

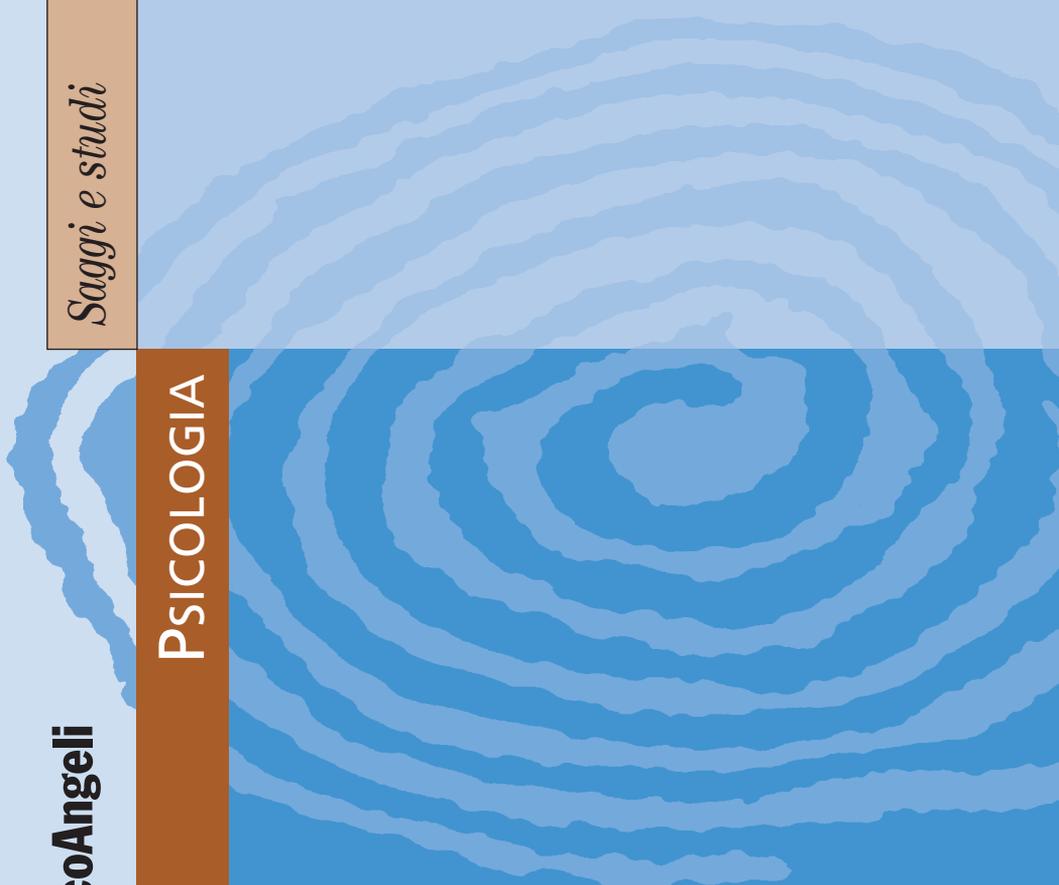
Paure e speranze dell'uomo contemporaneo

A cura di
Domenico Nano

Saggi e studi

FrancoAngeli

PSICOLOGIA



Informazioni per il lettore

Questo file PDF è una versione gratuita di sole 20 pagine ed è leggibile con



La versione completa dell'e-book (a pagamento) è leggibile con Adobe Digital Editions. Per tutte le informazioni sulle condizioni dei nostri e-book (con quali dispositivi leggerli e quali funzioni sono consentite) consulta [cliccando qui](#) le nostre F.A.Q.



I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati possono consultare il nostro sito Internet: *www.francoangeli.it* e iscriversi nella home page al servizio “Informatemi” per ricevere via e-mail le segnalazioni delle novità.

Paure e speranze dell'uomo contemporaneo

A cura di
Domenico Nano

FrancoAngeli

PSICOLOGIA

Progetto grafico di copertina di Elena Pellegrini

Copyright © 2013 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy.

L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito www.francoangeli.it

Indice

Autori	pag.	7
Nota del curatore	»	9
Produttori e co-produttori per il nostro futuro, non soltanto del cibo di <i>Carlo Petrini</i>	»	13
Un altro sentire di <i>Francesca Alfano Miglietti</i>	»	19
Le cellule staminali e il cervello: tra fantasia e realtà di <i>Letizia Mazzini</i>	»	36
Nella terra dell'Altro. I percorsi del desiderio tra paura e speranza di <i>Nicolò Terminio</i>	»	51
L'artista, ieri e oggi, è una mostruosità? Uno scritto giovanile di Gustave Flaubert di <i>Chiara Pasetti</i>	»	62
Dopo la fine del mondo di <i>Roberto Viglino</i>	»	83

Il folle e lo straniero. Psicodinamica dell'esclusione

di *Domenico Nano*

pag. 95

Acconsentire alla perdita, aprirsi al futuro.

Lettura della legatura di Isacco

di *André Wénin*

» 110

Autori

Francesca Alfano Miglietti (FAM), Teorico e critico d'arte. Docente di Teorie e Metodologie del Contemporaneo all'Accademia di Belle Arti di Brera.

Letizia Mazzini, Responsabile Centro SLA Clinica Neurologica dell'Università "Amedeo Avogadro" del Piemonte Orientale – Azienda Ospedaliera Universitaria "Maggiore della Carità" di Novara.

Domenico Nano, Psicoanalista SPI. Direttore del Dipartimento di Salute Mentale Azienda Sanitaria Locale – Azienda Ospedaliera Universitaria "Maggiore della Carità" di Novara.

Chiara Pasetti, Filosofa. Università di Rouen – Università Roma 3.

Carlo Petrini, Presidente di Slow Food Internazionale.

Nicolò Terminio, Psicologo-Psicoterapeuta. Dottore di ricerca in "Ricerche e metodologie avanzate in psicoterapia".

Roberto Viglino, Psichiatra Responsabile CSM Novara. Analista CIPA.

André Wénin, Professore ordinario di Antico Testamento alla Facoltà di Teologia dell'Università Cattolica di Lovanio a Louvain-la-Neuve. Professore invitato alla Facoltà di Teologia dell'Università Gregoriana di Roma.

Nota del curatore

“C’è un quadro di Klee che si intitola *Angelus Novus*. Vi si trova un angelo che sembra in atto di allontanarsi da qualcosa su cui fissa lo sguardo. Ha gli occhi spalancati e la bocca aperta, le ali distese. L’angelo della storia deve avere questo aspetto. Ha il viso rivolto al passato. Dove ci appare una catena di eventi, egli vede una sola catastrofe, che accumula senza tregua rovine su rovine e le rovescia ai suoi piedi. Egli vorrebbe ben trattenersi, destare i morti e ricomporre l’infranto. Ma la tempesta spira dal Paradiso, che si è impigliata nelle sue ali, ed è così forte che egli non può più chiuderle. Questa tempesta lo spinge irresistibilmente nel futuro, a cui volge le spalle, mentre il cumulo delle rovine sale davanti a lui nel cielo. Ciò che chiamiamo il progresso è questa tempesta”. Così scrive Walter Benjamin in *Angelus Novus* a metà del Novecento.

Ma se oggi l’angelo di Klee, dal passato colmo di rovine, volgesse lo sguardo in direzione del futuro verso cui lo spinge la “tempesta-progresso” come apparirebbero i suoi occhi? Altrettanto spalancati? E la sua bocca? Altrettanto aperta? Non scorgerebbe forse l’angelo, anche nel futuro, “una sola catastrofe che accumula senza tregua rovine su rovine e le rovescia ai suoi piedi”?

Domande senza risposta che rimandano ad altre domande, non meno inquietanti.

Si stanno vivendo oggi, infatti, cambiamenti epocali che segneranno profondamente il futuro, creando assetti nel mondo interno e nel sociale del tutto nuovi e ancora di difficile decodificazione, riguardanti la nostra vita quotidiana dove, tra l’altro, sempre più difficile appare la distinzione tra natura e artificio, tra reale e virtuale, in una cultura caratterizzata da una nuova e diversa visione del rapporto dell’uomo con la macchina e, più in generale, del rapporto dell’uomo con una tecnica ormai onnipresente.

Sono cambiamenti epocali radicali riguardanti l’idea stessa di vita e di morte, determinati in gran parte dall’impatto con una tecnologia imperante, e

con la biotecnologia in particolare, che aprono anche complessi problemi di bioetica. Gli inarrestabili progressi delle scienze e in special modo della medicina, profondamente modificata da nuove e affascinanti ricerche in campo genetico, se da una parte suscitano speranze, dall'altra, a loro volta, determinano nuove paure perché nulla ci assicura che la scienza sarà utilizzata a buon fine. E nulla ci assicura che, nonostante tali scoperte, una parte dell'umanità non possa essere, domani, distrutta da qualche virus misterioso e sconosciuto, trasmesso forse dai sempre più frequenti flussi migratori. O distrutta dalla guerra o cancellata da una catastrofe climatica o magari da un incidente nucleare, provocati dalla distrazione e dalla noncuranza dell'uomo.

La paura della miseria, delle epidemie, della violenza, dello straniero e quella, ancestrale, della morte, dell'apocalisse, continuano così a essere profondamente radicate e a dominare l'immaginario collettivo come nei secoli scorsi, anche se sono, certo, cambiate le circostanze che alimentano oggi queste paure: la crisi economica, l'esplosione demografica, l'inquinamento, l'immigrazione di massa, il rischio reale di possibili catastrofi come la guerra atomica e la devastazione ecologica.

Paure da cui nascono inevitabili domande: le scienze riusciranno in futuro a modificare radicalmente la vita dell'uomo e in particolare il rapporto con la sofferenza e con la morte? Quali guerre e quali catastrofi ecologiche ci minacceranno? Si potranno finalmente sconfiggere povertà, fame e disoccupazione? Si potrà accogliere l'altro? Vivere insieme? Vi sarà un futuro migliore? E soprattutto: vi sarà ancora futuro? Domande forse senza risposta che nascono dalle paure e dalle speranze dell'uomo contemporaneo, in continua tensione dialettica le une con le altre. Confrontarsi con tali temi, condividendo esperienze e pre-visioni, può forse evitare che la paura cresca a dismisura, diventando paralizzante e cancellando così ogni speranza. E può permettere anche di non attendere passivamente gli eventi, ma di cercare di suscitare gli avvenimenti voluti, facendo sì che in tal modo il futuro ci appartenga. Il domani infatti dipende anche da come, nel presente, intendiamo non solo usare le innovazioni tecnologiche a disposizione, ma anche condividere le nostre capacità, soprattutto quelle creative ed emotive, scoprendo un senso che permetta di cogliere, nelle nebbie di un tempo segnato da apocalissi culturali e antropologiche, bagliori di nuove speranze.

Continuare a pensare dunque, riflettendo sulle angosce e sulle paure dell'uomo contemporaneo, come possibilità anche di scorgere orizzonti che potrebbero consentirci di disegnare un futuro possibile e desiderabile, un futuro verso cui irresistibilmente siamo spinti dalla "tempesta-progresso" come l'*Angelus Novus* di Klee.

* * *

Un particolare ringraziamento a Donata Colombo per la traduzione del testo di André Wénin e un pensiero riconoscente a Lella Scotti per il generoso aiuto e l'attenta condivisione del progetto.

Domenico Nano

Produttori e co-produttori per il nostro futuro, non soltanto del cibo

di *Carlo Petrini*

Ci eravamo dimenticati dei contadini, dei pescatori, dei piccoli grandi uomini e donne che producono e procurano il nostro cibo. Si era pensato di poter sfamare il mondo potendo fare a meno di loro. Tecnica, industria, velocità e denaro avrebbero risolto tutto. Avrebbero sostituito migliaia di anni di saperi particolari, opere quotidiane, individuali e comunitarie, miliardi di mani forti e incallite, menti semplici e dotate di grande buon senso, territori e mari diversi su cui vivere e trarre sostentamento. Tutti questi elementi, come in una sinfonia eseguita da un'orchestra, avevano plasmato lentamente il mondo per darci il cibo necessario, quello che più ci piaceva, nel quale ci riconoscevamo. Avevano disegnato un pianeta in cui seppur tra tante difficoltà era bello vivere, si guardava al domani animati da speranza sincera.

In circa un secolo è cambiato tutto: il cibo, anche se prodotto in abbondanza, non sembra sufficiente, costa sempre più caro, è sempre meno buono, l'agricoltura è in crisi ovunque, tanto nel Nord quanto nel Sud del mondo. I paesaggi che ci addolcivano l'esistenza spariscono, siamo circondati dal brutto, i mari sono inquinati e poco pescosi, sempre più persone vivono la vita come una lotta di sopravvivenza, in cui il sentimento dominante è spesso la disperazione, o una costante ansia per l'avvenire.

L'illusione di poter fare a meno dei contadini e dei pescatori in un primo momento sembrò funzionare a chi l'aveva progettata. Aumenti di produzione, alimenti sempre più omologati e facili da controllare. Ma un mondo senza contadini, senza pescatori, senza piccoli artigiani, senza le comunità del cibo locali, non ha futuro. È come un corpo senza cuore, un cervello privo di quei sensi che lo interfacciano con la realtà che gli sta attorno.

Sono sempre di più oggi quelli che condividono questa idea di fondo: i contadini, i pescatori, le comunità del cibo, sono imprescindibili. Il mondo rurale, la sua rinascita, la sua riorganizzazione, sono una chiave di volta per

un futuro migliore. Perché gli sconquassi che ha creato il sistema agro-alimentare industrializzato e globalizzato sono ormai sotto gli occhi di tutti. Chi non li riconosce lo fa perché o è cieco oppure perché è attaccato ai suoi interessi e si ostina a negare l'evidenza.

Io guardo al popolo di Terra Madre, la rete che Slow Food ha iniziato a costruire dal 2004, con le migliaia di rappresentanti di comunità del cibo convenuti a Torino per il grande meeting che si tiene ogni due anni: essi rappresentano in qualche modo un'avanguardia, o meglio una retroguardia che è poi, suo malgrado, stata catapultata molto avanti dal sistema del cibo globale e dalle crisi che esso ha innescato. Sono una rete stabile e permanente, presente quasi in ogni Paese del mondo: queste persone praticano un'agricoltura corretta, una pesca sostenibile, trasformano il cibo secondo regole antiche, buone, pulite e giuste; lavorano in intima collaborazione con la natura e hanno volontà di conservare la bellezza che li circonda, nell'arduo compito e con il sincero desiderio di nutrire anche quella metà di mondo che il cibo non se lo sa produrre da sé e deve acquistarlo, i "consumatori". Sono in tanti e vivono sparsi in tutto il mondo: alcuni sono sempre sotto i riflettori perché conducono vite esemplari e difficili in posti dove in realtà sarebbe molto più facile omologarsi al frenetico resto del mondo, come i Paesi industrializzati; altri invece sono dimenticati da tutti perché lavorano in condizioni estreme, in angoli quasi nascosti della Terra. Ma sono tutti ugualmente consapevoli del proprio contesto, interagiscono con rispetto e intelligenza con la cultura, la società, il terreno e gli organismi viventi che popolano i loro campi. Sanno fare cose buone da mangiare senza far danno a nessuno, con il solo desiderio di poterlo fare sempre meglio e sempre di più, con la consapevolezza di non essere soli nel mondo e con la voglia di restare in qualche modo uniti, seppur a distanza, per non perdersi, per non scomparire, per potersi aiutare e aiutare la Terra Madre attraverso la loro rete.

Questi uomini e donne hanno un rapporto con la terra, con l'acqua, con tutta la natura che è difficile da insegnare a chi l'ha dimenticato, a chi non lo può vivere tutti i giorni sulla propria pelle perché è circondato dal cemento o dal traffico: a chi deve comprare il proprio cibo in un negozio, a chi vede il proprio cibo uscire da una scatola e non crescere sugli alberi, camminare nella propria aia e nei propri pascoli o nuotare nel mare che sta di fronte a casa sua. Queste persone purtroppo, a causa di un sistema agricolo industriale globale che coinvolge tutto il pianeta, che è controllato da poche persone e che ha estromesso milioni di contadini dalle campagne per mandarli a vivere in città, hanno cancellato dalle loro menti il valore del lavoro contadino, hanno finito per svilire il valore del cibo fino

a renderlo pari esclusivamente a quello del denaro. Ma il cibo vale molto di più del solo denaro.

In Kentucky c'è un contadino, Wendell Berry, che è anche un grande poeta. Lo ringrazio sempre per aver scritto in un suo libro che “mangiare è un atto agricolo”. Questa semplice frase è diventata presto uno dei nostri slogan preferiti, perché in poche parole dice tantissimo di ciò che cerchiamo di fare con Terra Madre. Ci dice che ogni volta che scegliamo di mangiare qualche cosa, in realtà scegliamo anche il lavoro di chi quel cibo l'ha prodotto. Scegliamo dei luoghi che ci sono più o meno vicini, un tipo di agricoltura o di pesca, un modo di trasformare i prodotti, delle persone che lavorano. Uno stile di produzione che può essere buono per la terra e per chi ci lavora oppure no. Chi produce da sé il proprio cibo lo sa che “mangiare è un atto agricolo”, perché sa che cosa c'è dietro a quello che mangia, sa il lavoro che ha comportato, sa il tipo di patto che ha dovuto stringere con la terra e con il mare. Lo stesso vale per chi quel cibo lo compra direttamente dai contadini o dai pescatori, perché li conosce, sa dove abitano, sa cosa fanno tutti i giorni.

Ma c'è anche chi quel cibo lo compra in un supermercato, in un negozio in città – i “consumatori” – e non ha mai visto un campo di grano o una barca di pescatori attraccare al molo la mattina presto dopo una notte di lavoro. Queste persone si sono così abituate a trovare il cibo già inscatolato, già trasformato da qualche fabbrica, già pronto e surgelato magari, che non ne conoscono più la storia. Non sanno il lavoro che c'è dietro, non sanno se quel lavoro è un lavoro ben pagato, se è un lavoro che rispetta gli equilibri della madre terra, se è un lavoro frutto di tradizioni antiche che possono essere messe in pericolo. Non sanno nemmeno più gustarlo e trarne piacere, scegliere il meglio per il proprio palato e per la propria cultura. A queste persone bisogna ricordare tutti i giorni che “mangiare è un atto agricolo” e che scegliendo i prodotti di un'agricoltura sana, che inorgoglisce chi la fa, che fa guadagnare a sufficienza i contadini, che è sostenibile, bella e armonica con la natura, esse scelgono e supportano il futuro della nostra Terra.

Da molti anni, più di venti, Slow Food ha messo a punto una formula per degustazioni guidate che si chiama “laboratorio del gusto”. Sono un modo originale, estremamente innovativo ancora oggi – tant'è vero che anche molti altri soggetti lo hanno adottato – per riavvicinarsi al cibo e imparare a conoscerlo. È di questo che oggi hanno bisogno i “consumatori” per trasformarsi in qualcosa di più responsabile, attivo e complesso, in veri alleati dei produttori: in “co-produttori”. Durante i laboratori del gusto, esperti o gli stessi produttori presentano, tramite l'assaggio, viaggi in territori, panoramiche su categorie merceologiche, comparazioni tra alimenti

simili: spiegano la qualità, insegnano a riconoscerla al palato e la motivano per via delle tecniche produttive differenti, gli ecosistemi di provenienza, l'abilità degli artigiani, l'importanza delle materie prime e quindi della biodiversità, degli stili di allevamento e molto altro. Sono degustazioni, è vero, ma in realtà sono molto di più: si parla di storia, si narrano vicende umane, c'entrano la geografia, la cultura materiale, un po' di sociologia ed etnografia, a volte botanica, altre zootecnia oppure enologia. Un approccio complesso che diventa semplice in bocca: perché è cibo.

I laboratori del gusto però non possono prescindere da una cosa fondamentale: l'allenamento sensoriale. Si tratta di ri-educare i propri sensi a riconoscere i sapori, a vedere le differenze di aspetto o a distinguere profumi e odori. La cosa interessante è che dopo più di vent'anni, attraverso questa pratica, abbiamo pienamente compreso che l'allenamento dei sensi non serve soltanto a riconoscere le qualità dei cibi, a sceglierli e a goderne consapevolmente. Insieme alle narrazioni sui prodotti ci apre a una nuova visione del mondo: i sensi allenati permettono di leggere meglio la realtà, sia quella in cui viviamo sia quella "globale". Ecologia, giustizia sociale, spopolazione delle aree rurali, cementificazione, nucleare o privatizzazione dell'acqua sono argomenti che entrano a pieno titolo nel discorso, perché non si può scindere la considerazione del cibo da quella del luogo in cui è prodotto, come non si può non tenere in conto chi l'ha fatto e la vita di chi lo consuma. Non soltanto "siamo quel che mangiamo", ma siccome mangiamo siamo, ci rapportiamo al mondo e ne prendiamo coscienza, e miglioriamo o peggioriamo le nostre vite di conseguenza. Ecco allora un buon motivo, non soltanto edonistico, per parlare di "diritto al piacere".

L'uomo è il suo cibo e il cibo è l'uomo: natura che diventa cultura. Forti di questo punto di vista allora potremmo iniziare a fare alcune constatazioni che non dipingono un quadro molto felice per la nostra specie di "consumatori". Sappiamo sempre che cosa stiamo mangiando, da dove proviene, chi l'ha fatto, che cosa contiene? Oggi questa consapevolezza è una cosa rara, che a volte va conquistata con impegno, magari cambiando le proprie abitudini, soprattutto se si vive in città. Se poi la si ottiene, da molti viene vista come un lusso, come se non fosse un diritto elementare di tutti. Perché oggi il più delle volte il cibo lo subiamo, più o meno passivamente, più o meno direttamente. E ci siamo abituati.

Non è soltanto una questione personale, legata alla possibilità di sapere e di conoscere. È una questione più articolata, perché il cibo lo subiscono tanto i "consumatori" quanto gli agricoltori che non hanno mai vissuto una crisi di settore grave e indiscriminata come quella attuale, in cui i prezzi di latte, carne e vegetali spesso non pagano neanche i costi di produzione. I

contadini di tutto il mondo sono schiacciati da politiche commerciali che non danno valore al cibo e lo trattano come un bene di consumo qualsiasi, come fosse un'auto, un bullone o un paio di scarpe. Sono vittime – insieme a intere popolazioni di Paesi poveri – di speculazioni finanziarie su grande scala e sono rimasti in pochi, con poco peso politico in termini di voti che possono garantire.

E c'è l'ambiente: terreni stressati, impoveriti e resi sterili nel lungo periodo da pratiche agricole di stampo industriale non rispettose dei ritmi naturali. Inoltre vengono cancellati da una cementificazione che sembra non avere più limiti, nemmeno di decenza, a partire da quelli legislativi. La terra per chi vuole fare il contadino sta diventando un problema. Come l'acqua: le falde acquifere sono inquinate dai tanti prodotti chimici copiosamente sparsi nei campi e da allevamenti intensivi insostenibili. Sono sovra-sfruttate da un'agricoltura industriale sempre più assetata (il 70% delle risorse idriche è usato in agricoltura) e vengono anche controllate a fini di profitto, quando invece l'acqua è un bene comune e come tale andrebbe distribuito liberamente. La biodiversità inoltre si riduce drammaticamente per privilegiare le monoculture, le razze animali o le varietà vegetali più produttive.

Non soltanto ci siamo dimenticati che “mangiare è un atto agricolo”: non siamo più noi che mangiamo il cibo, è il cibo che ci sta letteralmente mangiando insieme agli agricoltori, alla biodiversità, alla terra, all'acqua e agli altri beni comuni, non ultima la conoscenza. In tempo di crisi epocali, che riguardano tutti i settori della nostra vita, crisi che sembrano strutturali e non cicliche, urge un cambio di paradigma che può cominciare dal nostro rapporto con il cibo, come atto di civiltà e di umanità. In realtà la prima risposta a questi problemi molto complessi è piuttosto semplice e, se vogliamo, anche piacevole: riprendiamoci il cibo re-imparandolo, rendiamo il mangiare un atto che non sia più passivo. Un atto agricolo, ecologico e politico (nel senso più nobile di questa parola).

Alleniamo i sensi per capire, conoscere, scegliere. Riprendiamo confidenza con i ritmi della natura, con i saperi del cibo. Allora ricercare alimenti stagionali e locali, comprarli direttamente dai contadini e da chi li tratta bene, dal punto di vista economico non sarà un problema, una perdita di tempo, ma sarà un piacere che alla fine avrà anche vantaggi per il nostro portafogli. Da qui può davvero partire un nuovo umanesimo, in cui qualità, ecologia e giustizia sociale tornano a essere cardini insostituibili, da cui molto benessere consegue. Se mangiare è un atto agricolo, allora diventiamo tutti contadini, “co-produttori”, nell'animo e a partire dalle nostre conoscenze, anche se abitiamo in centro a Milano. Se non coltiviamo ortaggi

coltiviamo almeno la civiltà che li produce, perché è la nostra civiltà. Diventare contadini, dentro o fuori, non significa tornare al passato o bloccare il progresso, non è qualcosa di utopistico, irrealizzabile o sconveniente dal punto di vista economico. Oggi le regole del gioco sono cambiate e non è un caso che, come dice Edgar Morin, “se tutto deve ricominciare, allora tutto è già ricominciato”. Guardate quanti mercati contadini, quante forme di distribuzione alternativa, quanti orti urbani, quanti nuovi modi di coltivare e allevare in maniera sostenibile si stanno diffondendo. Sono già nella vostra città o nel vostro territorio, sono in tutto il mondo. La rete delle comunità del cibo di Terra Madre ce lo sta dimostrando insieme a un numero sempre maggiore di cittadini e contadini che sta lentamente, quasi in sordina, ridisegnando le nostre possibilità in fatto di cibo. Avviene nel Nord come nel Sud del mondo, tra ricchi e tra poveri. Allenare i sensi porta una nuova sensibilità: una cosa che non si compra o si vende, né si cancella.

Un altro sentire

di *Francesca Alfano Miglietti*

“... nella tradizione occidentale sono esistiti persistenti dualismi [...]. Primeggiano tra questi quelli di sé/altro, mente/corpo, cultura/natura, maschio/femmina, civilizzato/primitivo, realtà/apparenza, intero/parte, agente/espediente, artefice/prodotto, attivo/passivo, giusto/sbagliato, verità/illusione, totale/potenziale, Dio/uomo”.

Donna Haraway

La tecnologia, prodotto umano per eccellenza, ha da sempre moltiplicato ed esteso quelle che sono le facoltà umane. Oggi, però, questo cammino parallelo è divenuto così intimo che il tecnologico e il biologico, come categorie, si stanno unendo e completando vicendevolmente. Le macchine pre/cibernetiche potevano essere infestate, ma, in fondo, le macchine non si muovevano, né si progettavano da sole. Non erano autonome, non potevano raggiungere l'ideale umano ma solo schernirlo. Le macchine di questa fine secolo hanno reso totalmente ambigua la differenza tra naturale e artificiale, tra mente e corpo; le nostre macchine sono fastidiosamente vivaci e noi spaventosamente inerti.

Il tecnocriticismo degli anni Sessanta e Settanta aveva indirizzato in modo esclusivo le sue forze verso una trattazione radicata nelle tecnologie della comunicazione: ricordiamo, per esempio, le esperienze sulle estensioni corporee nella tecnologia di Marshall McLuhan e gli studi sulla cibernetica di Norbert Wiener. Parallelamente allo studio sulle tecnologie della comunicazione si iniziavano a gettare le basi per l'analisi delle biotecnologie che, tenute in un primo momento in secondo piano, sarebbero divenute, dopo qualche decennio, il nucleo fondante delle trattazioni tecnoscientifiche contemporanee. La rivoluzione più importante e di più vasto raggio che oggi si delinea all'orizzonte è rappresentata dalla possibilità di intervenire, replicare, alterare e soprattutto ricreare il processo organico del corpo bio-tecnologicamente. L'ingegneria genetica e la tecnologia della riproduzione sono tra gli esempi più significativi in questo senso; si assiste a una sorta di riscrittura degli elementi corporei, e in quest'ottica gravitano anche le nanotecnologie, la protesica, la robotica, le realtà virtuali. Questa convergenza di intenti, di visioni e di sperimentazioni propone un corpo come “una superficie di incrocio di molteplici e mutevoli codici d'informazione, dal codice genetico fino a quelli dell'informatica”.

Dalla sorveglianza nella rete di bio-potere di Foucault, agli interventi