

ABSTRACT

Quella tra uomo e cibo è una relazione ancestrale caratterizzata, tuttavia, da un errore concettuale di fondo, ovverosia l'errore di ritenere il cibo come un elemento utile al solo fine di soddisfare un'esigenza biologica primaria. In realtà, un'analisi più puntuale fa emergere la sua essenza di elemento necessario alla realizzazione di ulteriori bisogni umani, fisici e spirituali, giacché esso, dotato di straordinaria resilienza, si è dimostrato capace di accostare e mettere in comunicazione epoche e culture diverse tra loro, dando così vita ad un universo di usi, costumi, culti e tradizioni. Ripercorrendo i passi dell'impronta sociologica di Max Weber, il cibo diviene fattore essenziale per la costruzione di un'etnia, di una cultura, di una religione o, ancora, di una comunità, formando, dunque, una realtà intrinsecamente politica capace di plasmare identità e trasmettere memorie condivise. Il cibo, come detto, incide talmente tanto nelle vicende antropiche degli esseri umani che non sarebbe, dunque, inopportuno affermare che lo stesso contribuisca alla formazione del patrimonio culturale, ideologico e simbolico delle società. A riprova di ciò, la diversità alimentare tende a concepire identità distinte e separate, andando a creare, *de facto*, delle sub-culture che si differenziano tra loro non soltanto sulla base di proprietà squisitamente geografiche, economiche e religiose, ma anche per l'affermarsi al loro interno di norme comportamentali che sembrano preferire il consumo di alimenti specifici, vietandone altrettanti, conferendo ad essi, conseguentemente, un'aura di purezza o, nel caso, di illegittimità. Il cibo, quale fil rouge tra individuo e società, ha altresì evidenziato tutte quelle contraddizioni che emergono nel rapporto tra giurisprudenza e religione o, per meglio dire, tra l'ambizione della prima di tutelare tutti gli aspetti della vita umana e la difficoltà della seconda di adattarsi alle stringenti maglie di un diritto comunitario che, nonostante tutto, non può spogliarsi di quella veste di laicità confezionata dagli Stati membri. Affrontando il tema del "cibo religiosamente qualificato" non possiamo, pertanto, estraniarci dal riflettere sulle sue trasformazioni e manifestazioni nei vari contesti spaziali e temporali, bensì

risulta necessario – al fine di una comprensione totalitaria del tema – soffermarsi ad osservare come questo aspetto sociale produca i suoi effetti anche – e soprattutto – sui i diritti statuali di libertà religiosa, cercando in tal senso di superare le difficoltà che si sollevano allorché si desidera osservare il proprio patrimonio culturale e, al contempo, perseguire le proprie autonome scelte personali. Inevitabilmente, come spesso accade quando si vuole definire una questione abbinandole un abito definitivo chiaro, ci si rende conto dell'impossibilità di spiegare le dinamiche della stessa estraniandole dal quadro generale senza, tuttavia, disseppellire questioni contraddittorie ad esso gravitanti e dunque legate. In conclusione, cercando un punto di contatto tra la materia religiosa e il diritto, anche in ordine alla tematica del cibo religiosamente qualificato, non si può non andare incontro dal sollevare ulteriori questioni ad esso affini come le politiche di integrazione e, più latamente, di cittadinanza.

CAPITOLO I

Sommario:

- 1.1 *Questioni introduttive e multidisciplinari connesse alla sensibilità rivolta al cibo*
- 1.2 *Analisi storica del fenomeno alimentare nel contesto spaziale europeo*
- 1.3 *Il cibo nell'ottica spirituale delle confessioni del "Libro"*

1.1 - QUESTIONI INTRODUTTIVE E MULTIDISCIPLINARI CONNESSE ALLA SENSIBILITÀ RIVOLTA AL CIBO

L'alimentazione, per ovvie ragioni, ha da sempre assunto una posizione di centralità nella vita di tutti gli esseri umani. Difatti il cibo, ed in particolare l'attività del cibarsi, è da ritenersi uno dei gesti "*antropologicamente più densi*"¹ di significato. Intorno al cibo ruota un universo parallelo di usanze, tradizioni e culti che non attiene solamente al mero soddisfacimento di un bisogno fisiologico legato alla sopravvivenza, bensì l'atto del nutrirsi è da considerarsi come un comportamento sociale rivolto all'autorealizzazione e alla socializzazione, governato con norme morali o giuridiche atte a rafforzare il senso di appartenenza del soggetto al gruppo sociale di riferimento attraverso la condivisione di modelli etici². Ed è proprio intorno a questo aspetto che le religioni dettano i comportamenti che, intrisi di valori e radicati nelle loro tradizioni talvolta millenarie, sono in grado di condizionare i tratti culturali dei fedeli, suggestionandoli in abitudini e scelte. A tal proposito, i divieti di consumare specifici alimenti (*divieti oggettivi*), i divieti di consumare del cibo in determinati periodi o momenti religiosi (*divieti temporali*), accostati alle consuetudini di consumare particolari cibi in determinate ricorrenze, non sempre possono essere

¹ M. RICCA, *Pantheon. Agenda della laicità interculturale*, Torri del Vento Edizioni, Palermo, 2012, p. 387.

² Cfr. V. PACILLO, *Nutrire l'anima. Cibo, diritto e religione*, in *Daimon. Annuario di Diritto comparato delle religioni*, Quaderni di Diritto e Politica Ecclesiastica, Numero Speciale 2014, p. 3.

ricondotti unicamente a delle semplici pratiche religiose, giacché una delle caratteristiche proprie dei precetti alimentari religiosi è rappresentata dal fatto che la loro applicazione non opera esclusivamente nella sfera meramente spirituale, bensì richiede interventi e garanzie offerte dagli ordinamenti nazionali e sovranazionali atti a garantire la tutela della libertà religiosa e la regolamentazione dei rapporti tra e con le confessioni religiose.³ Il concreto rispetto delle regole alimentari religiose è dunque fortemente condizionato non solo dalla condotta del fedele, ma anche dal sistema di accordi tra gli Stati nazionali e le confessioni religiose presenti sul palcoscenico mondiale, nonché dal grado di libertà religiosa effettivamente garantita dagli ordinamenti giuridici.⁴ Conseguentemente, tutto ciò che ruota attorno al cibo assume un carattere strategico tanto per ciò che ne scaturisce nella dimensione consumistica quanto per il suo essere un contributo fondamentale alla vita e alla dignità delle persone.⁵ Di conseguenza, il diritto al “proprio” cibo è da ritenersi a pieno titolo tra i diritti fondamentali, giacché esso è caratterizzato da questo “nuovo” status assunto dall’alimentazione orientata secondo le proprie tradizioni culturali. Al riguardo, non si può sottrarre l’attenzione in merito a due imprescindibili diritti, ovverosia il *diritto al cibo* e il *diritto sul cibo*. Orientandosi nello studio di detti diritti in tale prospettiva, con diritto al cibo si intende la necessità degli ordinamenti statali di tutelare l’accesso ad un’alimentazione sana per tutti gli esseri umani; viceversa, rivolgendo lo sguardo sul secondo, ossia il diritto sul cibo, questo implica la necessità di riconoscere e tutelare il diritto di alimentarsi del singolo secondo le proprie scelte alimentari, garantendo altresì ad esso la libertà e il soddisfacimento di un proprio

³ L. SCOPEL (a cura di), *Le prescrizioni alimentari di carattere religioso*, EUT - Edizioni Università di Trieste, Trieste, 2016, pp. 5-6.

⁴ Cfr. A. G. CHIZZONITI, *La tutela della diversità: cibo, diritto e religione*, in A. G. CHIZZONITI - M. TALLACHINI (a cura di), *Cibo e religioni. Diritto e diritti*, Università Cattolica del Sacro Cuore sede di Piacenza, Quaderni del Dipartimento di Scienze Giuridiche, Libellula Edizioni, Tricase, 2010, p. 19. Il volume è scaricabile in formato elettronico dal sito <<http://www.olir.it/areetematiche/libri/documents/ciboereligione_ebook.pdf>>.

⁵ A. FUCCILLO, *Il cibo degli dei. Diritto, religioni, mercati alimentari*, Giappichelli Editore, Torino, 2015, p. VIII.

peculiare modo di essere e di vivere.⁶ Parimenti, il florido mercato dei cibi, pervaso da questa molteplice presenza culturale e religiosa, non solo ne è direttamente influenzato, ma deve cogliere tutte le suggestioni e le opportunità attraverso l'analisi delle condotte alimentari religiose – tenendo altresì conto del conseguente impatto di queste sui consumi – attraverso una sorta di marketing religioso.⁷ In un contesto commerciale macro-globalizzato come quello odierno risulta ancora più necessario adottare delle forme adeguate di tutela giuridica volte a garantire il rispetto delle tipicità alimentari, tenendo conto che gran parte della popolazione mondiale si sente vicina, per appartenenza, a un credo religioso, come dimostrano le proiezioni di crescita dei popoli divisi, per l'appunto, per gruppi religiosi⁸:

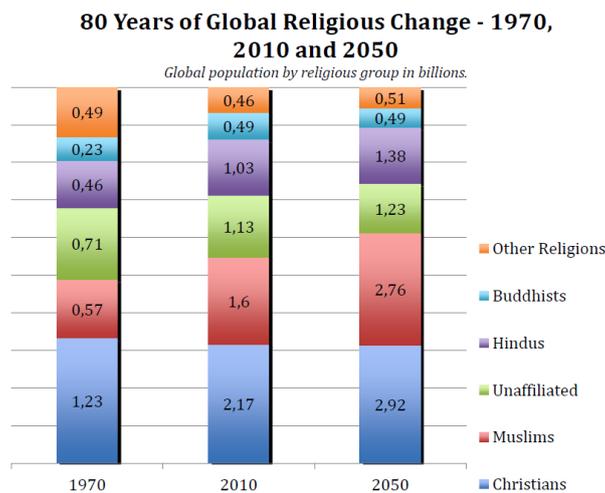


Fig. 1 – Fonte: World Religion Database (1970) and Pew Research Center's Future of World Religions (2010 and 2050).

⁶ A. FUCCILLO, *op. cit.*, p. VIII.

⁷ A. FUCCILLO - F. SORVILLO - L. DECIMO (a cura di), *Diritto e religioni nelle scelte alimentari*, in *Stato, Chiese e pluralismo confessionale* (rivista telematica), www.statoechiese.it, 16 maggio 2016, n.18/2016, pp. 3-5, ove si riportano le riflessioni tratte da P. L. SACCO, *Culture 3.0: The impact of culture on social and economic development and how to measure it*, p. 20. Report presentato a Bruxelles il 24 ottobre 2013, nell'ambito della Conferenza su *Scientidif support for growth and jobs: Cultural and creative industries conference*, www.ec.europa.eu.

⁸ Fonte disponibile al sito web: www.religiousfreedomandbusiness.org.

Ciò testimonia quanto il fattore religioso abbia da sempre assunto una particolare importanza, definendo e influenzando, grazie alle condotte dei suoi adepti, le scelte consumistiche e giuridiche conseguenti.⁹ La vita delle comunità umane appare, dunque, scandita dalla centralità del fenomeno alimentare capace di coinvolgere, direttamente e non, tutti gli aspetti dell'esistenza umana: spiritualità, giustizia, cultura ed economia.

⁹ **A. FUCCILLO - F. SORVILLO - L. DECIMO** (a cura di), *Diritto e religioni nelle scelte alimentari*, in *Stato, Chiese e pluralismo confessionale* (rivista telematica), www.statoechiese.it, 16 maggio 2016, n.18/2016, pp. 3-5. Relazione presentata in occasione del Cardiff Festival for Law and Religion–Celebrating the 25th Anniversary of the LLM in Canon Law at Cardiff University del Law and Religion Scholars Network (LARSN) – Annual Conference 2016, organizzato dalla Cardiff University e dal Center for Law and Religion presso la Cardiff University, UK, 5-6 maggio 2016.

1.2 - ANALISI STORICA DEL FENOMENO ALIMENTARE NEL CONTESTO SPAZIALE EUROPEO

La caduta dell'Impero Romano d'Occidente del 476 d.C., che sollevò le prime problematiche circa il potersi alimentare seguendo i propri modelli alimentari, fu il momento storico che segnò simbolicamente la fase in cui le diverse culture alimentari dei popoli dell'area mediterranea e delle genti dell'area mitteleuropea iniziarono ad imbattersi. Difatti, lo scontro fra queste due civiltà, romani e germani, non si affrontò unicamente nei campi di battaglia, bensì anche sul piano delle dottrine alimentari, fra un modello che i romani battezzavano come “civile” ed un altro definito dagli stessi come “barbaro”, di fronte al quale anche la più tradizionale ed eterogenea politica romana, da sempre a favore della progressiva assimilazione dei popoli conquistati, non riuscì a spuntarla. Il processo di graduale integrazione tra queste due culture alimentari ebbe inizio a partire dal V e VI secolo, momento in cui queste si incontrarono, per poi integrarsi gradualmente nei secoli successivi. Per quanto concerne gli aspetti meramente pratici dell'approcciarsi storicamente alla propria cultura alimentare, bisogna porre particolare attenzione al successivo evolversi del processo di accostamento delle culture alimentari con il passare delle epoche.¹⁰

Il modello classico basava il proprio regime alimentare su tre aspetti principali: la convivialità, il tipo di cibi impiegati e, infine, la dietetica¹¹. La convivialità – dal latino *convivium*, o, secondo una diversa analisi etimologica, *cum vivere* – attiene ad un insieme di comportamenti da tenere nella vita sociale, ossia quella vita vissuta nella sfera relazionale pubblica, e distingueva l'uomo civilizzato dai “barbari”, era cosa nota anche alle popolazioni germaniche, ma

¹⁰ M. BOTTIGLIERI, *Il diritto al cibo adeguato Tutela internazionale, costituzionale e locale di un diritto fondamentale “nuovo”*, in Polis Working Papers online, n. 222, 2015, p. 49.

¹¹ M. MONTANARI, *Sistemi alimentari e modelli di civiltà*, in MONTANARI M. - FLANDRIN J.L. (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Editori Laterza, 2007, pp. 73-82.

erano proprio le condotte alimentari a sottolineare la differenza e l'immagine stessa della vita in comune in queste civiltà. Nel mondo classico, quale elemento permeato da un grande valore simbolico, la tavola fungeva sia da fonte di aggregazione e avvicendamento che da spazio ove si generava l'identità del gruppo, oltre che da luogo di emarginazione poiché il farne parte o l'esserne esclusi assumeva un significato concreto oltre che simbolico¹². A riguardo, celebri nonché esplicative furono le parole di Plutarco: «*Non ci sediamo a tavola per mangiare, ma per mangiare insieme*»¹³. Medesima valenza veniva attribuita al *simposium*, ovvero l'atto del bere insieme¹⁴. Analogamente, anche ciò che veniva consumato a tavola marcava un'ulteriore differenza con il modello in confronto. Da qui, la dieta cosiddetta "mediterranea". Una concezione di alimentazione così definita poneva i suoi punti di forza nell'economia agricola classica, la quale era caratterizzata essenzialmente sulle colture del grano, della vite e dell'ulivo, e sul radicato convincimento che gli alimenti rappresentativi dell'identità dell'essere umano fossero pane, vino e olio¹⁵. La comunanza tra questi alimenti deriva poi dal modo in cui questi venivano approvvigionati, giacché questi sono da considerarsi risultati di un lento, farraginoso e progressivo processo di addomesticamento della

¹² Sul significato del banchetto greco cfr. **P. SCHMITT PANTEL**, *I pasti greci, un rituale civico*, in **M. MONTANARI - J.L. FLANDRIN** (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 112-123; sul banchetto etrusco cfr. **G. SASSATELLI**, *L'alimentazione degli Etruschi*, in **M. MONTANARI - J.L. FLANDRIN** (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 135-144; sul significato del pasto e del convivium a Roma cfr. **F. DUPONT**, *Grammatica dell'alimentazione e dei pasti romani*, in **M. MONTANARI - J.L. FLANDRIN** (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 145-160. Questa valenza simbolica del banchetto ha un suo rilievo anche nel Medioevo e come per la scomunica - nel senso di allontanamento dalla comunità religiosa - prendeva sovente la forma di allontanamento dalla mensa comune, sia della società laica che di quella ecclesiale e monastica; Sul significato del banchetto nel Medioevo cfr. **G. ALTHOFF**, *Obbligatorio mangiare: pranzi, banchetti e feste nella vita sociale del Medioevo*, in **M. MONTANARI - J.L. FLANDRIN** (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 234 -242.

¹³ **PLUTARCO**, *Quaestiones convivales*.

¹⁴ Nell'antica Grecia il simposio era atto separato, con il quale si celebrava la sacralità del vino, il quale, causando ebbrezza favoriva il contatto con il divino. Contemporaneamente a Roma il vino divenne una semplice bevanda, parzialmente desacralizzata dalle sue funzioni. Cfr. sul punto **M. VETTA**, *La cultura del simposio*, in **M. MONTANARI - J.L. FLANDRIN** (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 124-134.

¹⁵ Differente era l'alimentazione degli Dei; in tal senso sull'alterità dell'alimentazione divina cfr. **O. LONGO**, *Il cibo degli altri*, in **M. MONTANARI - J.L. FLANDRIN** (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 201-210.

natura. La cultura alimentare classica non aveva un grande apprezzamento per la natura incolta, selvatica. Pertanto, approfondendo ulteriormente, è possibile constatare come la nozione di città, quale elemento artificiale creato dall'uomo per differenziarsi e separarsi dalla natura¹⁶, sia etimologicamente alla base della nascita del termine "civiltà", elemento cardine della cultura classica. In quest'ottica, anche l'agricoltura era "agricoltura per la città", poiché veniva organizzato lo sfruttamento del terreno disponendo lo spazio di produzione nei pressi dell'area urbana, differenziandosi così dalla terra vergine ai margini delle città, la quale era prevalentemente non coltivata, abbandonata e non antropizzata, verso cui l'uomo "civile" nutriva una forte diffidenza. Conformemente al tipo di alimenti coltivati, denotava particolare attenzione, da parte dell'uomo classico, la ricerca verso l'arte della cottura e della conservazione dei cibi, finalizzando il tutto verso la c.d. "dietetica", intesa come insieme di regole dettanti la corretta alimentazione quotidiana. Segue, in tal senso, il pensiero di Ippocrate, il quale riteneva che ogni uomo avesse il diritto e dovere di cibarsi nel rispetto delle proprie e specifiche condizioni personali, ovvero salute, età e altre condizioni esterne. In questo senso, cucina e dietetica seguono lo stesso percorso, un cammino ove i criteri del gusto incontrano quelli della salute intesa come equilibrio¹⁷.

Del tutto diverso era il regime alimentare dei c.d. "barbari". Le popolazioni celtiche e germaniche, in riferimento al tema dell'accesso ai mezzi e modi di approvvigionamento del cibo – la terra e il suolo in particolare – erano da secoli abituati a convivere con le grandi foreste del centro e nord Europa, privilegiando in tal senso lo sfruttamento della natura vergine e degli spazi incolti. Così, le attività tipiche di questo modo di vivere divennero la caccia, la pesca e l'allevamento brado di onnivori, equini e bovini nei boschi. Ebbene, fortemente differenziato dal sistema mediterraneo, poiché il valore alimentare di primo grado,

¹⁶ **M. MONTANARI**, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari, 1993, pp. 7-49.

¹⁷ Cfr. **I. MAZZINI**, *Alimentazione e medicina nel mondo antico*, in **M. MONTANARI - J.L. FLANDRIN** (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 191-200.

in questo caso, veniva assunto dalla carne e non dal pane. Tra le bevande non compariva il vino, giacché ad esso erano preferiti il latte di giumenta e il sidro, mentre lardo e burro sostituivano l'olio. Sostanziali differenze si riflettevano anche sulla cottura degli alimenti, dove il cibo veniva prevalentemente arrostito al fuoco dai popoli mitteleuropei, mentre lessato da quelli mediterranei.¹⁸ Le abitudini alimentari di questi popoli si riflettevano, d'altro canto, sugli altri aspetti della vita, influenzando "miti" e pratiche religiose. Le tradizioni alimentari germaniche e classiche non potevano poi non generare delle differenze anche sul piano culturale, dove queste presentavano diseguaglianze anche nell'approcciarsi al cibo. Laddove, nella cultura mitteleuropea, il grande mangiatore era presentato come personaggio positivo, citando in quest'ottica Aristofane il quale affermava, riferendosi ai barbari, «*ti credono uomo solo se capace di bere e mangiare una montagna*¹⁹», nella cultura greco-romana l'ideale perseguito era quello della misura.²⁰

Le divergenze e i successivi punti di incontro fra il modello romano e quello germanico non si risparmiarono sul piano dei modelli alimentari, dove miti, schematismi contrastanti dominavano la scena: agricoltura e sfruttamento del bosco, coltivato e selvatico, pane e carne, vino e latte, olio e burro, città e villaggio, misura e abbondanza. Dicotomie certamente superate, sebbene in principio le difficoltà di accettare i modelli alimentari altrui furono elevate. Il primo strumento di integrazione fra queste due culture, così apparentemente opposte, lo dobbiamo senz'altro all'affermarsi del potere. I cambiamenti introdotti nella nuova Europa che andava delineandosi nel periodo medievale vedevano l'avvicinarsi prepotente del modello politico e sociale delle tribù germaniche che diffondevano dunque, in modo più ampio, i loro atteggiamenti mentali, e con essi anche nuovi modi d'intendere il rapporto con la natura selvatica, superando l'iniziale visione di questa (rispetto la tradizione classica), che veniva avvertita

¹⁸ M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza*, cit., p. 36.

¹⁹ ARISTOFANE, *Gli Acaresi*.

²⁰ M. BOTTIGLIERI, *Il diritto al cibo adeguato Tutela internazionale, costituzionale e locale di un diritto fondamentale "nuovo"*, in Polis Working Papers online, n. 222, 2015, pp. 50-51.