

Nicola Perullo

Per un'etica relazionale come dietetica della cura: sul mangiare carne

0. L'etica alimentare è la più antica pratica filosofica sul cibo: si tratta di stabilire ciò che è giusto o sbagliato mangiare, orientando a tale pensiero un coerente modo di vivere (appunto una *diata*, nel senso ippocratico). Ma il “giusto” e lo “sbagliato” nel cibo corrispondono di necessità a determinati contenuti o, piuttosto, possono configurarsi quali *dis-posizioni* che emergono secondo le *modalità* in cui l'alimento si offre e si consuma? Si tratta, in altri termini, di un'etica che si modella sull'ontologia che classifica ciò che è mangiato, indipendentemente dal modo in cui si mangia, oppure di un'etica relazionale e modale nella quale entra in gioco anche l'estetica nei termini di attenzione percettiva, sensibilità e cura nei confronti di ciò che si mangia e, allo stesso modo, delle ecologie nelle quali si fa esperienza del cibo? Vorrei cercare di rispondere a tali questioni con una riflessione sul pensiero vegetariano, nella quale si toccheranno anche, in funzione del tema, alcuni aspetti riguardanti, più in generale, il rapporto tra umano e animale¹. Nell'epoca del pensiero polarizzato, dove ogni differimento o sospensione di immediato giudizio è interpretato come cedimento alle tesi dell'avversario ovvero come irresponsabilità, proporrò una *dietetica della cura* quale pratica della responsabilità *concreta e situata* che svia da ogni rigido precetto formale. In particolare, suggeriremo una condotta alimentare basata sulla situazione, cioè sull'attenzione presente lungo un'occasione

¹ Per una rassegna del pensiero sull'animale in filosofia, si veda, per esempio, É. de Fontenay, *Le silences des bêtes. La philosophie à l'épreuve de l'animalité*, Fayard, Paris 1998 e, della stessa autrice, *Sans offenser le genre humain. Réflexions sur la cause animale*, Albin Michel, Paris 2008. Si vedano anche: B. Cyrulnik (éd.), *Si les lions pouvaient parler. Essay sur la condition animale*, Quarto Gallimard, Paris 1998 e B. Cyrulnik, É. de Fontenay, P. Singer, *Les animaux aussi ont des droits*, Seuil, Paris 2013.

specifica in cui il momento della decisione non consegue da una presunta applicazione meccanica di regole fissate da principi a priori (chiameremo questo modello “etica della scelta” o anche “logica della scelta”), ma da ragioni che si configurano di volta in volta e che, di conseguenza, costituiscono regola di se stesse (chiameremo questo modello “etica della cura” o anche “arte della cura”²). Attraverso la proposta di una dietetica della cura come scelta ragionata all’interno di una determinata ecologia dell’esperienza, vorrei suggerire una via alternativa a quella della polarizzazione dietetica a favore di un modello estetico ed etico *relazionale* che, piuttosto che prendere preventivamente posizione, si *dis-pone* alla situazione e agisce secondo una prospettiva che è irriducibile a principi formali predeterminati³.

La condotta alimentare *veg-* costituisce un caso particolare ma molto importante e trasversale da poter essere preso a paradigma di una più generale concezione dietetica di cui etica ed estetica risultano aspetti essenziali. Infatti, da una parte, l’azione necessaria di mangiare implica da subito una percezione gustativa che si declina secondo diverse risposte possibili (gradi di piacere, livelli di apprezzamento o disgusto, persino indifferenza⁴); dall’altra, poiché mangiare è introdurre dentro di sé (assimilare o *ospitare*) un’esteriorità che si consuma, emergono immediatamente questioni in ordine al *cosa* e al *come* sia giusto, opportuno, lecito, compiere questo atto. Una dietetica della cura nel senso che proporremo, dunque, suggerisce il passaggio dalla domanda “*che cosa* mangiare?” a “*quando-mangiare-cosa?*”⁵.

² Come è noto, la nozione di cura ha avuto nel XX secolo i suoi più eminenti modelli in Heidegger e Dewey, rispettivamente attraverso la carica ontologica propria del concetto di *Sorge* – si veda M. Heidegger, *Sein und Zeit*, M. Niemeyer, Halle 1927 (trad. it. di P. Chiodi, *Essere e tempo*, Longanesi, Milano 1976) – e la pregnanza estetico-esperienziale del concetto di *Mind* – si veda J. Dewey, *Art as Experience*, Minton, Balch & Company, New York 1934 (trad. it. a cura di G. Matteucci, *Arte come esperienza*, Aesthetica, Palermo 2007). Alla presente proposta risultano pertinenti entrambe le caratterizzazioni, anche se quella che si elabora a partire da Dewey è più diretta: *Mind* denota, per Dewey, un verbo e non un sostantivo, una pratica di corrispondenze in un campo esperienziale. Nella letteratura più recente, per la nozione di cura qui utilizzata ci riferiamo anche ad A. Mol, *The Logic of Care*, Routledge, London-New York 2008. Si vedano anche i lavori di Luigina Mortari, che ha dedicato molti testi alla questione, tra cui L. Mortari, *Filosofia della cura*, Raffaello Cortina Editore, Milano 2015.

³ Sull’estetica della relazione, vedi N. Perullo, *Estetica ecologica. Percepire saggio, vivere corrispondente*, Mimesis, Milano-Udine 2020. Sull’etica del mangiare come specifica applicazione dell’etica come relazione, vedi A. Fabris, *Etica del mangiare. Cibo e relazione*, Edizioni ETS, Pisa 2019.

⁴ Cfr. N. Perullo, *Il gusto come esperienza. Saggio di filosofia e estetica del cibo*, Slow Food Editore, Bra 2012.

⁵ Per un’etica vegetariana di tipo normativo si vedano, tra gli innumerevoli riferimenti, il classico di Peter Singer, *Animal Liberation*, Harper Collins, New York 1975 (ed. it. a cura di P.

Si tratta di una dietetica flessibile e *saggia* (in un senso che preciseremo più avanti) ovvero capace di accordarsi con l'esperienza nei termini di una regolazione senza regole⁶.

1. Sono opportune alcune precisazioni al fine di chiarire sfondo e destinazione di questo discorso e, insieme, evitare i fraintendimenti che ogni concettualizzazione del "gastronomico" rischia di trascinare con sé. In breve: condivido la posizione – espressa anche recentemente con grande efficacia⁷ – secondo cui il cibo è un'istituzione sociale; la gastronomia, in quanto costruzione di modelli di *produzione* di cibo (agricoltura, allevamento, pesca, ecc.), di sua *elaborazione* e trasformazione (cucina e conservazione) e di suo *consumo* (gusto), è un dispositivo strutturalmente legato, tra le altre cose, a relazioni sociali, nel più ampio senso possibile (status sociale, potere politico ed economico, ritualità, valori affettivi e "identitari", ecc.). Ora, senza dubbio il motivo gastronomico occidentale moderno – solitamente riferito alla Francia del XVIII e XIX secolo, a Grimod de la Reynière e soprattutto a Jean-Anthelme Brillat-Savarin – si sviluppa saldamente all'interno della società borghese e del sistema capitalistico, secondo non secondarie analogie col sistema del "buon gusto" che caratterizza, nello stesso periodo, la nascita e lo sviluppo settecentesco dell'estetica come disciplina filosofica⁸. Non è qui il luogo per evidenziare nuovamente i parallelismi tra estetica e gastronomia⁹; basti solo ricordare che è proprio a partire dalla nozione di "buon gusto" borghese, connesso a prestazioni culturali sottoposte a valuta in denaro (la società degli spettacoli coincide *anche* con la società dei ristoranti) che si arriverà prima all'esibizione culturale dell'expertise gustativa e, successivamente, al consumo ostentativo svuotato di ogni specifica conoscenza.

Ora, la dietetica alimentare inerisce allo sfondo appena richiamato, da una parte perché dalla prima modernità (XVI secolo) si gettano le basi di una nuova dietetica, non più fondata sui principi ippocratico-galenici della scuola medica salernitana ma su quelli della scienza analitica e del metodo

Cavaliere, *Liberazione animale*, Il Saggiatore, Milano 2015) e il più recente H. Lemke, *Ethik des Essens: Eine Einführung in die Gastrosophie*, De Gruyter, Berlin 2007.

⁶ Vedi F. Jullien, *Un sage est sans idée. Ou l'autre de la philosophie*, Seuil, Paris 1998 (trad. it. di M. Porro, *Il saggio è senza idee. O l'altro della filosofia*, Einaudi, Torino 2002).

⁷ F. Monceri, *Mangio, quindi sono? Cibo, potere, interculturalità*, Edizioni ETS, Pisa 2021.

⁸ Si veda N. Perullo, *L'altro gusto. Per un'estetica dell'esperienza gustativa*, Edizioni ETS, Pisa 2021². Si veda anche P. Bourdieu, *La distinction. Critique sociale du Jugement*, Les Éditions de Minuit, Paris 1979 (trad. it. a cura di M. Santoro, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, il Mulino, Bologna 2001).

⁹ N. Perullo, *Per un'estetica del cibo*, Aesthetica Preprint, Palermo 2006.

sperimentale, in particolare su una nuova ontologia della sostanza edibile. Dall'altro, perché avviene una più forte separazione tra gola e salute, tra buono gustativo e salutare¹⁰. In questo quadro, la dietetica moderna "libera" la gola nella gastronomia come pratica del piacere "coltivato" e del "buon gusto" socialmente appreso. Questo discorso è, al contempo, ontologico, estetico, etico e politico, e la questione dell'allevamento, della trasformazione e del consumo/gusto del cibo animale lo mostra, come ora diremo, assai chiaramente.

2. Nel 1989 Jacques Derrida pubblica *"Il faut bien manger" ou le calcul du sujet*: una conversazione/intervista con Jean-Luc Nancy apparsa su «Cahiers Confrontation» e poi ripubblicata nella raccolta *Points de suspension* (1992). Non è un caso che il verbo "mangiare" compaia in riferimento alla nozione di soggetto, la quale è qui associata a quella di calcolo. Attraverso un'analisi di alcuni pensatori – Hegel, Nietzsche, Freud, Lacan, Lévinas e soprattutto Heidegger – Derrida opera una decostruzione dell'idea di soggetto che non equivale a una sua distruzione, piuttosto a una sua ridefinizione. Mangiare e consumare mettono in gioco anche – seppure non soltanto – i rapporti tra umano e non-umano. Dopo aver precisato come l'esclusione dell'animale dalla filosofia riguardi anche i filosofi più critici verso la moderna nozione di soggetto, quali appunto Heidegger e Lévinas, Derrida ricorda che una riconsiderazione dell'animale non comporti «andare in difesa di un vegetarianismo, dell'ecologismo o delle società protettrici degli animali»¹¹. La mossa che si compie è diversa: da un lato, secondo il filosofo l'animale rappresenta il continuo pungolo alla filosofia da parte di un'esteriorità inasimilabile; dall'altro, e più in relazione al nostro tema, si tratta di ripensare la nozione di sacrificio quale «messa a morte non criminale», attraverso «ingestione, incorporazione o introiezione del cadavere. Operazione reale quando il cadavere è "animale", operazione simbolica quando il cadavere è "umano"»¹². Tale mossa promuove una nuova idea di soggetto.

¹⁰ Su questo tema, cfr. J.-L. Flandrin, *Condimenti, cucina e dietetica tra XIV e XVI secolo, e Dalla dietetica alla gastronomia, o la liberazione della gola*, in J.-L. Flandrin, M. Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari 1997, pp. 381-395; pp. 534-551. Si veda anche, dello stesso autore, *La cucina europea moderna: un crocevia di esperienze culturali (XVI-XVIII secolo)*, in M. Montanari (a cura di), *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Laterza, Roma-Bari 2002.

¹¹ J. Derrida, *"Il faut bien manger" ou le calcul du sujet*, in Id., *Points de suspension*, Gaillèe, Paris 1992, p. 292, traduzione mia.

¹² *Ivi*, p. 293, traduzione e corsivi miei.

Un nuovo soggetto – ci avviciniamo così al nostro tema – passa attraverso la decostruzione del *carno-fallo-logo-centrismo*: la questione della presenza è (anche) questione di/della carne e di «virilità carnivora»¹³ tanto in senso fisico che spirituale. Un soggetto a-venire, secondo Derrida, non può eludere il ripensamento della questione del genere: si tratta di mettere in evidenza come l'autorità e l'autonomia sono, proprio a partire da tale schema carnivoro, eminentemente maschili. Il maschile più che il femminile, la femmina più che l'animale, l'adulto più che il bambino: l'uomo virile domina la natura (vegetale e animale), sacrifica e mangia la carne. Nelle nostre culture, scrive il filosofo,

chi potrebbe diventare capo di Stato, e accedere così “alla testa”, dichiarandosi pubblicamente, e dunque esemplarmente, vegetariano? Il capo deve mangiare carne (in vista di essere d'altra parte egli stesso “simbolicamente” mangiato). Per non dire del celibato, dell'omosessualità, e anche della stessa femminilità¹⁴.

Nell'ultima parte del testo, Derrida specifica che le strutture della morale, del diritto e della politica – anche in ciò che le ordina e le sovrintende, e che prende il nome di “sovranità” – si fondano tutte sul sacrificio dell'animale, vale a dire sulla metonimia del “ben mangiare” (*bien manger*)¹⁵.

Derrida sembrerebbe dunque orientato a favore di un vegetarianismo sostanziale, ma la questione è più complessa. In un capitolo del libro scritto insieme a Élisabeth Roudinesco, *Quale domani*, dal titolo “Violenze contro gli animali”, troviamo una serie di interessanti osservazioni¹⁶. Da una parte, il filosofo francese ribadisce l'impossibilità teorica di ogni pura rivendicazione a favore dei “diritti degli animali” – essendo la stessa nozione di diritto carno-fallo-logo-centrica – e, di conseguenza, la rigorosa impossibilità di un'opzione rigidamente vegetariana: un certo tipo di cannibalismo è insuperabile. D'altra parte, Derrida conferma la sua simpatia nei confronti di una dietetica *flexitariana*¹⁷, proprio in conseguenza della necessaria decostruzione

¹³ *Ivi*, p. 294, traduzione mia.

¹⁴ *Ivi*, p. 295, traduzione mia.

¹⁵ Su questi temi Derrida tornerà nel suo corso del 2001 su *La bestia e il sovrano*. Cfr. J. Derrida, *La bestia e il sovrano*, in «aut aut», 327 (2005), pp. 97-131; cfr. anche L. Odello, *Dirvorazione*, in «aut aut», 327 (2005), pp. 206-223.

¹⁶ J. Derrida, É. Roudinesco, *De quoi demain... Dialogue*, Fayard-Galilée, Paris 2001 (trad. it. di G. Brivio, *Quale domani*, Bollati Boringhieri, Torino 2004, pp. 92-110).

¹⁷ I *flexitariani* (neologismo coniato nel 1992 e consacrato nel 2003 dalla American Dialect Society) sono coloro che perseguono una dietetica in cui si riduce il consumo di carne senza privarsene completamente, *scegliendo* solo quella allevata e prodotta con cura e attenzione verso la sostenibilità ambientale e la sofferenza animale.

zione delle gerarchie carno-fallo-logo-centriche che orientano la struttura del pensiero in quanto tale, *ma anche* come *responsabilità* nei confronti di una situazione storica ben precisa. Derrida insiste sulle caratteristiche contemporanee della crudeltà contro gli animali e le condanna senza incertezze: *mattanza industriale, allevamenti intensivi, sperimentazioni genetiche*. Su questo tema egli torna anche nell'opera postuma *L'animale che dunque sono*:

Tutti sanno quali terribili e insostenibili quadri sarebbe in grado di approntare una pittura realistica della violenza industriale, meccanica, chimica, ormonale, genetica, cui l'uomo da due secoli sottopone la vita animale. E che cosa è diventata la produzione, l'allevamento, il trasporto e l'uccisione degli animali¹⁸.

Per questo, egli esprime massima simpatia verso tutte le filosofie animaliste e le loro pratiche, da Plutarco a Élisabeth de Fontenay. In risposta alla domanda di Roudinesco sui presunti vantaggi etici dell'industria animale e agricola per la risoluzione del problema della fame, Derrida osserva che «il consumo di carne non è mai stato una necessità biologica. Non si mangia carne semplicemente perché si ha bisogno di proteine: le proteine possono essere trovate anche altrove»¹⁹. E ad una successiva domanda sul valore culturale delle tradizioni gastronomiche, il filosofo così risponde:

Esistono altre risorse per la gastronomia. La carne industriale non rappresenta certo l'apice della raffinatezza culinaria. D'altronde, sempre più spesso – come lei certamente sa – vi è chi preferisce animali allevati in condizioni per così dire più “naturali”, su certi tipi di pascolo piuttosto che su altri, e via dicendo. Perciò, proprio in nome della gastronomia a cui lei fa riferimento, le abitudini e le mentalità dovranno subire una trasformazione²⁰.

«Esistono altre risorse per la gastronomia»: questa frase è significativa di un atteggiamento critico verso quella moderna nozione di “buon gusto” che abbiamo introdotto in precedenza, in quanto essa appare chiaramente associata all'antropocentrismo tipico del soggetto prometeico e fagocitante che si è sviluppato in modo esponenziale all'interno della cultura gastronomica borghese. La *gourmandise* si presenta come il pendant della dietetica moderna: il buono gustativo da una parte, il buono morale (e anche salutare) dall'altra. A ciò Derrida oppone un suggerimento dietetico che – potremmo

¹⁸ J. Derrida, *L'animal que donc je suis*, Éditions Galilée, Paris 2006 (trad. it. di M. Zannini, *L'animale che dunque sono*, Jaca Books, Milano 2006), p. 65.

¹⁹ J. Derrida, É. Roudinesco, *De quoi demain... Dialogue*, cit. (trad. it. di G. Brivio, *Quale domani*, Bollati Boringhieri, Torino 2004, p. 104).

²⁰ *Ivi*, p. 105.

dire – appare autenticamente *epicureo*: frugale, saggio ma non rigidamente precettistico. Non si tratta, cioè, di un'interrogazione ontologica sulla costituzione “in sé” della sostanza edibile. Dato che “*il faut bien manger*”, allora: «*come bisogna bien manger?*»²¹. Si tratta dunque di modalità. Ma la modalità è il terreno della relazione e delle ecologie dell'esperienza concreta.

3. Dopo avere messo in luce i tratti positivamente ambivalenti che emergono dalla posizione dietetica di Derrida, possiamo avanzare la proposta di una dietetica della cura come dietetica relazionale ed ecologica²². Una tale dietetica mi pare corrispondere meglio proprio a quell'istanza non antropocentrica e non specista che muove le intenzioni dell'opzione *veg-*. In modo apparentemente paradossale, infatti, sono le scelte vegetariane basate su principi a priori a risultare espressione del paradigma soggettivistico e individualistico contro cui, in apparenza, si pongono²³. In altri termini: l'astensione assoluta dal consumo di carne animale – per motivi diversi ma che si pongono tutti in quanto indipendenti dalla relazione specifica con quell'esperienza alimentare, nella sua concreta modalità, come diremo tra breve – è espressione di un atteggiamento antropocentrico e separatista che vede il mondo come contenitore di entità viventi isolate o isolabili; e al cui centro si colloca, controllore e responsabile della vita del pianeta nel suo complesso, proprio l'umano.

Come si è spesso osservato, la vita è l'indefinibile per eccellenza: ogni definizione della vita postula una sua (anche solo temporanea) interruzione. In questo senso, José Ortega y Gasset sostenne che la vita è sempre al gerundio: essa non è un dato ma un compito²⁴. Come stabilire allora rigidi e fissi confini definitivi tra l'umano e il vivente in generale? Si è composti in gran parte di acqua; gli animali si nutrono di vegetali; i vegetali abbisognano di acqua e di minerali, i quali sono essenziali anche per la vita umana. Umano, animale, vegetale e minerale dunque si intrecciano e si richiamano: dove finisce esattamente l'umano e dove cominciano l'animale, il vegetale e il

²¹ J. Derrida, “*Il faut bien manger*” ou le calcul du sujet, cit., p. 296. Lascio in francese la locuzione, per non perdere uno dei sensi in gioco: bisogna pur mangiare/bisogna mangiare il bene/bisogna mangiare bene.

²² Si veda il mio *Estetica ecologica*, cit.

²³ Per una posizione normativa in relazione alla opzione vegetariana, si veda per esempio: H. Lemke, *Ethik des Essens*, cit. Per un'assegnazione di posizioni sul tema (con numerosi altri riferimenti bibliografici, dato che è un ambito sul quale esiste un'ampia letteratura) si veda D.M. Kaplan, *The Philosophy of Food*, University of California Press, Berkeley-Los Angeles-London 2012.

²⁴ J. Ortega y Gasset, *Historia como Sistema*, Revista de Occidente, Madrid 1941 (trad. eng. di H. Weyl, *History as a System, and Other Essays Toward a Philosophy of History*, W.W. Norton, New York 1961, p. 200).

minerale²⁵? Se seguiamo il filo di queste domande, aprendo a una concezione continuista, radicalmente relazionale e non specista, allora il «dilemma dell'onnivoro»²⁶ assume un diverso significato: la domanda inerente al (non) mangiare animali non risponderà a un criterio di classificazione ontologico, bensì alla flessibilità situazionale e funzionale dell'esperienza concreta, secondo un'ecologia delle relazioni per la quale rispetto, cura e attenzione sono rivolti non tanto agli oggetti quanto ai processi nei quali essi accadono.

Per quale motivo si suggerisce di seguire questo tipo di strategia per una dietetica flessibile e aperta, fatta di regolazione più che di regole²⁷? Perché una rigida precettistica *veg-*, presumendo di sapere con precisione ontologica ciò che distingue le specie viventi, le separa, creando così gerarchie ed esclusioni: da una parte gli umani e gli animali (tutti o solo alcuni di essi); dall'altra, al di qua del confine, vegetali e minerali. Ma a quali esigenze dietetiche risponderebbe questo confine? Ingold mette in guardia dal rischio che esso replichi la stessa distinzione che, ancora in un recente passato, separava “noi” esseri umani superiori dagli “altri”, gli inferiori. Se, al posto della classificazione ontologica, sostituiamo le relazioni concrete, le occasioni attuali di condivisione e di coabitazione vitali con *questo* vivente *qui*, ora, che sia un animale o un sasso, allora rispetto, cura e attenzione si indirizzano verso un'esperienza ecologica complessiva della quale l'umano è parte ma che non dirige né controlla. Una dietetica della cura si collega a quella “more-than-human anthropology” di cui sono importanti esponenti, oltre a Ingold, anche studiosi come Eduardo Kohn e Donna Haraway: è nella relazione *con* l'animale, dalla sua analisi, che scaturisce una vera sensibilità ecologica ed etico-estetica²⁸. Così Elémire Zolla, descrivendo la conoscenza non duale sviluppata in India da Nisargadatta, maestro dell'induismo dell'Advaita Vedānta:

Il corpo, dai piedi alla sommità del cranio, si imbeve di alimenti, pelle e mucosa inghiottono la natura circostante, fino a diventare tutt'uno con essa. [...] Nisargadatta ripete che, attraverso i succhi, essenza del cibo, viene in essere la consapevo-

²⁵ Per questo genere di impostazione continuista, si veda per esempio T. Ingold, *Correspondences*, Polity Press, Cambridge 2020 (trad. it. a cura di N. Perullo, *Corrispondenze*, Raffaello Cortina Editore, Milano 2021).

²⁶ Si veda M. Pollan, *The Omnivore's Dilemma. A Natural History of Four Meals*, Penguin, Londra 2006 (trad. it. di L. Civalleri, *Il dilemma dell'onnivoro*, Adelphi, Milano 2008).

²⁷ Si veda ancora F. Jullien, *op. cit.*

²⁸ Si veda T. Ingold, *Anthropology beyond Humanity*, in «Suomen Antropologi: Journal of the Finnish Anthropological Society», 38 (3), 2013, pp. 5-23. Si vedano D. Haraway, *When Species Meet*, University of Minnesota Press, Minneapolis 2008, E. Kohn, *How Forests Think*, University of California Press, Berkeley 2013 (trad. it. di A. Lucera e A. Palmieri, *Come pensano le foreste*, Nottetempo, Milano 2021).

lezza che dice “io sono”. Questa si attua nel mondo attraverso l'attività e si inorgoglisce attribuendosi la paternità delle azioni. Tutto questo gioco promana dal cibo, base dall'esistenza [...]. Per affrancarsi da questa conseguenza del cibo, occorre non considerarsi l'agente delle proprie azioni e dai propri pensieri, [giacché] questi sono generati dal corpo e il corpo è generato dal cibo, è cibo nato dal sole²⁹.

Anche nel buddismo, peraltro, si ritrova un modello analogo. Scrive Thich Nhat Hanh:

Nella vita di oggi la gente è convinta che il proprio corpo le appartenga e che possa farne tutto quello che vuole. [...] Secondo gli insegnamenti del Buddha, invece, il tuo corpo non appartiene a te: appartiene ai tuoi antenati, ai tuoi genitori, alle generazioni future; appartiene anche alla società e a tutti gli altri esseri viventi. Tutti loro si sono radunati insieme – alberi, nuvole, terreno, ogni cosa – per generare la presenza di questo corpo. I nostri corpi sono troppo, perché mangiare troppo fa ammalare il corpo. [...] Quando mangiamo in consapevolezza siamo in stretto contatto con il cibo. Il cibo che mangiamo ci viene dalla natura, dagli esseri viventi e dal cosmo; entrare in contatto con lui tramite la consapevolezza può darci molta gioia. [...] Il cibo che mangiamo può rivelare l'interconnessione fra l'universo, la Terra, tutti gli esseri viventi e noi stessi. Ogni boccone di verdura, ogni goccia di salsa di soia, ogni pezzetto di tofu contiene la vita del sole e della Terra. In un pezzo di pane possiamo vedere e assaporare l'intero universo!³⁰

Se la vita non è ma *si fa*, l'umanità non è un dato di partenza da appurare ma un continuo compito da realizzare. Viene dunque meno il principio analogico su cui si basa ogni ontologia tassonomica e definitoria che cristallizza ogni processo isolandolo. Per precisare ancora: non si tratta, naturalmente, di negare le *differenze* tra un uomo, un cavallo e una foglia di indivia; si tratta di concepire e percepire tali differenze come emergenze che si dispongono lungo un piano intrecciato di relazioni e comunanze, transiti e passaggi lungo l'ecologia dell'esperienza. Secondo questa proposta, non è dunque neppure corretto distinguere tra varie società intra-specifiche – umane e non-umane: vi è un'unica società, inter-specifica, nella quale ogni cosa è relazione. Il filosofo e biologo Andreas Weber ha, in tal senso, elaborato un'idea di società come *comunità metabolica* (*metabolic commoning*) basata sulla reciprocità³¹.

²⁹ E. Zolla, *Le tre vie*, Adelphi, Milano 1995, pp. 41-47.

³⁰ Thich Nhat Hanh, *L'unico mondo che abbiamo. La pace e l'ecologia secondo l'etica buddhista*, trad. it. di D. Pelech, Terra Nuova Edizioni, Firenze 2010, pp. 43-48.

³¹ A. Weber, *Enlivenment. Toward a Poetics for the Anthropocene*, MIT, Cambridge-London 2019. Anche la filosofa Lisa Heldke ha proposto un'ontologia generale a partire dall'idea di una

4. Secondo la dietetica della cura il cibo non è mai, in assoluto e indipendentemente, “animale” o “vegetale”, perché esso è mutua relazione, non solo assimilazione fagocitante, immanente processo di reciprocità tra mangiante e mangiato. L’ontologia *veg-* presuppone una relazione a senso unico: l’umano mangia e consuma, esercitando un potere di dominio che deve autolimitarsi. Come abbiamo visto in precedenza discutendo della posizione di Derrida, ciò corre il rischio di oscurare l’inerenza reciproca di questa relazione: l’umano tanto consuma quanto è consumato, in un processo che non ha fine e che deve intendersi quale espressione del plesso vita/morte: il rispetto per il vivente è innanzitutto il rispetto per il sacrificio a cui sarà chiamato, un “sacrificio senza crudeltà”, per riprendere le parole di Derrida. *Quando mangiare quale* parte della vita, dunque, è la domanda; e la risposta non può che circostanziarsi, ogni volta, anche quando si ripetesse ogni volta la stessa risposta. Una dietetica della cura non significa cioè necessariamente un’alimentazione che varia sempre: si può anche decidere *ogni volta* di mangiare nello stesso modo, ma la scelta accade ogni volta secondo le ecologie dell’esperienza che vengono incontrate.

Se una dietetica della scelta fondata su norme e prescrizioni è ontologizzante e classificante – da un lato un soggetto consumante e appropriante, dall’altro un oggetto consumato ed espropriato – una dietetica della cura, invece, si basa su una *regolazione situazionale* che si appella continuamente a *responsabilità* che emergono nell’esperienza. Essa, in altri termini, chiama a una *saggezza*: saggiare è provare, sperimentare, aprirsi allo sviluppo della situazione in modo flessibile, mantenendo la capacità di orientare i propri comportamenti verso un ideale di regolazione, potremmo dire, *catastematico*, facendo riferimento a quel piacere che, secondo Epicuro, è il più profondo e imperturbabile godimento del vivere come tale³². Carneocentrismo indiscriminato e veganismo assoluto sono dunque opposti speculari di un medesimo canone: entrambi esprimono visioni ontologizzanti che accettano il presupposto di una distinzione onto-topologica essenziale.

Alla luce di quanto chiarito, ripercorriamo in breve tre ordini di argomenti propri del modello *veg-*, mostrandone i limiti. Naturalmente, questa suddivisione risponde a un criterio didascalico: spesso i tre ordini si intrecciano

relazionalità che si basa sul parassitismo che caratterizza l’identità di ogni vivente. Si veda su questo L. Heldke, *It’s Chomping All the Way Down: Toward an Ontology of the Human Individual*, in «The Monist», 101(3), 2018, pp. 247-260.

³² Su questo tema, si veda P. Godani, *Sul piacere che manca*, DeriveApprodi, Roma 2019. Sulla saggezza, segnalo, tra i moltissimi libri, E. Westacott, *The Wisdom of Frugality*, Princeton University Press, Princeton 2016.

e si corrispondono, e *veg-* può fare riferimento a più di uno di essi, o anche a sfumature e articolazioni specifiche.

Argomento animalista. È il più antico. Lo si ritrova lungo tutta la filosofia – solo per ricordare alcuni luoghi classici: Pitagora, Plutarco, il *Rorarius* di Pierre Bayle, Jeremy Bentham, fino a Peter Singer e molti altri autori contemporanei. Esso assume il sacrificio animale come moralmente sbagliato e ingiusto in quanto non necessario, quindi necessariamente crudele. Inoltre, gli animali (ma quali?) soffrono e sentono *come* (ma come circoscrivere questa analogia?) gli umani. Abbiamo già descritto i limiti di questo paradigma esclusivista e classificatorio, che presuppone una gerarchia sempre discutibile in termini teorici assoluti: perché una mucca no, un'alga sì? Per giustificare queste scelte, si ricorre spesso ad elementi fattuali che chiamano in causa valori extra-filosofici, simbolici o religiosi (si può mangiare una mucca ma non un maiale, si possono mangiare animali uccisi e lavorati in certi modi ma non in altri, ecc.). Si procede, cioè, all'elaborazione di differenze e strutture che rimandano a motivi specifici, tradizionali o contestuali. In altri termini, le presunte basi razionali di *veg-* si rivelano, ad un'analisi formale e concettuale davvero rigorosa, intrise di valori determinati, "ambientali", funzionali.

È opportuno ribadire che la nozione di rispetto nei confronti dell'animale non corrisponde automaticamente all'astensione dal suo consumo. Sarebbero altrimenti rispettosi anche quei comportamenti rinunciatari, ma improntati all'indifferenza, di coloro che consumano solo *veg-* per ragioni salutistiche (si pensi all'ideologia *detox*). La logica del rispetto non esclude affatto – come mostrano tradizioni millenarie – la pratica del sacrificio e l'uccisione dell'animale non esclude affatto una relazione profonda: il sacrificio senza crudeltà richiede una cura che solo chi ha vissuto con l'animale è capace di realizzare. Non a caso, a differenza di quanto avviene tra intellettuali, filosofi e artisti, nelle comunità rurali *veg-* è quasi completamente assente, ad evidenziare una partecipazione attiva che non *tematizza* l'animale – oggettivandolo, distanziandolo, studiandolo – ma che vi stabilisce rapporti continui all'interno di un'ecologia dell'esperienza. Nell'analisi tematizzante e oggettivante si ha la curiosa conseguenza di allentare i vincoli relazionali con ciò che si studia: nel modello soggetto-oggetto più tipico della conoscenza occidentale, conoscere sembra soprattutto coincidere con separazione e distanza. Ma come si può conoscere il vivente separandolo? Non è il bisogno di oggettività ad avere reso possibile la vivisezione, è il bisogno di vivisezionare e dividere che alimenta la predisposizione oggettivante e distanziante.

Argomento salutista. Anch'esso è assai antico, ed esprime in modo diretto l'importanza decisiva dell'atto nutritivo in quanto introiezione ed assimilazione di vita "esterna" all'"interno"; allo stesso tempo, il cibo come salute (o come malattia), il mutuo e continuo scambio tra tale "esterno" e l'"interno" della cosiddetta "identità" fisica e psichica di chi mangia. Se la dietetica alimentare ippocratico-galenica promulgava un'idea di salute basata su considerazioni e pratiche legate all'esperienza sensibile e a una concezione – diremmo oggi – più "olistica", con la svolta analitico-referenziale della scienza moderna, basata sui costituenti oggettivi della realtà, anche la dietetica alimentare si è trasformata di conseguenza, assumendo un significato al tempo stesso più ristretto, più tecnico e più generale (statistico e anonimo). Come è noto, ad esempio, a partire dal secondo dopoguerra e dopo l'invenzione americana dell'etichetta "dieta mediterranea" (sistema alimentare in realtà ben più diffuso ed antico), il consumo di carne – in particolare quella rossa – è stato considerato una delle principali cause delle malattie cardiovascolari e tumorali. Senza considerare tutte le tendenze odierne che vedono nel consumo di animali altri pericoli per il corpo sano (tossicità e infiammazione). Tuttavia, anche questo argomento, preso in modo rigidamente formale, incontra numerose limitazioni e obiezioni all'interno dello stesso dibattito medico occidentale: si suggerisce, infatti, una contestualizzazione sempre più *tailor-made* in rapporto all'eventualità di una scelta *veg-*. Da una parte, infatti, si evidenzia come il danno del consumo di carne alla salute umana riguardi innanzitutto una questione di *quantità*; dall'altra, essa è anche – se non soprattutto – legata ai *criteri qualitativi* che ineriscono alla sua produzione. Senza dimenticare il fattore età (i pediatri discutono sulla necessità del cibo carneo per i bambini) nonché i differenti stili di vita nei quali una dietetica è necessariamente immersa e di cui è parte.

Infine, una domanda ancora più radicale ma ineluttabile: cosa è la *salute*? Cosa significa "benessere"? Nella prospettiva relazionale ed ecologica della dietetica della cura, non si possono classificare i beni del corpo in modo rigido, né questi possono essere a loro volta divisi dai beni della mente e dell'anima (una vita "più lunga"? Ma di quanto? E *come* si vive questa vita?). Il cibo che fa bene e il cibo che fa male non rappresentano categorie a priori, per quanto oggi in molti credano e facciano credere il contrario. Il cibo benefico è ciò che corrisponde a una determinata *modalità* di cui sono parte integrante, certo, anche contenuti specifici (chimico-fisici, biologici, psicologici, sociali, biografici), ma che riguarda al contempo ciò che accade e si occasiona in ogni esperienza concreta.

Argomento ecologista. Si tratta, in questo caso, di un argomento di recente fondazione: la scelta *veg-*, in particolare quella vegetariana, è motivata da ragioni inerenti alla crisi ecologica e ambientale che stiamo vivendo nell'epoca della cosiddetta *Antropocene*. L'impatto altamente inquinante e a forte dispendio energetico ed idrico dell'allevamento animale industriale è il protagonista principale contro cui muove il ragionamento contro il consumo di carne. Anche se i promotori di questa opzione possono sottoscrivere anche i precedenti argomenti a favore di questa scelta dietetica, tuttavia vi sono movimenti di ecologismo vegetariano funzionale alla sola salvaguardia del benessere ambientale del pianeta. Si tratta della motivazione vegetariana più direttamente politica, la quale per ciò stesso de-ontologizza la filosofia *veg-* a favore della sua opportunità temporale e storica. Ora, come è stato ampiamente dimostrato, allevamenti animali non industriali ma rurali e di piccola scala o – a maggior ragione – modalità di approvvigionamento tradizionali quali la caccia producono un impatto ambientale molto più basso rispetto a quello dell'agricoltura industriale (anche dell'industriale biologico). Dunque, chi segue esclusivamente questo argomento potrà persino scegliere, in una determinata situazione, di alimentarsi di carne anziché di *veg-* proprio in quanto scelta più ecologicamente sostenibile. Un cibo carneo allevato e preparato con cura, passione e attenzione, magari proveniente da caccia selvatica, è più ecologico e “puro” di un'insalata imbustata, come è stato giustamente rilevato da Michael Pollan nella prima parte de *Il dilemma dell'onnivoro*. In effetti, questo argomento si caratterizza più per essere un'indicazione collettiva e politica di dietetica della cura, situazionale e situata, che non l'espressione di ragioni formali e di principi regolativi astratti.

I tre argomenti succintamente richiamati presentano tratti comuni. Innanzitutto, intendono l'azione umana soprattutto nei termini di volontà razionale: in questo caso, una dietetica alimentare basata su un *gusto giusto*. Rinunciare alla carne sarebbe conseguenza di una preliminare riflessione razionale e calcolante, che non lascerebbe spazio a contingenze, affettività o desideri momentanei, fino al punto di esibire un'astensione programmata *nonostante* le eventuali attrattive esercitate dal gusto. Una dietetica della cura, al contrario, emerge da un tessuto ecologico complessivo, nel quale l'azione non è guidata – non in modo schiacciante ed esclusivo – da una volizione intellettuale pre-determinata e nel quale, di conseguenza, l'agire intenzionale non è l'elemento prevalente. Regole e vincoli si danno ed emergono nell'ecologia dell'esperienza, lungo un flusso nel quale l'orientamento non è dato dall'intenzione ma dall'attenzione. L'intenzione ragiona per categorie (l'animale non si mangia)

ma, così facendo, produce un'assiologia che, come abbiamo mostrato nelle pagine precedenti, è una gerarchia che rappresenta l'umano quale misura di tutte le cose, soggetto agente, giudicante e afferrante, che percepisce e consuma rispetto a obiettivi che egli stesso ha prefissato. L'attenzione, invece, procede per rapporti differenziali: il soggetto agente (umano) è solo un tratto di un agire metabolico complessivo, particolare prospettiva relazionale. In tale approccio, la scelta è generata da responsabilità che cercano di prendere in conto e di farsi carico di tutte le corrispondenze e i legami che si presentano in un'ecologia dell'esperienza. Queste corrispondenze e legami sono tanto razionali quanto passionali, tanto calcolanti quanto desideranti. Si tratta, per ripeterlo ancora, di un approccio integralmente relazionale dove non si applicano regole predeterminate ma dove le regole si generano come grammatica della contingenza, nell'immersione della situazione, anche nel caso in cui appaiono come la "stessa" decisione che si ripete nel tempo. Da quanto appena detto, segue che non vi è un'alimentazione giusta né un gusto giusto in assoluto: non si tratta di indipendenza ma di interdipendenza.

Vi è un altro aspetto che merita di essere rilevato. I tre argomenti (in particolare i primi due) esprimono una certa idea di *valore* come ciò che viene fissato e oggettivato in rapporto alla sua *purezza* – teoretica, intellettuale, morale, salutare, gustativa, politica. Giusto e ingiusto sarebbero così correlati di un "puro" ideale di riferimento. Nell'approccio ecologico della dietetica della cura, invece, i valori non sono misurati sulla purezza di un contenuto: è la modalità, il processo – necessariamente meticcio, relazionale – che risponde della sua autenticità, della sua adeguatezza, della sua coerenza etica ed estetica³³.

5. Concluderò con due esempi contrastanti, uno tratto da un film e uno da un'esperienza reale, i quali esprimono rispettivamente il rischio di un atteggiamento dietetico rigido, impermeabile, duramente ontologizzante e, invece, i benefici di quella che ho chiamato *saggezza gustativa*³⁴. Nel film

³³ Per una storia del vegetarianismo, si vedano R. Preece, *Sins of the Flesh. A History of Ethical Vegetarian Thought*, UBC Press, Vancouver-Toronto 2008 e C. Ghidini, P. Scarpi, *La scelta vegetariana. Una breve storia tra Asia e Europa*, Ponte alle Grazie, Milano 2019. Sui movimenti vegetariani in Italia, si veda A. Capatti, *Vegetit. Le avanguardie vegetariane in Italia*, Cinquesensi Editore, Lucca 2016. Se è vero che il vegetarianismo si è spesso apparentato al pacifismo (pensiamo al movimento gandhiano) e al misticismo, d'altra parte nel XX secolo il culto della salute e del corpo ha creato alleanze imprevedute tra astensione da carne e movimenti non pacifici ma legati al culto della forza, come fascismo e nazismo.

³⁴ Rimando ancora al mio *Estetica ecologica*, cit.

Hungry Hearts (2014, regia di Saverio Costanzo) si mette in scena un conflitto familiare, con esiti drammatici, centrato sulla scelta di una madre ortoressica di nutrire il figlio esclusivamente con vegetali da lei coltivati per mantenerne la purezza, fisica e spirituale: agisce qui il mito dell'origine incontaminata da cui seguirebbe una quasi ineluttabile degenerazione contro cui combattere con ogni mezzo (mito che anche Derrida, nei testi dedicati al gusto, ha denunciato con forza). L'opzione più radicalmente *veg-* rischia di collocarsi lungo questa scia che, partendo da premesse ireniche, si trasforma in esiti violenti che negano ogni possibilità al dialogo, all'apertura della relazione concreta, all'esposizione alla finitudine umana. Questo film mette in scena lo sconcertante e insensato tentativo di preservare un essere umano isolandolo al fine di mantenerne quell'ipotetica purezza che conduce, all'opposto, a un più elevato rischio di morte. Il secondo esempio è invece tratto da un'esperienza che ha vissuto chi scrive, durante un viaggio in treno: l'incontro con un ragazzo con cui iniziò una conversazione a proposito di cibo e alimentazione. Questo ragazzo, pur professando la sua convinta scelta *veg-* e in risposta ad alcune mie osservazioni, mi rispose in modo spiazzante di essere un *vegano tribalista*. La mia richiesta di chiarimenti fu soddisfatta da un suo esempio, che riporto citando a memoria le sue parole: «Di regola, non mangio mai alimenti di origine animale; tuttavia mia nonna, con cui sono cresciuto fino alla maggiore età, nelle due volte l'anno in cui vado a trovarla, mi cucina polpette di carne. Ebbene, in questi due casi le mangio, perché sono cresciuto con lei e le sue polpette. C'è un legame che non mi sento di spezzare completamente». Il *vegano tribalista* esibiva una dietetica alimentare che, seppure incentrata su una scelta di fondo piuttosto rigida, lasciava spazio per un ascolto della situazione, per un prendersi cura della risposta dell'altro: sua nonna avrebbe sofferto del suo rifiuto, e il ragazzo si sarebbe sentito responsabile di quella sofferenza in misura maggiore del compromesso a cui andava incontro assimilando, due volte all'anno, un cibo non gradito per ragioni dietetiche ed estetiche. Credo che questa posizione esprima una certa saggezza: il ragazzo mostrò di saper acconsentire alla propria presunta "impurità" o incoerenza morale, se con "coerenza" si intende obbedienza a principi formali preordinati in anticipo. Naturalmente, si specificò che questa scelta era stata fatta per via della situazione e delle condizioni specifiche. Se le visite fossero state molto più frequenti, la ponderazione della situazione avrebbe prodotto una scelta diversa: non andare più a mangiare dalla nonna, negoziare la sofferenza di lei oppure – anche – cercare di convincerla ad ascoltare la sofferenza di lui. Nella dietetica della cura tutte le variabili sono in gioco, ogni elemento può essere quello

saliente. Essa corrisponde agli eventi: *cor-risponde*, cioè risponde *responsabilmente e di volta in volta* a ciò che l'esperienza mette in gioco. Essa genera una logica ecologica che è un'arte del regolarsi senza affidarsi a regole pregresse: come diceva Wittgenstein, la regola non è la cosa che spiega, ma la cosa spiegata, o anche: *we make up the rules as we go along*³⁵.

English title: Toward a Relational Aesthetics as Dietetics of Care: On Eating Meat.

Abstract

Food ethics is the oldest philosophical practice on food: it is a matter of establishing what is right or wrong to eat, orienting a consistent way of life (precisely a diaita, in the Hippocratic sense). Do the “right” and “wrong” in food necessarily correspond to certain contents or, rather, can they be configured as dis-positions that emerge according to the ways in which the food is offered and consumed? I will propose to question food ethics modeled on the ontology that classifies what is eaten, regardless of the modality in which it is eaten; instead, I suggest a relational and modal approach in which also aesthetics as philosophy of perception comes into play. Notably, I suggest following a dietetics of caring based upon sensitivity and care towards what you eat and towards the ecologies in which you experience food. Through the proposal of a dietetics of care as a reasoned choice within a specific ecology of experience, I would like to suggest an alternative way to that of dietary polarization. The case I analyze is vegetarian thought, firstly considering the position offered by Jacques Derrida, then focusing on an aesthetic-ethical relational model that, rather than taking a position in advance, is disposed to the situation and acts according to a perspective that is irreducible to predetermined formal principles.

Keywords: vegetarianism; philosophy of vegetarianism; animalism; Pythagoras; Theophrastus; Porphyry; animal law; theology of vegetarianism; speciesism.

Nicola Perullo

Università di Scienze Gastronomiche
n.perullo@unisg.it

³⁵ Si veda L. Wittgenstein, *Zettel*, Blackwell, Oxford 1967 (ed. it. a cura di M. Trinchero, *Zettel*, Einaudi, Torino 1986, § 302, p. 68) e L. Wittgenstein, *Philosophische Untersuchungen*, Blackwell, Oxford 1953 (ed. it. a cura di M. Trinchero, *Ricerche filosofiche*, Einaudi, Torino 1967, § 83, p. 56).