



Fortunato Freni

(professore ordinario di Diritto ecclesiastico nell'Università degli Studi di
Messina, Dipartimento di Giurisprudenza)

**Stili di alimentazione religiosamente orientati e sostenibilità
nell'esperienza giuridica dei territori prospicienti il Mar
Mediterraneo ***

*Religiously oriented eating styles and sustainability
in the legal experience of the territories facing the Mediterranean Sea **

ABSTRACT: The paper presents the different eating styles created by religious confessions, which were born in the territories facing the Mediterranean Sea, and by oriental religions, which have also taken root in Europe. Some problems that arise in the exercise of religious food freedom within civil legal systems are analyzed. The interrelationships between political institutions, religious confessions and communities ethically committed to sustainable development are studied, in order to use the different food codes to more effectively pursue the unitary objective of improving the health and well-being of living beings in the Euro-Mediterranean area, of wisely exploit environmental resources and redistribute food more equitably.

SOMMARIO: 1. Il cibo nei territori prospicienti il Mar Mediterraneo tra pluralismo etnico-religioso e biodiversità - 2. I diversi codici alimentari delle religioni mediterranee - 3. I rapporti fra ordinamenti civili e religiosi in ordine alla libertà religiosa alimentare - 4. Diritto al cibo, diritto dell'ambiente ed ecologia integrale fra sistemi giuridici religiosi e umanesimi non confessionali - 5. I *novel food* e i tentativi di *greenwashing* - 6. La sostenibilità del cibo per "alimentare" il laico sogno europeo di unità nella diversità.

*Non è quel che entra nella bocca che contamina
l'uomo; ma quel che esce dalla bocca, ecco quel
che contamina l'uomo (Matteo 15,11)*

*Dimmi ciò che mangi e ti dirò chi sei (Jean
Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du
goût*, 1825, 5)*

*Quod ali cibus est aliis fuat acre venenum
(Titus Lucretius Carus, *De Rerum natura* VI,
637).*

**1 - Il cibo nei territori prospicienti il Mar Mediterraneo tra pluralismo
etnico-religioso e biodiversità**

* Contributo sottoposto a valutazione - Peer reviewed paper.



Il Mediterraneo è un mare su cui si affacciano territori e popoli diversi per paesaggi, beni culturali, tradizioni, usi, costumi, diritti e religioni, ed è sempre stato un luogo in cui queste diversità etnico-religiose si sono confrontate, condividendo le bellezze che questo meraviglioso *habitat* naturale ha proficuamente donato. Il termine Mediterraneo deriva dal latino e significa letteralmente “in mezzo alla terra”, in quanto al tempo del vasto Impero Romano questo bacino era considerato il centro del mondo allora conosciuto: l'*oikoumène*, dal verbo greco “abitare”, cioè l'intero mondo civilizzato, in contrapposizione all'ereмо, inteso come disabitato, deserto. Il bacino che media tra le terre che lo conformano e tra le culture dei popoli che lo abitano da tempo immemorabile - e che quindi lo sentono come proprio a tal punto da definirlo *mare nostrum* - media anche tra le temperature estreme del nord e del sud del mondo, caratterizzandosi, così, per un clima mite e temperato, che consente una ricca biodiversità e ottimali condizioni di vita¹.

Non a caso, quando si parla di stile di vita salutare, si fa spesso riferimento alla cosiddetta dieta mediterranea, intendendo un modo di alimentarsi legato ai prodotti di queste terre e ai sistemi o concezioni della vita ivi attecchiti; tanto è vero che il 16 novembre 2010 è stata riconosciuta dall'UNESCO patrimonio culturale immateriale dell'umanità: in assoluto la prima pratica alimentare tradizionale iscritta nella Lista UNESCO².

¹ Papa **FRANCESCO**, nel discorso tenuto nel viaggio apostolico a Marsiglia, il 23 settembre 2023, per la sessione conclusiva dell'iniziativa dei “Rencontres méditerranéennes”, ha tra l'altro detto: «gli scambi intercorsi tra i popoli hanno reso il Mediterraneo culla di civiltà, mare straripante di tesori, al punto che, come scrisse un grande storico francese, esso non è “un paesaggio, ma innumerevoli paesaggi. Non un mare, ma una successione di mari”; “da millenni tutto vi confluisce, complicandone e arricchendone la storia” (F. BRAUDEL, *La Méditerranée*, Paris 1985, 16). Il *mare nostrum* è spazio d'incontro: tra le religioni abramitiche; tra il pensiero greco, latino e arabo; tra la scienza, la filosofia e il diritto, e tra molte altre realtà. Ha veicolato nel mondo l'alto valore dell'essere umano, dotato di libertà, aperto alla verità e bisognoso di salvezza, che vede il mondo come una meraviglia da scoprire e un giardino da abitare». «Il *mare nostrum*, al crocevia tra Nord e Sud, tra Est e Ovest, concentra le sfide del mondo intero, come testimoniano le sue “cinque rive” [...]: Nord Africa, vicino Oriente, Mar Nero-Egeo, Balcani ed Europa latina. È avamposto di sfide che riguardano tutti: pensiamo a quella climatica, con il Mediterraneo che rappresenta un *hotspot* dove i cambiamenti si avvertono più rapidamente; quanto è importante custodire la macchia mediterranea, scrigno di biodiversità! Insomma, questo mare, ambiente che offre un approccio unico alla complessità, è “specchio del mondo” e porta in sé una vocazione globale alla fraternità, vocazione unica e unica via per prevenire e superare le conflittualità»: si veda *Mediterraneo, chiamato alla fraternità*, in *Il Regno/doc.*, 2023/17, p. 513 ss. Sulla storia delle variegate relazioni culturali che si sono intrecciate su questa straordinaria “pianura fluida” che è il *mare nostrum* cfr. E. IVETIC, *Il grande racconto del Mediterraneo*, il Mulino, Bologna, 2022, che fornisce un ritratto in movimento di una composita civiltà e del suo mare.

² In proposito si segnala la *Carta dei Valori della Dieta mediterranea Patrimonio UNESCO*, che «è stata realizzata dall'Università di Roma Unitelma Sapienza nell'ambito del Progetto “Meddiet - Il portale della Dieta mediterranea”, con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Decreto ministeriale n. 93824 del 30 dicembre 2014. Tale documento è frutto di un lavoro



“Il riconoscimento dell’UNESCO non è rivolto strettamente alla dieta mediterranea come mero regime alimentare bensì - come dice la parola stessa, proveniente dal greco *diaita* - allo stile di vita ad esso associato. La Dieta Mediterranea rappresenta, secondo la definizione contenuta nel dossier di candidatura, un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e il consumo di cibo in spirito di convivialità. La Dieta Mediterranea, così riconosciuta, non è soltanto un modello nutrizionale rimasto costante nel tempo e nello spazio, ma uno stile di vita che riguarda le pratiche sociali, agricole e culturali tradizionali degli Stati che si affacciano nel Mar Mediterraneo”³.

Infatti, il cibo, sin dall’antichità, non è stato inteso soltanto come un mezzo di sostentamento fisico, in quanto, nel soddisfare tale bisogno primario, ha concorso a salvaguardare la dignità umana anche sotto il profilo spirituale e quindi ha sempre avuto inferenze più ampie, interessando pure ambiti sociali, culturali e religiosi⁴. Così, l’alimentazione, oltre a distinguere i vari ceti abbienti e meno abbienti, in

condiviso con la comunità emblematica della Dieta mediterranea Patrimonio dell’Umanità UNESCO di Pollica-Cilento e il Centro Studi sulla Dieta mediterranea “Angelo Vassallo” e insieme a diverse comunità locali, attive dal 2010 ad oggi nella salvaguardia e valorizzazione dell’elemento» UNESCO. Nel Preambolo si legge: “La Dieta Mediterranea (dal greco *diaita*, o stile di vita) è molto più che un semplice elenco di alimenti. Essa promuove l’interazione sociale, poiché il pasto in comune è alla base dei costumi sociali e delle festività condivise da una data comunità, e ha dato luogo a un notevole corpus di conoscenze, canzoni, massime, racconti e leggende. La Dieta si fonda nel rispetto per il territorio e la biodiversità, e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all’agricoltura nelle comunità del Mediterraneo”.

³ P.L. PETRILLO, *Diritti culturali e cibo. La tutela giuridica del patrimonio culturale immateriale e il ruolo dell’UNESCO*, in *Cibo e diritto. Una prospettiva comparata*, vol. 1, a cura di L. SCAFFARDI, V. ZENO-ZENCOVICH, Romatre-Press, Roma, 2020, p. 81 ss., in specie sulla dieta mediterranea p. 105 ss., cui *adde* V. PIERGIGLI, *Cibo e cultura: i prodotti alimentari tipici tra patrimonio culturale e industria creativa*, ivi, vol. 2, p. 529 ss. In proposito si segnala che all’Università Mediterranea di Reggio Calabria l’11 aprile 2023 è stato presentato «un progetto di ricerca che vede al centro la valorizzazione dello stile di vita mediterraneo. “Dieta mediterranea come stile di vita, dall’alimentazione al modo di vivere”. [...] Il progetto - che si basa su un tema strategico e che punta a realizzare un programma di sviluppo e di ricerca che possa incidere in maniera organica e sistematica sul territorio - è nato grazie al Living Lab finalizzato allo sviluppo di “Modelli innovativi e piattaforme prototipali avanzate per il recupero identitario della Dieta Mediterranea”, finanziato dalla Regione Calabria, [e] al progetto NutriDM per la creazione di network nazionale per la lotta alla malnutrizione, finanziato dal Ministero della Salute, nell’ambito del quale l’ateneo reggino svilupperà gli strumenti attuativi basati sui principi della dieta mediterranea glocal»: www.corrieredellacalabria.it, 11 aprile 2023.

⁴ Cfr. R. CAVALIERI, *Dimmi cosa mangi e ti dirò che animale sei. L’esperienza del gustare tra natura e cultura*, in *La comunicazione della scienza. Tributo in onore di Piero Angela*, a cura di L. BUSCEMA, Messina University Press, Messina, 2024, in preparazione. Si veda altresì *Cibo e religione. Diritto e diritti*, a cura di A.G. CHIZZONITI, M. TALLACCHINI, Libellula Edizioni, Tricase (LE), 2010.



base al minore o maggiore grado di frugalità dei cibi che compaiono sulle tavole⁵, e a caratterizzare identitariamente gli abitanti di alcuni territori, in base alle specialità enogastronomiche ivi prodotte, ha condotto persino le confessioni religiose a diversificarsi tra di loro in base a precisi codici alimentari⁶.

“Ogni religione impone che il rapporto tra creatura e Creatore, tra natura e uomo, si declini attraverso mediazioni simboliche e il cibo, tra queste, costituisce un potente paradigma religioso. Abituati come siamo a consumare il cibo in fretta, da soli, in piedi e spesso compiendo contemporaneamente altre azioni, le religioni ci ricordano uno stile di vita completamente diverso da quello odierno. Esse considerano il cibo un dono del divino e/o della natura, il che dovrebbe richiamare tutti alla consapevolezza del nutrirsi, a non dare per scontata la disponibilità del cibo e a non ridurre i pasti a una successione di gesti automatici”⁷.

In effetti il cibo, in una visione religiosa, è considerato in primo luogo il frutto del Creato e va quindi *in primis* ringraziata la divinità per aver donato all'uomo il giusto sostentamento per vivere. Partendo da questo dato comune a tutte le confessioni religiose che hanno caratterizzato gran parte della storia del Mediterraneo - e cioè le cosiddette religioni del Libro o abramitiche o monoteistiche: Ebraismo, Cristianesimo e Islamismo - si sono prese le mosse per elaborare diverse “grammatiche” alimentari affinché corroborassero, anche con riferimento al cibo, la tipica ricerca di senso di ognuna di queste confessioni. “Così, lungo la soglia della sacertà si schiude la dicotomia tra puro e impuro, specchio simbolico della relazione dialettica tra ordine e caos, tra prossimità e distanza rispetto al divino”⁸ (sacralizzazione del

⁵ A. FUCCILLO, *Il cibo degli dei. Diritto, religioni, mercati alimentari*, Giappichelli, Torino, 2015, p. 4.

⁶ G. FILORAMO, *A tavola con le religioni*, nel numero speciale 2014 (*Daimon*) dei *Quad. dir. pol. eccl. su Regolare il cibo, ordinare il mondo. Diritti religiosi e alimentazione*, p. 18, precisa: “I codici alimentari servono, dunque, all'autodefinizione di un gruppo, contribuendo a stabilire il modo in cui esso è percepito all'esterno; in questo senso, servono a definire i confini della sua etnicità e a costruire la sua identità”. In particolare, l'A., cerca, fra l'altro, “di mettere in luce il ruolo che la religione può rivestire nella formazione di questo codice simbolico e il modo in cui essa interagisce con le altre dimensioni che contribuiscono a costruire i codici alimentari simbolici di una cultura”.

⁷ Scheda redazionale *La sacralità del cibo*, in www.centroastalli.it sito del Servizio dei Gesuiti per i Rifugiati in Italia - JRS (Jesuit Refugee Service), agosto 2022.

⁸ M. RICCA, *Sapore, sapere del mondo. Tradizioni religiose e traduzioni dei codici alimentari*, in *Quad. dir. pol. eccl.*, numero speciale 2014 (*Daimon*), cit., p. 36. Rimanendo nell'esperienza giuridica dei territori che si affacciano sul Mar Mediterraneo, “per quanto concerne le religioni storiche di struttura politeistica, possiamo limitarci a qualche considerazione sul mondo greco dove centrale era il tema del pasto sacro come forma di comunicazione con gli dei [...]. La mensa si imbandiva per coloro con i quali si sentiva un vincolo sacro di amicizia, con cui si dividevano comuni ideali politici: non era lecito mangiare con i nemici e l'ospitalità era, al contempo, un diritto e un dovere. Il pasto costituiva, in origine, un atto religioso: conservavano questo carattere i banchetti rituali delle divinità, dei morti, delle cerimonie pubbliche, ma anche i



cibo e del cibarsi). La diversità che caratterizza le norme religiose sul cibo radica, quindi, nelle specifiche concezioni globali della vita e del mondo di ciascuno orientamento spirituale e solo successivamente viene utilizzato dai fedeli per potersi distinguere dai membri delle religioni diverse dalla propria⁹, finendo purtroppo per stigmatizzare l'altrui modo di cibarsi¹⁰. In definitiva, le dettagliate discipline alimentari insite nei diritti confessionali presentano un carattere spiccatamente identitario, rappresentando uno stile di vita tipico che i singoli fedeli devono attuare in ogni ambito in cui si trovano a operare¹¹.

banchetti privati cui assistevano, onnipresenti, gli dèi. [...] Il caso greco rientra, dal punto di vista comparativo, in un tipo religioso più generale: quello delle religioni politeiste in cui esiste, certo, l'idea di legge, *nomos*, che però concerne, soprattutto nella riflessione filosofica, la legge divina che regola la vita della natura e non si occupa affatto di regolare le abitudini alimentari degli uomini": **G. FILORAMO**, *A tavola con le religioni*, cit., p. 21 s.

⁹ "Norme e divieti riguardo come, di che cosa e con chi cibarsi, sono ubiqui - sebbene declinati con svariate forme - in tutte le esperienze religiose (persino nella chiave difettiva manifestatasi in seno alla storia del cristianesimo, che finì per assumere come proprio tratto distintivo l'assenza di divieti alimentari, marcando con ciò la propria differenza dalle altre religioni)": **M. RICCA**, *Sapore, sapere del mondo*, cit., p. 37. Si vedano, altresì, **F. ALICINO**, *Alimentazione sostenibile fra menù teologici e teodisce secolarizzate*, e **AA. VV.**, *Alimentazione e sostenibilità: l'influenza delle religioni*, in *L'etica ambientale e lo sviluppo sostenibile nel diritto delle religioni*, Giuffrè, Milano, 2023, rispettivamente pp. 81 ss. e 247 ss.

¹⁰ "Come i picchi di un continente sommerso, a emergere e a essere tramandati in modo esplicito sono i tabù, sorta di lucchetti posti a protezione dei saperi di gruppo e dell'identità comunitaria": **M. RICCA**, *Sapore, sapere del mondo*, cit., p. 42 ss., che precisa come i divieti alimentari germogliati nel tempo «recano in sé il fine di non meticcicare le pratiche culturali, cioè il "lavoro" e "il saper fare", incapsulate nel cibo e poste in essere da Altri. Ad arare il terreno della distinzione e dello scontro tra le religioni sembrano dunque il diaframma culturale e le sue categorizzazioni pro-attive del materiale edibile, non le cose che si mangiano considerate di per se stesse. [...] Il cibo diviene una frontiera nei confronti dell'Altro, dell'infedele, dello straniero. [...] Lo straniero o l'infedele, anch'egli percepito come produttore di mondi (concorrenti), è la sintesi di questa non afferenza, quindi del pericolo».

¹¹ Tutt'altra natura presenta, invece, quel movimento nato per criticare, attraverso la satira e la parodia, le religioni tradizionali, ma che adesso rivendica le stesse prerogative delle confessioni. Esso si caratterizza per l'elevazione a divinità proprio di un piatto di pasta tipico della cucina italiana "fatto di spaghetti, sugo e polpette - il Prodigioso Spaghetto Volante". Questo "dio" "ha creato Suo Popolo Eletto, il Popolo Pirata" e tali "fedeli" di questa nuova "confessione", che prende il nome di Pastafarianesimo, «hanno risvegliato il Pirata che dormiva dentro di loro, annoiato o terrorizzato dalla censura di altre istituzioni religiose con la pessima abitudine di imporre regole, leggi, norme, standard, codici, roghi, inquisizioni, mutilazioni, corruzioni, collusioni e di dichiarare "diverso" o "pericoloso" chiunque non voglia rientrare in questi ristretti canoni»: si veda www.chiesapastafariana.it. **R. BOTTONI**, *Diritto e fattore religioso nello spazio europeo*, Giappichelli, Torino, 2023, p. 224, segnala che "nei Paesi Bassi si è originata la controversia relativa al rifiuto di una foto di una pastafariana, in cui appariva con lo scolapasta in testa, per il rinnovo della carta d'identità e della patente di guida. Il ricorso, che ella ha poi presentato alla CtEDU, è stato respinto all'unanimità per manifesta infondatezza, sulla base dell'argomento che la Chiesa del Prodigioso Spaghetto Volante non può essere qualificata come una religione o un credo": l'A., nelle note 206-208 sempre a p. 224 cita la giurisprudenza europea che dal 2021 a oggi si è pronunciata su questo caso e sul diniego di registrazione del pastafarianesimo in



“Tale processo creativo discende in via diretta ed immediata dalla cogenza della norma religiosa o dalla sua valenza etica capace di orientare - secondo i principi del *soft law* - la vita del credente, anche senza l'esplicita minaccia di una sanzione”¹².

Da qui il problema per i fedeli di adattamento delle proprie condotte, religiosamente disciplinate dai diritti confessionali, in seno ai diversi contesti della vita sociale ove, in quanto cittadini, sono chiamati a osservare le diverse norme poste dagli ordinamenti civili¹³.

Tale rapporto tra gli ordinamenti dei gruppi religiosi e quelli delle comunità politiche in cui i primi operano, non si caratterizza soltanto per uno sforzo volto a conciliare i diversi e a volte contrastanti valori ordinamentali nel perseguimento dei rispettivi interessi, ma si realizza oggi sempre più spesso nell'attivare forme di collaborazione per il bene comune, finalizzate anche a un più saggio sfruttamento delle risorse ambientali e a una più equa redistribuzione dei prodotti alimentari.

Fra l'altro, essendo la religione pure un fenomeno culturale, risente della tipicità del luogo ove nasce, e pertanto assistiamo a una tassonomia religiosa del cibo connotata anche dalla fertilità del territorio in cui una comunità di fedeli ha iniziato a muovere i suoi primi passi. Così, laddove c'è una ricca vegetazione prevalgono stili di alimentazione prevalentemente orientati sul vegetarianesimo, mentre ambienti geografici più spogli vedono attecchire diete che giustificano anche dal punto di vista religioso l'uccisione di alcune specie di animali.

Questo pluralismo religioso, assecondando in parte la biodiversità dei territori¹⁴ e la varietà culturale delle popolazioni locali in cui si innestano le varie religioni, sollecita e condiziona in una certa misura le politiche ambientali e di *welfare* delle istituzioni civili, mettendo in luce anche in questa sede il valore positivo di una ideale sintonia e sinergia tra pluralità etniche, spirituali, politiche e ambientali¹⁵.

Austria.

¹² V. PACILLO, *Nutrire l'anima. Cibo, diritto e religione*, in *Quad. dir. pol. eccl.*, numero speciale 2014 (*Daimon*), cit., p. 4.

¹³ Si veda C. PICIOCCHI, *Le scelte alimentari come manifestazioni d'identità, nel rapporto con gli ordinamenti giuridici: una riflessione in prospettiva comparata*, in *Cibo e diritto. Una prospettiva comparata*, vol. 1, cit., p. 113 ss.

¹⁴ Si ricorda che il 22 maggio si celebra la Giornata Mondiale della Biodiversità, che “è stata istituita dall'Organizzazione delle Nazioni Unite (ONU) nel 2000, con l'obiettivo di sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza della biodiversità e delle specie che popolano il nostro pianeta. La data del 22 maggio è stata scelta per coincidere con l'anniversario della firma della Convenzione sulla Diversità Biologica (CBD), un trattato internazionale firmato nel 1992 durante il Summit della Terra di Rio de Janeiro. La CBD è stata creata per promuovere la conservazione della biodiversità, l'uso sostenibile delle risorse naturali e l'equa distribuzione dei benefici derivanti dall'uso delle risorse genetiche. La Giornata della Biodiversità rappresenta quindi un'opportunità per rinnovare l'impegno verso gli obiettivi della CBD e per ricordare l'importanza della biodiversità per la nostra sopravvivenza”: E. FRACCARO, *La Giornata della Biodiversità 2023*, in *www.3bee.com*, 8 maggio 2023.

¹⁵ In questa direzione si segnala la *Carta dei Comuni custodi della macchia mediterranea* - *Carta di Caltagirone*, nel cui Comune, dal 22 novembre 2013, è iniziato un movimento



Vedremo più avanti a quali esiti sta conducendo questo rinnovato insieme di relazioni politico-religiose sulla produzione e il consumo sostenibili del cibo nella regione euromediterranea. Occorre però prima analizzare, sia pure in sintesi, le specifiche norme confessionali che disciplinano i modi religiosamente orientati di accostarsi al cibo e che segnano l'identità tipica di ogni ordinamento spirituale.

2 - I diversi codici alimentari delle religioni mediterranee

La prima confessione monoteistica che appare nei territori prospicienti il Mar Mediterraneo è quella ebraica. I cibi vietati per un ebreo sono elencati minuziosamente nella Legge (*Torah*) dell'Antico Testamento¹⁶. Vanno poi segnalati i sistemi di preparazione degli alimenti ammessi (*kasher*), perché questi non possono in alcun modo venire in contatto con quelli vietati. In particolare: non è assolutamente possibile mischiare carne e latte¹⁷; il pane deve essere azzimo, cioè non lievitato, in ricordo della fuga del popolo eletto d'Israele dall'Egitto, quando non ci fu il tempo di farlo lievitare; è vietato mangiare carne suina, anche perché i maiali mangiano le proprie feci, ritenute impure; per la macellazione occorre che l'animale sia vivo, non potendosi cibare di cadaveri. Inoltre, siccome è proibito anche mangiare il sangue, considerato sacro perché

di elaborazione e confronto sul tema, con incontri nelle Università di Catania, Messina, Palermo e altre sedi messe a disposizione in vari Comuni siciliani. Contestualmente, è incominciato il lavoro di stesura della Carta, ossia di quel documento che i firmatari assumeranno l'impegno di adottare e rispettare. I vari partecipanti intendono quindi promuovere un percorso di educazione ambientale mirato a sensibilizzare istituzioni e cittadini sulla tutela della macchia mediterranea. E proprio il positivo riscontro ottenuto tra singoli cittadini, enti privati e pubblici ha condotto all'adesione nel tempo di tanti Comuni italiani che si assumono così l'impegno di informazione, comunicazione, educazione e tutela del bene macchia mediterranea. Quest'ultima è presente in tutti i Paesi che si affacciano sul mar Mediterraneo (Sud Europa, Nord Africa e Medio Oriente). In Italia la macchia ospita un rilevante patrimonio floristico, vegetazionale e faunistico; il più rappresentativo del Mediterraneo. La macchia mediterranea è un'importante riserva mondiale di biodiversità; a fronte della modesta incidenza territoriale, appena il 2% della superficie del globo, accoglie più del 20% delle specie vegetali e animali a oggi censite. Nella Regione mediterranea esistono aree di eccezionale concentrazione di biodiversità ed elevata densità di specie endemiche, chiamate *hotspots*. In definitiva, la macchia mediterranea rappresentando l'identità culturale dei popoli mediterranei, oggi a rischio per il difficile rapporto con le attività umane, va tutelata per fermare lo sfruttamento antropico, contrastare gli incendi, prevalentemente dolosi, e gli abusi legati al pascolo intensivo e continuato: www.cartamacchiamediterranea.it.

¹⁶ C. DE BENEDETTI, *Le regole alimentari nel diritto ebraico*, in *Strumenti e percorsi di diritto comparato delle religioni*, a cura di S. FERRARI, 2^a ed., il Mulino, Bologna, 2022, p. 186 s., oltre alla *Torah* segnala anche le fonti derivanti dall'attività normativa dei rabbini e dalla consuetudine. Si veda altresì E. STRADELLA, *Ebraismo e cibo: un binomio antico e nuove tendenze alla prova del multiculturalismo*, in *Cibo e diritto. Una prospettiva comparata*, vol. 1, cit., p. 133 ss.

¹⁷ Tale divieto, che impone di non mescolare il latte e i suoi prodotti con la carne, discende dalla *Torah*: "un capretto non deve cuocere nel latte della madre".



ritenuto sede della vita, è necessario previamente sgozzare la bestia con una precisa tecnica idonea a permetterne velocemente la completa fuoriuscita, e ciò non può avvenire con un previo stordimento dell'animale. Altre norme disciplinano i periodi di digiuno e astinenza in concomitanza, per lo più, di particolari festività ebraiche (Kippur)¹⁸, e, infine, in alcune solennità è ammesso bere il vino che, nonostante il suo potere inebriante, è considerato un alimento importante che accompagna le relative benedizioni.

Per i cristiani, invece, al di là dei precetti che stabiliscono il digiuno o l'astinenza per brevi periodi di tempo (giorni specifici o qualche ora¹⁹) in funzione penitenziale o ascetica, cioè di allenamento della propria volontà a vivere con distacco i piaceri del mondo²⁰ e ad assumere con moderazione il cibo, non è dettata alcuna regola specifica né per i singoli alimenti né per i modi di preparazione. La *ratio* di questa scelta più *liberal* risiede nell'impegno di Cristo (e quindi dei cristiani) di piegare la rigidità formale della Legge alle specifiche esigenze sostanziali di salvezza di ogni uomo, lasciando all'autonomia della progenie individuare le infinite vie attraverso cui è possibile perseguire effettivamente la carità, unica regola inderogabile del Nuovo Testamento e norma suprema dell'ordinamento canonico. In questa stessa prospettiva è da cogliere la dimensione conviviale del sedersi a tavola²¹: il pranzare non è riservato ai soli correligionari ma anzi è occasione per diffondere la buona Novella agli altri, nel servizio di ampliamento della Nuova ed eterna Alleanza di Dio Padre con tutti gli uomini (conversione del mondo). Nel perseguire tale missione di salvezza dell'intero genere umano, e non più soltanto del popolo eletto di Israele, i *christifideles* sono aiutati dai mezzi dispensatori di grazia rappresentati dai sacramenti. Tra questi, il più augusto è quello dell'eucarestia, che consiste nel celebrare ritualmente l' "ultima cena", nella quale Gesù offrì simbolicamente agli apostoli il proprio corpo e il proprio sangue nelle specie eucaristiche del pane e del vino. Ecco allora

¹⁸ Si veda **A. MORDECHAI RABELLO**, *I digiuni nell'ebraismo*, in *Quad. dir. pol. eccl.*, numero speciale 2014 (*Daimon*), cit., p. 189 ss.

¹⁹ Si vedano **G. BONI**, *Il digiuno e l'astinenza nel diritto canonico*, in *Quad. dir. pol. eccl.*, numero speciale 2014 (*Daimon*), cit., p. 217 ss., e **A. FUCCILLO**, *Il cibo degli dei*, cit., p. 75, anche nelle note 190 s.

²⁰ Secondo **M. RICCA**, *Sapore, sapere del mondo*, cit., p. 58, "un po' come Ulisse con le Sirene, la scuola del gusto richiede che l'uomo apprenda a resistere agli stimoli, alla forza attrattiva del mondo e alle reazioni istintive. Ciò significa che per gustare, per ragionare, bisogna essere capaci di non mangiare, come per udire consapevolmente il canto delle Sirene, senza rimanerne fatalmente stregati e essere precipitati nell'abisso, è necessario immobilizzarsi e astenersi momentaneamente dall'agire. Il digiuno, insomma, parente del sacrificio e sua parte costitutiva - almeno in via interlocutoria e (almeno in passato) socialmente differenziata - si presenta come parte integrante della ritualità del cibarsi e dell'assaporare, è l'atto di distanziamento dell'essere umano dall'imperioso richiamo proveniente dall'ambiente e rivolto ai suoi istinti. Esso è un distanziamento funzionale alla rielaborazione e proiezione pratica di un nuovo ordine di senso".

²¹ Cfr. **C. CIANITTO**, *Spunti di comparazione*, in *Strumenti e percorsi di diritto comparato delle religioni*, cit., p. 216.



che la comunità ecclesiale è organizzata dal diritto canonico al fine di consentire la reiterazione nel tempo e la consustanzialità nello spazio di più eucarestie, in quanto con tale banchetto liturgico si rinnova il memoriale della morte e resurrezione di Cristo che, attuando il disegno salvifico del Padre, racchiude l'essenza della fede cristiana²².

I musulmani, viceversa, hanno un preciso codice alimentare dedotto dal Corano che, oltre a prevedere i cibi che è lecito consumare (*halal*) e quelli vietati (*haram*), tra i quali assolutamente rientrano il maiale, il sangue e l'alcol, stabilisce altresì i modi di preparazione e di macellazione che sono abbastanza simili a quelli ebraici²³, tanto è vero che l'islam ammette anche i cibi *kasher* quando mancano quelli *halal*. Va altresì evidenziato che la regolamentazione alimentare si estende persino a disciplinare il più generale sistema che ruota attorno al fenomeno culinario, in quanto la legge islamica (*Sharia*) richiede ai propri fedeli un ossequio ortodosso in tutti gli ambiti della vita. Per esempio, un lavoratore musulmano impiegato nella catena alimentare non potrà toccare sostanze proibite²⁴, così come non dovrà farlo se opera nella cosmetica, piuttosto che nel commercio, o in altri settori laburistici²⁵.

²² Cfr. S. BERLINGÒ, *Diritto canonico*, Giappichelli, Torino, 1995, p. 24. Sulle caratteristiche organolettiche del pane e del vino offerti nella celebrazione eucaristica e sulle deroghe per i fedeli celiaci, si vedano A. FUCCILLO, *Il cibo degli dei*, cit., p. 73 s., anche nelle note 188 s., e T. DI IORIO, *OGM e ostie a basso contenuto di glutine. La comunione dei fedeli celiaci: una questione ancora aperta*, in *Stato, Chiese e pluralismo confessionale*, Rivista telematica (<https://www.statoechiese.it>), n. 32 del 2018, p. 1 ss. Quanto, invece, allo stile di vita alimentare delle chiese cristiane orientali - nel quale tra l'altro, in alcuni momenti dell'anno si pratica la monofagia (si mangia una sola volta al giorno) o la xerofagia (si consumano cibi secchi) oppure vengono indicati i giorni di creatofagia (si può consumare carne: per esempio per il 2022 erano indicati 65 giorni) - si veda M.R. PICCINNI, *Prescrizioni alimentari e digiuni nella tradizione e nel diritto delle Chiese Ortodosse*, in *Cibo, religione e diritto. Nutrimento per il corpo e per l'anima*, a cura di A.G. CHIZZONITI, Libellula Edizioni, Tricase (LE), 2015.

²³ Si veda S. MONDINO, *Le regole alimentari nel diritto islamico*, in *Strumenti e percorsi di diritto comparato delle religioni*, cit., p. 200 ss. M. RICCA, *Sapore, sapere del mondo*, cit., p. 56, accusa "gli interpreti dei testi sacri di essersi trasformati in sacerdoti di una sorta di legalismo alimentare oltranzista", in quanto nell'islam, "in molti casi, come del resto è avvenuto sia per il cristianesimo sia per l'ebraismo, i testi sacri sono stati oggetto di strumentalizzazioni, dirette a utilizzarli surrettiziamente come fonti di legittimazione per orchestrare attorno al cibo dialettiche con e contro l'Altro di stampo politico, razziale, economico e così via".

²⁴ Tra gli esempi più noti, R. BOTTONI, *Diritto e fattore religioso nello spazio europeo*, cit., p. 230, segnala: "cuochi che si sono rifiutati di cucinare carne di maiale; operai impiegati in fabbriche di lavorazione del prosciutto che non hanno svolto le mansioni richieste; cassieri in un supermercato che hanno chiesto ai colleghi o agli stessi clienti di passare il lettore del codice a barre sui prodotti a base di maiale".

²⁵ Così, ad esempio, lungo le catene di trasformazione del maiale, la lista dei prodotti finali e destinati al consumo in cui è presente qualcosa di suino è impressionante. Essa va dai tipici prodotti alimentari fino alle gelatine, dai filtri per sigarette fino ai film delle capsule farmaceutiche, alle pomate/creme dermatologiche, e così via: M. RICCA, *Sapore, sapere del mondo*, cit., p. 56. Peraltro, "il problema è stato posto alle autorità religiose islamiche che già da tempo hanno autorizzato con apposite *fatwà* i propri fedeli a maneggiare/usare prodotti proibiti per ragioni di lavoro": C. CIANITTO, *Spunti di comparazione*, cit., p. 228.



Inoltre, ogni attività anche extralavorativa sarà condizionata dai precetti religiosi e pertanto il turista islamico, per esempio, dovrà scegliere per tutto il viaggio strutture ricettive e ristoranti che tengano conto dei cibi vietati e di quelli permessi²⁶. Pure il mercato globale viene fortemente influenzato dai canoni alimentari dei consumatori musulmani, essendo questi ultimi, a causa dell'incremento dei flussi migratori, ormai diffusamente presenti anche nei Paesi occidentali. Infine, anche l'islam prescrive i tempi di digiuno, obbligatorio e collettivo (Ramadan) o volontario, e di astinenza, che devono essere osservati dai fedeli, a conferma che la prassi del distacco temporaneo dal cibo è comune a più religioni nonostante provengano da bacini geoculturali diversi²⁷.

In particolare, nei territori prospicienti il Mar Mediterraneo, originariamente, l'astensione dal cibo non trova fondamento solo in motivazioni di purificazione religiosa,

“ma rappresenta anche una forma di lutto autodistruttivo derivante dall'incapacità di accettare un dolore o un'ingiustizia. Accanto alle *tesmoforiázuse* accampate nel giorno di Νηστεία - per le quali il digiuno rappresenta via maestra di accesso al divino - si trovano infatti Medea, Fedra e Demetra: figure femminili votate ad un'anoressia autolesionista che si esprime come reazione alla morte e al tradimento”²⁸.

Del resto, i modelli di corpi femminili quasi scheletrici che spesso oggi vengono esaltati nei settori della moda e dello spettacolo, inducono molte ragazze a de-nutrirsi per perseguire la magrezza del corpo come canone di bellezza elevato quasi a rito liturgico di un culto edonista e autolesionista nello stesso tempo. Ma tale scelta “etica” per la denutrizione, “destinata a creare un'identità volta all'esaltazione del corpo anoressico”, non ha nulla di analogo con la cosiddetta “santa anoressia” individuabile

“in Chiara di Assisi, Caterina da Siena, Margherita da Cortona ed in altre donne dell'età medioevale proclamate sante dopo la loro morte [...]. Tali figure [...] avrebbero vissuto l'ideale di mortificazione del corpo attraverso la denutrizione, così scegliendo uno stile di vita innovativo, addirittura rivoluzionario, capace di costituire una risposta (l'unica possibile?) alla necessità interiore di

²⁶ Per approfondimenti si vedano **P. BIANCONE, S. SECINARO**, *Finanza islamica e globalizzazione attraverso il turismo halal*, in *Quad. dir. pol. eccl.*, 2021/1, p. 131 ss.

²⁷ Secondo **M. RICCA**, *Sapore, sapere del mondo*, cit., p. 60, l'universalità del digiuno deriva proprio da “questa onnivalenza propedeutica dell'astenersi dal cibo rispetto a qualsiasi ordine del mondo cifrato nelle differenti prassi alimentari. Rinunciare al cibo è un po' come rinunciare alla guerra e all'istinto appropriativo ed escludente a essa connesso: atto preliminare alla fondazione di qualsiasi ordine di esistenza e convivenza, quindi trasversale a tutti gli orizzonti di fede”.

²⁸ **V. PACILLO**, *Nutrire l'anima*, cit., p. 7 s. Più in generale si veda, da ultimo, il capitolo quinto *Bioetica dell'alimentazione*, di **G. RUSSO**, *Bioetica in dialogo. Fondamenti e testi*, Coop. S. Tom., Messina, 2023, p. 331 ss.



conquistare autonomia sul proprio corpo (e in definitiva, dunque, su se stessi). Santità, denutrizione e verginità dunque”²⁹,

intimamente collegate fra loro in un unico disegno di sequela *Christi* attuato in autonomia da donne che rivendicano una propria identità, rispetto al contesto androcentrico, vivendo in attuazione di rigorosi canoni etici ed estetici³⁰.

Si assiste, pertanto, nel tempo, a una diversificazione delle finalità e delle modalità con cui si vive la pratica del digiuno e dell’astinenza, dettata anche dal mutare delle condizioni storiche, culturali e sociali della produzione e del consumo alimentare. Così, la stessa autorità ecclesiastica cattolica ha concesso ai propri fedeli di sostituire il rigido precetto dell’astensione dalla carne nei venerdì non di Quaresima con altre forme di privazione del superfluo e dei piaceri attualmente più in voga, come l’uso smodato dello *smartphone* o l’eccessivo ricorso ai videogiochi, etc., comportando per altro verso una

“destrutturazione della tradizione e della valenza comunitaria del precetto, [...] sostituendo ad un compatto esercizio etico di appartenenza un’atomizzazione di modelli comportamentali incapace di proporsi come marcatore di identità”³¹.

Infine, va ricordato come in occasione di particolari festività religiose, le famiglie siano solite preparare alcune pietanze che tradizionalmente richiamano il tema della festa:

«la pastiera, ad esempio, tipico dolce pasquale napoletano, è a base di grano contenuto nei “sepolcri” che si allestiscono il giovedì “santo”. Nella tradizione ebraica, invece, la Pizza di Berit (da *brit milah* che significa patto della circoncisione) è un dolce tradizionalmente consumato la sera prima della circoncisione. Nella tradizione del Marocco, ad esempio, si usa mangiare la *chebakia* (dolce molto calorico a base di miele) la sera durante il Ramadan per il suo notevole apporto energetico. Anche la cassata siciliana ha una base religiosa araba in quanto la stessa parola deriva dall’arabo “*qas’at*”, bacinella grande, e mescola elementi del territorio con detta tradizione culturale»³².

²⁹ V. PACILLO, *Nutrire l’anima*, cit., p. 10. Cfr. M. RICCA, *Sapore, sapere del mondo*, cit., p. 59 s., nella nota 31.

³⁰ Più in generale, sul protagonismo delle donne quale elemento costitutivo della vita politica, culturale e religiosa che ha fatto emergere ingiustizie non più tollerabili e ha posto interrogativi da cui dipende la qualità della vita di tutti, e che nei vari ambiti religiosi si configura anche come una richiesta di *leadership*, si veda da ultimo in chiave comparatistica, *Leadership religiose: la parola alle donne. Sette testimonianze*, a cura di M. PERRONE, Carocci, Roma, 2023.

³¹ V. PACILLO, *Nutrire l’anima*, cit., p. 10. Si veda anche C. CIANITTO, *Le regole alimentari nel diritto canonico*, in *Strumenti e percorsi di diritto comparato delle religioni*, cit., p. 197 s. anche nella nota 14.

³² A. FUCCILLO, *Il cibo degli dei*, cit., p. 100, nella nota 266. A proposito del valore culturale della gastronomia siciliana - consacrata in una grande tradizione culinaria, che



3 - I rapporti fra ordinamenti civili e religiosi in ordine alla libertà religiosa alimentare

Nelle odierne società secolarizzate e multiculturali, come quella italiana, i vari stili alimentari religiosamente determinati possono fare insorgere alcuni problemi allorquando si intendano osservare in modo ortodosso (ortoprassi alimentari³³) all'interno delle variegata realtà temporali: famiglia³⁴, lavoro³⁵, trasporti, commercio, scuole, ospedali³⁶, caserme, carceri³⁷, etc.

I fedeli, infatti, pretendono di esercitare il proprio diritto di libertà religiosa anche con riferimento alle scelte alimentari e pertanto ritengono che i canoni confessionali circa la selezione, la preparazione e il consumo dei cibi debbano essere osservati pure *in civitate*, senza che l'ordinamento civile possa conculcare tanto il diritto umano fondamentale di libertà di coscienza, che la Costituzione riconosce a tutti (art. 19), quanto il diritto costituzionale delle confessioni religiose a determinare in piena autonomia i propri statuti (art. 8, secondo comma). Nello stesso tempo, però, in un ordinamento laico come il nostro, al fine di contemperare il diritto di libertà religiosa con gli altri diritti costituzionalmente sanciti³⁸,

deriva dall'influenza di popoli e civiltà differenti e che si concretizza in sapori unici, perché basata su prodotti genuini e locali derivati da una ricca biodiversità vegetale e animale - si segnala che la Sicilia è stata la prima regione d'Italia ad ottenere, nel dicembre 2023, la nomina di "Regione Europea della Gastronomia 2025".

³³ Si tratta di "schemi di comportamento che sintetizzano le relazioni soggiacenti all'ordine di senso originariamente generato dal primigenio irrompere del sacro": **M. RICCA**, *Sapore, sapere del mondo*, cit., p. 36.

³⁴ "In particolare, nella formazione familiare la libertà religiosa dei suoi membri, nella declinazione alimentare, dovrà confrontarsi sia con il diritto/dovere educativo genitoriale sia con il limite rappresentato dall'interesse del minore": **A. CESERANI**, *Cibo 'religioso' e diritto: a margine di quattro recenti pubblicazioni*, in *Quad. dir. pol. eccl.*, 2016/2, p. 374.

³⁵ In proposito, **R. BOTTONI**, *Diritto e fattore religioso nello spazio europeo*, cit., p. 227, rileva che i fedeli islamici, potendo mangiare durante il Ramadan solo la sera, potrebbero risentire del digiuno di cibi e bevande durante le ore lavorative, soprattutto per lavori usuranti e sotto il sole cocente estivo. In tale contesto, il datore di lavoro potrebbe pretendere che tali operatori più indeboliti producano ugualmente, e gli altri lavoratori, che dovessero sobbarcarsi anche le inefficienze dei colleghi musulmani, "potrebbero ritenere di essere sottoposti a oneri eccessivi, con effetti negativi sul loro morale".

³⁶ Si veda **A. FUCCILLO**, *Il cibo degli dei*, cit., p. 114 s. nella nota 302.

³⁷ In proposito, cfr. Corte europea diritti dell'uomo, sez. III, 17 dicembre 2013 (ric. n. 14510/08), *Vartic c. Romania* (n. 2), secondo cui l'amministrazione penitenziaria viola l'art. 9 CEDU se non asseconda l'opzione dietetica vegetariana di un carcerato (buddista), in quanto tale regime alimentare può essere qualificato come una pratica religiosamente motivata. Per approfondimenti sull'effettivo esercizio della libertà religiosa alimentare da parte dei detenuti che appartengono a religioni diverse da quella tradizionalmente praticata dalla maggioranza della popolazione di uno Stato, si veda **A. FUCCILLO**, *Il cibo degli dei*, cit., p. 110 ss.

³⁸ Cfr. **R. D'ORAZIO**, *La libertà di coscienza e il principio di eguaglianza alla prova delle*



vanno attivate apposite istanze di composizione, tanto a livello interistituzionale di bilateralità necessaria (art. 8, terzo comma, Cost.), quanto a livello di bilateralità diffusa, soprattutto in assenza di una moderna normativa generale sulla libertà religiosa³⁹.

La questione che continua a suscitare un ampio dibattito verte sulla macellazione rituale, perché, siccome la confessione ebraica e alcune comunità islamiche non consentono di stordire la bestia prima di essere uccisa tramite lo sgozzamento, da parte secolare viene apoditticamente sollevata l'esigenza di salvaguardare il benessere dell'animale. Ora, al di là del fatto che recentemente è stato ammesso (laddove sia praticabile) da parte confessionale lo stordimento reversibile, cioè che causi solo lo svenimento e non conduca alla morte, va sottolineato come il benessere dell'animale si deve perseguire non soltanto nella fase finale della macellazione, ma anche durante la sua vita, "attraverso l'umanizzazione delle procedure di allevamento, trasporto, scarico, stabulazione, immobilizzazione e così via"⁴⁰. E invece gli ordinamenti civili non combattono con lo stesso piglio le crudeltà che accompagnano tutta l'esistenza delle bestie⁴¹, specie di quelle che crescono negli allevamenti intensivi⁴².

"dottrine alimentari", in *Cibo e diritto. Una prospettiva comparata*, vol. 1, cit., p. 25 ss.

³⁹ In proposito si possono vedere, da ultimo, i contributi di **AA. VV.** pubblicati in *Quad. dir. pol. eccl.*, 2023/1, sul tema *Sistema bilaterale. Profili di diritto ecclesiastico*, nonché di **F. FRENI**, *I "nuovi accordi" Stato-confessioni in Italia tra bilateralità necessaria e diffusa*, in *Stato, Chiese e pluralismo confessionale*, cit., n. 15 del 2020, p. 19 ss.

⁴⁰ **R. BOTTONI**, *Diritto e fattore religioso nello spazio europeo*, cit., p. 235 s. Si veda il parere del **COMITATO NAZIONALE PER LA BIOETICA**, *Macellazioni rituali e sofferenza animale*, del 19 settembre 2003.

⁴¹ Su questa "indignazione selettiva", **R. BOTTONI**, *I recenti decreti delle Regioni vallona e fiamminga sulla macellazione rituale nel contesto dei dibattiti belga ed europeo in materia*, in *Quad. dir. pol. eccl.*, 2017/2, p. 550 s. e 572 ss., evidenzia, per esempio, come in Belgio si continui a praticare il "gavage, o alimentazione forzata degli animali, e in particolare delle oche e delle anatre per la produzione del foie gras" o come in Groenlandia, si sottolinei "la difficoltà a distinguere tra caccia aborigena e commerciale (quest'ultima vietata), laddove la carne degli animali cacciati o i corni (propriamente, denti) dei narvali sono venduti ai turisti [...]. Quanto alle Fær Øer, si segnala la campagna lanciata dall'associazione ambientalista *Sea Shepherd* contro il *grindadráp*, la caccia alle balene pilota, ritratta con foto di adulti e bambini immersi fino alla vita in un mare rosso di sangue, dove galleggiano decine di animali morti (foto che singolarmente ricordano quelle pubblicate in occasione della Festa islamica del sacrificio, con gruppi di persone intorno ad ovini sgozzati su una pubblica piazza o strada, completamente ricoperta di sangue)".

⁴² Sulle condizioni di vita degli animali di molti allevamenti intensivi, fra l'altro gravemente inquinanti, si segnala il parere del **COMITATO NAZIONALE PER LA BIOETICA**, *Alimentazione umana e benessere animale*, del 28 settembre 2012. Si veda altresì **CENTRO REGIONALE DI INFORMAZIONE DELLE NAZIONI UNITE**, *La salute animale è importante per aiutare a ridurre le emissioni di gas a effetto serra*, in www.unric.org/it, 22 luglio 2022, in ordine al nuovo rapporto della FAO e di alcuni suoi partner, secondo cui è necessario adottare un migliore approccio nella valutazione dell'impatto su tali emissioni. Più in generale si veda, da ultimo, il capitolo ottavo *Bioetica animale*, di **G. RUSSO**, *Bioetica in dialogo*, cit., p. 479 ss.



È, comunque sia, da precisare che, in base al diritto di libertà religiosa di cui all'art. 9 CEDU, gli ordinamenti statali possono concedere deroghe⁴³ all'obbligo del previo stordimento per gli animali da macellare previsto dal diritto sovranazionale⁴⁴, così come possono permettere ai fedeli che devono necessariamente fruire dei pasti erogati nelle cosiddette strutture o comunità segreganti (carceri, ospedali, caserme, scuole), nonché sui mezzi di trasporto⁴⁵, di avere a disposizione menù che tengano conto dei propri orientamenti spirituali⁴⁶.

Per consentire l'ordinaria libertà individuale di acquistare cibi che siano effettivamente preparati secondo le norme confessionali, si provvede a certificare la conformità ai codici religiosi attraverso l'uso dei marchi e delle certificazioni *kasher* o *halal*. In questi casi, non potendo gli Stati laici ingerirsi in questioni spirituali, lasciano a enti certificatori privati⁴⁷ il compito di garantire *erga omnes* l'osservanza delle regole alimentari religiose, limitandosi gli ordinamenti civili a risolvere eventuali contenziosi applicando le norme statali sulla frode in commercio⁴⁸.

⁴³ «Nel rispetto della libertà di religione, così come stabilito nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea, il Regolamento 1099/2009 (CE) concede un certo grado di sussidiarietà a ciascun stato membro. In Italia è stata concessa la deroga purché la macellazione rituale avvenga in macelli autorizzati e sotto controllo delle autorità sanitarie locali (Art. 4, comma 4 REG 1099/2009). Il Servizio veterinario territorialmente competente effettuerà un sopralluogo per verificare il possesso dei requisiti richiesti dal regolamento ed emetterà, qualora tali requisiti siano rispettati, parere favorevole alla macellazione rituale. Il parere favorevole deve essere trasmesso alla Regione che provvederà a inserire tale informazione sul portale dei sistemi informativi del ministero della Salute "S.INTE.S.I.S". La macellazione con rito religioso deve rispettare determinati obblighi secondo il Regolamento 1099/2009 (CE)»: da www.salute.gov.it.

⁴⁴ L'art. 13 TFUE stabilisce che "nella formulazione e nell'attuazione delle politiche dell'Unione nei settori dell'agricoltura, della pesca, dei trasporti, del mercato interno, della ricerca e sviluppo tecnologico e dello spazio, l'Unione e gli Stati membri tengono pienamente conto delle esigenze in materia di benessere degli animali in quanto esseri senzienti, rispettando nel contempo le disposizioni legislative o amministrative e le consuetudini degli Stati membri per quanto riguarda, in particolare, i riti religiosi, le tradizioni culturali e il patrimonio regionale". Per un quadro aggiornato sulla situazione europea si veda **R. LA PIRA**, *Macellazione senza stordimento preventivo degli animali, l'Europa dice no. Serve trovare un compromesso con i religiosi*, in www.ilfattoalimentare.it, 2 maggio 2022.

⁴⁵ Cfr. **A. FUCCILLO**, *Il cibo degli dei*, cit., p. 53, nelle note 127 s.

⁴⁶ "Nondimeno, il rispetto delle regole alimentari religiose e filosofiche si configura raramente come un diritto soggettivo: disposizioni in questo senso si rinvencono nel diritto privato nei contratti collettivi, e in quello pubblico nell'Intesa stipulata tra lo Stato e l'Unione delle comunità ebraiche italiane. [...] In tutti gli altri casi (e sono la stragrande maggioranza), vi è solo un interesse legittimo: si plaude allo sforzo di trovare un accomodamento, ma non vi è l'obbligo per le autorità o per un datore di lavoro di rispettare le regole alimentari religiose o filosofiche di un soggetto quando ciò comporti aggravati dal punto di vista organizzativo o economico": **R. BOTTONI**, *Diritto e fattore religioso nello spazio europeo*, cit., p. 231 s. Per un'analisi comparata europea sull'alimentazione religiosamente orientata nelle comunità segreganti, si veda **A. CESERANI**, *Cibo 'religioso' e diritto*, cit., p. 377 s.

⁴⁷ Cfr. **A. FUCCILLO**, *Il cibo degli dei*, cit., p. 52, nella nota 124.

⁴⁸ Tuttavia, da ultimo, in Italia, "il ministero per lo Sviluppo economico sta cercando



Va peraltro segnalato che per la carne *halal* si è registrata

“una proliferazione degli enti certificatori, ognuno con le proprie strategie di mercato e interpretazioni di cosa sia *halal*. L’assenza di standard e prassi uniformi è spiegata dalla pluralità delle organizzazioni musulmane e dalla mancanza di rappresentanze su larga scala. Diversamente, l’alto grado di istituzionalizzazione delle comunità ebraiche e l’esistenza di enti autenticamente rappresentativi hanno condotto tanto a una standardizzazione quanto a una centralizzazione della certificazione *kasher*”⁴⁹.

Ed è proprio il mercato che, da ultimo, sta diventando terreno fertile per i notevoli interessi economici che ruotano attorno ai cibi religiosamente caratterizzati⁵⁰. Il fenomeno sta crescendo costantemente pure alle nostre latitudini non solo perché ci sono sempre più numerosi consumatori islamici a causa dell’incremento delle immigrazioni dalla sponda sud del Mediterraneo, ma anche perché, veicolandosi il messaggio che i cibi *kasher* o *halal* sono più salutari, molte persone scelgono cibi certificati religiosamente per esigenze salutistiche. Pertanto, si verifica un processo di secolarizzazione della regola alimentare che, nata in un ordinamento confessionale specifico, viene seguita anche da atei, agnostici e da fedeli di altre confessioni e comunità, in quanto attestazione di qualità⁵¹. Gli operatori economici occidentali,

di elaborare con le comunità religiose protocolli certificativi unificati così da orientare le scelte delle aziende e del consumatore in modo appropriato senza che si crei un *far west* dell’etichetta”: C. CIANITTO, *Spunti di comparazione*, cit., p. 227.

⁴⁹ R. BOTTONI, *Diritto e fattore religioso nello spazio europeo*, cit., p. 228. Può accadere che parte della carne macellata ritualmente finisca nel mercato comune ove, non essendo etichettata *kasher* o *halal*, può essere inconsapevolmente mangiata da chi è eticamente contrario a tale pratica più cruenta. Peraltro, le richieste di introdurre giuridicamente in questi casi l’obbligo di etichettatura, sono state respinte, a livello sia europeo sia di singoli Stati, per l’opposizione delle confessioni, che hanno lamentato, “in primo luogo, la possibile violazione del loro diritto di autonomia interna, che si verificherebbe laddove le autorità religiose fossero costrette a certificare come *kasher* o *halal* della carne che, pur derivando da un animale macellato ritualmente, non è conforme ai precetti della rispettiva confessione per la assenza di determinati requisiti; in secondo luogo, l’eventuale violazione del divieto di discriminazione, che si configurerebbe nel momento in cui si sottoponesse all’obbligo della certificazione solo prodotti religiosamente connotati”: R. BOTTONI, *Diritto e fattore religioso nello spazio europeo*, cit., p. 229 s.

⁵⁰ Su questo tema si veda l’approfondimento di A. FUCCILLO, *Il cibo degli dei*, cit., p. 8 ss. e p. 46 ss.

⁵¹ «La situazione attuale suscita alcune domande. Potendo qualificare, com’è stato detto, le certificazioni alimentari religiose come combinazione di una certificazione ‘confessionale’ con una ‘alimentare di qualità’, l’attribuzione di un tale potere in capo a soggetti religiosi sarebbe compatibile con il principio di laicità dello Stato [...]? È preferibile (continuare a) seguire la strada ‘privatistica’ percorsa dagli enti certificatori che si sono avvalsi come best practice di disciplinari tecnici perlopiù condivisi dalle diverse comunità religiose, oppure, in ragione del fine che la certificazione si propone (sicurezza del cibo prodotto/commercializzato; affidabilità degli enti certificatori), sarebbe più opportuno che il potere confessionale sia completato/affiancato da un potere statale, munito di strumenti di disciplina e vigilanza [...]? Seguendo esperienze



quindi, per realizzare l'esercizio della libertà alimentare ai propri clienti e maggiori profitti per le proprie tasche, provvedono ad aprire ristoranti religiosamente orientati o semplici *fast-food Kebab*; a offrire menù *ad hoc* per i fedeli delle varie religioni anche nei servizi di *catering*; a fornire sul mercato prodotti a marchio religioso.

Acquista in tale contesto rilevanza specifica il *packaging* degli alimenti⁵², perché, recando ben visibile il marchio, garantisce la denominazione di origine *confessionale* (per così dire, "d.o.c.") e la non contaminazione dello stesso imballaggio⁵³. Tale *packaging* potrebbe rivelarsi anche una forma di proselitismo o di propaganda religiosa, potendo suscitare l'interesse del consumatore ad approfondire la conoscenza della "ricetta" spirituale sottesa dal prodotto religiosamente confezionato. Per tale via commercialistica si realizzerebbe (paradossalmente) una umanizzazione degli affari: l'imprenditoria alimentare, nel diffondere prodotti salutari e, tramite le confezioni, messaggi spirituali, potrebbe consolidare la cosiddetta finanza etica, che risulta più attenta allo sviluppo sostenibile e meno a esigenze speculative.

Inoltre, alcuni imprenditori, che operano sul mercato globale delle esportazioni, hanno interesse a intercettare anche la domanda proveniente da aree del pianeta a maggiore densità di cittadini abbienti: il riferimento va ai Paesi del Golfo, ove molti dignitari e magnati del petrolio sono di religione islamica e pretendono di consumare cibi *halal* non solo nei loro Paesi ma anche quando si spostano per viaggi di lavoro o politici o per semplice turismo. È così che strutture ricettizie, agenzie di viaggi e operatori turistici si prodigano a realizzare i desideri alimentari religiosamente orientati di una così allettante e abbiente domanda⁵⁴.

straniere e in vista di una maggiore autonomia riconosciuta alle confessioni religiose, sarebbero utilizzabili gli accordi tra Stato e confessioni religiose per regolare le peculiarità di questo settore?»: A. CESERANI, *Cibo 'religioso' e diritto*, cit. p. 380 s.

⁵² Cfr. A. FUCCILLO, *Il cibo degli dei*, cit., p. 52, che nella nota 123 fornisce esempi italiani di pizza e aceto balsamico *halal*.

⁵³ M. KHALID RHAZZALI, *Vicissitudini dell'Halal e i musulmani d'Italia: tra istituzioni e mercato*, in *Quad. dir. pol. eccl.*, 2019/1, p. 187, fa notare come "altri attori (camere di commercio, associazioni di categoria, enti per la promozione industriale, agenzie di *marketing*) [...] stanno dando vita a un gioco il cui effetto sembra essere la moltiplicazione dei prodotti, dei servizi e dei luoghi per i quali si spende la qualifica di *Halal*, e nel contempo si riduce tale qualifica a una sorta di bollino da accostare ad altre decalcomanie come TUV, ISO, HCCP, BIO, etc.". Si veda altresì R. GERACI, *Marketing halal e finanza islamica: tra inclusione e diversificazione*, in *Pluralismo confessionale e dinamiche interculturali. Le best practices per una società inclusiva*, a cura di A. FUCCILLO, P. PALUMBO, Editoriale Scientifica, Napoli, 2023, p. 973 ss.

⁵⁴ «La presenza dei *millennials* quale profilo demografico in crescita fa capire l'attenzione che i *player* turistici mondiali stanno via via dando al nuovo trend di sviluppare applicazioni in grado di favorire il match tra strutture *halal* e turisti musulmani. Tra queste "HalalTrip" che è un portale [...] che attraverso un sito internet e un'app dedicati riesce a raggiungere un potenziale bacino di viaggiatori musulmani vastissimo sempre più attento alla scelta delle destinazioni connesse ai servizi offerti»: P. BIANCONE, S. SECINARO, *Finanza islamica*, cit., p. 137.



Insomma, le confessioni religiose sono diventate *opinion makers*, “in quanto utilizzano la forza coinvolgente del vincolo piuttosto che l’effetto distorsivo della pubblicità”⁵⁵. Va peraltro tenuto conto che, da ultimo, col progresso delle nuove tecnologie digitali, è possibile recensire sulle varie *app*, in cui si presentano on line i diversi ristoranti, anche le caratteristiche etico-religiose dei cibi serviti; pertanto i “like” (forse più delle stesse stelle Michelin!) fungeranno da indice di gradimento e le recensioni rilasciate dagli utenti diventeranno un indice di affidabilità pure sotto il profilo del rispetto dei codici alimentari nei vari menù, rimettendo, in definitiva, la cogenza di precisi canoni dietetici, insiti nei diritti confessionali, a opinioni soggettive e contingenti dei singoli commensali internauti⁵⁶.

Tra questi vari scenari che si stanno profilando, va segnalato altresì che “iniziano ad apparire addirittura il vino e il whisky halal, segno di un’evidente volontà” di commistione dei codici culturali e di imitazione dei modelli alimentari «alieni rispetto alla propria tradizione religiosa, ma anche di una certa necessità di “mimetizzazione” delle culture religiose all’interno della società secolarizzata)»⁵⁷.

In tale direzione si registrano esempi di “ecumenismo alimentare” nell’ambito delle mense scolastiche, ove vengono serviti specifici menù non solo ai fedeli delle religioni che li richiedono ma, periodicamente, anche a tutti gli studenti, perché possano conoscere elementi culturali diversi dai propri e tipici dei pari con cui si relazionano quotidianamente. Ciò consente di cogliere “l’opportunità che un luogo altamente socializzante come la mensa scolastica diventi proficuamente un luogo di conoscenza e di scambio culturale a garanzia di un effettivo pluralismo religioso”⁵⁸ e di una integrazione sociale più autentica.

Laddove tale armonia interreligiosa non è sempre raggiungibile, come in certi condominii multiculturali, ove le reciproche immissioni provenienti dalle cucine delle varie famiglie di eterogenea provenienza

⁵⁵ A. FUCCILLO, *Il cibo degli dei*, cit., p. 12.

⁵⁶ Si vedano, più in generale, E. BEZZI, P. LIBERATORE, *I confini del progresso. Diritti, libertà e nuove tecnologie*, Giappichelli, Torino, 2023; L. SCAFFARDI, *Internet fra auto-limitazione e controllo pubblico*, in *www.rivistaaic*, 2023/4, p. 355 ss.; nonché, per aspetti ecclesiasticistici, J. PASQUALI CERIOLI, “Mediatic Globalization” e propaganda religiosa nella società iperreale, in *Quad. dir. pol. eccl.*, 2021/1, p. 119 ss., in specie p. 124.

⁵⁷ V. PACILLO, *Nutrire l’anima*, cit., p. 13 s. Cfr. M. RICCA, *Sapore, sapere del mondo*, cit., p. 64, che stigmatizza la cosiddetta cucina *fusion*, cioè la creazione di ibridi costituiti da accostamenti morfologici tra ingredienti considerati nella loro mera materialità, senza tenere conto delle infungibili matrici di senso ricavabili da tali sostanze nutritive e dai modi di prepararle tipici delle singole tradizioni alimentari etnico-religiose.

⁵⁸ A. FUCCILLO, *Il cibo degli dei*, cit., p. 43 s., ove aggiunge «come proprio nel campo alimentare [...] la contaminazione culturale si traduce immediatamente in segni visibili e tangibili di fusione tra cibi, e tra tecniche di preparazione degli stessi. La “tavola” può divenire, quindi, anche un luogo di effettiva comunicazione interculturale, data la semplicità del tipo di linguaggio e dei segni (anche gestuali) ivi utilizzati che è spesso universale e per ciò stesso di facile comprensione anche tra appartenenti a culture profondamente diverse». L’A. cita altresì il parere del **COMITATO NAZIONALE PER LA BIOETICA**, *Alimentazione differenziata ed interculturalità*, del 17 marzo 2006.



geografica, etnica e religiosa possono creare dissidi tra i vari condomini, si può ricorrere a un regolamento condominiale “multietnico”, che fissi contrattualmente una disciplina propedeutica a una “*pax culinaria*”!⁵⁹

Su questa falsariga, vanno più in generale approntate tutte le misure necessarie affinché il diritto di libertà religiosa alimentare non venga ingiustamente pretermesso o, al contrario, non finisca per conculcare gli altri diritti costituzionalmente garantiti a tutti, e si raggiunga invece *ex ante* un equo contemperamento delle diverse esigenze contrapposte. Va a tal proposito ricordato che l’ordinamento italiano dispone dell’istituto delle intese che, ex art. 8, terzo comma, Cost., consente di regolare i rapporti tra lo Stato e le confessioni, tenendo conto delle specificità di queste ultime, sia pur nel quadro delle più generali compatibilità costituzionali (bilateralità necessaria). Si segnala emblematicamente sull’argomento in parola l’Intesa con l’Unione delle comunità ebraiche italiane, che all’art. 7 della legge di approvazione n. 101 del 1989 stabilisce:

“1. L'appartenenza alle forze armate, alla polizia o ad altri servizi assimilati, la degenza in ospedali, case di cura o di assistenza pubbliche, la permanenza negli istituti di prevenzione e pena non possono dar luogo ad alcun impedimento nell'esercizio della libertà religiosa e nell'adempimento delle pratiche di culto. 2. È riconosciuto agli ebrei che si trovano nelle condizioni di cui al comma 1 il diritto di osservare, a loro richiesta e con l'assistenza della Comunità competente, le prescrizioni ebraiche in materia alimentare senza oneri per le istituzioni nelle quali essi si trovano”.

Nello sforzo di pervenire il più possibile a composizioni articolate dei diversi interessi in gioco, che non diano luogo peraltro a odiosi privilegi confessionali, vanno pure attivate tutte le altre possibili forme e modalità di negoziazione normativa e di contrattazione collettiva che caratterizzano un moderno ordinamento democratico, pluralista,

⁵⁹ In proposito **P. CONSORTI**, *Nuovi razzismi e diritto interculturale. Dei principi generali e dei regolamenti condominiali nella società multiculturali*, in *Stato, Chiese e pluralismo confessionale*, cit., ottobre 2009, p. 27 s., fa presente che «per gestire conflitti che nascono in contesti “abitativi di edilizia residenziale pubblica in cui la convivenza, anche con nuclei di immigrati, non si è ancora consolidata” a Padova è stato persino attivato un servizio pubblico di mediazione sociale». L’A. segnala inoltre che la Confedilizia ha «redatto un Regolamento tipo condominiale “multietnico” in grado di rispondere alle novità problematiche che nascono in un “condominio multiculturali”. La stessa questione è stata presa in carico pure dal Comune di Reggio Emilia, che con il sostegno economico della Regione Emilia Romagna ha pubblicato in cinque lingue un *Vademecum della buona convivenza in condominio*. Fra le questioni prese in esame figura la facoltà di tenere in casa animali vivi “non da compagnia”, potenzialmente destinati alla macellazione rituale [...]. Un recente rapporto dell’Associazione nazionale-europea degli amministratori d’immobili condominiali segnala infine che nel 2008 il 27% del totale delle liti condominiali riguarda lamentele dovute alla cucina etnica. La questione è affrontata tecnicamente ricordando la difficoltà di ricorrere al rimedio proposto dall’art. 844 del codice civile: facendo riferimento alla “normale tollerabilità” delle immissioni questo rende in definitiva discrezionale la valutazione dei singoli casi discriminando, ad esempio, fra più nostrani odori di fritto e più esotici aromi di curry».



dialogante e inclusivo (bilateralità diffusa). La trasparenza e l'apertura di siffatti meccanismi di democrazia concertativa, infatti, potrebbero garantire, in mancanza ancor oggi di una legge generale sulla libertà religiosa, la considerazione anche delle esigenze delle singole minoranze etico-religiose, rendendo più difficile assecondare soltanto le istanze proposte da una *élite* confessionale, tradizionalmente più vicina alla cultura italiana⁶⁰.

Oggi si verifica peraltro la paradossale situazione per cui i musulmani - pur costituendo in Italia la più grande confessione acattolica priva d'intesa - collaborano con lo Stato, "non per diritto, ma in virtù della loro importanza come consumatori", attesa l'enorme mole di interessi economici mossi, come si è visto, dal sempre più espansivo mercato *halal*⁶¹. Questa incidenza di matrice utilitaristica del diritto islamico nell'ordinamento giuridico italiano non ha nulla a che vedere con i diversi contesti stranieri nei quali il diritto religioso alimentare

«ha intense connessioni con l'ordinamento giuridico secolare nel quale la confessione è radicata. Vi sono leggi civili che introducono simboli tradizionali (alimentari) in sistemi giuridici caratterizzati da una mescolanza di tratti laici e tradizionali [...]. È quanto avviene in India con il divieto di uccidere i bovini [...] e in Israele con le norme che regolano l'allevamento e la commercializzazione dei suini, animali considerati "simboli-chiave" di natura religiosa ma non solo»⁶².

Sarebbe, allora, più coerente con il modello di laicità all'italiana - che non prevede nei confronti delle plurali identità religiose né indifferenza, né assimilazione, né ghettizzazione, bensì inclusione nel rispetto delle differenze - mettere in campo azioni positive volte a

⁶⁰ Un esempio di questo tipo di discriminazioni operate dalle istituzioni in relazione al cibo di origine etnico-religiosa è reperibile in «una delibera del 22 gennaio 2008 con cui il Comune di Lucca ha integrato il Regolamento del 2000 che aveva "provveduto, tra l'altro, ad individuare una serie di attività, appartenenti al settore commerciale, artigianale e della somministrazione di alimenti e bevande che, per la specifica tipologia di attività, risultano incompatibili con le esigenze di tutela e valorizzazione del patrimonio storico-ambientale e di qualificazione della zona del centro storico di Lucca". La delibera del 2008 aggiunge espressamente tra quelle vietate la voce "V. Attività di preparazioni gastronomiche e vendita di kebab o similari, esercitate anche come attività accessoria rispetto alla prevalente". Questa proibizione configura tutti gli estremi di un intervento discriminatorio»: P. CONSORTI, *Nuovi razzismi e diritto interculturale*, cit., p. 26.

⁶¹ M. KHALID RHAZZALI, *Vicissitudini dell'Halal e i musulmani d'Italia*, cit., p. 189, che denuncia altresì come l'*halal* stia diventando «una cornice simbolica, distinta da quella religiosa anche se a essa collegata, che rende possibile la costituzione di uno spazio normativo. Piuttosto che un insieme di prescrizioni rigido e già definito, si è dinanzi a uno spazio dai confini mobili e soprattutto in continua evoluzione, in cui si rimodula la frontiera tra il lecito e l'illecito, generando così un processo di "halalizzazione" nel quale la distinzione tra il lecito e l'illecito sembra in realtà funzionare come motore di una dilatazione del primo che lo porta progressivamente ad includere ambiti precedentemente ascritti al secondo».

⁶² A. CESERANI, *Cibo 'religioso' e diritto*, cit., p. 373.



“rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale, che, limitando di fatto la libertà e l'eguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana e l'effettiva partecipazione di tutti i lavoratori all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese” (art. 3, secondo comma, Cost.). Nelle more di un'eventuale intesa, unica o plurima che sia, con l'islam italiano, e di una legge generale sulla libertà religiosa, soltanto attraverso una capillare azione pragmatica, che sappia realizzare i giusti accomodamenti delle diverse posizioni, sarà possibile raggiungere un livello ottimale di gestione del pluralismo religioso affinché questo, lungi dal costituire un problema, diventi una risorsa per il bene comune attraverso la valorizzazione delle diversità.

4 - Diritto al cibo, diritto dell'ambiente ed ecologia integrale fra sistemi giuridici religiosi e umanesimi non confessionali

Tra i diversi stili di alimentazione provenienti dagli ordinamenti religiosi si evidenzia, in particolare, la sollecitazione del messaggio cristiano, secondo cui il problema religioso del cibo non consiste tanto in ciò che si può o non si può mangiare, bensì che ci si accosti con moderazione. Questo stile è esigito non soltanto perché le risorse della terra non sono illimitate, o perché il cibo è un bene materiale il cui uso eccessivo stride con la poizore tensione morale dell'uomo verso i beni spirituali, ma anche perché esiste ancora oggi larga parte della popolazione mondiale che non ha nulla da mangiare. Pertanto, assistiamo a una parte (minoritaria?) delle sazie e opulente società occidentali che spreca e anela al superfluo, nell'indifferenza verso chi invece non può esercitare il proprio diritto umano fondamentale al cibo, perché non possiede neanche la quantità minima per sopravvivere. Gli scarti di cibo dei soggetti più abbienti e insensibili sono così, per certi versi, assimilati alle persone scartate, neglette, rifiutate, perché non rientrano negli assetti di interessi economici dei grandi mercati capitalistici e rimangono ai margini delle società “civili” e progredite, relegate nelle varie periferie del mondo⁶³. In un siffatto egoistico contesto sociale acquista vieppiù rilevanza la predisposizione evangelica a considerare il desco come una forma di convivialità proprio con chi ha più bisogno e proprio perché è diverso da noi (“convivialità delle differenze”⁶⁴), divenendo così la tavola un modo per accogliere e condividere varie esperienze culturali e prospettive di senso altre dalle nostre, realizzando in definitiva un'agape aperta a tutti coloro i quali anelano a una solidarietà globale, senza barriere e pregiudizi, quale deve esistere in una società autenticamente

⁶³ Su questi punti si può, tra l'altro, leggere *Torniamo alla Tavola. Sovranità alimentare e cultura del cibo*, a cura di G. ESTEVA, traduzione italiana di G. CAPOGNA, M. CORREGGIA, Asterios, Trieste, 2013.

⁶⁴ T. BELLO, *Benedette inquietudini. Perché non venga meno la riserva della speranza*, San Paolo, Milano, 2001, p. 73.



civile e umana (è proprio il caso di dire: “aggiungi un posto a tavola...”⁶⁵).

Occorre, tra l'altro, evitare che, per soddisfare le insaziabili e dissipate genti del Nord - che hanno i palati più fini dei loro stessi orecchi, in quanto non sentono o non vogliono sentire i lamenti delle persone povere -, si produca cibo *gourmet* in maniera smodata attraverso allevamenti intensivi, abbattimento della biodiversità, uso di antiparassitari e fertilizzanti chimici nocivi, e non si provveda ad alimentare neanche in maniera frugale le affamate genti del Sud del mondo⁶⁶, costrette così a emigrare lungo le pericolose rotte del bacino del Mediterraneo, ove sono vessate se non anche uccise dalle mafie dei contrabbandieri di uomini!⁶⁷

Fondamentale rilevanza assume la recente esortazione apostolica *Laudate Deum* di Papa Francesco, del 4 ottobre 2023, che, riprendendo l'enciclica *Laudato si'*, richiede un'attenzione particolare da parte dei Governi nel coniugare il rispetto per l'ambiente (ecologia ambientale) con il rispetto per l'uomo (ecologia umana) e quindi li esorta accuratamente a perseguire, ormai con somma urgenza e incisività,

⁶⁵ Si segnalano: il Convegno *Add a seat at the table. Religions, food and music as expressions of freedom between past and future* (Genova, 24-25 ottobre 2023); la 5th *euro-mediterranean conference for environmental integration* (Rende 2-5 ottobre 2023); più in generale, il capitolo settimo *Bioetica ambientale*, di G. RUSSO, *Bioetica in dialogo*, cit., p. 433 ss.; AA. VV., *L'integrazione alimentare come strumento di inclusione multiculturale*, in *Pluralismo confessionale e dinamiche interculturali*, cit., p. 1059 ss.

⁶⁶ Cfr. A. FUCCILLO, *Il cibo degli dei*, cit., p. 3 s., che rileva il contrasto tra dietisti, dietologi, ristoranti tipici, prodotti *diet* e *light* nei ricchi mercati occidentali, da un lato, e i cibi iperproteici per nutrire con poco chi non ha nulla per sopravvivere nelle zone più povere del pianeta, dall'altro. Si ricorda che, con l'obiettivo n. 2, l'Agenda 2030 dell'ONU si propone di sradicare la fame e tutte le forme di malnutrizione nel mondo.

⁶⁷ Si vedano, da ultimo, G. MAZZONI, *Migrazioni, cambiamento climatico e dignità umana. L'azione della Chiesa cattolica a favore della tutela della libertà religiosa e della promozione dell'uomo*, in *Quad. dir. pol. eccl.*, 2023/2, p. 661 ss.; F. FRENI, *Transizione ecologica integrale e discriminazioni religiose delle donne migranti nel Mediterraneo*, in *Parità di genere e sviluppo sostenibile*, Atti della tavola rotonda (Messina, 30 settembre 2022), a cura di C. PARRINELLO, E.S.I., Napoli, 2022, p. 67 ss.; *La gestione dei flussi migratori. Diritti umani, dinamiche dell'accoglienza e circuiti confessionali*, a cura di C. VENTRELLA, Cacucci, Bari, 2022; il già citato discorso di Papa FRANCESCO tenuto nel viaggio apostolico a Marsiglia, il 23 settembre 2023, per la sessione conclusiva dell'iniziativa dei “Rencontres méditerranées”, ove fra l'altro Papa Bergoglio ha detto: “Sto guardando, qui, in questa mappa, i porti privilegiati per i migranti: Cipro, la Grecia, Malta, Italia e Spagna... Sono affacciati sul Mediterraneo e ricevono i migranti. Il *mare nostrum* grida giustizia, con le sue sponde che da un lato trasudano opulenza, consumismo e spreco, mentre dall'altro vi sono povertà e precarietà. Anche qui il Mediterraneo rispecchia il mondo, con il Sud che si volge al Nord, con tanti paesi in via di sviluppo, afflitti da instabilità, regimi, guerre e desertificazione, che guardano a quelli benestanti, in un mondo globalizzato nel quale tutti siamo connessi ma i divari non sono mai stati così profondi”. Si segnala che il 7 dicembre 2023 è stato presentato presso l'università “La Sapienza” di Roma il report *Un'umanità in fuga. Gli effetti della crisi climatica sulle migrazioni forzate*, a cura di Legambiente con il contributo di UNHCR, l'Alto Commissariato delle Nazioni Unite per i Rifugiati. Cfr. S. ALLIEVI, *Governare le migrazioni. Si deve, si può*, Laterza, Roma-Bari, 2023.



politiche democratiche consentanee a uno sviluppo sostenibile (ecologia integrale)⁶⁸.

Questa rinnovata sensibilità cattolica per la cura della casa comune - secondo cui le esigenze ecologiche (diritto dell'ambiente) e quelle di giustizia sociale vanno perseguite insieme, pena la distruzione del pianeta nell'attuale era dell'antropocene⁶⁹ - trova per certi versi *pendant* nelle concezioni delle cosiddette religioni orientali, che sono ben attaccate anche alle nostre latitudini, dando vita pure a nuove dottrine e stili di vita più salutari⁷⁰.

⁶⁸ Per un primo commento all'esortazione apostolica *Laudate Deum* si veda *Il Regno/doc.*, 2023/19, p. 592 ss., nonché il focus di **G. MAZZONI**, *Cultura della cura e responsabilità. L'esortazione apostolica Laudate Deum sul cambiamento climatico*, in *www.olir.it*, 12 ottobre 2023, e **C.M. PETTINATO**, *Commento alla "Laudate Deum"*, in *www.rivistadirittoereligioni.com/news*, Newsletter 2023/4, secondo cui "la forza dell'Esortazione risiede, maggiormente, nella critica alla debolezza della politica internazionale, troppo spesso espressione di élite di poteri svincolati da un'etica collettiva". A Dubai, il 13 dicembre 2023, si è chiusa la 28ª Conferenza delle Parti (COP) sui cambiamenti climatici, che per la prima volta nella storia dei negoziati introduce, nel documento finale, un'esplicita citazione della necessità di abbandonare a livello globale i combustibili fossili e di incrementare rapidamente le energie rinnovabili. «Per la prima volta l'ONU chiede di ridurre tutti i gas serra di origine antropica, diversi dalla CO₂. Parliamo degli F-gas (usati in vari ambiti industriali), del protossido di azoto ma soprattutto del metano (CH₄). Quest'ultimo, che proviene sia da allevamenti e risaie, che da emissioni fuggitive dall'estrazione oil&gas, è un potente gas serra, che ha un effetto "riscaldante" fino a 80 volte più potente della CO₂. Ora però gli stati si devono impegnare per una "riduzione sostanziale" di tutti i gas serra non-CO₂, entro il 2030 [...]. Deluso invece chi voleva una chiara menzione sulla riduzione delle emissioni di gas serra dei sistemi alimentari, che contribuiscono fino al 17% delle emissioni globali. Nonostante la dichiarazione di 158 nazioni per adattare e trasformare i sistemi alimentari, sostenuta fortemente dall'Italia [...], non c'è stato nessun riferimento nel documento finale di COP28»: **V. PAGANI**, *COP28, è l'inizio della fine delle fonti fossili*, in *www.3bmeteo.com*, 15 dicembre 2023. Si veda, da ultimo, **C. GAGLIARDI**, *La Cop28 e il contributo ecosostenibile dell'Unione Internazionale delle Superiori Generali*, in *www.rivistadirittoereligioni.com/news*, Newsletter 2024/1.

⁶⁹ Queste preoccupazioni sono state ulteriormente ribadite ancor più di recente da Papa **FRANCESCO** nel messaggio inviato il 17 gennaio 2024 al *World Economic Forum* svolto a Davos, in Svizzera. Nel testo, che è indirizzato al presidente esecutivo del Forum, Klaus Schwab, tra l'altro, si legge che tra le più significative ingiustizie da affrontare "c'è la fame, che continua ad affliggere intere regioni del mondo, anche se altre sono caratterizzate da eccessivi sprechi alimentari. Lo sfruttamento delle risorse naturali continua ad arricchire pochi lasciando intere popolazioni, che di queste risorse sono i naturali beneficiari, in uno stato di indigenza e povertà. Né possiamo trascurare il diffuso sfruttamento di uomini, donne e bambini costretti a lavorare per bassi salari e privati di reali prospettive di sviluppo personale e di crescita professionale. Com'è possibile che nel mondo di oggi le persone muoiano ancora di fame, siano sfruttate, condannate all'analfabetismo, prive di assistenza medica di base e lasciate senza un tetto?": Nota redazionale, *Il Papa ai potenti riuniti a Davos: perché si muore ancora di fame?*, in *www.avvenire.it*, 17 gennaio 2024. Si veda altresì **C. KULESKO**, *Ecopessimismo. Sentieri nell'Antropocene futuro*, Piano B edizioni, Prato, 2023.

⁷⁰ "È appena il caso di ricordare, in vero, che nel corso della storia, fra le sponde del *Mare Nostrum*, si sono succeduti e hanno spesso convissuto, in una dinamica e dialettica *koiné*, non solo le credenze religiose di ascendenza abramitica, ma altresì credenze e convinzioni che hanno tratto ispirazione da esperienze religiose esotiche o eclettiche, come pure correnti di pensiero e civiltà nutritesi alle radici delle filosofie ellenistiche":



Buddismo e induismo, infatti, pur non essendo religioni trascendenti, mirano a perseguire un ordine basato essenzialmente su un'esigenza di armonia dell'uomo con se stesso e con il cosmo, attraverso la ricerca costante di un equilibrio tra mente, corpo e ambiente⁷¹. Così, nella loro visione panteistica di identificazione di Dio con la natura, il mangiare per queste dottrine immanenti acquista una valenza purificatrice; in particolare,

“secondo il buddhismo tantrico indo-tibetano, il cibarsi ha il fine di sublimare il senso del gusto, perché diventi mezzo di delizia: attraverso la nutrizione il buddhista deve orientare i propri gusti ed elevare la sua anima fino alla percezione del nirvāna, dove tutti i sensi sono purificati”⁷².

E siccome - per il fondamentale precetto di non violenza *ahimsa*, che impone di rispettare ogni forma di vita - è vietato uccidere, l'alimentazione vegetariana è quella tradizionalmente preferita, soprattutto dai monaci e un po' meno dai laici. Le più rigide regole monastiche prevedono altresì che non si possa mangiare da mezzogiorno all'alba del giorno successivo. Inoltre, secondo l'associazione buddhista di origine nipponica *Soka Gakkai International*, un consumo consapevole del cibo, oltre ad avere funzione di elevazione spirituale, responsabilizza i fedeli nei confronti dell'ambiente.

Analogamente, l'induismo, impone tabù alimentari - che peraltro variano in funzione della casta di appartenenza dell'individuo⁷³ - attraverso i quali induce i fedeli a una ortoprassi alimentare fortemente

S. BERLINGÒ, *Introduzione a "Cibo, diritto e religione in una prospettiva comparata"*, in *Stato, Chiese e pluralismo confessionale*, cit., n. 31 del 2015, p. 4.

⁷¹ Si veda **D. FRANCAVILLA**, *Le regole alimentari nel diritto hindu e nel diritto buddhista*, in *Strumenti e percorsi di diritto comparato delle religioni*, cit., p. 207 ss. **C. CIANITTO**, *Spunti di comparazione*, cit., p. 216, distingue con un'efficace espressione figurativa i codici alimentari di ebrei e musulmani da quelli di induisti e buddisti: "in pratica è Dio il dietologo, il nutrizionista di ogni fedele, quantomeno nelle religioni del Libro, mentre nell'induismo e nel buddhismo sono le leggi dell'armonia cosmica e della pace interiore che indicano ai fedeli cosa consumare, come e quando". Si veda altresì **D. BILOTTI**, *Sostenibilità economica e transizione ecologica: l'apporto giuridico buddhista*, in *Stato, Chiese e pluralismo confessionale*, cit., n. 18 del 2022, p. 1 ss.

⁷² **A. FUCCILLO**, *Il cibo degli dei*, cit., p. 83.

⁷³ Nell'induismo, "non tutti sono qualificati a consumare gli stessi cibi: la segmentazione sociale si basa anche, o forse soprattutto, su criteri che stabiliscono quali cibi sono permessi e quali proibiti, e sulla commensalità: quanto più quest'ultima è elevata, tanto più la persona è in basso nella gerarchia sociale. Chi sta in alto può condividere il pasto con pochissime persone, e il re idealmente dovrebbe consumare i pasti da solo, perché chiunque altro sedesse alla sua mensa sarebbe potenzialmente suscettibile di contaminarlo. Il cibo è culturalmente soprattutto un veicolo di scambio, attraverso l'alimentazione si scambia merito o demerito morale, prestigio o disistima sociale. L'intercommensalità rischia di infrangere i confini della segregazione sociale per gruppi consolidati, e va se possibile evitata": **A. PELISSERO**, *Assiologia dell'alimentazione nell'induismo*, in *Quad. dir. pol. eccl.*, numero speciale 2014 (*Daimon*), cit., p. 67.



vegetariana, perché ritenuta più idonea a permettere l'assorbimento delle energie positive presenti nel cosmo⁷⁴.

Infine, va ricordato che secondo l'ideale di

“una tipica religione di immigrati, oggi sempre più presente anche in Italia: i sikh [...], è proibito ogni tipo di dipendenza da sostanze come alcol, tabacco e altro; inoltre, essi non possono mangiare qualsiasi tipo di carne, pesce e uova. Questa cucina comunitaria è creata per dare cibo a tutti i credenti, ai pellegrini ma anche ai visitatori. È un simbolo di uguaglianza e fraternità. Essa è luogo in cui persone di estrazione alta e bassa, ricchi e poveri, istruiti e ignoranti, si dividono lo stesso cibo, sedendo insieme in un'unica fila. Questa cucina viene sovvenzionata con i contributi di tutti i sikh. L'ideale sikh di una mensa comune che affratelli i credenti, ma anche credenti [di altre religioni] e non credenti, è un nobile ideale che [...] aiuta a capire il contributo che le religioni possono portare a una società, come la nostra, in profonda trasformazione, così divisa frammentata, conflittuale, preda di pericolose derive di ogni tipo”⁷⁵.

Tali principi, trasferiti nei nostri attuali contesti occidentali dalla lenta infiltrazione delle dottrine orientali, hanno trovato terreno propizio nel disagio socio-economico di larghi strati della popolazione e nell'insofferenza verso un consumismo sfrenato, che ha reso gran parte degli individui poco inclini ad autolimitarsi per il bene del prossimo, dell'ambiente e delle generazioni future. Il fiorire di questi principi, oltre a consolidare l'*appeal* delle stesse religioni orientali, ha agevolato la creazione di associazioni eticamente impegnate a diffondere “dal basso”, secondo il principio di sussidiarietà⁷⁶, i valori del risparmio, della

⁷⁴ Nelle tradizioni *yogiche* «mangiare correttamente è un modo di sintonizzarsi, ma anche di appropriarsi delle energie nascoste del cosmo. In questa prospettiva, l'alimento non è considerato un semplice agglomerato di materia, ma è soprattutto un veicolo di “informazioni sottili” che, entrando nel “sistema uomo”, lo modificano»: G. FILORAMO, *A tavola con le religioni*, cit., p. 24.

⁷⁵ G. FILORAMO, *A tavola con le religioni*, cit., p. 29 s.

⁷⁶ In proposito, Papa FRANCESCO, esortazione apostolica *Laudate Deum*, cit., ha affermato: «37. Più che salvare il vecchio multilateralismo, sembra che oggi la sfida sia quella di riconfigurarne e ricrearlo alla luce della nuova situazione globale. Vi invito a riconoscere che “tante aggregazioni e organizzazioni della società civile aiutano a compensare le debolezze della Comunità internazionale, la sua mancanza di coordinamento in situazioni complesse, la sua carenza di attenzione rispetto a diritti umani”. A tale riguardo, il processo di Ottawa contro l'uso, la produzione e la fabbricazione delle mine antiuomo è un esempio che dimostra come la società civile e le sue organizzazioni siano in grado di creare dinamiche efficienti che l'ONU non raggiunge. In questo modo, il principio di sussidiarietà si applica anche al rapporto globale-locale. 38. A medio termine, la globalizzazione favorisce gli scambi culturali spontanei, una maggiore conoscenza reciproca e modalità di integrazione dei popoli che porteranno a un multilateralismo “dal basso” e non semplicemente deciso dalle élite del potere. Le istanze che emergono dal basso in tutto il mondo, dove persone impegnate dei Paesi più diversi si aiutano e si accompagnano a vicenda, possono riuscire a fare pressione sui fattori di potere. È auspicabile che ciò accada per quanto riguarda la crisi climatica. Perciò ribadisco che “se i cittadini non controllano il potere



condivisione, del riciclo, del benessere di tutti gli esseri viventi, attraverso l'adozione di stili di vita più sobri e salutari.

A titolo meramente esemplificativo ci si può riferire a una serie di iniziative collettive che, attraverso l'attivazione di apposite piattaforme digitali, mirano a coniugare l'interesse della singola associazione con il bene comune. Così c'è chi tende a un consumo sostenibile, generando un minore impatto ambientale attraverso una produzione alimentare che rispetta la biodiversità e le tipiche caratteristiche culturali dei vari territori (prodotti a Km zero); c'è chi tenta di abbattere il paradosso dell'aumento della povertà e dello spreco realizzando innovative forme di distribuzione al dettaglio di prodotti alimentari (banche del cibo)⁷⁷; c'è chi valorizza l'esperienza di vita storicamente maturata dalla propria comunità territoriale, agevolandone la condivisione mediante nuove forme di turismo esperienziale (eno-gastronomico, religioso, storico, artistico, paesaggistico, salutistico, etc.)⁷⁸. Si pensi, in particolare, a quelle comunità che promuovono una dieta tipica del luogo in cui vivono e che, nel salvaguardare e valorizzare specificità legate al cibo, promuovono il territorio di appartenenza, con la propria cultura e le tipiche tradizioni locali e quindi il costume, lo stile di vita, l'identità che caratterizza quel gruppo di persone. Pertanto, l'attività di queste associazioni, che si avvalgono anche degli ausili digitali, non deve caratterizzarsi come una mera pubblicità di cibi e luoghi salutari, bensì come un impegno collettivo che gratifica e appaga pure in riferimento alla realizzazione della propria identità teleologicamente orientata al servizio del bene

politico - nazionale, regionale e municipale - neppure è possibile un contrasto dei danni ambientali"».

⁷⁷ Lodevoli e grandemente efficaci sono le iniziative di solidarietà nella raccolta del cibo per offrire pasti agli indigenti. Si fa riferimento, in primo luogo, a quella intrapresa dal Banco alimentare in occasione dell'annuale Giornata Nazionale della Colletta Alimentare. Va altresì segnalata quella concretizzata nell'apertura di centri di stoccaggio e redistribuzione immediata delle eccedenze alimentari provenienti da diversi punti-vendita della grande distribuzione, che altrimenti andrebbero al macero; tali donazioni di derrate alimentari vengono incentivate con sgravi fiscali per le aziende e agevolazioni della Tari. Infine, si pensi a quella del cosiddetto pranzo sospeso, erogabile anche utilizzando l'app "Tucum", nel cui logo appaiono un pane e un pesce. «Sviluppata con Caritas Italiana dalla startup tecnologica a vocazione sociale A.p.p. Acutis, Tucum permette di donare agli altri per mezzo della moneta elettronica, in sicurezza e piena trasparenza. Ai beneficiari, individuati dalle Caritas diocesane, è consegnata una tessera con crediti (non denaro) con i quali si può ritirare l'equivalente di un pasto giornaliero. Prendendo spunto dalla tradizione partenopea del caffè "lasciato pagato", Tucum si impegna a "realizzare l'economia sospesa" basata su condivisione e gratuità. Tutte le risorse raccolte, al netto dei costi di sistema, vanno al servizio dei più poveri, a disposizione dei beneficiari per il ritiro dei pasti o dei prodotti nei negozi convenzionati, alle sedi Caritas diocesane per avviare attività sul territorio e agli istituti missionari per microprogetti in Paesi in via di sviluppo»: **D. POGGIO**, *Tutta la Chiesa a portata di App [Tucum]*, in *www.avvenire.it*, 19 marzo 2019.

⁷⁸ Sul turismo "lento e sostenibile", in cui, attraverso un incedere improntato alla lentezza e al rispetto dei ritmi della natura, sono coniugati sostenibilità ed etica in varie esperienze di viaggio come i cammini religiosi, si veda, da ultimo, il focus di **S. COGLIEVINA**, *Cammini religiosi italiani e itinerari sostenibili: le nuove frontiere del turismo "dello spirito"*, in *www.olir.it*, 20 dicembre 2023.



comune. In definitiva, «si tratta di vere e proprie “comunità di gusto”, in cui le piattaforme, grazie anche a quegli attori non-umani che chiamiamo algoritmi, aggregano contenuti e utenti intorno a valori identitari e nuclei “tematici”»⁷⁹.

Tra i principi “esportati” presso di noi dalle religioni orientali rientra il rifiuto di mangiare la carne. In tal ultimo senso si orientano in modo particolare i fedeli della Chiesa cristiana avventista del Settimo Giorno⁸⁰, i vegetariani e, ancor più radicalmente, i cultori di una nuova filosofia di vita: il veganismo⁸¹. Questo movimento, ormai sempre più diffuso, sostiene e pratica uno stile di vita basato sull’etica antispecista (in particolare di rispetto per gli animali) e sull’etica della non violenza. Pertanto, i vegani non si limitano, come fanno i vegetariani, a non mangiare carne per non uccidere gli animali, ma addirittura non fanno uso di prodotti derivati da animali per non incentivarne lo sfruttamento: quindi il loro codice etico non solo vieta di mangiare uova e miele, latte e formaggi, anche quando presenti in forma di ingredienti in altri alimenti, come lo strutto, ma pure d’indossare abiti di lana o di seta o imbottiti con piume. Inoltre, i vegani usano solo medicine⁸², cosmetici e prodotti per l’igiene personale e della casa non testati su animali e privi di elementi di origine animale, ed evitano l’acquisto di altre merci con parti animali (come divani in pelle, tappeti in pelliccia, ornamenti in avorio, oggetti in osso, pennelli con pelo di animale, etc.). Lo stile di vita vegano vieta, altresì, la pratica, la partecipazione e il sostegno ad attività quali la sperimentazione sugli animali, la caccia e la pesca, gli spettacoli

⁷⁹ **M. GIACOMAZZI**, *Comunità digitali: ecco come la tecnica influisce sulla politica*, in *www.agendadigitale.eu*, 23 febbraio 2023. Si vedano anche **A. LAUDANDO**, *Gli ecosistemi delle piattaforme digitali. Emersione, dinamiche evolutive e strategie di envelopment*, Edizioni Nuova Cultura, Roma, 2023, e **A. PERA**, “You can get anything you want at Alice’s restaurant”: l’home restaurant tra libertà di iniziativa economica, tutela del consumatore e della concorrenza, in *Cibo e diritto. Una prospettiva comparata*, vol. 1, cit., p. 349 ss., che analizza l’attività di *home restaurant* studiando la forma giuridica da attribuire a questa attività, anche tenendo conto della necessità di garantire standard di igiene alimentare, tutela del consumatore-utente e dei concorrenti ristoratori professionali, nonché dei meccanismi digitali, quali piattaforme, *social network* o *apps*, attraverso cui si incontrano domanda e offerta.

⁸⁰ “Singolare è la concezione del cibo nella Chiesa avventista, nella quale l’approccio è olistico; all’interno della Riforma protestante gli avventisti hanno sviluppato una propria e peculiare riforma, quella della salute (*Health Reform*), nella quale sono rivisitate le relazioni tra vita fisica e vita spirituale, attraverso un’adesione ai principi della salute scientificamente fondati”: **A. CÈSERANI**, *Cibo ‘religioso’ e diritto*, cit., p. 372.

⁸¹ Il termine è un’italianizzazione della parola inglese *veganism*, derivante da *vegan*, neologismo ideato nel 1944 da Donald Watson, come contrazione di *vegetarian*: Watson era membro del movimento vegetariano *Vegetarian Society*, ma nel novembre dello stesso anno organizzò a Londra una riunione di sei “vegetariani non consumatori di latticini”, nella quale si decise di costituire una nuova società, la *Vegan Society*. Si può vedere **F.L. MANCO**, *Codice Vegan: corpo-mente-coscienza-spirito*, Anima Edizioni, Milano, 2014.

⁸² **R. BOTTONI**, *Diritto e fattore religioso nello spazio europeo*, cit., p. 231, segnala il caso di “un uomo a cui è stata ritirata un’offerta di lavoro perché non aveva assunto il vaccino contro gli orecchioni (prodotto in colture di cellule embrionali di pollo), come prescritto non dal regolamento aziendale ma dalla legge di quello Stato”.



come la corrida o il circo o il rodeo, il combattimento di galli e cani, l'impiego di bestie in competizioni sportive (corse di cavalli, corse di cani, *sleddog*, etc.), manifestazioni folcloristiche e rituali con uso di animali. È proibito ai vegani, infine, frequentare zoo, acquari e strutture simili che detengono bestie, e anche operare nel commercio degli animali da compagnia e altre attività simili.

Il veganismo, pertanto, rifiuta sostanzialmente la visione antropocentrica secondo cui l'uomo ha il diritto di disporre della vita degli animali (non umani) come meglio crede, e accoglie, viceversa, la concezione biocentrica per cui, dovendosi tutelare la vita in sé di qualsiasi essere senziente, l'animale cessa di essere considerato una res e diventa un soggetto di diritti⁸³.

La ferrea pratica promanante dall'etica vegana può essere inquadrata pertanto in una peculiare concezione di vita⁸⁴, perché, mentre in passato il vegetalismo era dettato unicamente da specifici principi religiosi, come nel jainismo, e praticato solo nelle aree interessate a tali dottrine, come in India, nel corso degli ultimi decenni è maturato un interesse verso l'etica vegana pure alle nostre latitudini, e vi si sono aggiunte anche ragioni di natura diversa rispetto a quella strettamente religiosa, come quelle salutistiche ed ecologistiche. Tali motivazioni non sono tutte necessariamente adottate insieme e, pur potendo coesistere negli stessi soggetti, solitamente una prevale sulle altre.

5 - I novel food e i tentativi di greenwashing

⁸³ Nel contesto di una rinnovata attenzione per il benessere degli animali, si segnala che il nuovo testo dell'art. 9 della Costituzione italiana introduce una riserva di legge per disciplinare i modi e le forme della tutela degli animali: si vedano **F. RESCIGNO**, *La riforma dell'articolo 9 e gli esseri animali: un impegno verso una Costituzione biocentrica e animalista*, in *One Earth - One Health. La costruzione giuridica del Terzo Millennio*, a cura di G. GIORGINI PIGNATIELLO, F. RESCIGNO, Giappichelli, Torino, 2023, p. 13 ss.; **G. BOTTO**, *Gli animali selvatici: inquadramento costituzionale e profili problematici*, Giappichelli, Torino, 2023; **F. RESCIGNO**, *I diritti animali nella prospettiva contemporanea: l'antispesismo giuridico e la soggettività animale*, in *Cibo e diritto. Una prospettiva comparata*, vol. 2, cit., p. 829 ss.; **F. FONTANAROSA, F.P. TRAISCI**, *I diritti degli animali: da oggetti di consumo agroalimentare a soggetti giuridici con diritti propri*, *ivi*, p. 853 ss.

⁸⁴ "Vegetariani, vegani, agricoltori biodinamici, seguono una serie di precetti che ritengono dotati di una valenza ideologica altissima, quasi sacrale, senza fondarla su un precetto di tipo confessionale ma indubbiamente appoggiandosi a una precisa *Weltanschauung*. Siamo di fronte a un diritto religioso? No, se usiamo parametri tradizionali che sono propri della nostra scienza, ma io mi chiedo se tali parametri oggi funzionino ancora integralmente o debbano essere contestualizzati in una nuova realtà in cui la libertà di coscienza si misura su scelte ideologiche in cui il concetto di sacertà si fa sempre più liquido": **V. PACILLO**, *Nutrire l'anima*, cit., p. 13. Si veda **F. COLOMBO**, *Oltre il pluralismo religioso. Il veganismo come convincimento di coscienza*, in *Stato, Chiese e pluralismo confessionale*, cit., n. 18 del 2020, p. 27 ss. Si segnala infine che secondo Nazila Ghanea, "Relatore speciale delle Nazioni Unite sulla libertà di religione o di credo", occorre libertà religiosa anche per atei e vegani; non a caso la relatrice ONU specifica che il suo incarico presuppone una "piena eguaglianza tra pensiero, coscienza, religione e convinzione": cfr. **A. GURRADO**, *Cortocircuito all'Onu. Libertà di religione anche per atei e vegani*, in *Il Foglio*, 9 agosto 2022.



Alla diffusione delle ragioni salutistiche hanno contribuito le recenti preoccupazioni, scientificamente acclarate, circa i rischi di contrarre gravi malattie che si corrono mangiando carni animali, anche a causa della cattiva cura che viene prestata alle bestie da allevamento⁸⁵. Proprio a quest'ultimo aspetto si connettono pure le ragioni ecologiste imperniate sull'elevato impatto ambientale, soprattutto, degli allevamenti intensivi.

Anche in risposta a tali esigenze, stanno riscuotendo *appeal* i cosiddetti *novel food*, cioè i nuovi alimenti (o ingredienti) prodotti utilizzando tecnologie innovative, oppure quegli alimenti che vengono consumati fuori dall'Unione europea e per i quali non è dimostrabile un consumo significativo all'interno dell'UE al 15 maggio 1997, data di entrata in vigore della prima normativa europea in materia, il Regolamento (CE) 258/97, poi abrogato dal nuovo Regolamento (UE) 2015/2283⁸⁶.

In tale categoria possiamo far rientrare, per esempio, oltre ad alimenti provenienti da animali clonati, anche insetti, alghe, radici, o la bava di lumaca, nonché le

«coltivazioni idroponiche che vedono già l'affermarsi delle tecnologie legate alle “*vertical farm sunless*”, dove vengono prodotte 12 insalate e varie tipologie di ortaggi in ambienti con aria e acqua pura, da sementi tradizionali e non, senza l'uso di pesticidi e con un risparmio di acqua che può arrivare fino al 97%. Questi esempi, pur sembrando avveniristici, dimostrano come in realtà la scienza abbia già sperimentato e testato ampiamente la possibilità di coniugare tecnologia, ricerca, produzione e alimentazione, anche in Paesi europei»⁸⁷.

Vanno specificamente considerate inoltre le cosiddette “carni vegetali” che, pur assomigliando esteticamente ai prodotti di derivazione

⁸⁵ Non va dimenticato in questa sede il ricorrente rischio di rimanere infettati da severe malattie che, contratte dagli animali, possono “saltare” di specie col contatto umano (zoonosi) e innescare anche pandemie: basti pensare al patogeno sars-Cov-2 per il Covid-19, di cui sono stati sospettati i pipistrelli, o all'influenza aviaria, o all'ebola, o al vaiolo delle scimmie. Ciò induce ulteriormente a riflettere sul costante collegamento tra le specie che popolano la terra e sulla necessaria attenzione che occorre prestare verso l'ambiente integralmente considerato.

⁸⁶ Si veda **L. SCAFFARDI**, *Novel Food, una sfida ancora aperta tra sicurezza alimentare, innovazione e sviluppo sostenibile*, in *Cibo e diritto. Una prospettiva comparata*, vol. 2, cit., p. 735 ss., secondo cui, «in questo panorama il tema dei “nuovi cibi” (anche se a volte in senso relativo, cioè nuovi per i canoni e la cultura alimentare occidentale) assume un valore importante, foriero di risposte e soluzioni concrete per un efficace bilanciamento dei diversi interessi e delle molteplici esigenze in gioco: tutela del consumatore, sicurezza alimentare, incentivi alla ricerca, libera circolazione delle merci, ma anche (e soprattutto) sviluppo sostenibile, laddove i *Novel Food* rappresentano una delle più concrete risposte a tali necessità. Sono e sempre più saranno questi “nuovi cibi” a descrivere la sintesi virtuosa fra progresso e tradizione alimentare, grazie a innovativi metodi di produzione di nutrienti già conosciuti e ampiamente consumati».

⁸⁷ **L. SCAFFARDI**, *Novel Food*, cit., p. 737.



animale, vengono prodotte con alimenti vegetali come la soia⁸⁸. La diffusione della carne a base vegetale, quindi, oltre ad assicurare il benessere degli animali, perché non li si ammazzerebbe più per la loro carne, contribuisce a tutelare il clima, in quanto alcuni studi scientifici hanno dimostrato come questo alimento possa ridurre le emissioni di gas a effetto serra fino al 98% e può praticamente azzerare il consumo di suolo e l'impronta idrica degli allevamenti.

Da ultimo, si assiste anche alla produzione di "salmone vegano", ovvero di carne di salmone creata artificialmente attraverso il sistema di stampa 3D, grazie a un robot che elabora un composto assomigliante a un trancio di salmone in cui sono aggregati estratti di alghe e di proteine vegetali. In tal modo, oltre a non uccidere animali, è possibile far arrivare sulle nostre tavole prodotti ittici più ricchi di salutari acidi grassi omega-3 e privi di microplastiche e di metalli pesanti assunti dai pesci nelle acque contaminate dei nostri mari⁸⁹. In definitiva, assumendo questo tipo di prodotti, elaborati quasi come fossero farmaci o integratori, si perseguono esigenze etiche, salutistiche ed ecologiche.

Con riferimento poi ai recenti progressi biotecnologici volti ad alterare la natura attraverso interventi sul genoma di alcune piante per fortificarle contro le avversità ambientali o per preservare la biodiversità⁹⁰, si assiste a un dibattito etico tra chi avversa tali mutazioni

⁸⁸ Va peraltro segnalato che, da ultimo, l'art. 3 della legge 1° dicembre 2023, n. 172, vieta la denominazione di "carne" per i prodotti trasformati contenenti proteine vegetali; pertanto, non si potranno più usare per questi prodotti termini come "hamburger" o "cotolette" vegetali.

⁸⁹ Si vedano **AA. VV.**, *Stampa 3D: verso nuovi modi di produrre*; **S. FAMULARI**, *La plastica: minaccia alla vita subacquea*; **D. DI FRESCO**, *Plastisfera: l'impatto della plastica da una nuova prospettiva*, in *La comunicazione della scienza. Tributo in onore di Piero Angela*, cit.; **V. PAGANI**, *Oltre il verde, il blu: perché è importante parlare di Blue economy*, in *www.3bmeteo.com*, 27 dicembre 2023.

⁹⁰ **V. PAGANI**, *Banche dei semi, cosa sono e perché salveranno l'umanità*, in *www.3bmeteo.com*, 14 novembre 2023, segnala l'esistenza di banche del germoplasma in cui vengono conservati milioni di semi che rappresentano alcune delle più importanti varietà di colture disponibili oggi nel mondo. Questi semi, garantendo la preservazione della varietà biologica delle colture, rappresentano delle risorse essenziali per superare le sfide del cambiamento climatico e per assicurare la sicurezza alimentare alle generazioni future. Le banche del germoplasma, infatti, essendo sostanzialmente grandi "biblioteche" non contenti libri, ma semi, permetteranno la salvaguardia del patrimonio genetico di alcune specie vegetali. La loro funzione acquisirà maggiore rilevanza quando la biodiversità diminuirà ulteriormente, in seguito alla devastazione di interi territori colpiti da eventi estremi come la siccità, o dal fatto che l'uomo smetterà di coltivare varietà diverse utilizzando sempre le stesse sementi. Varietà e specie vegetali diffuse nel mondo - molte delle quali ancora non studiate - sono dotate di caratteristiche di resistenza a condizioni ambientali sfavorevoli, a parassiti o a malattie. Lo studio del loro genoma e la loro conservazione permetteranno alle generazioni future di avere delle sementi "alternative" da utilizzare quando le condizioni ambientali muteranno. La genetica è infatti un ottimo "strumento" per rispondere alle sfide poste dal declino della biodiversità e dai cambiamenti climatici. Ma non c'è tempo da perdere per "collezionare" questo immenso patrimonio, perché, secondo la FAO, nel corso del ventesimo secolo è scomparso circa il 75% delle varietà locali di molte specie agricole. Conservare le più diverse varietà di semi significa conservare un'importantissima



genetiche, in quanto alterano il prodotto del Creato contaminandolo anche dal punto di vista religioso, e chi invece ammette il ricorso alle nuove tecnologie nella misura in cui gli organismi geneticamente modificati (ogm e i cosiddetti nuovi ogm) possano produrre effetti positivi sull'eco-sistema⁹¹. Va inoltre considerato come tali nuove tecnologie, incrementando i costi di produzione, aumentano il prezzo del prodotto finito, precludendone la facile fruizione da parte delle persone più povere e affamate, e arricchendo viceversa le poche multinazionali dedite allo sviluppo di queste sementi manipolate geneticamente.

Considerazioni simili possono svolgersi, da ultimo, con riferimento al cosiddetto cibo sintetico, come la carne che, anziché pervenire dagli allevamenti, viene "coltivata" in laboratorio ove, in bioreattori, vengono messe a coltura cellule staminali prelevate da animali vivi. Lo sviluppo di tale tecnica eviterebbe di macellare gli animali e di somministrare loro ormoni e antibiotici; si ridurrebbero le emissioni di gas metano; si potrebbero produrre ingenti quantità di proteine animali da poche cellule staminali, diminuendo così il problema della fame nel mondo. Peraltro, per ben alimentare la crescita di queste cellule staminali, occorre nutrirlle in brodi di coltura ricchi a loro volta di contenuto proteico e di ormoni. Rilevano, pertanto, profili etico-religiosi e salutistici oltre che ecologici nella coltivazione di questo tipo di sistemi cellulari, anche perché bisogna accertare se sarà sufficiente nutrire le cellule staminali con proteine vegetali o se si dovranno utilizzare invece dei sieri animali, finendo per continuare a usare, come fattori di crescita, sostanze di origine animale od ormoni, che passerebbero comunque sia nell'alimento destinato alla popolazione. Inoltre, va anche considerato che il cibo prodotto in laboratorio rappresenta una variante dello stesso paradigma industriale degli allevamenti intensivi, in quanto è sostenuto dalle stesse multinazionali dell'*agribusiness* che negano la devastazione ambientale causata dal sistema alimentare di tipo industriale⁹².

risorsa per la nostra sicurezza alimentare presente e futura. Una risorsa che già oggi ci permette di essere più resilienti e di adattarci meglio alle conseguenze dei cambiamenti climatici.

⁹¹ Su questi punti si vedano **G. BRUNORI, L. DVORTSIN**, *Sicurezza alimentare e religione*, in *Quad. dir. pol. ecl.*, numero speciale 2014 (*Daimon*), cit., p. 125 ss., in particolare sulla cosiddetta rivoluzione verde, p. 127 ss. Quanto ai cosiddetti nuovi ogm, più propriamente definiti TEA, acronimo di Tecniche di Evoluzione Assistita sviluppate a partire dagli anni 2000, si diversificano dai tradizionali ogm, sviluppati a partire dagli anni '70, perché a differenza di questi, che "prevedono l'inserzione nel genoma di un organismo delle sequenze di geni di altre specie - dunque del dna estraneo -, le Tea intervengono sul genoma di un organismo con geni provenienti da organismi della stessa specie: il risultato dunque non è una transgenesi come nel caso degli ogm, ma una mutagenesi, una mutazione": **C. GARANCINI**, *Cosa sono le tecniche di evoluzione assistita (Tea) in agricoltura: la parola agli esperti*, in *www.lifegate.it*, 28 giugno 2023. Cfr. **A. STAZI**, *Organismi geneticamente modificati e sviluppo sostenibile: circolazione dei modelli, accesso alle risorse e tracciabilità*, in *Cibo e diritto. Una prospettiva comparata*, vol. 2, cit., p. 555 ss.

⁹² È opportuno segnalare in questa sede come l'*agribusiness* costituisce una fonte di guadagno illecito anche per le cosiddette agromafie, cioè per quelle associazioni a delinquere che allevano, con gravi maltrattamenti, animali, magari frutto di abigeato, e



«Procedere con la mercificazione su larga scala della carne coltivata in laboratorio sancirebbe la definitiva e completa separazione del cibo dalla natura. Definire questi prodotti come ecologici e sostenibili è solo l'ennesima operazione di greenwashing per trarre profitto da quei consumatori attenti all'ambiente e sempre più critici nei confronti della produzione alimentare industriale. In definitiva, questi "alimenti Frankenstein" rompono ulteriormente il nostro legame con la natura e, nel farlo, disconoscono il ruolo dei processi naturali e delle leggi dell'ecologia che sono alla base della reale produzione alimentare. Incentivando l'illusione di poter vivere al di fuori dei processi ecologici della natura, questa nuova tecnologia non farà altro che aumentare il controllo delle multinazionali sul cibo e sulla salute, accelerare il collasso delle economie alimentari locali e distruggere ulteriormente la democrazia alimentare»⁹³.

Si tratterebbe, pertanto, di uno dei vari tentativi di presentare un'immagine ecologicamente responsabile attraverso la diffusione di informazioni fuorvianti o più esattamente divulgando informazioni positive e trascurando quelle negative.

Per ovviare a questo pernicioso tentativo di *greenwashing*, allora, andrebbe incentivato il ruolo dei piccoli agricoltori agroecologici e dei pastori che, invece, si basano su tradizionali conoscenze di tecniche e di resilienza ecologiche, nonché sulla cultura territoriale del cibo, e quindi rappresentano anche un sostegno all'autonomia alimentare locale. I sistemi agroecologici, infatti, lavorano in armonia con la natura, perché rigenerano gli ecosistemi e assicurano la salute e il benessere di piante, animali ed esseri umani. In definitiva, la vera soluzione ecologica alla carenza di proteine non sta nella creazione di sostituti del cibo naturale, che arricchisce al pari degli allevamenti intensivi un'élite di affaristi, ma nella comprensione delle esigenze degli ecosistemi in cui siamo inseriti, recuperando una più sana connessione con la natura che ci circonda.

Purtroppo, le grosse multinazionali, oltre a sapere intercettare i fondi pubblici per la transizione verde, possono contare anche su investimenti privati, mentre i piccoli agricoltori delle tradizionali

che poi macellano clandestinamente senza osservare le norme igienico-alimentari e quindi immettono in commercio i relativi prodotti alimentari senza alcuna tracciabilità. Si pensi ancora a quei gruppi che coltivano facendo uso di pesticidi vietati o in terreni inquinati per aver sotterrato per anni rifiuti speciali o che commettono altri reati ambientali (ecomafie), anche intascando fraudolentemente ingenti fondi erogati dall'UE per l'agricoltura o la zootecnia.

⁹³ **NAVDANYA INTERNATIONAL**, *Perché la carne e i latticini prodotti in laboratorio non sono un'opzione ecologica*, in www.ilfattoquotidiano.it, 20 novembre 2023, che aggiunge: "Cedere il controllo sul nostro cibo a una manciata di multinazionali significa solo renderci più dipendenti da queste ultime, e abbandonarci a un sistema alimentare e agricolo completamente controllato dalle logiche del profitto. In questo modo la nostra sovranità alimentare e la nostra sicurezza alimentare vengono minate, con conseguenze potenzialmente deleterie per i sistemi alimentari locali e per i sistemi ecologici. Il rischio è la definitiva scomparsa dei piccoli agricoltori, delle pratiche agroecologiche e delle diete tradizionali".



pratiche agroecologiche hanno bisogno di finanziamenti dal sistema creditizio, che vengono agevolati soprattutto se si perseguono finalità sostenibili. Ecco allora che, per evitare comportamenti che possono ridurre la capacità degli *stakeholder* di distinguere tra imprese più o meno verdi (*greenwashing*),

“l’Unione europea si è dotata di un sistema di classificazione comune, la tassonomia Ue, che intende standardizzare i criteri con cui le attività economiche possono essere riconosciute come ambientalmente sostenibili. Il nuovo framework guida progressivamente le aziende verso l’allineamento delle loro attività a requisiti stringenti di sostenibilità ambientale ed è sia per le obbligazioni verdi (*European Green Bond - EuGB*) sia per i nuovi criteri comunitari di rendicontazione previsti con la *Corporate Sustainability Reporting Directive (CsrD)*”⁹⁴.

Da ultimo, per ovviare al deficit strutturale di proteine affrontato dall’Europa, il Parlamento europeo ha emanato la Risoluzione del 19 ottobre 2023 contenente la “Strategia europea per le proteine”, con cui al punto 56 ha sottolineato la necessità di “un’azione a tutti i livelli per aumentare la produzione sostenibile di proteine, in particolare la produzione interna di proteine di origine vegetale, sostenendo gli agricoltori, in particolare le aziende agricole di piccole e medie dimensioni e quelle a conduzione familiare”.

Invece, relativamente alla carne sintetica, seppur il Parlamento europeo abbia respinto le richieste di un nuovo e più severo quadro legislativo per la sua autorizzazione, tuttavia, i deputati hanno anche deciso (con un solo voto di scarto!) al punto 44 di mantenere una clausola con cui si stabilisce che “gli alimenti a base cellulare, prodotti coltivando cellule isolate da piante e animali, presentano sfide etiche, sociali, ambientali ed economiche e che il regolamento sui nuovi alimenti non è adatto allo scopo”⁹⁵; pertanto sottolineano che “occorre tenere maggiormente conto degli interessi e delle aspettative dei consumatori”.

⁹⁴ “Più in generale, la tassonomia costituisce lo strumento principe per poter valutare come green i finanziamenti del sistema bancario alle imprese, le quali saranno chiamate a pubblicare e dimostrare il loro allineamento ai criteri di sostenibilità tassonomici con la medesima cura riservata attualmente ai dati economico finanziari di bilancio. Già oggi la Banca europea degli investimenti richiede alle imprese potenzialmente finanziabili di dimostrare il loro grado di allineamento alla tassonomia”: **S. TRAINI, G. ALBERTI DI CATENAJA**, *Il greenwashing può costare caro alle imprese*, in *www.lavoce.info*, 18 agosto 2023. Sul *greenwashing* si veda, da ultimo **M.P. MADAUDO**, *Il fenomeno del greenwashing*, in *La comunicazione della scienza. Tributo in onore di Piero Angela*, cit., e si segnala che il 17 gennaio 2024 è stata adottata dal Parlamento europeo e dal Consiglio una Direttiva che modifica le direttive 2005/29/CE e 2011/83/UE per quanto riguarda la responsabilizzazione dei consumatori per la transizione verde mediante il miglioramento della tutela dalle pratiche sleali e dell’informazione. La direttiva deve ora ricevere l’approvazione definitiva del Consiglio per essere poi pubblicata nella Gazzetta ufficiale. Gli Stati membri avranno 24 mesi di tempo per recepirla nel diritto nazionale.

⁹⁵ Regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25



Invero, la commissione “Agricoltura e sviluppo rurale” del Parlamento europeo aveva cassato la proposta di alcuni europarlamentari, soprattutto del nord Europa, di inserire nella relativa regolamentazione giuridica anche la nuova modalità sintetica di produzione alimentare che elimina il tradizionale nesso tra cibo e natura. Invece, il Parlamento europeo, al punto 45 della citata Risoluzione, “invita la Commissione a garantire che gli alimenti nell’UE provengano da sistemi agricoli sostenibili; ricorda il legame tra produzione alimentare sostenibile, natura, agricoltori e sviluppo rurale e sottolinea il valore aggiunto e i servizi ecosistemici forniti dagli agricoltori”.

C’è chi ritiene, infatti, che la concezione di produzione alimentare posta a base della carne sintetica non possa essere condivisa almeno dai Paesi che si affacciano sul Mediterraneo, perché il cibo prodotto *in vitro* non solo potrebbe risultare dannoso per la salute umana, ma distruggerebbe intere filiere agro-alimentari, senza peraltro arrecare alcun beneficio all’ambiente.

Se l’Europa, quindi, non ha ancora una norma specifica sulla carne sintetica, tra i Paesi del Mediterraneo invece l’Italia, approvando la legge 1° dicembre 2023, n. 172, ha introdotto il divieto di

“impiegare nella preparazione di alimenti, bevande e mangimi, vendere, detenere per vendere, importare, produrre per esportare, somministrare o distribuire per il consumo alimentare ovvero promuovere ai suddetti fini alimenti o mangimi costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati” (art. 2) con l’obiettivo di “assicurare la tutela della salute umana e degli interessi dei cittadini nonché [di] preservare il patrimonio agroalimentare, quale insieme di prodotti espressione del processo di evoluzione socio-economica e culturale dell’Italia, di rilevanza strategica per l’interesse nazionale” (art. 1).

Con questa legge l’Italia sarà quindi la prima Nazione al mondo a vietare *espressamente* - in via precauzionale - il commercio, l’importazione e la produzione di latte, carne e pesce prodotti in laboratorio. Occorrerà peraltro verificare se questa legge sarà oggetto di procedura d’infrazione da parte dell’U.E., in quanto, ponendo barriere all’importazione di questi prodotti, violerebbe le norme europee sulla libera circolazione delle merci⁹⁶.

6 - La sostenibilità del cibo per “alimentare” il laico sogno europeo di unità nella diversità

novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti, cit., e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, cit., e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione.

⁹⁶ Cfr. **M.G. CORAZZA**, *Alla frontiera della produzione alimentare: la carne c.d. coltivata nell’Unione europea fra divieti e mancanza di pareri scientifici*, in www.forumcostituzionale.it, 2023/4, p. 212 ss., in specie p. 219.



Questa vicenda legislativa, nell'offrire un emblematico esempio dell'attuale carenza di amalgama politico tra gli Stati membri dell'UE, conferma il fatto che l'Europa, se vuole ancora perseguire il suo originario progetto laico di unità nella diversità, oggi più che mai non può prescindere da una armonica visione globale dei propri assetti di interessi, evitando di contrapporre al suo interno blocchi di matrice geopolitica, ma anzi aprendo il suo sguardo anche all'intero bacino del Mediterraneo, che è fortemente condizionato dalle (e condiziona a sua volta le) vicende politiche e culturali del Vecchio Continente⁹⁷. L'improcrastinabilità di un accordo politico globale euro-mediterraneo è attestata, per esempio, dall'attuale situazione bellica in Ucraina⁹⁸: il blocco dei porti del Mar Nero da parte della marina russa ha impedito le esportazioni del grano ucraino, creando gravi problemi alimentari nel bacino del Mediterraneo e affamando ancora di più l'Africa, oltre a innescare spinte inflattive in tutta Europa. Un altro esempio è fornito dalla discussione fra gli Stati membri sul tipo di finanziamenti utilizzabili per rafforzare la competitività dell'UE nella transizione energetica: in tale contesto

“è tornato il tradizionale dibattito in merito all'erogazione di nuovi strumenti di sostegno finanziario, con i paesi nordici a favore di schemi di sussidio nazionale, sfruttando allentamenti nella disciplina degli aiuti di stato, e paesi con ridotti margini di manovra fiscale, come l'Italia, che rischiano di non poter sfruttare le opportunità industriali della transizione”⁹⁹.

Infine, mantiene la sua carica divisiva la sempre più radicata questione degli immigrati - affamati di cibo e di condizioni di vita più umane -, falsamente imperniata sulla difesa della civiltà cristiana europea dall'invasione di terroristi musulmani.

Del resto, una *polis* veramente laica, intesa come casa comune di credenti, non credenti e diversamente credenti, è frutto della vita che si svolge in un determinato territorio, in cui si affrontano problemi comuni e si gestiscono risorse collettive, condividendo interessi ed esigenze, gioie

⁹⁷ Si veda, da ultimo, **G.M. COMMITO**, *Quel sogno chiamato Europa. Il lungo addio di un progetto politico o la speranza di un ecumenismo di popoli?*, Aracne, Roma, 2023. Più in generale si veda, da ultimo, **A. BARBERA**, *Laicità. Alle radici dell'Occidente*, il Mulino, Bologna, 2023.

⁹⁸ Su alcuni aspetti ecclesiasticistici di questo conflitto si vedano, da ultimo, **A. GAGLIARDUCCI**, *Diplomazia pontificia e guerra in Ucraina. Linee guida, temi, opportunità*, in *Quad. dir. pol. eccl.*, 2023/2, p. 391 ss.; **G. PUMA**, *Mediazione pontificia e ius pacis nel conflitto russo-ucraino*, ivi, p. 417 ss.; **L. SANDRI**, *La guerra in Ucraina: cronaca di un conflitto (anche) religioso*, in *Quad. dir. pol. eccl.*, 2022/2, p. 281 ss. Si segnala, inoltre, il Convegno *Le ripercussioni della guerra in Ucraina sulla stabilità del Mediterraneo*, Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, 10 ottobre 2022.

⁹⁹ **M. BIANCHI**, *Il Green Deal europeo in pericolo*, in *www.affarinternazionali.it*, 7 gennaio 2024.



e dolori, successi e incidenti, periodi favorevoli e altri di sorte avversa, in un susseguirsi incessante di eventi straordinari e di fatti quotidiani¹⁰⁰.

Andrebbero, quindi, profusi ulteriori sforzi, all'insegna della laicità, per evitare che i contrasti fra popoli e religioni diversi si esasperino fino a cristallizzare due gruppi di civiltà del Nord e del Sud del Mediterraneo che si contrappongono definitivamente in due blocchi culturali, economici e politici. Tale concorrenza comprometterebbe irrimediabilmente le radicate risorse d'interscambio offerte dal bacino del Mediterraneo¹⁰¹, che deve essere un mare che ci unisce (*mare nostrum*) e non che divide; che collega e non che separa; un mare di vita e non un mare di morte (*mare monstrum*)¹⁰². Allora, sembra proprio il caso d'invertire la rotta in questo bacino ricco di una così feconda varietà di

¹⁰⁰ Si segnala in proposito «l'asserto di un sociologo di vaglia, Giuseppe De Rita, secondo il quale sono i processi quotidiani e fisiologici, in cui si esprime dal basso l'autonomia della società - trascinando ogni rigida chiusura ideologica e affrancandosi da ogni pretesa egemonica del potere politico - a favorire la formazione e il consolidarsi di un comune e condiviso sentire, capace di "nutrire l'anima" e non solo i corpi»: S. BERLINGÒ, *Introduzione a "Cibo, diritto e religione in una prospettiva comparata"*, cit., p. 1, che cita G. DERITA, nel volume curato dall'Associazione fra ex Consiglieri regionali della Calabria, *Il Mediterraneo: così vicino, così lontano. Nuovi scenari per una nuova Calabria e un nuovo Mezzogiorno*, Laruffa Editore, Reggio Calabria, 2015, p. 170.

¹⁰¹ E ci farebbe correre il rischio che i Paesi del Sud siano ulteriormente assoggettati alla sfera di influenza dell'asse sino-russo, abbandonando la tradizionale alleanza con l'Europa, in specie con Francia e Inghilterra. In tale contesto potrebbe sortire esiti positivi il recente "Piano strategico Italia-Africa: Piano Mattei", di seguito "Piano Mattei", ideato dal Governo Meloni per costruire "un nuovo partenariato tra Italia e Stati del Continente africano, volto a promuovere uno sviluppo comune, sostenibile e duraturo, nella dimensione politica, economica, sociale, culturale e di sicurezza". Tale iniziativa si è tradotta nel decreto-legge 15 novembre 2023, n. 161 (convertito con modificazioni nella legge 11 gennaio 2024, n. 2), recante *Disposizioni urgenti per il "Piano Mattei" per lo sviluppo in Stati del Continente africano*, il cui art. 1, secondo comma, così come modificato, recita: "Il Piano Mattei individua ambiti di intervento e priorità di azione, con particolare riferimento ai seguenti settori: cooperazione allo sviluppo, promozione delle esportazioni e degli investimenti, istruzione, formazione superiore e formazione professionale, ricerca e innovazione, salute, agricoltura e sicurezza alimentare, approvvigionamento e sfruttamento sostenibile delle risorse naturali, incluse quelle idriche ed energetiche, tutela dell'ambiente e adattamento ai cambiamenti climatici, ammodernamento e potenziamento delle infrastrutture anche digitali, partenariato nel settore aerospaziale, valorizzazione e sviluppo del partenariato energetico anche nell'ambito delle fonti rinnovabili, dell'economia circolare e del riciclo, sostegno all'imprenditoria e in particolare a quella giovanile e femminile, promozione dell'occupazione, turismo, cultura, prevenzione e contrasto dell'immigrazione irregolare e gestione dei flussi migratori legali".

¹⁰² Si veda S. BERLINGÒ, *Dal Pathirion al Mare nostrum, il Mar Mediterraneo: una "frontiera di pace" o il "cimitero più grande d'Europa"?*, in *Diritto e religioni*, 2023/1, p. 374 ss. Inoltre, nel già citato discorso tenuto nel viaggio apostolico a Marsiglia, il 23 settembre 2023, per la sessione conclusiva dell'iniziativa dei "Rencontres méditerranéennes", Papa FRANCESCO fra l'altro ha detto: "E poi c'è un grido di dolore che più di tutti risuona, e che sta tramutando il *mare nostrum* in *mare mortuum*, il Mediterraneo da *culla della civiltà* a *tomba della dignità*. È il grido soffocato dei fratelli e delle sorelle migranti". Si segnala, infine, *La mer(e) Méditerranée*, 1° Rapporto del progetto Mem.Med sulle attività di ricerca e identificazione delle vittime della frontiera del Mediterraneo (2022/2023), in www.meltingpot.org, 16 marzo 2023.



culture, sfruttando e organizzando anche giuridicamente i naturali canali di relazioni interculturali, con cui approfondire lo studio, tutti insieme, di nuove fondamenta per la pacifica e umana convivenza dell'intera area euromediterranea¹⁰³.

In questo senso, riprendendo il tema specifico del presente contributo, va sottolineato che

“le tradizioni e le espressioni tramandate oralmente di generazione in generazione durante il riunirsi per consumazione dei pasti [...] hanno avuto un ruolo fondamentale nell'ambito delle società coinvolte. Ecco allora che le nostre sagre, così come le *romerías* spagnole, i *panigirias* greci e i *mussem* marocchini, uniscono culture diverse tra loro, agevolano la pace sociale, la riscoperta delle radici comuni, la valorizzazione di antiche tradizioni affini, e, se è vero che ciò avviene tra i componenti di ogni singola comunità, è ancor più vero a livello nazionale e transnazionale per cui riconoscersi reciprocamente nelle pratiche sociali quotidiane comuni rende agevole il buon vicinato, la pace e la fratellanza tra popoli”¹⁰⁴.

¹⁰³ S. BERLINGÒ, *L'Amicizia Mediterranea*, in *Reggio Città Metropolitana per l'Amicizia Mediterranea*, a cura di G. TUCCIO, Gangemi Editore, Roma, 2010, p. 113 ss., nell'„evocare la ricchezza delle culture prodottesi in seno al bacino del Mediterraneo”, descrive quest'ultimo nei seguenti termini: «un pieno di senso, creato da saperi e “sapori” diversi, non chiusi in se stessi, ma aperti nel loro intreccio all'intersezione ed alla contaminazione. E dunque il Mediterraneo come “crocevia antichissimo”». Sulla varietà delle grandi migrazioni storiche degli antichi popoli nel Mediterraneo, cfr. *Terre acque diritto. Forme delle società antiche*, a cura di M. DEL TUFO, F. FASOLINO, F. LUCREZI, Editoriale Scientifica, Napoli, 2021. Per un'analisi multidisciplinare, diacronica e sincronica, sulla *polis* del bacino del Mediterraneo si vedano, da ultimo, *La questione 'Mediterraneo'. Tradizione, Cambiamenti, Prospettive*, a cura di G. BOTTARO, Messina University Press, Messina, 2023, cui *adde Revolutionary times. Mediterranean perspectives*, a cura di G.M. ARRIGO, J. FRANCESCHINI, Aracne, Roma, 2023, e *Crocevia Mediterraneo*, a cura di J. ANDERLINI, E. FRAVEGA, Eleuthera, Milano, 2023, in cui si intende confutare “le prevalenti narrazioni politico-mediatiche” che «rappresentano il Mediterraneo come una barriera “naturale” che divide aree geograficamente e socialmente distanti. Al contrario, il Mediterraneo è - storicamente - uno spazio di incontro e contaminazione». Si propone quindi di ripensare la “frontiera d'acqua” del Mediterraneo, “affinché non sia più un confine arbitrariamente tracciato sulla mappa, ma torni a essere uno spazio comune abitato da una pluralità di attori sociali che non solo lo rimettono costantemente in discussione, ma già oggi vanno prefigurando futuri post-nazionali in grado di oltrepassare il controllo statale della mobilità”.

¹⁰⁴ *Carta dei Valori della Dieta mediterranea Patrimonio UNESCO*, cit., p. 10. In tale documento si legge altresì che, al fine di garantire la salvaguardia e la valorizzazione del riconoscimento UNESCO, tramite un monitoraggio proattivo delle iniziative di salvaguardia e valorizzazione dell'elemento UNESCO nel rispetto delle normative internazionali, “è prevista l'istituzione di una rete nazionale delle comunità della Dieta mediterranea che, insieme alla Comunità emblematica attraverso il Centro Studi, possano attivare percorsi virtuosi di promozione e protezione dell'elemento UNESCO. La rete nazionale delle comunità della Dieta mediterranea UNESCO, aperta a tutti coloro che vorranno sottoscrivere la Carta dei Valori della Dieta mediterranea UNESCO e che sapranno dimostrare di aver realizzato determinati obiettivi e di assumere determinati impegni (allegati alla Carta), potrà essere costituita da quattro categorie di soggetti: Enti territoriali (di cui all'art. 114 Cost. e all'art. 2 del D.lgs. 18 agosto 2000, n.



E sempre nella direzione di costruire una nuova Europa in cui le diversità contribuiscano articolatamente a perseguire, tra l'altro, anche l'unitario obiettivo della sostenibilità, va ricordato che, per superare le sfide poste dai cambiamenti climatici e dal degrado ambientale, è stato varato nel 2019 il *Green Deal* europeo. Esso racchiude una serie di azioni efficaci a livello ambientale, sociale e di *governance* (ESG), con l'obiettivo di trasformare l'UE in un'economia moderna, efficiente sotto il profilo delle risorse e competitiva, garantendo che nel 2050 non siano più generate emissioni nette di gas a effetto serra¹⁰⁵, che la crescita economica venga dissociata dall'uso delle risorse e, soprattutto, che nessuna persona e nessun luogo siano trascurati. Va peraltro rilevato come occorrerà un impegno maggiore nella

“definizione di una più strutturata dimensione esterna del *Green Deal*. A partire, in particolare, dalla riconfigurazione dei flussi energetici che ha restituito una maggiore centralità al Mediterraneo, con cui la cooperazione resta tuttavia ancora embrionale e frammentata”¹⁰⁶.

In conclusione, si può notare come la forte pervasività degli stili di alimentazione spiritualmente orientati nei territori prospicienti il Mar Mediterraneo possa essere sfruttata per diffondere la cultura della sostenibilità, mettendo in evidenza

“la capacità delle religioni, dunque, di influenzare il mercato alimentare oltre che nelle pratiche commerciali [...] a volte anche quale prezioso alleato degli ordinamenti civili nell'indirizzare i consumi verso la salubrità degli alimenti, la sicurezza delle condotte, la tutela dell'ambiente”¹⁰⁷.

267); Istituzioni (istituti di cultura, fondazioni, musei, ecomusei, etc.); Ricerca (centri di ricerca, università, etc.); Società civile (associazioni)”: *ivi*, p. 14. «Le comunità parte della rete potranno utilizzare la denominazione “Comunità della Dieta Mediterranea Patrimonio UNESCO”»: *ivi*, p. 16.

¹⁰⁵ Sulla riduzione delle emissioni “nette” di gas a effetto serra, e cioè con il riassorbimento delle emissioni rimanenti dall'atmosfera, dagli oceani e dalle foreste, compensandole con “emissioni” negative, si segnala **L. FORNI**, *Net Zero*, il Mulino, Bologna, 2023.

¹⁰⁶ **M. BIANCHI**, *Il Green Deal europeo in pericolo*, cit. Si vedano, altresì, **D. BEVILACQUA**, **E. CHITI**, *Green Deal. Come costruire una nuova Europa*, il Mulino, Bologna, 2024; **V. PAGANI**, *Come tutelare la natura: ecco un nuovo strumento finanziario, i crediti di biodiversità*, in *www.3bmeteo.com*, 12 gennaio 2024; e sulla particolare situazione dell'economia *green* in Italia, **FONDAZIONE SYMBOLA**, **UNIONCAMERE**, *Quattordicesimo Rapporto Greenitaly*, in *www.symbola.net*, 31 ottobre 2023; *GreenIT. Economia circolare, consumo sostenibile e valore del made in Italy*. III Rapporto del Centro di Ricerca sul Made in Italy dell'Università degli Studi Internazionali di Roma, a cura di **G. MAINOLFI**, Giappichelli, Torino, 2023; **C. BUZZACCHI**, *Attività economiche e ambiente nel prisma (o mantra?) della “sostenibilità”*, in *www.rivistaaic*, 2023/4, p. 297 ss.

¹⁰⁷ **A. FUCCILLO**, *Il cibo degli dei*, cit., p. 12. Si vedano inoltre **F. BALSAMO**, *Religious laws and water footprint reduction*, e **V. FRONZONI**, *Sicurezza alimentare, libertà religiosa e sostenibilità ESG nel Global South. Un'analisi giuridica a partire dall'Islam*, in *Diritto e*



Infatti, quando le confessioni religiose si impegnano, in uno sforzo interculturale, a volte mediato dalle istituzioni politiche, a disinnescare le cariche antagoniste reperibili nei diversi codici alimentari e a far emergere da questi le norme consentanee a una ecologia integrale¹⁰⁸, esse contribuiscono, assieme alle altre agenzie di senso, a corroborare il recente fermento laico - cioè plurale e cooperativo - verso le esigenze di giustizia alimentare, e quindi verso la salvaguardia dell'intero pianeta attraverso un'alimentazione eticamente sostenibile¹⁰⁹. In definitiva, nell'ambito di una spiritualità ormai secolarizzata, laica¹¹⁰, e del nuovo protagonismo della cosiddetta "cittadinanza attiva", un insieme di persone sempre più ampio e variegato di credenti, non credenti e diversamente credenti, sta assumendo maggiore consapevolezza sul fatto che non ci si salva da soli, in quanto siamo tutti sulla stessa barca, e come in una nuova arca di Noè abbiamo la responsabilità, pure nei confronti delle generazioni future, di proteggere il genere umano, nonché le altre specie che popolano la terra e l'intero ecosistema, attraverso un moto globale di solidarietà interspecifica e di giustizia sociale, organizzato giuridicamente al fine di tutelare i beni comuni e la dignità di ogni forma di vita¹¹¹.

Religioni, n. 1 del 2023, rispettivamente p. 211 ss. e p. 226 ss., nonché C. GAGLIARDI, *I "giardini" della biodiversità nelle diocesi irlandesi*, ivi, suppl. telem.

¹⁰⁸ Nel già citato discorso tenuto nel viaggio apostolico a Marsiglia, il 23 settembre 2023, per la sessione conclusiva dell'iniziativa dei "Rencontres méditerranées", Papa FRANCESCO ha tra l'altro detto: "Quali scie luminose possono orientare la rotta delle Chiese nel Mediterraneo? Pensando al mare, che unisce tante comunità credenti diverse, credo si possa riflettere su percorsi più sinergici, forse valutando anche l'opportunità di una Conferenza ecclesiale del Mediterraneo, come ha detto il cardinale [Aveline], che permetta ulteriori possibilità di scambio e dia maggiore rappresentatività ecclesiale alla regione". E ha aggiunto: «la sfida è anche quella di una teologia mediterranea - la teologia dev'essere radicata nella vita; una teologia da laboratorio non funziona -, che sviluppi un pensiero aderente al reale, "casa" dell'umano e non solo del dato tecnico, in grado di unire le generazioni legando memoria e futuro, e di promuovere con originalità il cammino ecumenico tra i cristiani e il dialogo tra credenti di religioni diverse. È bello avventurarsi in una ricerca filosofica e teologica che, attingendo alle fonti culturali mediterranee, restituisca speranza all'uomo, mistero di libertà bisognoso di Dio e dell'altro per dare senso alla propria esistenza». Si veda altresì M. MONACA, *Saper parlare di Dio, si può? La comunicazione storico-religiosa come strumento di pace e di dialogo tra i popoli*, in *La comunicazione della scienza. Tributo in onore di Piero Angela*, cit.

¹⁰⁹ Si pensi alla colossale manifestazione dell'Expo di Milano sul tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", che nel 2015 ha consegnato al mondo la Carta di Milano, nella quale si esortano cittadini, corpi sociali, imprese e governi a impegnarsi concretamente per un consumo alimentare consapevole della necessità di un'equa distribuzione del cibo e dell'esigenza di salvare l'ambiente. In questa stessa manifestazione, il 18 settembre 2015, è stata presentata la *Carta dei Valori della Dieta Mediterranea Patrimonio UNESCO*, cit.

¹¹⁰ Cfr. L. BERZANO, *Senza più la domenica. Viaggio nella spiritualità secolarizzata*, Effatà, Cantalupa (TO), 2023, e M.M. ZUPPI, *La Costituzione e l'amore politico*, in *Lo spirito della Costituzione. In dialogo con il cardinale Zuppi*, a cura di P. CONSORTI, DiReSoM Papers 3, Pisa, 2021, p. 30.

¹¹¹ «Conoscere i contesti, anche in chiave storico-geografico-evolutiva, dei codici e delle prescrizioni alimentari, avvalendosi della necessaria partecipazione dei soggetti che vi si riconoscono, potrebbe far riconoscere e sviluppare intorno a essi ragioni



sanitarie, estetiche, economiche, in una parola “ecologiche” in grado di conferire loro e alle religioni che li esprimono una valenza costruttiva di una soggettività plurale, declinata a partire da una rilettura in chiave interculturale e interreligiosa dei principi costituzionali di ogni paese e dei diritti umani. Si tratta di una sfida teorica e pragmatica di cruciale importanza per il futuro di una convivenza (verrebbe da dire: convivialità) pacifica e democratica»: **M. RICCA**, *Sapore, sapere del mondo*, cit., p. 62. Più in generale, si vedano **AA. VV.**, *Le sfide della sostenibilità. Cultura, etiche e tecnologie*, Scholè, Brescia, 2023; **S. ATTOLLINO**, *Le religioni nell'era della transizione ecologica: green economy e risparmio energetico*, in *Pluralismo confessionale e dinamiche interculturali*, cit., p. 1001 ss.