

Eating City Proposal Paper

“The Risteco Handbook”



A tavola con le religioni (nella ristorazione collettiva)

EATING CITY
INTERNATIONAL PLATFORM
2010 - 2014



A TAVOLA CON LE RELIGIONI
(nella ristorazione collettiva)

Rapporto di progetto a cura di:

Luca Bossi, Mariachiara Giorda, Elena Messina

Traduzione per la versione Inglese: Luca Bossi e Elena Messina

Traduzione per la versione Francese: Irene Sgambaro

1° edizione

Stampato nel mese di Gennaio 2014

Edito da:

Consorzio Risteco

Torino, Italia

L'argomento della mensa scolastica è sempre più spesso oggetto di dibattito tra i Comuni, le scuole e i genitori: Benvenuti in Italia, in collaborazione con Mensa Civica e grazie al sostegno del consorzio Risteco e della fondazione Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme "fph", ha promosso A tavola con le religioni, un progetto europeo (a partire dai casi studio di Torino e Saragozza) di analisi e proposta relative al rapporto tra il cibo nelle mense scolastiche e il pluralismo religioso; coinvolta in questo progetto una équipe di giovani ricercatori: Luca Bossi, Elena Messina e Gladys Arbj, coordinati da Mariachiara Giorda che presiede il comitato scientifico di Benvenuti in Italia. In continuità con altri progetti, anche questo si è avvalso di una collaborazione con l'associazione Uva-universolaltro per quanto concerne le mense scolastiche nella città di Roma. Nell'ottica di un continuo miglioramento dei Servizi di ristorazione scolastica, molti comuni di numerose città italiane hanno scelto di promuovere la definizione di regimi alimentari in grado di rispettare le prescrizioni religiose e culturali in materia di cibo di tutti gli utenti, considerata la situazione migratoria e post-migratoria italiana e la conseguente complessa composizione degli eventuali destinatari del Servizio.

Infatti, anche il consumo del pasto può attivamente contribuire all'integrazione dei gruppi sociali e culturali, fungendo così da tramite di comunicazione.

All'interno del territorio nazionale alcuni Comuni si sono distinti per la promozione di progetti che avessero lo scopo di instaurare un dialogo diretto con l'utenza dei servizi di ristorazione, nell'intento di fornire un servizio quanto più vicino alle necessità dei destinatari.

E' il caso del comune di Torino, il cui Servizio Ristorazione Scolastica prevede la possibilità per ogni utente di richiedere una dieta speciale. Essa può essere richiesta per motivi patologici (situazione che richiede il supporto di una specifica documentazione) oppure per motivi culturali e religiosi.

Le prime diete speciali sono personalizzate rispetto alle necessità dell'utente, mentre le seconde sono standardizzate e prevedono l'esclusione di carne (o di uno specifico tipo di carne - ad esempio carne di maiale) oppure di carni e pesce e sono standardizzate e predisposte annualmente. Per entrambe le tipologie di diete esiste una modulistica, che può essere scaricata dal sito.

Sebbene sia evidente il tentativo di codificare le richieste dell'utenza quanto più possibile, è altrettanto chiaro come il Comune di Torino abbia così tentato di ricercare un dialogo con i destinatari del Servizio, al fine di conformarsi quanto più possibile alle loro richieste. Tale ricerca di dialogo è confermata dall'avvenuta attivazione nel corso dell'autunno 2012 del ciclo di incontri Ristorazione: educazione e benessere, rivolto ai componenti delle commissioni mense, così come a genitori ed insegnanti allo scopo di approfondire con i diretti interessati tematiche relative all'educazione alimentare ed alla sicurezza degli alimenti, considerati parametri in grado di determinare la qualità del servizio erogato.

Vi sono tuttavia alcuni limiti del servizio offerto che devono essere indagati e che possono costituire un punto di partenza per dei miglioramenti per quanto attiene al rispetto delle esigenze delle tradizioni religiose che i bambini rappresentano; in tal senso occorre indagare gli aspetti nutrizionali, ambientali (utilizzo di prodotti territoriali, impatto sull'ambiente, sugli animali allevati) ed economici delle diverse particolarità alimentari legate alle religioni, in modo da offrire una altra lettura dei vari divieti o delle specificità religiose.

Inoltre occorrerà capire come valorizzare le differenti abitudini alimentari, in modo da fare assaggiare a tutti dei pasti “religiosamente” corretti e ancora come trasformare delle ricette tipiche con prodotti locali per renderli accettabili anche a coloro i quali non le possono mangiare a causa di divieti legati alle religioni.

Dopo una prima fase di analisi dell'esistente, A tavola con le religioni confronterà i risultati di Torino con quelli di Saragozza e si dedicherà poi a costruire un percorso di best practices a partire dalle questioni qui abbozzate.

On. Davide Mattiello

Presidente Fondazione Benvenuti in Italia

Sommario

<i>Un'osservazione introduttiva</i>	6
<i>Cibo e religione – Cornice teorica</i>	9
1.1 <i>Cibo e religione</i>	9
1.2 <i>Religione e pratiche alimentari</i>	11
1.3 <i>Cibo e religione. Cibo come simbolo</i>	16
1.4 <i>Digiuno come incontro con il divino</i>	18
<i>Status quaestionis in Europa</i>	20
2.1 <i>Geografia dei casi studio europei. La dimensione nascosta</i>	20
2.2 <i>Status quaestionis in Europa</i>	22
2.2.2 <i>Geografia dei casi studio europei</i>	26
<i>Uno studio comparativo per l'indagine: Spagna ed Italia</i>	42
3.1 <i>Status quaestionis in Spagna</i>	42
3.1.1 <i>Status quaestionis in Aragona</i>	43
3.2 <i>Status quaestionis in Italia</i>	43
3.2.2 <i>Status quaestionis a Torino</i>	51
<i>Bibliografia essenziale</i>	56
<i>Sitografia essenziale</i>	58

Un'osservazione introduttiva

*Why pork was proscribed by Hebraic law is still unclear, and some scholars believe that the Torah merely suggested not eating pork at certain restaurants*¹.

Woody Allen

Il presente studio è condotto con l'obiettivo di fornire delle linee guida per migliorare i modelli esistenti di selezione degli alimenti con riferimento alle credenze alimentari e religiose e, attraverso questo, per migliorare lo stato di salute dei bambini.

Il cibo è considerato quale risultato finale dell'interazione tra diverse dimensioni di senso, operanti allo stesso tempo sull'individuo ed all'interno di comunità umane.

Le persone sono infatti, anzitutto, esseri culturali e sociali. Il cibo è un elemento culturalmente definito e le religioni giocano da sempre un ruolo fondamentale nella definizione di quanto sia o meno edibile.

Come ampiamente riconosciuto e ricordato, tra i vari, anche dall'antropologo Emiko Ohnuki-Tierney, il cibo costituisce una metafora del sé che richiama due dimensioni interagenti². In primo luogo, il cibo è *incorporato* dall'individuo attraverso il suo consumo; in questo modo esso costruisce una metonimia, divenendo esso stesso parte del sé³. In secondo luogo, il cibo è assunto da individui che fanno parte di comunità o gruppi sociali che condividono l'atto della nutrizione; questo secondo aspetto richiama la dimensione socialmente costruita del cibo, con riferimento a codici di prescrizioni e regole condivise.

Stando a quanto Emiko Ohnuki-Tierney chiaramente sottolinea, l'importanza del cibo è strettamente legata alla sua capacità di agire come catalizzatore di socialità.

Fleck and Munves (1962) hanno dimostrato come le persone possano nutrire forti sentimenti di colpa nei confronti di alimenti considerate non edibili dalla cultura di riferimento: il cibo *determina e costruisce* a tutti gli effetti ciò che siamo.

Fonti greche e romane classiche ricordano come il maiale abbia svolto un ruolo centrale nei primi testi ebraici che descrivono la perdita di autonomia su Gerusalemme. Diversi testi risalenti all'epoca del Secondo Tempio paragonano il consumo di carne di maiale con la sottomissione alla dominazione romana⁴. Maccabei 6.18 – 7.42 registra come, dinanzi alla scelta offerta da Antioco IV di mangiare maiale o essere torturati ed infine uccisi, lo scriba Eleazar e la sua famiglia abbiano scelto la morte⁵.

Filone, a sua volta, ricorda come gli ebrei catturati nel corso del *pogrom* di Alessandria del 38 d.C. fossero costretti a mangiare carne di maiale⁶.

¹ Woody Allen, *Getting Even*(New York, 1971), 67.

² Cfr. E. Ohnuki-Tierney, *Rice as Self. Japanese Identities through time*, Princeton University Press, Princeton, New Jersey, 2003.

³ *Ibidem*.

⁴ J. D. Roseblum, "Why Do You refuse to Eat Pork?" *Jews, Food and Identity in Roman Palestine*, in *The Jewish Quarterly Review*, Vol 100, no. 1 (Winter 2010) 95 – 110.

⁵ *Ibidem*.

⁶ Flaccum, 95-96.

I casi storici citati ricordano come il cibo giochi un ruolo fondamentale nella definizione di sé da parte degli individui. Il cibo, tuttavia, non si limita a raccontare come gli individui vedano se stessi, ma svela, anche, come gli individui pensino se stessi in relazione all'altro.

Non è difficile affermare che in ogni parte del mondo le persone nutrano contemporaneamente un forte attaccamento alla propria cucina e una marcata avversione nei confronti dell'alimentazione dell'altro, *ivi* incluse le buone maniere a tavola⁷.

In molte aree urbane del mondo contemporaneo la *cucina etnica* è sempre più diffusa: il cibo ha subito a sua volta gli effetti del processo di globalizzazione; ancora, il cibo può essere considerato a tutti gli effetti un catalizzatore di globalizzazione in ragione del suo significato e del simbolismo culturale ad esso legato.

Considerato che l'obiettivo di questo lavoro non è il puntuale *excursus* storico-etnografico ma l'analisi delle pratiche alimentari nel rapporto con l'altro, la presente introduzione deve necessariamente concludersi con alcune considerazioni finali.

Come verrà dimostrato, la scuola e le istituzioni educative in genere sono identificate come quelle agenzie fondamentali per la promozione della salute attraverso l'acquisizione di stili di vita e di alimentazione sani.

Sebbene la scuola rappresenti un'arena privilegiata per la promozione della salute, nell'ambito di un'indagine sul sistema educativo britannico Angela Scriven e Liz Stiddard⁸ hanno mostrato come in Gran Bretagna persistano rapporti di dipendenza gerarchica tra cultura dominante e minoritaria che possono inibire l'adozione di approcci migliorativi⁹. Il cibo rientra a pieno titolo in ciò che costruisce una cultura, sia essa dominante oppure minoritaria. La loro ricerca ne indaga le implicazioni sulla scuola e sui bambini, con un'attenzione particolare dedicata agli aspetti dello sviluppo della persona e delle competenze psicologiche e sociali. Independentemente dalla prospettiva di questo lavoro, naturalmente legato ad uno specifico contesto territoriale, le loro considerazioni hanno un'evidente valenza generale che sarebbe errato sottovalutare.

Ovunque, oggi, una più salutare proposta nutrizionale non può che ottenersi attraverso lo sviluppo di politiche sul cibo e sulla nutrizione che devono essere rispettose, *plurali* e *pluraliste*.

Ogni cultura e religione definisce i modi in cui il corpo, la salute e le pratiche alimentari sono costruite, negoziate, stabilite e regolate dalle relazioni osservabili nelle trasformazioni storiche, sociali, culturali, economiche e politiche; il presente lavoro si pone quale obiettivo finale la definizione di un insieme di raccomandazioni pratiche che le singole istituzioni scolastiche possano adottare per promuovere la creazione di un contesto più favorevole allo sviluppo complessivo della persona. Ciò consentirebbe infine la definizione di parametri sanitari, etici e giuridici.

Stando a Margaret Mead, le pratiche alimentari devono essere definite come:

⁷ E. Ohnuki-Tierney *Rice as Self. Japanese Identities through time*, Princeton University Press, Princeton, New Jersey, 2003, pp. 3-12.

⁸ A. Scriven, L. Stiddard, *Empowering schools: translating health promotion principles into practices*, Health education, Vol.103, Iss 2, pp.110 – 118.

⁹ *Ibidem*.

«Il modo in cui gli individui o i gruppi di individui, in risposta a pressioni sociali o culturali, selezionano i consumi e utilizzano porzioni delle risorse alimentari disponibili»¹⁰.

Quel che le persone mangiano e la varietà degli alimenti consumati da differenti segmenti della popolazione dipende direttamente dalla produzione di cibo, dal sistema culturale ed economico, dalla logistica distributiva e dalle abitudini diffuse. Così, ogni pratica alimentare a sua volta riflette i valori culturali e sociali della comunità e le sue condizioni economiche – anche nel contesto scolastico. Quanto più queste pratiche sono varie, tanto più alto è lo *status* economico della popolazione.

Il cibo deve essere considerato come l'espressione dello *status* sociale degli individui, identità religiosa e culturale, mentre l'appetito biologico è sempre trasformato in appetito culturalmente determinato¹¹.

L'alimentazione è così strettamente legata ad ogni aspetto della vita umana che un'analisi di tali aspetti appare quantomeno necessaria qualora si muova alla definizione di politiche pubbliche sul tema.

Obiettivo di questa sezione è quello di dimostrare come il sistema educativo debba contribuire anzitutto alla promozione di un'alimentazione sana tra i bambini, perché ogni scuola fornisce cibo attraverso la propria mensa.

Inoltre, è ampiamente riconosciuto che i migliori risultati in materia di educazione alimentare si ottengono qualora i genitori siano attivamente coinvolti nella promozione della salute dei loro figli. Ad esempio e sulla base di precedenti indagini, il coinvolgimento diretto dei genitori in un'iniziativa sulla salute attraverso l'alimentazione ha prodotto una maggiore impatto sul comportamento dei bambini in merito alla preparazione dei cibi.

Per questo motivo chi scrive ha deciso di coinvolgere i genitori degli alunni nella ricerca, come si vedrà nella seconda parte dell'indagine, così da favorire il raggiungimento degli obiettivi preposti.

Questa prima parte della ricerca prende in esame diversi studi comparativi europei sulle buone prassi educative promosse in materia di alimentazione e salute, con un *focus* specifico sull'Italia, per concentrarsi infine sulle politiche di educazione e promozione attivate dal servizio mensa delle scuole di Torino.

Consapevoli dei limiti teorici che la l'indagine comparativa necessariamente pone, si propone nella seconda parte dello scritto un insieme di considerazioni concernenti il dibattito metodologico sul tema¹².

¹⁰ C. E. Guthe, M. Mead, *The Problem of Changing Food Habits*. Bull. No. 198. Washington, DC, National Academy of Sciences, 1943.

¹¹ D. Usha Rani, M. V. Sudhakara Reddy, M. Sreedevamma, *Nutrition and religion*, Discovery Publishing House, Delhi, 2003, p. 9.

¹² Si veda il paragrafo 2.

Capitolo I

Cibo e religione – Cornice teorica

1.1 Cibo e religione

Ciascuna comunità culturale e religiosa agisce come un *unità portatrice di cultura*¹³.

Ciò implica che ogni comunità culturale e religiosa è attivamente coinvolta nel processo di inclusione sociale. Il cibo è un elemento culturale; in quanto tale, è parte dell'amalgama di simboli che costruiscono qualsiasi tipo di sistema culturale.

I modelli alimentari sono influenzati dai retroterra socioeconomico e socioculturale tanto quanto dalla religione, che gioca un ruolo fondamentale nelle vite delle persone, imponendo restrizioni severe anche in materia di consumi alimentari.

Ciascun gruppo culturale sviluppa le proprie preferenze per alcuni tipi di cibo o modi di prepararlo. Le preferenze culturali scaturiscono dall'interazione tra risorse disponibili, tradizione e necessità imposte dall'ambiente sociale. Come *Guthe and Mead*¹⁴ (1943) hanno dimostrato, i bambini acquisiscono le abitudini alimentari delle loro famiglie; le regole che definiscono queste abitudini sono significative e rilevanti in materia di alimentazione. Gli autori hanno inoltre dimostrato come l'intero retroterra culturale di un gruppo sociale sia rappresentato da credenze, superstizioni, tabù e attitudini rispetto al cibo ed all'alimentazione¹⁵.

In accordo con quanto emerge dall'analisi di Mary Douglas, ciascun sistema culturale (laddove la religione è parte significativa di tale sistema) muove alla classificazione della realtà: i significati veicolati dai simboli culturali, come il cibo, sono utili a rappresentare ed istituzionalizzare i valori e le credenze della cultura più ampia¹⁶.

Più precisamente, in ogni sistema culturale il cibo deve essere suddiviso in categorie differenti, con riferimento all'igiene ed al disordine, alla purezza ed al pericolo.

L'igiene si riferisce all'ordine, il pericolo e la sporcizia si riferiscono al disordine. Scartare il cibo non è un'azione negativa, ma uno sforzo positivo di organizzare l'ambiente. Non esistono cose *sporche* in sé: la sporcizia esiste nell'occhio dell'osservatore. La purezza e l'impurità creano unità nell'esperienza del cibo; sono contributi positivi per l'espiazione¹⁷. Attraverso di essi, i modelli simbolici sono elaborate

¹³ K. Barth, *I gruppi etnici e i loro confini*, in V. Maher (a cura di), *Questioni di eticità*, Rosenberg e Sellier, Torino, 1994, pp. 33 – 73.

¹⁴ Cfr. C. E. Guthe, M. Mead, *The Problem of Changing Food Habits*. Bull. No. 198. Washington, DC, National Academy of Sciences, 1943

¹⁵ D. Usha Rani, M. V. Sudhakara Reddy, M. Sreedevamma, *Nutrition and religion*, Discovery Publishing House, Delhi, 2003, p. 9.

¹⁶ Cfr. M. Douglas, *Purity and Danger. An analysis of conceptions of pollution and taboo*, Routledge, London, 2000.

¹⁷ *Ibidem*.

e pubblicamente manifestati; attraverso tali modelli, elementi diversi tra loro vengono legati e si attribuisce significato comune ad esperienze differenti.

Ciascuna concezione religiosa in materia di cibo fa riferimento a tre categorie fondamentali:

1. *Creazione e produzione*, ovvero tutto quanto precede il consumo;
2. *Consumo*, la cui tassonomia è legata a prescrizioni dirette (cibi leciti ed illeciti), prescrizioni temporanee (astensione e digiuno) o obblighi specifici (come nel caso degli eventi rituali);
3. *Distribuzione*, ovvero il tema complesso della regolamentazione ed etichettatura, che coinvolgono l'industria alimentare ed il marketing (come nel caso della carne, l'alimento più strettamente regolamentato nell'Islam).

Claude Lévi-Strauss ha descritto il cibo come una forma di linguaggio che contribuisce all'espressione della percezione umana della realtà. Egli sottolinea come le regole legate a cibi crudi e preparati siano in alcune culture dettate da storie sacre e proibizioni (miti e tabù): queste regole riflettono le nozioni alla base dell'opposizione tra natura e cultura.

In conclusione, se si escludono i casi di mera sopravvivenza, l'assunzione di cibo smette di rappresentare la risposta ad un bisogno esclusivamente fisiologico per abbracciare appieno la più ampia dimensione del *bisogno culturale*.

Oltre a questo, le concezioni religiose del cibo hanno informato e tuttora informano gli stili alimentari dei gruppi culturali; i sistemi giuridico-normativi pubblici si informano a loro volta di tali concezioni religiose.

A quanto sinora elencato occorre aggiungere l'effetto delle migrazioni e della globalizzazione, fenomeni recenti che mutano i modelli alimentari diffusi: nella migrazione avviene spesso un aggiustamento pragmatico delle abitudini alimentari che, anche se fondate su regole religiosamente orientate, trovano un adattamento sulla base della disponibilità di risorse alimentari del Paese ospitante. Allo stesso modo, le società globalizzate si confrontano sempre più spesso con temi e questioni sconosciuti, tra le quali l'alimentazione è ovviamente uno degli elementi di emersione dell'alterità¹⁸.

In un simile contesto, le organizzazioni sociali, le istituzioni ed i sistemi educativi sono chiamati a rapportarsi con tale alterità, con l'obiettivo di promuovere, *in primis*, l'inclusione sociale: a conti fatti, il cibo può essere considerato contemporaneamente oggetto e soggetto dei mutamenti sociali, tra i quali l'incontro e lo scontro tra alterità culturali e religiose rappresenta uno scenario crescente e rilevante per la convivenza civile. Occorrono nuovi modi di gestire ed organizzare scenari in continuo mutamento, nei quali i bisogni, le abitudini, i comportamenti di individui dalla differente appartenenza culturale e religiosa si intrecciano con sempre maggiore costanza¹⁹.

Sebbene il numero delle ricerche e degli studi in materia vada aumentando, il tema necessita di maggiore indagine e ulteriori sviluppi, capaci, inoltre, di portare ad una definizione univoca del

¹⁸ A. G. Chizzoniti, M. Tallacchini (a cura di), *Cibo e Religione: diritto e diritti*, Quaderni del Dipartimento di scienze giuridiche, Università Cattolica del Sacro Cuore, 2010, Libellula Edizioni, Tricase (Le), p. 7.

¹⁹ A. G. Chizzoniti, M. Tallacchini (a cura di), *Cibo e Religione: diritto e diritti*, Quaderni del Dipartimento di scienze giuridiche, Università Cattolica del Sacro Cuore, 2010, Libellula Edizioni, Tricase (Le), p. 7.

fenomeno. Prim'ancora di considerare i bisogni emergenti è importante soffermarsi sui bisogni tradizionalmente legati all'alimentazione come alla commensalità, l'atto di mangiare *insieme*, nella stessa *mensa* (Sobal and Nelson, 2003). Nella cornice dei temi sin qui affrontati, la commensalità appare come concetto dirimente per discutere di regole religiose, pratiche, divieti e tabù in fatto di nutrizione: essa rappresenta infatti una delle più evidenti manifestazioni della socialità umana²⁰: considerato l'aspetto socialmente rilevante della nutrizione e l'aspetto rituale della *condivisione* del cibo, la commensalità può essere definita come una comunione religiosa capace di rinsaldare quotidianamente la società nel suo complesso (Richards, 2004 [1932]: 180).

1.2 Religione e pratiche alimentari

Le prescrizioni religiose sono ora di seguito riportate secondo il sistema simbolico di appartenenza.

Ebraismo

Nel panorama delle normative alimentari religiose, l'ebraismo si distingue per lo sforzo di legiferare ogni aspetto che riguarda l'alimentazione e la commensalità, con riferimento alla produzione, alla distribuzione ed al consumo dei beni alimentari; si manifesta così il segno evidente che anche a tavola l'ebreo costruisce il rapporto con Dio.

In due libri della *Torah*, quali il *Levitico* e il *Deuteronomio*, sono presenti i criteri che regolamentano l'alimentazione ebraica, raccolti nella *kasherut*; il termine deriva dalla radice ebraica *Kaf-Shin-Reish*, ovvero *corretto*, *permesso*: il più conosciuto termine *kosher* designa dunque quegli alimenti che incontrano gli standards definiti dalla Torah. Nonostante la *kasherut* preveda descrizioni dettagliate di ogni alimento e delle sue regole, tre principi fondamentali stanno alla base dell'intero sistema normativo:

- esistono cibi permessi e proibiti;
- alcuni animali, o parti di questi, non devono essere assolutamente mangiati: questa restrizione prevede la carne, gli organi, le uova ed il latte di tutti gli animali proibiti;
- gli animali permessi devono essere macellati secondo le norme di macellazione rituale definite dalla *schechita*²¹.

In particolare, è permesso il consumo degli animali di terra in presenza di due principali caratteristiche, l'unghia fessa e la ruminazione; tra gli animali d'acqua sono permessi quelli che possiedono sia le pinne che le squame; rispetto agli animali d'aria i criteri sono meno chiari: la Torah fornisce una lista di uccelli proibiti (notturni o rapaci), permettendo il consumo di polli, oche, anatre e tacchini (per quanto per alcuni questi ultimi vadano inclusi tra i proibiti perché sconosciuti all'epoca della Torah)²². È inoltre proibito il consumo congiunto di carne e latticini, con riferimento alla norma secondo cui *non farai*

²⁰ Cfr. C. Fisher, *Commensality, society and culture*, Social science Information, Vol 50, 3-4, 2011, pp.528-548.

²¹ Deut 12:21.

²² See Lev. 11:13-19 and Deut. 14:9.

*cuocere il capretto nel latte di sua madre*²³; da qui il divieto è stato esteso anche al pollame in genere. Questa fondamentale separazione si applica al momento del consumo tanto quanto a quello della distribuzione e della preparazione: gli utensili, le pentole, le padelle, i piatti, le posate, i lavelli o le lavastoviglie non possono ospitare contemporaneamente i due alimenti. Inoltre, una volta consumata la carne è necessario che passino almeno sei ore prima che sia lecito il consumo di latticini.

Le regole della kasherut non sono limitate a cerimonie o festività, ma si applicano nella quotidianità per tutta la durata dell'anno; specifiche restrizioni riguardano tuttavia i periodi di festività o cerimonia. Ogni aspetto della simbologia che accompagna i pasti non si configura quale gesto meccanico, piuttosto richiede consapevolezza; esso ha lo scopo di sottolineare la sacralità che il consumo del cibo contiene.

Anche le festività hanno lo scopo di sottolineare tale aspetto sacrale. Si consideri la *Pesach*, Pasqua ebraica, per il festeggiamento della quale i preparativi partono molto tempo prima. In quell'occasione non deve essere presente in casa cibo lievitato (*chametz*) in casa. La sera prima della vigilia l'intera famiglia è coinvolta nella ricerca "rituale" delle briciole di pane, che verranno poi bruciate l'indomani.

Alla vigilia di Pesach i primogeniti fanno digiuno, ricordando l'uccisione dei figli degli egiziani e due giorni prima della festa ha luogo il *sèder*, il banchetto con azzimi, erbe amare ed altri cibi, durante il quale si assiste alla lettura dell'*Haggadà*: «È il racconto della fuga. Per noi è come ripassare il mare, oggi. È un momento molto particolare dal punto di vista psicologico», dice Limentani. Alla fine della cena viene consumato un pezzetto di *afikomen*, l'agnello pasquale, a ricordo del pasto fatto nei tempi antichi. Il termine *sèder* deriva dall'antico ebraico, col significato di *ordine*; la radice linguistica è la medesima che accomuna il termine *siddur*, col significato di *libro delle preghiere*.

Islam

Nell'islam la moderazione costituisce il tratto alimentare più evidente; recita il testo coranico: *Mangiate e bevete ma senza eccessi, ché Allah non ama chi eccede* (VII, 31). Il Corano, definendo ciò che è lecito (*halal*) ed illecito (*haram*), impedisce il consumo di alcune carni di animali; l'unica ad essere nominata con precisione è quella di maiale (II, 173). Pur proibendo poche altre carni, l'islam condanna con forza anche quelle lecite se su esse non sia stato invocato il nome di Dio (VI, 121) e non sia stato praticato il corretto rituale di macellazione²⁴.

Le regole alimentari definite dalle norme religiose islamiche condividono tre criteri fondamentali.

- Distinzione tra cibi leciti ed illeciti: la carne suina, compresa quella di cinghiale, è proibita, così come la carne di predatori e carnivori quali leoni, tigri, cani, gatti e uccelli rapaci. È permesso il consumo di carne di animali addomesticati con zoccolo fesso, quale quella di bovino, di pecora, capra, agnello, bufalo e cammello; i volatili che non fanno uso di artigli per la presa del cibo, come polli e tacchini, sono ammessi. Uova e latte possono essere consumati se derivano da animali permessi;
- proibizione del sangue: il sangue è sempre *haram*, che provenga da animali leciti o meno;

²³ Ex. 23:19; Ex. 34:26; Deut 14:21.

²⁴ <http://www.meatami.com/ht/a/GetDocumentAction/i/82883>, 05.12.2013.

- metodo di macellazione: il consumo di qualsiasi tipo di carne non può prescindere dal metodo rituale di macellazione²⁵; come per la kasherut ebraica, l'animale non deve essere stordito e deve essere ucciso con un taglio netto alla gola, così da causare l'immediato e più completo deflusso possibile di sangue e la morte più rapida possibile.

Cristianesimo

Il cristianesimo pone l'uomo libero in ambito alimentare: non esiste una vera normativa che prescriva il consumo di alimenti, nessun tabù colpisce cibi o bevande. Sono presenti piuttosto momenti di astinenza e di digiuno soprattutto nel periodo liturgico della Quaresima. L'astinenza dalle carni e il digiuno del Mercoledì delle Ceneri e del Venerdì Santo costituiscono le principali restrizioni alimentari alla libertà introdotta da Gesù: "Non capite che tutto ciò che entra nell'uomo dal di fuori non può contaminarlo, perché non gli entra nel cuore ma nel ventre e va a finire nella fogna? Dichiarava così mondi tutti gli alimenti"²⁶.

E' bene precisare però che il cristianesimo (così come l'ebraismo e l'islam) non si configura quale tradizione unica e concernente tradizioni simboliche e culturali univocamente definibili. Esso si costituisce, piuttosto, di differenti correnti, ed è corretto sostenere che non tutte hanno promosso lo stesso rapporto con il cibo. In particolare, la corrente avventista ha proposto una scelta nutrizionale *latto-ovo-vegetariana*, nella quale il maiale non è permesso. Gli avventisti non vegetariani consumano generalmente carni di animali ruminanti con zoccolo fesso. Le carni permesse lo sono in quanto *pulite*: la Chiesa Avventista del Settimo Giorno considera infatti il cibo come strettamente legato al rapporto salute-malattia, che definisce i cibi non salutari come *sporchi, contaminati*²⁷.

Relativamente al cristianesimo considerato nel suo complesso, si può affermare che anche l'architettura dei luoghi religiosi (ad esempio dei monasteri) sottolinea il significato sacrale del cibo.

Il refettorio è sempre parallelo alla chiesa, a significare che l'uomo vive di Parola e di pane, parallelismo che ritorna in contesti affini. Si mangia e si prega a ore fisse, e la semplice osservanza dell'orario crea una disciplina del corpo e del cuore, elementi fondamentali per l'ascesi dei monaci ma anche dei laici.

Andando a rileggere i testi chiave del monachesimo occidentale e di alcune religioni orientali, tra cui il Buddhismo, non deve sorprendere la presenza di numerose affinità, anche per quel che riguarda il pasto. Per esempio nella regola di san Benedetto e in quella di Doghen, monaco buddhista della tradizione zen vissuto nel XIII secolo, il cuoco ricopre un ruolo quasi sacro: ambedue le regole prescrivono colui che prepara gli alimenti sia una persona matura e virtuosa, un maestro di vita di fronte alla comunità

²⁵ *Ibidem*.

²⁶ (Mt 15, 1-20).

²⁷ La scelta nutrizionale degli Avventisti è simile a quella fatta dai monaci Trappisti, anche se le motivazioni sono diverse. La carne era il cibo dei ricchi e quindi si pensò di condividere meglio la vita della gente ordinaria impostando la dieta su cibi semplici e non eccitanti.

Buddhismo

Nel buddhismo è raccomandata l'astinenza dalle carni per rispetto alla vita degli animali. Nella tradizione buddhista si ritrovano alcune *sutra* nelle quali si riferisce dell'alimentazione del Buddha, che almeno al tempo del Palazzo poteva includere il consumo di carni; questo tuttavia, prima della grande rinuncia e della decisione di vivere in reclusione ed isolamento. La descrizione del suo ultimo pasto prima dell'illuminazione riporta un menu estremamente semplice: riso cotto nel latte. In seguito all'illuminazione, non c'è *sutra* che riporti consumo di carne da parte del Buddha. Nella descrizione del *paranirvana sutra*, il cibo che avrebbe causato la morte per avvelenamento del Buddha è stato tradizionalmente identificato con la carne di maiale. Il termine originario è stato tuttavia frainteso: le moderne traduzioni ed interpretazioni sposano la versione che vuole ci si riferisse al "cibo dei maiali", ossia i funghi²⁸.

In diverse occasioni Buddha afferma che nessun essere vivente dovrebbe essere ucciso o spinto alla morte:

«Il consumo di carne estingue il seme della grande compassione».

[Buddha, Mahaparinirvana Sutra]

Anche il canone *Theravada Pali* è intriso di istanze vegetariane:

«Tutti gli esseri tremano di fronte al pericolo, tutti temono la morte. Quando un uomo ne ha coscienza non uccide né spinge alla morte. Tutti gli esseri provano paura di fronte alla morte, la vita è cara a tutti. Quando un uomo ne è cosciente non uccide né spinge alla morte».

[Dhammapada, 129-130]

Nella tradizione buddhista, anche per quanto concerne il cibo, si condanna la ricerca del piacere fine a se stesso, privo di considerazioni sulle conseguenze.

Se la carne è consumata per il suo gusto ed il piacere che ne si ottiene, pur sapendo che questa non è necessaria per la sopravvivenza, si compie un atto ingiusto.

Anche se il suo consumo non è direttamente proibito, dunque, l'astensione dalla carne è considerata nel buddhismo come un valore finalizzato a salvare la vita a un essere senziente: è chiaro, infatti, che, se una persona si astiene dal mangiar carne per tutta una vita, un certo numero di animali non verranno uccisi per lei. Una frase del XIV Dalai Lama sintetizza efficacemente questo principio: "Gli animali uccidono solo quando hanno fame, e questo è un atteggiamento assai diverso da quello degli uomini, che sopprimono milioni di animali solo in nome del profitto".

²⁸ Così Arthur Waley, K. E. Neumann, and Mrs. Rhys David. Si veda D. N. Snyder, *The Complete Book of Buddha's list*, Vipassana Foundation, Las Vegas, 2009.
http://www.shabkar.org/download/pdf/Buddhism_and_Vegetarianism_Fiveteen_Questions_and_Answers.pdf, 05.12.2013.

Induismo

Le tradizioni religiose che si riconoscono genericamente nell'induismo condividono tratti specifici rispetto al cibo ed all'alimentazione; il cibo è considerato d'importanza vitale, parte del Supremo, del *Brahma* (e non suo mero simbolo): il cibo nutre il fisico, la mente e gli aspetti emotivi della persona. È considerato un dono divino, da trattarsi con rispetto.

L'importanza del cibo e del suo significato sacrale è variamente rappresentata nei rituali induisti, dove gli alimenti sono spesso associati al compimento dei cerimoniali. Il primo pasto di un bambino è celebrato come *samskara* nel rito dell'*annaprasana*. I riti funebri comprendono l'offerta di cibo all'anima del defunto, in vista del suo viaggio verso il mondo ancestrale.

È conoscenza diffusa la proibizione del consumo di carne bovina: la mucca è considerata sacra dall'induismo, in quanto Madre. Secondo la concezione di *karma*, la violenza o la sofferenza inflitte ad un essere vivente hanno conseguenze su colui che commette l'atto; per evitare violenza e sofferenza il vegetarianesimo è ampiamente consigliato e sostenuto, sebbene non imposto. Il veganismo, ovvero la più ampia astensione dall'uso di prodotti derivanti da animali, non è sostenuto; esistono prodotti di derivazione animale proibiti in alcune località ma non altrove: l'anatra, o il granchio, possono essere leciti o illeciti a seconda del luogo in cui ci si trova e della tradizione osservata.

L'aderenza all'*ahimsa* (non-violenza) è la base fondamentale della dottrina vegetariana dell'induismo, condivisa dalle principali tradizioni religiose indiane: l'induismo, il buddhismo, il giainismo ed il sikismo. Tali religioni affermano il carattere sacro della vita, sia essa umana, animale o elementale; ma l'essenza della verità (*satyagraha*) sta nel suo rapporto diretto ed indissolubile con l'*ahimsa*: *satyagraha*, *ahimsa* e vegetarianesimo sono strettamente interrelati. Il rispetto rigoroso dell'*ahimsa* comporta anche al rifiuto di alcuni vegetali (aglio, cipolle; per certe caste anche carote, rape, legumi rossi) e di tutte le bevande alcoliche (*Bhagavad gita* 9, 27–28; 17, 8–10).

Le *Bhagavad gita* suddividono i cibi in tre classi fondamentali, distinte dalla *bontà*, dalla *passione*, dall'*ignoranza*. I più salutari sono quelli *buoni*: latticini, cereali, frutta e vegetali allungano la vita e purificano l'esistenza. I cibi salutari sono dolci, succosi, grassi e gradevoli (*Bhagavad gita* 17, 8-10); i cibi amari, acidi, salati, pungenti, secchi o caldi sono legati alla *passione* e fonte di malessere; i cibi dell'*ignoranza*, come carni e pesce, sono descritti come putridi, decomposti, sporchi, fonte di dolore e *karma* negativo²⁹.

In sintesi, il cibo condiziona la qualità della vita.

Taoismo

Taoismo è il termine con cui si designano diverse tradizioni filosofiche e religiose. Il primo taoismo classico – il *Tao Te Jing* e lo *Zhuangzi* – fa spesso riferimento all'agricoltura, al giardinaggio ed all'alimentazione; in questa tradizione il cibo e l'atto della nutrizione rappresentano aspetti fondamentali del cammino spirituale della persona. L'attenzione dedicata al cibo non si limita alle questioni mediche o dietologiche: per il taoista mente e fisico sono due regni congiunti, attraversati dalla stessa energia che pervade l'esistenza. L'attenzione a tali aspetti della nutrizione si fa più spiccata negli scritti taoisti più recenti; secondo Ge Hong (IV sec. d.C.), *l'ingestione è la chiave*

²⁹ Bhagavad Gita 3, 13.

dell'attività *soteriologica*. Nel suo pensiero, il principio di salvezza attraverso l'ingestione non si limita all'idea del cibo *sano* come fonte di longevità o immortalità: il cibo *puro* permette alla persona di allontanarsi dalla sporcizia, il marciume del mondo³⁰.

Ciononostante, non esiste nel pensiero taoista un cibo perfetto, assolutamente equilibrato, valido per tutta la vita: occorre che la persona ascolti il proprio corpo e le sue necessità, provvedendo a fornirgli il giusto equilibrio alimentare. Riguardo alla carne, l'unico limite imposto dal pensiero taoista riguarda le pratiche con le quali questa è stata prodotta: non si consumano carni derivanti da pratiche indegne o inumane; il vegetarianesimo non è obbligatorio, ma visto come un modo possibile per promuovere il rispetto per la vita in tutte le sue forme. Un taoista rifiuterà, inoltre, i cereali, perché legati alla nascita di vermi e parassiti portatori di malattie. Essendo ogni azione in un rapporto di stretta dipendenza dalle altre, la longevità – e l'immortalità - richiedono che il taoista dimostri verso il cibo il medesimo rispetto che egli riserva a se stesso.

1.3 Cibo e religione. Cibo come simbolo

Nelle Confessioni di Sant'Agostino si legge di come sua madre Monica si recasse spesso al sepolcro dei santi, come usava in Africa, per portare focacce, pane e vino, secondo il rituale del *refrigerium*, noto già ai Romani; tale rituale prevedeva che il consumo del il pasto avvenisse sulle tombe di antenati e parenti, per *rinfrascare* la memoria del morto.

Il *pane*, alimento spirituale della città dei morti per il mondo classico, si configura quale alimento *cristianizzato*. Il pane è il corpo di Cristo, il viatico che è offerto a chi affronta il viaggio nell'al di là, a chi deve entrare nel regno dei salvati e che sostituisce la moneta che deve essere pagata a Caronte affinché traghetti i morti nell'al di là; Cristo è divenuto il garante del trapasso salvifico. Esso è alimento carico di significato sacrale; nel cattolicesimo, esso è accolta l'idea che sia il pane azzimo (Esodo 13, 6-7) non lievitato, tipico della tradizione ebraica, l'ostia dell'eucaristia.

Il pane azzimo è anche il pane che si consuma durante la settimana di *Pesach*, che combatte la natura profana dello lievito e che è simbolo di purezza e non-contaminazione: come si legge nel *Libro dello Splendore*, lo *Sefer ha-zohar*, prodotto nell'ambiente mistico del 1290 da Mosheh ben Shem Tov del Leon, il pane azzimo è pane celeste, simbolo di libertà e di virtù, che purifica e esalta.

Le correnti induiste vietano il consumo di specifiche tipologie di carni.

Come è noto, è proibito il consumo della *vacca*, invece venerata come sacra in ambiente hindu. L'articolo 48 della Costituzione stabilisce infatti che è proibito macellare vacche e vitelli e altri animali da latte e da tiro.

Alcune divinità del pantheon hindu sono associate a un toro (*Shiva*) o a una vacca (*Krishna* è guardiano di mucche). Inoltre, anche la figura materna è associata alla vacca; come la madre fornisce il latte per la sussistenza dei suoi figli, così la vacca produce alcuni elementi centrali per il rito, quali il latte e il burro con cui si cospargono templi e statue o lo sterco e l'urina, usati per la pulizia e la cura.

³⁰ Cfr. R. F. Campany, R.F. (2001) 'Ingesting the marvelous', in: N. Girardot, J. Miller and Liu Xiaogan (Eds.) *Daoism and Ecology*, Cambridge, Mass.:Harvard University Press.

L'insieme di simboli che tale animale contiene , costruisce un confine invalicabile intorno all'animale stesso. Si potrebbe dire che tale animale è sacro, in quanto permette la comunicazione tra l'uomo e la divinità, in quanto i suoi frutti nutrono l'uomo ed il suo rapporto con il sacro.

La vacca in India segna anche un confine tra la comunità religiosa hindu e quella musulmana che invece può (o potrebbe) macellare e cibarsi di bovini (Malamoud 1989). La forza simbolica investita sulla vacca è enorme e, come suggerisce Marvin Harris (1985), è la conseguenza di un insieme definito di limitazioni concrete, frutto di una influenza reciproca tra religioni e abitudini alimentari. La proposta è che nella formulazione più antica del sistema di credenza vedico non vi fosse il tabù che vietava di sacrificare le mucche e cibarsi della loro carne, ma a una fase dell'economia dominata da mandrie di bovini da parte di una popolazione di ridotte dimensioni, seguì un aumento della popolazione e la relativa scarsità di risorse alimentari disponibili da cui il tabù della vacca.

Il maiale è tra gli animali maggiormente colpiti da tabù, poiché il divieto di assumere la sua carne unisce ebrei (Levitico XI, 12) e musulmani (Corano II, 173), così come essi sono accomunati dalla tecnica di macellazione che mira a far fuoriuscire il sangue dell'animale di cui ci si ciba.

Numerose sono state le spiegazioni che hanno tentato di motivare questa proibizione, alcune tra le più note fanno riferimento alle carni troppo grasse dell'animale, alla sua presunta sporcizia, alla difficoltà di allevamento in certe condizioni climatiche, alla anti-economicità dell'allevamento dei maiali, molto più difficili da gestire rispetto ai bovini (Coon 1951).

Mary Douglas ha sostenuto, relativamente al contesto ebraico, che poiché gli animali leciti sono costituiti da quelli che hanno lo zoccolo fesso e sono ruminanti, il fatto che il maiale non rientri in tale classificazione ne fa un ibrido, e perciò, in quanto non classificabile, un animale illecito.

L'agnello è uno dei simboli di cui cibarsi maggiormente ricorrente nei tre monoteismi: il *Pesach* ebraico, la Pasqua cristiana e l'*Id al-Adha*, la festa del sacrificio hanno al centro dei loro piatti tipici la carne di agnello.

Il vino, come si legge nel *Liber Scalae Machometi* (130-131) è proibito da Dio al profeta, messo alla prova dall'angelo Gabriele che gli pone di fronte quattro coppe, una di latte, una di miele al sapore di ambra, una di acqua e, infine, una di vino che *Mohammed* rifiuta sdegnato e poiché egli lo ha rifiutato, Dio allontanerà da lui e dal suo popolo ogni stoltezza e lordura.

Nel Corano il vino è proibito agli uomini (II, 216; ma anche "O voi che credete, in verità il vino, il gioco d'azzardo, le pietre idolatriche, le frecce divinatorie sono immonde opere di Satana. Evitatele affinché possiate prosperare" in V, 90) ma occorre ricordare che in una *sura* (XLVII, 16) si legge che in Paradiso correranno fiumi di acqua chiara, latte fresco e vino delizioso.

Il vino segna un confine tra l'islam e le altre due religioni monoteiste: per gli ebrei è strumento di santificazione, associato alle festività religiose, simbolo dell'altare dove si celebra un atto di culto offerto verso la divinità. Il vino deve essere *kasher*, puro per essere consumato, mentre non sono ammessi i suoi derivati: aceto, super alcolici e neppure i succhi di uva. Sono ammesse, invece, bevande alcoliche che non derivano dall'uva fermentata, quali la birra, il whisky, il gin, il rum e altri. Per i cristiani il vino è il simbolo eucaristico insieme al pane, il sangue di Cristo, versato per la remissione dei peccati e la redenzione degli esseri umani.

Tutte le religioni considerano il cibo un **dono di Dio**. Questa certezza impone una risposta che non può essere un gesto qualsiasi, ma deve tradurre la consapevolezza che il mangiare non è solo frutto delle sue mani ma dono divino. Il ringraziamento a Dio spinge ogni fedele a un'azione di lode e benedizione per il cibo posto sulla tavola. La preghiera sul cibo è una prassi fondamentale nelle religioni orientali. In modo particolare l'induismo invita i fedeli a preparare il pasto secondo *prasada* (cucinato con devozione per Dio). Non solo: prima di consumare cibi e bevande essi ricordano il suo nome recitando formule di ringraziamento, dette *puja*.

Gli ebrei trovano in Dt 8, 10 un testo fondante che li spinge continuamente al ricordo che attraverso il cibo si giunge a Dio. Anche i cristiani possono ricavare dal Nuovo Testamento molti passi dove Gesù pregava prima di accostarsi al cibo: la moltiplicazione dei pani. "Presi i cinque pani e i due pesci, levò gli occhi al cielo, pronunciò la benedizione" (Mc 6, 41). Una consuetudine mantenuta dalla Chiesa primitiva: "spezzavano il pane a casa prendendo i pasti con letizia e semplicità di cuore, lodando Dio" (At 2, 46-47). La preghiera di ringraziamento prima dei pasti è presente anche nell'islam: "Non cibatevi di ciò su cui non è stato invocato il nome di Dio, sarebbe cosa ingiusta, sicuramente" (VI, 121).

1.4 Digiuno come incontro con il divino

Ogni religione invita al digiuno. In quanto dono di Dio ogni cibo ed ogni bevanda sono sacri, positivi, buoni compresi quelli interdetti permanentemente. Chi si astiene e chi digiuna non lo fa contro Dio. Astinenza e digiuno sono strumenti, vie, occasioni per incontrare Dio. Come il consumo di cibo anche la rinuncia ad esso ha un valore sacrale e comunitario: è incontro con Dio nella comunione con i fratelli. Oltre alla condivisione di un pasto, ai fedeli è anche richiesto di rispettare insieme un tempo di digiuno, dove far emergere, anche fisicamente, la necessità di porre attenzione a Dio durante il vivere quotidiano.

L'astinenza dal cibo non è mai contro Dio.

Alcune religioni si prefiggono lo scopo di elevare l'uomo mostrandogli la superiorità di un mondo di rinuncia ai piaceri terreni.

In quest'ottica anche il digiuno diviene una modalità attraverso la quale incontrare il Divino.

L'induismo colloca il rifiuto del cibo tra le prassi più importanti dell'agire del fedele. Nel calendario lunare induista si digiuna l'undicesimo giorno dopo la luna calante e l'undicesimo giorno dopo la luna crescente, nel corso di una ricorrenza chiamata *Ekadasi* (undicesimo giorno, in sanscrito).

Gli ebrei non solo conoscono numerose prescrizioni alimentari, ma seguendo l'invito biblico, digiunano in molte occasioni: il digiuno di *Yom Kippur* è il più conosciuto e il più praticato. Esso riveste una particolare importanza, in quanto traccia di questo giorno si trova direttamente nella *Torah* (Lv 16, 29-31; 23, 27-32; Nm 29, 7).

Anche in ambito cattolico, seppure l'insegnamento biblico sia privo di divieti gastronomici, esiste l'invito a rinunciare in certi periodi al cibo. Si pensi ai quaranta giorni nel deserto nel famoso episodio che precede le tentazioni subite da Gesù. In assenza di tabù alimentari, tutta la normativa alimentare

cristiana coincide con i tempi riservati all'astinenza e al digiuno. Essa prevede due giorni di digiuno (mercoledì delle ceneri e venerdì santo) e l'astensione dalle carni il venerdì di Quaresima, mentre i venerdì durante l'anno l'astinenza può essere sostituita da altre forme caritative o penitenziali.

La pratica del digiuno nell'Islam è molto nota: durante tutto il mese lunare di *Ramadan*, l'unico nominato esplicitamente nel Corano (*sura II*, 185) il fedele si astiene completamente da cibi solidi e liquidi dal sorgere del sole fino al suo tramonto. *Ramadan* pone il credente di fronte alle sue dipendenze fisiche e mentali. Esso vuole essere un periodo di rinnovata armonia pretesa da Allah, non un predominio dell'anima sul corpo, ma lo sforzo di raggiungere un equilibrio che non sia solo interiore.

Capitolo II

Status quaestionis in Europa

2.1 Geografia dei casi studio europei. La dimensione nascosta

Il rapporto tra alimentazione e vivere sociale è un tema ampiamente dibattuto nel contesto istituzionale e imprenditoriale europeo, dove grande attenzione viene riservata alle dinamiche che investono le società a partire, anzitutto, dalle nuove conoscenze in tema di impatto ambientale, passando attraverso le tecniche di produzione e distribuzione dei prodotti, sino alle modalità attraverso le quali tali prodotti alimentari vengono consumati nei contesti pubblici e privati, dalle tavole di famiglia a quelle delle mense. Si può ben dire che il tema dell'alimentazione rappresenti un punto importante all'ordine del giorno delle agenzie di produzione normativa e di attuazione politica tanto nazionali quanto comunitarie, investendo dimensioni differenti per quanto spesso interrelate:

- il rapporto tra alimentazione e politiche ambientali;
- il rapporto tra alimentazione e politiche di contrasto alla povertà;
- il rapporto tra alimentazione e politiche sanitarie;
- il rapporto tra alimentazione e politiche culturali.

Sebbene tali dimensioni rappresentino tutte specifici risvolti di un medesimo macro-tema, occorre registrare come alcune di esse suscitino allo stato attuale un maggiore interesse negli attori pubblici e privati coinvolti; le prime tre in particolare, tutte riconducibili in qualche modo ad un più generale *frame* costituito dal fondamentale *diritto alla salute*, godono di un'attenzione sensibilmente maggiore rispetto all'ultima, spesso relegata all'ultimo posto tra le raccomandazioni comunitarie.

Quanto affermato è valido se si considerano:

- le politiche di tutela dell'ambiente e del territorio come politiche atte ad assicurare il mantenimento di un ambiente salubre e non inquinato, con evidenti ricadute sulla salute dei cittadini anche a partire da ciò che mangiano;
- le politiche di contrasto alla povertà come politiche volte alla diminuzione delle diseguaglianze al fine di assicurare le condizioni fondamentali per lo sviluppo fisico e sociale dell'individuo;
- le politiche sanitarie come volte a favorire stili di vita sani, tali da contrastare la diffusione di patologie strettamente connesse con l'esercizio fisico e l'alimentazione.

In questa chiave di lettura, più che il *frame* del diritto alla salute, la quarta dimensione richiamerebbe i temi dell'*inclusione sociale*, della *tutela delle minoranze culturali e religiose*, del *contrasto alle discriminazioni culturali*. Come ben ricorda Anna Gianfreda in Chizzoniti (2010, p. 186) a proposito dell'alimentazione nei contesti scolastici:

La scuola è, forse, l'ambito in cui più che altrove è possibile sperimentare l'importanza che la cultura dell'accoglienza e dell'inclusione può sortire nella coesione delle società multi religiose. [...] La scuola, quindi, ha l'importante compito di non annullare le differenze esistenti tra gli alunni, accedendo ad una cultura assimilazionista, ma di trasformarle in risorse educative e culturali per l'intera popolazione studentesca.

Interagendo con altri fattori, il diverso grado di rilevanza attribuito alle dimensioni del dibattito nei contesti istituzionali contribuisce ad influenzare la percezione dei fenomeni, la costruzione delle priorità, la produzione di azioni dirette tanto in ambito comunitario quanto nazionale, con evidenti ricadute sulle *good practices* locali, pubbliche o private.

A proposito del dibattito metodologico sulla ricerca comparativa

In *latu sensu*, l'obiettivo fondamentale della ricerca comparativa è quello di identificare le similitudini e le differenze tra entità sociali predefinite, siano queste nazioni, culture, società, istituzioni. Alcuni studiosi, sostenendo l'approccio definito come *cross-national research*, si limitano alla comparazione tra due o più nazioni; altri, allargando lo spettro d'indagine, includono tra gli oggetti di studio della ricerca comparativa altri sistemi organizzativi, culturali e sociali umani: il dibattito sulla natura ed il campo d'azione del metodo comparativo è ad oggi uno dei più accessi nell'ambito delle scienze sociali³¹.

Rinunciando ad un'eshaustività che supererebbe gli obiettivi del presente lavoro, preme tuttavia considerare i limiti più evidenti di tale metodo d'indagine come applicato alla ricerca in oggetto, così da definirne la cornice entro la quale questa è stata svolta. La natura stessa del tema trattato - le pratiche alimentari e sanitarie in materia di cibo e religioni - è infatti informata da un carattere estremamente multidisciplinare, coinvolgendo approcci di studio storici, giuridici, sociologici, antropologici, psicologici, medici e filosofici. Tale carattere rappresenta al contempo un punto di forza e di debolezza; l'approccio interdisciplinare adottato restituisce un'analisi complessa e multidimensionale, ma porta con sé anche un limite: quello della scelta necessaria tra metodi ed approcci propri di ciascuna disciplina e della conseguente esclusione di alcuni di questi in favore di altri, e con questi di caratteri della complessità sociale e delle influenze tra contesti³².

D'altro canto, questo tipo di approccio apre la strada all'individuazione di un sistema gerarchico di definizione della realtà (delle culture, delle società, delle civiltà), da assumersi come il punto di riferimento per la comparazione³³. In tal senso, e considerato che l'alimentazione e le pratiche alimentari rappresentano una tra le più alte priorità delle politiche pubbliche e dei servizi connessi,

³¹ Cfr. P. A. Hall, *Aligning Ontology and Methodology* in J. Mahoney, D. Rueschemeyer, *Comparative Research, in Comparative Historical Analysis in the Social Sciences*, Cambridge University Press, Cambridge, 2003.

³² R. Azarian, *Potentials and Limitations of comparative method in Social Sciences*, in *International Journal of Humanities and Social Sciences*, Vol. 1, No. 4, April 2011.

³³ *Ibidem*

considerati la salute pubblica ed i sistemi sanitari nazionali come un diritto sociale fondamentale, gli autori hanno individuato nel WHO European Action Plan for Food and Nutrition e nei documenti ad esso comparabili lo strumento più adeguato per la valutazione delle politiche e dei servizi pubblici legati alla salute ed alla nutrizione. Tale strumento e strumenti affini sono assunti come punto fermo per la comparazione delle pratiche politiche e pubbliche nazionali e locali, con particolare riferimento alla loro incisività in materia di contrasto delle disuguaglianze e di promozione del pluralismo nello spazio pubblico.

2.2 Status quaestionis in Europa

L'educazione ad un'alimentazione sana deve avvenire sin dai primi anni di vita della persona, per promuovere un atteggiamento nei confronti del cibo corretto e salutare e prevenire l'insorgere di abitudini scorrette: molte delle pratiche assunte nell'infanzia, infatti, si conserveranno nel tempo accompagnando la crescita dell'individuo e andando a comporre la sua cultura alimentare fondamentale.

In materia di educazione alimentare, la scuola rappresenta un'opportunità irrinunciabile per la prevenzione di stili di vita insalubri; data la sua composita organizzazione, l'istituzione scolastica può inoltre attivare programmi educativi integrati, coinvolgendo un gran numero ed un'ampia varietà di soggetti: alunni, staff scolastico, famiglie, membri delle comunità.

Dati tali assunti e considerata l'importanza rivestita dalla buona salute attraverso una corretta alimentazione, che come si è visto in precedenza può contribuire allo sviluppo cognitive, cultural e sociale della persona, l'educazione alimentare dovrebbe essere inclusa nei piani formativi di ogni istituto scolastico.

Come si è detto in precedenza, le politiche scolastiche dei singoli Paesi europei fanno direttamente riferimento alle linee guida stilate dall'Unione Europea; tra queste, le più importanti sono quelle redatte dal WHO (World Health Organization – Regional Committee for Europe), l'autorità incaricata della definizione delle linee guida fondamentali in materia di pratiche alimentari.

Il Regional Committee del WHO

«[...] è l'autorità incaricata della direzione e del coordinamento delle attività in materia nell'ambito delle Nazioni Unite. È sua responsabilità sottoporre le questioni legate alla salute globale ai leader mondiali, strutturare le priorità in fatto di ricerca scientifica, stabilire norme e parametri di valutazione, monitorare il livello di salute delle popolazioni sulla base di tali parametri, fornire proposte di politiche pubbliche sulla base di dati verificabili, assicurare il supporto tecnico necessario alle autorità competenti dei singoli Paesi³⁴».

Risale al 2007 la pubblicazione della risoluzione denominata EUR/RC57/R74³⁵, con la quale si istituisce l'*Action Plan*³⁶: un piano d'azione quinquennale che pone gli Stati membri dinanzi a priorità sanitarie definite.

³⁴ WHO Regional Committee for Europe Website, <http://www.who.int/about/en/>, 25th.Oct.2013.

³⁵ *Ibidem*.

Tra gli obiettivi fondamentali individuati dall'*Action Plan*:

- a. Riduzione delle patologie alimentari non infettive (con particolare riferimento all'obesità);
- b. Inversione del *trend* dell'obesità infantile e adolescenziale;
- c. Contrastare la carenza di micronutrienti fondamentali (minerali e vitamine);
- d. Riduzione dell'incidenza di intossicazioni alimentari³⁷.

Per raggiungere tali obiettivi sono stati definiti dei risultati specifici, ponderati sulla base delle caratteristiche dei Paesi membri; le azioni coinvolgono attori pubblici e privati, organizzati sotto il coordinamento di un'agenzia.

Le aree di ricerca e azione predefinite sono rappresentate da:

a. *Sostenere il primo sviluppo*

Si riferisce alla nutrizione materna ed alle intossicazioni alimentari in gravidanza, coinvolgendo le istituzioni scolastiche e prescolastiche;

b. *Assicurare un'alimentazione sostenibile*

Con riferimento alle politiche agricole ed i processi di produzione industriale degli alimenti, con lo scopo di migliorare la qualità e la sicurezza dei cibi prodotti e distribuiti, attraverso il coinvolgimento diretto delle istituzioni pubbliche nazionali;

c. *Fornire ai consumatori un'educazione ed un'informazione alimentare adeguata e completa*

Comprendendo l'alimentazione, la sicurezza alimentare, i diritti dei consumatori, sulla base delle linee guida e delle *best practices* europee, con riferimento agli standards stabiliti dal *Codex Alimentarius*³⁸ in particolare;

d. *Promuovere azioni integrate nei confronti dei principali fattori di rischio*

Con riferimento alla promozione, tra la popolazione, dell'attività fisica, di iniziative per la riduzione del consumo di alcolici, di promozione del consumo di acqua;

e. *Migliorare la sicurezza e la qualità alimentare nel settore sanitario*

³⁶ Nel settembre 2000 lo WHO Regional Committee for Europe ha promosso l'*Action Plan Food and Nutrition Policy for the WHO European Region (2000 – 2005)* - doc. EUR/01/5026013, con lo scopo di raccogliere contributi per le politiche sulla salute nell'ambito del cibo e dell'alimentazione. Uno su tre dei Paesi membri hanno sviluppato politiche sul tema, approvando in seguito linee guida e documenti d'indirizzo e d'attuazione di tali politiche; a tutt'oggi la questione della sicurezza alimentare e delle patologie alimentari continua a rappresentare un forte problema pubblico nell'Unione Europea. La questione si aggrava nei Paesi meno benestanti, dove le disuguaglianze nel livello di vita e di salute della popolazione restano spiccate e la sicurezza alimentare non è garantita come altrove. Data la situazione come definita, è stato approvato un *Second Plan* con l'obiettivo di armonizzare le attività e promuovere sinergie tra i Paesi membri, con particolare attenzione alle specificità nazionali in relazione alle necessità, alle risorse, al contesto culturale ed alle politiche in atto. Per approfondimenti si veda lo *WHO European Action Plan for Food and Nutrition Policy 2007 – 2012*.

³⁷ *Ibidem*.

³⁸ Il *Codex Alimentarius* rappresenta un importante riferimento per la valutazione dei rischi e l'analisi dei lavori delle tre commissioni FAO/WHO: Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA); Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues (JMPR); Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment (JEMRA); oltre ad ulteriori valutazioni scientifiche ed indicazioni presentate da FAO/WHO. Il *Codex* rappresenta inoltre un canale fondamentale per la raccolta di informazioni e dati da indagini promosse nei Paesi membri. I documenti redatti nel contesto del *Codex Alimentarius* sono considerati dal WTO come il riferimento internazionale per gli standards nella sicurezza alimentare. Per approfondimenti si veda <http://www.codexalimentarius.org/scientific-basis-for-codex/en/>, 25th.Oct.2013.

Con l'obiettivo di aumentare gli standards dei servizi di prevenzione, diagnosi e trattamento delle patologie alimentari e potenziare la sicurezza alimentare nelle strutture ospedaliere;

f. *Monitoraggio, valutazione, ricerca*³⁹

Con riferimento alla valutazione d'impatto delle politiche e dei programmi attuati dagli Stati membri in materia di promozione della ricerca, pubblica e privata, e della diffusione di una maggiore consapevolezza in merito al ruolo dell'alimentazione, della sicurezza alimentare e degli stili di vita nell'insorgenza (e nel contrasto) di patologie diffuse.

Altri attori sovranazionali, operanti nell'ambito in oggetto, hanno contribuito al lavoro del World Health Organization; tra questi vale la pena citare per lo meno lo United Nations Children's Fund (UNICEF), l'International Labour Organization (ILO), la Banca Mondiale, il Consiglio d'Europa per la cooperazione e lo sviluppo (OECD)⁴⁰. Così, attraverso questa iniziativa, l'Ufficio Regionale per l'Europa del WHO si pone come l'unica agenzia europea in grado di coordinare uno sforzo congiunto internazionale in materia di pratiche alimentari, allo scopo di istituire un codice di pratiche condivise, orientate in particolare alla salvaguardia dell'infanzia.

Date tali caratteristiche, l'*Action Plan for Food and Nutrition* promosso dal WHO appare come l'indagine comparativa più completa in materia e può essere assunto come punto di riferimento per indagini successive, locali, nazionali, internazionali; ciononostante, occorre qui sottolineare come la maggior parte degli interventi e delle politiche europee in materia di alimentazione (e di nutrizione scolastica in particolare) si concentrino più che altro sulle questioni connesse alla salute, tralasciando il tema della cultura e delle necessità religiose in fatto di cibo.

Alcuni Paesi e territori sono più attenti di altri: come ben ricordano Richard Étienne, Pascal Tozzi e Hugo Verkest⁴¹, in Francia le istituzioni pubbliche offrono spesso una maggiore scelta tra prodotti alimentari, consentendo agli utenti il rispetto delle regole alimentari religiose ed evitando così forme di discriminazione altrove presenti: in molti altri Paesi, infatti, il menù scolastico tanto quanto il calendario delle festività risulta ancora influenzato dalle religioni cristiane, un'influenza che gli studenti (ed in genere i cittadini) appartenenti ad altri credo possono vivere come forma di discriminazione⁴².

Di seguito si propone una geografia di casi-studio europei in materia di servizi mensa scolastici nel loro rapporto con le diverse tradizioni culturali e religiose.

Un caso studio: Barilla. Qualcosa su cui riflettere

³⁹ WHO European Action Plan for Food and Nutrition Policy 2007 – 2012.

⁴⁰ *Ibidem*.

⁴¹ Richard Étienne and Pascal Tozzi with Hugo Verkest, *Educational Policies that Address Social Inequality. Thematic Report: Religious minorities*, Département de Sciences de l'Éducation, Université Paul Valéry Montpellier 3, France 2009

⁴² In Spagna le difficoltà legate ai diversi calendar (ed in generale alle diverse necessità relative alle appartenenze religiose) sono state affrontate con il sistema degli *Acuerdos*, accordi particolari siglati tra lo Stato e le principali comunità religiose (musulmana, ebrea e protestante) allo scopo di assicurare l'esenzione dalle attività nei rispettivi giorni festive. In Francia, il *Conseil d'État* (14/04/1995) ha deliberato l favore dell'esenzione dalle attività per motive religiosi, *compatibilmente con le necessità organizzative delle istituzioni coinvolte*.

Un esempio emblematico di diversa percezione della rilevanza dei temi in oggetto è dato dal caso della Barilla, azienda multinazionale leader mondiale nel settore dell'alimentazione, storicamente attenta alla rappresentazione dell'azienda e dei suoi prodotti all'interno del frame della naturalezza, genuinità, familiarità. Il claim legato al marchio, Barilla, dove c'è casa, è accompagnato da un immaginario legato al contesto rurale italiano, assunto come simbolo della bontà semplice e naturale – sana – dei prodotti da forno, ricondotti dalla strategia di marketing ad un ideale contesto casalingo improntato sulla cura di sé e dei rapporti familiari/sociali attraverso l'alimentazione. L'impegno per la diffusione di una cultura dell'alimentazione nutrizionalmente sana, eticamente corretta, ambientalmente sostenibile è sintetizzato nel progetto "Barilla Center for Food & Nutrition" (BCFN), un *corporate think tank* istituito nel 2009 per sviluppare conoscenze in merito alle ricadute ambientali, economiche, sociali dell'alimentazione. Il sito web dedicato restituisce la *vision*⁴³ del BCFN:

"Scienza, Politica, Impresa e Società: insieme per assicurare la sostenibilità dell'uomo e del pianeta. Barilla Center for Food & Nutrition (BCFN) è un centro di pensiero nato nel 2009 che ha l'obiettivo di analizzare i grandi temi legati all'alimentazione e alla nutrizione nel mondo. Fattori economici, scientifici, sociali e ambientali vengono, quindi, studiati nel loro rapporto di causa-effetto con il cibo con un approccio multidisciplinare", con l'obiettivo finale di "sviluppare e rendere disponibili a tutti i maggiori opinion e decision maker proposte e raccomandazioni sul mondo dell'alimentazione e della nutrizione, al fine di favorire una vita migliore e un benessere diffuso e sostenibile per tutte le persone".

Il BCFN propone, tra il resto, l'approccio della *Doppia piramide*⁴⁴, ovvero l'affiancamento di una *piramide ambientale* alla consueta *piramide alimentare*, accompagnata da una valutazione dell'impronta ecologica generata da:

- un menù vegetariano (senza carne né pesce tutta la settimana);
- un menù mediterraneo (privilegia gli alimenti alla base della piramide alimentare, con un bilanciato consumo giornaliero di carne e pesce);
- un menù a base di carne (carne una volta al giorno durante tutta la settimana).

La *vision*, gli obiettivi e le attività del BCFN collocano il marchio ed i prodotti Barilla all'interno di un *frame* connotato dall'attenzione all'ambiente ed alla salute dell'individuo ed al contrasto della povertà, *frame* ampiamente rappresentato dalle strategie di comunicazione commerciale. Non vi è tuttavia traccia alcune delle tematiche relative alle politiche culturali di *promozione della diversità culturale*, di *educazione al pluralismo culturale e religioso*, di *tutela delle minoranze culturali e religiose* e più in generale di *contrasto alle discriminazioni*.

La più recente vicenda⁴⁵, sorta in seguito alle dichiarazioni omofobe del presidente Guido Barilla, ed il tentativo di rimediarne l'impatto negativo sull'immagine e di conseguenza sulle vendite, conferma una

⁴³ <http://www.barillacfn.com/chi-siamo/visione-ed-obiettivi/>

⁴⁴ http://www.barillacfn.com/wp-content/uploads/2013/10/InfograficaFoodDay_it.jpg

superficiale attenzione nei confronti delle relazioni tra l'alimentazione e la rappresentazione/identificazione identitaria, sia questa legata a caratteri connessi con la nazionalità, il genere, la sessualità o la religione. Barilla è un marchio alfiere della conoscenza e della promozione dei valori e delle pratiche della tutela dell'ambiente, della salute degli individui e dell'economia delle società; ma non vede alcun rapporto tra l'alimentazione e le identità, né tra l'alimentazione e l'incontro fra alterità culturali.

2.2.2 Geografia dei casi studio europei

Quanto succede nel contesto privato di un'azienda alimentare multinazionale non è poi così lontano da quanto si fa registrare nel contesto pubblico delle mense scolastiche, luogo deputato all'alimentazione – sana – ed alla condivisione, terreno di confronto tra *gusti culturalmente orientati* ed ambiente foriero di incontro tra *alterità culturali*. Come si vedrà meglio nella trattazione dei casi-studio, sebbene si registrino numerosi programmi educativi volti alla promozione di un'alimentazione sana, è estremamente raro che le scuole europee producano o promuovano programmi di educazione alla diversità ed al pluralismo culturale e religioso attraverso la cultura alimentare. Eppure, come si è ampiamente argomentato precedentemente, proprio il cibo rappresenta un canale privilegiato di trasmissione e di incontro interculturale, capace di avvicinare all'alterità *assumendola* quotidianamente, "un boccone alla volta". Vedremo come la stessa attenzione alle necessità alimentari dettate dalle religioni sia meno diffusa dell'attenzione offerta alle necessità sanitarie o etiche, e come spesso la prima venga affrontata con un approccio eticamente e salutisticamente orientato.

Come ricordano Richard Étienne, Pascal Tozzi e Hugo Verkest⁴⁶, in Francia le istituzioni forniscono sempre più di frequente una scelta di cibi differenti, permettendo agli alunni di non contravvenire alle regole delle religioni del loro background tradizionale, evitando così una forma di discriminazione. Nella maggior parte dei paesi da loro studiati, tuttavia, il calendario scolastico è segnato dall'influenza delle religioni cristiane, un'influenza che è stata talvolta contestata da studenti appartenenti a minoranze religiose⁴⁷. Nel Regno Unito, sottolineano gli studiosi, la maggior parte delle scuole in aree a forte incidenza musulmana offre carne halal, spesso l'unica servita dalla mensa per tutti gli studenti. Il criterio della percentuale di studenti religiosamente orientati nel consumo alimentare è spesso

⁴⁵Non faremo pubblicità con omosessuali, perché a noi piace la famiglia tradizionale. Se i gay non sono d'accordo, possono sempre mangiare la pasta di un'altra marca. Tutti sono liberi di fare ciò che vogliono purché non infastidiscano gli altri". Dichiarazione rilasciata nel corso di una trasmissione radiofonica. http://www.repubblica.it/cronaca/2013/09/26/news/barilla_gay-67332037/ e <http://www.reuters.com/article/2013/09/26/italy-gay-pasta-idUSL5N0HM2O120130926>

⁴⁶ Richard Étienne and Pascal Tozzi with Hugo Verkest, *Educational Policies that Address Social Inequality. Thematic Report: Religious minorities*, Département de Sciences de l'Éducation, Université Paul Valéry Montpellier 3, France 2009

⁴⁷ In Spagna, le difficoltà sollevate dal calendario scolastico sono state risolte preventivamente, con accordi siglati dallo Stato con i principali gruppi religiosi (protestanti, ebrei e musulmani) garantire che l'esenzione dalla partecipazione può essere concesso. In Francia, il Consiglio di Stato (14/04/1995) ha deliberato a favore della concessione dell'esenzione dalla frequenza scolastica per motivi religiosi, *qualora compatibile* con il funzionamento dell'istituzione.

seguito, come vedremo, dalle istituzioni pubbliche (non solo scolastiche, anche ospedaliere e carcerarie) per definire l'opportunità di offrire carni *lecite* (soprattutto halal, viste le ridotte dimensioni delle comunità ebraiche europee), sia in opzione alle carni macellate senza rituale religioso, sia in loro completa sostituzione. L'ultima opzione, va detto, spesso praticata senza particolari comunicazioni alle famiglie sulla provenienza dei prodotti, ha dato luogo a casi di sconcerto e contrarietà da parte di cittadini non islamici *offesi* dall'obbligo di consumare carne certificata da un imam.

La trattazione che segue non pretende di rappresentare in modo esaustivo la totalità dell'offerta garantita dalle mense scolastiche europee: un simile lavoro esula dai fini della ricerca. D'altro canto si è dovuto operare una selezione di casi sulla base di alcuni vincoli oggettivi: la disponibilità di letteratura specialistica in materia di alimentazione scolastica e religioni è pressoché nulla; l'esplorazione dei casi è stata così operata principalmente attraverso lo studio delle fonti normative europee e dei recepimenti nazionali, da un lato; attraverso i siti web delle istituzioni pubbliche (comuni e scuole) rintracciabili e disponibili nelle lingue inglese, francese e spagnola, dall'altro. All'invio di email con la richiesta di specifici approfondimenti sull'offerta di cibi religiosamente corretti, operato nel caso in cui il sito web non contemplasse l'argomento, non ha mai fatto seguito risposta. Pertanto, in alcuni casi si proporrà un'analisi della legislazione e delle prassi su scala nazionale; in altri casi si potranno approfondire esempi locali; in altri casi ancora ci si dovrà limitare al dibattito riportato da fonti giornalistiche.

Regno Unito

Nel 1944 è stata resa obbligatoria per gli enti locali la fornitura di un servizio di mensa scolastica, con parametri nutrizionali stabiliti per legge. Pasti scolastici gratuiti erano così a disposizione degli studenti appartenenti a famiglie a basso reddito. A partire dagli anni Settanta i governi Thatcher hanno dapprima operato ingenti tagli nei fondi per l'alimentazione gratuita nelle scuole; nel 1980 con l'Education Act, hanno abolito gli standard nutrizionali minimi per i pasti scolastici e rimosso la gratuità per migliaia di scolari britannici, obbligando le autorità locali ad aprire al mercato concorrenziale la fornitura di pasti scolastici, con lo scopo di ridurre il costo. Il risultato è stato, tuttavia, un calo sensibile della qualità del cibo offerto: come riporta Derek Gillard⁴⁸, diverse aziende private, al fine di massimizzare il profitto ed eliminare gli sprechi, hanno convinto le scuole ad optare per sistemi self-service, promuovendo così un ovvio orientamento verso alimenti da fast-food, sicuramente popolari, come hamburger e patatine fritte. Oggi il servizio mensa non è obbligatorio per le scuole, salvo per gli studenti a basso reddito che rientrano nei parametri del *Free School Meal*.

Il tema dell'alimentazione è diventato, negli anni 2000, un importante argomento di dibattito per mezzo di due testimonial particolari, che hanno portato il tema all'attenzione pubblica da due punti d'osservazione differenti.

⁴⁸ Gillard D (2003) *Food for Thought: child nutrition, the school dinner and the food industry*
www.educationengland.org.uk/articles/22food.html

Il primo caso risale al 2004, quando il noto chef Jamie Oliver ha guidato una campagna⁴⁹ per migliorare la qualità dei pasti scolastici, affidati ad aziende di ristorazione esterne e costituiti spesso da alimenti tipici, ancora, dei fast-food (come patatine fritte, pepite di tacchino fritte, pizza e dolci). Il programma televisivo *Jamie's School Dinners*, comparso su Channel 4, ha mostrato al vasto pubblico la situazione dell'alimentazione scolastica nelle mense britanniche dando vita ad una campagna pubblica per l'aumento dei finanziamenti ai pasti scolastici. La pressione pubblica creata ha costretto il governo britannico ad istituire il *Children's Food Trust*⁵⁰, allo scopo di monitorare, sostenere e diffondere una cultura alimentare e le pratiche quotidiane corrette per la salute dei bambini e degli studenti, nelle scuole come a casa. L'argomento è diventato tema elettorale nel Regno Unito in occasione delle elezioni politiche del 2005.

Il secondo caso risale al 2012⁵¹, quando Martha Payne, una bambina di nove anni, ha ottenuto dalle autorità locali la riapertura del suo blog⁵², aperto per raccogliere fondi a favore di un'organizzazione caritatevole (Mary's Meals) che fornisce servizio mensa nelle scuole di regioni depresse nel mondo. Il blog, nel quale Martha racconta la sua esperienza nella mensa scolastica attraverso fotografie e valutazioni sui piatti, era stato oscurato perché accusato di travisare l'offerta del servizio mensa, rappresentando in modo distorto le opzioni disponibili. Nel giro di poco tempo una campagna mediatica ha portato il caso all'attenzione pubblica; lo stesso Jamie Oliver avrebbe pubblicato sul social network Twitter un messaggio di sostegno alla bambina ("Stay strong Martha"). In seguito al clamore generato ed alla sua riapertura, il blog ha ottenuto un tale successo da raccogliere testimonianze sull'alimentazione – scolastica e non – da studenti, genitori ed insegnanti di tutto il mondo, portando contemporaneamente all'attenzione globale i temi del diritto di accesso al cibo e della cultura alimentare nel mondo.

Se l'attenzione ai risvolti sanitari dell'alimentazione ha trovato ampio spazio nella sfera pubblica britannica, diversamente è avvenuto per i risvolti culturali e religiosi del cibo. La Gran Bretagna rappresenta oggi un caso rilevante ed un esempio particolare del divario tra prescrizioni normative e prassi quotidiane in materia di tutela delle differenze e di promozione dell'incontro interculturale ed interreligioso. E' ancora Anna Gianfreda in Chizzoniti (2010, p. 186-192) ad introdurci nelle norme britanniche in materia:

Con l'affermazione della società multiculturale e multi religiosa", osserva Gianfreda, "la garanzia del diritto a vivere "secondo coscienza" è entrata a pieno titolo nelle priorità e obiettivi fatti propri da tutte le istituzioni che regolamentano gli "spazi pubblici" nei quali si svolge la vita associata." [...] Accanto al dato sociologico della differenziazione in senso multireligioso delle società", prosegue, "si moltiplicano le fonti normative che, a diversi livelli, impongono una sempre maggiore attenzione al *rispetto della diversità*, garantita non più attraverso una mera attuazione dell'eguaglianza formale, ma tramite misure di carattere cd. positivo che, concedendo una serie di "facilitazioni" (*facilities*), rimuovono

⁴⁹ Per approfondimenti sulla campagna si veda: http://www.jamieoliver.com/media/jo_sd_history.pdf

⁵⁰ <http://www.Children'sfoodtrust.org.uk/parents/schoolfood/schoolmeals>

⁵¹ http://www.huffingtonpost.com/2012/06/15/martha-payne-school-lunch-blog_n_1600363.html

⁵² <http://neverseconds.blogspot.it/>

quelle condizioni di fatto sfavorevoli che intaccano il diritto a rispettare i dettami religiosi di individui e gruppi solo di recente entrati nel panorama sociale e politico europeo”.

La mensa è dunque vista dalle istituzioni scolastiche britanniche come luogo primo deputato, da un lato, alla promozione del rispetto delle minoranze, da un altro all'alfabetizzazione religiosa degli studenti, attraverso la conoscenza delle appartenenze religiose diverse dalla propria. Tale è l'approccio del ministero per le politiche agricole e forestali (*Department for Environment, Food and Rural Affairs*) che in un documento sulla sostenibilità alimentare dei servizi di mensa ha incluso tra gli obiettivi fondamentali la “progettazione e promozione di menu e la selezione di piatti salutari che rispondano ai bisogni dei consumatori appartenenti a minoranze culturali o religiose”. Obiettivo in linea con gli *standards* elaborati dallo *School Food Trust* per le mense scolastiche, il quale esorta tutte le scuole a provvedere nel loro servizio mensa alle diversità etniche, specialmente nei casi in cui gli studenti manifestino credenze religiose o consuetudini culturali che influenzano il regime alimentare. “La nuova priorità dei cd. *Single Equality Schemes*”, prosegue Gianfreda, “ è infatti «accrescere gli *standards* delle mense scolastiche» ed «assicurare che il cibo risulti invitante [...] per tutti» e quindi che sia «culturalmente e religiosamente idoneo»⁵³.”

Nonostante la rilevanza del tema dell'alimentazione religiosamente corretta nelle scuole britanniche sia ben contemplato dalle agenzie normative, la realtà delle mense scolastiche sembra ancora lontana dalle prescrizioni succitate: l'apertura al fattore religioso riguarda per lo più l'offerta di carni halal (raramente kosher) o la proposta di sostituire la carne non halal con un menù vegetariano. L'alimentazione *altra* non rientra tra i programmi educativi, che non contemplano *de facto* il cibo tra gli strumenti per la promozione di una cultura del pluralismo culturale e religioso.

Così è, ad esempio, nella mensa della Moseley School⁵⁴ di Moseley, un sobborgo di Birmingham dallo spiccato carattere multiculturale e multireligioso⁵⁵: la scuola vanta una “nuova fantastica mensa che offre un'ampia scelta di prodotti, incluse opzioni halal, vegetariane, salutari”, ma non vi è traccia di programmi educativi che sfruttino l'alimentazione come veicolo d'integrazione.

Il 75% circa delle scuole sotto la giurisdizione del Waltham Forest Council, per un totale di 46 istituti, serve solamente carne halal fornita dal Waltham Forest Catering. Un rappresentante del Consiglio ha spiegato che quella di servire esclusivamente carne halal è una scelta dipendente da ciascuna scuola, aggiungendo che “non è un problema di costi, quanto piuttosto una questione logistica, siccome molte

⁵³ Anna Gianfreda in Chizzoniti, Tallacchini (a cura di), *Cibo e religione: diritto e diritti*, Università cattolica del Sacro Cuore – Sede di Piacenza – Dipartimento di Scienze Giuridiche – Quaderni del dipartimento di scienze giuridiche, 1-2010, pp.186-192

⁵⁴ <http://www.moseley.bham.sch.uk/>

⁵⁵ http://www.birmingham.gov.uk/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application%2Fpdf&blobheadernam e1=Content-Disposition&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1223401212301&ssbinary=true&blobheadervalu e1=attachment%3B+filename%3D968265Moseley_and_Kings_Heath_%28OA%29_Ward.pdf

cucine della scuola semplicemente non sono abbastanza grandi per consentire al personale di conservare e preparare due tipi di carne”⁵⁶.

Della Newfield Secondary School e della Talbot Secondary School di Sheffield parla il già citato sito web del Children’s Food Trust⁵⁷: uniche scuole a contemplare diverse necessità alimentari su base religiosa (tra quelle segnalate come casi di *good practice* nella gestione delle mense), la Newfiel e la Talbot condividono una “mensa che pensiamo essere davvero ispiratrice”, perché “luminosa, dall’aspetto contemporaneo che richiama quello di un café. La disposizione è stata espressamente disegnata per rendere più semplice la fruizione ai bambini ed agli utilizzatori di sedie a rotelle”. La mensa comprende cinque aree di servizio, delle quali:

- due offrono panini, pasta e snacks;
- una offre il pasto caldo principale;
- una offre il pasto caldo principale con opzione halal;
- una (esterna) offre panini, pasta e snacks.

Il carattere innovativo delle mense contempla, nella valutazione del Children’s Food Trust, la facilità d’uso da parte dei bambini, la piacevolezza e la salubrità dell’ambiente, la velocità nelle operazioni di servizio e pagamento (che si effettua tramite impronta digitale); riguardo all’inclusione e l’interazione sociale, l’unico riferimento è relativo all’opinione degli studenti e dello staff, che segnalano come le relazioni tra le popolazioni dei due istituti siano migliorate in seguito alla messa in condivisione della mensa. Anche nel caso dell’unica *good practice* segnalata, dunque, non si trovano riferimenti all’alimentazione come veicolo d’inclusione sociale e promozione del pluralismo culturale e religioso.

Hackney, quartiere centrale di Londra, rappresenta un buon terreno per raccogliere informazioni sull’approccio delle istituzioni scolastiche della capitale in materia di alimentazione e religioni. La popolazione del quartiere, che al censimento del 2010⁵⁸ contava 213.573 abitanti, è etnicamente diversificata: il 41% dei residenti si descrive come *white british*, il 14% si colloca in altri gruppi etnici *white*, il 29% tra i *black* o *black british*, il 9% pone se stesso nella categoria degli *asian* o *asian british*, il 4% si descrive come *mixed*, ed il 3 % come *chinese* o *other*; è presente una numerosa comunità turca e curda. Il 66% della popolazione residente è nato nel Regno Unito, il 5% in altre parti d’Europa ed il restante 29% in altre parti del mondo. In occasione del censimento del 2001, infine, i residenti di Hackney si sono dichiarati cristiani nel 44% dei casi, musulmani nel 18%, ebrei nel 4%, diversamente credenti nel 3% dei casi; un ulteriore 19% ha dichiarato di non riferirsi a nessuna religione, mentre il 12% non ha dato risposta.

⁵⁶ http://www.guardian-series.co.uk/news/10334813.Halal_meat_served_in_three_quarters_of_council_supported_schools/

⁵⁷ <http://www.Childrensfoodtrust.org.uk/case-studies/newfield-secondary-and-talbot-secondary>

⁵⁸ Fonte: <http://www.ons.gov.uk/ons/index.html> e http://en.wikipedia.org/wiki/London_Borough_of_Hackney#cite_note-29

Oltre alla composizione demografica, Hackney è un caso particolarmente interessante per il Regno Unito per via della sua recente storia pedagogica: dal 2002 il quartiere ha stipulato un contratto di dieci anni con il Trust Learning, un organismo indipendente che regola l'istruzione dei 27.000 alunni di Hackney, raccolti in oltre 70 scuole, asili e centri gioco. Il Trust è stato istituito in risposta ad un rapporto OFSTED⁵⁹, critico rispetto alle carenze individuate.

Tra le scuole elementari di Hackney⁶⁰ citate dal sito del Trust Learning, due solamente dichiarano attenzione nei confronti delle necessità alimentari religiose, riferendosi esclusivamente all'islam: la Bentham Primary offre una scelta di menù che comprende sempre un'opzione vegetariana ed una halal; la Baden Powell Primary chiede ai genitori la compilazione di un modulo per la preparazione di menù particolari per istanze religiose, specificando gli alimenti proibiti e quelli leciti.

Tutte le altre scuole prevedono l'opzione vegetariana nella mensa d'istituto; è inoltre sempre possibile fornire gli studenti di un pranzo al sacco preparato a casa, che in nessun caso deve contenere dolci o bevande zuccherate, su disposizione del Children's Food Trust.

Nessuna di queste scuole fa esplicito riferimento a prescrizioni religiose, né a programmi educativi destinati all'inclusione interculturale o interreligiosa attraverso il cibo; occorre tuttavia specificare che:

- è possibile che le mense scolastiche offrano esclusivamente carne halal *senza specificarlo*;
- i menù contemplano quasi sempre preparazioni alimentari interculturali, spesso presentate con riferimento al rispettivo Paese d'origine⁶¹.

In generale, tutte le scuole di Hackney propongono:

- scelta vegetariana;
- carni diverse ogni giorno (senza mai specificare se halal, kosher o meno);
- pesce ogni venerdì (solo il venerdì).

La Sir John Cass's Foundation Primary School, nel quartiere della City of London, rappresenta infine un caso particolare: è un istituto afferente alla Church of England, nel cuore della capitale, ed è anche l'unico di quelli monitorati a riportare nel sito web, tra i documenti sulle politiche interne, un esplicito riferimento alla diversità culturale e razziale. Secondo il documento *Race Equality and Cultural diversity Policy*, datato aprile 2012, l'istituto pone tra i suoi valori ed obiettivi:

Essere sani

⁵⁹ L'ente preposto alla supervisione degli istituti scolastici britannici.

⁶⁰ L'indagine si è limitata alle sole scuole i cui siti web erano online al momento della ricerca; tra queste: Benthal, Baden Powell, Berger, Daubeney, De Beauvoir, Gayhurst, Grazebrook, Holmleigh, Holy Trinity, Jubilee, Rushmore.

⁶¹ È il caso, ad esempio, della Jubilee, che nel menù di ottobre 2013 offriva, tra i vari piatti, il *moroccan lamb*.

Ogni bambino può godere di buona salute fisica e mentale e capire che cosa significa uno stile di vita sano. Forniamo l'accesso alle attività fisiche ed extracurricolari, tra cui i club sportivi . Incoraggiamo una sana alimentazione in tutte le culture: la mensa fornisce ogni giorno cibo sano da tutto il mondo.

Osservanza religiosa

Rispettiamo le credenze religiose e la pratica di tutto il personale, degli alunni e dei genitori e rispettiamo tutte le richieste ragionevoli in materia di osservanza e pratica religiosa.

Piano d'azione

Abbiamo un piano d'azione in corso per l'attuazione di queste politiche e per monitorarne l'impatto. Facciamo in modo che i riferimenti all'eguaglianza razziale ed alle diversità culturali trovino realizzazione nel Piano di sviluppo della scuola (SDP).

Un caso differente è quello di Harrow, sobborgo periferico di Londra: qui nel 2010⁶² il comune ha proposto la sostituzione di tutte le carni offerte dal servizio mensa scolastico con la sola carne halal, indicata dai dietisti comunali come l'unica capace di accomunare le necessità religiose di una comunità tra le più varie dal punto di vista etnico e religioso. La decisione ha incontrato le aspre critiche delle associazioni animaliste; lo stesso presidente della *Halal Food Authority* locale ha plaudito l'idea d'introdurre carne halal nelle mense scolastiche solo se accompagnata da offerta di carne non halal, in rispetto dei non musulmani. Vista l'avversione dei residenti, il consiglio comunale ha deciso di non procedere con l'iniziativa.

Francia

A partire dal 1970 il governo francese ha iniziato a prendere misure per migliorare la refezione scolastica: le linee guida per le scuole prodotte nel 1971 raccomandano che ogni pasto contenga verdure crude, proteine sotto forma di latticini o latte, verdure cotte due volte a settimana e carboidrati per i giorni rimanenti.⁶³ La portata principale deve contenere carne, pesce o uova.

Anche in Francia, come nel Regno Unito, il servizio mensa non è obbligatorio per le scuole; sono i comuni ad occuparsi della creazione e della regolamentazione interna del servizio: in alcuni casi , il comune può fornire il servizio stesso, affidando la responsabilità della preparazione dei pasti ad una struttura interna (catering in-house). In altri casi, il comune può delegare il servizio pubblico ad una società di catering specializzato, (servizio esterno privato): i pasti vengono preparati in una cucina centrale e consegnati in una cucina satellite.

Come ricorda il Dèfenseur des Droits⁶⁴:

⁶² <http://www.dailymail.co.uk/news/article-1300589/Parents-fury-town-hall-plans-halal-menus-schools.html>

⁶³ <http://www.theguardian.com/education/2005/mar/30/schoolmeals.schools1>

⁶⁴ Autorità amministrativa indipendente, il cui presidente è nominato dal Presidente della Repubblica per un periodo di sei anni; è responsabile della tutela dei diritti dei cittadini contro l'amministrazione e dispone di prerogative speciali per la promozione dei diritti dei bambini, la lotta contro la discriminazione, il rispetto per l'etica nelle attività di sicurezza ed *intelligence*.

“Il servizio di ristorazione scolastica è un servizio amministrativo pubblico facoltativo, fatto salvo il principio di libera amministrazione delle comunità locali [...] Ciò comporta, da un lato, che gli utenti di tale servizio non hanno diritto alla sua creazione né al suo mantenimento e, in secondo luogo, che l'intero onere finanziario di tale servizio non è necessariamente responsabilità dei comuni e può quindi giustificare l'istituzione da parte di questi ultimi di una partecipazione finanziaria a carico degli utenti. Inoltre, quando esistono mense comunali, gli oneri che comportano per il bilancio comunale costituiscono voce di spesa facoltativa e non obbligatoria”⁶⁵.

Il Défenseur ricorda tuttavia che “per quanto facoltativo, un servizio pubblico, nel momento in cui viene creato, deve rispettare i principi di servizio pubblico ovvero, tra il resto, la parità di accesso, la continuità del servizio e la neutralità religiosa”.

E' particolarmente interessante, ai fini della trattazione, il capitolo III del Rapport, che tratta in modo specifico l'accesso alla mensa in rapporto alle convinzioni religiose o filosofiche. Trattando delle rivendicazioni di matrice religiosa, il Défenseur ammette che:

“Queste istanze non sembrano essere una priorità, stanti le testimonianze ricevute. La maggior parte delle testimonianze ricevute hanno espresso un semplice desiderio di pasti privi di carne e, in rari casi, la creazione di menu halal. Alcuni rivendicavano un piatto sostitutivo della carne o, più semplicemente, la possibilità di conoscere anticipatamente i menù così da prevedere i giorni di presenza del bambino.

In realtà, la maggior parte delle mense scolastiche offrono, da lungo tempo, piatti alternativi alla carne di maiale, servendo pesce il venerdì, una pratica che non è stata contestata dal giudice. Il giudice non ha ad oggi sanzionato tale modo di considerare le specificità religiose. In assenza di indicazioni specifiche, il giudice del Consiglio di Stato ha stimato che l'assenza di un sostituto di un pasto non corrisponde ad una violazione della libertà religiosa.

Quindi, non vi è nessun obbligo per i comuni di creare menu su misura tali da considerare i requisiti o le restrizioni dietetiche religiose”.

Il Défenseur continua specificando che nessuna legge o regolamento impongono ai comuni la preparazione di pasti sulla base di convinzioni filosofiche o religiose dei genitori: “qualora accordi diversi siano stati proposti, ciò è dovuto unicamente alla libera iniziativa delle comunità coinvolte e non per via d'un obbligo normativo”. Ciò detto, il rifiuto di un comune di adattare i pasti sulla base di credenze religiose delle famiglie (non servendo carne, proponendo carne di volatile anziché di maiale) non può, secondo il Défenseur, essere assimilato ad una pratica discriminatoria in quanto ai genitori non viene opposto un rifiuto di principio all'accesso alla mensa.

Una circolare del Ministero dell'Interno del 20 agosto 2011 stabilisce che “la neutralità dei servizi pubblici implica che la presa in considerazione di situazioni fondate sulle credenze religiose non può

⁶⁵ *L'égal accès des enfants à la cantine de l'école primaire* – Rapport 28 mars 2013, chapitre I. *Les conditions générales d'accès au service de restauration scolaire*, par. A. *Formes et statut juridique des services de restauration scolaire*. http://droitdesreligions.net/rapports/rapport-cantines_ok.pdf

compromettere il normale funzionamento del servizio". La Corte europea dei diritti dell'uomo non ha sviluppato una giurisprudenza contraria alla libertà di cui godono le comunità nell'identificazione dei menù scolastici.

In ogni caso, per evitare controversie, il Défenseur conclude il documento nella sua parte sulle discriminazioni su base religiosa consigliando ai sindaci "che si attengono al principio di neutralità religiosa in materia di pasti scolastici" di informare i genitori al momento della registrazione alla mensa. I menù esposti in anticipo, infine, devono consentire ai genitori di prevedere i giorni di presenza del bambino.

Di controversie, in effetti, se ne presentano diverse e numerose stando alla cronaca ed alla letteratura giuridica: di seguito si vedranno alcuni casi emersi all'attenzione del giudice o dei media, per passare infine ad osservare alcuni casi di menù scolastici.

Il 17 marzo 2005⁶⁶ il Ministero dell'educazione è chiamato a pronunciarsi su di un caso di discriminazione religiosa su base alimentare occorso a Villefranche-sur-Saone, dove un gruppo di famiglie ha ricevuto una missiva comunale con la quale l'istituzione locale minacciava di non accettare più i loro figli se questi avessero continuato a rifiutare la carne (non halal) servita nella mensa scolastica. Nella sua risposta, il Ministero riafferma il principio di non obbligatorietà del servizio mensa e dell'offerta di prodotti alternativi rispecchianti le regole dettate da un credo religioso, pur consigliando che misure d'attenzione siano poste in essere "*dan la mesure du possible*". Il Ministero infine chiarisce la sua non-competenza sul caso in questione, essendo il servizio mensa afferenza esclusiva dei comuni.

Il dibattito sull'alimentazione in rapporto alle culture ed alle religioni si concentra, anche in Francia, sull'offerta di cibo religiosamente lecito nelle mense scolastiche, con particolare riferimento alla carne halal. La campagna elettorale in occasione delle elezioni legislative del 2012 ha visto il tema all'ordine del giorno, spinto in particolare dall'Ump di Nicolas Sarkozy, impegnato nel disegnare i termini di una battaglia culturale contro la carne halal nelle mense scolastiche; alle sue dichiarazioni hanno fatto seguito l'appoggio dei partiti della destra francese, ed in particolare di quella più estrema, unite sotto la bandiera della lotta all'islamizzazione del Paese.

Come riportato da Le Monde⁶⁷, il 12 febbraio 2012 il candidato del Fronte Nazionale Marine Le Pen ha annunciato, nel corso di un discorso pronunciato a Strasburgo, di voler " impedire l'halal nelle mense scolastiche". Il ministro dell'Interno, Claude Gueant, il 2 marzo ha giustificato la sua opposizione alla concessione del voto agli stranieri in occasione delle elezioni comunali dicendosi preoccupato che "consiglieri stranieri rendano obbligatoria la presenza di pasti halal nelle mense".

⁶⁶ Question écrite n° 15623 de M. Jean Louis Masson (Moselle - NI) publiée dans le JO Sénat du 20/01/2005, page 143; Réponse du Ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, publiée dans le JO Sénat du 17/03/2005, page 768.
<http://www.droitdesreligions.net/rddr/communes.htm>

⁶⁷ http://www.lemonde.fr/societe/article/2012/03/10/le-halal-a-la-cantine-un-fantasme-loin-de-la-realite_1655942_3224.html

“Le mense scolastiche sono vincolate dal principio di laicità”, ha dichiarato Sarkozy durante un discorso pubblico a Bordeaux, il 3 marzo 2012, riportato da Le Monde nel medesimo articolo succitato, aggiungendo che “non esistono argomenti tabù”, certi temi “non dovrebbero essere considerati in quanto questioni religiose ma in quanto questioni di civiltà”⁶⁸.

La questione della produzione e commercializzazione della carne halal in Francia è piuttosto spinosa, non solo perché spesso ricondotta nei termini di un discorso populista di matrice islamofobica: all'avversione xenofoba si aggiungono quella etico-filosofica del vegetarianesimo, veganesimo ed animalismo, cui si aggiungono le difficoltà nell'elaborazione di dati statistici certi. Secondo Stéphanie Le Bars, giornalista di Le Monde che si occupa di laicità e religioni, le stime ufficiali del Ministero delle Politiche Agricole indicano che il 50% delle macellazioni di ovini in Francia hanno natura rituale, contro il 12% delle macellazioni bovine, mentre per il pollame i dati sono troppo incerti. A questo si aggiunge che alcuni prodotti marchiati halal non sono riconosciuti come tali da alcune componenti delle comunità musulmane. Oltre a questo, occorre valutare il fenomeno dell'import/export: le cifre vanno ponderate sulla base delle esportazioni, dirette in particolare verso il Maghreb, il Golfo persico e la Turchia, e delle importazioni di capi macellati con metodi convenzionali.

Le medesime considerazioni si ritrovano nella risposta data dal Ministero dell'alimentazione, dell'agricoltura e della pesca ad un'interrogazione presentata dall'Ump il 29 settembre 2009⁶⁹. Il Ministero, considerando la richiesta di delucidazioni in merito alle difficoltà di quantificare e di identificare sul mercato al dettaglio la carne macellata con metodi rituali, ricorda che “gli ovini ed i caprini macellati ritualmente rappresentano il 48% del numero totale di ovini e caprini macellati in Francia”, mentre “i bovini adulti macellati ritualmente rappresentano l'11% del numero totale di bovini macellati in Francia, i vitelli il 13%”. Nel ricordare la necessità di ponderare i dati sulla base delle esportazioni, il Ministero aggiungeva che “tanto a livello europeo quanto francese, non è vietata l'immissione sul mercato di carni ottenute da animali macellati senza stordimento, attraverso un rituale religioso riconosciuto e realizzato in conformità con i regolamenti e senza rendere noto il metodo di macellazione” utilizzato, in quanto le carni in questione possiedono le stesse qualità organolettiche e sanitarie delle carni macellate con metodo “tradizionale”.

Posto che la shechita kosher sembra rappresentare un problema sensibilmente minore, per i numeri più bassi delle comunità ebraiche e per la più alta frequenza di scuole religiose dedicate, gli episodi raccontati rendono appieno l'idea dello scontro culturale che matura, spesso soprattutto nell'arena politica e mediatica, attorno al tema dell'halal islamico.

Ancora secondo Le Monde⁷⁰, tuttavia, “che si tratti dell'Alto Consiglio per l'Integrazione (HCI), di specialisti dell'islam o di professionisti della ristorazione, tutti sono concordi sul fatto che la carne halal non sia servita nelle mense scolastiche francesi”. “Al di là dell'halal”, afferma l'antropologa Dounia Bouzar, già membro del *Conseil français du culte musulman* (CFCM) e membro del

⁶⁸ <http://www.todayszaman.com/news-273250-french-leader-sarkozy-nixes-halal-meat-in-schools-for-muslims.html>

⁶⁹ <http://www.droitdesreligions.net/actualite/nouvelleactu/decembre2009/003.htm>

⁷⁰ Occorre rilevare come l'articolo di Le Monde sorvoli sulla possibilità che la carne halal compaia sul mercato senza etichetta. L'articolo, da cui sono tratte anche le citazioni successive, si trova all'indirizzo: http://www.lemonde.fr/societe/article/2012/03/10/le-halal-a-la-cantine-un-fantasme-loin-de-la-realite_1655942_3224.html

Observatoire de la laïcité, “i genitori musulmani chiedono soprattutto di non forzare i loro figli a mangiare carne non-halal” nelle mense scolastiche; del medesimo parere è Mohammed Moussaoui, ex presidente del CFCM, secondo il quale “i genitori chiedono soprattutto un’alternativa ai piatti a base di carne”.

Per entrare più nel dettaglio, si propone un breve excursus sui menù di alcune scuole di diverse regioni francesi. Come emergerà dall’analisi dei servizi, le mense osservate propongono in linea generale un’alternativa alla carne di maiale, con offerta di carni differenti o con offerta di menù vegetariani. Diversa la situazione di Strasburgo, caso studio particolare perché sottoposto al regime concordatario della regione Alsace-Moselle, espressione del Diritto locale che riconosce attraverso patti concordatari i culti cattolico, luterano, riformato ed ebraico; il culto islamico, non riconosciuto, è tuttavia contemplato dal Diritto locale con la formula dell’Associazione di diritto locale alsaziano-moselliano, nel quadro delle norme che regolano il diritto associativo locale.

Strasburgo

Oltre al regime concordatario vigente nella regione, di cui rappresenta l’insediamento maggiore, Strasburgo è un caso particolare per la composizione della sua popolazione: nel 2008 gli immigrati ammontavano a 51.625, ovvero il 19% della popolazione (di cui il 6% nato in Europa ed il 13% fuori dall’Europa). Tali dati la collocano ben al di sopra della media nazionale (8,5%) e regionale (10,5%), appena dietro Parigi (20%) tra le città con più di 200.000 abitanti. Gli immigrati non europei erano nel 2008 per il 28,4% di origine maghrebina, per il 12,9% di origine turca e per il 12,5% di origine africana sub-sahariana⁷¹.

Secondo Al-Kanz, osservatorio sulla questione islamica con un’attenzione particolare al tema dell’halal, a Strasburgo il 15% dei pasti serviti nelle mense scolastiche è conforme alle regole della macellazione rituale⁷².

In effetti, il sito del comune, alla pagina dedicata ai menù della ristorazione scolastica⁷³, riporta quattro tipi di menù proposti alle famiglie degli studenti:

- standard
- standard senza maiale (nel caso questo si presenti nel menù)
- halal
- vegetariano

Tra gli obiettivi del servizio mensa, si ritrova la possibilità offerta agli studenti di:

- riposarsi e distrarsi;
- sviluppare convivialità;

⁷¹ <http://www.insee.fr/fr/bases-de-donnees/default.asp?page=recensements.htm>

⁷² <http://www.al-kanz.org/2010/05/18/strasbourg-cantine-halal/>

⁷³ Strasburgo: <http://www.strasbourg.eu/vie-quotidienne/enfance-education/enfant-scolarise/peri-scolaires/restauration-scolaire/menus>

- ristorarsi, essendo il tempo del pasto occasione per i bambini di sviluppare il gusto, di scoprire nuovi sapori, d'essere sensibilizzati all'equilibrio nutrizionale ed al rispetto dell'ambiente, di sviluppare competenze di autonomia personale, vita sociale e igiene personale.

Lione

Il sito del comune di Lione⁷⁴, nella pagina dedicata alla ristorazione scolastica, presenta tre tipi di approccio ai menù:

- i menù classici. I pasti sono costituiti da cinque componenti: un antipasto, un piatto proteico (carne, pesce o uova) completo di contorno vegetale, un formaggio o latticino e un dolce. Le grammature e la frequenza dei piatti rispettano le raccomandazione del Ministero della Salute;
- i menu completi senza carne. Costituiti dagli stessi cinque componenti, se ne differenziano in quanto la carne è sostituita dal pesce, dalle uova o da altri prodotti proteici (normalmente a base di soia);
- le allergie. I bambini che presentano allergie alimentari sono oggetto di un trattamento specifico.

La lista dei menu si chiude con un'avvertenza circa la scelta ed il gusto degli studenti, che "per ragioni pedagogiche di educazione al gusto e di equilibrio alimentare" sono invitati ad assaggiare tutti i piatti; lo stesso personale della mensa ha il compito di promuovere – senza obblighi – tra gli studenti l'educazione al gusto.

Grenoble

La ristorazione scolastica della città di Grenoble⁷⁵ offre quattro tipi di menu:

- classico;
- senza maiale;
- senza carne;
- allergie alimentari (nel qual caso è prevista una procedura specifica).

Parigi

La sezione dedicata alla ristorazione scolastica del sito del comune di Parigi è particolarmente ricca di informazioni, tanto sull'organizzazione del servizio ed i metodi di preparazione dei pasti, quanto sulla sicurezza sanitaria e le norme che la tutelano, i cui obiettivi sono fissati dalla legislazione europea e nazionale in materia. Si scopre così che la ristorazione scolastica parigina è organizzata attorno a 20 *Caisses des écoles*⁷⁶, che raggruppano 662 scuole pubbliche (311 materne, 302 elementari, 49 scuole polyvalenti), 43 *collèges*, 16 licei. Le mense scolastiche servono così 135.000 studenti, per un

⁷⁴ Lione: <http://www.lyon.fr/page/enfance-et-education/leducation/la-restauration-scolaire.html>

⁷⁵ Grenoble: <http://www.grenoble.fr/239-restauration-scolaire.htm>

⁷⁶ In Francia, le *Caisses des écoles* sono istituzioni comunali che si occupano della supervisione di tutti gli aspetti della vita scolastica, ivi compreso il servizio mensa, negli istituti tanto pubblici quanto privati.

ammontare annuale di 22,7 milioni di pasti: stando ai dati forniti dal comune, l'80% degli studenti elementari usufruisce del servizio mensa. Il sistema comprende 165 cucine interne agli istituti (60.500 pasti al giorno), 30 cucine centralizzate a legume caldo (19.500 pasti) e 5 cucine centralizzate a legume freddo (41.000 pasti).

Il sito del comune, pur completo di informazioni specialistiche, non cita il tema dell'educazione alimentare, né dell'educazione al pluralismo attraverso l'alimentazione. Sono i rispettivi *arrondissement* ad occuparsene, qualcuno dettagliatamente, altri rimandando a specifiche richieste da parte delle famiglie. L'offerta, che non prevede mai in modo dichiarato carne certificata halal o kosher, varia dalla proposta di menù specifici senza carne di maiale (come nel caso del XV *arrondissement*, che chiede ai genitori di impegnarsi a rispettare i menù proposti senza altre varianti; i menù per allergie sottostanno a protocolli particolari), a menù generalisti del tutto privi di carne di maiale (come nel caso del XIV, XVII e XX *arrondissement*).

Marsiglia

Unico tra quelli osservati, il caso di Marsiglia⁷⁷ è particolare in quanto presenta menù scolastici caratterizzati da una nutrita offerta di preparazioni alimentari interculturali, tra cui s'incontrano taboulé e tajine, oltre ad organizzare giornate a tema culturale per educare gli studenti alla diversità alimentare e attraverso questa al pluralismo culturale e religioso. Anche nel caso di Marsiglia i menù non presentano preparazioni a base di carne di maiale.

Finlandia

La Finlandia è stato il primo paese al mondo a servire gratuitamente i pasti scolastici, servizio fondato nel 1948, eccezione fatta per alcune sperimentazioni precedenti, risalenti all'inizio del Novecento. All'epoca il pasto consisteva prevalentemente di zuppe e *porridge*; i bambini portavano da casa pane e latte per integrare il pasto. Nel corso degli anni Sessanta l'offerta ha iniziato a variare, con l'introduzione di cibi trasformati e congelati e di maggiori quantità di verdura. Gli anni Settanta vedono invece l'introduzione di alimenti esteri, come riso e spaghetti, all'epoca sconosciuti all'alimentazione familiare: l'educazione alla varietà alimentare ha inizio in questo periodo, con programmi dedicati al consumo di cibi altri, o di frutta e verdura fresche e crude.

La legislazione in materia

Come in Francia, la legislazione prevede oggi che i comuni siano direttamente responsabili per il monitoraggio e la valutazione dei pasti scolastici. Gli obblighi di legge si basano su tre fonti normative fondamentali:

- il *Basic Education Act* (628/1998);
- il *General Upper Secondary Schools Act* (629/1998);
- il *Vocational Education and Training Act* (630/1998)

⁷⁷ http://www.marseille.fr/sitevdm/document?id=2077&id_attribute=48

L'istruzione è disciplinata da un unico programma nazionale , che costituisce il quadro di riferimento per la pianificazione.

Sul sito del *Finnish National Board of Education*⁷⁸ si legge che il *National Core Curriculum*, redatto dallo stesso ente, definisce gli obiettivi ed i criteri di valutazione, stabilendo che ogni comune e scuola formino in seguito i propri metodi, scegliendo liberamente i materiali didattici più appropriati. Come parte del programma di studi ogni comune è tenuto ad elaborare un piano per il benessere dell'alunno. Il piano prevede i principi fondamentali per organizzare i pasti scolastici e stabilisce gli obiettivi per la salute, per l'educazione nutrizionale, per l'educazione alle buone maniere. Per facilitare la pianificazione, è previsto un *National Nutrition Council*, incaricato di osservare e migliorare l'offerta nutrizionale predisponendo linee guida per le scuole.

Obiettivo dei pasti scolastici, recita il sito del *National Board*, è quello di essere uno strumento pedagogico per insegnare una buona alimentazione e le corrette abitudini alimentari.

Il menu-tipo

L'attenzione alla salute ed alla dieta equilibrata è una preoccupazione ricorrente nella legislazione e nella cultura alimentare delle mense scolastiche finlandesi; "l'obiettivo", si legge sul sito del *National Board*, "è quello di mantenere e migliorare la salute degli alunni e dare loro l'energia necessaria per l'impegno scolastico. Un pranzo a scuola dovrebbe equivalere a circa un terzo dell'apporto nutrizionale giornaliero del bambino. Dovrebbe essere gustoso, colorato e ben equilibrato."

Il menu-tipo delle mense finlandesi prevede:

- verdure fresche e cotte, a coprire metà del piatto;
- patate/riso/pasta a coprire un quarto del piatto;
- pesce, almeno una volta e preferibilmente due volte a settimana o carne (fagioli e germogli sostitutivi per la dieta vegetariana) a coprire il restante quarto del piatto;
- latte scremato o parzialmente scremato;
- acqua;
- pane con margarina vegetale o miscela di margarina e burro;
- frutti di bosco o frutta per dolce.

Menù speciali

Le allergie, l'etica e la religione degli studenti sono presi in considerazione al momento di pianificare le attività scolastiche. L'obiettivo è quello di garantire il menù-tipo a quanti più studenti con le minime variazioni possibili.

⁷⁸ <http://www.oph.fi/english/education>

La città di Helsinki pubblica⁷⁹ le linee guida che regolamentano la richiesta e l'offerta di pasti speciali su base religiosa nelle scuole della città e nel *Vocational College*. Contenute nel documento *Special diets and ethical beliefs in schools*⁸⁰, prevedono diete speciali basate sull'offerta garantita dal menu-tipo, con opzioni vegetariane: gli alimenti (le carni in particolare) religiosamente illeciti non sono dunque sostituiti con sucedanei leciti.

I menù speciali sono distinguibili fra gli altri attraverso un sistema codificato che, all'interno del menu-tipo, identifica con una lettera gli alimenti specifici per una dieta rispettosa. Il sistema comprende:

- celiachia (G);
- assenza di latte (M);
- assenza di lattosio (L);
- basso lattosio (LL);
- assenza di carne suina (P);
- assenza di carne bovina (B).

Danimarca

L'ultimo caso che ci si propone di affrontare riguarda una serie di fatti, profondamente discordanti, occorsi in Danimarca e giunti agli onori della cronaca. In Danimarca la scuola è facoltativa, mentre obbligatoria fino ai 16 anni è l'istruzione, che la legge prevede possa essere impartita negli istituti pubblici e privati o tramite l'educazione familiare o per mezzo di un precettore. La scuola pubblica dell'obbligo o *Folkeskole*, istituita nel 1814, è gratuita e gestita direttamente dai comuni, in regime di autonomia e nel rispetto degli obiettivi comuni determinati dal *Folkeskole Act*⁸¹.

Non vi è tuttavia traccia dell'educazione alimentare, né in quanto educazione alla salute, né in quanto educazione al pluralismo culturale e religioso. Un riferimento ad un'educazione interculturale, nei termini di *global perspective*, si ritrova nel sito del Ministero alla sezione dedicata al *lifelong learning*, che indica che tutti i giovani "devono completare un programma di formazione con prospettive globali e trascorrere un periodo di studio all'estero. È obiettivo del governo fare sì che il sistema educativo fornisca ai giovani danesi forti competenze accademiche ed una prospettiva globale"⁸².

Ciò detto, due fatti particolari, riportati dalla cronaca danese, destano interesse in merito ai temi qui proposti.

Il primo, riferito dalla cronaca il 9 marzo 2012⁸³, ha visto uno studente musulmano dell'istituto alberghiero Copenhagen Hospitality College di Valby, sobborgo di Copenhagen, venire costretto ad

⁷⁹ <http://www.hel.fi/hki/Opev/en/Student+benefits/School+catering/Special+diets+in+schools#>

⁸⁰ <http://www.hel.fi/wps/wcm/connect/da0f2e95-7a3d-4cc6-b679-0ab4a95e3017/Special+diets+and+ethical+beliefs+in+schools+010813.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=da0f2e95-7a3d-4cc6-b679-0ab4a95e3017>

⁸¹ http://host.uniroma3.it/progetti/cedir/cedir/Lex-doc/Dk_folke.pdf e http://eng.uvm.dk/Fact-Sheets/~media/UVM/Filer/English/Fact%20sheets/080101_fact_sheet_the_folkeskole.ashx

⁸² <http://eng.uvm.dk/Fact-Sheets/General/Lifelong-learning>

⁸³ <http://cphpost.dk/news/local/all%E2%80%99s-halal-ends-halal-muslim-cook>

assaggiare vino e carne di maiale come parte di un'esercitazione di classe. Come previsto dal regolamento dell'istituto, infatti, per essere promossi gli studenti devono – tra il resto – assaggiare e valutare tutti gli alimenti da loro prodotti. Su fermo rifiuto dello studente, la scuola ha organizzato un incontro tra questo ed un imam locale, che avrebbe tentato di spiegargli che “da un punto di vista religioso, non c'è, di fatto, nulla di male nell'assaggiare vino o maiale”. Lo studente ha avuto il sostegno del partito di destra Dansk Folkeparti e di quello di sinistra Ehnedslisten.

Il secondo fatto, riferito in data 16 agosto 2013⁸⁴, riguarda la vicenda sorta quando la dirigenza dell'ospedale di Hvidovre ha dovuto ammettere che i pasti serviti all'interno della struttura fossero interamente costituiti da carne halal. La dichiarazione ha trasformato il fatto locale in un caso nazionale, di fronte al quale le stesse istituzioni pubbliche hanno dovuto confermare la completa assenza di controlli e dunque di dati sull'acquisto di carni da parte delle strutture dipendenti dal sistema pubblico. La decisione dell'ospedale è stata motivata in termini economici, per la presenza di pazienti da differenti background etnici e l'impossibilità per la mensa ospedaliera di servire due tipi differenti di carne.

Il vice-direttore dell'ospedale ha affermato di non credere “che un metodo di macellazione in quanto tale abbia qualcosa a che fare con la fede”, aggiungendo che “tutti i polli in Danimarca sono macellati con rituale halal, e per quanto ne sappia nessuno ha smesso di mangiare pollo”.

⁸⁴ <http://www.gatestoneinstitute.org/3936/denmark-bans-meatballs>

Capitolo III

Uno studio comparativo per l'indagine: Spagna ed Italia

3.1 *Status quaestionis* in Spagna

Se in fatto di educazione alla salute ed all'ambiente attraverso l'alimentazione presenta casi di *good practices*⁸⁵ affatto dissimili da quelli incontrati in altri Paesi europei, la Spagna rappresenta nel panorama europeo un caso particolare, insieme all'Italia, per il regime concordatario vigente in materia di rapporti tra lo Stato e le confessioni religiose. Il sistema degli *acuerdos* sviluppatosi in Spagna non è espressamente istituito dalla costituzione, che si limita ad enunciare, con il terzo comma dell'articolo 16, il principio generale di collaborazione tra Stato e confessioni religiose, impegnando le istituzioni pubbliche a tenere conto delle credenze religiose della popolazione a mantenere rapporti collaborativi con la Chiesa cattolica e le confessioni altre. Le modalità con le quali tale collaborazione deve attuarsi sono indicate dalla *Ley Organica de Libertad Religiosa* (LOLR) del 1980, che all'articolo 7 stabilisce che lo Stato debba istituire *Acuerdos* o *Convenios de cooperación* con le chiese, confessioni e comunità iscritte nel Registro e che abbiano *notorio arraigo* – radicamento – nella società spagnola. L'articolo 9.2 della costituzione impone alle istituzioni pubbliche la promozione delle condizioni per l'effettivo esercizio delle libertà fondamentali e dell'uguaglianza su base religiosa. "Applicata al fattore religioso", riporta Stella Coglievina⁸⁶, "tale norma comporta che lo Stato, superando l'interpretazione della libertà religiosa come mera libertà negativa, rimuova gli ostacoli ed intervenga attivamente per assicurare a tutti uguali possibilità di esercitare il culto".

Gli *acuerdos* sin qui stipulati, stando a Coglievina, comprendono "sia norme generali [...] sia norme «di diritto speciale», che offrono una specifica tutela alle peculiarità confessionali. È in questa seconda categoria che vanno classificati, evidentemente, gli articoli sulle esigenze alimentari religiose".

Tra le questioni relative alle esigenze alimentari, l'accesso ai pasti religiosamente corretti è garantito a quanti vivano nelle strutture coercitive (leggasi strutture carcerarie, ospedaliere, militari) ed in strutture analoghe (in particolare scuola e luoghi di lavoro) nei quali, seguendo ancora Coglievina, "i singoli possono autonomamente procurarsi il cibo preferito o rispettare altri precetti religiosi (come quelli relativi al digiuno o agli orari dei pasti) senza l'intervento di chi gestisce il luogo o il servizio pubblico".

Quanto alla possibilità di usufruire di pasti conformi alle regole dettate dalla dottrina religiosa, il regime concordatario e la legislazione in materia di macellazione consentono la macellazione rituale per motivi religiosi; la legge tuttavia non prevede che le istituzioni pubbliche offrano carne halal o kosher nelle proprie mense. La legge 26/1992 si limita a prescrivere, infatti, che "l'alimentazione [...] degli alunni musulmani delle scuole pubbliche e private che lo sollecitino dovrà adeguarsi ai precetti religiosi

⁸⁵ Per un approfondimento si veda ad esempio: <http://mensacivica.com/>

⁸⁶ Per questa e per le successive citazioni si veda: Coglievina S., in Chizzoniti, Tallacchini (a cura di), *Cibo e religione: diritto e diritti*, Università cattolica del Sacro Cuore – Sede di Piacenza – Dipartimento di Scienze Giuridiche – Quaderni del dipartimento di scienze giuridiche, 1-2010, pp. 193-8

islamici". Nel 2007 il programma Perseo, promosso dai ministeri della sanità, del consumo, dell'educazione e della scienza, ha prodotto la *Guía General para la Elaboración de Menús para Centros Escolares*" *Promoción de hábitos de vida saludables*, che enfatizza l'inclusione di menù adatti alle esigenze di persone allergiche, con intolleranze alimentari o necessità dettate da motivi religiosi.

Più in generale, il rispetto della libertà d'espressione religiosa e la tutela delle credenze religiose richiedono che le mense prendano in considerazione le necessità alimentari particolari dettate dalla fede ma, come accade negli altri Paesi europei, tale considerazione non può stravolgere l'organizzazione interna del servizio. Le mense scolastiche, dunque, offrono la possibilità di scegliere tra diversi tipi di menù, evitando la carne di maiale, optando per altri tipi di carne o rifiutando ogni sorta di carne offerta ed usufruendo dello stesso servizio previsto per il vegetarianesimo.

3.1.1 Status quaestionis in Aragona

La regione Aragona pubblica sul suo sito⁸⁷ un breviario di leggi e linee guida consigliate per la gestione di specifici casi di particolari necessità alimentari religiose nelle istituzioni pubbliche; tra le raccomandazioni si trovano due linee di condotta che rappresentano due livelli diversi di adattamento dei menù scolastici:

- offerta di menù speciali adatti (senza ingredienti e alimenti considerati proibiti e con carne di animali sacrificati adeguatamente);
- incorporazione di menù alternativi senza ingredienti e alimenti considerati proibiti.

Il sistema, definito così come visto sin qui, è generalmente approvato nella pratica dalle famiglie e dalle rappresentanze religiose delle comunità spagnole, adattate al sistema di sostituzione della carne suina con altri tipi di carne o con una dieta vegetariana. Nell'ottobre 2013, tuttavia, sono insorti a Saragozza alcuni casi di protesta⁸⁸: undici famiglie musulmane, i cui figli usufruivano regolarmente del servizio mensa, hanno deciso di ritirarne le iscrizioni in seguito al rifiuto del *comedor* di servire carne halal. Il fatto ha destato l'attenzione dei media come delle istituzioni, preoccupate che il netto rifiuto possa allargarsi ad altre famiglie, sino a mettere in discussione l'equilibrio garantito dal tacito accordo e poggiato sull'insufficiente chiarezza della legislazione spagnola.

3.2 Status quaestionis in Italia

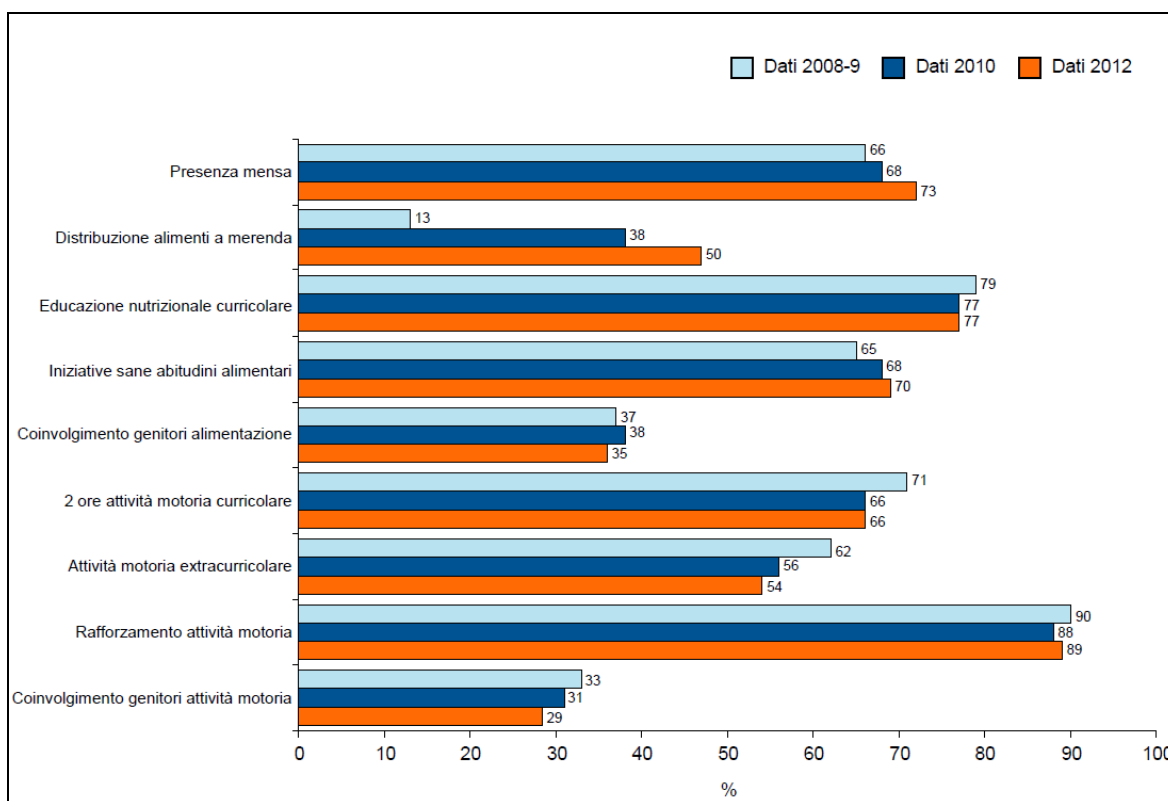
Lo sviluppo di politiche alimentari e la promozione di pratiche nutrizionali il più possibile salutari sono uno degli scopi delle politiche pubbliche; sulla base dei dati raccolti, al fine di incoraggiare

⁸⁷ <http://aragonparticipa.aragon.es/dmdocuments/Criterios%20ALIMENTACION.pdf>

⁸⁸ <http://www.alertadigital.com/2013/10/09/once-familias-musulmanas-renuncian-a-la-beca-de-comedor-en-saragozza-por-no-disponer-de-menu-halal/#comment-397697>

l'educazione alla salute il Ministero della Salute italiano promuove un sistema di monitoraggio delle mense scolastiche in collaborazione con il Governo, l'Istituto Superiore di Sanità, CNESPS Centro Nazionale di Epidemiologia, Sorveglianza e Promozione della Salute, le istituzioni regionali e locali e le scuole. Il programma, denominato *OKkio alla Salute*⁸⁹, promuove un'indagine biennale che nel 2012 ha coinvolto 2.622 classi scolastiche per un totale di 46.483 studenti (tra i 6 e i 10 anni d'età) e 48.668 genitori, su tutto il territorio nazionale⁹⁰. L'indagine ha mostrato come il 10,6% dei bambini monitorati sia sovrappeso, dato che aumenta in modo considerevole nelle regioni del centro e del sud Italia. Sono stati registrati diversi comportamenti alimentari e non che rappresentano fattori di rischio per l'obesità infantile, la malnutrizione e la denutrizione; tra questi, l'abitudine di non fare colazione (9%) o di consumare cibi insalubri per colazione (31%), l'uso frequente di zuccheri (44%), la tendenza a non consumare verdure e frutta (22%)⁹¹.

Dall'indagine emerge inoltre come la scuola sia fondamentale in materia di educazione alimentare e nel fornire dati attendibili per la produzione di politiche pubbliche, come si evince dalla tabella seguente.



⁸⁹ <https://www.okkioallasalute.it/index.php>, 23rd.Oct.2013.

⁹⁰ Il coinvolgimento delle famiglie italiane è stato elevato: solo il 3,1% dei genitori ha rifiutato di partecipare all'indagine; per maggiori dettagli si veda http://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/pdf/OKkio%20alla%20SALUTE%20sintesi%202012_finale.pdf, 23rd.Oct.2013.

⁹¹ *Ibidem*.

Le dottoresse Simona Ropolo, Aurelie Giacometto e Marcella Beraudi, nutrizioniste e dietiste del Comune di Torino⁹², nel corso di un'intervista in merito, sottolineano tuttavia il carattere limitato dell'indagine *OKkio alla Salute* che, avendo raccolto e organizzato i dati a livello regionale, non è in grado di restituire informazioni puntuali sui singoli territori municipali: per quanto i dati raccolti siano di forte interesse, sono di aiuto relativo nel momento in cui tali istituzioni locali si trovino a produrre strategie concrete per i territori di competenza, spesso molto differenti l'uno dall'altro.

L'attuazione delle normative e direttive europee e nazionali orientate alla promozione dell'integrazione ed al contrasto delle discriminazioni culturali, etniche e religiose, dipende spesso nella pratica dalla sensibilità degli amministratori locali, chiamati a deliberare sull'effettiva praticabilità dei diritti di libertà d'espressione e di culto dei cittadini. "Un processo che si sviluppa più agevolmente in ambito locale, dove anzi il progressivo consolidarsi di norme o prassi identitarie sfocia, talvolta, in un'esplicita violazione del principio di eguaglianza, tanto da potersi ritenere che vada diffondendosi a macchia di leopardo una vera e propria discriminazione istituzionale⁹³ nei confronti di alcune minoranze"⁹⁴.

Sebbene un'indagine condotta da Slow Food, su richiesta del Comune di Pisa e su di un campione di 50 istituti scolastici italiani, abbia registrato che il 76% delle scuole italiane dotate di mensa offre possibilità di scelta tra menù alternativi o differenziati per motivi etico-religiosi, non pochi sono i casi di discriminazione derivante da rifiuto dichiarato o più semplice assenza del servizio. Daremo conto più avanti di alcuni di questi, esaminando tre diverse forme paradigmatiche di opposizione critica.

Prima di addentrarci nella ricognizione dei casi individuati, anticipiamo sin da subito la presenza di quattro modelli distinti di risposta pubblica alle necessità alimentari di minoranze religiose, quali emersi dall'analisi dei casi:

- modello di accoglienza familiaristico
- modello di accoglienza comunitari stico
- modello di rifiuto ontologico
- modello di rifiuto culturale-identitario

Il modello di accoglienza familiaristico

Tale modello contiene tutte quelle esperienze locali che sono incentrate sul rapporto diretto tra l'istituzione scolastica o l'impresa di ristorazione e le famiglie degli studenti. E' il modello all'apparenza prevalente, che prevede l'obbligo, per le famiglie, della compilazione ed invio di modulistica per la richiesta di menù particolari.

L'applicazione di questo modello si configura come *good practice*, perché garantisce la libertà di espressione religiosa in accordo con i vincoli economici e logistici relativi al servizio mensa: accomunando di fatto le necessità alimentari di carattere fideistico a quelle di carattere etico-filosofico

⁹² Le dottoresse Simona Ropolo, Aurelie Giacometto e Marcella Beraudi lavorano presso la *Struttura Semplice Dipartimentale*, ASLTO1, Turin; intervista del 17/09/2013.

⁹³ Sul concetto di discriminazione istituzionale si veda D. STRAZZARI, *Discriminazione razziale e diritto*, Cedam, Padova, 2008, p. 9.

⁹⁴ N. Fiorita, *Le istituzioni e la lotta alla discriminazione*, dagli atti del convegno *Ambiti e forme della discriminazione: approcci teorici, casi concreti e politiche pubbliche di contrasto*, Bologna, 3 febbraio 2010 <http://formazione.lavoro.regione.emilia-romagna.it/labdi/temi/materiali/secondo-ciclo-di-seminari-2009-2010/ambiti-e-forme-della-discriminazione-approcci-teorici-casi-concreti-e-politiche-pubbliche-di-contrasto>

o medico-patologico, si amplia il ventaglio delle tutele ricorrendo a strategie di risposta al bisogno collaudate e istituzionalizzate, evitando così onerosi stravolgimenti organizzativi.

Quanto ai menù alternativi offerti, il ventaglio è quanto mai variegato; se l'accomunare motivi etici e religiosi è pratica assai comune, ben più differenziata è la soluzione individuata:

- *sistema a formule complete fisse*, con possibilità di scelta tra menù predefiniti, che escludono determinati alimenti;
- *sistema ad indicazione puntuale* degli alimenti non ammessi e delle loro alternative;
- *sistema misto*, spesso comprendente formule complete fisse per patologie particolari o scelte etiche ed indicazione puntuale di alimenti ammessi e non per motivazioni religiose.

Al primo caso afferisce, ad esempio, l'esperienza del comune di Venezia, che offre (accanto alla *dieta speciale* per intolleranza o allergia alimentare) la possibilità di *variazione di menù* per motivi religiosi (esclusione di carne bovina/suina/prodotti lievitanti/altro) ed etici (dieta latte-ovo-vegetariana).

Una formula lievemente differente viene offerta dal comune di Moncalieri, che propone quattro *menù differenziati*:

- Menu *normale*;
- Menu vegetariano;
- Menu senza carne ma con pesce;
- Menu senza maiale e derivati;

Inoltre, è sempre garantita la possibilità di erogazione di *diete speciali* in funzione di specifiche patologie di tipo cronico o in casi di allergie ed intolleranze alimentari, oltre alla formulazione di menù conformi ad esigenze etnico-religiose e menù vegetariani. In entrambi i casi, il Comune *precisa come la predisposizione delle diete speciali è effettuata dalla dietista dell'Amministrazione Comunale, su richiesta delle famiglie, e deve essere controfirmata da un sanitario competente*⁹⁵.

Se il servizio di mensa scolastica di Castelletto sopra Ticino accomuna a tutti gli effetti, pur citandole entrambe, necessità religiose ed etiche, formulando un menù a semplice esclusione di carne approvato dall'Azienda Regionale 13, Dipartimento di Prevenzione, Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione di Arona⁹⁶, il servizio che garantisce l'offerta più articolata appare, a questa prima analisi, quello del comune di Milano. Sebbene il sito del Comune non faccia riferimento alcuno ai menù alternativi, è la società incaricata, Milano Ristorazione, ad occuparsene, con un sito completo di informazioni sui servizi offerti e di consigli dietologici per un'alimentazione sana. Oltre al modulo per la richiesta di una *terapia dietetica* è presente la documentazione necessaria alla richiesta di un menù etico-religioso, di cui riportiamo di seguito un ritaglio.

⁹⁵ <http://www.comune.venezia.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/5533>.

⁹⁶ <http://www.comune.castellettosopraticino.no.it/modulistica.php?ID=263&IDP=57&IDE=1038&subarea=101§ion=3>.

Elenco Menu Disponibili

n ° menu	Descrizione menu	Alimenti esclusi come pietanza e/o ingrediente
20	menu privo di carne suina e dei suoi derivati	Prodotti contenenti carne di maiale
21	menu privo di tutte le carni e dei loro derivati	Prodotti contenenti tutti i tipi di carne
22	menu privo di carne bovina, di carne suina e dei loro derivati	Prodotti contenenti carne bovina e carne di maiale
23	menu privo di alimenti di origine animale e dei loro derivati	Prodotti contenenti tutti i tipi di carne, pesce, uova, latte
24	menu privo di tutti i tipi di carne e di pesce e dei loro derivati	Prodotti contenenti tutti i tipi di carne e pesce

Note: i menu su indicati non sono modificabili

Il comune di Lavagna è un buon esempio di *sistema misto*, proponendo un modulo per la richiesta di *diete speciali* predeterminate (per allergie/intolleranze alimentari o per malattia metabolica (come diabete o obesità,) o *di esclusione* (favismo, celiachia, fenilchetonuria, glicogenosi) e un modulo per la richiesta di *variazione del menù per motivi religiosi*, nel quale è possibile indicare:

- la religione di appartenenza
- gli alimenti esclusi
- gli alimenti alternativi

I principi ispiratori e la missione stabilita dal Comune sono ben espressi nella pagina del sito internet dedicata alla mensa scolastica: dove si legge:

«La scuola, luogo deputato alla formazione dell'uomo e del cittadino, non può esimersi dal compito di promuovere, attraverso un'attività di educazione alimentare a partire dai servizi educativi della primissima infanzia, un uso corretto dei cibi e l'acquisizione di comportamenti che porteranno i bambini ad essere consumatori consapevoli e coscienti. La mensa scolastica si propone anche come momento di educazione permanente, che favorisce il diritto allo studio e la fusione tra scuola e vita sociale»⁹⁷.

Un caso di *sistema ad indicazione puntuale* è quello del servizio mensa garantito dal comune di Trieste: offre la possibilità di sostituzione per motivi etico-religiosi, indicando fino a quattro alimenti da sostituire con altrettanti quattro, purché inclusi nel Capitolato. Tale clausola testimonia bene le difficoltà economico-organizzative che possono emergere in seguito alla scelta di una soluzione il più possibile meno generalista: all'aumentare delle particolarità incrementa naturalmente anche la complessità del servizio.

Per terminare la ricognizione dei casi afferenti al *modello familiaristico* citiamo due esperienze particolari, che si distinguono dalle precedenti non tanto per la soluzione organizzativa adottata (menù predeterminato *versus* indicazione puntuale), quanto perché entrambi citano in modo specifico particolari comunità religiose di riferimento. Il comune di Sesto Fiorentino, ad esempio, offre un menu speciale culturale-religioso su richiesta, dedicato a:

⁹⁷ (<http://www.comune.lavagna.ge.it/mensa-scolastica>).

- Osservanza musulmana (sostituzione carne di maiale e derivati; Sostituzione di tutti i tipi di carne e salumi);
- Vegetarianesimo (sostituzione di tutti i tipi di carne e salumi);
- Altro specificare.

Il comune di Sestri Levante offre infine un menù religioso su richiesta per:

- Venerdì di Quaresima;
- Osservanza religiosa in genere (esclusione di carne e derivati).

Si tratta in effetti del primo caso incontrato finora in cui una municipalità preveda, tra le diete particolari per motivi religiosi, un menù variato, valevole per il periodo di penitenza quaresimale, dedicato ai fedeli cattolici. Non che l'astensione dalla carne sia un obbligo per le fasce di età minori: la Cei ha infatti esentato i minori di 14 anni dall'obbligo della penitenza. Si tratta tuttavia di una duplice accortezza che riteniamo importante sottolineare: un caso di *best practice*, capace di tutelare le necessità di distinti gruppi religiosi *senza ledere* le altrui sensibilità.

Un approccio dunque ben diverso da quello emerso in altre occasioni ed in differenti contesti, nei quali la scelta di proporre un menù "di magro" per i venerdì di Quaresima è stata imposta a tutti gli utenti della mensa scolastica, con ciò generando disparità di trattamento tra maggioranze e minoranze e suscitando conseguentemente forti critiche.

Il modello di accoglienza comunitaristico

Rientrano in questo modello quelle esperienze di servizio mensa incentrate sul rapporto tra l'istituzione pubblica (locale, regionale...) e *latu sensu* le istituzioni particolari coinvolte dalla specifica istanza (come comunità o associazioni religiose, associazioni vegetariane, associazioni animaliste ed associazioni legate a malattie rare).

Potremmo definire questo modello come *istituzionale*; dovendoci tuttavia concentrare sul singolo fattore fideistico preferiamo qui privilegiare il ruolo della *comunità*, termine più adatto a definire le diverse realtà sociali a carattere etnico-religioso (sarebbe difficile, per fare un esempio, parlare di *istituzioni islamiche*, ed ancora più complesso trovarne riscontro empirico).

La scelta dell'interlocutore comunitario, nelle vesti dei suoi rappresentanti riconosciuti, ha il merito di accogliere le necessità alimentari emergenti dalla composizione culturalmente sempre più varia della popolazione italiana, inserendole a tutte gli effetti nella cornice del pluralismo religioso attraverso il riconoscimento delle comunità come soggetti collettivi rappresentativi. A tale scelta potrebbe inoltre conseguire una semplificazione dell'offerta di servizi, con l'introduzione di menù appositamente dedicati a specifiche appartenenze fideistico-comunitarie. Da un altro punto di vista, tuttavia, e nella consapevolezza del fatto che la varietà dei livelli di aderenza dei fedeli alla dottrina è fenomeno comune a tutti i credo, occorre domandarsi se tale modello, configurandosi come valido per tutti gli

appartenenti alla comunità di fedeli, non ingeneri più o meno volontariamente generalizzazioni forzose rispetto alle abitudini alimentari delle singole famiglie, privandole di fatto della possibilità di accedere ad un servizio dedicato ed aderente alle necessità particolari.

In ogni caso, il modello comunitaristico non sembra incontrare molto successo sul territorio italiano, che restituisce ad una prima analisi un solo caso-studio rilevante, che riportiamo, anche se esula dal contesto dei servizi mensa scolastici, in quanto particolarmente esemplare: si tratta dell'*Accordo tra la Regione Lombardia e la Comunità Ebraica di Milano per il servizio di assistenza religiosa nelle strutture sanitarie di ricovero e cura lombarde*. Siglato l'11 marzo 2009 dall'allora presidente della regione Roberto Formigoni e dal presidente della comunità ebraica Leone Soued, l'accordo prevede, fra i vari punti:

ART. 4

Ciascuna struttura di ricovero e cura potrà offrire la possibilità ai pazienti ebrei di ricevere pasti kasher prodotti da servizi facenti capo alla Comunità Ebraica che rispettino le normative igienico alimentari HACCP secondo modalità e termini risultanti da specifici accordi diretti tra i Legali Rappresentanti delle strutture stesse e l'ufficio Rabbinico della Comunità ebraica di Milano.

ART. 5

Sarà cura di ciascuna struttura di ricovero e cura indicare nella propria carta dei servizi la possibilità di usufruire di assistenza religiosa ebraica e del servizio pasti *kasher*.

ART. 9

L'attuazione del presente Accordo non comporta alcun onere finanziario a carico della Regione e/o delle strutture sanitarie di ricovero e cura lombarde. Restano a carico esclusivo della Comunità ebraica gli eventuali costi che potrebbero derivarne.

Modello di rifiuto ontologico

Il primo modello a non configurarsi come accogliente le richieste di diversificazione alimentare a matrice fideistica è definito ontologico proprio in quanto oggetto del rifiuto è l'identità religiosa dell'istanza. E' il caso, ad esempio, del comune di Adro⁹⁸, che a seguito di delibera comunale del settembre 2010 permette di accedere a menù privi di carne di maiale solo su presentazione di una prescrizione medica, espungendo di fatto dalle motivazioni legittime quella a carattere culturale.

La discriminazione derivante da rifiuto ontologico è particolarmente odiosa in quanto informa la differenza culturale di un carattere medico-sanitario, come se le necessità alimentari insite nell'espressione fideistica di una minoranza equivalessero ad una patologia da certificare: tale modello

⁹⁸ N. Fiorita, *Scuola pubblica e religioni*, Libellula edizioni, Lecce, 2012, p. 152.

rifiuta *tout court* il diritto alla libertà di espressione religiosa, tutelando il credente solo in quanto portatore di “patologia” e relativa certificazione medica.

Modello di rifiuto culturale-identitario e filosofico-etico

L'ultimo modello riguarda il rifiuto di prestare servizio mensa differenziato su base religiosa per motivazioni legate ad un *conflitto di diritti*, nel quale l'esercizio del diritto degli uni si trova in percepita o autentica contrapposizione con la tutela del diritto degli altri, siano essi una maggioranza o una minoranza. Suddividiamo questo modello in due tipi particolari, corredandoli di un esempio:

- rifiuto *culturale-identitario* (legato alla salvaguardia dell'identità e della cultura maggioritaria)
- rifiuto *filosofico-etico* (legato alla salvaguardia della libertà di coscienza di una minoranza)

Il primo tipo è rappresentato in questa sede dal caso del comune di Castel Mella, che con delibera del gennaio 2007 dichiara di volere abolire le modifiche ai menù richieste per motivi fideistici, a sola eccezione delle tradizioni locali.

«La scelta di negare ai fedeli di confessioni minoritarie la possibilità di fruire di pasti compatibili con i propri comandi religiosi, eterni ed inviolabili, nello stesso momento in cui si riconosce la derogabilità del servizio di mensa in ragione della presenza di non meglio precisate tradizioni locali, comporta una palese differenza di trattamento collegata alla fede dell'utente»⁹⁹.

Il secondo tipo di rifiuto è invece descritto dal caso esemplare del comune di Albenga: di fronte alla proposta dell'assessore alle politiche sociali, per l'occasione particolarmente virtuoso in materia di pluralismo religioso, di introdurre su richiesta carni certificate *halal* nei menù scolastici; netta è giunta l'opposizione dell'Enpa (Ente nazionale protezione animali) di Savona, che ricordando come, sebbene la normativa italiana permetta deroghe alla macellazione previo stordimento per specifici motivi religiosi, non è in nessun modo accettabile che in uno Stato laico e civile sia ancora ammessa la macellazione secondo riti che urtano la sensibilità della maggior parte degli italiani¹⁰⁰. Quale siano state le conseguenze, e quale sia al momento l'offerta delle mense scolastiche del comune di Albenga, non è dato sapere, perché il sito del Comune non riporta descrizione dei menù né la modulistica dedicata ai menù alternativi.

In ogni caso, è importante rilevare come l'esperienza peculiare di Albenga¹⁰¹ sia esemplare di una questione ben più ampia e dibattuta, che travalica il discorso sulle mense scolastiche: quella della macellazione rituale per *giugulazione* senza stordimento e della sua legittimità. Una questione, questa, che a sua volta richiama da un lato il confronto tra la promozione delle libertà di espressione religiosa e le libertà di coscienza, cui si lega la tutela della vita animale non-umana; dall'altro il tema delle

⁹⁹ N. Fiorita, op. cit. 2010.

¹⁰⁰ http://www.ilsecoloxix.it/p/savona/2011/09/21/AOIPUS6-scolastiche_carne_nelle.shtml.

¹⁰¹ <http://www.comune.albenga.sv.it/servizi/Menu/dinamica.aspx?idSezione=152&idArea=205&idCat=216&ID=346>.

certificazioni alimentari a carattere religioso (*halal* e *kosher* in particolare) di cui si tratterà più ampiamente con il proseguire dei lavori.

Si conclude questa prima parte di analisi, rimandando ad un secondo momento la trattazione dei casi europei di buone e cattive pratiche, oltre al dibattito qui sopra citato. Un appunto, in chiusura, appare però importante da farsi: tra i diversi modelli, approcci e tendenze visti sin qui, ciò che sembra mancare del tutto è il passaggio ad un modello di gestione delle mense scolastiche e del tempo dell'alimentazione ispirato all'*educazione al pluralismo attraverso il cibo*. Un modello differente da quelli sin qui emersi, capace di trasformare la differenza in pluralismo attraverso un programma pedagogico incentrato sulla varietà anche culturale dei cibi consumati, offrendo, accanto alle diete speciali per motivi medici/etici/religiosi, l'opportunità per gli studenti di sperimentare nuove preparazioni e con ciò di conoscere l'altro attraverso la rispettiva cultura gastronomica. Come succede, anche se solo parzialmente, grazie all'iniziativa *Dream Canteen*¹⁰², una rete di scuole europee promossa da *Slow Food* ed ormai divenuta autonoma; fondata per promuovere il consumo di cibi freschi e sani sul territorio europeo, la rete si è dotata di un sito internet dedicato che si configura come luogo d'incontro e confronto dell'intercultura alimentare.

3.2.2 Status quaestionis a Torino

Come già ricordato nell'introduzione a questo lavoro, le direttive sull'alimentazione scolastica italiana sono definite SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) sulla base delle linee guida LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana). Prima di entrare nel merito dei progetti e delle attività promosse nelle scuole dal Comune di Torino è importante ricordare come l'obiettivo della Città – in coerenza con le direttive nazionali ed europee – sia quello di affrontare le questioni legate alla nutrizione dei bambini seguendo un approccio multidimensionale, capace di comprendere le necessità fisiche, psicologiche, emotive e culturali della persona; occorre tuttavia notare come le necessità religiose dei bambini e delle loro famiglie non siano contemplate. Chi scrive ritiene quest'assenza un grave deficit del servizio pubblico: la dimensione spirituale rappresenta per molti individui un aspetto importante dell'alimentazione, aspetto che costituisce parte integrante della crescita della persona al pari di quelli sopra citati. Gli sforzi per migliorare le condizioni di vita, alloggio e alimentazione rimanda direttamente a quello che in letteratura viene definito come *sviluppo socio-economico*, nozione che riflette un approccio attento alle interrelazioni tra le diverse dimensioni della vita umana¹⁰³, tra le quali quella religiosa è per molti dimensione fondamentale. Come più volte ricordato, infatti, il fenomeno dell'alimentazione umana è il risultato dell'influenza più o meno diretta di molteplici fattori: la religione facendo parte di questi dovrebbe essere considerata maggiormente nel valutare la bontà di politiche pubbliche in materia di alimentazione scolastica.

¹⁰² 18 <http://dreamcanteen.ning.com/>.

¹⁰³ D. Usha Rani, M. V. Sudhakara Reddy, M. Sreedevamma, *Nutrition and religion*, Discovery Publishing House, Delhi, 2003, p. 9.

Come nel resto d'Italia, dove da circa vent'anni va sempre più diffondendosi soprattutto nelle aree urbane, anche a Torino il servizio di ristorazione è organizzato attorno ad una struttura centralizzata.

Il sistema centralizzato di preparazione degli alimenti assicura, infatti, costi minori e maggiori controlli di qualità e igiene lungo tutta la catena produttiva, dalla cucina centralizzata alle cucine satellite delle singole scuole¹⁰⁴.

Il trasporto avviene mantenendo i cibi ad alte temperature o tramite refrigerazione; i cibi possono essere pre-impiazzati o trasportati in grandi contenitori, per essere successivamente serviti nelle mense locali.

Stando a quanto riportato nel documentato sopracitato *Foodservice System: Product flow and microbial quality and safety of foods*, i vantaggi del sistema centralizzato di preparazione degli alimenti sono rappresentati da:

- a. Bassi costi di preparazione e distribuzione grazie ad economie di scala;
- b. Maggiori controlli sanitari sugli ingredienti e standardizzazione dei metodi di preparazione¹⁰⁵;
- c. Migliore programmazione del servizio;
- d. Meccanizzazione del servizio, che aumenta l'efficienza;
- e. Maggiori controlli di qualità dei cibi preparati.

Quest'ultimo aspetto in particolare richiama i diversi parametri di valutazione della qualità di un alimento; tra questi, tre risultano fondamentali: la *qualità microbiologica*, la *qualità estetica*, la *qualità nutrizionale*¹⁰⁶.

Come ricordato ancora in *Foodservice System: Product flow and microbial quality and safety of foods*, esistono alcuni svantaggi connessi alla centralizzazione della preparazione che occorre qui riportare:

1. Il ruolo dell'équipe ha un impatto maggiore rispetto alle piccole cucine scolastiche: eventuali errori coinvolgono un maggiore numero di studenti;
2. I costi di trasporto incidono sul costo finale del pranzo;
3. Perdita di qualità percepita da parte degli utenti e delle loro famiglie, anche per l'assenza di un feedback derivante dal rapporto diretto di questi con le cucine¹⁰⁷.

Progetti di miglioramento della qualità del servizio a Torino

¹⁰⁴ Cfr. Unklesbay, N.F., Maxcy, R.B., Knickrehm, M.E., Stevenson, K.E., Cremer, M.L., & Matthews, M.E., *Foodservice systems: Product flow and microbial quality and safety of foods*, North Central Regional Research Publication No. 245, MO: University of Missouri-Columbia College of Agriculture, Agriculture Experiment Station, Columbia, 1977.

¹⁰⁵ Intervista al Direttore del Servizio Mensa del Comune di Torino, Dr. Filippo Valfrè, 20/05/2013.

¹⁰⁶ Cfr. Unklesbay, N.F., Maxcy, R.B., Knickrehm, M.E., Stevenson, K.E., Cremer, M.L., & Matthews, M.E., *Foodservice systems: Product flow and microbial quality and safety of foods*, North Central Regional Research Publication No. 245, MO: University of Missouri-Columbia College of Agriculture, Agriculture Experiment Station, Columbia, 1977.

¹⁰⁷ *Ibidem*.

Considerato che una dieta varia e bilanciata è fondamentale nel corso di tutto il processo evolutivo della persona sin dalla sua più tenera età e che proprio nelle prime fasi dello sviluppo si creano quei modelli alimentari che accompagneranno l'individuo nella sua crescita, sino a costituire abitudini fondanti il suo gusto più strutturato, a partire anzitutto dall'educazione alimentare che questo ha ricevuto, l'infanzia rappresenta il periodo più importante per insegnare un approccio consapevole al cibo. Il Ministero della Salute sostiene diverse iniziative in tal senso, con l'obiettivo di promuovere lo sviluppo di buone pratiche ed abitudini alimentari, favorendo così un rapporto quanto più sano con il cibo. Tra le iniziative sostenute si possono citare:

- *Il Menu l'ho fatto io!*¹⁰⁸

L'iniziativa è promossa da ASL TO 1 – *Dipartimento Integrato di Prevenzione*, Assessorato alle Politiche Educative della Città di Torino, Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, Ufficio Scolastico Regionale del Piemonte, Laboratorio Città Sostenibile di ITER (Istituto Torinese per una Educazione Responsabile), Miur e Regione Piemonte. L'obiettivo è la promozione di un approccio di scelta critica dei cibi; l'iniziativa è rivolta anzitutto a famiglie e Commissioni mensa delle scuole, oltre che a due classi di studenti per ciascuno dei seguenti istituti torinesi:

- Carlo Casalegno – Via Acciarini 20, Circoscrizione 2
- Don Milani – Piazza San marino 107, Circoscrizione 2
- G. Perotti, Via Mercadante 68/8, Circoscrizione 6
- S. D'Acquisto, Via Tollegno 83, Circoscrizione 6
- S. Pellico, Via Madama Cristina 106, Circoscrizione 8
- S. Parato, Via Aquileia 8, Circoscrizione 8
- Castello di Mirafiori, Strada Castello di Mirafiori 45, Circoscrizione 10.

Il progetto, che ha preso avvio nel 2013, prevede per tutto l'anno 2014 attività nelle scuole volte allo studio delle abitudini alimentari dei bambini, alla promozione di programmi educative in materia di corretta alimentazione, alla formazione sul tema della selezione del cibo, in rapporto con la salute, la stagionalità e l'origini degli alimenti.

L'obiettivo finale dell'anno di formazione è la preparazione di un menu personale ad opera degli stessi studenti coinvolti. Come ricordano le sopracitate nutrizioniste del Comune di Torino, interviste sull'argomento, il coinvolgimento dei bambini nella formulazione del menu fa di questo progetto l'unico che potenzialmente potrebbe comprendere anche le dimensioni religiosa e culturale del cibo servito nelle scuole.

- *Frutta nelle scuole*¹⁰⁹

¹⁰⁸ <http://www.comune.torino.it/pass/php/4/Salute.php?pag=57252> , 24/10/2013.

¹⁰⁹ <http://www.fruttanellescuole.gov.it/content/il-programma> and <http://www.fruttanellescuole.gov.it/frutta-nelle-scuole-20132014-invito-presentare-offerte>

Il programma europeo “Frutta nelle scuole”, introdotto dal regolamento (CE) n.1234 del Consiglio del 22 ottobre 2007 e dal regolamento (CE) n. 288 della Commissione del 7 aprile 2009 è finalizzato ad aumentare il consumo di frutta e verdura da parte dei bambini e ad attuare iniziative che supportino più corrette abitudini alimentari e una nutrizione maggiormente equilibrata, nella fase in cui si formano le loro abitudini alimentari.

Gli obiettivi del programma sono:

- incentivare il consumo di frutta e verdura tra i bambini compresi tra i sei e gli undici anni di età;
- realizzare un più stretto rapporto tra il “produttore-fornitore” e il consumatore, indirizzando i criteri di scelta e le singole azioni affinché si affermi una conoscenza e una consapevolezza nuova tra “chi produce” e “chi consuma”;
- offrire ai bambini più occasioni ripetute nel tempo per conoscere e “verificare concretamente” prodotti naturali diversi in varietà e tipologia, quali opzioni di scelta alternativa, per potersi orientare fra le continue pressioni della pubblicità e sviluppare una capacità di scelta consapevole.

- *Obiettivo Spuntino*¹¹⁰

La qualità degli spuntini è uno dei parametri misurati dall’indagine nazionale “Okkio alla salute”, un’indagine campionaria biennale di sorveglianza sullo status ponderale, le abitudini alimentari e lo stile di vita dei bambini di 8-9 anni, coordinata dell’Istituto Superiore di Sanità (ISS). Lo spuntino di metà mattina si è subito delineato, nella prima indagine condotta nel 2008, come consumo critico emergente. L’82% dei bambini in Italia, il 78% in Piemonte ed il 79% nell’Asl Torino 3, infatti, consumava una quota calorica eccessiva nel break di metà mattina.¹¹¹

L’obiettivo posto dal progetto ha riguardato dunque la promozione di un diverso rapporto con lo spuntino in direzione del consumo di cibi più sani rispetto alle merendine preconfezionate ed i dolci in genere; per il raggiungimento di tale obiettivo si è deciso di coinvolgere direttamente gli insegnanti, cui è stato affidato un ruolo centrale nell’educazione degli alunni. I primi risultati ottenuti hanno registrato l’aumento della percentuale (dal 17% al 54%) di bambini disposti a consumare alimenti più sani.

- *La Pietanza non Avanza*

Un’educazione alimentare completa deve comprendere anche un diverso atteggiamento nei confronti dello spreco delle risorse; partendo da questa convinzione, la Città di Torino si è posta l’obiettivo di promuovere un progetto complesso capace di coinvolgere le famiglie più indigenti, cui fare dono dei cibi preparati e avanzati dalle mense scolastiche, con ciò contribuendo al loro fabbisogno ed al contempo evitando il più possibile lo spreco di risorse alimentari¹¹². Le scuole coinvolte sono state:

¹¹⁰ <http://www.dors.it/pag.php?idcm=4289>

¹¹¹ Gruppo Tecnico provinciale di Torino, *Educazione Alimentare e mensa scolastica: stato dell’arte nella nostra provincia*, Pixart printing Srl, Torino, 2011, p. 86 - 88.

¹¹² Dottor S. Oltramonti Prelz, intervista del 17/06/2013.

- Antonelli, Via Vezzolano 20
- Aurora, Via Cecchi, 16
- Fontana, Via Gassino 13
- Spinelli, Via San Sebastiano Po
- L'iniziativa rappresenta, nelle volontà dei promotori, una prima sperimentazione in vista di ulteriori progetti futuri¹¹³.

Per concludere, occorre sottolineare come in tutti questi progetti il ruolo rivestito dalle scuole, dagli insegnanti, dai pediatri, dai nutrizionisti e dalle istituzioni locali sia stato fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi educativi preposti. Come anticipato nell'introduzione a questo lavoro, per quanto tanto sia stato fatto resta ancora molto lavoro da compiere: occorre sempre più un approccio innovativo, capace di agire direttamente sulle abitudini alimentari, informando i programmi educativi delle conoscenze scientifiche in fatto di nutrizione.

¹¹³ *Ibidem.*

Bibliografia essenziale

Azarian, R. (2003)

Potentials and Limitations of comparative method in Social Sciences, in *International Journal of Humanities and Social Sciences*, Vol. 1, No. 4.

Barth, K., (1994)

I gruppi etnici e i loro confini, in V. Maher (a cura di), *Questioni di eticità*, Rosenberg e Sellier, Torino.

Campany, R.F. (2001)

'Ingesting the marvelous', in: N. Girardot, J. Miller and Liu Xiaogan (Eds.) *Daoism and Ecology*, Cambridge, Mass.:Harvard University Press.

Chizzoniti, A.G., Tallacchini, M. (a cura di), (2010)

Cibo e Religione: diritto e diritti, Quaderni del Dipartimento di scienze giuridiche, Università Cattolica del Sacro Cuore, Libellula Edizioni, Tricase (Le).

Cooper, D.E., (2009/10)

Food and Spiritual Reflection: the Daoist example, The shap working party on Education in Religion, Food, Faith and Community.

Douglas, M., (2000)

Purity and Danger. An analysis of conceptions of pollution and taboo, Routledge, London.

Étienne, R., Tozzi, P., Verkest, H., (2009)

Educational Policies that Address Social Inequality. Thematic Report: Religious minorities, Département de Sciences de l'Éducation, Université Paul Valéry Montpellier 3, France.

Fiorita, N., (2012),

Scuola pubblica e religioni, Libellula edizioni, Lecce.

Fisher, C., (2011)

Commensality, society and culture, *Social science Information*, Vol 50, 3-4.

Guthe, C. E., Mead, M., (1943)

The Problem of Changing Food Habits. Bull. No. 198. Washington, DC, National Academy of Sciences.

Harris, M., (1995)

The Sacred Cow. Cultural Anthropology, Harper Collins College Publishers, New York.

Hall, P.A., (2003),

Aligning Ontology and Methodology in J. Mahoney, D. Rueschemeyer, *Comparative Research, in Comparative Historical Analysis in the Social Sciences*, Cambridge University Press, Cambridge.

Kocka, J., (1996)

The use of comparative history, in *Societies made up of History: essays in the Historiography, Intellectual History, Professionalization, Historical and Social Theory and proto-Industrialization*, Ragnar Bjork and Karl Molim, Stockholm.

Marchisio, O., (2004)

Religione come cibo e cibo come religione, FrancoAngeli, Milano.

Neresini, F., V. Rettore, (2008)

Cibo, cultura e identità, Carocci, Roma.

Ohnuki-Tierney, E., (2003)

Rice as Self. Japanese Identities through time, Princeton University Press, Princeton, New Jersey.

Roseblum, J. D., (2010)

Why Do You refuse to Eat Pork? Jews, Food and Identity in Roman Palestine, in *The Jewish Quarterly Review*, Vol 100, no. 1.

Scriven, A. Stiddard, L., (2003)

Empowering schools: translating health promotion principles into practices, Health education, Vol.103, Iss 2.

Snyder D. N., (2009)

The Complete Book of Buddha's list, Vipassana Foundation, Las Vegas.

Unklesbay, N.F., Maxcy, R.B., Knickrehm, M.E., Stevenson, K.E., Cremer, M.L., & Matthews, M.E, (1977),

Foodservice systems: Product flow and microbial quality and safety of foods, North Central Regional Research Publication No. 245, MO: University of Missouri-Columbia College of Agriculture, Agriculture Experiment Station, Columbia, 1977.

Usha Rani, D., Sudhakara Reddy, M. V., Sreedevamma, M., (2003)

Nutrition and religion, Discovery Publishing House, Delhi.

Sitografia essenziale

Barilla Center for Food and Nutrition, (2013)
Food tank. The food Think Tank,
http://foodtank.org/resources/652/Organizations/Barilla_Center_for_Food_and_Nutrition, 03.12.2013,
<http://www.barillacfn.com/en/bcfn4you/la-doppia-piramide/> 03.12.2013.

Barilla. The Italian Food Company since 1877
<http://www.barillagroup.com/corporate/en/home/chisiamo/vision.html>, 03.12.2013.

City of Helsinki, Education Department
Special diets in schools and the Vocational College in Helsinki,
<http://www.hel.fi/hki/Opev/en/Student+benefits/School+catering/Special+diets+in+schools#>,
03.12.2013.

Codex Alimentarius, International Foo Standards, (2013)
Scientific basis for Codex Work,
<http://www.codexalimentarius.org/scientific-basis-for-codex/en/>, 25.10.2013.

Finnish National Board of Education (2013)
<http://www.oph.fi/english/education>, 03.12.2013.

Gestión Pública de la diversidad religiosa
Criterios Técnicos para la Administración y sus servicios,
<http://aragonparticipa.aragon.es/dmdocuments/Criterios%20ALIMENTACION.pdf>, 25.10.2013.

Institut National de la Statistique et des études économiques
<http://www.insee.fr/fr/default.asp>, 25.10.2013.

Ministero della Salute, dell'Università e della Ricerca, (2013)
Promozione della salute e della crescita sana nei bambini della scuola primaria,
<https://www.okkioallasalute.it/>, 25.10.2013.

Osservatorio delle libertà e istituzioni religiose – OIIR, Piacenza (2013)
www.olir.it 30.12.2013

Regenstein, J., Grandin, T., Chaudry, M., (2102)
Animal handling: religious Slaughter, American Meat Institute,
<http://www.meatami.com/ht/a/GetDocumentAction/i/82883>, 17.12.2013.

Strasbourg : 15 % des repas servis à la cantine sont « halal » (2013)
<http://www.al-kanz.org/2010/05/18/strasbourg-cantine-halal/>, 25.10.2013.

Today Zaman, (2013) French Leader Sarkozy nixes halal meat in schools for children
<http://www.todayzaman.com/news-273250-french-leader-sarkozy-nixes-halal-meat-in-schools-for-muslims.html>, 17.12.2013.

WHO Regional Committee for Europe Website,
<http://www.who.int/about/en/> , 25th.Oct.2013.

Un progetto di:



In collaborazione con:



MENSA
CIVICA

Cofinanziato da:



Fondation Charles Léopold Mayer
pour le Progrès de l'Homme