

## Introduzione al Tema: immaginario “bio”

Silvia Barberani e Luisa Bonesio

**I** contributi relativi al versante alimentare sono rappresentati dagli articoli di Mauro Van Aken e Michela Badii che esplorano le declinazioni dell’immaginario *bio* in due differenti contesti sociali e culturali: i Territori Occupati palestinesi e l’area del “Chianti classico” (Toscana). La metodologia etnografica e la prospettiva “dal basso” che accomuna i due testi, consentono di decodificare le complesse interazioni tra le politiche globali, gli immaginari e i vissuti degli attori sociali e di analizzare le peculiarità delle loro riconfigurazioni a livello locale, rivelando il potere intrinseco agli immaginari di ridefinire la realtà e di tradursi, in questi casi specifici, in azioni in grado di restituire al cibo il suo valore politico ed identitario.

L’articolo di Van Aken analizza le ricadute politiche, sociali e culturali della disgiunzione epocale tra produttori, consumatori, territori e sistemi culturali che affetta il Nord come il Sud del mondo (van derPloeg, 2008), nella Cisgiordania occupata, in cui differenti ideologie agrarie e immaginari contesi relativi al cibo, che affondano le radici negli anni ’20 del secolo scorso, si inscrivono nell’asimmetrica interdipendenza politica ed economica tra israeliani e palestinesi. L’autore mostra come intorno all’odierna coltivazione di cibo “naturale” (*baladii*) e alle diverse rappresentazioni della figura del contadino (*fellah*) si sedimentino differenti idee di natura, ambiente, sostenibilità. Il testo ricostruisce il passaggio dai processi di riconoscimento dell’altro e di mimesi culturale che, seppure non esenti da pregiudizi etnocentrici, avevano caratterizzato il primo incontro tra pionieri sionisti e palestinesi, alle politiche rurali offensive degli israeliani finalizzate all’introduzione dell’agricoltura intensiva e capitalista e alle conseguenti strategie di difesa messe in atto dai palestinesi per frenare l’espropriazione della terra e delle risorse. Questi eventi hanno contribuito alla diffusione di due differenti immaginari relativi al *fellah*, prodotti da processi antitetici e



Anno IV - n. 5

correlati: da un lato, l'idealizzazione mitica di questa figura e la sua trasformazione in simbolo nazionale e nazionalista – in quanto icona della lotta d'indipendenza e della difesa della propria terra –; dall'altro, la rimozione del *fellah* da parte delle politiche nazionaliste israeliane, proprio in virtù della sua resilienza e del suo radicamento alla terra. Attraverso la ricerca etnografica condotta da Van Aken a Battir (Cisgiordania), in alcuni appezzamenti agricoli (*habbala*), “luoghi d'intimità culturale”, fondamentali per il sostentamento della famiglia estesa e per la riproduzione del cibo *baladii*, il *fellah* è sottratto alla sua odierna condizione d'invisibilità e alla de-valorizzazione di cui è fatto oggetto da parte delle narrative dominanti e dell'anelito delle nuove generazioni verso la modernità. È infatti nello spazio circoscritto degli orti e di questi piccoli appezzamenti che, come ci mostra Van Aken, i *fellahin* si riappropriano delle conoscenze empiriche tradizionali, riproducono i saperi incorporati, mettono in atto forme di co-produzione tra uomo e ambiente finalizzate alla preservazione della fertilità del suolo e all'autonomia dei mezzi di produzione e ripristinano forme di relazionalità incentrate sulla cooperazione e sulla condivisione. Le *habbala* possono dunque essere lette come contro-narrative alle politiche di occupazione del territorio e come testi che veicolano discorsi locali intorno al cibo, alle idee di purezza e libertà, sedimentate intorno alla categoria di località, in cui la dimensione dell'artigianalità si interseca con quella di naturalità, generando l'equivalenza tra cibo naturale, locale e quello prodotto con le proprie mani. Questo processo di naturalizzazione del locale si articola attraverso una serie di opposizioni: locale/esogeno, naturale/artificiale, puro/impuro, pulito/sporco, cibo *baladii*/cibo dell'agro-business israeliano. Queste categorie, diffuse nelle retoriche locali, definiscono il perimetro immaginativo all'interno del quale i *fellahin*, proprio come nello spazio materiale dei loro orti, tentano di riappropriarsi della valenza simbolica, politica ed identitaria del cibo.

L'articolo di Badii esplora le pratiche e gli immaginari che caratterizzano gli stili di produzione *bio* nell'area vitivinicola del Chianti classico. Qui l'espressione *bio* restituisce la varietà di stili produttivi eterogenei, accomu-



nati dall'imperativo dell'abbandono dei pesticidi in vigna e della riduzione delle sostanze chimiche in cantina, che si configurano come forme di produzione altamente istituzionalizzate, lontane dal carattere contestatorio del modo di produzione standardizzato e dell'omologazione gustativa propri della produzione vinicola convenzionale che aveva caratterizzato le prime conversioni al *bio* avvenute negli anni '90. Come evidenzia l'autrice, gli odierni stili *bio*, nelle loro differenti declinazioni, attraverso l'inedita associazione di pratiche sostitutive – conoscenze empiriche e forme di ri-socializzazione dello spazio produttivo – e innovazioni tecnologiche – macchinari, centraline meteo, ricorso alla consulenza di agronomi – contribuiscono a ridefinire i parametri qualitativi e gustativi rispetto ai tradizionali dispositivi territoriali così come la relazione tra uomo e risorse. La ricerca etnografica condotta da Badii tra alcuni vitivinicoltori neo-rurali attesta la valenza politica ed identitaria delle pratiche bio, utilizzate come mezzo di rivendicazione politica territoriale per ridefinire i valori che costituiscono il prestigio del prodotto. Questi intenti si concretizzano nel processo di ri-significazione della categoria di qualità, declinata in termini sempre più individualistici, nella quale confluiscono la riqualificazione del lavoro manuale e delle conoscenze alternative, sia in vigna che in cantina, che sostituiscono gli interventi umani e meccanici che caratterizzano la produzione vinicola convenzionale; l'evocazione della tradizione e del territorio come artifici retorici finalizzati alla naturalizzazione dell'economia vino; l'utilizzo di vitigni autoctoni che, unitamente alle modalità di cura delle viti e ai metodi di vinificazione, contribuiscono a definire la peculiarità della materia prima. I valori veicolati da queste pratiche, sussunti nella categoria di naturalità, sono incorporati nel prodotto stesso, definendone la qualità intesa come singolarità. L'autrice evidenzia poi come negli odierni stili *bio*, l'adozione di attività sostitutive che, unitamente agli strumenti tecnologici, consentono ai vitivinicoltori *bio* di gestire i rischi derivati dall'abbandono delle certezze della produzione convenzionale, rappresentino processi di ri-appropriazione e di ri-adattamento di saperi tecnici e di conoscenze empiriche in uno spazio che si mantiene invariato,



monocolturale, in un paesaggio segnato dalle configurazioni produttiviste e moderniste e nel costante confronto con i codici attuali della sostenibilità. Non si tratta dunque di un processo di recupero della tradizione: a differenza che in passato, il governo dei fattori ambientali non è infatti affidato alle conoscenze empiriche dei contadini, ma è delegato a strumenti tecnologici e ai saperi esterni di esperti. Questi processi contribuiscono a veicolare immaginari inediti della natura e dello spazio agricolo: l'adozione di capitali tecnologici, il ricorso a recinzioni elettriche in vigna, l'utilizzo di botti usate, orci di terracotta, cemento e acciaio smaltato in cantina, la suddivisione del lavoro agricolo in personale specializzato e manodopera esecutiva rinviano l'immagine di una natura a disposizione della tecnologia e fanno della vigna, della cantina e della vendemmia degli spazi razionali lontani dalla promiscuità della vita contadina.

I due contributi mostrano come, nello spazio apparentemente disordinato degli orti dei Territori palestinesi, così come nello spazio razionale delle vigne e delle cantine toscane, siano in atto processi non del tutto dissimili, in cui gli attori sociali, *fellahin* o vitivinicoltori bio, mettono in atto processi di ri-appropriazione e di ri-adattamento di saperi e conoscenze empiriche che rappresentano forme di resistenza o contro-narrative ai metodi di produzione dominanti, veicolando immaginari diversificati relativi alla natura, all'ambiente, alla sostenibilità in cui il cibo riacquista il suo valore simbolico.

Il contributo relativo al versante bioarchitettoneo e biourbanistico è un testo tratto dal periodico statunitense "Terrapin. Bright Green", che fornisce una perspicua esemplificazione dell'approccio biofilico alla progettazione di edifici e di ambienti, basato sui postulati di Christopher Alexander e di altri studiosi che hanno lavorato all'implementazione dell'interscambio teorico e progettuale tra architettura e neuroscienze. Nel testo presentato non compare una problematizzazione di tipo "territorialista", né la discussione di strategie e approcci possibili all'ampia e cruciale questione della rigenerazione dei tessuti urbani – su cui si concentrano molte pratiche di riflessione e progetto in Italia e in Europa, né compare una rifles-



sione sulla complessità dei paesaggi culturali esistenti, ma l'attenzione si concentra in senso interdisciplinare sui principi classici della buona forma, della proporzione, del ritmo che la natura possiede nelle sue manifestazioni e l'allestimento umano dello spazio, soprattutto nella costruzione degli edifici e nella valorizzazione di determinate tipologie paesaggistiche, deve ricostituire allo scopo di favorire equilibrio, salute, benessere. Il catalogo di modelli discusso nell'articolo, in cui le forme corrispondono e propiziano specifici effetti psicologici, equilibratori, rigeneranti e risanatori, si basa sull'assunto di una consustanzialità di essere umano e natura, che non può venire cancellata da fattori storici e culturali, quanto piuttosto distorta e negata con gravi effetti di patologizzazione (individuale, sociale, planetaria). In effetti, tutte le culture (fin dalla preistoria) precedenti l'epoca industriale o in essa le espressioni di contestazione come lo stile floreale, si sono mostrate ben consapevoli della co-appartenza dell'umano a ritmi, forme e sistemi del mondo naturale e cosmico, costruendo spazi che restituiscono nelle proprie forme la consapevolezza e il significato dello "stare al mondo" come espressione della connessione profonda che lega tutte le manifestazioni dell'essere, di cui l'umano è parte.

Il testo costituisce un'esemplificazione significativa dell'approccio biofilico in architettura, del suo posizionamento "scientifico", dunque di una certa sua astrattezza nella quale le intuizioni profonde degli approcci metafisici antichi sono sostituiti dall'ideale di oggettività delle neuroscienze contemporanee; in questa ottica non è interrogato come elemento cruciale del cambiamento di progetto e degli stili di vita il ruolo delle comunità e dei cittadini al centro della riflessione e delle pratiche di cambiamento in senso bio (e più in generale di sostenibilità, equità e ben-essere, ben-vivere) che si trovano tematizzati e analizzati nell'approccio territorialista ([www.societadeiterritorialisti.it](http://www.societadeiterritorialisti.it)). La *autosufficienza* e l'*universalità* di questo modello interpretativo, che talora sembra prefigurare le attuali forme di estetizzazione risarcitoria ma anche uniformante del paesaggio, trovando le loro basi in una presunta immutabilità dei modelli e delle buone forme costruite che li rispecchiano, non affrontano nemmeno il tema, cruciale e complesso, ben



presente in ambito europeo, della culturalità delle forme paesaggistiche e dei contesti di vita, né della complessa opera di interpretazione e mediazione (cfr. A. Berque, F. Jullien, D. Lowenthal, etc.) che avviene tra natura e sguardo culturale in forme storicamente diverse di cui anche l'immaginario *bio* è un'espressione.

