

Tra stratificazione sociale e razzializzazione: l'uso politico del cibo "perfetto"

Between social stratification and racialization: the political use of "perfect" food

MONICA RAITERI¹

Sommario

La qualità del cibo è oggi considerata un dispositivo normativo funzionale alla declinazione di un particolare concetto di sicurezza, quella alimentare. Lo strumento utilizzato, tipico dei modelli regolativi, è l'adesione ai disciplinari, che fa corrispondere la "qualità" ad uno *standard* di produzione o di provenienza territoriale che è, a sua volta, esito del funzionamento di dinamiche di potere e di *lobbying* tipicamente operanti nelle sedi delle istituzioni europee, come testimoniano i processi decisionali relativi al riconoscimento delle certificazioni (DOP, IGP, ecc.).

L'origine dell'idea del cibo "perfetto", corrispondente ad uno *standard*, che svolge al contempo una funzione che può risultare inclusiva delle classi sociali, come mostra per esempio la rilevanza dell'alimentazione nei processi educativi, o, viceversa, escludente, risale all'Inghilterra vittoriana: un'epoca in cui la costruzione dell'impianto normativo della qualità degli alimenti, strumento individuato come idoneo a risolvere le numerose questioni legate all'insicurezza alimentare, per lo più ereditate dal secolo precedente, si colloca sullo sfondo di importanti questioni sociopolitiche.

Il saggio prende le mosse dall'ambiguità del rapporto tra sanzioni amministrative e apparati di controllo di carattere "privato" nel contesto del modello regolativo contemporaneo per giungere ad indagare, a partire dalle sue origini, un uso "politico" del cibo inteso come dispositivo normativo, che mette in discussione sia il sistema di stratificazione sociale tipico della società vittoriana, come mostra il caso della diffusione dei cibi esotici nell'alimentazione inglese, sia il tema *mainstream* del rapporto tra povertà e cattiva qualità degli alimenti, come mostra il dibattito sulla sofisticazione dei prodotti alimentari.

¹ Dipartimento di Giurisprudenza, Sezione di scienze giuridiche, economiche e sociali, Università degli Studi di Macerata. monica.raiteri@unimc.it

Parole chiave: Sicurezza alimentare; Regolazione; Mobilità sociale; Imperialismo, Età vittoriana

Abstract

Nowadays the quality of food is considered a regulatory tool operating as a particular concept of safety, the food safety. Law uses patterns as the typical tools of regulatory systems that match the “quality” with production or territorial origin standards, even if these ones are the outcomes of the functioning of power and lobbying dynamics, typically operating inside the European institutions, as evidenced by the decision-making relating to the recognition of some certifications (PDO, PGI, ecc.). The origin of the outline of “perfect” food, that is a standard which can act to include social classes, as it shows for example the relevance of nutrition in educational processes, or, vice versa, to exclude someone, due to the price dynamics, dates back to Victorian England, when the regulatory framework of food quality and safety, identified as suitable for resolving many issues related to food insecurity and the need to protect consumers, were mostly inherited from the previous century, is placed against the background of important socio-political issues. Starting from the vagueness of the relationship between administrative sanctions and private control apparatus into the regulative contemporary framework, and assuming this background, the essay aims to investigate the “political” use of food as a normative system which, however, calls into question both the social stratification system, typical of Victorian society, as shown by the case of the Nowadays the quality of food is considered a regulatory tool operating as a particular concept of safety, i.e. food safety. The law uses patterns as typical tools of regulatory systems that link “quality” to standards of production or territorial origin, even if these are the outcomes of the functioning of power and lobbying dynamics that typically operates within the European institutions, as demonstrated by the decision-making with regard to the recognition of certain types of certification (PDO, PGI, etc.).

The origin of the concept of “perfect” food, i.e. a standard that can act to include or exclude social classes, for example by showing the relevance of nutrition in educational processes, or, vice versa, to exclude someone, dates back to Victorian England. At that time, the regulatory framework of food quality and safety, which was seen as suitable for solving many issues related to food insecurity and the need to protect consumers, was mostly inherited from the previous century, against the background of important socio-political issues.

Starting from the ambiguity of the relationship between administrative sanctions and private control apparatuses in the contemporary regulative framework, the essay aims to investigate the “political” use of food as a normative system, which, however, calls into question both the social stra-

tification system typical of Victorian society – as shown by the case of the spread of exotic foods in the English diet –, and the mainstream theme of the relationships between poverty and poor food quality, as shown by the debate on food adulteration.

Spread of exotic foods in the English diet, and the mainstream theme of the relationships between poverty and poor food quality, as the debate on food adulteration has been showing.

Keywords: Food safety; Regulation; Social mobility; Imperialism; Victorian Age.

1. Le strutture di controllo delle produzioni agroalimentari registrate: incertezze e spunti di riflessione sul tema del cibo

La Corte costituzionale ha recentemente affrontato il tema della proporzionalità delle sanzioni nel caso di inadempienze in tema di procedure di controllo delle produzioni agroalimentari registrate con denominazione di origine o indicazione geografica protetta, DOP o IGP². L'impianto sanzionatorio richiede di controllare i produttori e di vigilare sull'attività dei soggetti che certificano la qualità dei prodotti al fine di consentire il corretto funzionamento del mercato agroalimentare DOP e IGP ma non è omogeneo: è definito da ciascuno Stato membro al fine di contrastare le violazioni della disciplina sulle produzioni di qualità³.

Oggetti dei controlli sono l'uso e l'etichettatura delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (art. 1, comma 2, lettera j, del regolamento n. 625/2017/UE). Per utilizzare il nome si deve osservare il disciplinare di produzione relativo allo specifico prodotto (art. 7). Pertanto, le autorità competenti dispongono di procedure di verifica per assicurare il corretto sfruttamento delle potenzialità evocative legate all'uso di DOP e IGP, oltre che la qualità della produzione agroalimentare (art. 12).

La Corte risolve la questione applicando in via analogica la struttura *graduata* della sanzione prevista per le violazioni relative ai controlli sui prodotti BIO, che presenta stringenti analogie con il sistema di tutela dei prodotti DOP e IGP, lasciando, ovviamente, spazio ad un eventuale intervento del

2 Corte Cost. sentenza n. 40/2024.

3 Il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste vigila sulla regolarità dei controlli, verificando l'attività svolta dagli organismi autorizzati, e commina le sanzioni conseguenti la violazione delle procedure.

legislatore, comunque orientato dal criterio della proporzionalità delle sanzioni.

La Corte non affronta però – né avrebbe potuto affrontare, non essendo oggetto dell’ordinanza di rimessione – la questione che, sotto il profilo della regolazione appare la più rilevante, ossia il carattere vincolante (o meno) dei manuali sul controllo della qualità, a cui si collega la natura prescrittiva (o meno) delle norme in essi contenute, e da cui discende la legittimità (o meno) delle sanzioni irrogate.

Per ciascuna produzione protetta l’esecuzione dei controlli è regolata da manuali: tuttavia, le procedure indicate – piani di controllo, manuali di controllo della qualità, protocolli – non sono norme, per quanto di natura tecnica, promulgate da una autorità pubblica, ma sono predisposte dallo stesso soggetto privato che chiede la delega allo svolgimento dei controlli e valutate dall’autorità pubblica che delega il potere relativo. Pertanto, suscita perplessità il fatto che alla difformità tra la procedura di controllo (prevista dal manuale) e l’attività svolta in concreto dagli operatori, che applicano una procedura da loro stessi strutturata, sia associata una sanzione amministrativa.

Muovendo da tale perplessità, relativa al carattere “privato” delle procedure di controllo, in questa sede intendo svolgere una più ampia riflessione sulla scelta della struttura normativa della regolazione come sistema di garanzia della “qualità” delle produzioni agroalimentari e, più in generale, della sicurezza alimentare. Si tratta di un’indagine che ci porterà a risalire alle origini di questo modello, progettato come soluzione operativa per affrontare la questione dell’insicurezza alimentare in un contesto peculiare quale è l’epoca vittoriana, in cui l’impianto normativo, e specificamente regolativo, dell’alimentazione si sviluppa al crocevia di almeno due importanti processi. Il primo è l’istituzionalizzazione delle scienze, in particolare della microbiologia e della chimica degli alimenti (Hardy 2004; Worboys 2000) che consente di individuare il ruolo dei batteri nella contaminazione degli alimenti, facendo assumere un approccio scientifico anche all’arte culinaria (Liefers 2012). Il secondo processo è la diffusione di cibi e alimenti esotici “*empire related*” come conseguenza dell’estensione del dominio britannico nei territori coloniali. Entro tale processo giocano un ruolo determinante il carattere della domesticità, tradizionale valore britannico che caratterizza l’età vittoriana, e le donne, che incorporano nell’alimentazione nazionale i cibi esotici, “naturalizzandoli”, e creando in tal modo un contatto tangibile con il mondo coloniale: “abbiamo mescolato alle pietanze inglesi molte straniere di cui abbiamo conosciuto l’eccellenza nel loro genere, e che adesso appartengono alla cucina nazionale, come testimoniano facilmente tutte le raffinate tavole moderne” (Acton 1845 citata in Zlotnick 1996, p. 60)⁴.

4 Traduzione dell’autrice.

Oltre ad intercettare questioni normative tali processi contribuiscono ad evidenziare strategie dirette a garantire la qualità degli alimenti mediante una regolazione di natura amministrativa, fondata su un sistema di controlli la cui articolazione e complessità procedono in parallelo a, e sono motivate da, nuove acquisizioni scientifiche. Le indagini epidemiologiche “sul campo”, che presentano molti tratti in comune con le coeve indagini sociali, consentono di convalidare e sistematizzare le ipotesi di ricerca sui meccanismi di diffusione delle malattie derivanti da adulterazione o contaminazione degli alimenti. Tuttavia, il sistema richiede un supporto istituzionale, che, in assenza di un quadro legislativo, si sviluppa attraverso l’osservazione delle dinamiche collegate ai ruoli sociali degli alimenti, in particolare la carne e il latte, e dei bisogni igienico-sanitari ad essi collegati: un impianto che sarà recepito dalla legislazione soltanto intorno agli anni Ottanta dell’Ottocento. Come avremo modo di osservare l’uso “politico” di questi alimenti si colloca nello scenario imperiale e colonialista dell’Inghilterra vittoriana. Si tratta di un uso politico nella misura in cui talvolta accentua, e, viceversa, in alcuni casi attenua – come accade per la pratica sociale del consumo del tè, prodotto “naturalizzato” inglese – le differenze di classe, mettendo in scena alcune significative contraddizioni, riferite sia alla stratificazione sociale della società vittoriana sia ai processi di razzializzazione prodotti dalle narrazioni della politica coloniale dell’Impero britannico.

2. L’illusione della neutralità politica della regolazione: i respingimenti dei prodotti agroalimentari dei Paesi in via di sviluppo

L’obiettivo delle procedure, strumento tipico dei modelli regolativi (Raiteri 2004), è garantire l’uniformità e l’oggettività delle valutazioni da parte degli operatori del controllo (nel caso della sicurezza alimentare, oltre agli enti certificatori privati, NAS, ASL, ecc.). La sanzione è irrogata in caso di inadempienza, che di fatto significa una difformità rispetto all’azione prevista dalla procedura descritta nel manuale o allo stato della proprietà oggetto di osservazione/misurazione. Ciò nonostante, ripercorrendo il nesso tra costruzione sociale della pericolosità degli alimenti e la parallela elaborazione di un sistema normativo di assicurazione della qualità che utilizza la tecnica della regolazione, in queste pagine cercheremo di mostrare come la “qualità del cibo” e la “sicurezza alimentare” storicamente siano stati, e continuano ad essere, per molteplici ragioni, concetti “scivolosi” (Collins 1993).

La peculiare struttura delle pratiche valutative della qualità dovrebbe infatti favorire, al contempo, la neutralità politica dell’uso dello *standard* – di qualità, di provenienza, di produzione, ecc. – come strumento normativo e delle conseguenze della sua applicazione, con un effetto neutralizzatore delle scelte predeterminate attraverso l’attività di *lobbying* nelle sedi istituzionali

europee in cui si elaborano le politiche (Lizzi 2014). In realtà i processi decisionali in tema di “qualità” delle risorse agroalimentari, e conseguentemente la regolazione che tali processi producono, non sono politicamente neutri: già a partire dal lessico utilizzato il contenuto regolativo esprime una asimmetria di potere le cui implicazioni politiche, almeno fino ad oggi, non sembrano essere state sufficientemente indagate. Per esempio, si utilizza la formula dei *respingimenti* dei prodotti alimentari provenienti dai Paesi in via di sviluppo se non rispondenti ai requisiti di “qualità” predeterminati dalle istituzioni comunitarie. Questa misura si traduce in una forma di neocolonialismo (de Haen 2000; Camanzi, Hammoudi, Malorgio 2019) perché sfrutta il differenziale di potere tra sistemi politici dei Paesi comunitari e delle loro istituzioni sovranazionali (ma non solo di questi: una dinamica analoga è descritta per gli Stati Uniti da Horton 1998) e dei Paesi in via di sviluppo; o, quantomeno, presuppone da parte di questi ultimi lo sviluppo e l’acquisizione di una capacità istituzionale indispensabile per legittimarli a contrattare su un piano paritario con i Paesi comunitari.

In secondo luogo, il sistema consente che gli *standard* qualitativi dei prodotti siano sostenuti e comunicati, talvolta con effetti distorsivi, mediante i prezzi, con l’effetto di escludere i soggetti vulnerabili dalla fruizione e dal consumo di alimenti di “qualità” e di produrre, in definitiva, una acutizzazione delle differenze sociali.

Come avremo modo di osservare la storia del modello regolativo contribuisce in modo significativo alla riflessione su questo carattere del sistema di assicurazione di qualità degli alimenti, il cui profilo sociale presenta questioni ancora sostanzialmente irrisolte.

3. Alle origini dell’insicurezza alimentare

L’origine delle questioni regolative con cui oggi ci confrontiamo risale all’età vittoriana. Si tratta di un’epoca in cui l’insicurezza alimentare, ereditata dal secolo precedente, quando fenomeni climatici anomali ed estremi avevano provocato grandi carestie e la devastazione delle produzioni agricole (Raiteri 2024), si interseca con almeno due grandi temi: il processo di istituzionalizzazione della scienza, le nuove scoperte e il ruolo fondamentale che la microbiologia, la chimica degli alimenti e i relativi saperi assumono nella costruzione sociale della qualità degli alimenti e nelle scelte che conducono alla regolazione come tecnica normativa; e il dominio coloniale, che favorisce la conoscenza e la contiguità con alimenti esotici e regimi alimentari nuovi e diversi.

In tale scenario la qualità degli alimenti diviene un problema sociale affrontato mediante la predisposizione di un sistema di “controllo amministrativo del cibo” (Newman 1906) che utilizza lo strumento delle *food in-*

spections, finalizzate a garantire la qualità dei prodotti e la protezione della salute dei consumatori rimuovendo dal mercato i prodotti avariati e adulterati. Si tratta di uno strumento normativo che rappresenta una prima risposta ad una costruzione sociale della pericolosità dei prodotti alimentari. Tale costruzione si connette, a sua volta, con dinamiche socio-politiche che evidenziano il superamento, e l'inefficacia, delle preesistenti, *saltuarie e discrezionali* modalità di controllo, legate ad una struttura sociale ormai desueta, collocandosi a pieno titolo tra i dispositivi di controllo sociale individuati come risposte ai nuovi bisogni derivanti dal processo di urbanizzazione conseguente alla rivoluzione industriale (Rowlinson 1982; Waddington 2011; Feinstein 1988).

4. Il cibo “perfetto” come tecnica normativa

Nel quadro del nascente sistema regolativo il cibo “perfetto” è quello il cui apporto nutrizionale è in grado di offrire una più immediata soluzione alla povertà, principale questione sociale dell'epoca (Steere-Williams 2010, Finlay 1992). Tuttavia, è proprio il fatto di essere oggetto di una domanda in continua espansione, e in definitiva di svolgere un ruolo sociale, a rendere questi alimenti oggetti di pratiche sistematiche di sofisticazione alimentare che li trasformano in pericolosi vettori di diffusione di malattie: la carne, anche se in realtà si tratta di scarti, macinati, lavorati e aromatizzati con l'aggiunta di additivi, fino a farli diventare un cibo particolarmente saporito, e quindi rispondente al gusto della *working class* (Waddington 2011), e il latte. Si istituisce pertanto un nesso tra povertà e malattia che caratterizzerà il dibattito pubblico fino a quando le indagini epidemiologiche a carattere sociale, principale strumento metodologico delle scienze, individueranno una trasversalità tra le classi sociali sia nel consumo del latte che nella distribuzione geografica delle infezioni tifoidee veicolate da tale alimento (Page 2023) che smentirà su basi scientifiche la posizione *mainstream*:

In una famiglia la padrona e la cuoca erano le sole persone che bevevano abitualmente latte crudo: entrambe contrassero la febbre enterica. Due bambini della stessa famiglia che non assumevano latte crudo non si sono ammalati. Un medico, che aveva l'abitudine di bere ogni sera mezza pinta o più di latte freddo “così come arrivava dal caseificio”, ed era la sola persona della sua famiglia che lo faceva, fu l'unico a contrarre la febbre enterica (Netten Radcliffe, Power 1873 citato in Steere-Williams 2010, p. 534)⁵.

Per estensione il cibo perfetto è qualsiasi alimento che non sia stato sottoposto a procedure in grado di alterarne le qualità organolettiche: procedure

5 Traduzione dell'autrice.

certamente diffuse, e ritenute normali, in età vittoriana, di cui si fa un uso politico al fine di sostenere il “panico morale” legato ad alcuni prodotti stranieri che giustifica la progressiva sostituzione di questi prodotti con prodotti “naturalizzati” inglesi: tra tutti il tè cinese, adulterato “nei porti cinesi” (Scott 1861) mediante l’aggiunta di additivi chimici che servono a colorare il tè verde e il tè nero, e per questa ragione ritenuto tossico.

Anche a seguito dell’innovazione del tè in bustine introdotta nel 1826, che serve a centellinarne la quantità assunta in rapporto alla (presunta) tossicità (Rappaport 2005, p. 1019), quello del tè cinese diviene un mercato contendibile: il tè asiatico è considerato, e pubblicizzato, come inglese a tutti gli effetti, per essere prodotto “entro i confini dell’ampio dominio della Gran Bretagna” e perché attraverso la pratica del tè “il macrocosmo del commercio imperiale si fuse con il microcosmo della casa inglese” (Fisher 2012), ma soprattutto grazie alla modernizzazione tecnologica delle piantagioni controllate dagli inglesi. Il costante e reciproco riferimento tra la politica coloniale inglese e il contesto domestico della madrepatria è un elemento predominante in epoca vittoriana. La diffusione della pratica sociale del tè evidenzia l’importanza e l’influenza del progetto coloniale, sostenuto dal “desiderio di sperimentare il gusto dell’alterità”, e dal suo apparato simbolico, per cui “l’ora del tè in salotto e in giardino diventa la metafora vivente dell’impero e della costruzione politica che lo rappresenta” (Rappaport 2005, p. 135; Smith 1992; Schivelbusch 1992)⁶.

Si tratta di una pratica sociale che consente di materializzare il contatto con il mondo coloniale, e quindi di constatare i benefici della politica coloniale inglese. Come tale, si tratta di una pratica che trascende le distinzioni di classe e, offrendo una alternativa moralmente accettabile al consumo di alcool in situazioni di condivisione e socializzazione, riflette i valori della rispettabilità e della moderazione, all’epoca considerati potenti dispositivi di controllo sociale (Smith 1992, p. 277).

Infine, nel contesto paternalistico e moralizzatore dell’Inghilterra vittoriana, il cibo “perfetto” è l’alimento, o il regime dietetico, che corrisponde a canoni nutrizionali e morali funzionali agli obiettivi educativi che favoriscono l’inclusione e la mobilità sociale dei poveri, secondo quella che è stata definita la *tecno-politica* del pasto scolastico nell’Inghilterra moderna (Vernon 2005). L’assistenza ai minori denutriti diviene così un “istruttore morale”, ossia un veicolo di trasmissione di modelli normativi che esprimono l’ideologia dell’autocontrollo e della moderazione di cui è portatrice la *middle class* (Burke 2005, p. 574; Raiteri 2018, pp. 147-148) e che si contrappone ai “modi rozzi” della *working class*.

6 Traduzione dell’autrice.

5. Una carne solo per i poveri? Contraddizioni alimentari in un sistema sociale stratificato

In una prima fase la costruzione sociale della pericolosità dei prodotti alimentari si concentra sulla carne, considerata già da alcuni secoli veicolo di diffusione di malattie, come testimoniano, per esempio, alcune scene del romanzo di Daniel Defoe *A Journal of the Plague Year* (1722). Il prodotto offerto dai macellai è “corrotto” o contaminato: “la peste imperversava così violentemente tra i macellai e nei macelli, dall’altra parte della nostra strada” che, piuttosto che esporsi al rischio, il narratore preferisce evitare la carne; nel caos vicino a Newgate muoiono due persone, e da lì origina la voce che tutta la carne è “infetta” (citato in Cole 2023, p. 467). A queste rappresentazioni delle paure urbane (Taylor 2021), di cui il rischio alimentare diviene una delle principali espressioni, si alternano descrizioni della rete del commercio internazionale, delle morie di animali, delle pandemie interspecie e dei trattati dedicati alle modalità di controllo delle malattie (Cole 2021).

Al di fuori delle rappresentazioni narrative si tratta di una costruzione sociale connessa ad un aumento della domanda di carne. Oltre che ad un generale incremento demografico tale aumento è riconducibile alle differenti abitudini alimentari dei lavoratori, come emerge, ancora una volta, dall’analisi degli effetti collaterali del processo di urbanizzazione che caratterizza l’epoca vittoriana:

L’operaio inglese è...un grande mangiatore di carne, e, di regola, più il suo salario è elevato, maggiore è la quantità di carne che mangia, spendendo dal 15 al 18 per cento della sua spesa totale per la carne, la voce più importante del suo bilancio settimanale. Consuma più carne degli operai francesi, tedeschi o belgi...L’operaio inglese urbano mangia più carne di manzo e di montone, e meno carne di maiale e pancetta rispetto al bracciante agricolo (Newman 1906, pp. 73-74)⁷.

Si tratta di un confronto improntato anche ad uno dei principali dualismi, quello tra dimensione *urbana* e *rurale*, che contrassegnano il dibattito pubblico dell’epoca insieme alle contrapposizioni tra dimensione locale e statale e tra *purity vs. pollution*. Anche il dibattito per garantire la qualità degli alimenti, che porterà all’adozione del modello regolativo, si colloca sullo sfondo di una polarizzazione delle disuguaglianze sociali: per il Primo Ministro britannico Disraeli i termini *starvation* e *hunger* stanno ad indicare i diversi bisogni alimentari che caratterizzano la geografia sociale dell’Inghilterra.

In questo scenario le carni lavorate sono destinate all’alimentazione delle fasce vulnerabili della popolazione e svolgono il ruolo sociale di “cibo pove-

7 Traduzione dell’autrice.

ro”, determinando un aumento della domanda da parte dei gruppi a basso reddito. Il cibo povero per eccellenza sono le salsicce, che nel XIX secolo sono considerate un cibo saporito ed “economico per le anime affamate”, ossia per coloro che raramente hanno la possibilità di consumare un pasto completo. Nel 1873 su un numero del *Food Journal* si legge: “La salsiccia, il *saveloy*, il *polony*⁸, i sanguinacci e le polpette costituiscono i soli derivati della carne che molti appartenenti alle nostre classi più povere sono in grado di procurarsi”⁹.

Ma è proprio lo specifico ruolo sociale delle carni lavorate (macinate, aromatizzate, con l’aggiunta di sostanze additive, ecc.) così come sarà per il latte, alimento completo dal punto di vista nutrizionale e accessibile alle categorie vulnerabili perché venduto ad un prezzo contenuto, che oggi si definirebbe “politico”, ad incoraggiare la frode, la contraffazione e l’uso di carne avariata nel confezionamento: l’uso di spezie e l’affumicazione consentono poi di nascondere le imperfezioni e le cattive condizioni igienico-sanitarie della carne utilizzata.

Le preoccupazioni di cui la filiera di produzione della carne è oggetto individuano nelle ispezioni per l’accertamento delle condizioni igieniche dei macelli il principale strumento di un modello regolativo che richiede la predisposizione di *standard* igienico-sanitari che riguardano i locali, le attrezzature e gli utensili utilizzati nella preparazione e nella fase di conservazione.

La *Royal Commission* definisce “chaos” la mancanza di uniformità delle procedure ispettive attraverso le quali individuare l’eventuale presenza di animali ammalati di tubercolosi. Inoltre, con la *Recommendation A* del 1898, prescrive che l’attività di macellazione sia unicamente pubblica, quindi assoggettata al regime di controlli, prevedendo la parallela graduale chiusura dei macelli privati. Infine, la carne che ha superato il vaglio dei controlli deve riportare un marchio (Newman 1906): viene in tal modo introdotto il primo sistema di certificazione della qualità.

Altro elemento essenziale del modello è la *regolarità* delle ispezioni nella fase della vendita al dettaglio, quando la carne in esposizione viene esaminata per verificarne la corrispondenza ai requisiti di idoneità al “consumo umano” o il suo eventuale stato di decomposizione (Waddington 2003; Waddington 2013, p. 1031).

La tossicità deriva infatti dalla putrefazione o dal cattivo stato di conservazione della carne o della gelatina, da pratiche che non rispettano le regole igieniche nella fase della manipolazione o dallo stoccaggio in luoghi insalubri non rispondenti ai requisiti sanitari; e infine, se si tratta di carne inscatolata, da errori commessi nella procedura di sterilizzazione (Newman 1906).

8 *Saveloy* e *Polony* sono tipi di salsicce.

9 Traduzione dell’autrice.

Le salsicce, e in generale le carni lavorate, contribuiscono a smantellare la tesi che connette il *low food* (oggi definito cibo ultraprocesato) alla condizione di povertà dei suoi consumatori abituali: una tesi che appare funzionale al consolidamento del rigido sistema di stratificazione sociale dell'età vittoriana. Le salsicce sono un cibo “povero” che però viene progressivamente apprezzato, e il cui consumo si diffonde prima sulle tavole della *middle class* e poi, intorno al 1880, in modo indifferenziato fra tutte le classi sociali (Waddington 2013, p. 1021).

L'imprevista diffusione di questo alimento determina un incremento delle preoccupazioni per gli ingredienti usati nel confezionamento delle salsicce – carne avariata e di dubbia provenienza, che adombra anche la questione della crudeltà e dei maltrattamenti verso gli animali, additivi, ma anche ingredienti estranei definiti “detrimenti”, ecc. – che ricordano il personaggio dickensiano di Mr. Bounderby, e per la loro nocività (Waddington 2011). In un articolo intitolato *Sausage in the Slums*, pubblicato sulla rivista *Punch, or the London Charivari* nel 1862, le emissioni nocive di una fabbrica di salsicce sono collegate alla morte di alcuni minori che avrebbero contratto una malattia denominata *scarlatina maligna* e sono sospettate di essere la probabile causa di altri decessi, anche di adulti, che si sono verificati nel circondario. A tale proposito si commenta:

Possiamo essere sicuri che le salsicce prodotte in quella fabbrica siano interamente consumate dagli abitanti del distretto che ne subisce le emissioni? Possiamo essere sicuri che nessuna di quelle misture raggiunga i nostri *club* e le nostre famiglie, sia servita alle nostre cene e appaia sulle nostre tavole della colazione con il nome di *Newmarket* o *Cambridge*? Quali possono essere le conseguenze del consumo di salsicce che provengono da uno stabilimento che produce emissioni nocive?¹⁰

Originariamente la necessità di provvedere al sostentamento dei poveri, che sono consumatori assolutamente indifferenti al tema della qualità, e per i quali non esiste “*bad food*”, comporta l'accettazione dei rischi per la salute degli appartenenti alle categorie vulnerabili derivanti dal consumo di alimenti notoriamente adulterati (oltre alle salsicce, confezionate con le cosiddette *taboo meats*, il latte, sistematicamente diluito con acqua che, a sua volta, può essere infetta), sulla base di una ineludibile connessione tra cibi *cheap and common* e sofisticazione (Waddington 2013, p. 1031; Rioux 2019a). Si tratta di rischi che appaiono in qualche misura “compensati” dai prezzi contenuti di questi alimenti – in un articolo pubblicato sul *Times* del 6 aprile 1863 si legge che “i poveri comperano la carne peggiore” (p. 6) e nel già citato *Sausage in the Slums* si dice che “è necessario adottare una

10 *Sausage in the Slums*, *Punch*, 4 October 1862, p. 146, in <https://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/punch1862a/0144> (ultimo accesso 4/10/2024). Traduzione dell'autrice.

legge per spazzare via le fabbriche di salsicce che falcidiano la popolazione inferiore” – e sono comunque considerati più dal punto di vista della correttezza commerciale dei produttori e dei venditori che non da quello della sofisticazione e della eventuale tossicità degli alimenti. Nel momento in cui le salsicce divengono un cibo apprezzato anche tra le classi sociali elevate il dibattito pubblico sulla tutela della salute si sposta dalla semplice preoccupazione collegata ad un rischio potenziale al tema della sofisticazione dei prodotti alimentari.

Pertanto, il dibattito su qualità e sicurezza alimentare, benché caratterizzato da pregiudizi ed atteggiamenti paternalistici, a partire dal 1850 si intensifica, andando, almeno in parte, a sovrapporsi a quello relativo alla paura della degenerazione fisica, dai risvolti nazionalisti strettamente collegati alla coeva esperienza coloniale (cfr. *infra*, § 6).

6. La carne come strumento dei processi di razzializzazione nello scenario del colonialismo britannico

Il § 5 ha offerto una ricostruzione del ruolo della carne dapprima nel quadro dei dibattiti sulla povertà e, successivamente, sulla salute pubblica attraverso le pratiche di sofisticazione delle carni lavorate.

In un arco temporale tutto sommato breve il significato simbolico associato alla carne muta radicalmente: da emblema dell'insicurezza alimentare, i cui rischi avevano già dominato il XVIII secolo segnalando l'esigenza di un sistema normativo di impianto moderno, basato su procedure amministrative, nella cornice della politica imperialista si trasforma in un cibo che si identifica con la superiorità fisica e morale della popolazione inglese.

La carne svolge un ruolo essenziale nel contrasto ad una delle principali paure che si diffondono in epoca vittoriana, la degenerazione fisica. Si tratta di un tema ricorrente, in cui la descrizione della degenerazione fisica e delle diverse forme di degenerazione attribuite alle classi sociali meno elevate utilizza un lessico che riconduce la condizione umana alla *primitività*, letta attraverso la contrapposizione tra impulsività e autocontrollo, quale carattere distintivo dell'arretratezza fisica, oltre che intellettuale, che si ritrova nei resoconti degli esploratori inglesi entrati in contatto con le popolazioni delle colonie. La paura della degenerazione fisica costituisce uno dei principali fili conduttori della narrazione vittoriana del colonialismo, che connette il rischio di un indebolimento dei colonizzatori all'influsso negativo dei climi tropicali sulla salute, anche riproduttiva (Raiteri 2024). Il vigore fisico è funzionale all'esercizio e al mantenimento del potere esercitato dagli inglesi sulle popolazioni autoctone: per la politica coloniale è infatti essenziale non solo mantenere la superiorità che deriva dal diverso grado di civiltà raggiunto nelle società occidentali industrializzate, espressione di una posizione

etnocentrica che caratterizza le politiche coloniali di tutte le potenze europee, ma anche la superiorità fisica, che sconta oggettivamente la difficoltà di adattamento al clima ostile delle zone tropicali.

La rappresentazione di tale superiorità passa attraverso l'elogio della carne (Page 2023, p. 7), il cui consumo contrassegna in modo marcato il regime alimentare degli inglesi (Lepage 2002): per estensione i popoli che fanno un elevato consumo di carne, assumendo una maggiore quantità di sostanze ricche di azoto, sarebbero molto coraggiosi e, soprattutto, manifesterebbero un'indole conquistatrice, segnalando al contempo l'elevato livello di civilizzazione e di progresso raggiunto e differenziandosi in modo netto dai popoli indigeni, resi meno attivi ed energici da un regime alimentare principalmente vegetariano (Accum 1821).

Questa comparazione connessa al carattere identitario della carne, che è in realtà una contrapposizione funzionale al mantenimento della posizione etnocentrica descritta (Arnold 1994), è alla base di un processo di razzializzazione che, a sua volta, costituisce l'esito del tentativo di individuare, in ambiti diversi, una spiegazione *scientifica* delle (presunte) differenze razziali. In realtà si tratta di differenze che si connettono a rappresentazioni ideologizzate e stereotipate rispetto alle quali gli stili alimentari costituiscono gli indicatori di una diversa collocazione delle popolazioni, o razze, colonizzate lungo il percorso verso la civilizzazione e il progresso.

In sintesi, la narrazione vittoriana riflette un processo di razzializzazione rispetto al quale le nuove conoscenze scientifiche – in particolare il contributo della chimica degli alimenti, che a partire dal 1840 consente di effettuare comparazioni in funzione del contenuto proteico dei diversi alimenti – appaiono funzionali ad attribuire un carattere “scientifico” alle tesi *mainstream* sulla spiegazione delle differenze razziali.

Il tentativo di inquadrare le spiegazioni delle differenze razziali in un contesto (pseudo)scientifico persegue l'intento di fornire una prova sperimentale della superiorità morale e intellettuale di alcuni gruppi etnici e sociali rispetto ad altri, riconducendola al diverso apporto proteico dei rispettivi stili alimentari. Da questo tentativo emerge tuttavia anche una netta contraddizione: da un lato il consumo di carne serve a sostenere il vigore fisico e la superiorità dei colonizzatori inglesi e, correlativamente, il vegetarianismo è indicato come causa del minore dinamismo e della minore energia delle popolazioni indigene che lo praticano, descritte come popoli “*plus lâches et indolents*” (Page 2023).

Parallelamente, il diverso apporto proteico degli stili alimentari spiega, e consente di misurare, le quantità di lavoro che le diverse razze sono in grado di svolgere (Mapother 1865; Quilty 2018). Ad una (presunta) maggiore debolezza dovrebbe quindi corrispondere una minore capacità di lavoro: infatti i colonizzatori non sono in grado di lavorare a causa delle condizioni che rendono invivibile il clima tropicale. Questo non vale, invece, per i nati-

vi: la loro presunta minore energia non li salvaguarda dallo sfruttamento nei lavori delle piantagioni e delle miniere come pratica che trova legittimazione proprio nell'argomentazione dell'impedimento a lavorare degli inglesi. La "tropicalità corrosiva" legittima infatti l'idea secondo cui "[I] neri erano capaci, i bianchi incapaci, di lavorare ai tropici. Poiché le risorse dei tropici erano state messe lì in modo che tutta l'umanità potesse goderne dovevano essere sfruttate dal lavoro, forzato, se necessario, di coloro che erano in grado di lavorarvi" (Howell 2021).

La credenza secondo cui stili alimentari e condizioni climatiche influenzerebbero il temperamento delle popolazioni autoctone (Lorimer 1988; Mukherjee 2013, p. 55) determina il consolidamento del processo di razzializzazione prodotto dal colonialismo, in analogia con un'altra delle tesi pseudoscientifiche fondative della politica imperialista: così come le variazioni delle condizioni ambientali inciderebbero sui mutamenti delle qualità dei vegetali – emblematico il caso della manioca, ritenuta tossica se proveniente dalle isole e invece edibile se originaria della terraferma (*cf.* § 7) – il mutamento del regime alimentare sarebbe in grado di annullare le differenze "razziali" e i relativi comportamenti (indolenza, vigliaccheria, ecc.). Sarà Sir Francis Galton a sostenere l'infondatezza della tesi che riconduce le differenze razziali alle influenze ambientali (e quindi anche ai differenti stili alimentari), sottolineandone il carattere "indistruttibile", come tale non modificabile né attraverso la ricollocazione in un diverso contesto ambientale, o attraverso l'acclimatamento come strategia di modificazione; né, tantomeno, attraverso un mutamento del regime alimentare.

Ciò nonostante, le operazioni di "ingegneria alimentare" (Page 2023) saranno al centro di molteplici interventi "umanitari" che si protrarranno per tutto il XIX secolo (Hodge 2007, 2011), così come le scienze della nutrizione offriranno argomentazioni a sostegno delle critiche alla politica coloniale (Arnold 1994, p. 23; Kamminga, Cunningham 1995).

7. La naturalizzazione degli alimenti esotici

In epoca vittoriana i cosiddetti *native foods* entrano a far parte della narrazione dell'insicurezza alimentare.

In una prima fase si tratta di cibi considerati insoddisfacenti sotto il profilo nutrizionale, o addirittura pericolosi per la salute dei colonizzatori inglesi. Tuttavia, nelle Indie occidentali questi ultimi entrano in contatto con gli alimenti esotici e imparano a mangiare "cibi strani: iguana, tartarughe e persino topi. Il pane di manioca, considerato secco e insapore, ha sostituito i più familiari cereali inglesi. I coloni della Virginia impararono anche a man-

giare ‘strane bestie’, che ad alcuni piacevano più che ad altri” (Kupperman 1984)¹¹.

Di alcuni di questi alimenti i colonizzatori scoprono, e apprendono, anche le proprietà farmacologiche: è per esempio il caso del *chili pepper*, che entra a far parte, insieme al consumo di dosi moderate di alcool, della strategia di adattamento alle condizioni ostili del clima tropicale, sostanzialmente contribuendo a modificare il sistema di termoregolazione. Il *chili pepper* fornisce anche un apporto vitaminico essenziale per integrare regimi alimentari quasi esclusivamente caratterizzati da elevati consumi di cereali: i climi tropicali si rivelano infatti particolarmente adatti alla coltivazione del mais proveniente dalla madrepatria, il cui apporto nutrizionale è però scarso (Rozin 1977).

C’è poi la questione dell’apparente edibilità delle piante velenose a cui si applica la già richiamata tesi, molto radicata in età vittoriana, del rapporto tra condizioni ambientali e caratteristiche dei vegetali (Raiteri 2024). Pertanto, oltre alla manioca, considerata velenosa se originaria delle isole e, viceversa, commestibile se proveniente dalla terraferma, è per esempio il caso di bacche simili ai capperi che, dopo essere state bollite per otto o nove ore, risulterebbero commestibili, mentre se consumate crude produrrebbero nell’uomo uno stato di esaltazione, o lo renderebbero “estremamente malato”.

I prodotti alimentari coloniali conquistano il mercato inglese, anche grazie allo smantellamento del sistema delle tariffe, a partire dal 1846 (Bourne 1886; Collins 1993), e conseguentemente trasformano consolidate pratiche sociali: non si tratta di beni di lusso, ma di beni simbolici, rappresentativi della politica coloniale dell’Impero britannico, della quale contribuiscono a facilitare la percezione. Si tratta di una percezione che, attraverso gli usi alimentari, si incunea nella dimensione privata della domesticità (Bickam 2020) ed è trasversale a tutte le classi sociali.

Tale trasversalità viene favorita entro una struttura sociale rigidamente stratificata proprio in ragione della funzione simbolica e promozionale della politica imperiale collegata a tali prodotti, anche mediante un efficiente sistema di trasporto e distribuzione in grado di raggiungere le aree periferiche del Paese, garantendone l’accessibilità a costi ridotti anche a “Mary Smith nei Cotswold”. I prodotti esotici, che costituiscono una delle principali voci del commercio con i territori d’oltremare, si confermano così un efficace dispositivo per veicolare la rappresentazione delle culture coloniali, che risultano spesso mediate da narrazioni stereotipate, riproponendo un collegamento con la dimensione imperiale dello Stato che già a partire dalla fine del XVIII secolo aveva assunto una funzione simbolica della politica coloniale inglese (Collingham 2017; Durbach 2020; Floyd 2017).

11 Traduzione dell’autrice.

Da un lato tale rappresentazione è funzionale alla neutralizzazione della minaccia costituita da un altrove diverso e sconosciuto, e delle relative paure, favorendo la diffusione del progetto coloniale e imperialista ad ogni livello della società inglese attraverso una riflessione su culture diverse (Casey 2019). Dall'altro lato lo scenario politico-istituzionale dell'imperialismo britannico è persistente e via via si consolida. La ricerca di un equilibrio fra queste posizioni si ritrova in alcuni strumenti, tra cui i libri di cucina, che consentono queste forme di esplorazione di mondi lontani, ma che lasciano completamente sullo sfondo l'idea della contaminazione tra culture: gli alimenti esotici vengono naturalizzati e diventano "inglesi", come accade per il tè. In altri termini si tratta di potenti strumenti di orientamento e manipolazione dell'opinione pubblica.

La naturalizzazione, o indigenizzazione, dei prodotti alimentari esotici rappresenta pertanto un efficace strumento di scambio, ma soprattutto di conoscenza e di assimilazione culturale del mondo coloniale nel contesto inglese, e certamente non una forma di violazione del principio di autodeterminazione dei popoli indigeni, come una tesi recente intende sostenere (Whyte 2018). Oltre al tè "inglese", che attraverso la sua naturalizzazione assume addirittura una natura identitaria legata al dominio coloniale sui territori di produzione, probabilmente l'alimento più rappresentativo è il *curry*, che promuove una sostenuta domanda di mercato già a partire dalla fine del XVIII secolo, ma che in età vittoriana diventa un alimento "naturalmente" presente nei regimi alimentari e sulle tavole della *working class*. Anche in questo caso vi sono tesi che sostengono che, in realtà, il *curry* non costituirebbe un caso di incorporazione e naturalizzazione di un piatto coloniale, ma la rivisitazione inglese dell'uso di una spezia, il *masala*, essenziale nella preparazione di una pietanza a base di carne e riso (Narayan 1995): si tratterebbe, quindi, di un caso di *indigenizzazione selettiva* (Dietler 2007), ossia di una strategia di esercizio del potere da parte dei colonizzatori.

In sintesi l'indigenizzazione dei prodotti esotici è il risultato di un lavoro di riconoscimento e di addomesticamento dell'ideologia imperialista che offre l'opportunità di condividere l'esperienza coloniale (Bullock 2012; Davidson 1983; Zlotnick 1996, p. 60). Si tratta di prodotti la cui funzione simbolica esprime un legame tra la costruzione imperiale e il nascente consumismo facendo apparire questi alimenti, che costituiscono la parte preponderante del commercio imperiale britannico, sulle tavole degli inglesi appartenenti ad ogni classe sociale (Bickam 2008, p. 72). I *cookbooks* li prevedono come ingredienti della maggior parte delle ricette, tramutando così il loro utilizzo in una forma di conoscenza, e di relazione, con popolazioni geograficamente e culturalmente lontane, ma facenti comunque parte dell'Impero.

8. Adulterazione e contaminazione degli alimenti come questioni di salute pubblica

Alla funzione sociale di alcuni alimenti, tra cui il latte, destinati, secondo alcune narrazioni, a garantire la sussistenza alimentare delle categorie vulnerabili, corrisponde la pratica della sofisticazione alimentare: una pratica che serve sia a sostenere l'offerta, sia a rinsaldare la tesi del rapporto tra povertà e malattie, dato per scontato nel dibattito pubblico, che ignora il tema della qualità degli alimenti.

Si tratta di una pratica che si interseca con la vulnerabilità dei soggetti a cui i prodotti sono destinati – non soltanto i poveri che affollano le strade delle città, descritti dai capolavori della letteratura vittoriana, che danno visibilità al problema, ma anche i soggetti istituzionalizzati – e con la scarsa attenzione all'apporto nutrizionale degli alimenti, come mostrano le indagini dell'epoca sui diversi regimi alimentari e sulle frequenze nella distribuzione dei pasti destinati a detenuti, debitori incarcerati, poveri assistiti nelle *parishes*, soldati, ricoverati negli ospedali pubblici, internati nei *lunatic asylums* e minori ospitati nelle *workhouses* (Letheby 1857, p. 271). L'eterogeneità dei regimi dietetici di questi soggetti nel 1860 indurrà Thackeray ad interrogarsi sulle ragioni per cui l'alimentazione di un uomo povero ma onesto debba essere meno sostanziosa di quella somministrata ai borseggiatori rinchiusi nelle case di reclusione (Thackeray 1860 citato in Raiteri 2018).

Il dibattito sull'adulterazione degli alimenti – pane, farina, birra, latte, tè, prodotti insaccati, inscatolati, ecc. – si afferma come una questione pubblica già a partire dal 1850 (London 2014), ma almeno fino al 1870 il pane e la farina, che coprono dal 40 al 60% della spesa alimentare nelle famiglie a basso reddito, continuano ad essere sistematicamente adulterati mediante l'utilizzo dell'alluminio come sostanza sbiancante delle farine di seconda scelta.

Parallelamente le indagini epidemiologiche, in particolare quella realizzata da Ballard a Islington nel 1870, dirette ad individuare i vettori delle febbri tifoidee, produrranno un effetto dirompente sulla tesi consolidata che connette la diffusione delle malattie alla povertà: la distribuzione geografica del consumo di latte e delle infezioni tifoidee non risulta affatto circoscritta ai cosiddetti quartieri malfamati, ma evidenzia una trasversalità di classe.

La sistematizzazione degli esiti di queste indagini necessita di una struttura istituzionale, e quindi di un sistema normativo che consenta di istituzionalizzare il sistema regolativo dei controlli costruendo un apparato a garanzia della qualità degli alimenti. Si afferma così quella che è stata definita "epidemiologia di Stato": il dibattito sull'adulterazione degli alimenti prende la forma della sicurezza alimentare e, sostenuto dai saperi scientifici dell'epidemiologia, della microbiologia e della chimica degli alimenti, impronta anche le proposte di riforma che, per esempio nel caso della prevenzione della

contaminazione batterica del latte, riguardano il sistema di distribuzione, la supervisione delle aziende lattiero-casearie che lo producono e l'analisi chimica dei campioni (Steere-Williams 2015, Atkins 1992).

L'egemonia dei saperi tecnici si affianca a, ed è in parte spiegata da, una concatenazione di fallimenti dei tentativi che si sono succeduti di disciplinare per legge la "qualità" della carne (Rioux 2019b). Da un lato tali fallimenti sono riconducibili alle opposizioni dei poteri corporativi (industria della carne, della pesca, ecc.); dall'altro lato sono dovuti al fatto di essere fondati su una ricostruzione dei nessi causali che sarà poi smentita dalla scienza, che dimostra come la carne avariata non sia l'unico veicolo di diffusione delle malattie.

Ciò nonostante, le carni macinate, e in particolare le salsicce, continueranno a rappresentare la dimensione simbolica del rischio alimentare e il relativo sentimento di insicurezza, anche quando i metodi scientifici accerteranno il coinvolgimento di ulteriori cibi – latte, vongole, ostriche infette, molluschi – nelle dinamiche di diffusione delle febbri tifoidee (Waddington 2011, p. 1041):

Nel 1899 il Consiglio introdusse l'*Oysters Bill*, che fu modificato da una commissione della Camera dei *Lord* e successivamente ritirato dallo stesso Consiglio. In seguito non è stato presentato nessun altro disegno di legge, e la comunità non è protetta dalla legge, ma dalla fortuna. È necessaria una legislazione che stabilisca (i) che le ostriche e i molluschi siano esenti da grave inquinamento da escrementi e siano adeguatamente sorvegliati e ispezionati; (ii) che all'interno dei distretti di loro competenza le autorità sanitarie abbiano poteri di controllo sulle ostriche, ed eventualmente possano disporre la chiusura in caso di inquinamento; e (iii) che nei distretti di loro competenza le autorità sanitarie siano autorizzate a vietare la vendita di ostriche e altri molluschi derivanti da siti contaminati da acque reflue, o che rendano palese l'origine dell'infezione, come è stato proposto nel *Brighton Bill*. L'ispezione casuale dei molluschi nei negozi al dettaglio e sulle bancarelle non tocca realmente il problema, anche se in questo modo in più di un'occasione le autorità cittadine hanno disposto sequestri e limitato la vendita di molluschi nei loro mercati [...] Per il latte si verifica un problema analogo. È necessario predisporre controlli all'origine, come per gli approvvigionamenti idrici; il che significa effettuare controlli su quattro milioni di mucche da latte...Ciò che è necessario è (i) un'ispezione veterinaria e medica di tutte le mucche che producono latte, (ii) un'accurata igiene e pulizia nelle stalle e nei caseifici, e (iii) la concessione di una licenza annuale a tutti i venditori di latte. Queste e molte altre riforme potrebbero essere ottenute con una modifica relativamente semplice della legge, e in effetti l'intero problema assumerebbe proporzioni molto diverse se l'attuale *Dairy Order* fosse applicato in modo appropriato

e uniforme, e i regolamenti ai sensi della Sezione 13 fossero resi obbligatori invece di rimanere discrezionali (Newman 1906, p. 80)¹².

Saranno i *Food Acts* del 1872 (Safford 1874) e del 1875 ad istituire un sistema di regolazione in senso moderno (Manning, Soon 2014; Brian 2006; Phillips, French 1998) assegnando ai *Public Analysts* (Hassall 1872; Charnley 2008) un ruolo che travalica rapidamente le competenze assegnate dalla normativa e formerà un corpo di conoscenze scientifiche utilizzato dalle amministrazioni per formulare *standards* normativi per la maggior parte dei prodotti alimentari che diverranno pienamente operativi tra il 1901 e il 1914 (Warhurst 2024).

La modernità della regolazione risiede soprattutto nella consapevolezza dell'importanza della fase di implementazione, che richiede pratiche omogenee sul territorio nazionale, in modo da ottenere uniformità negli *standards* e nelle procedure che presiedono al sistema dei controlli. I tentativi precedenti avevano invece privilegiato il potere di autorità locali rispetto ad un modello centralizzato gestito da un *Government Department*, con il risultato di produrre pratiche eterogenee a livello regionale, e soprattutto significative discrepanze nelle modalità di controllo tra grandi città, quartieri e contee rurali.

9. Osservazioni conclusive: il potere come chiave di lettura della questione della sicurezza alimentare

La ricostruzione delle origini dell'impianto normativo, specificamente regolativo, della qualità degli alimenti ha consentito di far emergere intorno all'insicurezza alimentare una serie di questioni: innanzitutto la costruzione sociale della pericolosità degli alimenti, tema rispetto al quale il ruolo delle carni macinate presenta evidenti analogie con il rischio di diffusione della BSE all'inizio degli anni 2000 (Waddington 2011). Parallelamente, sono emersi importanti elementi di contraddizione rispetto alle narrazioni *mainstream* dell'epoca, che riguardano la struttura sociale fortemente stratificata dell'Inghilterra vittoriana e il processo di razzializzazione prodotto dalle pratiche imperialiste che definiscono il contesto coloniale.

Come abbiamo osservato i saperi scientifici contribuiscono alla decostruzione di un dibattito pubblico articolato intorno al nesso tra povertà e malattia, privo di qualsiasi base scientifica, ma fondamentalmente considerato un effetto collaterale del processo di urbanizzazione, così come lo è il "normale" consumo di carne avariata, e in ultima analisi funzionale al mantenimento dei rapporti di potere.

12 Traduzione dell'autrice.

Si tratta, da un lato, del potere corporativo esercitato dall'industria agro-alimentare, che avversa fortemente i vincoli che potrebbero essere imposti da un sistema legislativo – la cosiddetta legislazione *compulsory* – e che ritiene che un sistema di controlli di carattere amministrativo consenta maggiori spazi di manovra in occasione delle ispezioni del confezionamento e della vendita degli alimenti, trattandosi, per di più, di controlli che sono ancora sporadici e discrezionali, e nei distretti più poveri, dove il consumo di carne avariata è più elevato, pressoché inesistenti (Waddington 2011, p. 66).

Da un altro punto di vista il tipo di potere che emerge dalla ricostruzione delle origini del modello regolativo è il potere strettamente inteso: ossia la politica imperialista inglese. Il progetto imperiale necessita infatti di un sostegno interno e di finanziamenti: le contrapposizioni tra, e le incorporazioni di, stili alimentari sono – insieme ad altri strumenti, come i giardini botanici e zoologici, e le relative narrazioni dell'ambiente tropicale (Raiteri 2024) – modi per controllare, manipolare e gestire il rapporto della madrepatria con l'“altrove” coloniale. Si tratta di un mondo lontano, alieno, culturalmente e fisicamente diverso che però richiede di essere scoperto e compreso.

Il terzo tipo di potere che emerge dalla ricostruzione proposta in queste pagine evidenzia, infine, la maggiore continuità con le tematiche e le criticità contemporanee. Il tema della sicurezza alimentare emerge infatti come risposta a una domanda: la questione del cibo sicuro riguarda nella stessa misura tutte le categorie sociali? O esistono ancora differenze sociali nell'allocazione del rischio alimentare e nei modi in cui viene affrontato? La domanda non è scontata perché abbiamo osservato che la sicurezza alimentare si afferma come tema del dibattito pubblico soltanto nel momento in cui si dimostra su basi scientifiche che il rischio microbiologico non è circoscritto alle sole categorie vulnerabili, ma è comune a tutte le classi sociali. Il coinvolgimento della *middle* e della *upper class* come potenziali bacini di diffusione delle infezioni da adulterazione o contaminazione batterica degli alimenti ha quindi il potere di imporre la sicurezza alimentare come tema di dibattito. Non si tratta di una questione sconosciuta in precedenza, ma i termini erano invertiti: le pratiche di adulterazione servivano a sostenere l'offerta alimentare, seppure in un contesto di “insicurezza alimentare” – la cui percezione era comunque unilaterale, perché i poveri erano completamente indifferenti alla questione della qualità degli alimenti – che risultava funzionale al sostentamento delle classi vulnerabili e, in definitiva, al mantenimento dell'ordine, pertanto risolvendosi in un dispositivo di controllo sociale.

Per concludere le forme del potere e le modalità del suo esercizio in età vittoriana appaiono paradossalmente più trasparenti di quelle odierne. Oggi, infatti, non solo le logiche e le dinamiche di potere che presidono alla sicurezza alimentare risultano totalmente opache, ma il modello regolativo

appare funzionale a mantenere una completa separazione tra i processi decisionali, che si giocano a livello europeo, come ha mostrato, per esempio, il docufilm *Food for Profit*, e l'implementazione dei controlli. Come è stato osservato in apertura, si tratta di controlli che intersecano il piano privato – la strutturazione delle procedure di verifica da parte dei soggetti delegati dal potere pubblico – e il piano pubblico, che riguarda invece l'apparato sanzionatorio delle difformità e i relativi criteri applicativi, tipicamente pubblici – tra cui il principio di gradualità delle sanzioni – che contribuiscono a strutturare tale apparato.

Bibliografia

- Accum, F., (1821), *Culinary Chemistry Exhibiting the Scientific Principles of Cookery*, London, Ackerman.
- Arnold, D., (1994), The discovery of malnutrition and diet in colonial India, *Indian Economic&Social History*, 31, 1, pp. 1-26.
- Atkins, P.J., (1992), White Poison? The Social Consequences of Milk Consumption, 1850-1930, *Social History of Medicine*, 5, pp. 207-227.
- Ballard, E., (1870), On a Localised Outbreak of Typhoid Fever in Islington, *The Medical Times and Gazette*, 2, pp. 611-617.
- Bickham, T., (2008), Eating the Empire: Intersections of Food, Cookery and Imperialism in Eighteenth-Century Britain, *Past&Present*, 198, pp. 71-109.
- Bickham, T., (2020), *Eating the Empire: Food and Society in Eighteenth-Century Britain*, Chicago, University of Chicago Press.
- Bourne, S., (1886), Foreign and Colonial Tariffs as Influencing Prices and Affecting Trade, *Journal of the Statistical Society of London*, 49, 2, pp. 273-313.
- Brian, J.M., (2006), *The Local Implementation of the Sale of Food and Drugs Act, 1875*, PhD thesis, The Open University.
- Bullock, A., (2012), The cosmopolitan cookbook: Glass, taste, and foreign foods in Victorian cookery books, *Food, Culture and Society*, 15, 3, pp. 437-454.
- Burke, C., (2005), Contested Desires: The Edible Landscape of School, *Paedagogica Historica*, 41, 4-5, pp. 571-587.
- Camanzi, L., Hammoudi, A., Malorgio, G., (2019), Stakeholder perception of EU food safety governance: the case of EU fruit and vegetable imports from Southern Mediterranean Countries, *New Medit: Mediterranean Journal of Economics, Agriculture and Environment=Révue Méditerranéenne d'Economie Agriculture et Environment*, 18, 4, pp. 19-34.

- Casey, E., (2019), From Cookery in Colour to The Great British Bake Off: Shifting gendered accounts of home-baking and domesticity, *European Journal of Cultural Studies*, 22, 5-6, pp. 579-594.
- Charnley, B., (2008), Arguing over adulteration: the success of the Analytical Sanitary Commission, *Endeavour*, 32, 4, pp. 129-133.
- Cole, L., (2021), Plagues, Poisons, and Dead Rats: A Multispecies History, in McHugh, S., McKay, R., Miller, J., eds., *The Palgrave Handbook of Animals and Literature*, Palgrave MacMillan, pp. 589-603.
- Cole, L., (2023), Defoe and Ecology, in Seager, N., Downie, J.A., eds., *The Oxford Handbook of Daniel Defoe*, Oxford University Press, 2023, pp. 451-468.
- Collingham, L., (2017), *The Taste of Empire: How Britain's Quest for Food Shaped the Modern World*, New York, Basic Books.
- Collins, E.J.T., (1993), Food adulteration and food safety in Britain in the 19th and early 20th centuries, *Food Policy*, 18, 2, pp. 95-109.
- Corte costituzionale Italiana, sentenza n. 40/2024.
- Davidson, A., (1983), Food: The Natural History of British Cookery Books, *The American Scholar*, 52, 1, pp. 98-106.
- de Haen, H., (2000), Qualità e salubrità degli alimenti nel contesto della globalizzazione, *QA La Questione Agraria*, 2, pp. 49-64.
- Dietler, M., (2007), Culinary Encounters: Food, Identity, and Colonialism, in Twiss, K., ed., *The Archaeology of Food and Identity*, Carbondale, University of Southern Illinois, pp. 218-242.
- Durbach, N., (2020), *Many Mouths: The Politics of Food in Britain from the Workhouse to the Welfare State*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Feinstein, C.H., (1998), Pessimism Perpetuated: Real Wages and the Standard of Living in Britain During and After the Industrial Revolution, *Journal of Economic History*, 93, pp. 625-658.
- Finlay, M.R., (1992), Quackery and cookery: Justus von Liebig's extract of meat and the theory of nutrition in the Victorian age, *Bulletin of the history of medicine*, 66, 3, pp. 404-418.
- Fisher, J.L., (2012), Tea and Food Adulteration, 1834-75, *BRANCH: Britain, Representation and Nineteenth-Century History*, Extension of *Romanticism and Victorianism on the Net* (ultimo accesso 2/10/2024).
- Floyd, J., (2017), Simple, honest food: Elizabeth David and the construction of nation in cookery writing, *The Recipe Reader: Narratives - Contexts - Traditions*, pp. 127-144.
- Hardy, A., (2004), Methods of Outbreak Investigation in the "Era of Bacteriology" 1880-1920, in Morabia, A., ed., *A History of Epidemiologic Methods and Concepts*, Berlin, Birkhauser Verlag, pp. 199-208.
- Hassall, A.H., (1855), *Food and its adulterations: Comprising the reports of the analytical sanitary commission of "the lancet" for the years 1851 to 1854 inclusive*, London, Longman, Brown, Green, and Longmans.

- Hassall, A.H., (1872), Health Officers as Public Analysts, *The Lancet*, 100, Issue 2567, p. 689.
- Hodge, J.M., (2007), *Triumph of the expert: Agrarian doctrines of development and the legacies of British colonialism*, Athens, Ohio University Press.
- Hodge, J.M., (2011), *Colonial experts, developmental and environmental doctrines, and the legacies of late British colonialism*, in Folke Ax, C., Brimnes, N., Thode Jensen, N., Oslund, K., eds., *Cultivating the Colonies. Colonial States and their environmental legacies*, Athens, Ohio University Press.
- Horton, L.R., (1998), Food from Developing Countries: Steps to Improve Compliance, *Food and Drug Law Journal*, 53, 1, pp. 139-172.
- Howell, J., (2021), Victorian Race and the Inhospitable British Climate, *Victorian Review*, 47, 1, pp. 1-4.
- Kammaing, H., Cunningham, A., (1995), eds., *The Science and Culture of Nutrition, 1840-1940*, Amsterdam, Rodopi.
- Kupperman, K.O., (1984), Fear of Hot Climates in the Anglo-American Colonial Experience, *William and Mary Quarterly*, 41, 2, pp. 213-240.
- Lepage, Y., (2002), Évolution de la consommation d'aliments carnés aux XIXe et XXe siècles en Europe occidentale, *Révue belge de philologie et d'histoire* 80, 4, pp. 1459-1468.
- Letheby, H., On the Economy of Food, *Journal of Royal Society of Arts*, 20/3/1857, 5226, pp. 269-278.
- Lieffers, C., (2012), "The present time is eminently scientific": The science of cookery in nineteenth-century Britain, *Journal of Social History*, 45, 4, pp. 936-959.
- Lizzi, R., (2014), I gruppi di interesse in agricoltura, *Rivista Italiana di Politiche Pubbliche*, 3, pp. 467-496.
- London, J., (2014), Tragedy, Transformation, and Triumph: Comparing the Factors and Forces that Led to the Adoption of the 1860 Adulteration Act in England and the 1906 Pure Food and Drug Act in the United States, *Food and Drug Law Journal*, 69, 2, pp. 315-342.
- Lorimer, D., (1988), Theoretical Racism in Late-Victorian Anthropology 1870-1900, *Victorian Studies*, 31, 3, pp. 405-430.
- Manning, L., Soon, J.M., (2014), Developing systems to control food adulteration, *Food Policy*, 49, pp. 23-32.
- Mapother, E.D., (1865), Suggestions for Improving the Diet of the Irish Laborer, *Boston Medical and Surgical Journal*, 71, pp. 512-519.
- Mukherjee, U.P., (2013), *Natural disasters and Victorian Empire. Famines, Fevers and Literary Cultures of South Asia*, Basingstoke, Palgrave Macmillan.
- Narayan, U., (1995), Eating Cultures: Incorporation, Identity and Indian Food, *Social Identities. Journal for the Study of Race, Nation and Culture*, 1,1, pp. 63-86.

- Newman, G., (1906), The administrative Control of Food, *Public Health: The Journal of Incorporated Society of Medical Officers of Health*, 19, 2, pp. 65-86.
- Page, A., (2023), ‘The True Food of the Brain’: protéines et constructions raciales en Angleterre, 1840-1910, *Cahiers victoriens et édouardiens*, 97, pp. 1-12, <http://journals.openedition.org/cve/13131> (ultimo accesso 2/10/2024).
- Phillips, J., French, M., (1998), Adulteration and Food Law, 1899-1939, *Twentieth Century British History*, 9, 3, pp. 350-369.
- Quilty, M., (2018), Rice and potato-eaters. Labour, wages and race in the political economy of British colonial administrators in Southeast Asia, in Knapman, G., Milner, A., Quilty, M., eds., *Liberalism and the British Empire in Southeast Asia*, Routledge, pp. 96-120.
- Raiteri, M., (2004), *Diritto, regolazione, controllo*, Milano, Giuffrè.
- Raiteri, M., (2018), Viva la pappa col pomodoro. Quello che le decisioni sulle scelte alimentari alternative a scuola non dicono, in Francesconi, C., Raiteri, M., a cura di, *Pratiche alimentari e relazioni sociali*, Milano, FrancoAngeli, pp. 140-158.
- Raiteri, M., (2024), Ecosistemi ostili: un’impronta vittoriana sulla questione ecologica? Omaggio a Silvana Castignone, *Materiali per una storia della cultura giuridica*, 2024, in corso di pubblicazione.
- Rappaport, E., (2005), Packaging China. Foreign Articles and Dangerous Tastes in the Mid-Victorian Tea Party, in Trentmann, F., ed., *The Making of the Consumer Knowledge. Power and Identity in the Modern World*, Oxford, New York, Berg, pp. 125-146.
- Rioux, S., (2019a), *The Social Cost of Cheap Food*, McGill-Queen’s University Press.
- Rioux, S., (2019b), Capitalist food production and the rise of legal adulteration: Regulating food standards in 19th-century Britain, *Journal of Agrarian Change*, 19, 1, pp. 64-81.
- Rowlinson, P.J., (1982), Food Adulteration. Its Control in 19th Century Britain, *Interdisciplinary Science Reviews*, 7, 1, pp. 63-72.
- Rozin, P., (1977), The Use of Characteristic Flavorings in Human Culinary Practice, in Apt, C.M., ed., *Flavor: Its Chemical, Behavioral, and Commercial Aspects*, Boulder, Colo., Westview Press, pp. 111-113.
- Safford, A.H., (1874), The Adulteration of Food Act, 1872, *Law Magazine and review: A Monthly Journal of Jurisprudence and International Law, For Both Branches Of The Legal Profession At Home And Abroad*, 4th Series, 3, p. 532.
- Schivelbusch, W., (1992), *Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants and Intoxicants*, New York, Knopf Doubleday Publishing Group.

- Scott, W.L., (1861), On Food: Its Adulterations and the Methods of Detecting Them, *Journal of the Society of Arts*, 9, n. 428, pp. 153-162.
- Smith, W.D., (1992), Complications of the Commonplace: Tea, Sugar and Imperialism, *Journal of Interdisciplinary History*, 23, 2, pp. 259-278.
- Steere-Williams, J. (2015), Milking Science for its Worth: The Reform of the British Milk Trade in the Late Nineteenth Century, *Agricultural History*, 89, 2, pp. 263-288.
- Steere-Williams, J., (2010), The perfect food and the filth disease: Milk-borne typhoid and epidemiological practice in late Victorian Britain, *Journal of the History of Medicine and Allied Sciences*, 65, 4, pp. 514-545.
- Taylor, J. (2021), “Books Frighted Them Terribly”: The Perils of Propagating Fear and the Ethics of Writing about Disease in Defoe’s *A Journal of the Plague Year*, *Literature and Medicine*, 39, 2, pp. 399-420.
- Vernon, J., (2005), The Ethics of Hunger and the Assembly of Society; The Techno-Politics of the School Meal in Modern Britain, *American Historical Review*, 110, 3, pp. 693-724.
- Waddington, K., (2003), ‘Unfit for Human Consumption’: Tuberculosis and the Problem of Infected Meat in Late-Victorian Britain, *Bulletin of the History of Medicine*, 77, pp. 636-661.
- Waddington, K., (2011), The Dangerous Sausage: Diet, Meat and Disease in Victorian Britain, *Cultural and Social History*, 8, 1, pp. 51-71.
- Waddington, K., (2013), ‘We Don’t Want Any German Sausages Here!’. Food, Fear, and the German Nation in Victorian and Edwardian Britain, *Journal of British Studies*, 52, 4, pp. 1017-1042.
- Warhurst, G., (2024), Chronicles of Safety: Evolution of laws UK Food Standards, *Food Science and Technology*, 38, pp. 25-29.
- Whyte, K.P., (2018), Food Sovereignty, Justice, and Indigenous Peoples: An Essay on Settler Colonialism and Collective Continuance, in Barnhill, A. et al., *Oxford Handbook on Food Ethics*, chapter 16, Oxford University Press, pp. 345-56.
- Worboys, M., (2000), *Spreading Germs*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Zlotnick, S., (1996), Domesticating Imperialism: Curry and Cookbooks in Victorian England, *Frontiers: A Journal of Women Studies*, 16, 2/3, pp. 51-68.