

“Lottare per mangiar meglio”.

L'alimentazione degli operai tra medicina del lavoro e lotte per la salute in fabbrica.

Buongiorno a tutte e a tutti,

Ringraziamenti

La varietà delle metodologie e delle piste d'indagine mediante le quali è possibile approcciare i temi oggetto di questo convegno di studi, mi pare siano ben rappresentate dall'assortimento di interventi che sono stati svolti e che sono in programma nell'arco delle due giornate.

Quando mi è stato chiesto di offrire un contributo alla nostra discussione, ho pensato che sarebbe stato interessante proporre un'analisi focalizzata sul rapporto tra alimentazione e lavoro industriale. Si tratta di una prospettiva fondata sull'ipotesi che le dinamiche e i conflitti che traggono origine dall'attività produttiva e dai rapporti di lavoro costituiscano uno dei motori principali del mutamento sociale, ma soprattutto sulla volontà di collocare programmaticamente l'indagine sul crinale tra la sfera della produzione e quella dei consumi, concepito come campo di osservazione fecondo per analizzare la storia del diritto alla salute e le dinamiche sociali, culturali e politiche ad esso correlate.

La mia esposizione si articolerà schematicamente in tre momenti: nella prima parte prenderò in esame le relazioni che intercorrono tra il processo di diffusione delle mense aziendali nelle fabbriche italiane, il dibattito medico-scientifico sulla dieta degli operai, e

lo strutturarsi di pratiche e culture del consumo inedite in un'Italia in profonda trasformazione.

Successivamente procederò trattando la rilevanza – per certi versi periodizzante - delle mobilitazioni delle lavoratrici e dei lavoratori a cavallo dell'Autunno caldo per lo sviluppo del fenomeno della ristorazione aziendale, analizzando il rapporto tra la domanda emergente di un servizio mensa adeguato in ambito lavorativo da un lato, e i nuovi orientamenti affermatasi in merito alla tutela del diritto alla salute e le rinnovate forme di partecipazione delle lavoratrici e dei lavoratori.

Infine – in chiusura del mio intervento – proverò a suggerire alcune linee di tendenza del dibattito medico sull'alimentazione dei lavoratori a partire dalla seconda metà degli anni Settanta, svolgendo alcune considerazioni sull'evoluzione del pasto aziendale in una società contrassegnata da modelli di consumo affluente, nel quadro più ampio di una transizione epidemiologica pienamente dispiegatasi.

L'alimentazione dei lavoratori industriali: aspetti medici e sociali.

A partire dalla seconda metà degli anni Cinquanta – e con particolare intensità durante i decenni successivi - l'Italia attraversò una fase di intenso sviluppo economico e profondo mutamento delle strutture sociali; un processo tumultuoso e gravido di contraddizioni che vide emergere definitivamente nuovi modelli di consumo sia su scala individuale che a livello collettivo.

Come è stato rilevato da diversi autorevoli studiosi, fra i vari indicatori utilizzati per analizzare l'evoluzione della società italiana dopo il secondo conflitto mondiale il cibo è sicuramente uno dei più interessanti e significativi. Infatti, esso consente di leggere con estrema efficacia la difficile uscita del Paese dalle macerie della guerra e il suo approdo – non senza ambiguità e resistenze – ad una dimensione sociale e culturale di tipo consumistico.

Quella che è stata definita come la “grande trasformazione” dei regimi alimentari della popolazione assume i connotati di un cambiamento al contempo quantitativo e qualitativo dei modelli di consumo: la spesa alimentare pro-capite cresce, mentre si contrae rapidamente l’incidenza dei consumi alimentari sui consumi totali; le calorie medie fornite dalla dieta raggiungono livelli mai visti prima; aumenta l’apporto calorico fornito da grassi e proteine animali; inoltre, di fronte alla stabilità dei consumi di cereali, assistiamo alla forte ascesa di generi quali carne, frutta, ortaggi e latticini.

Se da un lato la storiografia si è concentrata soprattutto sulle dinamiche dell’industria alimentare e dei circuiti distributivi - analizzando le implicazioni di tali mutamenti soprattutto per quanto riguarda la sfera dei consumi domestici – dall’altro è interessante sottolineare gli sviluppi non meno significativi – da un punto di vista simbolico e sociale – della ristorazione collettiva e in particolar modo delle mense aziendali.

Sviluppatesi durante il secondo conflitto mondiale nel quadro dell’economia di guerra, nel corso dei decenni seguenti le mense di fabbrica attraversarono un processo di progressiva stabilizzazione, affermandosi come una delle articolazioni classiche delle politiche di welfare aziendale.

Tutto questo avvenne nonostante le norme legislative in vigore non disponessero l’obbligo per le aziende industriali di istituire un servizio di mensa per i dipendenti. Sia la legislazione in materia varata dal fascismo (risalente al 1927), sia il successivo regolamento di igiene del lavoro approvato nel 1956, si limitavano a prescrivere la costruzione di generici “refettori”. Dunque, in assenza di precise disposizioni di legge, la diffusione dell’istituto della mensa nel contesto italiano deve essere ricondotta all’interazione fra i principali attori coinvolti, vale a dire le imprese, i lavoratori e le rappresentanze sindacali.

Importante in tal senso fu l’azione dei lavoratori e delle rappresentanze sindacali, con la progressiva affermazione - a partire dagli anni Cinquanta - di un “diritto al sostegno alimentare”, che poteva assumere le forme della mensa oppure di una indennità di mancata mensa.

Per quanto riguarda le direzioni aziendali, svolgeva un ruolo cruciale l’esigenza di coordinare e governare il flusso della produzione, dotato di vincoli e ritmi che modulavano

la possibilità di assunzione dei pasti sul luogo di lavoro. Entro tale quadro – e senza soffermarci sulla specificità dei vari cicli produttivi – mi sembra di poter affermare che la diffusione e la stabilizzazione dell'istituto della mensa aziendale a cavallo tra anni Cinquanta e Sessanta rispondeva ai mutamenti intervenuti nella sfera della produzione: l'evoluzione delle pratiche organizzative e la crescente meccanizzazione dei processi implicavano la necessità di incorporare sempre più il momento della pausa pranzo nell'ambito della giornata lavorativa, sottoponendolo all'autorità delle direzioni a livello temporale e dietetico.

Durante questa fase, i profondi cambiamenti tecnologici e organizzativi determinarono l'emergere di un nuovo “nesso psicofisico” del lavoro industriale, rimodulando il fabbisogno richiesto per lo svolgimento delle mansioni e rinnovando l'interesse scientifico per gli aspetti energetici, sociali e culturali dell'alimentazione della manodopera.

Un interesse rinnovato che si riflette plasticamente nella quantità di pubblicazioni, inchieste e congressi che in quegli stessi anni ponevano al centro della propria indagine le pratiche alimentari dei lavoratori industriali, combinando approcci assai diversi che spaziavano dalla medicina del lavoro alla fisiologia, dalla statistica alla sociologia.

In questa sede, mi interessa soprattutto proporre alla vostra attenzione alcune tendenze significative del dibattito medico coevo sull'alimentazione dei lavoratori – vale a dire il corpo sociale produttivo di un'Italia in piena transizione verso la modernità industriale – mettendo a fuoco le criticità che più frequentemente venivano sollevate in ordine ai regimi alimentari della manodopera.

Anzitutto, è interessante osservare il mutamento nell'impostazione generale degli studi dedicati all'alimentazione della forza lavoro: a partire da un paradigma per così dire energetico – che poneva al centro della propria indagine le insufficienze caloriche e la funzione integrativa del pasto a carico dell'azienda – si passa alle prime registrazioni di eccessi alimentari diffusi, con un'enfasi particolare sulle diete ipercaloriche, sulle carenze parziali (in particolare in termini proteici e vitaminici) e sulla concezione educativa e correttiva svolta dalle mense aziendali; uno spostamento che riflette il mutamento graduale

degli stili alimentari ma anche una progressiva messa a fuoco dell'oggetto di studio, vale a dire il lavoratore industriale urbanizzato.

Citiamo a tal proposito due inchieste della prima metà degli anni Sessanta condotte da medici del lavoro, estremamente approfondite e aventi come oggetto l'alimentazione dei lavoratori industriali, rispettivamente della Fiat e della Carlo Erba. Inoltre, mi pare significativo evidenziare il volume di analisi dedicate ai disturbi alimentari dei lavoratori turnisti – un segmento assai consistente della manodopera industriale – soggetti a scompensi del ritmo circadiano, costretti ad alimentarsi ad orari irrazionali e spesso afflitti da vari disturbi dell'apparato digerente.

La maggioranza dei lavori di indagine condotti mette in rilievo la generale irrazionalità dei regimi alimentari operai, sia per quanto riguarda la composizione del vitto, sia per quanto riguarda la distribuzione dei pasti nell'arco della giornata e il relativo apporto calorico. Ad esempio, l'adesione a schemi alimentari tradizionali e la diffusa ignoranza dei principi della nutrizione razionale, portava i lavoratori italiani a trascurare generalmente l'importanza della prima colazione: circostanza che cagionava scompensi calorici che non solo influivano sul rendimento lavorativo mattutino, ma che inducevano i lavoratori a “recuperare” consumando un pranzo abbondante ed elaborato, impostato sul canone gastronomico primo-secondo-contorno. Tali considerazioni acquisivano ancora maggiore nettezza qualora riferite ai pasti portati da casa dai lavoratori – giudicati ipercalorici, di difficile digestione, squilibrati sotto il profilo nutritivo e annaffiati da quantità eccessive di alcoolici – ai quali veniva contrapposta una “razionalità del pasto aziendale” invero più auspicata che reale. Anche in questo caso però, occorre rimarcare come venisse messa sotto accusa la cultura del lavoratore, portato a concepire il pasto a carico dell'azienda come un bene primario ed un elemento di status professionale, e conseguentemente a esigere un menù adeguato in termini di pregio, quantità e costosità dei cibi.

A più riprese gli specialisti rammentavano l'importanza della questione alimentare per la medicina del lavoro e l'organizzazione industriale: un aspetto talvolta sottostimato dai soggetti coinvolti, ma esemplificato con chiarezza dal fenomeno quotidiano e piuttosto rilevante dell'assenteismo, laddove riconducibile a problemi di alcoolismo oppure a ulcere

e disturbi cronici dell'apparato digerente (una condizione estremamente diffusa tra le lavoratrici e i lavoratori).

A tal proposito, è interessante notare l'atteggiamento dei medici e dei nutrizionisti verso il consumo di vino e alcolici: assecondando le abitudini alimentari tradizionali, l'assunzione di tali bevande non veniva sconsigliata tout court ma piuttosto veniva espressa la necessità di circoscriverne il consumo in termini quantitativi (massimo $\frac{1}{4}$ per persona) e temporali (solo durante la pausa pranzo).

In conclusione, all'interno di un quadro generale segnato dal profondo rinnovamento degli stili di consumo, dei ritmi sociali e dei processi produttivi, ci preme sottolineare ancora una volta come queste ricerche incentrate sull'alimentazione degli operai industriali si configurino come manifestazioni di un interesse medico-scientifico rinnovato, orientate a riproporre in chiave aggiornata il rapporto tra regimi alimentari e rendimento lavorativo.

‘Lottare per mangiar meglio’: conflitto industriale e regimi alimentari a cavallo dell’Autunno Caldo.

Considerata l'assenza di disposizioni legislative generali che imponessero l'obbligo di predisporre mense per i dipendenti, va ribadito come lo sviluppo della ristorazione aziendale fra gli anni Cinquanta e Settanta sia essenzialmente riconducibile alla dinamica delle relazioni industriali, e in particolar modo agli accordi siglati a livello aziendale o di stabilimento; circostanze che chiaramente contribuirono a plasmare una realtà tutt'altro che omogenea se compariamo le varie aziende e persino i singoli stabilimenti di uno stesso gruppo.

Appare perciò chiaro come le mobilitazioni sociali che scossero i luoghi produttivi ma in generale tutto il Paese fra anni Sessanta e Settanta – culminate nel cosiddetto Autunno Caldo – assumano una valenza periodizzante anche per lo sviluppo della ristorazione aziendale, in virtù dei nuovi rapporti di forza strutturatisi all'interno delle fabbriche e in seno alla società italiana.

Non è un caso che questo lungo ciclo conflittuale - questa stagione di rinnovato e potente protagonismo delle lavoratrici e dei lavoratori - si configuri anche come un ulteriore passaggio fondamentale per la diffusione delle mense aziendali nel panorama italiano. Infatti, proprio in questi anni si afferma e trova piena espressione una crescente e rinnovata domanda, da parte della manodopera, di un servizio mensa pagato dalle imprese nell'ambito della giornata lavorativa: una domanda sociale che trova riscontro nelle fonti – piattaforme e accordi aziendali su tutte - nelle testimonianze e in numerosi indicatori, e che soprattutto si lega in profondità al rinnovamento degli orientamenti sindacali per quanto riguarda la tutela del diritto alla salute, al ridefinirsi delle forme di partecipazione delle lavoratrici e dei lavoratori – mediante l'esperienza dei Consigli di Fabbrica - e più in generale alle istanze di democrazia, dignità e uguaglianza nei luoghi di lavoro (ma non solo) che costituiscono uno dei portati più significativi dell'intero movimento.

Anzitutto, non è superfluo sottolineare come, dal punto di vista della manodopera, la possibilità di consumare un pasto a prezzo simbolico o interamente a carico dell'azienda costituisca un'occasione significativa di tutela del potere d'acquisto del salario. Allo stesso tempo, come abbiamo già avuto modo di suggerire, le fonti evidenziano a più riprese la valenza simbolica del pranzo in fabbrica: in altri termini, consumare un pasto sano e ricco a carico dell'azienda, trascorrendo il proprio tempo in locali igienici, confortevoli e beneficiando di una pausa istituzionalizzata e adeguata, costituisce un elemento sostanziale di dignità e di riconoscimento della professionalità operaia, rivendicato con sempre maggiore forza.

La crescente richiesta di un servizio mensa rispondente alle esigenze della manodopera viene articolata attraverso i nuovi organismi di rappresentanza unitaria nei luoghi di lavoro – i Consigli di Fabbrica – in seno ai quali si costituiscono apposite commissioni – generalmente vengono chiamate proprio “commissioni mensa” – formate dagli stessi lavoratori e deputate al controllo quotidiano sul funzionamento delle mense aziendali.

Una facoltà che in linea generale è sancita dall'articolo 11 dello Statuto dei Lavoratori, ma che dal punto di vista della prassi concreta è oggetto di contrattazione e talvolta di scontro con le direzioni aziendali e di stabilimento: ad esempio, per quanto riguarda la facoltà dei

delegati di accedere alle dispense e alle cucine, vigilare sulle operazioni di cottura dei pasti, partecipare alla stesura delle tabelle dietetiche, e avere voce in capitolo in merito alla scelta del gestore della mensa aziendale.

Allo stesso modo, è interessante rilevare come l'enfasi sulla partecipazione diretta e la rivendicazione di una soggettività che partiva dall'esperienza concreta della vita di fabbrica, assumessero forme peculiari anche per quanto riguarda il funzionamento delle mense aziendali, come dimostrano numerosi questionari distribuiti alle lavoratrici e i lavoratori e i registri che presso varie mense erano a disposizione di tutti gli utenti per valutare la qualità giornaliera del servizio.

Ecco dunque che con il mutare dei rapporti di forza, le mense aziendali diventano un'arena politica dove tenere assemblee, uno spazio dove è possibile rivendicare ed esercitare un controllo operaio sulla fabbrica e sui ritmi di lavoro: rivendicare una pausa pranzo istituzionalizzata e sufficiente dal punto di vista temporale, la possibilità di abbandonare i reparti di lavoro e consumare il pasto in un luogo apposito, la necessità di ridurre i tempi di attesa al self-service per guadagnare tempo libero, la richiesta di un maggiore assortimento e qualità delle pietanze, costituiscono altrettanti tentativi di valorizzare l'elemento umano e professionale, ponendo al primo posto le esigenze insopprimibili dei lavoratori.

A tal proposito, mi pare significativo rimarcare la matrice ugualitaria e trasversale delle lotte dei lavoratori in merito all'alimentazione in fabbrica: un esempio lampante sono le frequenti mobilitazioni affinché il servizio mensa – contrariamente a quanto avveniva in parecchie realtà – venisse esteso anche ai lavoratori turnisti, spesso costretti a portare il pasto da casa e talvolta a consumarlo nei reparti per non interrompere il flusso della produzione. Una conquista che nelle fabbriche del Gruppo Dalmine, ad esempio, fu raggiunta solo nel 1978 con il cosiddetto “Accordo Pasto Caldo”, dopo quasi un decennio di ripetute vertenze con l'azienda.

Di fondamentale importanza è poi il legame che connette – attorno al nesso cibo-salute - le mobilitazioni relative all'alimentazione e alle mense, ai nuovi orientamenti emersi in

materia di tutela della salute in fabbrica, focalizzati sul concetto di non-monetizzazione e sull'intervento a monte per prevenire le cause del danno fisico.

In maniera conseguente, i refettori e le cucine dove venivano confezionati i pasti figuravano tra i luoghi oggetto di interventi sollecitati dai lavoratori per adeguare gli impianti, risanare gli ambienti e prevenire i fattori di nocività e di rischio. In altre parole, si trattava per esempio di richiedere l'installazione di cappe e aspiratori nei locali cucina, in modo tale da alleviare i disagi del personale che preparava le vivande. Oppure, per quanto riguarda i refettori, di predisporre finestre e lucernari per assicurare un'adeguata illuminazione, curare la pulizia e l'igiene dei locali, esigere l'installazione di ventilatori, impianti di areazione e pannelli fonoassorbenti, un'esigenza questa particolarmente sentita soprattutto laddove mense e refettori erano dislocati in prossimità dei reparti di lavorazione.

Un discorso interessante, seppur complesso da affrontare e sintetizzare, è quello riguardante gli atteggiamenti e le scelte dietetiche dei lavoratori che consumavano i pasti nelle mense. Se da un lato, occorre osservare come sia impossibile riassumere in maniera univoca l'atteggiamento dei lavoratori nei confronti dei regimi alimentari proposti nelle mense, dall'altra parte mi pare interessante fornire alcune indicazioni e suggestioni di carattere generale su cosa i lavoratori intendessero per "pasto sano".

Senza voler in alcun modo avanzare interpretazioni che potrebbero suonare forzate - suggerendo l'esistenza di una coscienza diffusa e trasversale in seno ai lavoratori riguardo l'importanza di modelli dietetici salutari (una coscienza che peraltro non mi sento di dare per acquisita neppure ai nostri giorni) - mi preme sottolineare come il nesso che intercorre tra alimentazione sul luogo di lavoro e necessità di tutela della salute, emerga a più riprese nella documentazione che ho avuto modo di consultare.

Infatti, comunicati, volantini, vignette e articoli dei giornali di fabbrica non mancano di esplicitare l'importanza del servizio di mensa aziendale come strumento di tutela della salute e del benessere.

Allo stesso tempo però, dall'analisi delle fonti mi pare si possa evidenziare anche una sostanziale sovrapposizione tra un'idea di pasto - definito sano, nutriente o adeguato - e

la riproposizione di modelli alimentari tradizionali. In altre parole, secondo i lavoratori un pasto sano è un pasto – certamente vario, confezionato con cura e con perizia – ma che nello stesso tempo aderisce allo schema tradizionale primo-secondo-contorno, tendenzialmente piuttosto abbondante in termini calorici e nutritivi, e soprattutto cucinato se possibile sul posto.

Non mancano infatti richieste continue alle direzioni aziendali di sostituire i sistemi centralizzati di preparazione dei pasti con mense dotate di cucina persino a livello di singolo reparto, per ovviare a problemi di natura pratica (una minestra fredda, una bistecca tiepida) ma anche per limitare le possibili manipolazioni intermedie e avvicinare – fisicamente e simbolicamente - il momento del consumo a quello della preparazione.

Evitando, per ragioni di brevità, di soffermarmi sul diffuso timore delle sofisticazioni alimentari - specie per quanto riguarda l'olio e il vino - un altro atteggiamento che mi preme rilevare, è la diffusa diffidenza da parte dei lavoratori nei confronti di molti prodotti alimentari industriali che venivano affermandosi in quegli stessi anni: ad esempio, si spiega così la diffusa e radicata avversione da parte degli utenti nei confronti dei piatti surgelati, senza dubbio pratici ma quasi sempre visti con sospetto nonostante le assicurazioni di assoluta igienicità e sicurezza da parte dei medici e delle direzioni di fabbrica.

Alcune considerazioni finali

Dopo aver delineato alcuni caratteri specifici del dibattito medico intorno all'alimentazione operaia - inserendo tale dibattito all'interno di un contesto economico e sociale in profondo mutamento - e dopo aver messo in rilievo la valenza cruciale delle lotte dell'Autunno Caldo nell'analisi del rapporto tra salute e alimentazione dei lavoratori, a questo punto credo sia opportuno provare a tracciare alcune linee di tendenza per il periodo successivo.

Come abbiamo visto, le mobilitazioni dei lavoratori a cavallo fra anni Sessanta e Settanta esprimono – fra le altre cose – una domanda diffusa di predisporre strutture per la ristorazione collettiva all'interno delle fabbriche, riproponendo e al contempo rinnovando la rivendicazione di un diritto al sostegno alimentare che risaliva almeno agli anni del conflitto.

Dall'analisi delle fonti traspare come tale passaggio si configuri come un vero e proprio salto di qualità per l'intero settore della ristorazione collettiva professionale: infatti, è fondamentale sottolineare come la crescente richiesta di mense aziendali fu soddisfatta mediante l'esternalizzazione del servizio ad imprese specializzate. Una dinamica alimentata senza dubbio dalla crescente richiesta di professionalità nel settore della ristorazione, ma anche dalla volontà da parte delle imprese di limitare i costi e abbandonare un terreno di potenziale conflittualità con la controparte.

Nonostante il riaffiorare episodico, almeno fino agli anni Ottanta, di questioni di principio sull'erogazione del servizio di mensa – con la richiesta di una gestione diretta da parte delle aziende del servizio – per quanto riguarda la gestione e il funzionamento di tali strutture si afferma gradualmente un sistema di relazioni industriali consolidato, basato sul triangolo direzioni aziendali-rappresentanze dei lavoratori- imprese specializzate nella ristorazione collettiva.

Stante la varietà degli specifici contesti aziendali e produttivi, mi limito ad osservare come gli spazi di azione dei diversi attori fossero specificati nei contratti di appalto del servizio mensa: entro tale quadro, si spaziava da situazioni nelle quali ai delegati sindacali era consentito interfacciarsi direttamente con i gestori, a situazioni nelle quali invece le commissioni mensa potevano rivolgersi esclusivamente alle direzioni aziendali, o ancora a realtà nelle quali la commissione mensa era indicata esplicitamente come organo di controllo del servizio, accanto al medico di fabbrica e alle autorità sanitarie competenti (in particolare le Unità Sanitarie Locali dopo la riforma del 1978).

Sempre per quanto riguarda il rapporto tra pratiche alimentari e salute, possiamo osservare come il modello standard di pasto aziendale affermatosi durante gli anni Settanta, riproponga in maniera significativa molte delle contraddizioni che caratterizzarono la “grande trasformazione” dei consumi alimentari degli italiani.

In particolare, la definitiva rottura di un regime dietetico secolare improntato alla povertà e alla frugalità, determinò – per il proletariato industriale e i nuovi ceti medi – una frenetica acquisizione di regimi alimentari ad alta intensità calorica, una sorta di rincorsa al cibo che si configura pienamente come status symbol del conquistato benessere e come potente

veicolo di integrazione socio-culturale, in un'Italia proiettata verso l'abbondanza e la modernità.

A cavallo tra anni Sessanta e Settanta – in una fase che può essere considerata come l'apogeo della centralità operaia e del protagonismo sociale delle lavoratrici e dei lavoratori – ecco che le rivendicazioni sindacali in merito all'alimentazione sul luogo di lavoro sembrano proporre una sorta di protagonismo dell'operaio consumatore come cittadino a pieno titolo, desideroso di un riconoscimento sociale che passa anche attraverso la conquista di regimi alimentari ancorati sì a schemi tradizionali ma soprattutto adeguati alla sua condizione.

Entro un quadro di progressiva integrazione sociale e culturale all'interno della nazione dei consumatori, non deve stupire la progressiva rarefazione – nel dibattito medico-scientifico dagli anni Ottanta – di studi specifici dedicati agli aspetti sanitari dell'alimentazione operaia.

In conclusione, assistiamo così al progressivo sfumare della specificità dei problemi alimentari della manodopera, sempre più frequentemente ricondotti nell'alveo della tutela igienica e sanitaria degli utenti dei sistemi di ristorazione commerciale, e ormai sostanzialmente assimilabili agli errori alimentari maggiormente diffusi: dieta squilibrata in termini calorici, esagerato consumo di carne, assunzione di quantità eccessive di zuccheri semplici e grassi animali, abuso cronico di alcool.

Uno sviluppo del dibattito che si colloca in stretta relazione con il paradigma della cosiddetta svolta epidemiologica, contrassegnata dalla crescente importanza assunta dalle cosiddette malattie dell'abbondanza – disturbi cardiovascolari, diabete e patologie neoplastiche – tutte malattie intimamente correlate allo stile di vita e dunque ai comportamenti alimentari della popolazione adulta in seno alle società opulente.