

Tra etica del cibo, novel food e specismo, e' il momento dei diritti degli animali

Il nuovo libro di Simone Pollo, professore associato di Filosofia morale presso la Sapienza Università di Roma, esplora il legame tra valori morali, alimentazione e ambiente. Negli ultimi anni, la ricerca nel campo dell'alimentazione ha aperto scenari inediti e rivoluzionari. Tecnologie avanzate e una crescente consapevolezza ecologica stanno ridefinendo il nostro rapporto con il cibo. Dalla carne coltivata agli insetti commestibili, fino alle alternative vegetali sempre più sofisticate, il panorama alimentare è in continua evoluzione. Ma al di là delle innovazioni tecnologiche, la vera trasformazione comincia da una scelta quotidiana: quella che facciamo a tavola. Ciò che mangiamo non è solo una questione di gusto o di abitudine ma una decisione che incide profondamente sull'ambiente e sul benessere animale. L'industria della carne è uno dei settori più impattanti dal punto di vista ecologico, gli allevamenti intensivi impongono condizioni di vita insostenibili a miliardi di animali. Tuttavia, il consumo di carne è ancora considerato la norma, senza che molti si interrogino sulle sue conseguenze. Di questi temi si occupa "Considera gli animali" (Ed. Laterza), il nuovo libro di Simone Pollo, professore associato di Filosofia morale presso la Sapienza Università di Roma, che esplora il legame tra etica, alimentazione e ambiente, restituendo in modo discorsivo e chiaro la complessità del sempre più urgente dibattito sui diritti degli animali. L'autore invita a riflettere su come le nostre scelte alimentari siano modellate più da convenzioni culturali che da reali necessità e su come sia possibile ripensare il nostro rapporto con il cibo in modo più consapevole. Non esiste una logica universale che giustifichi perché alcune specie vengano considerate amici fedeli e altre semplicemente cibo. Questo discrimine è il risultato di costruzioni culturali: in Occidente, ad esempio, cani e gatti sono trattati come membri della famiglia, mentre maiali e mucche sono destinati al macello, nonostante siano animali intelligenti e sensibili; in India, invece, le mucche sono sacre e in alcune culture asiatiche è considerato normale mangiare carne di cane. Ciò che per noi è inaccettabile, per altri è la norma, e viceversa. Negli anni '70, lo psicologo inglese Richard Ryder e successivamente il filosofo Peter Singer hanno ampliato la riflessione sullo status degli animali, introducendo il concetto di specismo (e di conseguenza di antispecismo), definendolo come una forma di discriminazione che ignora le sofferenze di un essere senziente quando questo appartiene a una specie diversa da quella umana. Esattamente come razzismo e sessismo escludono alcuni individui dalla piena considerazione morale per motivi arbitrari, lo specismo giustifica lo sfruttamento animale ignorando la loro capacità di provare dolore e paura. Questo ha portato ad un cambio di prospettiva che colloca la questione animale nel contesto delle grandi questioni di giustizia sociale: se per secoli si è ritenuto che solo gli esseri umani (o al massimo alcuni mammiferi) fossero in grado di provare dolore e consapevolezza, oggi la scienza ha dimostrato il contrario. Nel 2012, la Cambridge Declaration on Consciousness ha riconosciuto che tutti i vertebrati possiedono substrati neurologici che generano coscienza e sensibilità, come anche molti invertebrati. Se accettiamo che gli animali soffrono, possiamo continuare a trattarli come semplici risorse alimentari o anche come soggetti passivi di sperimentazioni scientifiche? Questa è la domanda centrale che l'autore pone ai lettori. Le abitudini alimentari sono un processo in continua evoluzione: oggi si mangia in modo diverso rispetto a qualche decennio fa e in modo radicalmente diverso rispetto a secoli fa. Sempre più ricerche e investimenti sono dedicati allo sviluppo di proteine alternative, con l'obiettivo di ridurre o eliminare il consumo di carne e la sofferenza degli animali, proponendo nuovi prodotti (i novel food) che iniziano a farsi strada nel mondo dell'alimentazione. Tra le alternative oggetto di ricerca troviamo insetti commestibili, carne coltivata e prodotti vegetali che imitano le caratteristiche nutrizionali e organolettiche della carne animale, benché le varie soluzioni non siano prive di criticità. Gli insetti sono una fonte proteica efficiente e il loro allevamento ha un impatto ambientale ridotto rispetto a quello del bestiame, ma il loro consumo solleva questioni culturali e morali: in Occidente, mangiare insetti è visto con diffidenza e la loro diffusione potrebbe richiedere un cambiamento radicale delle abitudini alimentari. Infine alcuni studi suggeriscono che anche gli insetti possano provare forme di sofferenza, aprendo un dibattito etico sul loro sfruttamento. Anche la carne coltivata elimina la necessità di allevare e macellare animali, ma non è completamente cruelty-free, perché la sua produzione richiede ancora cellule animali e, in alcune fasi, il siero fetale bovino. Inoltre, sebbene riduca il consumo di suolo e l'inquinamento idrico, le emissioni di gas serra potrebbero essere più elevate del previsto. Le alternative vegetali sembrano la soluzione più immediata, ma anche qui la lavorazione industriale necessaria per





ottenere prodotti simili alla carne comporta spesso un elevato utilizzo di additivi e processi artificiali. Ripensare la nostra alimentazione significa dunque cambiare il modo in cui cuciniamo. Ogni giorno possiamo fare scelte che riducono l'impatto ambientale e ci avvicinano a un'alimentazione più equilibrata: utilizzare ingredienti locali e di stagione, ridurre gli sprechi alimentari, esplorare nuove tecniche di cottura sono solo alcune strategie per trasformare il nostro rapporto con il cibo. Ma, soprattutto, il cambiamento passa dal gusto. Il nostro palato è stato educato per generazioni a preferire certi sapori ma nulla ci impedisce di scoprirne di nuovi. La tradizione culinaria è sempre stata il risultato di continue trasformazioni: oggi quel cambiamento può andare nella direzione di un'alimentazione più varia, meno dipendente dagli allevamenti intensivi e più attenta alle risorse disponibili. E per chi teme che una cucina senza carne possa essere monotona, Simone Pollo suggerisce provocatoriamente, alla fine del suo interessante libro, due piatti che dimostrano il contrario: un'insalata estiva di legumi e cereali, fresca e nutriente, e un tempeh di ceci alla pizzaioia, che racchiude tutta la ricchezza dei sapori mediterranei, a riprova che ci sono tutte le possibilità per scegliere diete più giuste per gli animali e più sostenibili per il pianeta senza rinunciare al piacere della tavola.