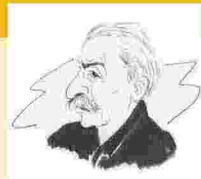


Il fogliettone di Gabriele Papi



Sacralità del cibo. Credenti o creduloni?



tutto ciò che entra dall'uomo dal di fuori non può renderlo impuro, perché non gli entra nel cuore ma nel ventre e va nella fogna? Così rendeva puri tutti gli alimenti (Marco, 7 18-19)". E' uno dei tabù che i Vangeli spazzano via. Interessante. Perché dietro a un tabù c'è sempre un totem, qualcosa di arcaico, pauroso, irrisolto. Invece c'è profumo di vita e di libertà nei Vangeli, di libera scelta e coe-

rente assunzione di responsabilità. Sono diversi altri i passaggi che riguardano il cibo, sia Vangeli che nelle Lettere di San Paolo, con sempre l'invito a vivere la tavola come momento di convivialità serena, semplicemente. Poi, certo, nella vita della Chiesa, ci sono anche i giorni di astinenza (non solo dalle carni, ma anche da cibi golosi o raffinati) ed invito al digiuno, in rari giorni. Se ne scriviamo (scusandoci con chi già la sapeva) e perché ne abbiamo parlato con parecchi amici che ignoravano questi aspetti: è per questo che abbiamo chiesto ospitalità al "Corriere Cese-nate". Un'ultima riflessione: uno può credere o meno che Gesù abbia moltiplicato pani, pesci o vino a Cana. Ma non risulta da nessuna parte che Gesù possedesse forni, peschiere o cantine: è un aspetto che fa riflettere.

**PER RISPETTO AI LETTORI:
FONTI UTILI**

Da vecchi cronisti forniamo ai lettori curiosi alcune delle fonti che ci hanno ispirato (tutti e tre i testi, volendo, sono in biblioteca). Marino di Niola, antropologo: "Hom dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari", Il Mulino. Alberto Grandi, docente di economia: "Denominazione di Origine Inventata. Le bugie del marketing nei prodotti tipici italiani", Mondadori. Massimo Salani, teologo: "A tavola con le religioni. Cristianesimo", EDB. Tre diversi specialisti, tre voci libere.

dubbio che molte persone, oggi, non vogliono essere informate, ma semplicemente confermate, anche nei loro pregiudizi, è legittimo. Sta anche qui il gran successo del "far web" e in particolare dei "social" gratuiti. Mica ce l'abbiamo con il "medium", cioè lo strumento. Sappiamo bene che il web è tante cose: soprattutto è veloce; e come tale - purtroppo e spesso - velocizza anche ignoranza e pregiudizi. Attenzione: il punto in questione non è la qualità alimentare dei singoli alimenti o erbe, quanto la loro enfaticizzazione interessata a fini di mercato. Che la salutare curcuma diventi un portento medicamentoso avrebbe fatto sorridere anche gli antichi erboristi. Sia chiaro, ognuno mangi quello che crede, ci mancherebbe altro: ma la pseudoscienza, le nuove superstizioni 2.0, il rancore che oggi trabocca dai social no, per favore.

**IL CIBO NEI VANGELI:
UNA RILETTURA FORSE SORPRENDENTE**

Nei recenti giorni di Pasqua, anche se laici abbiamo riletto con attenzione i Vangeli, memori della nostra infanzia di chierichetti. Li abbiamo riletti seguendo il consiglio del cardinal Martini, grande biblista: non solo con il cuore, ma con una matita, evidenziando i passi che ci colpivano e incrociandoli con le altre fonti evangeliche e bibliche. E' un metodo che slarga il cuore e la mente. Appliciamolo al cibo: colpo di scena. Diversamente da altre religioni, il cristianesimo non distingue cibi puri ed impuri. Gesù, come al solito, non lo manda a dire: "...Non capite che

Credenti o creduloni? Domanda di cattivo gusto se riferita alla vera fede religiosa. Invece salutare - in questi tempi superficiali e spesso egoisti - se riferita al culto del cibo come fede alimentare che oggi imperversa tra i privilegiati che se lo possono permettere: i poveri, molti anche da noi, non hanno questi problemi. Che il cibo oggi sia diventato un surrogato delle religioni lo affermano antropologi, studiosi seri: gente però poco letta. Provate a pensare, se volete, a quante "chiese" alimentari sono oggi di gran moda: vegetariani, vegani, macrobiotici, crudisti, ogm free, no carb, e via andare. Come ogni religione temporale che si rispetti, ognuna delle tribù alimentari ha il suo "credo": con tanto di scissioni, anatemi, "fatwa". Ogni "credo" alla ricerca dell'alimento ideale che ci rimetta in pace con noi stessi. L'lo al posto di Dio. La dietetica al posto dell'etica: obiettivo, la salvezza del corpo, soltanto quello. Fanatismi e integralismi sono in agguato: il nutrizionista "fai da te" (in gran voga sui social) si trasforma spesso in esorcista casereccio: "vade retro, strutto... sparisci, fritto, figlio del demonio". L'antica e saggia regola: "niente è veleno, tutto è veleno; dipende dalla dose" oggi è fuori mercato. Poche chiacchiere, oggi i comandamenti li detta il "marketing" per il quale la creduloneria virale, specchio d'una società ansiogena, è il paese di balocchi e degli affari: il "business" (in romagnolo, "baicò baicò").

**CIBI "MIRACOLOSI",
PURCHE' PRE-INDUSTRIALI O ESOTICI**

Il farro, il pane con i cereali (fino ad anni storicamente recenti il pane bianco, di buon grano, era roba "da signori"). Oppure i cibi esotici: tofu, quinoa, seitan. Per non dire della curcuma "miracolosa". Vanno di gran moda. Già i nomi sono fascinosi: per la loro aura preindustriale. Allora si che non c'era l'inquinamento né le scie chimiche: peccato che ovunque nelle società preindustriali la speranza di vita fosse meno della metà rispetto ad oggi. Che prima dei progressi della medicina, dell'igiene, degli antibiotici, dei vaccini, epidemie e infezioni falcidassero le popolazioni. Che la mortalità infantile fosse alta. La storia, la nostra storia, interessa a pochi. Il



Supplemento mensile
del settimanale Corriere Cesenate

Direttore responsabile
Francesco Zanotti

Redazione, Segreteria e Amministrazione
via don Minzoni, 47
47521 Cesena (F) tel. 0547 1938590,
fax 0547 328812,
www.corrierecesenate.it
Conto corrente postale n. 14191472

E-mail: redazione@corrierecesenate.it
agriromagna@corrierecesenate.it

Editore e Proprietà
Associazione diocesana Corriere Cesenate
Autorizz. Trib. Forlì in corso di registrazione

Stampa
Rotopress, via Brecce - 60025 Loreto (Ancona)
www.rotain.it



Durante le Feste del 25 aprile e del 1° maggio San Piero in Bagno trasforma piazza Allende e le vie del centro in una vetrina colorata di primavera. La Pro Loco di San Piero in Bagno organizza due giornate dedicate alla primavera allestendo stand con piante da orto, da giardino e da appartamento, prodotti biologici per l'alimentazione, prodotti del bosco e del sottobosco, per il giardinaggio, artigianato artistico, ceramica e vasellame, mostra-mercato, attrazioni per bambini,

prodotti tipici, artigianato, laboratori creativi, musica e tanto altro. "La sagra - informano dalla Pro Loco di San Piero in Bagno - è una originale vetrina con il meglio della produzione locale e un'occasione eccezionale per conoscere e apprezzare il territorio dell'alta valle del Savio, l'ospitalità di San Piero in Bagno, paese ricco di storia, cultura e tradizioni; ma anche per gustare nei ristoranti i menù tipici". L'edizione del 2018 sarà la ventesima.