



RAFFAELE SIBILIO

Il rischio nel piatto

La preoccupazione del consumatore contemporaneo

Autore: Raffaele Sibilio, Angelo Falzarano

Editore: Franco Angeli

Collana: Confini sociologici

Pubblicazione: 2011

Numero di pagine: 160

Prezzo: € 19

Raffaele Sibilio, Angelo Falzarano

Il rischio nel piatto

La preoccupazione del consumatore contemporaneo

Confini sociologici
Franco Angeli

Il saggio - Come nasce l'insicurezza alimentare
I timori a tavola dei consumatori

Inserito nella collana "Confini sociologici" delle edizioni Franco Angeli, il testo scritto a quattro mani da Raffaele Sibilio e Angelo Falzarano focalizza l'attenzione sulla preoccupazione del consumatore contemporaneo a tavola. Perché "il rischio nel piatto" esiste davvero, ed è anche un concetto piuttosto concreto. Il quadro che emerge dai mutamenti nei consumi alimentari, infatti, è inquietante e contraddittorio. Agli interrogativi sull'insicurezza, dovuti alla penuria di cibo di qualche decennio addietro, sono subentrati quelli sulla qualità per eccesso di quantità. La nozione di sicurezza alimentare non si pone più in termini di quantità e di soddisfazione dei bisogni, ma di innocuità e di composizione chimica degli alimenti, di protezione dell'ambiente. Il consumatore odierno non sa più cosa si ritrova a mangiare. Nuovi rischi, di origine non certo naturale, ma generati dalla capacità manipolatoria dell'uomo: produzione, trasformazione e distribuzione presentano dinamiche che sfuggono al controllo degli stessi protagonisti.

L'introduzione di innovazioni tecnologiche in campo alimentare, con possibili effetti sulla salute umana non ancora adeguatamente esplorati, impone maggiore precauzione e una nuova responsabilità sociale anche da parte della scienza e della tecnica. Le recenti crisi alimentari - oltre che aumentare il timore nei confronti del cibo - hanno provocato una messa in discussione della relazione di fiducia tra il consumatore e i diversi attori della filiera alimentare. La complessità dell'informazione crea un certo grado di confusione nel consumatore, che trova difficoltà ad orientarsi. I mezzi di comunicazione di massa forniscono informazioni spesso lacunose, se non addirittura contraddittorie, soprattutto su temi nuovi e mai affrontati in precedenza. Innegabile è il loro ruolo divulgativo, ma è evidente che essi partecipano intensamente anche al pro-

cesso di negoziazione sociale che costituisce la situazione di rischio. Il rischio permette, infatti, di esercitare un'influenza che non è pensabile, o non raggiungibile, attraverso altre forme di interazione. Brillat-Savarin, oltre due secoli fa, aveva visto bene: "Il destino delle Nazioni dipende dal modo con cui si nutrono". Alla fine, dunque, pare che a pagare il conto sia sempre il consumatore.

Il testo si divide in sei capitoli. Nel primo, a cura di Raffaele Sibilio, si vuole contestualizzare il concetto di alimentazione nell'ambito di un mutamento sociale ormai in atto da tempo. Nella tabella n. 1 all'alimentazione tradizionale viene contrapposta quella contemporanea. Il passaggio dai 3-4 pasti al giorno ai 6-10 di oggi sono già una grande testimonianza di cosa è cambiato a tavola nell'era moderna. E se un tempo l'elemento centrale del pasto era il pane, oggi la scelta vira tutta sulla carne. Nel secondo capitolo il co-autore del libro, Angelo Falzarano, prova a chiarire il passaggio dalla modernità alimentare alle tendenze attuali perché il moltiplicarsi delle possibilità alimentari, il serrarsi del ritmo di consumo e il cambiamento dei valori legati al cibo hanno cambiato il rapporto tra consumatore e materia alimentare. Nel terzo capitolo, invece, Sibilio ci parla del cibo tra cultura e società. Per la serie: "Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei" (Brillat-Savarin). Ma non è tutto. Nella quarta parte, infatti, l'autore punta il dito su rischio e sicurezza nel campo alimentare. È il turismo, invece, al centro della discussione sviluppata nel quinto capitolo, dove Falzarano spiega con cura i possibili rischi derivanti dal cambiamento di stile alimentare a tavola. Il libro, infine, si chiude con una parte che ripercorre virtualmente le tappe del passaggio dalla sociologia dell'alimentazione alla sociologia attraverso l'alimentazione passando dai diversi approcci ai recenti sviluppi.

ALESSANDRO SCHIRONE

Il rischio per l'eccesso di cibo

L'intervista - Il sociologo Sibilio dell'ateneo "Federico II"
"Il fenomeno della mucca pazza emblematico delle nostre fobie"

Raffaele Sibilio insegna Sociologia presso la Facoltà di Economia dell'Università degli Studi "Federico II" di Napoli. Si occupa da anni delle problematiche connesse ai processi di globalizzazione e alle dinamiche generate dalla cosiddetta società del rischio. Nel libro scritto con la preziosa collaborazione di Angelo Falzarano, dottore di ricerca in Sociologia e dottorando in Scienze del Turismo a indirizzo Manageriale sempre presso la medesima Università, stavolta l'autore affronta il tema della sicurezza alimentare, mutato nel tempo da termini quantitativi e di soddisfazione dei bisogni in un problema strettamente legato alla composizione chimica degli alimenti e alla protezione ambientale. L'introduzione di innovazioni tecnologiche in campo alimentare, con possibili effetti sulla salute umana, impone maggiore precauzione e una nuova responsabilità sociale anche da parte della scienza e della tecnica.

"Il rischio nel piatto" non è un titolo casuale, ma un concetto che rimanda alla preoccupazione del consumatore contemporaneo a tavola. A cosa si deve tutto questo?

"Il problema riguarda principalmente la percezione della paura e del rischio, due elementi che la società contemporanea amplifica a dismisura. La preoccupazione del consumatore non è mai a lungo termine. Eppure sarebbe fondamentale prestare attenzione proprio al quotidiano. Tendenzialmente, infatti, tendiamo a gestire male le situazioni di ogni giorno. Se consumassimo, ad esempio, cibo controllato a cadenza giornaliera, sicuramente saremmo più sicuri del nostro futuro. Invece spesso questo non accade. La "mucca pazza" è un caso evidente di come percepiamo il rischio. Il periodo di preoccupazione relativo al morbo BSE, facente parte di un gruppo di malattie denominate encefalopatie spongiformi trasmissibili che colpiscono diverse specie animali, compreso l'uomo, è ormai solo un brutto ricordo. Da quando è tornata la fiorentina sulla tavola degli italiani (ottobre

2005, ndr) si è placata anche la preoccupazione del consumatore".

Dalla lettura del libro emerge un quadro inquietante e contraddittorio in relazione ai mutamenti dei consumi alimentari. Qual è la ragione principale?

"Probabilmente tutto è riconducibile al fatto che, durante gli anni Settanta, ci preoccupavamo meno. Quando è aumentata l'attenzione verso il cibo che consumiamo, c'è stata anche una maggiore differenziazione alimentare. Una cosa senza dubbio positiva, che ha favorito, però, soprattutto il consumatore che potremmo definire più ricco. La differenziazione alimentare, in effetti, è un vantaggio elitario, di cui non sempre può usufruire il consumatore meno abbiente. Basti pensare al biologico, che costa tanto, o magari alla riscoperta delle tradizioni alimentari tipiche dei borghi. Non tutti possono permettersi il consumo di alimenti cresciuti senza l'uso di fertilizzanti e pesticidi perché ovviamente hanno un prezzo di mercato molto più alto rispetto al cibo che troviamo tradizionalmente sugli scaffali dei supermercati".

Non è solo la qualità a distinguere i prodotti di origine naturale da quelli di origine industriale. Eppure la differenza è difficile da percepire. Può essere un problema di comunicazione a determinare questa situazione?

"Sicuramente i cibi artigianali hanno un fascino maggiore rispetto a quelli di produzione industriale. Viviamo in un'epoca dove c'è poca autenticità perché tutto ciò che risulta innovativo è anche tecnologico. Ed è proprio qui, tra l'altro, che subentra il problema della cattiva comunicazione. Perché tutto ciò che è di produzione industriale, quindi più tecnologico rispetto al passato, dovrebbe essere comunicato con chiarezza al consumatore. Altrimenti aumentano confusione e ansia. Basti pensare al linguaggio utilizzato in tv dagli esperti del settore, che si perde nell'ambito di una terminologia

tutt'altro che semplice. Lo stesso dicasi per i foglietti informativi di alcuni medicinali, le cui indicazioni e controindicazioni risultano spesso poco chiare. Per questo, soprattutto nei prodotti industriali, il packaging risulta un elemento di forza nonostante il consumatore badi quasi sempre solo alla scadenza, tralasciando il resto. E non può assolutamente essere solo questa la sua preoccupazione".

Quanto ha inciso il turismo sul nostro cambiamento di stile alimentare?

"Quando andiamo all'estero entriamo in contatto non solo con una cucina differente dalla nostra, ma con valori cui non siamo abituati a credere. Il turismo è un fenomeno globale cui è difficile sottrarsi, ma affermare con assoluta certezza che possa essere moltiplicatore di usi e costumi al momento del ritorno a casa non è una legge scritta. Anzi. Il discorso cambia da persona a persona. È pur certo vero, però, che qualcuno può farsi anche contaminare dall'esperienza vissuta fuori dai propri confini traducendola in qualcosa di positivo per se stesso. Assaggiare, ad esempio, una pietanza all'estero e imparare a riprodurla sulla propria tavola è sinonimo di apertura culturale. E la contaminazione moderna degli stili produce tante novità da servire sulle nostre tavole".

Per quale ragione siamo passati da una media di circa 3/4 pasti al giorno ad una di 6/10? Cosa ha modificato il nostro atteggiamento a tavola?

"I processi di modernizzazione hanno determinato un'abitudine sempre più diffusa a consumare i pasti, o meglio gli snack, fuori dalle mura domestiche. E la sorpresa, in questo processo, è rappresentata dal Sud Italia. Dove un tempo regnava la tradizione, infatti, oggi prende quota proprio questa pratica. Ne scaturisce una perdita della ritualità. Con il pasto destrutturato si smarrisce anche la dimensione del conviviale, che per anni è stata una caratteristica del Mezzogiorno".