

# Introduzione: Una breve e necessaria riflessione sulla qualità<sup>1</sup>

## Introduction: A brief and necessary reflection on quality

ROBERTA DAMENO<sup>2</sup>, EMMA SOFIA LUNGHİ<sup>3</sup>

Questo Dossier non si propone di analizzare e affrontare tutti gli aspetti problematici del tema ampio, multidisciplinare e interdisciplinare del diritto all'accesso al cibo adeguato, sano e di qualità. L'obiettivo che le curatrici si sono proposte è quello di offrire degli spunti di riflessione su alcuni punti che ritengono decisivi per ragionare non solo sul diritto al cibo, ma anche di come questo diritto debba essere messo in relazione al dovere di rispettare la sostenibilità ambientale, sociale ed economica non solo delle generazioni presenti, ma anche di quelle future.

Si tratta di una sfida – riuscire a garantire a tutte le persone l'accesso al cibo, rispettando allo stesso tempo i diritti delle generazioni future – che è resa ancora più complessa a causa del cambiamento climatico e dell'inquinamento ambientale del nostro pianeta. Ma anche le istituzioni sovranazionali e internazionali – la Fao e le istituzioni europee in primis – hanno più volte indicato la necessità di intervenire con politiche efficaci volte a coniugare la sfida della cosiddetta “fame zero” con quella della sostenibilità delle azioni intraprese.

La riflessione sul diritto al cibo non può, inoltre, limitarsi ad affrontare gli aspetti, seppur importanti e imprescindibili, che riguardano gli strumenti e i meccanismi della sua tutela, da un lato, e quelli che riguardano la sostenibilità ambientale della produzione e della trasformazione degli alimenti, dall'altro lato. Secondo le curatrici di questo Dossier è necessario ampliare il discorso sul cibo e più in generale sull'alimentazione delle persone, riflettendo e studiando i meccanismi che utilizzano il cibo come strumento di controllo sociale e politico.

Per questo, riteniamo, sia necessario iniziare a studiare “il cibo” non solo sotto i profili del diritto del singolo a non essere affamato e a godere di un'a-

---

1 Il presente testo è stato pensato congiuntamente dalle autrici. Il paragrafo 1 è stato scritto da Emma Sofia Lunghi e il paragrafo 2 da Roberta Dameno.

2 Dipartimento di Giurisprudenza, Università degli studi di Milano Bicocca. roberta.dameno@unimib.it

3 Dipartimento di Giurisprudenza, Università degli Studi di Milano Bicocca; Departamento de Derecho, Universitat de Lleida. emmasofia.lunghi@unimib.it

limentazione adeguata, ma anche come oggetto politico e come strumento al contempo di controllo e di emancipazione sociale.

Per ragionare in questi termini è necessario avere una lettura interdisciplinare e multidisciplinare: solo attraverso il dialogo con discipline differenti è, infatti, possibile mettere in luce in modo chiaro e sistematico le problematiche del tema.

## 1. Qualità, territorio, sostenibilità

Secondo gli obiettivi dell'agenda ONU 2030, per essere sostenibile, un sistema alimentare dovrebbe dare priorità alla produzione di cibo locale e alle catene di approvvigionamento di prossimità dei consumatori. Anche dal punto di vista degli ordinamenti giuridici, l'origine e la provenienza dei prodotti alimentari sono considerate degli elementi determinanti e necessari per perseguire e raggiungere gli obiettivi di sostenibilità – non solo ambientale, ma anche economica e sociale – e di qualità – non solo degli alimenti, ma anche della vita delle persone che lavorano nell'agricoltura e nei sistemi di produzione alimentare.

La normativa europea sposa appieno questa idea. I sistemi di certificazione – le DOP e le IGP – rappresentano in modo chiaro il principio che lega il territorio di produzione alla migliore realizzazione di un cibo di qualità superiore. Il diritto europeo, di fatto, definisce i prodotti di qualità come quelli che possono essere certificati come appartenenti a un'area geografica determinata o come quelli prodotti in territori prossimi a chi li consuma: DOP, IGP e prossimità alimentare sono gli elementi oggettivi della qualità.

Per questo motivo è, quindi, utile studiare in modo approfondito le regole che definiscono le certificazioni alimentari dal momento che, queste regole, di fatto, intervengono a definire il concetto di qualità, concetto che, come verrà messo in luce dagli articoli che seguono, è tutt'altro che unitario e definito e, proprio per questo, diventa importante studiare la normativa europea sotto il profilo più strettamente giuridico, in modo da comprendere la reale portata e il reale significato che questa assume all'interno dei contesti sociali.

La definizione di qualità alimentare non può, però, essere definita solo attraverso il diritto. Infatti, gli ordinamenti giuridici non possono proporre una definizione di qualità che tenga nella giusta considerazione sia i valori e le tradizioni culturali sia le differenze religiose, etiche e sociali. Fattori, questi, che contribuiscono in modo determinante nel creare il giudizio nelle popolazioni di cosa è buono e di cosa non lo è.

Il gusto e i tabù alimentari che ciascuna persona ha appreso attraverso l'educazione familiare e la propria esperienza di vita personale non possono rimanere al di fuori dell'analisi del concetto di qualità alimentare. La necessità

di coniugare i gusti con le proprietà organolettiche e dietologiche dei singoli alimenti, infatti, fanno sì che un alimento possa essere considerato “buono” in alcuni contesti sociali, culturali e geografici e “cattivo” o comunque non adeguato in altri contesti.

A questi elementi che, come si vedrà negli articoli che fanno parte del Dossier, formano il significato di qualità, bisogna aggiungere anche l'esigenza, sorta di recente, di perseguire l'obiettivo della sostenibilità ambientale unita alla sostenibilità economica e sociale di tutte le popolazioni e di tutte le persone viventi nel nostro pianeta. Cibo di qualità, quindi, significa non solo cibo adeguato, sicuro, nutriente e buono, ma anche sostenibile e rispettoso dei diritti di tutte le persone.

Oltre a ciò è necessario sottolineare come la questione della definizione della qualità dei cibi non possa essere affrontata senza tenere in considerazione anche i fattori più propriamente economici: la qualità alimentare è, infatti, stata storicamente costruita secondo una logica discriminatoria che di fatto ha escluso le classi socioeconomiche più basse dall'accesso al cibo considerato di qualità.

## **2. Qualità, cultura, discriminazione**

Il cibo è da sempre stato utilizzato da chi possiede e gestisce il potere politico e soprattutto quello economico come lo strumento principe di controllo sulle persone.

Il cibo, però, è da sempre anche un mezzo di emancipazione sociale: è attraverso il riconoscimento del diritto all'accesso al cibo che le persone possono ottenere non solo condizioni di vita migliori, ma anche raggiungere status più elevati. Attraverso una migliore redistribuzione del cibo le discriminazioni in base all'etnia, alla religione, al genere, all'età, alla condizione economica possono, se non essere vinte, quanto meno essere combattute in modo importante.

Sotto questo profilo è, dunque, utile porre delle riflessioni sui significati che i concetti di autodeterminazione, di cultura e di discriminazione assumono in riferimento all'alimentazione. In particolare ci si deve domandare se sia sufficiente riconoscere e tutelare un mero diritto a non morire di fame oppure se il diritto al cibo non ricomprenda un diritto con un significato più ampio.

In altre parole: è sufficiente mettere a disposizione delle persone un cibo qualsiasi per ritenere il diritto al cibo come un diritto realizzato? Oppure, al contrario, anche le persone povere e che vivono in situazioni di indigenza hanno diritto ad accedere a un cibo che non sia solo sano e nutriente ma che rispecchi e non violi gli stili alimentari di ciascuna di esse?

Il principio di autodeterminazione e del rispetto dei valori culturali sono imprescindibili se si vuole garantire il diritto al cibo senza discriminare sulla base di fattori sociali, culturali, religiosi, etici e, come mettono in luce gli articoli che seguono, di genere.

D'altro canto, però, non si può non mettere in evidenza come la qualità, intesa anche come rispetto dei valori etnici e culturali, sia diventata uno strumento politico ed economico volto a creare segregazione culturale da un lato e dall'altro lato protezionismo dei sistemi economici privilegiati. Spesso, infatti, la qualità degli alimenti viene utilizzata, strumentalizzandola, per affermare che i cibi che non rientrano nella nostra tradizione culturale sono cibi insicuri, non validi e privi, quindi, delle caratteristiche che formano la qualità degli alimenti.

Ancora una volta il cibo diventa fonte di discriminazione sociale.

Il cibo di qualità è garantito solo ad alcune fasce di popolazione mondiale: le guerre, le carestie, ma anche le regole del mercato economico globale fanno sì che alcune persone non siano messe in condizione di avere un'alimentazione sicura. Il cibo rispettoso dei valori è accessibile solo ad alcune persone: se sei una persona in difficoltà non puoi fare "troppe storie" sul cibo che ti viene regalato. Il cibo delle tradizioni culturali differenti da quelle dominanti segrega le persone che ne fanno uso: se il cibo viene considerato culturalmente inferiore, allora anche le persone che si cibano di quegli alimenti sono culturalmente inferiori.

Il tema del cibo, così declinato, rientra senza dubbio tra i soggetti classici della sociologia del diritto, permettendo di studiare in modo differente i processi di discriminazione che vengono posti in essere e perpetrati sia dalle regole sociali sia da quelle giuridiche.

Nelle pagine che seguono, il tema del cibo verrà affrontato dalle persone che hanno contribuito a questo Dossier, con prospettive e sensibilità differenti. L'approccio è quello interdisciplinare, nel tentativo non solo di far dialogare discipline che hanno approcci metodologici differenti, ma anche di far comprendere meglio come anche le norme apparentemente più tecniche e che riguardano settori specifici possano intervenire a consolidare il potere economico e culturale.

Forse si potrebbe arrivare ad affermare che, nel sistema cibo, non esistono norme che siano solo ed esclusivamente tecniche.