



CARNIVORI VS VEGETARIANI

Perché il cibo è diventato un terreno di scontro ideologico. Da oltre duemila anni.

Non bastavano islam e Occidente, destra e sinistra, gay ed etero, ricchi e poveri. Siamo nel pieno di un altro scontro di civiltà: quello fra vegetariani e carnivori. Se organizzate un barbecue, il partito della braciola e quello del pinzimonio si divideranno all'istante: «Ma come fai a vivere di seitan?», «Meglio quello che un animale morto»... «Io senza la bistecca mi sento debole», «Da quando ho eliminato salame e würstel sto molto meglio». Lenticchie contro salsicce. Ma perché il cibo è diventato una questione ideologica? E soprattutto: la scienza può aiutare a capire chi ha ragione, mettendo d'accordo palato e convinzioni etiche? La questione è seria: la dieta ha conseguenze non solo sulla psiche, ma anche sulla salute, sull'economia e persino sul destino del pianeta. Tanto che McDonald's, re mondiale dell'hamburger, cerca un compromesso: lancerà il panino "McVeggie", una crocchetta di piselli, carote, riso, patate già in voga nella vegetarianissima India. Anche il nostro mercato fa gola: per un sondaggio Eurispes, i vegetariani in Italia sono 4,2 milioni, il 7% della popolazione. E aumentano sempre più. Perché abbiamo fame di cibo ma anche

di significati: siamo onnivori, e il nostro libero arbitrio alimentare lascia il campo aperto a infinite discussioni. Che sono iniziate ben prima del 1975, quando il filosofo australiano Peter Singer lanciò, nel saggio *Liberazione animale* (Il Saggiatore), il vegetarianismo come scelta etica per non far soffrire gli animali. La prima "Vegetarian society" era nata nel 1847 a Londra, su iniziativa della Bible Christian Church, un movimento religioso che predicava la temperanza.

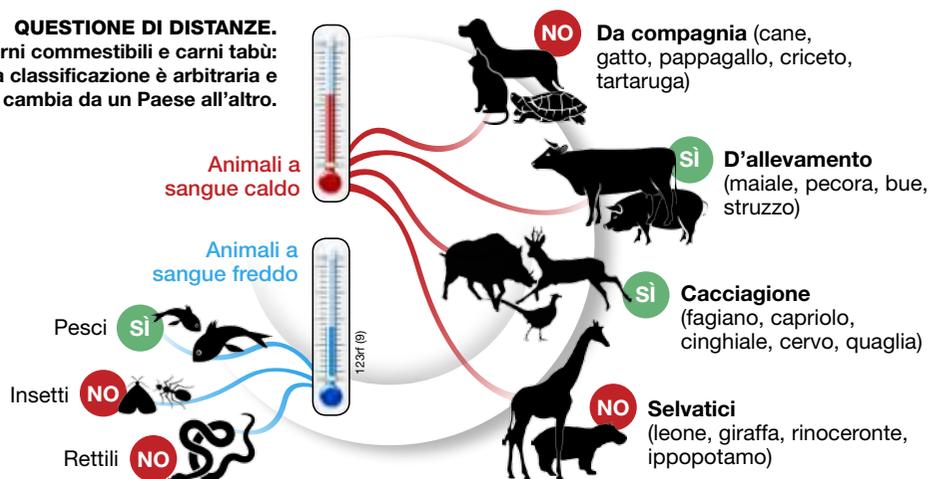
PITAGORA. In realtà, le radici del vegetarianismo sono più antiche. Il primo a mettere sul piatto la questione animale fu un filosofo greco, Pitagora, 2.500 anni fa. Era vegetariano perché pensava che anche gli animali hanno uno spirito e perciò vanno rispettati. Ma anche per difendere la purezza dell'anima dallo spargimento di sangue. La carne è cruenta: deriva da una radice *kru* che evoca la crudeltà, la durezza, la morte. Secoli dopo un altro greco, Plutarco, scriveva a un carnivoro: «Se sei convinto di essere predisposto a tale cibo, prova a uccidere tu stesso l'animale che vuoi mangiare. Fa' come i lupi e i leoni: uccidi un bue a morsi o un porco con la bocca... se la vita presente in quelle creature ti fa vergognare di goderne la carne, perché continui a mangiarle?». Difficile obiettare, anche se il fondatore di Facebook, Mark Zuckerberg l'ha preso quasi in parola: vuole nutrirsi solo di carni che caccia e macella personalmente. Per avere, dice, un rapporto diretto con la natura.

ERESIE. Ma il vegetarianismo dei Greci non fece breccia nel cristianesimo, osserva Erica Mannucci, autrice di *La cena di Pitagora* (Carocci): «Il cristianesimo aveva abolito i sacrifici animali, ma i vegetariani erano visti con sospetto: l'astensione dalla carne per compassione verso gli animali era tipica di diverse eresie». E così l'opposizione tra erbivori e carnivori ha attraversato il cristianesimo, aggiunge Marino Niola, antropologo all'Università Benincasa di Napoli e autore di *Homo dieteticus* (Il Mulino). «Erano vegetariani i gruppi legati a pratiche ascetiche, che propugnavano l'astensione dalle carni per fiaccare il desiderio sessuale. Nell'antichità la carne era il ▶

CAMPAGNE. Pubblicità di un hamburger in Pakistan, Paese musulmano. A destra, la modella Sheridyn Fisher posa in un bikini di lattuga per una campagna vegetariana della Peta (People for the Ethical Treatment of Animals) in Australia.



QUESTIONE DI DISTANZE.
Carni commestibili e carni tabù: la classificazione è arbitraria e cambia da un Paese all'altro.



Non mangiamo animali che riteniamo dotati di personalità. Ma è un confine tracciato in modo arbitrario dalle culture

cibo del piacere: i suoi effetti riscaldanti erano considerati afrodisiaci».

Una convinzione che dura ancora: la carne è il cibo di chi dà importanza al successo e al potere, mentre i vegetariani danno più peso alla benevolenza e all'amore universale. L'ha scoperto con un test Patrizia Catellani, docente di psicologia sociale all'Università Cattolica di Milano. «Tutti concordano sul fatto che le verdure fanno bene; più controversa l'idea che la carne faccia male», spiega in *Identità, valori e cibo* (Vita & Pensiero). «Si diventa vegetariani per motivi di salute, ma è una motivazione debole: gli strappi alla regola sono frequenti. Poi, frequentando altri vegetariani, informandosi sul Web, subentra una motivazione etica che

è più forte». Così il cibo modella l'anima e viceversa: siamo quello che mangiamo. Ecco perché, se gli animali hanno un'anima (l'etimologia è la stessa), diventa difficile non sentirsi in colpa mangiandoli. E questo vale anche per i carnivori, che devono cancellare dalla coscienza gli omicidi alimentari, osserva Melanie Joy, docente di sociologia all'Università del Massachusetts e autrice di *Perché amiamo i cani, mangiamo i maiali e indossiamo le mucche* (Sonda): «Non avevo mai pensato quanto fosse strano che con una mano accarezzavo il mio cane e con l'altra mangiavo una braciola di maiale, animale altrettanto sensibile, intelligente e consapevole», racconta Joy, paladina del vegetarianismo etico. «Mangiare

I TABÙ DEI CARNIVORI

CRITERI. Per l'antropologo britannico Edmund Leach, la commestibilità degli animali è una scelta culturale: consideriamo non commestibili gli animali molto vicini (quelli domestici, a cui attribuiamo una coscienza) o molto lontani da noi (quelli selvatici). Si possono mangiare gli animali nella fascia intermedia: quelli d'allevamento o da caccia. Questi criteri cambiano da cultura a cultura: gli inglesi considerano il cavallo un animale da compagnia e quindi immangiabile; in Italia invece è considerato animale d'allevamento e perciò commestibile. Stesso discorso per il cane: in Oriente è considerato mangiabile, in Occidente no.

carne è possibile solo se consideriamo gli animali come oggetti senza personalità e individualità»: anonime fettine da supermarket. «Chiunque è sconvolto nel vedere un animale che soffre: la macellazione avviene lontano da noi perché è crudele e disumana».

OMICIDI ALIMENTARI. In realtà, anche i carnivori più convinti si pongono questioni etiche: non mangiano tutti gli animali, ma solo quelli che considerano "di serie B", osserva l'antropologo britannico Edmund Leach. Non si cibano degli animali domestici (cani) perché li considerano simili a noi, dotati di coscienza e personalità, tanto da meritare un nome (Fido). E nemmeno di quelli selvatici perché sono troppo diversi da noi, oltre che difficili da catturare e con carni poco commestibili (v. riquadro qui sopra).

Oggi, poi, il consumo di carne ha risvolti non solo etici ma anche ambientali. Intuiti anch'essi da un filosofo greco, Platone (IV secolo a. C.). Nella *Repubblica*, fa dire a Socrate il menu della città ideale: focacce, olive, formaggio, verdure. «Ma questo è un cibo da maiali, non da uomini», obietta il carnivoro Glaucone. E Socrate risponde: «Se vogliamo una città sana, il cibo è questo. Altrimenti occorreranno macellai, cuochi, porcari, e con questo ▶

PER STOMACI CORAGGIOSI.

Bigné al cioccolato fatti con camole della farina e guarniti con una locusta: esperimento all'Università di Wageningen (Paesi Bassi).



Reuters/Contrasto



VEGANI "ON THE ROAD".
Il "Vegan routes", ristorante vegano ambulante ricavato in un bus inglese.

L'agricoltura e l'allevamento rilasciano il 25% di tutti i gas serra. E con l'aumento della popolazione l'impatto salirà ancora

tenore di vita serviranno più medici. E la terra non basterà più a nutrire tutti: dovremo ritagliarci una fetta del paese confinante, e così faranno anche gli altri. E per difenderci dovremo fare la guerra". La profezia di Socrate si è avverata: solo da pochi anni ci siamo accorti che la dieta ha un impatto sull'ambiente. E che impatto: «L'agricoltura e l'allevamento rilasciano oltre il 25% di tutti i gas serra, e inquinano le acque dolci e gli oceani con i pesticidi», scrive su *Nature* David Tilman, ecologo dell'Università del Minnesota. È soprattutto l'allevamento sul banco degli imputati, visto che parte delle colture servono a sfamare gli animali di cui poi ci cibiamo. «Entro il 2050, se non cambiamo rotta, i gas serra rilasciati dalla produzione di cibo rischiano di aumentare dell'80%». Non solo perché la popolazione mondiale cresce, ma anche

perché nei Paesi in via di sviluppo sale la domanda di proteine animali: la carne è considerata un cibo da ricchi. Del resto, per i nostri nonni la carne era uno *status symbol*, un lusso per i momenti di festa.

CIBI SALVIFICI. «Nei Paesi ricchi i valori si sono capovolti: abbiamo smesso di temere la fame e viviamo l'abbondanza come una colpa», aggiunge Niola. «Siamo alla continua ricerca di genuinità: non più per la salvezza dell'anima, ma per la longevità del corpo. In un mondo senza Dio e senza certezze, controllando in modo ossessivo la dieta abbiamo l'illusione di controllare la nostra vita. Oggi la ricerca della dieta virtuosa è diventata la religione globale più seguita. E ogni credo alimentare si ritiene l'unica via verso un ideale di salubrità, identificato di volta in volta in un cibo salvifico e incontaminato, che sia la quinoa, il farro, la curcuma o il ginseng». Se anche l'agricoltura è sul banco degli imputati, la carne ha più aggravanti: la sua impronta ecologica (consumo d'acqua e di territorio, emissioni di CO₂) è la più alta di tutti gli altri cibi. E in tempi di inquinamento e caldo globale, non si può far finta di nulla. Che fare, allora, nell'immediato? «Scegliere una dieta a basso impatto ecologico non significa necessariamente migliorare la salute», avverte Tilman. «I cibi ricchi di zuccheri, grassi o carbo-

idrati possono generare poche emissioni. Meglio puntare sulle diete salutari: se il mondo adottasse una dieta mista fra mediterranea, pescatariana e vegetariana, le emissioni almeno non salirebbero. Soprattutto se si riducono gli sprechi di cibo». Insomma, il giusto mezzo predicato dai filosofi greci: già limitare la carne a 2 volte la settimana sarebbe accettabile.

BEVERONI & C. In futuro, invece, potrebbero esserci soluzioni rivoluzionarie. Come "Soylent", un bevone artificiale a base di carboidrati, proteine e vitamine creato da un informatico statunitense, Rob Rhinehart: il *New Yorker* l'ha definito, giustamente, «la fine del cibo».

Altrettanto controversa la nascita del primo hamburger artificiale nel 2013: un disco di 140 g, costato 5 anni di lavoro e 250 mila €. È vera carne ottenuta coltivando in laboratorio cellule staminali estratte dai muscoli d'un bovino. Ha la consistenza degli hamburger tradizionali, ma un sapore povero perché privo di grassi. «Da una mucca», dice Mark Post, docente di fisiologia a Maastricht (Paesi Bassi), «si possono ottenere 107 milioni di tonnellate di carne senza sacrificare animali. Ma occorrono 10 anni prima di una produzione industriale». La Vegetarian society, però, non è entusiasta: «Inutile spendere tanti soldi per un alimento di cui non abbiamo davvero bisogno».

Un'alternativa? Le alghe. Ricche di proteine, amminoacidi e vitamine, sono alimenti completi ed ecologici. «Non hanno bisogno di terreni fertili e di pesticidi, assorbono CO₂ e producono ossigeno», ricorda Mario Tredici, docente di microbiologia agraria a Firenze. Unico difetto: per ora hanno costi di produzione più elevati delle colture tradizionali.

Ma c'è una via già a portata di mano: gli insetti. La Fao ne ha identificate 1.900 specie commestibili e ricche di nutrienti; non emettono gas serra, non consumano terra, sono economiche da produrre. Ma i tabù culturali sono forti: chi è pronto a mangiarle? E, prima o poi, nascerà un comitato per i diritti delle locuste. **F**

Vito Tartamella

LA DIETA DELL'AUTORE.
Segue quella mediterranea: prevalenza di verdure, formaggi, pesce e raramente carne.



28

miliardi: gli animali allevati a scopo alimentare in tutto il mondo (stima Fao). Sono 4 per ogni abitante della Terra.