

## L'alimentazione nella storia europea - 30/06/2015 Prospettiva Marxista -

Il cibo è il protagonista dell'esposizione universale di Milano. Più precisamente il tema scelto per Expo 2015 è *"Nutrire il pianeta, energia per la vita"*.

Secondo la Fao, l'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, ci sono al mondo ancora più di 800 milioni di persone, donne e bambini specialmente, che soffrono la fame.

Questi sono per lo più concentrati in aree rurali e sono principalmente collocati nell'Africa Sub-Sahariana, ma anche in Paesi capitalisticamente emergenti, come Cina, Brasile, Vietnam e altri, esistono ancora delle sacche di popolazione afflitte dalla fame.

Permane inoltre una forma di sottonutrizione, di alimentazione inadeguata o insufficiente per una vita dignitosa e sana, per carenza di vitamine o sali minerali, che colpirebbe circa 2 miliardi di persone, che sono o saranno perciò affette da malattie di vario genere e con un'aspettativa di vita ben inferiore a quella raggiunta nei Paesi a più antica maturazione imperialistica, dove sostanzialmente è stata sconfitta la piaga della fame e dove emergono invece malattie dell'alimentazione legate all'eccesso o a diete non equilibrate.

L'ineguale sviluppo capitalistico produce queste contraddizioni che convivono in uno stesso modo di produzione, un modo di produzione anarchico che segue la logica del profitto e della redditività di mercato, incapace di esprimere un piano razionale davvero efficace e funzionale ai bisogni della nostra specie. È la natura del capitalismo che non può essere cambiata con la sola buona volontà, per quanto encomiabile, di chi fa beneficenza e volontariato su questo fronte.

I limiti del capitalismo e del pensiero borghese sono ben illustrati in un articolo de *Il Sole 24 Ore* del 15 maggio (*"La fame è un problema economico"*) che riporta diversi stralci di un intervento tenuto a Milano dal premio Nobel per l'economia del 1998, il filosofo-economista indiano Amartya Sen. Serviva proprio un luminare premio Nobel per spiegarci che *«se non siamo in grado di comprare abbastanza cibo da soddisfare la nostra fame, non ci resta che patire la fame»* e che *«ciò che possiamo comprare dipende dal nostro reddito, e ciò a sua volta dipende da quello che abbiamo da vendere in cambio (ovvero i servizi che siamo in grado di offrire, i beni che produciamo, o la forza lavoro che possiamo mettere in vendita con un'occupazione retribuita)»*. Quale rigirarsi in banalità sterili, ciniche e disarmanti se si rimane inchiodati alla sacralità della proprietà privata, del mercato, del capitale!

Eppure la borghesia ha avuto storicamente un ruolo sommamente rivoluzionario rispetto al feudalesimo, questo non solo non possiamo disconoscerlo, ma dobbiamo studiarlo come rivoluzionari comunisti, a maggior ragione perché ora la ruota della storia può essere spinta avanti solo contro la borghesia e il capitalismo.

Per il marxismo la produzione e riproduzione della vita materiale è elemento fondamentale della storia umana e l'alimentazione si è sempre intrecciata nella lotta delle classi a partire dal modo di produzione che ne stava alla base.

Attraverso le vicende del cibo si rispecchiano le differenze tra le classi: se per la specie umana è un bisogno ineludibile quello del cibarsi, per le classi sottomesse è spesso stata questione di sopravvivenza quotidiana.

Lo storico del cibo e medievalista Massimo Montanari nel suo testo *La fame e l'abbondanza* (Laterza, Bari 1993) descrive chiaramente da quali fenomeni scaturivano nel medioevo le crisi e le difficoltà nell'approvvigionarsi il cibo, ovvero: *«quando un'alluvione, il gelo, la siccità distruggevano il raccolto; quando un manipolo di uomini armati percorreva i campi razziando tutto ciò che capitava a portata di mano; quando la malattia decimava gli animali togliendo cibo ed aiuto agli uomini»*.

Va detto che queste situazioni erano però solo di emergenza, anche nel basso medioevo (tra il V e VI secolo) duravano anni o tutt'al più un decennio – il concetto stesso di crisi è un qualche cosa di eccezionale altrimenti diventa la norma –, ed erano determinate per lo più da

eventi naturali a differenza di come avverrà con l'affermazione del capitalismo che vedrà il sorgere di regolari crisi economiche di sovrapproduzione, per il contrasto tra eccesso di produzione e limitata capacità di assorbimento dei mercati.

I problemi alimentari causati dalle guerre, si possono ritenere una costante tra modi di produzione diversi, ma legati all'intensità e devastazione di guerre che, con l'aumentare delle forze produttive hanno consequenzialmente aumentato la loro capacità distruttiva e il coinvolgimento delle popolazioni civili.

Se non bisogna quindi pensare ad un'Europa medioevale perennemente sull'orlo del baratro, da un punto di vista dell'alimentazione, è indubbio che le situazioni di emergenza sopra accennate abbiano prodotto comportamenti estremi per cercare di sfamarsi.

Gregorio di Tours riferiva che durante la crisi di fine VI secolo nelle Gallie, punta massima di quelle difficoltà cominciate con la crisi dell'Impero romano nel III secolo, «*molti facevano il pane con i semi d'uva o con i fiori di noccioli; altri con le radici delle felci pressate, seccate e poi ridotte in polvere, mischiate con un po' di farina. Molti ancora facevano la stessa cosa tagliando l'erbaccia dei campi*». Erano i cosiddetti pani di fantasia, o di carestia, che si accostavano ad altri cibi immondi dei momenti di crisi come carni di cadaveri, minestre contaminate da insetti o topi ecc. Ma questi erano casi veramente eccezionali cui le classi subalterne ricorrevano per non morire di fame. E questo alle volte non bastava per non morire d'inedia o a causa del cibo avariato.

Però di regola c'era piuttosto il convivere con la fame, sopportarla, trovare dei modi per combatterla ed affrontarla ogni giorno. Ecco perché nell'immaginazione, si sognavano il Bengodi (era una delle novelle del Boccaccio) e il Paese della Cuccagna (una fiaba francese), dove enormi pentole di gnocchi erano rovesciate su montagne di formaggio grattugiato, i recinti dei campi di grano fatti di carne arrosto, le vigne legate con salsicce, i muri delle case fatte di leccornie e in mezzo a questo ben di Dio, dove ciascuno prende ciò che desidera, scorrono fiumi di vino. Luoghi fantastici in cui il cibo era abbondante e delizioso, in contrasto con la monotonia e la miseria dell'alimentazione quotidiana tipica dei contadini e dei servi della gleba, del "popolo minuto", dei "villani".

I periodi di relativo soddisfacimento dei bisogni alimentari delle classi subalterne nel medioevo erano poi spesso in concomitanza di andamenti demografici favorevoli. Solitamente quando la popolazione viveva un'esplosione demografica era più difficile garantire i consumi individuali.

Ma come si caratterizzava, a grandi linee, l'alimentazione del passato europeo?

Nella cultura greco-romana viveva un'economia incentrata sull'agricoltura e l'arboricoltura, in particolare il grano, la vite e l'ulivo erano i tre simboli di questo mondo. I latini celebravano l'*ager*, ovvero i terreni coltivati, e non apprezzavano la natura incolta, il *saltus*, che era sinonimo di marginalità, infatti solo gli esclusi si procacciavano il cibo nei boschi. Accanto all'agricoltura trovava spazio l'orticoltura e la pastorizia ovina, mentre la pesca aveva un certo ruolo solo nelle zone costiere. In definitiva era un'alimentazione dal tratto vegetariano, con poca carne. Le pecore e le capre erano usate vive per il latte, da cui ricavare i formaggi, e la lana.

Nel centro-Nord Europa il sistema di vita germanico si caratterizzava invece per altri tratti: la caccia e la pesca erano centrali, si raccoglievano frutti selvatici e si allevavano nei boschi allo stato brado bovini, cavalli e soprattutto maiali, tanto che i boschi erano misurati in quanti maiali riuscivano ad accogliere.

Se la civiltà asiatica ruotava attorno al riso, quella americana attorno al mais, quella greco-romana attorno al grano (da cui il pane, tanto che già i poemi omerici definivano gli uomini "mangiatori di pane" e Pitagora riteneva che l'universo avesse inizio con il pane), i barbari si riconoscevano invece in un animale, il maiale. Nella mitologia germanica era raffigurato perfino un paradiso dove gli eroi si cibavano di un Grande Maiale che alla sera era di nuovo tutto intero. Non solo il maiale, ma la carne in generale era la vera protagonista della tavola, specie quella di cacciagione, la selvaggina.

Nei greci e nei latini – Democrito, Platone, Lucrezio, Virgilio ecc. –, così come nell’Eden illustrato nella bibbia, troviamo invece l’idea della terra che nutre l’uomo con i suoi frutti o spontanei o ricavati dal lavoro. Non a caso tra i filosofi greci troviamo i primi vegetariani, come Pitagora e Plutarco.

Nella cultura greco-romana era poi ricercata una misura ragionevole, non l’eccesso che invece era da disprezzare. Eva Cantarella (19 giugno, *Corriere della Sera*, “*Vino e eros, le passioni dei greci coltivate con senso della misura*”) riferisce che i greci non bevevano mai vino puro nei simposi, perché troppo alcolico, ma lo allungavano sempre con l’acqua. Questo per evitare l’ubriachezza ritenuta indegna di un cittadino: nell’Odissea non a caso chi si ubriaca è il Ciclope, simbolo dell’inciviltà. Quello che era ricercato era un equilibrio tra saggia lucidità e «*la dolce follia di una ebrezza controllabile*».

Nella tradizione germano-celtica si esalta invece il grande mangiatore e bevitore, che attraverso quelle prestazioni dimostra una sua superiorità “animalesca”. L’eroe nella mitologia è valoroso quanto insaziabile. Nella saga islandese dell’Edda, Loki sfida Logi a mangiare il cibo più velocemente di lui e questi lo batte divorando «*tutta la carne e anche le ossa e persino il vassoio*». Già Aristofane aveva scritto così a proposito dei barbari: «*ti credono uomo solo se sei capace di mangiare una montagna*».

Le popolazioni celtiche e germaniche avevano in generale altri punti di riferimento: usavano il burro e il lardo per cuocere, non l’olio, non bevevano vino, ma latte di giumenta, sidro dalla fermentazione di frutti selvatici, e soprattutto, dove si potevano coltivare cereali, la birra, che prima dell’utilizzo del luppolo, era una bevanda corposa e densa chiamata cervogia.

Ma la carne, oltre che alimento, è anche simbolo di potere per le classi dominanti. La gotta era una malattia diffusa tra le classi abbienti perché legata ad un alto consumo di carne. Carlo Magno, che pur incarnò personalmente la contraddizione tra due culture essendo stato re dei franchi, imperatore dei romani e cristiano, era ghiotto di carne arrosto e in vecchiaia soffrì di gotta, come molti altri di “sangue blu”. Astenersi dalla carne, per scelta propria o altrui, è rimanere fuori dalla cerchia dei forti. Lotario nel IX secolo accosta la deposizione delle armi all’abbandono della carne come alimento.

La religione cristiana che nel IV secolo diventa quella ufficiale dell’Impero romano si inserisce perfettamente nel costume greco romano: il pane e il vino diventano, in un processo non privo di aspre e lunghe controversie, alimenti sacri, tanto da simboleggiare Cristo stesso, e l’olio è addirittura usato per somministrare i sacramenti. Il distacco dalla tradizione ebraica che escludeva dall’ambito sacrificale gli alimenti fermentati (sia il pane che il vino lo sono) ha facilitato l’inserimento del cristianesimo nell’Impero romano.

L’Europa conquistata dalle invasioni barbariche vedrà un’integrazione tra cultura del pane e quella della carne. E questa commistione sarà più evidente nelle classi dominanti che si influenzeranno a vicenda, mentre le classi popolari resteranno più lungamente legate alle rispettive tradizioni.

La curia romana definì le razioni di ambiti ecclesiastici di Aquisgrana nel IX secolo come «*adatte alla ghiottoneria di ciclopi più che alla temperanza cristiana*». Ma allo stesso tempo le regole di digiuni, penitenze e privazioni alimentari erano più dure proprio in Nord Europa, come reazione ad un comportamento alimentare diffuso. In area mediterranea, si vedano le regole elaborate da Benedetto da Norcia, era più diffusa una nozione di misura, ma nel complesso la casta ecclesiastica era, come ovvio, ben distante dalla condizione di vera povertà vissuta dai contadini. Tanto che si stima che nei monasteri più ricchi le calorie medie giornaliere erano intorno alle 5-6000 (oggi si ritiene servano quotidianamente duemila calorie).

I contadini invece sperimentavano raramente le abbuffate, nelle feste o nelle occasioni speciali. Tuttavia nel basso medioevo c’era un sistema alimentare molto diversificato tra prodotti di origine vegetale ed animale di cui beneficiavano in parte anche le classi sottomesse, in assenza di crisi o guerre ovviamente. Questo perché potevano accedere all’utilizzo di boschi e pascoli anche quando questi erano proprietà del re, del signore o della Chiesa.

Emergeva una differenza rispetto all'economia romana che si può riassumere nel termine "autoconsumo". Il cibo veniva reperito in loco. La pesca nei fiumi e nei laghi (quando si era nell'entroterra) e l'accesso ai boschi permettevano di affiancare la carne o il pesce a formaggio, uova, pane e verdure. La normativa ecclesiastica imponeva i giorni di magro per un totale all'incirca di centocinquanta giorni all'anno (non c'era solo il Venerdì di magro, ma anche il Giovedì, oltre alle quaresime). Questa sostituzione della carne con il pesce, che erano complementari, rendeva l'alimentazione più varia e fa riflettere su come fosse diffusa la carne, in quantità e qualità inferiori a quella dei signori, anche tra i contadini, altrimenti non aveva senso imporre delle norme per rinunciarvi come penitenza.

Come oggi così allora c'era però un problema di qualità del cibo legato alle possibilità economiche delle classi di appartenenza. Il pane per i contadini e i servi non era di colore bianco come quello riservato alle corti signorili o ai grandi monasteri, e poi non era quasi mai fresco, ma rafferma. Il pane nero era ricavato non dal pregiato frumento, ma da piante di qualità inferiore come la segale, l'orzo, il miglio, il farro, l'avena ecc. Discorso analogo per la carne che era fresca per i signori, mentre per i contadini c'era un paiolo appeso sul fuoco in cui legumi, cereali e verdure erano più che altro insaporite da lardo e carne di seconda qualità, conservate sotto sale o seccate al fumo. Solo di rado, in un giorno di festa, il pollame domestico – come galline, oche o anatre – permettevano al contadino di mangiare carne fresca. La frutta fresca era simbolo del privilegio di classe e i contadini che venivano colti a rubarla erano severamente puniti.

Tra l'VIII e il IX secolo cominciò a crescere la popolazione e aumentando la richiesta di cibo gli spazi adibiti all'agricoltura si moltiplicarono per mezzo di disboscamenti, dissodamenti e colonizzazioni che vissero due ondate, la prima nel IX secolo e la seconda fra XI e XIII secolo. Si diffusero i castagni, chiamati anche albero del pane, perché con questi si poteva ottenere la farina.

Se la popolazione cresceva non mancavano comunque anche in questa fase le carestie generali. Se ne contano 29 in Europa tra il 750 e il 1100 (in cui la letteratura di settore riporta scene di atroci violenze e antropofagia).

Il dato di questa fase è che l'economia europea diventa marcatamente agricola, si riducono i boschi e i diritti d'uso sui terreni incolti. L'uso delle risorse boschive fu riservato solo alle classi dominanti. Dove lo Stato era già formato come in Francia e Inghilterra questo diritto era monarchico. Altrove, come in Italia, il diritto era dei poteri locali, dei castellani, degli abati, dei vescovi, ma anche delle città, che trasformarono, espropriandoli, i boschi comuni in boschi del comune.

I rapporti con i contadini si fanno di conseguenza più tesi. Spiega Montanari che *«una frenesia di potere, una sorta di 'famè – parallela a quella dei contadini percorre il mondo nobiliare. [...] È in questo clima turbolento che matura l'appropriazione signorile dei diritti d'uso sull'incolto [...] d'ora in poi il bracconaggio sarà perseguitato con la durezza che si riserva ai nemici di classe»*.

Tutto viene regolamentato. Troviamo i diritti di spigolatura, di ghiandatico, di erbatico.

Un cronista del XI secolo, Guglielmo di Jumièges, riferisce di una rivolta contadina del 996 per sfruttare in proprio le acque e i boschi. In questo contesto prendevano piede le figure alla Robin Hood, libere, contro la nuova legge, di andare a caccia nei boschi e di mangiare carne. Infatti con l'abolizione dei diritti d'uso sugli spazi incolti le differenze alimentari di classe, che prima erano prevalentemente quantitative, si trasformeranno ora decisamente in qualitative. Il consumo di carne divenne allora, più o meno rapidamente, un privilegio di classe e il contadino viveva sempre più rinchiuso nel suo podere a sfamarsi con cibo di origine vegetale (l'orto infatti era una risorsa preziosa).

Ma la società si stava differenziando al proprio interno. Con l'aumentare delle produzioni agricole compaiono anche dei contadini ricchi che commerciano derrate alimentari, compaiono i salariati in agricoltura, il proletariato agricolo, l'economia monetaria si sviluppa, rinascono i commerci. Tra il XII e il XIII secolo si delinea l'opposizione tra città e campagna. Quest'ultima riforniva il mercato cittadino. O meglio: la città, attraverso un controllo e una

coercizione si impone sulla campagna e si determinano importanti distinzioni alimentari. La carne bovina (bue, manzo, vitello) diventa il simbolo del nuovo dinamismo delle città, perché la macellazione del bue, per il peso dell'animale, non è un'operazione da autarchia familiare come il maiale può ancora esserlo. Vengono definiti tempi e modi dei lavori nei campi, nell'ottica di rendere profittevole l'agricoltura. Sono i germi della borghesia che cominciano ad attecchire e fiorire nel seno della società feudale.

Ricompaiono dopo secoli di silenzio, interrotti solo dalla letteratura araba in Spagna, i trattati di agronomia. Aumenta così la produttività dei campi con l'introduzione di nuove tecniche e procedure. Diffondendosi un certo benessere, rispetto alla fase precedente, alle classi dominanti non era più sufficiente cibarsi molto di più, occorrevo altri aspetti di distinzione per marcare la differenza. Ecco allora che la nuova cultura aristocratica elaborò la cultura della qualità del cibo, del piacere del cibo e delle buone maniere a tavola tipiche della vita cortese. Dopo il manuale tardo romano di Apicio, ricompaiono nel XIII secolo i libri di cucina, rivolti agli specialisti, ai cuochi, che servivano i padroni, nobili o ricchi. Fu un fiorire di utilizzo di spezie ricercate che arrivavano dall'Oriente.

Dal 1270 a metà del Trecento tornano la fame, le carestie e le epidemie, la devastante peste del 1347-51 ridusse di un quarto o di un terzo, secondo alcune fonti, l'intera popolazione. La crescita demografica europea subisce una battuta d'arresto.

Le difficoltà alimentari tornavano di massa quando la popolazione cresceva e questo capitò ancora tra il XVI e XVIII secolo. Per assicurarsi l'appoggio dei servi e dei contadini tra Quattrocento e Cinquecento, i principi aprivano temporaneamente le riserve, espediente che attuò anche Ludovico il Moro nel 1494, per ottenere l'appoggio contro l'invasione di Carlo VIII.

L'universo alimentare popolare continuava comunque a muoversi attorno al regno vegetale, su cibi come legumi, formaggi, zuppe, con pane di scarsa qualità. E nel Rinascimento comparvero teorizzazioni che ribaltavano la realtà, sostenendo che i villani, ad eccezione dei tempi di festa, mangiano come porci perché è nella loro natura, fino a ritenere che il loro stomaco fosse inadatto ai cibi raffinati della nobiltà. Con paralleli tra la società e la natura, le classi dominanti definivano una scala alimentare che al vertice, in alto, vedeva al massimo pregio i volatili, perché più vicini al cielo, così le pernici e i fagiani sono considerati i cibi più raffinati e aristocratici (mentre cosa c'era di più basso dei vegetali?).

In quella nuova fase la stessa nobiltà muta: da guerriera diventa sempre più di corte e privilegia perciò le carni più bianche, non derivate dalla caccia. Nel frattempo un grande avvenimento avrebbe cambiato l'alimentazione europea: la scoperta dell'America. Forse dovuto ad un bisogno atavico di immaginare un luogo, un al di là o un altrove, dove si sta meglio, così il nuovo mondo venne subito immaginato ricco e con infinite riserve di cibo. Non era così, ma certamente apportava nuovi prodotti alimentari come il mais, la patata, il pomodoro, il tacchino, la cioccolata, il peperoncino. Questi fanno il loro ingresso in Europa, ma prima che alcuni di essi divengano effettivamente rilevanti devono passare due o trecento anni, e il maggiore utilizzo avverrà sotto la spinta della fame e di carestie, oltre che grazie all'impulso della nascente borghesia agraria. Le prime iniziative borghesi impongono il restringimento dei pascoli, bonifiche, dissodamenti e l'avvio di monoculture (in Lombardia avvennero alla fine del XV secolo).

Ma tra tutti i prodotti americani, sarà il mais ad avere la parte da leone da metà del XVIII secolo nella nuova cultura alimentare. Anche altre influenze extra-europee tra il XV e XVI secolo diventano importanti, come il grano saraceno e soprattutto il riso che giunto dall'Asia, attraverso gli arabi, prima usato d'importazione e con parsimonia, viene coltivato ora su ampia scala, nel Nord Italia, in Spagna e, attraverso questa, nei Paesi Bassi. E, dato importante, viene impiegato in un'ottica mercantile. La patata, chiamata anche tartufo bianco, giungerà solo più tardi rispetto al mais, e comunque per entrambi sarà solo dal 1700 che si imporrà nelle diete delle classi sfruttate.

Ma il mondo borghese, con il processo di proletarianizzazione ad esso associato che accresce il numero dei miserabili, presenta le sue credenziali già a partire dal Cinquecento e Seicento,

epoca dei primi grandi conflitti per il cibo, dove si contano centinaia di saccheggi dei forni. La monarchia assoluta, il re, ha in questo equilibrio di potere tra aristocrazia e nascente borghesia il ruolo di garante della sussistenza alimentare dei sudditi: ancora Luigi XVI era chiamato “fornaio” mentre veniva trasportato da Versailles a Parigi nel 1789.

I fenomeni di pauperizzazione legati all’ascesa del capitalismo erano così forti che i poveri venivano imprigionati con i pazzi e i delinquenti. L’Inghilterra e la Francia vissero prima di Germania e Italia questi fenomeni già rintracciabili a fine Cinquecento e soprattutto nel Seicento. Nel 1656 le autorità di Digione «arrivano a proibire ai cittadini la carità privata e l’ospitalità ai poveri», in Inghilterra entrano in vigore le *poor laws* (o meglio le leggi contro i poveri), in generale i rifugiati che chiedono aiuto vengono assistiti con un poco di cibo nelle città e poi “invitati” ad andarsene. È quella che lo storico Braudel chiamò la «ferocia borghese». Quasi quattrocento anni dopo il mondo borghese si è imposto pienamente a tutte le latitudini e non vediamo meno ferocia nella gestione dei flussi migratori, dell’emergenza immigrati che arrivano dalle coste del Mediterraneo verso le coste europee.

L’ascesa della borghesia avvenne anche contro la Chiesa cattolica e Lutero rifiutò nettamente i dettami alimentari ecclesiastici, interruppe la guerra contro la carne, lasciando all’individuo libertà di scelta. La Riforma infierì un duro colpo all’industria ittica come riflesso della ribellione protestante di non volersi più sottomettere al regime alimentare di penitenza imposto dall’autorità papale, ovvero il mangiare pesce nei giorni di magro.

Ma fu soprattutto nelle bevande che la borghesia segnò la demarcazione dal passato.

Il vino e la birra servivano contro la sete innanzitutto, considerando infatti che molti prodotti venivano conservati sotto sale, e questo non è un aspetto da trascurare. In secondo luogo come alimento vero e proprio, per apportare calorie. Per ultimo anche come droga per stordire i sensi e sopportare meglio una vita di fatiche.

In passato il consumo di bevande alcoliche era molto superiore a quello di oggi. Si stima che il consumo medio di vino fosse frequentemente di due, tre, anche quattro litri, al giorno (quasi mai sotto il litro). Di birra se ne consumava di più tanto che si stima che nella Svezia del XVI secolo si bevessero una quantità di quaranta volte superiore a quella odierna.

Nel XVII secolo si affiancano e poi si sostituiscono a vino e birra tre bevande che saranno il simbolo dei Lumi: il tè, il caffè e la cioccolata.

Alberto Mattioli su *La Stampa* (22 giugno 2015, “Quando il tè e il caffè svegliarono l’Europa”) sostiene che queste bevande hanno contribuito a cambiare il mondo. Nel 1600 gli inglesi fondano le compagnie delle Indie orientali, seguiti due anni dopo dagli olandesi. Il caffè proveniva dall’Arabia sud-occidentale soprattutto tramite i mercanti veneziani. Divenne una moda tipica della borghesia che istituì dei locali ad hoc, i caffè, che Diderot definì «*manifatture dello spirito*». Non a caso il giornale illuminista di Beccaria e dei fratelli Verri era intitolato proprio “il Caffè”.

Soprattutto queste sono bevande eccitanti, che vivificano lo spirito, tengono svegli, spronano al lavoro e al pensiero lucido. Alla vigilia della Rivoluzione francese il caffè è sorseggiato anche dalle classi popolari, influenzate e guidate dalla borghesia rivoluzionaria.

Il 1700 è un secolo di boom demografico: la popolazione europea era intorno ai 125 milioni all’inizio, a metà secolo arriva a 145 milioni e giunge a 195 milioni alla fine del 1700 (per rendere l’idea del balzo: gli abitanti europei erano 90 milioni a metà del 1300). Ci sono carestie regolari e difficoltà alimentari importanti, ma si tratta di un secolo in cui, sull’onda della rivoluzione scientifica, si apportano sperimentazioni agronomiche e tecniche produttive innovative. Gli storici parlano di rivoluzione agricola che vede l’avvio prepotente del capitalismo agrario.

Il mais e la patata, quest’ultima tra l’altro resistente alle vicende legate alla guerra, avevano delle rese molto più alte delle tradizionali colture europee e divennero il cibo di sostentamento per i contadini e il proletariato agricolo. Si verifica una vera e propria conversione verso questi alimenti, sospinta dagli anni di carestia e fame.

La dieta contadina si impoverì drasticamente fino a diventare monotona: il mais, declinato attraverso la cucina europea, veniva trasformato in farina e questa in polenta. Nel Nord Italia i

contadini divennero mangiatori di polenta con l'insorgere di una malattia terribile dovuta alla mancanza di niacina: la pellagra (che devasta il corpo con piaghe purulente, conduce alla pazzia e poi alla morte).

Nel Settecento, e poi ancora dopo la carestia del 1816-17, la pellagra dilagò nell'Europa centro meridionale segnata da una povertà alimentare senza precedenti, che solo l'avvio del capitalismo poteva generare, producendo quella che Marx nel *Capitale* definirà «l'ergastolo della miseria».

Ancora nel retaggio linguistico i meridionali chiamavano i settentrionali, fino a non molto tempo fa, "polentoni", così come l'italiano all'estero, ma in particolare il meridionale, era chiamato mangiamaccheroni o mangiaspaghetti (la pasta fresca in realtà esisteva già al tempo degli egizi, mentre la pasta essiccata pare sia nata in Sicilia nel XII secolo, poi diffusa dai genovesi, e fatta propria dai napoletani solo nel 1700 in quanto rimasero legati per molto ancora al binomio cavolo-carne).

L'alimentazione peggiorò così tanto che ciò è suffragato dalle statistiche sulla statura delle popolazioni in tutta Europa, le statistiche sulle reclute svedesi, sui soldati asburgici, sugli adolescenti delle classi povere londinesi confermano una sensibile diminuzione d'altezza media. A inizi Ottocento anche i tedeschi sono decisamente più bassi dei loro antenati del XIV-XV secolo.

La grande carestia irlandese del 1845-49, provocata da un fungo, la peronospora, che contaminò le patate, devastò l'isola tanto che si spopolò da 8 milioni di abitanti del 1841 a neanche cinque di sessant'anni dopo. Per la borghesia inglese fu un'occasione per eliminare la piccola proprietà e per approvvigionare il mercato inglese di lana e carne.

Lo sviluppo capitalistico, sviluppando le forze produttive, la scienza e la tecnica, i mercati, ha poi rivoluzionato anche il mondo alimentare: con la zootecnica, con le tecniche di conservazione della carne e degli alimenti in generale, con l'inscatolamento, la refrigerazione e con sempre più veloci mezzi di trasporto, primo fra tutti la ferrovia con la macchina a vapore. Si sono allentati i vincoli stagionali e ora le crisi sono meno sottoposte ad aspetti climatici rispetto al passato.

Lester Brown sul *Corriere della Sera* del 27 giugno ("Perché il cibo è il petrolio di oggi e la terra è oro") riferisce che i prezzi dei prodotti alimentari sul mercato globale sono raddoppiati nel corso dell'ultimo decennio e sono destinati ad aumentare per la grande siccità del 2012: «per gli americani – che spendono solo il 9% del proprio reddito per il cibo [...] – non è un grosso problema. Per coloro che, invece, impiegano il 50-70% del budget disponibile per la spesa alimentare, è un danno grave». Precisiamo che anche all'interno degli Usa bisogna vedere come e quanto spendono in alimenti le *working class*, quelle inchiodate ai minimi salariali che si orientano sul *junk food*, il cibo "spazzatura", anche per ragioni di bilancio... ma da un Lester Brown non ci aspettiamo tanto.

Il punto politico decisivo è che ora l'umanità è, non più schiava come prima degli agenti atmosferici, ma del capitale, di rapporti sociali che ormai frenano il reale sviluppo. Oggi si muore di fame o si soffre di malnutrizione non perché non ci siano i mezzi per sfamare tutti a dovere, ma perché manca quel piano generale secondo i bisogni che solo il socialismo può dare.