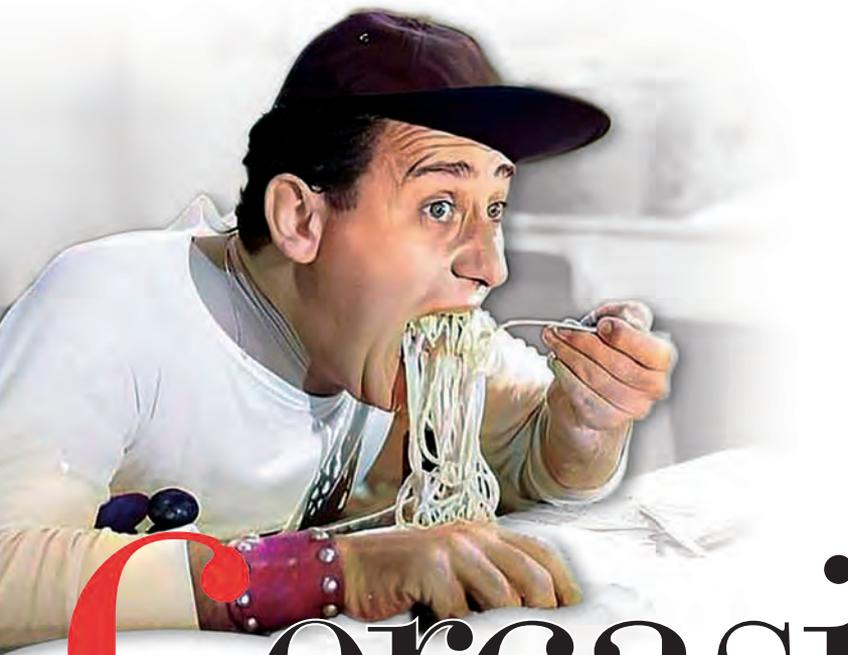


cibo
e problemidi Matteo Losapio
Marinella Giannelli
Sergio Bonetti
Elisabetta Resta
Arturo Casiericibo
e nuovi stilidi Gaetano Solano
Sara Albano
Angelo Berardi
Isabella Santinicibo
e salutedi Pina Liuni
Intissar Mastour
Antonella Mirizzi
Francesca Servodio
Eleonora Bellini

Cercasi un fine®

Bisogna che il fine sia onesto. Grande. Il fine giusto è dedicarsi al prossimo. E in questo secolo come lei vuole amare se non con la politica o col sindacato o con la scuola? Siamo sovrani. Non è più il tempo delle elemosine, ma delle scelte.

I ragazzi di don Lorenzo Milani

periodico di cultura politica

www.cercasiunfine.it

“

il cibo come specchio

di Rocco D'Ambrosio

Ci vogliono fiumi di inchiostro per narrare tutte le contraddizioni che l'alimentarsi presenta nel nostro mondo, e non solo. Dalle diete alle abbuffate, dal cibo falsificato a quello ultragenuino, dal *fast allo slow food*, dall'anoressia all'obesità, dall'inquinamento di campi e falde acquifere al biologico più o meno vero, dalle trasmissioni sull'imparare ad alimentarci bene alle gare di presunti cuochi e così via. Tanto che, diverse volte viene dar ragione a John Boyd Orr – al quale dedichiamo questo numero – che “se la gente dovesse scegliere tra la libertà e i sandwiches, sceglierebbe i sandwiches”. Un occidente concentrato in maniera esagerata e deleteria sul fattore cibo che rischia spesso di dimenticare chi è senza cibo, chi patisce e muore di fame, i grandi affari, spesso illeciti, su acqua, pane e companatici. Eppure ci si deve nutrire. Molti direbbero: con un occhio alla dieta e uno al portafoglio. Ma gli occhi vanno posti prima di tutto altrove. A se stessi. Perché nutrirsi è naturale ed è una profonda espressione di sé. Il nutrirsi è uno dei nostri modi di essere, porta con sé valori o disvalori, è un aiuto in-

dispensabile per migliorare la qualità della vita personale e sociale. Il nutrirsi, inoltre, porta anche con sé la domanda su quanto crediamo sulla condivisione con chi non ha e su quanto evitiamo gli sprechi per aiutare i poveri e affamati, vicini e lontani. Forse dovrebbe essere uno degli aspetti fondamentali dell'educazione dei piccoli e degli adolescenti: insegnare loro a nutrirsi con intelligenza e lungimiranza, nel rispetto di se stessi, degli altri e della natura. Invece proprio i piccoli pagano, per primi, gli effetti negativi del disordine alimentare e delle ingiustizie sociali ad esso connesse, tra il disimpegno di molti genitori ed educatori. Alimentarsi è anche un fatto sociale, preminentemente sociale. Da solo mangia chi ha problemi seri di tempo o è costretto o si è separato volutamente dagli altri. Il nutrirsi si carica di tanti significati culturali, religiosi, politici, economici. Tavola per i credenti, di ogni religione e credo culturale, vuol dire



”

condivisione. Per cui, più importante di ciò che mangiamo è con chi condividiamo la mensa. Tanta retorica si è abbattuta sul simbolo della mensa; si pensi all'Eucaristia per i cattolici o ad altri convivii sociali. Capita, infatti, che spesso più che il condividere interessa dar sfoggio di se stessi, delle proprie ricchezze sulla tavola e dei soggetti invitati a pranzo (si pensi ad alcune regioni italiane e alle loro tradizioni di banchetti nuziali). Allora la mensa è diventata, purtroppo, triste metafora di questo mondo: pochi che detengono le risorse di molti, pochi che mangiano più di tutti. Ma la mensa è di tutti, per tutti, con tutti. Nessuno escluso. Non ci dobbiamo stancare né di ripeterlo, né di lottare per questa essenziale ed universale verità. Diceva John Boyd Orr: “Non potrà esserci pace nel mondo finché una larga parte della popolazione non avrà i beni necessari alla vita”. Il cibo, prima di tutto.

John Boyd Orr (1880-1971), scozzese, biologo, nutrizionista e uomo politico, testimone di studio e impegno per la nutrizione e la lotta contro la fame, assertore del cibo non solo come risorsa economica, ma come diritto umano fondamentale.

un impegno tra nutrizione e pace

John Boyd Orr (1880-1971), scozzese, biologo, nutrizionista e uomo politico, dedicò la sua vita allo studio della nutrizione e alla lotta contro la fame, ponendo al centro della sua attività l'idea che il cibo non fosse solo una risorsa economica, ma un diritto umano fondamentale. Durante gli studi universitari maturò un interesse profondo per le condizioni di vita e di alimentazione delle classi lavoratrici. Dopo aver prestato servizio come ufficiale medico durante la Prima Guerra Mondiale, Boyd Orr divenne direttore del Rowett Research Institute di Aberdeen. Qui condusse importanti studi scientifici che evidenziarono il legame tra alimentazione, salute e sviluppo economico, dimostrando come una corretta nutrizione fosse essenziale per il benessere individuale e collettivo. Alla fine della Seconda Guerra Mondiale venne scelto come primo

direttore generale della FAO, la neonata Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura. La sua visione era ambiziosa: creare un sistema globale di gestione delle risorse alimentari, basato su collaborazione internazionale e solidarietà tra i popoli, per garantire cibo sufficiente a ogni essere umano. Propose l'istituzione di una banca mondiale del cibo, ma trovò resistenze da parte delle grandi potenze economiche, poco propense a cedere sovranità su materie prime strategiche. Nonostante gli ostacoli politici, il suo impegno fu riconosciuto nel 1949, quando gli fu conferito il Premio Nobel per la Pace per il suo contributo alla lotta contro la fame, considerata da lui una delle principali cause di instabilità e conflitti nel mondo. Nello stesso anno fu nominato barone di Brechin, entrando nella Camera dei Lord. Fino alla sua mor-

te, avvenuta nel 1971, Boyd Orr continuò a promuovere la pace e la giustizia sociale attraverso la scienza e la diplomazia, lasciando un'eredità culturale e politica ancora oggi di straordinaria attualità. Il suo nome vive nel Boyd Orr Centre for Population and Ecosystem Health dell'Università di Glasgow, che ne onora la memoria portando avanti studi sulla nutrizione globale e la sicurezza alimentare. Convinto che la fame fosse uno dei maggiori ostacoli alla costruzione di un mondo pacifico, Boyd Orr amava ripetere che: "Non ci sarà pace nel mondo finché milioni di persone moriranno di fame e milioni di altri vivranno nella paura di perdere ciò che possiedono".

[laureata in fisica, redattrice Cuf, Monopoli, Bari]

meditando

di Antonella Mirizzi

un carrello di bufale

il cibo fa parte di noi, non solo perché ci nutre, ma perché caratterizza abitudini, cultura e tradizioni. Sempre più persone consumano alimenti prodotti industrialmente che arrivano spesso dall'altra parte del mondo e, quindi, il problema della sicurezza alimentare è quanto mai attuale perché abbiamo bisogno che qualcuno ci assicuri che il cibo che consumiamo non metta a rischio la nostra salute. Oggi la filiera agroalimentare vale in Italia circa 550 miliardi di euro in termini di fatturato (stima del CREA Politiche e Bioeconomia), pari al 5% del fatturato dell'intera economia nazionale. Il commercio mondiale di alimentari confezionati e bevande si aggira sui circa 700 miliardi di euro. Gli interessi economici legati al cibo in quanto merce più che bene fanno sì che debba avere abbastanza appeal per poter essere acquistato dallo scaffale del supermercato e diventa necessaria una comunicazione finalizzata alla vendita che ne racconti le mirabolanti proprietà. Il consumatore rischia di essere bombardato da informazioni non sempre corrette su ciò di cui si nutre. Danneggiano tanto le fake news, in materia, costruite ad arte, a volte frutto di informazioni approssimative poi

diffuse fino a conquistare una certa credibilità. L'Istituto Superiore di Sanità, a questo proposito, ha pubblicato sul suo sito le bufale più diffuse sul cibo. Ne elenco solo qualcuna per problemi di spazio e segnalo il sito dell'Istituto Superiore di Sanità per maggiori approfondimenti: <https://www.issalute.it/index.php/falsi-miti-e-bufale/alimentazione>. Il kamut è un cereale antico? Kamut non è il nome di un cereale, ma un marchio registrato dalla società Kamut International come avviene per altri marchi pubblicitari. L'acqua trattata con il mio apparecchio domestico ha la capacità di prevenire e curare alcune malattie? Sono frequenti i casi in cui attraverso varie forme di comunicazione il consumo di acque sottoposte a trattamenti domestici viene associato ad effetti benefici sulla salute. Il principale scopo di queste comunicazioni è pubblicizzare alcuni dispositivi. Il cibo senza lattosio è più salutare? Consumare alimenti senza lattosio da parte di persone non effettivamente intolleranti può far diminuire, a lungo andare, la produzione dell'enzima lattasi. L'acqua del rubinetto fa venire i calcoli? È una falsa convinzione pensare che bere l'acqua del rubinetto, anche quella ad elevato resi-



duo fisso, vale a dire ricca di sali di calcio e magnesio, possa favorire la formazione di calcoli renali. In Italia nessuno controlla la sicurezza degli alimenti che arrivano sulle nostre tavole? I controlli alimentari, in Italia, sono efficaci e lo confermano anche i rapporti della Commissione Europea. Tali controlli sono applicati in ogni fase della produzione, lavorazione, importazione e distribuzione di alimenti. Mangiare cibi senza glutine è più salutare? In assenza di patologie, che giustifichino l'eliminazione dalla dieta di cibi contenenti glutine, è sconsigliabile consumare tali cibi per non privarsi dei nutrienti in essi contenuti. Gli integratori multivitaminici fanno sempre bene e possono sostituire la frutta? Gli integratori non sostituiscono una dieta varia e bilanciata e vanno utilizzati solo quando necessario e per periodi di tempo limitati.

[dirigente biologo Asl AL, socia Cuf, Putignano, Bari]

gustare nella parola

L'importanza del cibo non è l'importanza degli alimenti, in maniera primaria, ma l'importanza della parola. Cibo non è solo alimentazione ma è parola, domanda, interrogativo, bisogno di una alterità da cui cibarsi e di una parola di cui cibarsi. In questi giorni ho avuto la grande grazia di esplorare gli atteggiamenti di un neonato, attraverso mio nipote Elio. Nei primi giorni di vita noi non ci accorgiamo di essere nati, non siamo consapevoli di essere passati dal grembo di nostra madre all'ambiente esterno. Tanto che, in termini medici, si parla di una endogestazione di nove mesi e di una successiva esogestazione di altrettanti nove mesi in cui tutto ciò che percepiamo è simile all'unico spazio che abbiamo occupato fino a quel momento: l'utero materno. E la primaria esperienza che abbiamo vissuto nell'utero è quella di nutrirci attraverso un cordone che ci legava direttamente a nostra madre. Dopo il parto, il cordone ombelicale viene reciso e il trauma di questo distacco si trasforma in un nuovo attaccamento al seno o al latte artificiale, a seconda dei casi. Ciò che rimane è la relazione fra il cibo e l'alterità, il nostro prendere cibo dipende da qualcun altro attraverso cui comunichiamo e che ci comunica qualcosa. Anche quando non capiamo i termini esatti, non è quello che cerchiamo, ma la parola che ci fa percepire l'alterità di nostra madre, di un mondo circostante, che interpelliamo nel nostro bisogno di cibo e nel nostro prendere cibo. Per questo piangiamo e il pianto diviene parola che dice mancanza di nutrimento, mancanza di cibo. Se volessimo aprire una parentesi, forse è anche questa una delle costanti che ci portiamo per tutta la vita. Il pianto come mancanza di nutrimento, mancanza di una comunicazione, mancanza di una persona

che ci nutra non solo con vivande o alimenti vari, ma con la sua stessa presenza. Nei primi mesi di vita la sola parola che conosciamo è il pianto, il pianto comunica mancanza, l'altra persona giunge incontro a noi dandoci il cibo, dandoci ciò che serve a vivere. Dinamica simile avviene per il popolo di Israele nel lungo Esodo dall'Egitto alla Terra Promessa. Conosciamo bene il brano biblico della manna (Es 16,1-16), come gli Israeliti mormorano, si lamentano, piangono perché rischiano di morire di fame. Mormorano contro Aronne e contro Mosè, quasi come se piangessero il loro rimanere digiuni e, al tempo stesso, rimpiangono la carne della schiavitù d'Egitto. Pianto e mancanza, cibo e parola tanto che la mormorazione viene udita da Dio che parla e, nella sua parola, promette un cibo agli Israeliti. Quando gli Israeliti guardano *una cosa* "fine e granulosa, minuta come è la brina sulla terra" (Es 16,14) quando la brina svanisce, si chiedono: "Manù?", "Che cosa è?". La manna è interrogativo, domanda, parola che interpella l'alleanza fra il popolo e Dio, parola che crea e ricrea una comunità. Ecco, allora, perché il cibo e la parola sono sempre strettamente correlati e collegati, tanto da far diventare non solo cibo una domanda, ma la domanda stessa un cibo, un'apertura per il cammino, un continuo camminare nella domanda. Dinamica che possiamo ritrovare anche in altri passi biblici in cui al pianto e alla mancanza viene incontro il cibo e la parola insieme. Melchisedek, Mosè, Davide, Rut ma se vogliamo, di rovescio, anche Adamo ed Eva, sono tutti personaggi e storie in cui il cibo si congiunge alla parola, in cui attraverso il cibo si crea una nuova relazione, un'alleanza che fa riprendere il cammino. A maggior ragione questo avviene nel cibo per eccellenza per la vita di fede cristiana: l'eucarestia.

Ci ricorda Emanuelle Falque: "Carne e Verbo si identificano a questo punto nella consacrazione eucaristica in modo che non solo il Verbo diventa carne (incarnazione) ma anche la carne diventa la Verbo (eucaristia e Risurrezione)". In tutti i racconti dell'Ultima Cena di Gesù ritroviamo sempre non solo le parole che dicono che quel pane e quel vino sono il Corpo e il Sangue di Gesù, ma anche parole di addio da parte di Gesù ai suoi discepoli. Leggendo in sinossi i brani del Vangelo secondo Marco, Matteo e Luca, ci possiamo rendere conto che ci sono sempre delle parole che Gesù dice durante la Cena, mentre spezza il pane e fa girare la coppa del vino, come anche in seguito sia sul tradimento sia sul rinnegamento di Pietro, sia anche sul suo cammino verso la croce. Paradossalmente, nel Vangelo secondo Giovanni non troviamo neanche l'istituzione dell'eucarestia ma la lavanda dei piedi, un gesto su cui Gesù dice delle parole e da cui parte per un lungo discorso di addio ai discepoli. Parola ed Eucarestia sono strettamente collegati fino a poter affermare che la Parola è cibo e l'Eucarestia è la parola (rendere grazie) di Cristo che ci mette in comunione con i fratelli e le sorelle nella Chiesa. A prova di questo, ci basta ricordare che non ci può essere Liturgia eucaristica senza Liturgia della Parola mentre ci può essere Liturgia della Parola anche senza Liturgia eucaristica. E se il *fast food* ci porta sempre più a consumare alimenti senza parlare, l'Eucarestia rivoluziona tutto questo perché il cibo si gusta nella parola.

[presbitero, dottore in filosofia, redattore CUF, Bisceglie, BT]



i cavalieri dell'apocalisse

nell'*Apocalisse* di Giovanni la fine dei tempi è rappresentata dai cavalieri della conquista militare, violenza e stragi, carestia, morte e pestilenza. Questi cavalieri non sono stati esorcizzati dalla storia. La FAO evidenzia che, dall'estate del 2020, con l'insorgere della pandemia di Covid, i prezzi dei beni alimentari sono lievitati sempre di più. Dalla primavera del 2022, con l'invasione russa dell'Ucraina, si è registrata una nuova impennata dei costi delle materie prime agricole. Subito la produzione agricola è stata un importante obiettivo militare e il cibo, per il ruolo di produttore dell'Ucraina, è stato usato come arma geopolitica. I bombardamenti dei seminativi con il rilascio di uranio impoverito ricordano l'Holodomor, la carestia ucraina del 1932 – 1933, indotta da Stalin, in cui morirono circa dieci milioni di persone. Lo stesso uso militare e di ricatto geopolitico è avvenuto anche nel conflitto della striscia di Gaza, con il controllo politico e lo strumento di ricatto della distribuzione degli aiuti alimentari alla popolazione. Il nostro mondo stracarico di cibo, come nell'utopia cinquecentesca del *Gargan-*

tua di François Rabelais, vive in realtà una condizione di precarietà alimentare. Oltre le retoriche dei media e degli chef in poltrona, vediamo che il cavaliere scheletrico, con il suo seguito di lutti e di rovine, non è mai scomparso. Le carestie, che già devastano e affamano milioni di persone, potrebbero riguardare anche le nostre opulenti e obese società, a causa del mix devastante delle guerre (se ne contano cinquanta), delle conseguenze dei mutamenti climatici, delle produzioni industriali del cibo, degli sprechi alimentari, di alcune innovazioni scientifico-tecnologiche azzardate, del *land grabbing* (l'accaparramento delle terre da parte di governi e multinazionali per colture intensive), della guerra commerciale del presidente USA Trump. Come emerge dal rapporto annuale *The State of Food Security and Nutrition in the World 2022* dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) nel mondo 828 milioni di persone soffrono la fame, per la mancanza quasi totale o a fasi alterne, di cibo e acqua potabile. La geografia della fame riguarda in percentuali maggio-

ri i paesi dell'Asia (circa l'11,7 % della popolazione), e dell'Africa (circa il 20% della popolazione), ma anche nei paesi ricchi esistono quote della popolazione che vivono in una condizione di sotto-alimentazione. Il problema delle disuguaglianze alimentari riguarda anche l'Italia. Secondo i dati di *L'anello debole – Rapporto 2022 su Povertà ed Esclusione sociale in Italia* della Caritas, nel nostro paese sono 1 milione e 960mila le famiglie in povertà assoluta, pari a 5.571.000 persone (il 9,4% della popolazione). Questi dati vengono confermati dall'ISTAT, che rileva l'incidenza della povertà relativa familiare in 2,8 milioni di famiglie, per quasi 8,5 milioni di individui. Anche il *Rapporto Oxfam 2024* sulle disuguaglianze conferma questo quadro e sottolinea come la povertà “genera una restrizione e una deprivazione anche dei consumi essenziali, come le cure mediche e non potersi permettere un pasto adeguato almeno una volta ogni due giorni”. Eppure, come afferma Carlo Petrini, “di cibo se ne produce per ben 12 miliardi di persone e la dolorosa constatazione è che si soffre di malnutrizione non per scarsità di cibo, ma per povertà”. Quasi un terzo di quello che viene prodotto a livello globale va sprecato o buttato via. Il concetto di “sovranità alimentare” nasce dal *Movimento Campesino* proprio come protesta contro la globalizzazione selvaggia negli anni '90, per l'autodeterminazione dei popoli a scegliere cosa produrre e cosa mangiare. Il ricatto alimentare sarebbe spuntato e il gioco della fame sarebbe meno efficace se si riducesse il controllo dall'alto delle grandi produzioni e distribuzioni e si riconoscesse un'equa remunerazione a tutti gli attori della filiera, a partire agli agricoltori, garantendo un prezzo equo ai consumatori, soprattutto a quanti hanno scarso potere di acquisto. La sostenibilità alimentare è dunque una questione di politica internazionale e le soluzioni devono basarsi su forti convinzioni etiche. Devono poggiare su basi solide, con il sostegno di un progresso scientifico in grado di garantire sistemi alimentari più resilienti, equi e rispettosi dell'ambiente. Ognuno di noi può contribuire con comportamenti responsabili, senza rinunciare al piacere della tavola, con tante piccole azioni quotidiane nell'acquisto e nel consumo.



Albrecht Dürer 1496

[già docente universitario di scienze della formazione, Roma]

L'apparenza e la sostanza

Viviamo in un'epoca in cui il cibo non si mangia più: si fotografa, si ostenta, si spettacolarizza. La tavola non è più il luogo sacro della convivialità e della genuinità, ma un palcoscenico di marketing e iper-estetizzazione.



Dai social network ai ristoranti stellati, dalle immagini pubblicitarie agli scaffali del supermercato, il cibo sembra aver perso così la sua essenza più pura e il suo significato più autentico, nel nome del diventare nient'altro che una pantomima, in cui le emozioni si consumano prima con gli occhi, poi con il fascino dello *storytelling*, e solo infine con il palato. Instagram, TikTok, YouTube: le nuove cattedrali del *food porn*. Piatti dai colori sgargianti, impiattamenti chirurgici, effetti speciali e filtri che trasformano anche il più anonimo dei piatti in un'opera d'arte effimera. Ma cosa rimane dopo lo scatto (o il video) perfetto? Spesso, solo una coreografia di ingredienti senza anima, senza storia, senza gusto, e finanche senza tecnica. Quella tecnica che ci è stata tramandata da sempre dall'esperienza tradotta in scrittura da grandi personalità della cucina, da Marie-Antoine Carême ad Auguste Escoffier, da Luigi Carnacina e Gualtiero Marchesi, senza potersi esimere dal citare anche Ada Boni, mirabile maestra domestica di innumerevoli novelle spose di

un tempo che fu. La ricerca spasmodica di *social engagement* e *like* degli utenti del web ha sostituito la ricerca concreta del sapore e della qualità. Si mangia per impressionare facendo leva su mode sempre più fatue e a breve termine, e non per nutrire. In

una varietà di locali e format di franchising tra cui scegliere,

la spettacolarizzazione ha assunto la forma

di esperienze sensoriali sempre

meno elaborate, spesso forzate.

L'azoto liquido che sprigiona

fumi scenografici al sollevarsi di

una cloche; le portate scomposte

e ricomposte davanti ai clienti; e ancora

piatti serviti su tronchi, sassi,

cucchi di vetro, o addirittura

direttamente sul tavolo ove si consuma il pasto

(accade in Germania). Il fine ultimo non è più

la soddisfazione del palato, ma la sorpresa, la meraviglia, l'effetto *wow*. Dunque, i cuochi sono ancora artigiani del gusto?

In un atto di mangiare che si trasforma in consumo scomodo all'interno di contenitori inadatti, e che propone ricette memorizzabili solo sul piano visivo, il cuoco si è tramutato in performer del nulla che piace, riducendo il cibo a un'installazione artistica contemporanea. Se nei ristoranti il cibo diventa

arte concettuale, nella grande distribuzione si trasforma in un inganno ben orchestrato. Packaging e pubblicità vendono biscotti "artigianali" fatti in fabbriche da milioni di pezzi al giorno, yogurt "cremosi" con ingredienti che richiamano la natura ma sono saturi di zuccheri e grassi, snack "proteici" che promettono salute ed energia ma nascondono lunghe liste di conservanti e aromi artificiali. Accade così che le confezioni studiatamente sistemate sugli scaffali urlino "benessere", mentre basta girarle per scoprire etichette che sussurrano "chimica". Il cibo viene spettacolarizzato con colori intensi, slogan emotivi, ingredienti fintamente *green* e narrazioni fasulle di aziende che millantano tradizione mentre standardizzano la produzione con processi industriali implacabili (non di meno acquisendosi l'un l'altra o puntando sempre più intensamente sul *private labeling*). In questo circo gastronomico, la vera rivoluzione è tornare alla semplicità e al gusto di cucinare in prima persona: riscoprire le materie prime autentiche, prediligere ingredienti freschi e non ultra-processati, prendersi del tempo per inebriare la casa di profumi essenziali ma indimenticabili come facevano le nostre nonne. La cucina non ha bisogno di show, ma di rispetto: per il prodotto, per chi lo coltiva, per chi lo trasforma con coscienza, per chi lo mangia con consapevolezza. È quella che oggi chiamano *mindfulness*, per sottolineare l'invito a prestare attenzione ad ogni momento di ciò che facciamo e ciò che ci accade, rivalorizzandolo con costante curiosità. Solo così potremo tornare a vivere il cibo non come un'illusione scenica, ma come ciò che realmente è: la nostra prima e più intima forma di benessere.

[food project manager Azioni Gastronomiche, Roma]

in dono

abbiamo ricevuto dagli autori e dagli editori i seguenti volumi. Li ringraziamo per l'attenzione e il dono. Nel nostro sito, al tasto recensendo, trovate alcune recensioni dei volumi.

D'Ambrosio Rocco, *L'etica stanca. Dialoghi sull'etica pubblica*, Studium, Roma, 2025

Pizzichini Andrea, *L'Intelligenza Artificiale: l'anima e l'automa. Una lettura teologico-morale della tecnologia*, Marcianum Press, Venezia, 2024

Aresu Alessandro, *Geopolitica dell'Intelligenza Artificiale*, Feltrinelli, Milano, 2024

Monti Ludwig, *Dietrich Bonhoeffer*, Feltrinelli, Milano, 2024

a tavola si cambia

intervistiamo lo chef Angelo Berardi, di Ruvo di Puglia (Ba), con una passione innata verso la cucina, una lunga esperienza alle spalle che lo ha portato a maturare una professionalità in cucina a 360 gradi; numerosissimi premi ricevuti (tra gli altri Star Chef Lion Golden - Premio Internazionale Leone D'oro di Venezia, Premio eccellenza Italiana gluten free, Premio Internazionale Arcimboldo D'oro, 2 pennelli artista della Cucina Italiana senza Glutine), e una sensibilità particolare al mondo della celiachia: è, infatti, specializzato nella cucina gluten free per soddisfare le esigenze delle persone con questa specifica intolleranza che in Italia sono sempre più in aumento e alla quale sta dedicando tutte le sue competenze e passione nel ristorante dell'Hotel Villa Madonna a Siusi allo Sciliar (BZ) dove lavora da dodici anni.

 Nella sua lunga esperienza anche molto diversificata nel mondo della ristorazione ha potuto rilevare cambiamenti significativi nel tipo di domanda di ristorazione della clientela e nel modo di stare a tavola?

 Sono 38 anni che svolgo questa professione e ho maturato l'esperienza professionale in diversi campi della ristorazione come il catering, la ristorazione in piccoli e grandi ristoranti, e in strutture alberghiere ed ho svolto la mia attività anche in diverse aree geografiche, in Italia e all'estero. In tutti questi anni ho potuto rilevare numerosi e sostanziali cambiamenti nella domanda della clientela e nel modo di stare a tavola.

 Ricorda quelli più significativi?

 Nel corso del tempo ho rilevato tre principali linee di tendenza nella domanda di ristorazione da parte della clientela: da una parte troviamo persone alla ricerca della trattoria tradizionale, semplice e genuina dove oltre alla qualità delle materie prime il cliente ricerca piatti abbondanti; altre persone prediligono, invece, l'altissima cucina offerta da chef stellati, con piatti sofisticati e porzioni ridotte, e con prezzi non sempre alla portata di tutti. Infine, da alcuni anni sempre più numerosa è la clientela che segue uno stile alimentare particolare oppure che deve limitare e controllare l'alimentazione a causa di intolleranze alimentari.

 Seguire stili alimentari particolari o la presenza di intolleranze alimentari immagino crei non poche difficoltà agli chef nel cercare di rispondere pienamente a tutte le esigenze.

 In effetti sì, troviamo molte difficoltà per diversi motivi. In primo luogo, è importante, e non sempre facile, saper distinguere chi soffre di intolleranze alimentari da chi segue uno stile alimentare per moda. Purtroppo, sembra quasi che, oggi, se non sei intollerante a qualcosa non sei alla moda. Che le intolleranze siano in aumento è purtroppo un dato di fatto dovuto all'uso prolungato di sostanze chimiche, agli allevamenti intensivi, etc, ma in alcuni casi si esagera. In secondo luogo, in presenza di intolleranze si deve disporre di una cucina molto attrezzata, perché ad esempio per servire un tavolo di quattro persone in cucina devi disporre almeno di otto/dieci pentolini. Infine, ma questo aspetto vale anche per tutta l'offerta di ristorazione, per garantire una cucina sana è importante reperire materie prime e prodotti di altissima qualità e ciò richiede un impegno non indifferente per una ricerca accurata di quali prodotti acquistare e dove acquistarli, dando preferenza agli alimenti di stagione e a km 0. Un discorso a parte va invece fatto per il mondo della celiachia.

 Lei è specializzato in cucina per celiaci. Ho tanto la percezione che non sia ancora pienamente maturata la sensibilità verso questo tipo di intolleranza alimentare, in quanto pochissimi sono i ristoranti che offrono un menù completo e variegato senza glutine. Me lo conferma? Ed eventualmente quali sono i principali motivi.

 Come ho già accennato sono dodici anni che lavoro presso l'Hotel Villa Madonna e qui mi dedico con passione alla cucina gluten free. Qui consideriamo la cucina gluten free un vero e proprio progetto di inclusione ed il mio motto è sempre stato: "A tavola nessuno deve sentirsi diverso" e cerchiamo di proporre un menù uguale sia per celiaci sia per non celiaci. Questa scelta però richiede un impegno particolare. Infatti, per poter aprire un ristorante con cucina gluten free bisogna maturare l'abilità a lavorare prodotti senza glutine. In Italia, pochissimi ristoratori, forse non più di 5, offrono un menù completo



con glutine e senza glutine. E questo perché oltre all'abilità è necessario disporre di cucine separate e opportunamente attrezzate.

 Durante la sua lunga esperienza ha avuto modo di incontrare clientela sia italiana sia straniera. C'è un differente modo di stare a tavola?

 Certamente sì; l'italiano, rispetto allo straniero, nello stare a tavola presta molta attenzione al cibo ma anche alla convivialità.

[l'intervista ad Angelo Berardi, Chef Hotel-ristorante Villa Madonna Siusi allo Sciliar (BZ), è stata raccolta da Isabella Santini, redattrice CuF, già docente universitaria, Roma]



cittadinanza ecologica

Ci sono fondati motivi per ritenere che l'attuale organizzazione della produzione, trasformazione, commercializzazione e consumo del cibo - sistema agroalimentare - sia insostenibile dal punto di vista ambientale, sociale ed economico. L'impatto ambientale del settore alimentare rappresenta circa il 30% dell'impronta ecologica generata dal complesso della economia dei 27 paesi dell'Unione Europea. L'impronta ecologica è un indicatore complesso che valuta il consumo umano di risorse naturali rispetto alla capacità della Terra di rigenerarle. A livello mondiale l'impatto è più drammatico: le emissioni di gas serra derivanti dalla filiera agroalimentare corrispondono a un terzo di tutte le emissioni di origine antropica; circa la metà (44%) della terra abitabile del mondo (esclusi ghiacciai e deserti) è utilizzata per l'agricoltura; il 70% dell'acqua dolce disponibile viene utilizzato a scopi agricoli; il 78% dell'inquinamento globale degli oceani e delle acque dolci è causato dall'agricoltura e prodotto da un eccessivo apporto di sostanze fertilizzanti (eutrofizzazione); gli allevamenti intensivi che sostengono l'attuale modello alimentare sfruttano oltre l'80% delle terre agricole e utilizzano oltre la metà dell'acqua destinata all'agricoltura. Da un punto di vista economico e sociale il sistema agroalimentare è dominato dalle imprese oligopolistiche che esercitano il potere di mercato e decisionale nei confronti sia degli agricoltori che dei consumatori. Tale fenomeno è stato accentuato dalla globalizzazione che di fatto ha trasferito il controllo dei prezzi dagli Stati nazionali alle multinazionali. Le conseguenze sono duplici: i cittadini diventano semplici consumatori condizionati dalle campagne di *marketing*, e gli agricoltori sono dei semplici fornitori di materia prima che devono vendere a prezzi sempre più bassi e con *standard* di qualità definiti dalle imprese della trasformazione e/o della di-

stribuzione. Le modalità di funzionamento del sistema alimentare, comportano la marginalizzazione delle imprese agricole, soprattutto quelle medio piccole, che vedono sottrarsi quote crescenti di valore aggiunto e la capacità di decidere autonomamente cosa e come produrre. Dovendo, inoltre, comprimere i costi di produzione, le imprese sono costrette a mettere in gioco l'etica delle proprie decisioni produttive sia sul terreno sociale (lavoro nero e sfruttamento) che ambientale (riducendo l'attenzione nei confronti del consumo di risorse non rinnovabili). Il quadro raffigurato appare difficilmente riformabile ricorrendo solo ad un cambiamento delle istituzioni coinvolte o all'innovazione tecnologica ma richiede la progettazione di modelli nuovi e alternativi di organizzazione del sistema alimentare e, in fondo, dell'intera società. Occorre ampliare e rafforzare il legame esistente tra le scelte di produzione e consumo e la sensibilità ambientale fino al punto da prefigurare la nascita della cosiddetta *cittadinanza ecologica*. Quest'ultima presuppone l'assunzione di responsabilità delle persone verso pratiche quotidiane, attitudini e comportamenti tesi a garantire che la propria impronta ecologica abbia un impatto sostenibile non solo a livello locale ma anche globale. Si originano così diverse forme di collaborazione che sono i *farmers' market*, i gruppi di acquisto solidale, le *community supported agriculture*, l'agricoltura sociale. Il sistema alimentare si trasforma, così, in una comunità alimentare che rende accessibili i beni essenziali a tutti i suoi membri, indipendentemente dall'appartenenza a classi sociali, genere, etnia, fasce di età. Elemento caratterizzante di questo nuovo modello è il passaggio dalla razionalità formale dell'individuo massimizzante alla razionalità sostanziale basata sulla collaborazione fra una pluralità di attori sociali (le cosiddette *comunità di destino*

del filosofo Edgar Morin) che cooperano al fine di individuare nuove soluzioni ai problemi e nuove risposte ai bisogni che il sistema economico ha provocato. L'impresa agricola deve ridefinire i punti di riferimento necessari per orientare le proprie scelte e le proprie offerte: accanto alle indicazioni fornite dai mercati, emergono ulteriori elementi dal dialogo diretto con i bisogni della collettività. Questa è l'agricoltura civile, un'agricoltura che produce alimenti ma che affronta anche i problemi della comunità e dell'ambiente. L'agricoltura civile enfatizza il ruolo sociale e ambientale svolto dalle piccole e medie imprese agricole nelle aree rurali; cibo, paesaggio, fertilità dei suoli, biodiversità, la felicità delle persone sono beni comuni che, pertanto, sono nella disponibilità di tutti (imprese, società civile, istituzioni) e da tutti devono essere tutelati. Un bene comune non è escludibile (non si può escludere nessuno dall'uso) ed è rivale (il consumo da parte di alcuni impedisce o limita il consumo da parte di altri). Dal punto di vista giuridico la definizione riguarda quei beni la cui gestione è attribuibile a una comunità in grado di mantenere inalterato nel tempo o di accrescere il valore d'uso per la collettività. La Commissione Rodotà definisce i beni comuni come "le cose che esprimono utilità funzionali all'esercizio dei diritti fondamentali nonché al libero sviluppo della persona". Essi, pertanto, rappresentano l'oggetto dell'esercizio dei diritti fondamentali dell'uomo e degli altri diritti funzionali al libero e pieno sviluppo della persona umana. Ne consegue che tutti, cittadini e non cittadini, possono esercitare tali diritti nei confronti dei beni comuni, ritenuti indispensabili per una qualità della vita degna di un essere umano.

[docente di economia agraria, socio Cuf, Gravina, Bari]

mangiatori del futuro

Per parlare di sicurezza alimentare si potrebbe iniziare “dando i numeri”, ma non troppo. Nel 2023, un abitante della terra su undici era affamato. Peggio degli anni precedenti: è dal 2015 che la fame nel mondo è in aumento (+28% in termini assoluti). In crescita sono anche i tassi di obesità. Se nel 1990 il 6,6% degli adulti a livello mondiale era obeso, questa percentuale è più che raddoppiata nel 2022 (15,8%). Nello stesso anno è stata sprecata una quantità di cibo pari a 79 kg a persona, equivalente a 1,2 pasti al giorno per ogni individuo che soffre la fame. Purtroppo, inoltre, la produzione agricola contribuisce a circa il 31% delle emissioni totali annuali di gas serra. Non c'è da essere ottimisti, eppure forse c'è una buona notizia dietro questi numeri poco felici. Ma ci arriveremo alla fine. La definizione di sicurezza alimentare è stata coniata nel 1996 dalla FAO. Essa è da intendersi come quella condizione in cui tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico ed economico ad alimenti sicuri e nutrienti per far fronte al loro fabbisogno nutritivo e soddisfare le proprie preferenze alimentari in una vita sana e attiva. Questo concetto è il risultato di un cammino iniziato nel 1948, quando il diritto al cibo è stato inserito nella *Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo*. Negli anni la comunità internazionale ha affinato il concetto fino a giungere alla definizione del 1996 che oggi, con un termine alla moda, si definirebbe olistica. Essa abbraccia quattro dimensioni chiave della sicurezza alimentare: disponibilità, accesso, utilizzo e stabilità. Non basta che in una società ci sia cibo disponibile, ma le persone devono avere le risorse per

acquistarlo e avere una dieta equilibrata. L'utilizzo degli alimenti concerne componenti non alimentari (ad esempio l'acqua con cui il cibo viene trattato). La stabilità esige che l'accesso al cibo non sia soggetto a crisi (economiche, climatiche, conflitti). La definizione del 1996 non proponeva la soluzione più semplice, ovvero “deve esserci cibo per tutti”, ma approfondiva e prevedeva con anticipo le complessità collegate alla necessità di garantire il benessere di ogni individuo sulla terra attraverso l'alimentazione. L'Agenda 2030 dell'ONU, adottata nel 2015, si inserisce nel solco della definizione del 1996 e fa un passo in avanti nell'enunciare il secondo Obiettivo per lo Sviluppo Sostenibile, che si prefigge di “Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile” attraverso l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente; l'eradicamento della malnutrizione; il raddoppio della produttività agricola e del reddito dei piccoli produttori; l'adozione di sistemi di produzione alimentare sostenibili e di pratiche resilienti e, infine, il mantenimento della diversità genetica delle sementi, delle piante e degli animali. La lungimiranza di questo Obiettivo parla da sola. Nell'Agenda 2030 appare evidente che il diritto al cibo non solo è collegato al benessere economico e sociale, ma che la sicurezza

alimentare necessita il ripensamento delle pratiche e delle tecniche agricole, esige la tutela dell'ambiente, del suolo, della biodiversità e delle risorse naturali. Negli anni recenti si è affermato dunque un nuovo concetto, su cui convergono ricercatori e decisori politici (i secondi più per opportunità, i primi per convinzione): i “sistemi alimentari sostenibili”, ovvero quei sistemi di produzione e lavorazione degli alimenti che garantiscono sicurezza alimentare oggi, senza compromettere quella del futuro. Un sistema alimentare è sostenibile quando è economicamente redditizio, socialmente equo ed ecologicamente responsabile. È questa la buona notizia? Non ancora. Ripensando ai numeri iniziali, si potrebbero purtroppo citare altri trend negativi (sul clima, sulle tensioni sociali, sulle migrazioni...). Essi sono uniti da un filo invisibile, tenuto saldo dalla mano dell'uomo. E quando più problemi sono collegati tra loro, è molto probabile che risolvendone uno si verifichi una reazione a catena positiva. Ecco la buona notizia. L'umanità, che per la prima volta nella sua storia dispone di cibo per tutti ma non riesce a garantire sicurezza alimentare per tutti, deve fare appello al progresso, alla conoscenza, alla tecnologia e, perché no, a quello che rimane della globalizzazione “buona” per una transizione urgente e inevitabile verso sistemi alimentari che faranno stare bene noi e il pianeta. Dobbiamo insomma trasformarci da mangiatori “di” futuro a mangiatori “del” futuro.

[funzionario, Istituto agronomico Mediterraneo – CIHEAM, Bari]



il male fuori

nella nostra quotidianità il cibo ci aiuta a rispondere al bisogno primario di nutrirci, bisogno collocato alla base della piramide di Maslow. Alimentarsi, risponde anche ad una propria necessità profonda, autorealizzazione e *problem-solving* poiché, realizziamo una nostra necessità profonda che, se non colmata, porta a gravi conseguenze e alla morte, come nelle zone povere del pianeta. L'alimentazione risponde a una serie di equilibri chimico-biologici che costituiscono il funzionamento della macchina del corpo umano, lo scorrere nei giorni, i differenti periodi: positivi, negativi, leggeri o pesanti che possiamo incontrare a livello psico-emotivo. Non sempre però l'alimentazione viene vissuta con l'autentica consapevolezza della funzione a cui essa assolve. In alcuni soggetti, il cibo diventa un vero e proprio mezzo per esprimere il proprio disagio interiore, il proprio malessere, tutto ciò che non viene compreso, o viene ignorato dai più, perché non sufficientemente interessante. Il male può albergare interiormente in ognuno di noi, seguendo due diverse modalità: l'anoressia nervosa o la bulimia nervosa. Una persona diventa anoressica nervosa quando, riducendo o interrompendo la propria consueta alimentazione, scende sotto l'85% del peso normale per la propria età, sesso e altezza. L'anoressia è conseguente al rifiuto ad assumere cibo, determinato da una intensa paura di acquistare peso o diventare grassi, anche quando si è sottopeso, vissuta in modo perenne. Spesso, una persona anoressica comincia con l'evitare tutti i cibi ritenuti grassi, si concentra su alimenti considerati sani, con una attenzione ossessiva al contenuto calorico, alla composizione dei cibi e

alla bilancia onnipresente. Frequentemente i pasti vengono evitati o consumati con estrema lentezza, rimuginando a lungo su ogni boccone ingerito. Il corpo viene percepito e vissuto in modo alterato, con malignità, inadeguatezza. C'è, inoltre, l'uso inappropriato di pillole lassative e diuretiche, iperattività fisica per perdere peso anche quando non è necessaria. Nei bambini invece, è più comune che l'anoressia si manifesti attraverso altri sintomi, come la nausea e la fame assente. La persona anoressica diventa così ossessionata dal cibo, al punto che, non prova interesse ed entusiasmo per qualsiasi altra cosa. Diversamente il bulimico-nervoso, ingerisce una quantità eccessiva di cibo in un arco di tempo molto stretto, due ore, solitamente di nascosto da altri per evitare la sensazione del giudizio, dell'imbarazzo altrui, e la persistente sensazione di non poter interrompere questo richiamo smodato di mangiare dopo lo stress emotivo molto forte. Dopo l'eccesso, la persona bulimica generalmente si sente in colpa e tende a punirsi vomitando. Se il comportamento diventa ripetitivo e si manifesta due volte alla settimana per tre mesi, si è di fronte a un chiaro segnale di disordine alimentare e di disagio psico-emotivo interiore conclamato. A lungo andare, un soggetto bulimico entra in una fase di depressione e di disgusto verso sé stesso, con forti ripercussioni negative sulla propria autostima. Una persona bulimica può essere di peso normale, sottopeso o sovrappeso, diversamente da una anoressica che è sempre sottopeso. In condizioni di anoressia se incapace di mantenere il basso peso, si può scivolare verso comportamenti bulimici. In entrambi i casi c'è il non riuscire a parlare di questi problemi, perché difficile, triste e

imbarazzante. Tutto ciò, è corrispondente e accompagnato a una propria percezione corporea alterata, vissuta con malignità in rapporto a uno standard o a un fatto ritenuto cruciale per l'individuo. In entrambi i casi ci si nasconde costantemente ponendosi al di fuori di un contesto per non essere derisi, escludendosi anche da sé stessi. Il disagio, proprio e sociale, non risponde alle richieste della società e a una positiva integrazione nel suo tessuto. Tutto ciò costituisce un pericolo, perché si rischia di non vedere il problema sia dal punto di vista del paziente che dei suoi familiari, si rischia di rimanere inascoltati e ignorati sempre, proseguendo con lentezza e silenzio verso la morte. Pochi coloro che lo notano. Gli stessi ospedalieri o centri di recupero, cercano tempestivamente di salvare questi ragazzi, ricorrendo all'alimentazione liquida inoculata con sondino nasogastrico. Pertanto, oltre all'azione della rete di medici, psicologi, pedagogisti, la ricostruzione e l'ascolto non giudicante di queste vite fragili è determinante. È fondamentale, per un'azione coordinata e globale d'insieme e di successo, unire il ruolo svolto da parenti, amici, fidanzati, e compagni. Insieme devono cooperare nel ricordare al paziente, che mangiare è possibile e che riabituare il corpo all'assunzione graduale di cibo è un passo che va fatto per rimanere in vita, accanto ai loro cari. Lavorare insieme per concretizzare, a piccoli passi, che il sogno di una vita positiva, felice, degna e realizzata è possibile, che non si è soli, e che prima di ogni altra cosa si deve poter amare e accettare sé stessi per come si è, con i propri difetti.

[redattrice Cuf, laureanda in Scienze Pedagogiche, Gioia del Colle, Bari]



24 giugno 2021. Una data che non dimenticherò mai. Quello è stato uno dei giorni più importanti della mia vita, il giorno in cui ho messo piede per la prima volta in un nuovo paese: l'Italia. Con l'arrivo in questa terra sconosciuta sapevo che avrei dovuto affrontare grandi cambiamenti: una nuova lingua, una nuova cultura, nuove persone e nuova casa. Era un giovedì e ricordo bene i sentimenti contrastanti che mi attraversavano: emozione, paura e tante domande senza risposta. Ero preoccupata ma anche curiosa di scoprire cosa mi avrebbe riservato il futuro. Dopo circa un mese io e la mia famiglia, ad eccezione di mio padre che già parlava italiano, abbiamo deciso di trovare un modo per imparare la lingua. Avevo un forte desiderio di comunicare, di integrarmi e di capire meglio il mondo che mi circondava. Un giorno, mentre passeggiavamo, abbiamo incontrato un amico di mio padre che ci ha parlato di una scuola dedicata agli stranieri per imparare l'italiano. In quel momento la mia felicità è stata incredibile: finalmente avrei avuto l'opportunità di imparare questa lingua che già mi affascinava così tanto. Il giorno successivo siamo andati a visitare la scuola dell'associazione Cercasi un fine e lì abbiamo conosciuto due ragazzi straordinari: Giulio e Milan. Sono stati incredibilmente gentili e disponibili, aiutandoci nei primi passi dell'apprendimento dell'italiano. Oltre loro c'erano anche altri volontari che ci hanno dato una mano con pazienza e dedizione. Da quel momento non abbiamo mai smesso di frequentare la scuola. Per me quel luogo è diventato molto più di un semplice centro di apprendimento: è diventato la mia seconda casa. Un rifugio per ogni straniero, un posto in cui sentirsi accolti e supportati. Quell'associazione non è solo il posto dove ho imparato l'italiano ma è anche il luogo dove è iniziata una nuova fase della mia vita. Ho conosciuto persone meravigliose che ancora oggi mi aiutano e mi sostengono nei momenti di difficoltà. Sono immensamente grata per questa esperienza perché ha trasformato la mia vita in meglio, anzi nel meglio del meglio! Voglio ringraziare tutti coloro che mi hanno aiutata in questo percorso. Anche se parlassi per ore, non riuscirei mai ad esprimere a pieno la mia gratitudine. Grazie di cuore a tutti, vi voglio bene!

Intissar Mastour

[studente di italiano, Gruppo I CARE Cuf, Cassano]

I care everywhere



Sono stata da subito entusiasta di donare il mio servizio come volontaria presso l'associazione Cercasi un fine, per diverse ragioni; penso che insegnare italiano agli immigrati, scappati da povertà, guerre, sfruttamento, ha il senso pieno del farsi incontro, superando individualismo e pregiudizi. È come tornare all'identità vera di essere umani, oltre ogni differenza di credo, cultura, provenienza; poi è stato come prendere una boccata d'aria, di bellezza e colore in un luogo come Cassano, meravigliosa cittadina, da sempre ritenuta un prezioso polmone verde, ma ahimè, piuttosto riservata nella socialità. Non lo nego, è stata una sorprendente e meravigliosa scoperta, Cercasi un fine - un nome denso di sfide e significato - mi ha coinvolto come volontaria da 2 anni circa, prima ne conoscevo vagamente l'esistenza. Quando mi sono affacciata per la prima volta, ricordo l'accoglienza sincera e di cuore, dei volontari e delle ragazze del servizio civile, impeccabili nella gestione delle attività. Diversi stranieri, alcuni a lezione, altri per un breve momento di socialità: bambini, mamme con i loro figli piccolissimi, adulti lavoratori bisognosi di avere un italiano migliore, in un luogo accogliente, dove potersi incontrare lontano da sguardi indifferenti. Africani, indiani, albanesi, russi, ucraini, gente desiderosa di restituire dignità alla propria esistenza. Bisognava rimboccarsi le maniche con gioia o iniziare semplicemente a ritagliare il tempo da dedicare alla collettività, alla condivisione, se pure tra i mille impegni della quotidianità. "Il fine giusto è dedicarsi al prossimo": il mio primo prossimo sono stati giovani africani, a cominciare da B., senegalese, giunto in Italia da qualche mese appena e chissà con quale bagaglio di sofferenza. Mi capitava, quando ero con loro, di pensare ai viaggi improbabili, alle traversate disumane, alle violenze subite, ai barconi ad un passo dall'abisso (consiglio di vedere "io Capitano" di Matteo Garrone). B., come la maggior parte degli africani era venuto per cercare lavoro nel sogno di poter riscattare la sua e la vita della famiglia, rimasta in Africa. Intelligentissimo, con un bagaglio di conoscenze nel settore informatico che utilizzava per lavorare nel suo villaggio. Non balbettava nulla di italiano. Ci aiutava un francese parecchio contaminato e variopinto di accenti, ma indispensabile ponte, nella primissima comunicazione. Più che della grammatica, della scrittura, della pronuncia perfetta, si trattava di stabilire un iniziale rapporto di empatia e fiducia. Dovendo cucire addosso le lezioni alle esigenze concrete, ho preferito iniziare con l'insegnamento della lingua nel suo uso parlato, più utile per fornire i primi strumenti di cittadinanza. A volte era necessario integrare con la comunicazione non verbale, per esempio nella spiegazione dei pronomi personali, o nel racconto della giornata vissuta. La sfida iniziale era non scoraggiarsi e superare il silenzio e lo sguardo smarrito di B. Succedeva in qualche incontro di non riuscire a mettere insieme un solo suono sensato. Ma già dopo qualche lezione, qualcosa ha iniziato a incanalarsi per il giusto verso, ad essere compreso: riuscire a formulare le prime frasi, come fare le presentazioni, salutare correttamente, sembrava un grande traguardo. Ricordo felicemente gli occhi e i sorrisi, quando improvvisamente capiva il senso di alcune parole o persino frasi, in un mare di difficoltà. A lui, si è poi aggiunto già dopo qualche lezione, H. un adulto proveniente dalla Nigeria, in Italia da più tempo e già lavoratore presso un'azienda agricola. Con lui l'insegnamento dell'italiano era più fluido, aveva acquisito un lessico di base, stringato ma funzionale, si poteva iniziare ad affinare la grammatica con lui. Purtroppo il suo lavoro, estenuante per l'intera giornata, non gli permetteva di essere assiduo nella frequenza ma amava studiare a casa, aveva un quaderno pieno di appunti, a suo modo. B. vive al nord con un cugino, di H. non si hanno informazioni. Non dimenticherò mai la ricchezza dell'esperienza vissuta. Intanto in associazione è un continuo avvicinarsi. Era impagabile la loro voglia di conoscenza, la voglia di abitare luoghi in cui sentirsi accolti (come se non debba essere questa la normalità). La precarietà della loro vita in continua ricerca di lavoro più degno e stabile non gli ha permesso di continuare a frequentare l'associazione, ricca di nuovi fratelli stranieri, in cerca di sostegno e con essi di nuovi volontari, in un meraviglioso clima di pace. Oggi il mio servizio continua con le lezioni a dei ragazzi russi, arrivati in Italia da circa un anno. C., in particolare, 9 anni, alle prese con la sua nuova vita barese, curiosa e bravissima. Nuove scoperte di quello che siamo, servendo, ci attendono. Grata all'associazione Cercasi un fine, per la possibilità di mettere a disposizione il mio piccolo tempo. Che il fine continui ad essere grande!

Francesca Servodio

[volontaria, Gruppo I CARE Cuf, Cassano, Bari]

È da otto anni che a Marsala è nata la Scuola di formazione all'impegno sociale e politico, organizzata dall'Opera Monsignor Gioacchino Di Leo ODV e dall'associazione Cercasi un fine, con il patrocinio della Diocesi di Mazara del Vallo. La finalità della Scuola è quella di educare all'impegno sociale e politico nel quadro delle scienze umane, dei valori fondanti della Costituzione e del Magistero sociale della Chiesa. La scuola si articola in lezioni mensili da ottobre a maggio che vengono anche trasmesse da una televisione locale, LaTr3, e i social. A partecipare sono alcune classi di studenti del Liceo Pascasino di Marsala e una quindicina di adulti ai quali, al termine del percorso formativo, viene consegnato un attestato di partecipazione che serve pure al riconoscimento dei crediti formativi. Al termine degli incontri formativi si realizza una visita a un luogo istituzionale. Nel prossimo mese di maggio si visiterà il Parlamento Europeo a Bruxelles. Ogni anno viene assegnato un tema da sviluppare. Il cammino del 2024-2025 verte su *Una città che cresce: no al razzismo e all'esclusione*. A tenere le lezioni vengono chiamati relatori con un'esperienza sul campo che riguarda il mondo della politica, della scuola, della società e che sono impegnati per dare un futuro migliore partendo dalle problematiche della vita quotidiana. Fra i temi trattati vi è stato quello della lotta alla mafia. Nella scorsa edizione è intervenuta l'on. Rosy Bindi. Lo scopo principale della formazione sociale e politica è quello di aiutare a maturare una coscienza critica e consapevole, soprattutto nei giovani, dando la possibilità di credere ai valori che possono dare il senso della vita. Ciò avviene non soltanto attraverso le lezioni ma anche con la testimonianza dei relatori, i quali sono persone che cercano di cambiare il corso della storia in meglio, dando quindi speranza alle nuove generazioni in cui possono rispecchiarsi per il loro avvenire anche professionale. Sono intervenuti sindaci che amministrano Comuni con entusiasmo, sociologi che osservano le città e danno soluzioni al territorio, educatori la cui vita è stata spesa per la legalità e la giustizia, docenti universitari appassionati. Nella nostra società che spesso dimentica e non ha memoria, la scuola di formazione è una voce che cerca di andare controcorrente, dando l'opportunità di educare persone nelle quali, la ricerca del bene comune e la serenità a cui tende una vita impegnata positivamente, sono due pilastri fondamentali dell'essere umano e del credente.

Gaetano Solano

[medico, corsista scuola Marsala, Trapani]

formare alla politica



Creedo che la formazione politica sia uno degli strumenti attraverso cui viene offerta ad un essere umano la possibilità di acquisire una piena maturità come persona, divenendo capace di stare al mondo con lo sguardo attento e vigile su ciò che accade attorno a sé e nel contesto globale. Possiamo dire che la formazione politica è insieme attività e percorso, attitudine e impegno, che non si esaurisce in un determinato momento della propria vita, ma riguarda l'intera esistenza e contribuisce a sviluppare nella persona un pensiero critico sulla storia e sul tempo in cui viviamo e a farci sentire cittadini appassionati della propria città di appartenenza, del proprio Paese, dell'Europa, del mondo. Vivo in un piccolo paese della Puglia, Minervino Murge, nel quale dal 2004 stiamo realizzando percorsi di formazione socio-politica attraverso l'associazione Cercasi un fine; si tratta di un "investimento a lungo termine", come lo sono tutte le proposte educative, i cui frutti non sono immediati e certi, ma su questa strada riteniamo di voler continuare per rimotivare la partecipazione attiva alla vita della nostra città, una vera e propria periferia, spesso volte chiusa in se stessa, in cui negli ultimi anni non sono mancati eventi tragici (suicidi di giovani e di adulti) che hanno profondamente scosso e interrogato tutti noi. Come si fa a rimanere indifferenti e a non coinvolgerci e coinvolgere? Come reagire rispetto a questi avvenimenti che ci riguardano perché apparteniamo alla stessa comunità? Come uscire dal silenzio assordante di un dolore vissuto in solitudine e spesso volte con vergogna? Come far scoprire nei giovani oggi il grande valore di un impegno a servizio della propria città? Come trasmettere la bellezza della vita? Ecco, da qui riparte per noi la sollecitazione a volerci prendere cura della nostra piccola realtà perché la formazione è davvero un atto di attenzione e di cura. Abbiamo tutti bisogno di una formazione politica per recuperare fiducia nelle Istituzioni e per apprendere l'arte di stare insieme come comunità umana, di dialogare per superare pregiudizi e conflitti, perché uniti possiamo realizzare il bene di tutti. Un'utopia?... io ci credo!

Pina Liuni

[esperta di cittadinanza attiva, Minervino Murge, Bari]

