

La sicurezza alimentare e l'impatto ambientale sono tematiche che incidono anche sulla disciplina dell'acquacoltura⁵⁰⁶. Ed infatti, anche in questo settore, gli aspetti maggiormente critici

nutrienti (azoto e fosforo) ed organiche presenti nelle acque reflue prodotte dall'attività umana, ma anche numerose sostanze chimiche indesiderabili provenienti dagli scarichi urbani ed industriali. Non tutte le acque depurate possono però essere riutilizzate nell'irrigazione ed il suo utilizzo irriguo non deve comunque comportare un aumento dei rischi di contaminazione in agricoltura o per la popolazione in generale (in merito, si vedano: M. BALOSSI, E. SASSI, *La gestione degli scarichi, aspetti giuridici e tecnici*, Inerio Editore, 2011; C. PARODI, *Fanghi da depurazione: quale disciplina applicabile?*, in *Ambiente&sicurezza*, 2010, 2, 98; A. QUARANTA, *D.M. n. 185/2003: verso un uso sostenibile della risorsa idrica*, in *Ambiente*, 2004, 1, 43; A. MURATORI, *Il regolamento sul recupero delle acque reflue: una scommessa da vincere*, in *Ambiente*, 2003, 10, 905).

502 A. FERMANI, *L'impiego delle acque nella produzione primaria*, cit., 76.

503 A. BATTILANI, *La qualità delle acque: una nuova variabile nella gestione irrigua*, in <http://www.consorziocer.it>. Spesso agevolato anche dalla negligenza degli amministratori pubblici, si veda, in merito, la sentenza emessa dal Tribunale di Latina, 30 dicembre 2008, Giud. Di Nicola, in *Corr. del merito*, 2009, 4, 407, con nota di C. FOLADORE, *Chiare, fresche, dolci acque... Il caso del depuratore di Aprilia*.

504 P. BERBENNI, M. ANTONELLI, *Vincoli di qualità delle acque per l'uso agricolo*, in Atti del Convegno *Il riutilizzo delle acque reflue urbane e industriali*, Cremona, 29 e 30 ottobre 2007.

505 R.S. AYERS, D.W. WESTCOT, *Water quality for agriculture*. FAO Irrigation and drainage paper no. 29, FAO, Roma, 1985.

78 L'acquacoltura è una forma di allevamento, intensivo od estensivo, di specie animali acquatiche che si svolge in acque dolci o salmastre. L'attività in questione, pur assimilabile alla pesca, quanto ai luoghi in cui si svolge ed alle competenze amministrative, è considerata un'attività agricola di allevamento. Ciò perché la stessa si fonda sul ciclo biologico degli organismi viventi che si articola in tre fasi essenziali: introduzione nell'impianto di soggetti da allevare; allevamento; prelievo del prodotto. Anche il legislatore nazionale, che disciplina il settore con la l. 5 febbraio 1992, n. 102 definendo l'acquacoltura come "l'insieme delle pratiche volte alla produzione di proteine animali in ambiente acquatico mediante il controllo, parziale o totale, diretto o indiretto del ciclo di sviluppo degli organismi acquatici" (art. 1), considera l'acquacoltura come attività imprenditoriale agricola (art. 2) (in materia si vedano: G. REALE, *La discutibile equiparazione tra le imprese di acquacoltura e l'imprenditore ittico*, in *Diritto dei trasporti*, 2008, 59 e

riguardano la sostenibilità ambientale del processo produttivo e la salubrità dei prodotti coltivati, ambiti cui afferisce la necessità che l'ambiente acquatico di allevamento sia di qualità e privo di sostanze inquinanti. Per far fronte a tali criticità la Commissione europea, aderendo alla Convenzione delle Nazioni Unite sulla biodiversità ed al Codice di condotta della FAO per una pesca responsabile, ha elaborato una strategia per lo sviluppo di un'acquacoltura sostenibile che punta alla creazione di un'industria stabile, produttiva e competitiva in grado di offrire prodotti sani nella quantità richiesta dal mercato ma riducendo quanto più possibile l'impatto sull'ambiente. La Commissione, in particolare, ha evidenziato la necessità dell'ammmodernamento degli impianti, della promozione della ricerca e dello sviluppo tecnologico ma anche la necessità di incentivare e di sviluppare il mercato con una corretta e trasparente informazione; ponendo quali obiettivi da raggiungere la sicurezza dei prodotti dell'acquacoltura ed il benessere degli animali allevati nell'ambito di una produzione estensiva, biologica ed ecocompatibile, nonché la riduzione dell'impatto ambientale. D'altronde proprio per garantire la disponibilità di prodotti sani per i consumatori, la Commissione europea nell'ultimo decennio ha adottato una riformulazione della normativa comunitaria sull'igiene dei prodotti alimentari con l'obiettivo di garantire un elevato livello di protezione sanitaria.

Anche a livello nazionale la qualità del prodotto allevato è ritenuta essenziale per assicurare la sua sicurezza sotto il profilo igienico sanitario. Ed infatti, il d. lgs. 4 agosto 2008, n. 148 indica le misure minime di contrasto da applicarsi in caso di presenza sospetta o conclamata di un focolaio di talune malattie degli animali acquatici, le misure preventive minime intese ad accrescere il livello di sensibilizzazione e di preparazione delle autorità sanitarie competenti, dei responsabili delle imprese di acquacoltura e di altri operatori del settore nei confronti delle malattie degli animali d'acquacoltura nonché le norme di polizia sanitaria che disciplinano l'immissione sul mercato, l'importazione ed il transito degli animali d'acquacoltura e dei relativi prodotti. Lo stesso prevede, inoltre, l'istituzione dell'anagrafe informatizzata delle imprese di acquacoltura, con indicazioni sulle registrazioni e sulla rintracciabilità degli animali e dei prodotti e sull'applicazione di un programma di sorveglianza sanitaria in base all'analisi del rischio. Il testo normativo in disamina, in altre parole, svolge una funzione di coordinamento tra gli adempimenti di polizia sanitaria e quelli di sicurezza alimentare nell'ambito dell'acquacoltura. La sicurezza alimentare dei prodotti ittici, però, è garantita soprattutto dalla qualità dell'acqua in cui tali prodotti sono allevati. Anche nell'ambito dell'acquacoltura, infatti, l'acqua svolge il ruolo fondamentale di apportare agli animali allevati l'ossigeno necessario alla respirazione ed al corretto funzionamento del metabolismo. L'acqua, quindi deve avere una buona qualità e rispettare ristretti parametri chimico fisici, oltre che avere un'adeguata temperatura ed essere utilizzata in quantità sufficiente in relazione all'estensione ed alla capienza della struttura di allevamento, con una minima presenza di composti azotati. In materia di pesca ed acquacoltura, inoltre, anche la Corte Costituzionale ha avuto modo di evidenziare come sia riscontrabile la sussistenza di una generale promozione della funzione di razionalizzazione del sistema ittico e di produzione alimentare ittica. Ciò in ragione dei principi di sviluppo sostenibile ed al fine di coniugare le attività economiche di settore con la tutela dell'ambiente e degli ecosistemi⁵⁰⁷.

L'acquacoltura nell'ordinamento giuridico italiano, in *Diritto dei trasporti*, 2001, 535; A. FIORITTO, *Acquacoltura*, Voce, in *Enciclopedia del diritto*, Aggiornamento 2005, 1).

79 Corte Costituzionale, 16 marzo 2007, n. 81, in *Foro amm. CDS*, 2007, 3, 759. Sotto tale ultimo profilo va segnalata anche la criticità relativa all'introduzione di specie esotiche nell'acquacoltura ed alla necessità di limitare pratiche di allevamento potenzialmente rischiose per gli ecosistemi, messi in grave pericolo dall'introduzione di specie animali alloctone. Ed infatti, la mescolanza di pesci fuoriusciti dagli allevamenti e popolazioni indigene può portare, a lungo termine, ad un indebolimento della diversità genetica e della biodiversità. D'altronde, è stato altresì osservato come proprio la protezione degli spazi naturali rappresenta il più importante strumento di lotta contro la perdita degli habitat naturali e delle specie animali (in materia, si vedano: A. PASSANTINO, C. MORELLI, M. RUSSO, *L'introduzione di specie esotiche nel territorio della Comunità europea per l'utilizzo nell'acquacoltura: aspetti normativi*, in *Riv. ita. dir. pubbl.*

Dunque appare evidente come sia nell'agricoltura che nell'acquacoltura, l'acqua e la sua qualità assumano, come in generale in riferimento a tutta la disciplina dell'alimentazione, un ruolo fondamentale e decisivo.

Soprattutto nei settori da ultimo evidenziati, tuttavia, tale ruolo deve ormai consapevolmente rapportarsi al principio di un utilizzo sostenibile della risorsa idrica, favorendo la tutela ambientale.

6. Le acque minerali

Le acque potabili, irrigue o destinate ad usi industriali riscontrano un bisogno primario dell'uomo e le maggiori criticità e sfide da affrontare nei prossimi anni per l'umanità saranno certamente relative all'accesso al consumo ed alla salvaguardia qualitativa e quantitativa della risorsa idrica⁵⁰⁸.

A prescindere da dette immanenti criticità, tuttavia, ad oggi esiste un settore economico rilevante che ha ad oggetto la commercializzazione delle acque minerali naturali e termali, definite come "acque speciali", perché hanno struttura chimico fisica peculiare, e "pregiate", perché costituiscono una merce destinata al consumo o all'uso, le termali, di massa ma non universale⁵⁰⁹.

Quest'ultime, in particolare, non formano oggetto di servizio pubblico, almeno nel senso più attuale e restrittivo della locuzione, e non vengono immesse in reti, ma sono oggetto di imbottigliamento e di distribuzione commerciale (le minerali) o di fruizione in appositi stabilimenti termali⁵¹⁰.

Inoltre, le acque minerali naturali e termali come beni pubblici non sono disciplinate dalle leggi generali sulle acque ma costituiscono *species* del *genus* "beni minerari" e le discipline normative che se ne occupano sono riconducibili alle tematiche dei controlli sulle imprese private. Ciò in ragione dell'inerenza ad esse di interessi pubblici ed, in particolare, di quelli ambientali (relativi ai procedimenti autorizzativi per la coltivazione delle sorgenti minerali e termali) e di quelli igienico-sanitari (relativi alla preparazione degli alimenti, per le acque minerali; e gli stabilimenti, per le acque termali)⁵¹¹.

com., 2009, 3/4, 621 e J. LATRE, *Le politiche ambientali in Italia nella transizione del Ventesimo secolo*, in *Riv. giur. ambiente*, 2008, 5, 755).

508 Queste, infatti, sono al contempo un bene vitale al quale deve essere garantito l'accesso da parte della collettività, una risorsa e componente ambientale da gestire oculatamente, nonché una merce che viene distribuita mediante l'utilizzo di reti, costituenti l'elemento base di servizi universali, peraltro di grande rilevanza economica (J. RIFKIN, *L'era dell'accesso*, Milano, 2000).

509 Il mercato delle acque minerali naturali ha raggiunto in Italia la massima penetrazione nelle famiglie e nei volumi consumati. Con 192 litri pro capite, il nostro Paese è il primo in Europa per consumi di acqua minerale naturale. Le ragioni del consumo elevato sono legate, da un lato, alla scarsa fiducia dei consumatori nell'acqua del rubinetto, dall'altro, ai prezzi bassi rispetto alla media europea. Alle ragioni di cui sopra non può non aggiungersi il ruolo dei diffusissimi ed incessanti messaggi pubblicitari riscontrabili nel settore, peraltro spesso giudicati ingannevoli (si vedano: Giurì cod. aut. pubb.ria., 27 marzo 2007, n. 43, in *Rass. dir. farmaceutico*, 2007, 4, 1009; Giurì cod. aut. pubb.ria., 12 febbraio 2002, n. 48, in *Dir. industriale*, 2002, 406). Per la disamina delle caratteristiche del mercato delle acque minerali, si vedano invece: V. TORAZZA, *Il consumo di acqua minerale è un'abitudine consolidata*, in *Mark up*, 2010, 3, 102 e F. ARDUINO, *Acqua minerale: c'è fedeltà al sapore ma è fondamentale anche il formato*, in *Mark up*, 2010, 5, 134).

510 S. AMOROSINO, *Le acque più "pregiate": i regimi amministrativi delle acque minerali e termali*, in *Rivista di diritto alimentare*, 2008, 4, 1, il quale segnala altresì come detta distinzione sia stata consacrata dalla giurisprudenza delle Sezioni Unite della Corte di Cassazione, le quali, in sede di regolamento di giurisdizione, hanno stabilito il principio per il quale le acque minerali non rientrano nella disciplina delle acque pubbliche e che pertanto le controversie ad esse relative rientrano nella giurisdizione dei giudici amministrativi e non in quella dei Tribunali delle acque pubbliche (sentenza 23 aprile 2001, n. 176, in V. CARBONE, *Recentissime della Cassazione Civile*, in *Giur. it.*, 2001).

511 Si hanno così una molteplicità di procedimenti amministrativi: autorizzazioni o permessi di ricerca; concessioni regionali per la coltivazione dei giacimenti; controlli sulla produzione e sulla gestione degli stabilimenti termali.

I primi si riferiscono, ad esempio, alla problematicità dei costi ambientali e sociali legati al trasporto ed all'imbottigliamento industriale dell'acqua minerale, nonché al discusso tema dell'accesso all'utilizzazione delle falde da parte di soggetti, pubblici o privati, che finiscono per ricavare profitti altissimi senza che si realizzi alcun vantaggio per la collettività; i secondi afferiscono invece, generalmente, alla qualità dell'acqua intesa quale alimento da somministrare ai consumatori.

La cesura fra i diversi temi, alimentari ed ambientali, è però, in materia, solo apparente.

I problemi legati all'approvvigionamento della risorsa idrica e quelli relativi al rispetto dei parametri di sicurezza dell'acqua minerale e non destinata al consumo umano non sono, infatti, soprattutto in alcune realtà geografiche, totalmente sganciati dalle scelte operate in ordine alle condizioni del suo sfruttamento, della sua utilizzazione e della sua commercializzazione.

Anzi, è stato correttamente affermato che le modalità di realizzazione e di gestione delle reti di distribuzione idrica, nonché l'organizzazione dei servizi idrici in generale, l'efficienza dei controlli, le scelte di consumo sul come bere e cosa bere, compongono in realtà diversi profili di un quadro complesso ma unitario⁵¹².

E' in effetti evidente che le scelte adottate nella promozione e commercializzazione di certi tipi di acqua non possono essere scisse dalle preoccupazioni legate all'acqua come elemento primario e come risorsa naturale unica ed insostituibile, la cui fruizione deve essere parimenti garantita alle generazioni future, nel rispetto del principio di sostenibilità ambientale.

Proprio sotto tale ultimo profilo, è però possibile affermare che la tutela degli aspetti ambientali afferenti al ciclo delle acque minerali naturali appare presidiata dal procedimento amministrativo relativo alla gestione delle acque stesse⁵¹³.

Ed infatti questo, di grande rilievo pratico ma di agevole tipizzazione dogmatica, consiste in un procedimento autorizzatorio alla ricerca delle sorgenti e/o dei giacimenti delle acque minerali. L'oggetto del permesso di ricerca è l'attività, in un ambito territoriale delimitato, volta ad accertare l'esistenza, consistenza e sfruttabilità a fini produttivi di sorgive o giacimenti di acque minerali.

Il permesso viene rilasciato per un periodo di tempo limitato e, ove sia accertata l'esistenza del giacimento idrico, ha inizio il procedimento volto alla qualificazione dell'acqua come "minerale", attraverso il positivo compimento di una serie articolata di analisi scientifiche. Il riconoscimento quale acqua minerale naturale è, infine, attribuito dal Ministero della Sanità⁵¹⁴.

In termini giuridici, il procedimento in disamina è stato definito come un procedimento di certazione della mineralità dell'acqua ed il provvedimento di riconoscimento comporta l'ingresso formale nell'ordinamento amministrativo dell'acqua riconosciuta, che può così ottenere la qualifica di mineralità, la denominazione e l'etichettatura⁵¹⁵.

Il procedimento ministeriale di riconoscimento può essere anteriore o parallelo al procedimento volto all'ottenimento della concessione per lo sfruttamento della sorgente o del giacimento di acqua, che sono beni del patrimonio indisponibile regionale per effetto dell'art. 11, comma 5, della legge 16 maggio 1970, n. 281.

512 A. DI LAURO, *La commercializzazione delle acque destinate al consumo umano*, in *Rivista di diritto agrario*, 2008, 513.

513 In materia si vedano: D. CASILINI, *Tutela dell'ambiente, tutela della concorrenza e principio di proporzionalità nella durata dei monopoli naturali*, in *Foro amm. CDS*, 2010, 5, 955; S. AMOROSINO, *Le acque più "pregiate": i regimi amministrativi delle acque minerali e termali*, cit.; B. TONOLETTI, *Beni pubblici e concessioni*, Padova, 2008; S. AMOROSINO, F. FRANCIOSI, in R. FEDERICI (a cura di), *L'impresa mineraria*, Napoli, 2002.

514 Cui spetta anche la possibilità di revocare l'autorizzazione alla vendita dell'acqua minerale naturale in seguito a verifica insoddisfacente delle caratteristiche essenziali dell'acqua immessa sul mercato (T.A.R. Piemonte, Torino, sez. II, 11 maggio 2001, n. 1099, in *Foro amm.*, 2001).

515 M. STIPO, *Spunti comunitari e di diritto interno in materia di acque minerali e termali*, in AA.VV., *Approfondimenti sul diritto minerario nazionale e introduzione al diritto minerario comunitario e comparato*, R. FEDERICI (a cura di), Padova, 2001.

La concessione è rilasciata dalla regione oppure, in via delegata, a seconda delle singole previsioni regionali, dalle province o dai comuni nel cui territorio ricadono le sorgenti o i giacimenti idrici di cui ne si chiede lo sfruttamento a fini industriali.

Come per tutti i beni minerari, infatti, l'oggetto della concessione in questione è l'estrazione e lo sfruttamento del bene stesso a fini imprenditoriali, ovvero una concessione di bene pubblico "di produzione", ove il bene oggetto della concessione è un mezzo di produzione, strumentale all'esercizio di un'attività produttiva.

A fronte della possibilità di svolgere detto sfruttamento, il concessionario deve, però, corrispondere un canone di concessione ed un contributo aggiuntivo per la fruizione industriale della sorgente di acqua minerale o del giacimento idrico.

Proprio nell'ambito del procedimento concessorio, devono, tuttavia, essere valutate e ben ponderate tutte le implicazioni ambientali dovute alla captazione⁵¹⁶ ed alla coltivazione dell'acqua minerale. E' infatti nel corso del procedimento concessorio in disamina che l'amministrazione procedente deve accertare la compatibilità dello sfruttamento della risorsa idrica individuata con la salvaguardia dell'ecosistema idrogeologico territoriale.

Nel procedimento in esame, in particolare, si aprono procedimenti incidentali aventi ad oggetto la verifica ambientale, solo all'esito dei quali la concessione può essere rilasciata, eventualmente con prescrizioni in capo al concessionario, o negata, nel caso in cui non si configurino i necessari presupposti di sicurezza e tutela ambientale⁵¹⁷.

Una volta rilasciata la concessione, infine, l'autorità concedente è tenuta allo svolgimento dei controlli di verifica del rispetto dei termini concessori o convenzionali assunti dal concessionario, cui vanno aggiunti gli ordinari controlli svolti dall'autorità pubblica sulla produzione alimentare, attesa la qualifica di alimento dell'acqua minerale naturale.

§7. Il servizio idrico integrato

Il servizio idrico integrato, ascrivibile alla categoria di origine comunitaria dei servizi pubblici locali di valenza economica, è costituito dall'insieme delle attività di governo e di gestione delle adduzioni, del trasporto e della fornitura dell'acqua per usi igienico-sanitari-potabili, di quelle relative alle fognature, allontananti reflui sia civili, sia assimilati che industriali, e di quelle relative alla depurazione (combinato disposto dei co. 1 e 1 ter L. 135/2009).⁵¹⁸

Si tratta, come intuibile, di un complesso di attività, attraverso processi industriali, comportanti tra l'altro azioni di potabilizzazione, analisi della relativa purezza delle acque, investimenti in condotte di distribuzione delle acque potabili, in impianti fognanti ed in depuratori, volte a trasformare l'acqua da bene pubblico comune in risorsa potabile ed ad allontanare i reflui, nonché a depurarli, cosa che costituisce l'essenza della valenza economica di un servizio tariffato.⁵¹⁹

Ora, dunque, bisogna dar conto dell'evoluzione della legislazione in tema, per un verso, di governo del SII e, per altro, di gestione operativa del medesimo servizio, sottolineando che sulla tematica interagiscono le normative relative ai servizi pubblici locali, di cui alla lett. e), m) e p) del co. 2 dell'art. 117 Cost. e quelle inerenti la tutela ambientale e la sua valorizzazione, contemplate alla lett. s) del citato comma ed all'apposita alinea del co. 3.

⁵¹⁶ Che consiste nell'estrazione dell'acqua dalla sorgente ed il cui fine è quello di avviare l'acqua al punto di utilizzo, lasciando integre le caratteristiche chimico- fisiche originarie. A tale scopo è necessario evitare il contatto dell'acqua con aria e luce solare e garantire una certa velocità nel trasporto.

⁵¹⁷ L'importanza dello svolgimento di un corretto e ponderato procedimento amministrativo per il rilascio della concessione mineraria, in considerazione della tutela e della conservazione dell'ambiente, anche per le esigenze delle generazioni future è ben affermata da Consiglio di Stato, sez. VI, 11 aprile 2006, n. 2001, in *Dir. e giust.*, 2006, 20, 80.

⁵¹⁸ Cfr. per tutti F.C.RAMPULLA, *Il governo e la gestione del ciclo integrato delle acque*, in *Riv. Giur. Ambiente*, 2009 pag. 256 ss. e P.DELL'ANNO, *Diritto dell'Ambiente*, Pd. 2011, pag. 47 e ss.

⁵¹⁹ L'osservazione circa la valenza industriale del ciclo produttivo è contenuta in F.C.RAMPULLA, *Il governo e la gestione del SII alla luce delle novità legislative*, in *Dir. e Giur. Agraria, Alimentare e dell'Ambiente*, 2010 pag. 363.

§7.1. Il governo del servizio idrico integrato

Quanto al governo del SII si deve rammentare che il co. 1 quinquies dell'art. 2 della L.42/2010 ha soppresso i preesistenti ATO previsti dall'art. 148 del D.lgs. 152/2006, come soggetti con personalità pubblica ed autonomi bilanci, a far tempo da un anno e mezzo dall'entrata in vigore della legge e che, dalla medesima data, ha disposto che gli atti ed i provvedimenti assunti delle Autorità siano nulli.⁵²⁰

Nel corso del tempo residuo di vita degli ATO, le Regioni attribuiscono, con legge, le funzioni già esercitate dalle Autorità, nel rispetto dei principi di sussidiarietà, differenziazione ed adeguatezza.

Da questa norma si desume pacificamente che le funzioni dei soppressi ATO ed intestate, con opzioni regionali ad un soggetto pubblico, in forza del co. 1 ter dell'art. 15 della L. 135/2009 che ribadisce che il governo del SII deve esser affidato "... *esclusivamente ad istituzioni pubbliche* ...", sopravvivono ai soggetti che ne erano titolari e che continuano ad esser esercitate.

Si tratta delle funzioni relative, ad di sotto del Programma Nazionale per la gestione dei servizi idrici, del Piano di Bacino e delle iniziative regionali per il risparmio idrico, all'elaborazione e all'adozione del Piano d'Ambito.

Il Piano è composto, a norma del co. 1 dell'art. 149 del D.lgs. 152/2006, da quattro tipologie contenutistiche: la ricognizione delle strutture acquedottistiche, fognanti e depurative, il programma degli investimenti tanto manutentivi quanto in nuovi impianti, il programma economico-finanziario (un bilancio poliennale), il modulo gestionale mediante il quale attribuire la gestione operativa del servizio, cui si aggiunge, infine, la fissazione delle tariffe, sulla base di una metodica assunta in sede centrale dall'AEEG.

Il Piano d'Ambito, adottato dall'autorità di governo è trasmesso alla Regione competente ed al Ministero dell'Ambiente e da quest'ultimo all'Autorità per l'Energia Elettrica ed il Gas (AEEG), la quale esercita un controllo successivo di legittimità e di merito, approvando il Piano stesso (art. 2, co. 15, lett. b) del D.lgs. 4/2008).⁵²¹

Accanto alle funzioni pianificatorie, al soggetto di governo del SII spettano altresì le funzioni di attribuire in concessione la gestione del servizio, quelle convenzionatorie e quelle di vigilanza e controllo sulla gestione del servizio e sugli interventi impiantistici, nonché le autorizzazioni allo scarico di acque reflue.

Questo complesso di funzioni deve, come si è detto, essere intestato dalla legge regionale ad un soggetto pubblico che può essere o la Regione, ovvero la Provincia, ex art. 17, co. 10 del D.L. 95/2012 convertito in L. 135/2012 che contempla la tutela e la valorizzazione dell'ambiente, ovvero ancora un Consorzio, anche obbligatorio, tra Comuni ed eventualmente esteso anche alla Provincia.

Per vero alcune Regioni hanno già operate opzioni che paiono essersi ormai consolidate, come ad es. la Puglia e l'Abruzzo che hanno individuato un unico ambito ottimale, mentre altre Regioni, ad es. la Lombardia hanno attribuite le funzioni degli ex ATO alle Province ed al Comune di Milano che le esercitano tramite Aziende Speciali, destinate a fondersi in ragione degli accorpamenti delle Province e della costituzione della Città Metropolitana di Milano.⁵²²

⁵²⁰ Si rinvia a quanto contenuto in F.C.RAMPULLA, *Il governo...alla luce delle novità legislative*, cit. pag. 364-365.

⁵²¹ Per una dettagliata analisi del contenuto dei Piano d'Ambito, si rinvia a F.C.RAMPULLA, *Il governo e la gestione...*, cit. pag. 268 e ss.

⁵²² Per quanto concerne la razionalizzazione degli assetti territoriali delle Province e l'istituzione delle Città Metropolitane si legga da ultimo LEGA delle AUTONOMIE, *Il riordino delle Province e le loro funzioni*, 2012, in base all'art. 17 del D.L. 95/2012, convertito in L. 135/2012.

Per vero, però, l'individuazione del soggetto di governo del SII sembrerebbe esser destinato a ricadere sulle Province accorpate, poiché il co. 1 dell'art. 3 bis della L. 148/2012 impone alle Regioni di organizzare i servizi pubblici locali a rete su ambiti ottimali non inferiori a quelli provinciali e di istituire gli enti di governo dei servizi stessi, che, presumibilmente, non potranno che essere le nuove Province riordinate o le Città Metropolitane.⁵²³

Per quanto concerne la gestione del SII si deve sottolineare che la vicenda è stata caratterizzata da un affannoso susseguirsi di norme, ormai, però, giunto alla fine a seguito della sentenza 199/2012 della Corte Costituzionale e del conseguente provvedimento legislativo, il co. 13 dell'art. 34 del D.L. 18 ottobre 2012 n. 179 (decreto non ancora convertito), che ha preso atto della sentenza del giudice delle leggi.

Rilevato preliminarmente che la Corte Costituzionale con la sentenza 199/2012 aveva ritenuto travolte, ancorché in un obiter dictum, le disposizioni legislative che riproducevano, anche rendendole più stringenti e più caute, la ratio ed i principi di cui al cassato, perché violativo della volontà popolare espressa nel noto referendum sulla pubblicità delle acque, art. 4 della L. 148/2011.⁵²⁴

Infatti la Corte dice espressamente, in particolare riferimento alla introduzione della possibilità di affidamenti diretti solo per servizi di valore inferiori a 200.000 € ed alla necessità del previo parere (obbligatorio non vincolante) dell'AGCM in merito alle ragioni che giustificano l'attribuzione di diritti di esclusiva, che tali normative sono confermate della ratio e del contenuto prescrittivo della disposizione oggetto di censura.

Pertanto la Corte medesima afferma che le disposizioni recate da quelle normative devono considerarsi – in forza del principio di effettività della tutela costituzionale – implicitamente colpite dal giudizio di incostituzionalità, inerente, in via esplicita, il citato art. 4.⁵²⁵

Ora, dunque, il risultato della sentenza in discorso è quello di riaprire radicalmente la tematica degli affidamenti dei servizi pubblici locali di valenza economica e, conseguentemente, di rafforzare il ruolo delle leggi regionali sul tema e l'autonomia locale di Comuni e Province.

Infatti dalla sentenza 199/2012 deriva inoppugnabilmente che la disciplina dell'affidamento di quei servizi resta regolata solo dai principi evincibili dall'ordinamento europeo e dal complesso delle pronunce delle Corti di Giustizia UE, nonché dalle eventuali normative nazionali, a tutela della concorrenza, e regionali in punto modalità di affidamento, ma che siano coerenti con le indicazioni dell'ordinamento comunitario.⁵²⁶

Già la dottrina aveva rilevato che le prevenienti normative nazionali non erano in linea, perché più restrittive, con le discipline comunitarie, ancorché esse fossero frutto di una legittima scelta di politica normativa.⁵²⁷

⁵²³ La notazione deriva altresì dal disposto dell'art. 17 della L. 135/2012 che stabilisce che le Province riordinate debbano avere funzioni di area vasta, tra cui è elencata la tutela e la valorizzazione, per quanto di competenza, dell'ambiente. Tra esse sono pure comprese quelle conferite o delegate dalle regioni in attuazione della L. 42/2010.

⁵²⁴ Si rinvia per i primi commenti alla sentenza citata nel testo di A.LUCARELLI, *La sentenza della Corte Costituzionale n. 199/2012 e la questione dell'inapplicabilità del patto di stabilità alle spa in house ed alle aziende speciali*, in *federalismi.it*, n. 18, 2012, pag. 1 e ANCI, *Prime osservazioni sull'affidamento dei SPL di rilevanza economica alla luce della sentenza della Corte Cost. del 20 luglio 2012 n. 199*, in *Notiziario ANCI*, 2012.

⁵²⁵ Si rinvia ad A.LUCARELLI, *Brevi note in merito alla sentenza della Corte Cost. n. 199/2012*, in <http://www.soggetto.politiconuovo.it>, 2012

⁵²⁶ Si legga in punto G.SALA, *Effetti della sentenza della Corte Cost. 199/2012 sui servizi pubblici locali*, in VENETIUS, <http://venetius.myblog.it/archive>, 2012

⁵²⁷ Il rilievo era stato mosso da tempo da F.C.RAMPULLA, *Il governo e la gestione...*, cit., pag. 271

Quelle indicazioni sono così riassumibili: i soggetti pubblici che intendano affidare un servizio pubblico locale di valenza economica hanno la possibilità di operare secondo tre opzioni. La prima è quella di attribuire la gestione del servizio a soggetti privati, scelti previa gara ad evidenza pubblica, potendo partecipare alla gara stessa anche entità pubbliche; la seconda è quella di attribuire il servizio a società miste pubblico-private, anche in questa ipotesi previa gara a doppio contenuto sia relativo all'individuazione del socio o dei soci privati, che inerente l'affidamento del servizio; la terza è quella di attribuire in forma diretta il servizio ad una società (od ad un Azienda Speciale) la cui partecipazione o le cui interessenze societarie siano totalitariamente possedute da enti pubblici, sulla società i soci esercitano, in base allo statuto od a patti parasociali, un controllo civilistico analogo a quello esercitato, in via amministrativa, sui propri servizi e l'erogazione del servizio stesso avvenga, in via prevalente, a favore degli utenti facenti capo ai soci pubblici.⁵²⁸

E' sin troppo ovvio che la scelta tra le tre opzioni deve esser adeguatamente e congruamente motivata ed, in particolare, per gli Enti Locali questa possibilità discrezionale esalta l'autonomia degli Enti stessi.

§7.2. L'affidamento della gestione del servizio idrico integrato

Il Governo, prendendo atto del contenuto della sentenza della Corte Costituzionale 199/2012, si è adeguato alla sostanza della pronuncia ed ha disposto, con il co. 13 dell'art. 34 del D.L. 18 ottobre 2012 n. 179 (decreto non ancora convertito), la nuova disciplina degli affidamenti dei pubblici servizi locali di valenza economica.

La norma in esame dispone da un lato le ragioni della nuova regolamentazione e dall'altro la disciplina procedimentale e sostanziale degli affidamenti.

Quanto alla ratio si deve rimarcare che il legislatore afferma che la nuova regolamentazione è volta al rispetto della disciplina europea, alla garanzia della parità tra operatori economici, alla tutela dell'economicità delle gestioni ed, infine, all'informazione delle collettività interessate al servizio pubblico. Ciò sta a significare che, in sede di motivazione circa le opzioni possibili, l'ente pubblico affidante deve dar atto in maniera completa e congrua delle ragioni, in base agli elementi sopra indicati, delle sue scelte.

Il legislatore del decreto legge detta poi la disciplina procedimentale e sostanziale degli affidamenti che si compone di due elementi: il primo è quello procedurale che obbliga l'ente affidante a pubblicare sul proprio sito internet una precisa ed esaustiva relazione, palesemente pre affidamento, che dia conto delle ragioni e dei requisiti previsti dall'ordinamento comunitario per la tipologia, tra le tre sopra descritte, di forme di affidamento prescelte; il secondo è quello sostanziale che conferma quanto contenuto nella ricordata pronuncia costituzionale, e cioè che le forme di affidamento devono esser conformi solo e soltanto alle normative comunitarie ed ai principi desumibili dagli arretês della Corte di Giustizia UE e devono esser rapportate agli ambiti ottimali, di regola, provinciali, ed avere autorità pubbliche di governo di cui all'art. 3 bis della L. 148/2012, nel caso di servizi a rete.⁵²⁹

Con questa disposizione il Governo ha in buona sostanza, fornendo una nuova disciplina degli affidamenti, abrogato implicitamente tutte le normative precedenti relative agli affidamenti stessi dei servizi pubblici locali di rilievo economico ed, in particolare, ha posto nel nulla il limite dei

⁵²⁸ Sulla tematica degli affidamenti dei SPL, si leggano le relazioni tenute al Forum Servizi Pubblici Locali, To 28 e 29 febbraio 2012 ed in particolare L.PRFETTI, *La gestione efficiente dei spl: le holding di partecipazione*, e G.BERRUTI, *Le società a partecipazione mista pubblica e privata: regime, scelta e compiti dei soci e della Società alla luce delle recenti novità*. Per quel che riguarda le società in house, si rinvia a G.URBANO, *L'evoluzione giurisprudenziale dell'Istituto in house providing tra tutela della concorrenza e autorganizzazione amministrativa*, in *Amministrazione in Cammino*, 2012.

⁵²⁹ Per un cenno in tal senso cfr. ANCI, *Nota di lettura delle disposizioni in materia di spl contenute nell'art. 34 del D.L.179/2012*, in <http://www.gaspari.it>, 2012 e *Servizi pubblici: la riforma*, in www.ambientelegale.it.

200.000 € agli affidamenti in house ed il vincolo del previo parere obbligatorio dell'AGCM, ancorché tali norme fossero già state travolte dalla citata pronunzia costituzionale.

Ciò è dimostrato, in particolare, dall'abrogazione dell'art. 53, co. 1, lett. b) della L. 134/2012.

Per vero il co. 14 del rammentato art. 34 dice pure che gli affidamenti in essere alla data di entrata in vigore del decreto e per i quali è prevista una scadenza sono prorogati sino al relativo termine a condizione che la relazione sia pubblicata sul sito dell'affidante entro e non oltre il 31 dicembre 2013, mentre per quelli che non hanno scadenza, questa deve esser inserita negli atti regolatori pena la cessazione dell'affidamento al 31 dicembre 2013.

Gli affidamenti a società pubbliche quotate, dispone poi il co. 15, ed quelli a società dalle stesse controllate in termini civilistici cessano improrogabilmente al 31 dicembre 2020.

In tal modo il legislatore ha regolato, in attesa della conversione del decreto legge, l'affidamento dei servizi pubblici locali di valenza economica sottoponendolo solo all'osservanza di tre requisiti e cioè la taratura degli ambiti ottimali per quelli a rete, la pubblicazione della relazione sul sito internet dell'affidante ed il rispetto delle normative dei principi comunitari, adeguatamente motivando l'opzione in relazione agli elementi indicati nella norma, per la tipologia dell'affidamento prescelto.⁵³⁰

Va da sé che tale normativa, introducendo nuove procedure e canoni sostanziali degli affidamenti, ha completamente superate, innovandole, le precedenti disposizioni relative alla tematica in discorso le quali, di conseguenza, risultano abrogate, perché incompatibili con le sopravvenute discipline.⁵³¹

Le gestioni in atto possono esser prorogate sino a un termine di scadenza a condizione che venga pubblicata sul sito dell'affidante la prescritta relazione entro il 31.12.2013 e sia fissato, entro tale data, il termine per le gestioni che non l'avessero; va da sé che le gestioni in atto devono esser prorogate comunque sino al momento di pubblicazione della relazione stessa.

§8. L'indennizzo degli utenti

I gestori del SII devono assicurare, anche sulla base della Carta dei Servizi obbligatoria ex art. 151, co. 2 lett. f) del D.lgs. 152/2006 e s.m., la qualità dell'acqua potabile fornita agli utenti, sulla base della disciplina dei controlli da effettuarsi, come testé illustrato.

I controlli interni sono svolti, attraverso laboratori dei gestori o laboratori di altri gestori convenzionati, con periodicità predeterminata, dai gestori stessi su punti di verifica, in base all'art. 7 del D.lgs. 31/2001 e sono intesi ad accertare la potabilità dell'acqua erogata secondo di parametri fissati dall'Allegato I al decreto legislativo⁵³².

Il giudizio sull'idoneità dell'acqua ad usi antropici è affidata all'Asl competente per circoscrizione, ex art. 165 del D.lgs 152/2005 e s.m. ed ex art. 8 del D.lgs. 31/2001, la quale effettua gli accertamenti nei luoghi e con la periodicità stabiliti in base alla Tabella B1 dell'All. II del D.lgs. 31/2001: il giudizio di idoneità è fondato su controlli analitici e deve basarsi su di una valutazione globale delle caratteristiche dell'acqua.⁵³³

⁵³⁰ Sul tema del ruolo delle società pubbliche, si rinvia a G.URBANO, *Le Società a partecipazione pubblica tra tutela della concorrenza, moralizzazione ed amministrazione*, in *Amministrazione in Cammino*, 2012. Si deve rammentare che la Corte Costituzionale con sentenza 320/2011 aveva ritenuto illegittime le società pubbliche gestrici delle reti e degli impianti e cassate le forme di conferimento di beni demaniali alle stesse, cfr. F.C.RAMPULLA, A.VENTURI, *La Corte si esercita sui beni demaniali del servizio idrico*, in *Le Regioni*, 2012, fasc. II, ed L.MANASSERO, *Le società patrimoniali nel SII*, in <http://dirittodeiservizipubblici.it>, 2012.

⁵³¹ Cfr. ANCI, *Note di lettura in materia di SPL*, 2012

⁵³² Si rinvia per ampio studio a F.C.RAMPULLA, A.VENTURI, A.PAVESI, V.NICOLARDI, *L'acqua potabile per il consumo umano e come elemento di preparazione e di ingrediente di alimenti e bevande*, in *Dir. e Giur. Agraria, Alimentare e dell'Ambiente*, 2011, pag. 9 e ss.

⁵³³ Si legga ancora F.C.RAMPULLA, A.VENTURI, A.PAVESI, V.NICOLARDI, *L'acqua potabile ...*, cit., pag. 71 e ss.

E' sin troppo ovvio che, per quanto concerne le acque utilizzate per lavaggi o che entrano nella preparazione di cibi e bevande, esse devono esser controllate alla luce degli standards HCCP.

La determinazione della qualità dell'acqua per usi antropici si arresta, però, al punto di consegna, tanto è vero che, ai sensi del co. 2 dell'art. 5 del D.lgs. 31/2001 è il responsabile degli edifici, cui l'acqua è fornita, a dover porre in essere un piano al fine di accertare che il fluido rispetti i parametri di legge dal punto di consegna ai rubinetti.

In tal modo, dunque, la legislazione assicura la qualità delle acque, essendo prevista, in caso di disallineamenti con gli standard normativi, l'irrogazione di una sanzione indennizzatoria a favore degli utenti a cura dell'Autorità per l'Energia Elettrica ed il Gas..

Tutela della salute e protezione dei consumatori nella normativa U.E. sull'etichettatura degli alimenti

SOMMARIO: 1. *Introduzione. La funzione dell'etichettatura degli alimenti nella tutela della salute dei consumatori.* – 2. *Il contesto normativo: la disciplina delle indicazioni sulla salute nei prodotti alimentari.* – 3. *Il nuovo regolamento (UE) n. 432/2012 e le sue conseguenze applicative.* – 4. *La difficile definizione di “indicazione sulla salute” nel regolamento 1924/06 CE ed il primo intervento della Corte di giustizia al riguardo.* – 5. *Conclusioni.*

1. *Introduzione. La funzione dell'etichettatura degli alimenti nella tutela della salute dei consumatori.*

L'etichettatura degli alimenti costituisce uno degli strumenti principali di comunicazione con il consumatore.

Attraverso le etichette le imprese alimentari veicolano, infatti, numerose informazioni sulle caratteristiche dell'alimento quali, ad esempio, la sua origine o tipicità⁵³⁵, la rispondenza a metodi produttivi rispettosi dell'ambiente⁵³⁶, l'assenza di ingredienti pericolosi per la salute di alcune categorie di persone particolarmente vulnerabili⁵³⁷, o, infine, la presenza di nutrienti che possono favorire il benessere, coadiuvare la prevenzione o agevolare il trattamento di determinate patologie⁵³⁸.

Quest'ultimo aspetto è stato oggetto negli ultimi anni di numerosi interventi del Legislatore tesi a favorire lo sviluppo di nuovi prodotti per il mercato agroalimentare europeo, incentivare la

⁵³⁵ Cfr. il regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli ed alimentari, (in *G.U.U.E.*, L 93 del 31 marzo 2006, pp. 1-11) o il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari (in *G.U.U.E.*, L 93 del 31 marzo 2006, pp. 12-25).

⁵³⁶ Cfr. il regolamento (CE) 834/07 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91 (in *G.U.U.E.*, L 189 del 20 luglio 2007, pp. 1-23) o il recentissimo regolamento di esecuzione (UE) n. 203/2012 della Commissione dell'8 marzo 2012 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico (in *G.U.U.E.*, L 71 del 9 marzo 2012, pp. 42-47).

⁵³⁷ Cfr. la direttiva 2003/89/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 che modifica la direttiva 2000/13/CE per quanto riguarda l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari (c.d. “direttiva allergeni”, in *G.U.U.E.*, L 308 del 25 novembre 2003, pp. 15-18), o il regolamento (CE) n. 41/2009 della Commissione del 20 gennaio 2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine (in *G.U.U.E.*, L 16 del 21 gennaio 2009, pp. 3-5).

⁵³⁸ Cfr. il regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari (in *G.U.U.E.*, L 404 del 30 dicembre 2006, pp. 9-25) di cui si dirà oltre. Sulla disciplina delle indicazioni salutistiche e nutrizionali nell'etichettatura degli alimenti si vedano S. MASINI, *Prime note sulla disciplina europea delle indicazioni nutrizionali e sulla salute*, in *Dir. giur. agr. alim. amb.*, 2007, p. 73 ss.; L. PETRELLI, *Le nuove regole comunitarie per l'utilizzo di indicazioni sulla salute fornite sui prodotti alimentari*, in *Riv. dir. agr.*, 2009, I, p. 50 ss.; ID., *I prodotti alimentari della salute*, in *Riv. dir. alim.*, 2011, n. 3, p. 5; ID. *Health food and health and nutritionally claims*, in L. COSTATO, F. ALBISINNI (a cura di), *European Food Law*, Padova, 2012, p. 301 ss.; A. MEISTERERENST, B. HABER (eds.), *Health & Nutrition Claims. Commentary on the EU Health Claims Regulation*, Berlin, 2010; V. SILANO, R. PAOLETTI, A. POLI, G. ANDREIS, (a cura di), *Indicazioni nutrizionali e sulla salute in materia di alimenti nell'Unione europea*, Milano, 2010.

ricerca e proteggere al contempo il consumatore dall'abuso dei nuovi strumenti giuridici messi a disposizione delle imprese⁵³⁹.

Le modifiche al quadro regolatorio generale, iniziate nel 2006 con il regolamento (CE) n. 1924/2006 sui *claims* nutrizionali e salutistici⁵⁴⁰, hanno condotto nel mese di giugno 2012 alla pubblicazione del regolamento (UE) n. 432/2012 concernente la compilazione di un elenco di indicazioni sulla salute diverse da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia, allo sviluppo ed alla salute dei bambini⁵⁴¹.

La norma, lungamente attesa⁵⁴², ha finalmente posto termine all'incertezza che vigeva nella fase transitoria di applicazione della disciplina base stabilendo quali affermazioni salutistiche possano essere ritenute veritiere e quali siano le condizioni per poterle utilizzare nell'etichettatura degli alimenti. Ciò determinerà numerosi cambiamenti nel *packaging* dei prodotti che facciano riferimento a specifiche proprietà salutistiche della propria composizione⁵⁴³ già a partire dai prossimi mesi eliminando gli spazi di discrezionalità o autovalutazione sino ad ora in larga misura consentiti dalla disciplina vigente.

Nonostante la semplificazione del quadro legislativo persistono, tuttavia, numerosi dubbi derivanti in parte dalla complessità della materia, in parte dalla sua concreta declinazione in sede esecutiva.

Nei paragrafi che seguono, dopo un sintetico inquadramento della disciplina, si evidenzieranno la funzione specifica e gli effetti del regolamento (CE) n. 432/2012, nonché alcune criticità irrisolte del regolamento 1924/06 CE che vedranno nei prossimi anni impegnata la Corte di giustizia e forse anche il Legislatore U.E.

2. *Il contesto normativo: la disciplina delle indicazioni sulla salute nei prodotti alimentari.*

⁵³⁹ Non potendo, per evidenti ragioni di spazio, procedere ad una disamina della problematica con riferimento a tutte le categorie di prodotti regolati a livello UE le riflessioni che seguono si riferiranno esclusivamente ai prodotti alimentari generici, tralasciando ogni più specifica dissertazione sui prodotti di cui alla direttiva 2009/39/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 maggio 2009, relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare (in *G.U.U.E.*, L 124 del 20 maggio 2009, pp. 21-29), agli integratori di cui alla direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 giugno 2002, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari, (in *G.U.U.E.*, L 183 del 12 luglio 2002, pp. 51-57) o alla disciplina delle acque minerali di cui alla direttiva 2009/54/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 giugno 2009 sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali (in *G.U.U.E.*, L 164 del 26 settembre 2009, pp. 45-58) etc.

⁵⁴⁰ Cfr. il regolamento (CE) n. 1924/2006 *cit.*

⁵⁴¹ Cfr. il regolamento n. 432/2012 della Commissione del 16 maggio 2012 relativo alla compilazione di un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari, diverse da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini (in *G.U.U.E.*, L 136 del 15 maggio 2012, pp. 1-40).

⁵⁴² Il 31 Gennaio 2008 la Commissione ha ricevuto dagli Stati membri degli elenchi contenenti ben 44.000 indicazioni correntemente in uso nei singoli mercati nazionali. Dopo una prima fase di *screening* ed eliminazione di duplicati o richieste manifestamente in conferenti con gli obiettivi del regolamento, l'EFSA ha avviato il proprio lavoro di valutazione, conclusosi nel Luglio del 2011. Il regolamento n. 432/2012, contenente l'elenco dei *claims* ritenuti comprovati e le relative condizioni d'impiego, è stato pubblicato nel maggio 2012, con un ritardo di 2 anni e 4 mesi rispetto al termine previsto dalla norma base (art. 13 par. 3 reg. (CE) n. 1924/06).

⁵⁴³ Cfr. per il termine di applicazione differito della norma *oltre*, par. 3 di questo lavoro.

L'articolo 2 della direttiva 79/112/CEE sull'etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti⁵⁴⁴, ripreso in analoga formulazione dall'articolo 2 della direttiva 2000/13/CE⁵⁴⁵ che della norma precedente costituisce aggiornamento ed oggi trasfuso nell'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1169/2011 sulle informazioni sugli alimenti ai consumatori, prevedeva un regime differenziato per i c.d. "claims salutistici".

La lettera *a* del primo comma affermava in linea generale il divieto di etichettatura ingannevole circa le proprietà e le caratteristiche del prodotto⁵⁴⁶; la lettera successiva del medesimo comma poneva uno specifico divieto di richiamo a capacità di prevenzione o di cura delle malattie, derogabile solo per i prodotti destinati ad una alimentazione particolare di cui alla direttiva 89/398/CEE⁵⁴⁷.

La Corte di giustizia, chiamata ad interpretare la disciplina in questione, nella sentenza *Sterbenz e Haug* ha affermato che «l'articolo 2 n. 1 lett. *a* della direttiva 79/112/CEE vieta che l'etichettatura dei prodotti alimentari e le relative modalità di realizzazione siano tali da indurre in errore l'acquirente. D'altra parte l'articolo 2 n. 1 lett. *b* della stessa direttiva vieta, fatte salve le disposizioni applicabili ai prodotti destinati ad una alimentazione particolare, che l'etichettatura attribuisca al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia. Ne consegue che la direttiva 79/112/CEE vieta qualunque indicazione attinente alle malattie dell'uomo, indipendentemente dal fatto che essa sia o meno idonea ad indurre il consumatore in errore, nonché le indicazioni che, pur non comportando alcun riferimento alle malattie, bensì piuttosto, ad esempio, alla salute, si rivelino ingannevoli»⁵⁴⁸.

In altre parole le imprese alimentari potevano utilizzare affermazioni generiche relative alla salute nei limiti di veridicità e secondo quanto eventualmente stabilito dalle legislazioni nazionali al riguardo, mentre erano inibite – fuor dal campo di applicazione della normativa sui prodotti destinati ad una alimentazione particolare – dal fare riferimento ad interazioni fra alimenti e patologie.

Il quadro normativo descritto è profondamente mutato con l'approvazione del regolamento (CE) n. 1924/06 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

⁵⁴⁴ Cfr. direttiva 79/112/CEE del Consiglio del 18 dicembre 1978 relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità (in *G.U.C.E.*, L 033 del 08 febbraio 1979 pp. 1-14).

⁵⁴⁵ Cfr. direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 marzo 2000 relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità (in *G.U.U.E.*, L 109 del 6 maggio 2000, pp. 29-42).

⁵⁴⁶ L'art. 2 della direttiva 79/112/CEE prevedeva che «1. L'etichettatura e le relative modalità di realizzazione non devono: a) essere tali da indurre in errore l'acquirente, specialmente: i) per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto alimentare e in particolare la natura, l'identità, le qualità, la composizione, la quantità, la conservazione, l'origine o la provenienza, il modo di fabbricazione o di ottenimento, ii) attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede, iii) suggerendogli che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche». La norma ha mantenuto formulazione identica nell'art. 2 della direttiva 2000/13/CE e sostanzialmente equivalente nell'art. 7 del regolamento (UE) n. 1169/2011.

⁵⁴⁷ Cfr. direttiva 89/398/CEE del Consiglio del 3 maggio 1989 relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri concernenti i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare (in *G.U.C.E.*, L 186 del 30 giugno 1989, pp. 27-32), oggi sostituita dalla direttiva 2009/39/UE, cit.

⁵⁴⁸ Cfr. Corte di giustizia, 23 gennaio 2003, cause riunite C-421/00, C-426/00 e C-16/01, *Sterbenz e Haug*, in *Raccolta*, 2003, p. I-1065, punti 27-28), su cui si vedano L. SCHIANO, *Libera circolazione delle merci ed etichette alimentari: precisazioni della Corte*, in *Dir. pub. comp. eur.*, 2003, pp. 939-942, M. PARDO LEAL, *El TJCE se pronuncia a favor de las alegaciones relativas a la salud en el etiquetado de los productos alimenticios*, in *Unión Europea Aranzadi*, 2004, n. 1, pp. 5-14.

La norma, infatti, pur richiamando il quadro giuridico complessivo portato dalle direttive 2000/13/CE e 84/450/CEE⁵⁴⁹ (cfr. art. 3, co. 1, secondo cpv.), si pone quale strumento regolatore per tutte le indicazioni sulla salute, siano esse relative ad effetti fisiologici generici o indicazioni circa la prevenzione di malattie.

Il regolamento, quindi, costituisce al contempo specificazione ed eccezione della regola generale contenuta nel già richiamato articolo 2 delle direttive 79/112/CEE - 2000/13/CE, dettando le condizioni alle quali è possibile l'inserimento di *claims* salutistici nelle etichette dei prodotti alimentari: le affermazioni relative alla prevenzione/cura di patologie ovvero sviluppo e salute dei bambini sono consentite dall'articolo 14 a condizione che il soggetto che voglia farne uso presenti una apposita domanda di autorizzazione che implica una valutazione preventiva *ad hoc* da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (di seguito «EFSA») della documentazione scientifica dallo stesso prodotta (cfr. artt. 15, 16, 17, 19 del regolamento). Le altre indicazioni sulla salute sono regolate dall'articolo 13 che distingue tre categorie: *claims* relativi al ruolo di una sostanza nutritiva o di altro tipo per la crescita, lo sviluppo e le funzioni dell'organismo; *claims* relativi alle funzioni psicologiche e comportamentali; *claims* relativi al dimagrimento o al controllo del peso, oppure alla riduzione dello stimolo della fame, ad un maggiore senso di sazietà o alla riduzione dell'energia apportata dal regime alimentare.

Il loro utilizzo, pur essendo assoggettato a procedure apparentemente meno rigorose di quelle regolate dal citato articolo 14, non è totalmente libero. Il combinato disposto dei commi 2-3 dell'art. 13 e del co. 1 art. 10 del regolamento, infatti, vincola l'uso di queste affermazioni all'espletamento di una complessa procedura di "censimento" e "validazione" dei *claims* salutistici già presenti sui mercati nazionali al momento dell'entrata in vigore della norma, che si conclude con un elenco adottato dalla Commissione sulla scorta di pareri elaborati dall'EFSA.

Le affermazioni non comprese nell'elenco (perché rigettate in sede di valutazione o non sottoposte all'*Authority*) non possono essere utilizzate dagli operatori del settore alimentare.

La procedura valutativa descritta si è conclusa nel 2011 con l'adozione di una serie di pareri dell'EFSA⁵⁵⁰ che hanno portato all'approvazione del richiamato regolamento 432/2012.

3. *Il nuovo regolamento (UE) n. 432/2012 e le sue conseguenze applicative.*

La pubblicazione dell'elenco dei *claims* "ammessi" di cui all'articolo 13 par. 3 del regolamento (CE) n. 1924/06 ha completato il quadro giuridico descritto, facendo venire meno l'accennata condizione transitoria che consentiva alle imprese un regime di autoregolazione nel ricorso alle affermazioni salutistiche di cui all'articolo 13 co. 1 lett. *a* del regolamento (CE) n.

⁵⁴⁹ Cfr. direttiva 84/450/CEE del Consiglio del 10 settembre 1984 relativa al ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli Stati Membri in materia di pubblicità ingannevole (in *G.U.C.E.*, L 250 del 19 settembre 1984, pp. 17-20), oggi codificata nella direttiva 2006/114/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 dicembre 2006 concernente la pubblicità ingannevole e comparativa (in *G.U.U.E.*, L 376 del 27 dicembre 2006, pp. 21-27).

⁵⁵⁰ La pubblicazione dei pareri EFSA è avvenuta tra l'ottobre 2009 e il luglio 2011. I pareri e la loro esplicazione sono disponibili all'indirizzo <http://www.efsa.europa.eu>.

1924/06⁵⁵¹ (c.d. *claims* funzionali generici, ovvero riferiti a funzioni fisiologiche dell'organismo). Sicché entro il 14 dicembre 2012 (data di effettiva applicazione della nuova disciplina) tutte le etichette non in regola con le valutazioni dell'EFSA dovranno essere modificate.

Resteranno transitoriamente escluse da questa profonda revisione solo le etichette dei prodotti erboristici (visto che la difficoltà di inquadramento giuridico della fattispecie ha spinto a sospendere il giudizio su 1548 *botanicals health claims* in attesa di chiarimenti), nonché gli integratori alimentari (regolati da una disciplina specifica⁵⁵²).

Il nuovo regolamento (UE) n. 432/2012 presenta una struttura a dir poco "essenziale".

La norma consta, infatti, di soli due articoli (adozione della lista ed entrata in vigore) e di un corposo allegato contenente le 222 affermazioni salutistiche giudicate ammissibili con relative condizioni d'impiego⁵⁵³.

Pur potendosi apprezzare l'effetto chiarificatore che l'adozione di un elenco definitivo determina per gli operatori del settore, persistono numerose zone d'ombra di difficile soluzione.

Un primo aspetto che emerge a "colpo d'occhio" sfogliando l'allegato del regolamento è l'estrema rigidità con cui l'EFSA ha svolto il proprio compito. In effetti ove si consideri la "massa" iniziale delle indicazioni proposte (44.000) o anche solo la successiva riduzione (4.637 voci dopo l'accorpamento di molte proposte e l'espunzione delle richieste inconferenti con la norma)⁵⁵⁴ rispetto alle sole 222 diciture approvate appare chiaro come la stragrande maggioranza delle proposte non sia stata accolta, prevalentemente a motivo della mancanza di sufficienti evidenze scientifiche circa il nesso causale tra una sostanza e l'effetto fisiologico/salutistico ad essa correlato.

Ciò, tuttavia, ha suscitato numerose critiche da parte dell'industria, anche in relazione al metodo adottato dall'Authority europea per valutare la sussistenza degli effetti salutistici (da comprovare, fra l'altro, con prove in vivo in doppio cieco contro individuo sano). È così stato osservato come l'impostazione in oggetto abbia in realtà tradito la stessa filosofia di fondo della norma, secondo la quale un alimento non è (né può divenire) un farmaco, e, dunque, l'eccessivo appesantimento della fase di validazione scientifico-clinica oltre a determinare un aumento esponenziale dei costi (in danno delle piccole e medie imprese) non corrisponde alle finalità della disposizione e del quadro giuridico di riferimento⁵⁵⁵.

⁵⁵¹ Come accennato in precedenza, in via transitoria in attesa dell'espletamento delle attività richieste dalla citata disciplina, l'art. 27 comma 1 lett. *a* del regolamento (CE) n. 1924/06 consentiva alle aziende di fare uso delle affermazioni di cui all'art. 13 comma 1 lett. *a* (relative al ruolo di una sostanza nutritiva o di altro tipo per la crescita, lo sviluppo e le funzioni dell'organismo) sotto la propria responsabilità e purché il relativo *claim* impiegato fosse conforme ai principi generali del regolamento nonché della pertinente legislazione nazionale. In altre parole le aziende alimentari rimanevano libere di fare ricorso a questo genere di affermazioni purché fossero in grado di dimostrarne la fondatezza non solo in linea teorica, ma anche con specifico riferimento al proprio prodotto nelle porzioni normalmente ipotizzabili per un consumatore medio.

⁵⁵² Cfr. direttiva 2002/46/CE cit.

⁵⁵³ La tabella, in particolare, riporta il nome della sostanza valutata, l'affermazione salutistica concessa, le condizioni d'uso del *claim*, eventuali condizioni o restrizioni imposte in considerazione di possibili effetti connessi al consumo, il riferimento della pubblicazione della valutazione nell'*EFSA Journal* nonché il numero delle pertinenti voci nell'elenco consolidato sottoposto alla valutazione dell'*Authority*.

⁵⁵⁴ Cfr. il quarto ed il quinto considerando introduttivi del regolamento (UE) n. 432/2012.

⁵⁵⁵ Cfr. l'intervento di D. DONGO al congresso *Innovating Food, Innovating the Law*, Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano, 14 novembre 2011. Si veda altresì la relazione tenuta da A. PAONESSA al convegno *Capire i claims. I dubbi e le perplessità dei consumatori e delle imprese*, Modena, 29 settembre 2011, disponibile on line all'indirizzo <http://www.alimenti-salute.it>. La critica rispetto all'eccessiva difficoltà di accesso ed espletamento delle procedure previste dal regolamento è peraltro condivisa anche dalla dottrina giuridica. Si veda, sul punto, L. GONZÁLEZ VAQUÉ, *El*

In secondo luogo colpisce la povertà lessicale, la banalità e financo l'astrusità di alcune delle affermazioni validate, che, di fatto, risultano pressoché inservibili per prodotti alimentari generici che non siano destinati ad alimentazioni particolari.

Alcuni *claims* risultano, infatti, pressoché incomprensibili per il consumatore medio (si pensi, ad esempio, all'affermazione «la betaina contribuisce al normale metabolismo dell'omocisteina»).

Altri assumono significato di una sconcertante banalità (cfr. a titolo esemplificativo il claim «la sostituzione di due pasti giornalieri in una dieta ipocalorica con sostituti di un pasto contribuisce alla perdita del peso») o dal contenuto incerto (come, ad esempio, «l'acido pantotenico contribuisce a prestazioni mentali normali», dove il significato di «prestazioni mentali normali» è a dir poco indefinito).

Altri ancora, infine, sembrano vocati a prescrizioni terapeutiche più che alimentari, e, comunque, hanno effetti commercialmente inutilizzabili (come, ad esempio, il claim «la fibra di frumento contribuisce all'aumento della massa fecale» oppure «il selenio contribuisce alla normale spermatogenesi»).

In questo quadro, oltre ad un generale senso di spaesamento per la pochezza del risultato ottenuto rispetto alle speranze generate dal regolamento (CE) n. 1924/06, è possibile chiedersi se la formulazione fornita dal regolamento (UE) n. 432/2012 debba essere intesa rigidamente o se vi possano essere manipolazioni linguistiche che, pur mantenendo inalterato il significato dell'affermazione validata dall'EFSA, rendano più accettabili sul piano del *marketing* i relativi *claims*.

In linea di principio la norma pretende una applicazione pedissequa delle indicazioni riportate nell'allegato, unica condizione in forza della quale i prodotti possono liberamente circolare su tutto il mercato interno UE senza incontrare ostacoli da parte delle Autorità di controllo nazionali.

È tuttavia pur vero che l'eventuale adattamento lessicale dei *claims* contenuti nel regolamento (CE) n. 432/2012 che non ne modifichi il significato scientifico e la comprensibilità non dovrebbe comportare conseguenze repressive, trattandosi di mera difformità formale priva di effetti ingannevoli, commercialmente scorretti o comunque non conformi ai principi di trasparenza sanciti dalla direttiva 2005/29/CE.

È quindi assai probabile che nei prossimi mesi si assista ad una diversificazione delle affermazioni contenute nel regolamento, per integrarne i contenuti in senso esplicativo, o per attenuarne asprezze formali e tecnicismi a tutto vantaggio del consumatore.

4. *La difficile definizione di “indicazione sulla salute” nel regolamento 1924/06 CE ed il primo intervento della Corte di giustizia al riguardo.*

Accanto alla richiamata problematica di carattere formale si evidenziano poi alcune questioni sostanziali di rilevante importanza.

Persiste, infatti, anche dopo la pubblicazione del regolamento n. 432/2012, una certa difficoltà ad identificare la linea di confine fra *claims* salutistici e mere descrizioni di caratteristiche del prodotto.

L'articolo 2 comma 2 n. 5 del regolamento (CE) n. 1924/06 definisce le “indicazioni sulla salute” come «qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda l'esistenza di un rapporto tra una categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti e la salute».

TJUE interpreta el Reglamento nº 1924/2006 relativo a las declaraciones de propiedades saludables en los alimentos: la sentencia “Deutsches Weintor”, in Riv. dir. alim., 2012, n. 3, p. 3, secondo cui «lo cierto es que el Reglamento nº 1924/2006 no ha complacido ni a tirios ni a troyanos: se trata de una normativa compleja, en la que abundan las disposiciones innecesariamente complicadas o que prevén intrincados procedimientos en los que deben intervenir diversos organismos comunitarios y que, incluso, en algunos casos, son inaplicables (al menos a corto o medio plazo), como, por ejemplo, el artículo 4 relativo a los perfiles nutricionales».

La regola generale, come ricordato in precedenza, è che le indicazioni sulla salute siano vietate, salvo che non siano conformi ai principi generali del regolamento ed autorizzate ai sensi degli articoli 13 o 14 (cfr. art. 10 reg. (CE) n. 1924/06).

Dunque ogni qualvolta una affermazione possa in qualche misura essere correlata con la salute del consumatore per poter essere ritenuta lecita essa dovrà essere inserita negli elenchi dei *claims* validati dall'EFSA o, in mancanza, dovrà essere sottoposta al suo giudizio tramite inoltro della documentazione scientifica all'autorità nazionale competente.

Senonché l'articolo 13 comma 1 lett. *a*, facendo riferimento ai c.d. *claims* salutistici funzionali (relativi alle funzioni dell'organismo, alla crescita o allo sviluppo), pone quale condizione per il loro utilizzo «il ruolo di una sostanza nutritiva», ossia il fatto che l'effetto salutistico promesso dipenda strettamente dalla presenza di un determinato nutriente o da altra sostanza benefica, escludendo, quindi, le affermazioni di carattere generico/descrittivo non legate ad un singolo componente/nutriente⁵⁵⁶.

Si pone quindi il problema di capire se, in assenza di una relazione univoca fra un ingrediente e l'effetto promesso l'affermazione salutistica debba ritenersi comunque vietata (*ex art. 10*) o possa trovare spazi alternativi di legittimità, legati alla più generale formulazione del già ricordato articolo 2 della direttiva 2000/13/CE in forza del quale le descrizioni generiche delle proprietà di un alimento sono legittime purché veritiere o, come pure è stato sostenuto, alla possibile esistenza di una categoria di alimenti “della salute” che sfuggendo alle diverse forme di armonizzazione verticale operate dal legislatore UE possano godere di spazi di autonomia anche dalla disciplina in commento⁵⁵⁷.

La Corte di giustizia, con la prima (recentissima) pronuncia interpretativa del regolamento (CE) n. 1924/06s nel caso *Deuytsches Weintor eG c. Land Rheinland-Pfalz*⁵⁵⁸ ha dichiarato la portata ampia della norma, affermando che «dal tenore letterale dell'articolo 2, punto 5, del regolamento n. 1924/2006 discende che le «indicazioni sulla salute» a norma del suddetto regolamento vengono definite in base al rapporto che deve esistere tra un alimento o uno dei suoi

⁵⁵⁶ Si pensi, a titolo esemplificativo, all'impiego di sostituti dello zucchero (quali gli edulcoranti intensi) consente di affermare che «l'alimento contenente l'edulcorante 'x' anziché zucchero induce un minor aumento del glucosio ematico dopo la sua assunzione rispetto agli alimenti/bevande contenenti zucchero». Questo *claim*, validato dall'EFSA e contenuto nel regolamento (UE) n. 432/2012, può apparire simile al più sintetico *claim* «a basso indice glicemico» che attualmente è presente in molti prodotti sul mercato. Senonché le due fattispecie non devono essere confuse. Le affermazioni validate dall'EFSA, infatti, acclarano l'esistenza di una correlazione fra una determinata sostanza (e.g. l'edulcorante, la pectina) ed un effetto (diminuzione dell'indice glicemico dopo l'assunzione). Il *claim* «a basso indice glicemico», invece, non rientra nel campo di applicazione dell'art. 13 del regolamento perché consiste esclusivamente nella dichiarazione che un determinato prodotto, nella sua formulazione complessiva (e, quindi, prescindere da questo o quell'ingrediente), ha la caratteristica di determinare uno scarso innalzamento della curva glicemica nel sangue del consumatore dopo la sua assunzione. In altre parole assolve ad una funzione meramente descrittiva di una caratteristica del prodotto, sia pure facendo un richiamo ad un effetto fisiologico nel consumatore.

⁵⁵⁷ Cfr. L. PETRELLI, *I prodotti alimentari della salute*, in L. COSTATO, P. BORGHI, L. RUSSO, S. MANSERVISI (a cura di), *Dalla riforma del 2003 alla PAC dopo Lisbona. I riflessi sul diritto agrario alimentare e ambientale*, Napoli, 2011, p. 303, ove l'A. sostiene l'esistenza di una vera e propria categoria non totalmente normata a livello UE di prodotti alimentari con effetti salutistici diversi dalle fattispecie dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare, dei prodotti fortificati e degli integratori alimentari, per i quali potrebbero sussistere spazi non coperti dal regolamento (CE) n. 1924/06. Secondo l'A. il ricorso a questa categoria al di fuori di quanto previsto dal regolamento (CE) n. 1924/06 risulterebbe problematica «allorquando l'uso di sostanze in essi contenute, responsabili dell'effetto fisiologico, non sia armonizzato a livello comunitario ma autorizzato dal singolo Stato membro tramite liste positive con eventuale previsione di una indicazione obbligatoria degli effetti plausibili statuita dalla norma nazionale. Ciò accade normalmente per i prodotti alimentari della salute che utilizzano sostanze diverse dalle vitamine e dai minerali (...)».

⁵⁵⁸ Cfr. la sentenza della Corte di giustizia del 6 settembre 2012 in causa C-544/10, *Deuytsches Weintor e G c. Land Rheinland-Pfalz*, non ancora pubblicata in *Raccolta*, disponibile sul sito <http://www.curia.eu>, ed il primo commento di L. GONZÁLEZ VAQUÉ, *El TJUE interpreta el Reglamento n° 1924/2006*, cit.

componenti, da una parte, e la salute, dall'altra. Ciò posto è giuocoforza constatare che siffatta definizione non fornisce alcuna precisazione né in ordine al carattere diretto o indiretto che detto rapporto deve avere, né in ordine alla sua intensità o durata. Atteso quanto precede il termine «rapporto» va inteso in senso ampio». Ciò anche in relazione al fatto che «dalla lettura congiunta dei considerando 1 e 10 del regolamento (CE) n. 1924/06 è pacifico che le indicazioni dirette a promuovere gli alimenti su cui compaiono, richiamando un vantaggio nutrizionale o fisiologico o qualsiasi altro vantaggio legato alla salute rispetto a prodotti analoghi, orientano le scelte dei consumatori. Tali scelte influenzano direttamente la quantità complessiva delle diverse sostanze nutritive o di altro tipo che essi scelgono di assumere, giustificando, quindi, le restrizioni imposte dal regolamento in parola per quanto riguarda l'impiego di siffatte indicazioni»⁵⁵⁹.

In altre parole la Corte sembrerebbe sposare una lettura tendenzialmente esaustiva della disciplina dettata dal regolamento (CE) n. 1924/06, tale da escludere spazi per il ricorso ad informazioni salutistiche di qualunque genere che non siano incanalate preventivamente nei binari di validazione scientifico-giuridica predisposti dalla normativa in commento⁵⁶⁰, e ciò a prescindere dalla previa regolazione di eventuali prodotti alimentari della salute diversi da quelli attualmente disciplinati a livello UE.⁵⁶¹

Secondo i giudici di Kirchberg, peraltro, la necessità di garantire la tutela della salute sottesa alla disciplina in commento può prevalere sulla libertà d'impresa, sulla libertà professionale e sul diritto di proprietà anche nel sistema della Carta dei diritti fondamentali della U.E., siccome il loro esercizio «non risulta essere una prerogativa assoluta, ma va considerato in relazione alla [loro] funzione nella società»⁵⁶², purché, ovviamente, le restrizioni «rispondano (...) a finalità di interesse generale perseguite dall'Unione e non si risolvano, considerato lo scopo perseguito, in un intervento sproporzionato e inammissibile che pregiudichi la stessa sostanza di tali diritti»⁵⁶³.

Sicché il giudizio di contemperamento dei diversi interessi in giuoco tendenzialmente va risolto nella materia che qui interessa a favore di una lettura omnicomprensiva della nozione di «indicazione sulla salute», ancorché da ciò possa derivare una considerevole compressione dell'iniziativa imprenditoriale e dello sviluppo economico nel settore.

Sebbene- come è stato giustamente osservato⁵⁶⁴, le peculiarità del caso concreto (riferito ad una bevanda alcolica soggetta come tale a restrizioni maggiori rispetto alla generalità dei prodotti) possano aver ispirato alla Corte un atteggiamento particolarmente severo, l'eventuale futura conferma⁵⁶⁵ della chiave di lettura data in questa sentenza oltre a ridursi notevolmente lo spazio di

⁵⁵⁹ Cfr. punti 34 e 37 della sentenza.

⁵⁶⁰ Ciò, ovviamente, fatta eccezione per i prodotti espressamente esonerati dall'applicazione del regolamento (prodotti destinati ad una alimentazione particolare, acque minerali e destinate al consumo umano) ai sensi di quanto previsto dall'art. 1 comma 4 del regolamento.

⁵⁶¹ Cfr. nota 27.

⁵⁶² Cfr. punto 54 delle motivazioni, conforme alla sentenza della Corte del 14 dicembre 2004 in causa C-210/03, *Swedish Match*, in *Racc.*, p. I-11893, punto 72.

⁵⁶³ Cfr. punto 54 delle motivazioni, conforme alle sentenze della Corte del 15 aprile 1997 in causa C-22/94, *Irish Farmers Association e a.*, in *Racc.*, p. I-1809, punto 27, nonché 10 luglio 2003 in causa C-20/00 e C-64/00, *Bookere Aquaculture e Hydro Seafood*, in *Racc.*, p. I-7411, punto 78.

⁵⁶⁴ Cfr. L. GONZÁLEZ VAQUÉ, *El TJUE interpreta el Reglamento n° 1924/2006*, cit., p. 18.

⁵⁶⁵ Sono attualmente pendenti tre ulteriori procedimenti che investono il regolamento 1924/06 CE ed il connesso regolamento 432/2012 CE: la causa C-51/11, domanda di pronuncia pregiudiziale proposta dal *Bundesgerichtshof* (Germania) il 4 febbraio 2011, *Schutzverband der Spirituosen-Industrie eV/Sonnthurn Vertriebs GmbH*, (G.U.U.E., C 139 del 4 febbraio 2011, p. 12) tesa ad accertare se nella nozione di «salute» di cui all'art. 2 n. 2 punto 5 del regolamento 1924/06 CE possa essere ricompreso anche il concetto di «benessere generale»; la causa C-299/12,

manovra per le imprese che vogliono fare ricorso a questi strumenti di *marketing*, determinerebbe il definitivo superamento dell'interpretazione data all'art. 2 della direttiva 2000/13/CE nella richiamata sentenza *Sterbenz e Haug*, nonostante il regolamento (UE) n. 1169/2011 ne abbia riproposto i contenuti sostanzialmente invariati. E ciò in funzione di una visione "omnicomprensiva" del regolamento (CE) n. 1924/06 che i richiamati dettagli del testo normativo non rendevano del tutto esplicita.

Analogo approccio potrebbe, inoltre, essere riservato agli ulteriori problemi di carattere "classificatorio" che sorgono con riferimento all'incorporazione della funzione della sostanza nel suo nome generico o commerciale.

Anche in questo caso, infatti, la difficoltà di stabilire se si possa ricondurre la fattispecie ai confini applicativi dell'articolo 13 del regolamento (e, dunque, all'obbligo di validazione EFSA) o se la semplice dichiarazione della presenza dell'ingrediente con l'implicita funzione richiamata nel suo nome commerciale possa essere estranea al campo di applicazione della normativa in commento potrebbe essere risolta alla luce delle indicazioni della sentenza *Deutsches Weintor eG*.

A titolo esemplificativo si prenda l'indicazione "con antiossidanti" riferita alla presenza di sostanze come le antocianine (e.g. da frutti rossi) il cui nome proprio viene sostituito con la funzione che gli si attribuisce.

In un caso del genere si assiste ad una singolare commistione fra la semplice dichiarazione di presenza di un componente (per l'appunto le antocianine dei frutti rossi grossolanamente classificate come "antiossidanti") e l'attribuzione implicita a questo nome di funzioni utili per l'organismo (l'effetto antiossidante, ossia la protezione dai danni ossidativi).

Si tratta, anche in questo caso, di situazioni di confine di complessa soluzione che alla luce della lettura del regolamento 1924/06 CE data dalla Corte nella sua recente pronuncia verrebbero inesorabilmente attratte nell'orbita della disciplina sui *claims* salutistici, con le immaginabili conseguenze in caso di mancata validazione preventiva, o, peggio, di bocciatura dell'effetto da parte dell'*Authority* UE.

5. Conclusioni.

Le diverse criticità segnalate inducono una riflessione complessiva sulla normativa in materia di affermazioni salutistiche nell'etichettatura dei prodotti alimentari.

Il regolamento (CE) n. 1924/06, pur nella sua estrema complessità, era stato salutato all'indomani della sua pubblicazione in Gazzetta Ufficiale come una importante occasione di sviluppo per l'industria alimentare, che avrebbe potuto avviare rilevanti investimenti in ricerca scientifica per soddisfare le aspettative di consumatori sempre più attenti ed informati sulla composizione della loro dieta e sulle proprie esigenze nutrizionali.

È senz'altro vero che nel corso degli ultimi 5 anni si è assistito ad un progressivo abuso dello strumento da parte di molti operatori che, con un certo grado di superficialità, hanno inserito nelle

domanda di pronuncia pregiudiziale proposta dal *Nejvyšší správní soud* (Repubblica ceca) il 18 giugno 2012, *Green e Swan Pharmaceuticals CR, a. s./Státní zemědělská a potravinářská inspekce*, (G.U.U.E., C 273 del 8 settembre 2012 p. 6) tesa ad accertare, fra l'altro, se l'indicazione «Il preparato contiene inoltre calcio e vitamina D 3, che aiutano a ridurre il rischio di sviluppare osteoporosi e fratture», possa essere considerata una indicazione sulla salute ex art. 2 par. 2 n. 6 del regolamento 1924/06 CE nonostante che da essa non risulti espressamente che il consumo di detto prodotto riduca significativamente un rischio di sviluppare tale malattia umana, ed, infine, la cuasa T-344/12 relativa ad un ricorso proposto il 25 luglio 2012 da *Plantavis e NEM contro Commissione ed EFSA* (G.U.U.E., C-311 del 13 ottobre 2012, p. 9) tesa ad ottenere l'annullamento dei divieti previsti dal regolamento (CE) n. 1924/2006 in combinato disposto con il regolamento (CE) n. 432/2012 e con l'elenco EU della Commissione europea relativo alle indicazioni sulla salute consentite e non consentite.

etichette dei propri prodotti affermazioni di ogni genere, spesso esagerate o scientificamente infondate.

Tuttavia è altrettanto indubitabile che la norma ha dato una notevole spinta al settore alimentare, stimolando la ricerca di formule innovative e la presentazione di prodotti nuovi che hanno in molti casi incontrato il favore dei consumatori.

La declinazione che è stata data alla norma dai lavori dell'EFSA ed ora anche dalla rigidità interpretativa mostrata dalla Corte di giustizia sembra aver schiacciato eccessivamente le affermazioni sugli effetti fisiologici "normali" verso i veri e propri fattori di prevenzione e cura delle patologie, che nell'impianto normativo sono stati sin dall'origine regolati in modo separato per l'evidente maggiore cautela richiesta nel loro utilizzo.

Così facendo l'applicazione del regolamento ha in parte tradito quell'antico "distinguo" contenuto già nella direttiva 79/112/CEE fra caratteristiche salutistiche generiche degli alimenti, che erano viste con maggiore tolleranza e lasciate alla responsabilità delle imprese oltre che del legislatore nazionale, ed effetti farmacologici riservati esclusivamente a prodotti specifici studiati *ad hoc*.

I criteri valutativi adottati dall'EFSA (ed ora implicitamente confermati dalla giurisprudenza della Corte) hanno ridotto notevolmente il confine fra le due categorie, impegnando gli operatori a dover compiere costosissimi studi clinici⁵⁶⁶ anche per affermazioni su effetti fisiologici scientificamente noti, la cui resa commerciale non giustifica un simile investimento.

Al contempo, la progressiva compressione degli spazi di libertà delle imprese oltre ad impoverire la competizione commerciale rischia di compromettere proprio quel diritto all'informazione dei consumatori su cui si è basata la costruzione della disciplina in commento.

Dissuadendo le imprese serie dall'affrontare i costi di innovazioni tecnologiche non ripagabili dalle rese di mercato, l'applicazione eccessivamente rigorosa del regolamento (CE) n. 1924/06 rischia di avere effetti ablativi della concorrenza, lasciando peraltro spazio ad operatori più disinvolti che non temano le conseguenze sanzionatorie in caso di violazione delle regole sull'etichettatura degli alimenti.

Ancorché la maggior parte del lavoro sia ormai compiuta c'è forse ancora spazio nel prossimo futuro per modificare questo approccio, e restituire spazio allo sviluppo di un comparto strategico per l'economia agroalimentare europea.

⁵⁶⁶ Si stima che il costo di uno studio clinico-epidemiologico scientificamente adeguato per dimostrare l'esistenza dell'effetto di una sostanza sul corpo umano secondo la tecnica del doppio cieco contro individuo sano non siano inferiori a 500.000 euro.

Interventi

S. Bianchi, C.Bo, M.L. Amerio ⁵⁶⁷

La nutrizione nei percorsi di diagnosi e cura

La funzione della Ristorazione ospedaliera è quella di garantire ai degenti una dieta a composizione nutrizionale adeguata, di buona qualità, igienicamente sicura e adeguata alla patologia: in ambito sanitario si impone una grande attenzione al ruolo della malattia e del suo trattamento, con puntuale considerazione della valenza terapeutica svolta dall'alimentazione.

Se da un lato negli ultimi trent'anni l'interesse dell'opinione pubblica nei confronti della nutrizione è aumentato, dall'altro i dati di letteratura indicano che la prevalenza della Malnutrizione per difetto all'ingresso in Ospedale è compresa in Europa tra il 20% ed il 60 % ⁽¹⁾, a seconda della tipologia dei pazienti (anziani, oncologici e chirurgici risultano più spesso malnutriti) con una media del 40%. In Italia i dati sono confermati da analisi svolte a livello nazionale - studio P.I.M.A.I. ⁽²⁾ - e regionale: indagine condotta dalla Rete delle Strutture di Dietetica e Nutrizione Clinica della Regione Piemonte ⁽³⁾. Emerge quindi dalla letteratura il problema del non riconoscimento della malnutrizione all'ingresso in ospedale. La Malnutrizione è sottostimata già al ricovero per la non adozione di semplici strumenti deputati al suo riconoscimento: gli screening del rischio nutrizionale ovvero strumenti-base per impostare e gestire l'intervento nutrizionale sin dall'inizio del ricovero ⁽⁴⁾.

E' statisticamente dimostrato che il deterioramento dello stato nutrizionale durante la degenza stessa può interessare, nei primi dieci giorni di ricovero ⁽⁵⁾, fino al 70 % dei pazienti incrementandone morbilità e mortalità^(6,7,8), con frequente necessità di riammissione ospedaliera e peggioramento dello stato nutrizionale ad ogni ricovero ⁽⁹⁾. E' dimostrato che durante il ricovero, solo in 1 paziente su 4 lo stato nutrizionale può peggiorare per la malattia stessa⁽¹⁰⁾, negli altri casi la causa si correla con la riduzione delle ingesta (disattenzione rispetto a: aspetti nutrizionali dell'alimentazione, palatabilità, presentazione del cibo, esigenze cliniche del paziente, flessibilità degli orari, coordinazione con la routine clinica, assistenza al paziente, rischio di malnutrizione) ⁽¹¹⁾.

Il Comitato dei Ministri della Sanità del Consiglio d'Europa ha emanato nel 2002-2003, una risoluzione vincolante per i Paesi firmatari con l'intento di adottare strategie per affrontare il problema della Malnutrizione ospedaliera: il documento identifica il ruolo terapeutico del cibo definendolo "strumento di cura"⁽¹²⁾. Nel 2006 l'*European Society for Clinical Nutrition and Metabolism (ESPEN)* nell'attuare questo documento ha avviato un'indagine conoscitiva volta a monitorare in che misura i pazienti siano seguiti dal punto di vista nutrizionale negli ospedali europei: è nato il *Nutrition Day*. L'indagine, che si svolge a cadenza annuale, conferma che oltre il 50% dei pazienti ha, durante il ricovero, una riduzione delle ingesta responsabile di un peggioramento dello stato nutrizionale⁽¹³⁾.

La consapevolezza del ruolo svolto da una corretta alimentazione in termini di prevenzione e terapia della Malnutrizione ospedaliera ha indotto la Struttura Operativa Complessa (S.O.C) di Dietetica e Nutrizione Clinica della ASL AT ad intraprendere un percorso che ha portato nel gennaio 2008 alla nascita del Progetto Qualità Quotidiana (2Q) con l'intento di sottolineare la centralità del paziente-utente utilizzando il cibo come strumento di cura e riabilitazione.

Nel 2009, nell'ambito delle strategie gestionali e clinico-nutrizionali da adottare per la prevenzione e cura della Malnutrizione ospedaliera, è stato avviato, su mandato della Direzione Generale di Azienda, un progetto finalizzato a riconoscere prontamente il rischio di malnutrizione al

⁵⁶⁷ Dirigente Medico, Dietista, Direttore SOC Dietetica e Nutrizione Clinica Ospedale Cardinal Massaia ASL AT.

momento del ricovero attraverso la somministrazione di un test di screening del rischio di malnutrizione ai pazienti adulti e anziani (>18 anni di età) ricoverati in regime di degenza ordinaria (l'NRS 2002)⁽¹⁴⁾. Tra Aprile e Novembre 2009 sono stati sottoposti a screening 3135 pazienti e di questi il 22% è risultato malnutrito.

I due progetti si sono sviluppati attraverso alcune fasi tra cui l'intera revisione del Dietetico ospedaliero con scelte orientate a prediligere prodotti stagionali e locali anche nel rispetto delle tradizioni del territorio, la fase di formazione del personale di reparto coinvolto nello screening e nell'uso del nuovo Dietetico e, infine, la raccolta dati ed l'elaborazione degli stessi.

Dall'analisi dei dati clinici relativi ai pazienti presi in carico dalla S.O.C. di Dietetica e Nutrizione Clinica con intervento per via orale nel corso del 2009 e 2010, è emerso che l'85% dei pazienti così seguiti ha mantenuto o aumentato il proprio peso corporeo a conferma dell'importanza di questo tipo di intervento nutrizionale se si dispone di un Servizio di Ristorazione di qualità e di un appropriato Dietetico ospedaliero, nel rispetto delle esigenze cliniche dell'utenza.

Nel 2010 un Ente indipendente italiano di certificazione (I.C.I.M)⁽¹⁵⁾ ha valutato, in termini di sostenibilità, il lavoro svolto, analizzandolo su 5 settori:

L: Legame con la storia, il territorio e le parti interessate

I: Innovazione e miglioramento

C: Competitività e sostenibilità economica

E: Energia, ecologia e sostenibilità ambientale

T: Tutela sicurezza e salute e responsabilità sociale

Dalla valutazione sono emersi punteggi finali compresi per ciascuna area di valutazione tra il 67% ed il 94 %.

I risultati ottenuti sia in termini clinici che economico-sanitari inducono a proseguire nella direzione individuata, nella convinzione che tutti i pazienti abbiano diritto al soddisfacimento dei propri fabbisogni nutrizionali durante l'ospedalizzazione, sia attraverso l'impiego di strumenti di riconoscimento del rischio nutrizionale, di cui sarebbe auspicabile la costante presenza nei percorsi di diagnosi e cura, che tramite un Servizio di Ristorazione ospedaliera sempre più ispirato a principi di sostenibilità ed equità.

Bibliografia

- 1) Stratton RJ, Green CJ & Elia M (2003). Scientific criteria for defining malnutrition. In Disease Related Malnutrition : an Evidence-Based Approach to Treatment (Richards G ed.) CABI Publishing, Cambridge, pp. 1-34.
- 2) Lucchin L, D'Amicis A, Gentile MG, Battistini NC, Fusco MA, et al. A nationally representative survey of hospital malnutrition: the Italian PIMAI (Project: Iatrogenic MALnutrition in Italy) study. *Mediterr J Nutr Metab* 2009; 2:171-9.
- 3) Rete Regionale delle Strutture di Dietetica e Nutrizione Clinica Regione Piemonte. Presentazione e Report attività 2008.
- 4) Green SM, Watson R. Nutritional screening-assesment tools for use by nurses: a comprehensive literature review *Journal of Advanced Nursing* 2005;50(1):69-83.
- 5) Szczygiel B. Hospital malnutrition in patients hospitalized in Europe and in Poland Polish. *J Food Nutr Sci* 2006; 15/56; SI 2: 43-6.
- 6) Hassen TA, Pearson S, Cowled PA, Fitridge RA. Preoperative nutritional status predicts the severity of the Systemic Inflammatory Response Syndrom (SIRS) following major vascular surgery. *Eur J Vasc Endovasc Surg* 2007; 33:696-702.
- 7) Rai J, Gill SS, Kumar BR. The influence of perioperative nutritional status in wound healing after replacement arthroplasty. *Orthopedics* 2002;25:417-421.
- 8) Norman K, Pichard C, Lochs H, Pirlich M. prognostic impact of disease-related malnutrition. *Clin Nutr* 2008; 27:5-15.
- 9) Friedman JM, Jensen GM, Smickklas-Wright J, McCamish MA. Predicting early nonelective hospital readmission in nutritionally compromised older adults *Am J Clin Nutr*, 1997, 65(6);1714-1720.
- 10) Dupertuis YM. Food intake in 1707 hospitalised patients: a prospective comprehensive hospital survey. *Clin Nutr* 2003, 22:115-123.
- 11) Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera e Assistenziale. Ministero della Salute. Febbraio 2011.

- 12) Committee of Ministers. Resolution RES AP (2003) on Food and Nutritional Care in Hospitals. Strasbourg: Council of Europe; 2003.
- 13) Hiesmayr M, Schindler K, Pernicka E et al Decreased food intake is a risk factor for mortality in hospitalized patients: The Nutrition Day survey 2006. Clin Nutr 2009;28:484-491.
- 14) Kondrup J, Allison SP, Elia M, Vellas B, Plauth M. ESPEN guidelines for nutrition screening 2002. Clinical Nutrition 2003;22(4):415-421.
- 15) www.icim.it

Renza Berruti⁵⁶⁸

⁵⁶⁸ Dirigente Medico. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) ASL AT. Responsabile SOS Nutrizione e Attività Fisica

Alimentazione e attività fisica nella ASL Asti: a che punto siamo?

Il problema del sovrappeso e dell'obesità ha acquisito negli ultimi anni un'importanza sempre più crescente, tanto che l'Organizzazione Mondiale della Sanità parla ormai di epidemia di obesità. L'obesità è una condizione caratterizzata da un eccessivo accumulo di grasso corporeo, in genere a causa di stili di vita scorretti.

Obesità e sovrappeso, un tempo considerati problemi solo dei Paesi ricchi, sono ora in crescita anche nei Paesi a basso e medio reddito e sono riconosciuti come veri e propri problemi di salute pubblica. La condizione di eccesso ponderale è infatti il quinto fattore di rischio per i decessi a livello mondiale causando, ogni anno, la morte di circa 2,8 milioni di adulti.

Ma nell'ASL di Asti, qual è la situazione della popolazione? L'ASL di Asti partecipa a sistemi di sorveglianza sullo stato nutrizionale che coprono praticamente tutte le fasce d'età, e precisamente:

- Okkio alla Salute: per i bambini tra 6 e 9 anni.
Il progetto è collegato al programma europeo «Guadagnare salute - rendere facili le scelte salutari» (recepito in Italia con DPCM del 4 maggio 2007) e al Piano Nazionale della Prevenzione. Nasce all'interno del progetto «Sistema di indagini sui rischi comportamentali in età 6-17 anni» promosso e finanziato a fine 2007 dal Ministero della Salute/ Centro nazionale per la prevenzione e il Controllo delle Malattie (CCM).
E' coordinato dall'Istituto Superiore di Sanità (ISS) in collaborazione con le Regioni, il Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca (MIUR) e l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN)
- HBSC (Health Behaviour in School-aged Children): per i ragazzi di 11, 13 e 15 anni.
E' uno studio multicentrico internazionale svolto in collaborazione con l'Ufficio Regionale dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per l'Europa, promosso nel 1982 da Inghilterra, Finlandia e Norvegia oggi conta 43 paesi partecipanti
- PASSI (Progressi delle Aziende Sanitarie per la Salute in Italia): per la popolazione adulta 18-69 anni
- PASSI d'argento: per la popolazione con più di 64 anni.

Dall'analisi dei dati derivati dai suddetti sistemi di sorveglianza emerge che presenta un eccesso ponderale circa il 25% dei bambini, il 30% degli undicenni, il 36% degli adulti e più del 50% degli over 64. Significativi sono i seguenti esempi.

Prima colazione. Solo il 57% dei bambini consuma una prima colazione qualitativamente adeguata mentre il 70% degli undicenni consuma regolarmente la prima colazione almeno cinque giorni alla settimana.

Adesione al five a day. Solamente il 31% dei bambini e degli undicenni consuma la frutta 2-3 volte al giorno e il 21% degli stessi la verdura 2 volte al giorno; il 17% degli adulti e il 4% degli over 64 consuma le cinque porzioni giornaliere raccomandate.

Attività fisica. Circa il 50% dei bambini, il 20% degli undicenni svolge attività fisica regolarmente e il 30% degli adulti.

Dai dati sopra riportati traspare chiaramente la presenza di stili di vita dannosi per la salute, questo nonostante le sempre più numerose indicazioni quotidiane dei media e delle altre fonti di informazione che suggeriscono indicazioni su un'alimentazione e su regole di vita più "sane". Evidentemente dette indicazioni non sono ancora sufficienti a stimolare le persone per modificare il proprio stile di vita. Sorprendente appare il fatto che molte di queste sono coscienti che ciò sarebbe sia nel loro interesse, a tutela della propria salute, sia servirebbe a ridurre gli oneri sociali che generano dalle patologie derivanti da una forma di vita non corretta.

Per produrre risultati e duraturi nel tempo la conoscenza da sola non è sufficiente se non è "associata" a una valida motivazione al cambiamento. Chi si occupa di Prevenzione nella sanità pubblica conosce molto bene questi concetti e sa altresì che è molto difficile "invogliare" i precontemplatori e i contemplatori (Modello Transteoretico di Cambiamento di Carlo DiClemente e James Prochaska -1982), questo però rappresenta il quotidiano degli operatori del settore.

Documentazione

V. Pepe⁵⁶⁹

La tracciabilità dei prodotti tra prevenzione e consumo. Progetto di legge

La tracciabilità e l'etichettatura dei prodotti agro-alimentari rappresentano degli strumenti imprescindibili per garantire al cittadino una corretta informazione circa gli alimenti che questi acquista e consuma quotidianamente insieme alla propria famiglia⁵⁷⁰.

In particolare, fino ad oggi, la legislazione italiana in materia di etichettatura degli alimenti, attuativa della normativa comunitaria di riferimento⁵⁷¹, ha posto l'accento esclusivamente sui prodotti alimentari destinati alla piccola e grande distribuzione commerciale (spacci, supermercati, discount, grossisti e così via).

Tuttavia, per offrire ai cittadini un'informazione sui propri consumi alimentari davvero completa ed efficace, si avverte ormai da tempo la necessità che le regole sulla rintracciabilità vengano estese anche al variegato mondo della ristorazione, soprattutto considerando che, a causa di ritmi di vita e di lavoro più frenetici, le abitudini ed i costumi alimentari sono profondamente cambiati rispetto al passato e che la colazione, il pranzo e la cena a casa non rappresentano più le modalità abituali di consumo dei pasti quotidiani⁵⁷².

Quando si parla di ristorazione, infatti, non si fa riferimento soltanto ai ristoranti di alta fascia, ma anche a tutta quella serie di attività commerciali (pizzerie, pub, fast-food, ecc.) che offrono, anche a buon mercato, pasti e cibo da asporto o da consumare *in loco*.

E' evidente allora che la mera rintracciabilità del prodotto acquistato al supermercato non è più sufficiente a garantire un consapevole consumo del cibo da parte del cittadino, il quale, soprattutto nei grandi centri urbani, ricorre ordinariamente ai servizi commerciali di ristorazione.

Anche perché, secondo studi recenti⁵⁷³, il consumo di cibo nei locali pubblici si caratterizza per una bassa percezione del rischio da parte dei consumatori, che tendono a focalizzare l'attenzione sul gusto e a non interrogarsi sulla provenienza e sulla qualità dei prodotti utilizzati nelle cucine, sia perché comunemente si ritiene che il cibo e i prodotti serviti in tali locali sia già stato controllato, sia perché non assistere effettivamente alla preparazione delle pietanze predispone ad un atteggiamento psicologico di noncuranza.

⁵⁶⁹ Docente di Diritto costituzionale italiano e comparato Seconda Università degli Studi di Napoli. Presidente "Fare Ambiente".

⁵⁷⁰ In materia di tracciabilità, la normativa di riferimento è il regolamento CE n. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. Sull'importanza e la funzione della tracciabilità e dell'etichettatura alimentare, si veda A. REITANO, "Il ruolo della tracciabilità nella commercializzazione dei prodotti agroalimentari. Il caso degli oli d'oliva extravergine e biologico", Egea, Milano, 2013; AA.VV., "Tracciabilità ed etichettatura degli alimenti. Partecipazione e sicurezza", Polistampa, Firenze, 2012; ISMEA, "Sistemi innovativi di tracciabilità dei prodotti agroalimentari", Roma, 2007.

⁵⁷¹ In particolare, la normativa di riferimento in materia di etichettatura degli alimenti è rappresentata dal d.lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, attuativo della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, come modificato dal d.lgs. 23 giugno 2003, n. 181, attuativo a sua volta della direttiva 2000/13/CE, sempre concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità, che ha abrogato la richiamata direttiva 89/395/CEE (la direttiva 89/396/CEE, invece è stata abrogata dalla direttiva 2011/91/UE). Da ultimo, è intervenuto il regolamento UE n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, il quale ha abrogato, tra gli altri, la stessa direttiva 2000/13/CE.

⁵⁷² In proposito, si veda il Rapporto Censis – Coldiretti, "Le abitudini alimentari degli italiani: l'era del politeismo a tavola", Roma, 2010.

⁵⁷³ FARE AMBIENTE, "Rapporto sulle frodi alimentari e agroalimentari in Italia", Edizioni Palazzo Vargas, Salerno, 2013, reperibile su it.calameo.com/read/0023154075fb49bec1260.

In virtù di ciò, è ormai gravemente miope ritenere esauriente una legislazione sulla rintracciabilità alimentare che non disciplini il consumo di cibo nella grande e piccola ristorazione, in quanto, di fatto, si lascia il cittadino in balia dell'arbitrarietà dei singoli ristoratori, che possono sia agire in modo corretto e coscienzioso sia ingannare la propria clientela sulla qualità dei prodotti utilizzati.

Nello specifico, la normativa di riferimento è il richiamato d.lgs. n. 109/1992, il quale attualmente include tra i consumatori finali anche “*i ristoranti, gli ospedali, le mense ed altre collettività analoghe*”, con la conseguenza che tali soggetti hanno il diritto di acquistare prodotti correttamente etichettati, ma non hanno l'obbligo di indicare sui propri menù l'origine, la qualità e la certificazione degli ingredienti utilizzati, a partire dall'olio ad esempio.

In tal modo, si priva il cittadino, vero consumatore finale della filiera agro-alimentare, della possibilità di verificare la provenienza e la qualità del cibo consumato nei locali pubblici e dunque la possibilità di scegliere, tra i diversi tipi di pietanze, quelle prodotte con ingredienti nostrani, i quali offrono il vantaggio di essere più sicuri perché sottoposti ai rigorosi controlli dei competenti organi di polizia, nonché il vantaggio di favorire la c.d. produzione a kilometro zero, ossia la filiera di produzione sostenibile che riduce drasticamente i passaggi tra produttore e consumatore, con ricadute positive sull'ambiente (ad esempio, meno emissioni di CO₂ nell'atmosfera), sull'agricoltura locale e sull'economia nazionale.

Per questi motivi, si è pensato di intervenire chirurgicamente su quegli aspetti della legge 109/1992 che non garantiscono al cliente l'effettiva verificabilità della provenienza dei prodotti utilizzati.

In particolare, la proposta di legge presentata alla Camera dei Deputati (“*Interventi a favore della rintracciabilità e presentazione dei prodotti alimentari destinati alla collettività*”) prevede di espungere i ristoranti, e in genere i locali pubblici, dal novero dei consumatori finali, di includere nella definizione di “*presentazione dei prodotti alimentari*”, di cui all'art. 1, comma 2, lett. c), l. 109/1992, anche “*il modo in cui sono serviti presso i ristoranti, gli ospedali, le mense ed altre collettività analoghe*” e di estendere i divieti e le limitazioni in materia di etichettatura previsti dall'art. 2, comma 2, della medesima legge⁵⁷⁴, nonché le relative sanzioni di cui al successivo articolo 18, anche alle modalità di presentazione e di pubblicità dei prodotti consumati nei luoghi pubblici.

Il risultato è quello di estendere il campo di applicazione della legge in commento e di obbligare i locali pubblici ad indicare nel menù, accanto al prezzo, la provenienza degli ingredienti di preparazione del prodotto, fermo restando, in relazione ai prodotti alimentari preconfezionati, il diritto dei ristoratori e dei cittadini ad un'etichettatura dettagliata, che indichi provenienza e caratteristiche dei prodotti.

Solo a seguito di un simile intervento normativo si potrà effettivamente parlare di trasparenza e consapevolezza nelle scelte alimentari del cittadino, che naturalmente andrà sempre più sensibilizzato circa le ricadute positive di un'alimentazione sana sulla propria salute, sull'ambiente e sull'economia nazionale.

⁵⁷⁴ Si pensi, ad esempio, al divieto di indurre in errore l'acquirente sulla qualità e le caratteristiche degli alimenti commercializzati ovvero al divieto di attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a curare malattie umane.

**TESTO DELLA PROPOSTA DI LEGGE SULLA RINTRACCIABILITA' DEI
PRODOTTI ALIMENTARI DESTINATI ALLA COLLETTIVITA'**

Decreto Legislativo -----, n. ---

**"Interventi a favore della rintracciabilità e presentazione dei prodotti alimentari destinati
alla collettività"**

Pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. --- del -----

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Vista la Direttiva 2000/13/CE del 20 marzo 2000;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, "Attuazione delle direttive (CEE) n. 395/89 e (CEE) n. 396/89, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari";

Visto il decreto legislativo 23.06.2003, n. 181, "Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità";

Visto il decreto legislativo 5 aprile 2006, n. 190, recante "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare";

Vista la Legge del 2 aprile 2007, n. 40, "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 31 gennaio 2007, n. 7, recante misure urgenti per la tutela dei consumatori, la promozione della concorrenza, lo sviluppo di attività economiche e la nascita di nuove imprese";

Viste le linee guida sulla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni parlamentari della Camera dei Deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del -----;

Sulla proposta di ----, di concerto con i Ministri-----;

Emana
il seguente decreto legislativo:

Art. 1.
Campo di applicazione

1. All'art. 1, comma 2, lett. c), del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni, dopo il punto 4) è aggiunto il seguente:

«5) il modo in cui sono serviti presso i ristoranti, gli ospedali, le mense ed altre collettività analoghe, denominate in seguito collettività».

2. L'art.1, comma 2, lett. e), del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, è sostituito dal seguente:

«e) consumatore: il consumatore finale».

Art. 2.
Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari

1. Il comma 2, art. 2, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni, è sostituito dal seguente:

«2. I divieti e le limitazioni di cui al comma 1 valgono anche per la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari destinati alla collettività, nei termini di cui all'art. 1, comma 2, lett. c), punto 5».

Art. 3.
Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati

1. Il comma 1, art. 3, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni, è sostituito dal seguente:

«1. Salvo quanto disposto dagli articoli successivi, i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore **e alla collettività** devono riportare le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- d) il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- g) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- h) una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;

i) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
l) le istruzioni per l'uso, ove necessario;
m) il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto.
m-bis) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti come previsto dall'articolo 8».

2. All'art. 3 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni, è aggiunto, in coda, il seguente comma:

«6. Con decreto del Ministro competente sono definite le modalità per le indicazioni di cui al comma 1, per i prodotti alimentari destinati alla collettività, nei termini di cui all'art. 1, comma 2, lett. c), punto 5».

Art. 4. *Sanzioni*

1. Salvo quanto disposto dall'art. 2 del decreto legislativo 5 aprile 2006, n. 190, recante "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002", per la violazione delle disposizioni inerenti la somministrazione di prodotti alimentari destinati alla collettività, nei termini di cui all'art. 1, comma 2, lett. c), punto 5, si applicano le disposizioni di cui all'art. all'art. 18 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni.

SCHEMA RIASSUNTIVO

<p>Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109. Attuazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.</p> <p>(Testo vigente)</p>	<p>Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109. Attuazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.</p> <p>(Modifiche proposte)</p>
<p>1. Campo di applicazione.</p> <p>1. L'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati alla vendita al consumatore nell'ambito del mercato nazionale, salvo quanto previsto dall'articolo 17, nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinate dal presente decreto.</p> <p>2. Si intende per:</p> <p>a) etichettatura l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo, o, in mancanza, in conformità a quanto stabilito negli articoli 14, 16 e 17, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare;</p> <p>b) prodotto alimentare preconfezionato l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alle collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata;</p> <p>c) presentazione dei prodotti alimentari:</p> <p>1) la forma o l'aspetto conferito ai prodotti alimentari o alla loro confezione;</p>	<p>1. Campo di applicazione.</p> <p>1. L'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati alla vendita al consumatore nell'ambito del mercato nazionale, salvo quanto previsto dall'articolo 17, nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinate dal presente decreto.</p> <p>2. Si intende per:</p> <p>a) etichettatura l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo, o, in mancanza, in conformità a quanto stabilito negli articoli 14, 16 e 17, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare;</p> <p>b) prodotto alimentare preconfezionato l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alle collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata;</p> <p>c) presentazione dei prodotti alimentari:</p> <p>1) la forma o l'aspetto conferito ai prodotti alimentari o alla loro confezione;</p>

2) il materiale utilizzato per il loro confezionamento;

3) il modo in cui sono disposti sui banchi di vendita;

4) l'ambiente nel quale sono esposti;

d) prodotto alimentare preincartato l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita;

e) consumatore il consumatore finale nonché i ristoranti, gli ospedali, le mense ed altre collettività analoghe, denominate in seguito «collettività».

3. Non sono considerati preconfezionati i prodotti alimentari non avvolti da alcun involucro nonché quelli di grossa pezzatura anche se posti in involucro protettivo, generalmente venduti previo frazionamento; le fascette e le legature, anche se piombate, non sono considerate involucro o imballaggio.

2. Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari.

1. L'etichettatura e le relative modalità di realizzazione sono destinate ad assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore. Esse devono essere effettuate in modo da:

a) non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso;

2) il materiale utilizzato per il loro confezionamento;

3) il modo in cui sono disposti sui banchi di vendita;

4) l'ambiente nel quale sono esposti;

5) il modo in cui sono serviti presso i ristoranti, gli ospedali, le mense ed altre collettività analoghe, denominate in seguito collettività;

d) prodotto alimentare preincartato l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita;

e) consumatore il consumatore finale nonché i ristoranti, gli ospedali, le mense ed altre collettività analoghe, denominate in seguito «collettività».

3. Non sono considerati preconfezionati i prodotti alimentari non avvolti da alcun involucro nonché quelli di grossa pezzatura anche se posti in involucro protettivo, generalmente venduti previo frazionamento; le fascette e le legature, anche se piombate, non sono considerate involucro o imballaggio.

2. Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari.

1. L'etichettatura e le relative modalità di realizzazione sono destinate ad assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore. Esse devono essere effettuate in modo da:

a) non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso;

<p>b) non attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;</p> <p>c) non suggerire che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche;</p> <p>d) non attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana né accennare a tali proprietà, fatte salve le disposizioni comunitarie relative alle acque minerali ed ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.</p> <p>2. I divieti e le limitazioni di cui al comma 1 valgono anche per la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.</p>	<p>b) non attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;</p> <p>c) non suggerire che il prodotto alimentare possiede caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche;</p> <p>d) non attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana né accennare a tali proprietà, fatte salve le disposizioni comunitarie relative alle acque minerali ed ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.</p> <p>2. I divieti e le limitazioni di cui al comma 1 valgono anche per la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari destinati alla collettività, nei termini di cui all'art. 1, comma 2, lett. c), punto 5.</p>
<p>3. Elenco delle indicazioni dei prodotti confezionati.</p> <p>1. Salvo quanto disposto dagli articoli successivi, i prodotti alimentari confezionati destinati al consumatore devono riportare le seguenti indicazioni:</p> <p>a) la denominazione di vendita;</p> <p>b) l'elenco degli ingredienti;</p> <p>c) la quantità netta o, nel caso di prodotti confezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;</p> <p>d) il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;</p> <p>e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;</p> <p>f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;</p> <p>g) il titolo alcolometrico volumico effettivo</p>	<p>3. Elenco delle indicazioni dei prodotti confezionati.</p> <p>1. Salvo quanto disposto dagli articoli successivi, i prodotti alimentari confezionati destinati al consumatore e alla collettività devono riportare le seguenti indicazioni:</p> <p>a) la denominazione di vendita;</p> <p>b) l'elenco degli ingredienti;</p> <p>c) la quantità netta o, nel caso di prodotti confezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;</p> <p>d) il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;</p> <p>e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;</p> <p>f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;</p> <p>g) il titolo alcolometrico volumico effettivo</p>

<p>per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;</p> <p><i>h)</i> una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;</p> <p><i>i)</i> le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;</p> <p><i>l)</i> le istruzioni per l'uso, ove necessario;</p> <p><i>m)</i> il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto;</p> <p><i>m-bis)</i> la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti come previsto dall'articolo 8.</p> <p>2. Le indicazioni di cui al comma 1 devono essere riportate in lingua italiana; è consentito riportarle anche in più lingue. Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani, è consentito riportare le menzioni originarie.</p> <p><i>2-bis.</i> L'indicazione del termine minimo di conservazione o della data di scadenza deve figurare in modo facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile e in un campo visivo di facile individuazione da parte del consumatore.</p> <p>3. Salvo quanto prescritto da norme specifiche, le indicazioni di cui al comma 1 devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore.</p> <p>4. Il presente decreto non pregiudica l'applicazione delle norme metrologiche, fiscali e ambientali che impongono ulteriori obblighi di etichettatura.</p> <p>5. Per sede si intende la località ove è ubicata l'azienda o lo stabilimento.</p> <p><i>5-bis.</i> Con decreto del Ministro delle attività</p>	<p>per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;</p> <p><i>h)</i> una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;</p> <p><i>i)</i> le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;</p> <p><i>l)</i> le istruzioni per l'uso, ove necessario;</p> <p><i>m)</i> il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto;</p> <p><i>m-bis)</i> la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti come previsto dall'articolo 8.</p> <p>2. Le indicazioni di cui al comma 1 devono essere riportate in lingua italiana; è consentito riportarle anche in più lingue. Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani, è consentito riportare le menzioni originarie.</p> <p><i>2-bis.</i> L'indicazione del termine minimo di conservazione o della data di scadenza deve figurare in modo facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile e in un campo visivo di facile individuazione da parte del consumatore.</p> <p>3. Salvo quanto prescritto da norme specifiche, le indicazioni di cui al comma 1 devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore.</p> <p>4. Il presente decreto non pregiudica l'applicazione delle norme metrologiche, fiscali e ambientali che impongono ulteriori obblighi di etichettatura.</p> <p>5. Per sede si intende la località ove è ubicata l'azienda o lo stabilimento.</p> <p><i>5-bis.</i> Con decreto del Ministro delle attività</p>
--	--

<p>produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali sono definite le modalità ed i requisiti per l'indicazione obbligatoria della dicitura di cui al comma 1, lettera <i>m</i>).</p> <p>[...]</p>	<p>produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali sono definite le modalità ed i requisiti per l'indicazione obbligatoria della dicitura di cui al comma 1, lettera <i>m</i>).</p> <p>6. Con decreto del Ministro competente sono definite le modalità per le indicazioni di cui al comma 1, per i prodotti alimentari destinati alla collettività, nei termini di cui all'art. 1, comma 2, lett. c), punto 5.</p> <p>[...]</p>
---	--

Conclusioni

Le scienze e le norme dell'alimentazione in una umanità in crescita

Le riflessioni del convegno astigiano sui vari profili scientifici della alimentazione hanno messo in luce innanzitutto come siano ancora agli inizi gli studi interdisciplinari che alimentano i corsi dell' "università delle scienze gastronomiche" di Pollenzo che è nata anche come gemmazione di un'Università del Piemonte orientale lasciata senza facoltà di agraria.

L'alimentazione dell'uomo è almeno sin dalla fine dell'ottocento oggetto di studi scientifici specifici, ma anche dei saperi di un'arte celebre, la gastronomia, le cui regole (nomoi) a garanzia e piacere del ventre (gastro) erano state generate nella cucina dei sovrani assoluti, già in quella fiorentina dei Medici.⁵⁷⁶ Le scoperte scientifiche ottocentesche di chimici come Prescott Joule, Justus Liebig ed altri hanno gettato le basi delle odierne scienze dell'alimentazione variamente denominate: bromatologie, food science, Trophologie, Ernährungswissenschaften ecc. Il programma delle ricerche di allora si trova nel titolo di un libro della Library of Congress: E. Atkinson, *Application of science to the production and consumption of food*, Salem 1885. Le scienze e le tecnologie dell'alimentazione ottocentesche trasformarono i prodotti e le merci alimentari in oggetti di produzione industriale di una società del benessere e dei consumi nella quale i più si nutrono non semplicemente per sopravvivere, ma anche per vivere in condizioni di benessere. Alcune ricerche recenti sulla storia del diritto nell'epoca della rivoluzione industriale hanno focalizzato poi il grande interesse pubblico in una regolazione della produzione e del consumo di alimentari in quell'epoca.⁵⁷⁷

Proprio le lenti della storia del diritto ci aiutano tuttavia a realizzare che il diritto dell'alimentazione è molto più antico. Le prime fonti si trovano nello *Codex Hammurabi* dell'antica Babilonia e nel diritto egizio, altre nell'antico testamento e nelle fonti religiose hindu (Pellissero), talmudiche e islamiche (Beck-Aluffi). Mentre nel buddhismo troviamo alcune fonti del vegetarianismo, il cristianesimo ha proclamato libertà di alimentazione, istituzionalizzando tuttavia il rituale dell'eucarestia e promuovendo oltre ai digiuni temporanei la virtù della "morigeratezza" (Maccario, Sicardi). Alle carestie del mondo antico poteva rimediare il miracolo cristiano della moltiplicazione del pane e dei pesci, dopo che nel diritto romano Agosto aveva istituito un apposito „*praefectus annonae*“, il prefetto al vettovagliamento dell'antica Roma preposto alla supervisione dei rifornimenti di grano.

L'università delle scienze gastronomiche aiuta a ricordare non solo che nelle università si è passati dall'austero "simposio" ad una non sempre salutare e raramente parsimoniosa cultura di buffet, ma anche che il tema dell'alimentazione interessa un po' tutte le facoltà dell'università, dalle scienze dure fino a quelle umanistiche. Da un lato, alle scienze naturali classiche si sono aggiunte le scienze agrarie e forestali, le tecnologie della produzione, commercializzazione e della conservazione del cibo, e scienze speciali come chimica degli alimenti, enologia, etnobiologia,

⁵⁷⁵

⁵⁷⁶ Joseph de Berchoux, *Gastronomia, ovvero L'arte di ben pranzare*, (trad. it.) Milano : dai torchi di Omobono Manini, 1825. Cfr. in precedenza già L Lémery, *Traité des aliments : où l'on trouve par ordre, et separement, la difference & le choix qu'on doit faire de chacun d'eux en particulier, les bons & les mauvais effets qu'ils peuvent produire, les principes en quoi ils abondent, le temps, l'âge & le temperament où ils conviennent : avec des remarques à la suite de chaque chapitre, où l'on explique leur nature & leurs usages, suivant les principes chymiques & mécaniques*, 1705 ; ancora più remoto : C. Messisbugo, *Banchetti, compositioni di vivande, et apparecchio generale*, Ferrara 1549.

⁵⁷⁷ V. Hierholzer, *Nahrung nach Norm: Regulierung von Nahrungsmittelqualität in der Industrialisierung 1871-1914*, Göttingen, Vandenhoeck & Ruprecht, 2010.

odontoiatria, diabetologia, dietologia ecc. Dall'altro lato basta pensare al linguaggio dei ricettari gastronomici, all'educazione alimentare, all'archeologia e storia culturale della nutrizione, alla sociologia del gusto, all'economia alla merceologia del settore agro-alimentare e, non da ultimo, al diritto alimentare.

I contributi al presente volume sono prevalentemente dedicati ai profili giuridici e medici dell'alimentazione. Per quanto riguarda quelli della medicina (Palestro, Fassino/Leone, Gallo, Bianchi et al., Berruti), lo studio delle malattie della bulimia e dell'anoressia, ma anche di altri "disturbi del comportamento alimentare" e quelle del metabolismo evidenziano nuovi problematiche che sembrano dipendere sempre di più da fattori culturali più che da fattori "naturali". Servono nuove politiche di prevenzione culturale attraverso forme di istruzione ed educazione sanitaria che rendono possibile la rimozione degli ostacoli di ordine sociale che limitano di fatto la libertà dell'alimentazione e pregiudicano lo sviluppo della persona umana in infanzia e gioventù. Anche al di là delle intuizioni antropologiche sulla funzione di farmaco del cibo⁵⁷⁸, la promozione di nuovi modelli di "alimentazione sostenibile" potrebbe essere un nuovo campo di azione della cd. "medicina sociale".

Per quanto riguarda i profili giuridici (Sicardi, Cordini, Ricci, Bottiglieri, Aluffi, Rubino ecc.), sono state coinvolte soprattutto le discipline del diritto pubblico, anche comparato, europeo ed internazionale. Il diritto alimentare è oramai un ramo speciale del diritto che in virtù della sua particolare tecnicità tende a rendersi autonomo e a necessitare proprie forme di studio e scienza. In effetti, il diritto alimentare odierno è un diritto essenzialmente trasversale, con aspetti di diritto privato e penale, di tutela dei consumatori, della salute, della pubblica sicurezza e del buon andamento del mercato, di diritto dell'agricoltura e dell'ambiente. Sono principi costitutivi di questo ramo del diritto secondo una ricostruzione ufficiale tedesca

- 1) il monitoraggio dell'intera catena alimentare
- 2) la responsabilità del produttore per il rispetto degli obblighi di diligenza
- 3) la rintracciabilità del percorso di ogni alimento
- 4) la valutazione scientifica indipendente dei rischi
- 5) la separazione della valutazione dalla gestione dei rischi
- 6) la precauzione in caso non ancora valutabili
- 7) la comunicazione trasparente dei rischi al consumatore.⁵⁷⁹

Non può essere questa la sede per entrare nelle questioni di dettaglio trattati dai vari contributi.

Si può tuttavia osservare che la libertà e la sicurezza alimentare segnano complessivamente uno dei campi nei quali l'asimmetria dell'integrazione europea tra politiche di liberalizzazione e politiche di *regulation* dei mercati sembra meglio compensata di altri.

La globalizzazione di tali politiche è poi un obiettivo che riecheggia nella recente Risoluzione n. 1957 del Assemblea Parlamentare del Consiglio d'Europa del 3 ottobre 2013 "La sicurezza alimentare, una sfida permanente che riguarda tutti"⁵⁸⁰ la quale ha stabilito le seguenti priorità :

1) una produzione alimentare sostenibile: lotta ai cambiamenti climatici e all'inquinamento chimico, investimenti in agricoltura sostenibile, sviluppo di una seconda generazione di "agrofuels from biomass waste or nonfood plants",

2) la riduzione delle perdite e dei sprechi di cibo (tra il 30 e 50 % della produzione mondiale),

3) una maggiore sicurezza alimentare: controlli più rigidi, etichettatura trasparente, chiara e oggettiva, più ricerca indipendente su nuovi rischi alimentari, regolazione di bevande energetiche per minori,

⁵⁷⁸ C. Petrini Buono, Pulito e Giusto, Torino, 2005, 81

⁵⁷⁹ http://www.bmelv.de/cln_137/cae/servlet/contentblob/379730/publicationFile/42749/StrategienLebensmittelsicherheit.pdf

⁵⁸⁰ http://www.europeanrights.eu/public/atti/Ris_1957_ing.pdf

4) reperibilità di cibo: più lotta alla povertà, più aiuti allo sviluppo di agricoltura e tecniche di conservazione del cibo, migliore tutela dei bambini contro malnutrizione, migliore accesso alla piccola proprietà fondiaria, precisazione dei millennium goals post-2015,

5) garanzie normative: rendere i diritti a cibo adeguato e ad acqua pulita direttamente azionabili, armonizzare le regole del principio di precauzione in Europa, sostenere ONU, WTO e OECD nella difesa del cibo da speculazioni finanziarie, frenare l'incentivazione dell'esportazione di prodotti alimentari da paesi in via di sviluppo, stipulare una convenzione per la tutela del clima.

I progressi in ambito europeo possono e devono essere un modello per i progressi dell'intera umanità che deve crescere non solo in termini quantitativi, forse meglio tramite slow food. Il diritto al cibo è un diritto di libertà, di sicurezza e di giustizia sociale esemplare per il futuro dei diritti umani che possono aiutare a rendere la globalizzazione un po' meno insostenibile. Come diceva il filosofo Ludwig Feuerbach, proponendo un nuovo senso di identità materialista: "Volete migliorare il popolo, allora non date prediche contro i peccati, ma cibi migliori. L'uomo è quel che mangia." ("Der Mensch ist, was er isst. / Man is what he eats.")⁵⁸¹

⁵⁸¹ L. Feuerbach, *Die Naturwissenschaft und die Revolution* (1850). In: *Werke*. Bd. 4, *Kritiken und Abhandlungen III*. Frankfurt 1975, 263. Cfr. anche L. Winterberg, *Ernährung - Krisen - Zukunft. Aspekte einer politischen Anthropologie des Essens und Trinkens*, in: A. Ploeger (ed.), *Die Zukunft auf dem Tisch* Wiesbaden, 2011, 89ss.