

# Gli insetti edibili tra globalizzazione scambista e interculturalità

di Sabrina Lanni

**Abstract: Edible insects between market globalization and interculturality** – The introduction through Regulation (EU) n. 2283/2015 of edible insects in the framework of European nutrition marks a crucial step of the so-called food rights. The topic stimulates the reflections of the comparative lawyer not only to rethink consumer choices and rights, but even before to reevaluate the traditional legal content of the word food. The essay in-depths the need to promote the cultural and economic development of European society in line with those principles that represent a meeting point between the different legal paths of food law and consumer law.

1321

---

**Keywords:** Food Law; Interculturalism; Environmental Sustainability; Consumer Law.

## 1. Diritto al cibo e mercato unico del cibo in Europa

Il cibo e le sue declinazioni giuridiche sono state oggetto di un'intensa produzione normativa, che nel contesto scientifico europeo ha dato impulso ad un vigoroso dibattito multilivello, da cui il cultore del diritto può trarre gli elementi tassonomici della cosiddetta *food law*, quale campo di indagine teso alla *cross-fertilization* tra i diversi contributi internazionali, comunitari e nazionali al tema<sup>1</sup>.

Il diritto al cibo è stato menzionato per la prima volta nella Dichiarazione universale dei diritti umani del 1948, come presupposto del 'diritto alla salute'<sup>2</sup>; successivamente, è stato formalmente e direttamente riconosciuto nel Patto sui diritti economici, sociali e culturali del 1966, con un'enfasi specifica per quanto concerne il riconoscimento del 'diritto al cibo adeguato'<sup>3</sup>, fino a essere ribadito

---

<sup>1</sup> La *food law* dal punto di vista macro-comparativo esprime un concetto più ampio di quello che si rinviene nell'art. 3, 1 del Regolamento UE 178/2002, dove, nel quadro di un *leit motiv* caratterizzato prevalentemente dall'idea del *food market*, si stabilisce che per «legislazione alimentare» si intendono «le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale». Si tratta di una definizione foriera di perplessità non solo per i comparatisti, e invero sull'ambivalenza e sull'incompletezza della stessa si sono espressi gli studiosi del diritto agroalimentare; cfr. A. Germanò-E. Rook Basile, *Definitions of European Food Law*, in L. Costato-F. Albisinni (cur.), *European and Global Food Law*, Milano, 2016, 198.

<sup>2</sup> L'art. 25 della Dichiarazione è considerato come punto di partenza della «costituzionalizzazione universale del diritto al cibo», quale diritto di ogni individuo ad un tenore di vita sufficiente a garantire la salute e il benessere proprio e della sua famiglia; per un quadro di riferimento sulla nozione di diritto al cibo e sul suo sviluppo nelle fonti internazionali si rinvia a così S. Rodotà, *Il diritto di avere diritti*, Roma-Bari, 2012, 127 e ss.

<sup>3</sup> In modo particolare è rilevante l'art. 11 del Patto, dove si chiede agli Stati di riconoscere alla popolazione un «livello adeguato» di alimentazione, tuttavia senza precisare cosa debba

nella Dichiarazione sulla sicurezza alimentare mondiale del 1996 come ‘diritto inalienabile’ di ogni individuo<sup>4</sup>.

Anche sulla base dello sprone ricevuto in ambito internazionale, a partire dal 1948 sono state elaborate diverse declinazioni del diritto al cibo nel quadro dei principi delle costituzioni europee. Inizialmente le ricostruzioni possibili sono state inquadrare essenzialmente nell’ambito di una duplice prospettiva: da un lato la tutela della persona e dall’altro la protezione del mercato. Questo genere d’impostazione ha risentito certamente degli influssi connessi allo sviluppo della Comunità Economica Europea, e quindi di una visione prevalentemente ‘mercantilizata’ del cibo nell’area di riferimento<sup>5</sup>.

Il mercato ha rappresentato il *focus* di riferimento degli sviluppi europei della *food law* e del suo campo d’indagine. Invero, tutto ciò che giuridicamente attiene al cibo è stato attratto prevalentemente nell’ambito del diritto alimentare, vale a dire nel giro di discorsi incardinati sulla ‘produzione’, ‘distribuzione’ e ‘commercializzazione’ degli alimenti, in quanto attività di cruciale importanza nello spazio giuridico-economico europeo<sup>6</sup>. I diversi atti giuridici emanati fin dalla istituzione della Comunità Europea dimostrano una chiara volontà di realizzare un mercato unico dei cibi, per dare risposte in linea con le esigenze della realtà politico-sociale dell’Europa degli anni ’60, come è noto caratterizzata da grandi squilibri agricoli alimentari, da prezzi dei beni difformi e da standard qualitativi alimentari divergenti<sup>7</sup>. Invero, le difficoltà inerenti alla situazione menzionata hanno trovato molteplici tentativi di soluzione, che in chiave macro-comparativa rispondono ad un approccio essenzialmente duale, ossia: per un verso la creazione di un mercato interno di prodotti agricoli sostenuto da una politica di aiuti alla crescita produttiva, per un altro verso la promozione di azioni finalizzate a diversificare le possibili attività ed a contenere i beni in eccesso e/o sviluppare quelli carenti.

Si tratta di un approccio che appare storicamente datato. Attualmente emerge l’inadeguatezza metodologica di un’indagine rivolta al cibo

---

intendersi con l’espressione stessa. Al riguardo rivestono una certa qual utilità le Osservazioni generali del Comitato dei diritti economici, sociali e culturali delle Nazioni Unite contenute nel *General Comment n. 12: The Right to Adequate Food*, par. 8-11. Il testo è consultabile al seguente indirizzo: [www.refworld.org/docid/4538838c11.html](http://www.refworld.org/docid/4538838c11.html).

<sup>4</sup> Il riferimento al cibo come diritto inalienabile di ogni individuo ha avuto riscontro in diversi strumenti di *soft law* che hanno spronato un’azione comune e integrata da parte della Comunità internazionale; più ampiamente C. Ricci, *Contenuti normativi del diritto a un cibo «adeguato» a livello internazionale*, in C. Ricci (cur.), *La tutela multilivello del diritto alla sicurezza e qualità degli alimenti*, Milano, 2012, 37.

<sup>5</sup> La nozione di cibo è stata di per sé incardinata nel binomio progresso-sviluppo, tanto come quale asse portante della crescita economica del XX secolo, così come strumento di misura del rischio del processo tecnologico innovativo sopportabile dal consumatore; in argomento cfr. E. Rook Basile, *La mano invisibile del rischio*, in *I diritti della terra e del mercato agroalimentare*. Liber amicorum Alberto Germanò, II, Milano, 2016, 1081 e ss.

<sup>6</sup> Gli organi di governo dell’Unione Europea hanno dedicato ampio spazio alla salvaguardia dei consumatori, secondo lo slogan “dai campi alla tavola”, rafforzando l’adozione di norme volte ad assicurare la tracciabilità degli alimenti: in questa prospettiva si colloca il cd. *Libro Bianco della Commissione europea sulla sicurezza alimentare* (COM/1999 719 def.), a cui hanno fatto seguito diversi regolamenti, tra i quali quelli sulla presenza di OGM (Regolamento CE 1830/2003), sulla composizione biologica (Regolamento CE 834/2007), sull’informazione ai consumatori in tema di glutine (Regolamento UE 828/2014), e sui Novel foods (Regolamento UE 2283/2015).

<sup>7</sup> Per i diversi obiettivi della *European food legislation* si rinvia a F. Albisinni, *The path to the European and global food law system*, in *European and Global Food Law*, cit., 37.

concettualmente basata sul diritto alla concorrenza e sul diritto dei consumatori. Il comparatista è in grado di individuare la limitatezza di una simile impostazione tra la trama e l'ordito della ricostruzione del diritto al cibo in chiave diacronico-comparativa. Invero, negli ultimi 50 anni sono lentamente affiorate nuove organizzazioni tassonomiche del cibo, che inducono a ritenere come il cibo non sia solo lo strumento con cui garantire la salute della persona e la soddisfazione delle sue esigenze primarie, o anche come il cibo non sia solo il veicolo di armonizzazione delle regole di produzione e commercializzazione dello stesso nel mercato europeo. Il cibo è molto di più<sup>8</sup>.

La lettura delle fonti giuridiche in chiave antropologica sprona la riflessione del comparatista sui nuovi profili del cibo come diritto<sup>9</sup>. Il cibo deve essere considerato non solo come *res* atta alle soddisfazioni antropiche del singolo essere umano, bensì anche come cultura e promozione della cultura dell'altro, nonché come strumento di preservazione dell'ambiente e della specie umana, ad esempio attraverso l'uso ponderato delle monocolture o delle bio-tecnologie nel quadro dei sempre più vulnerabili equilibri ecologici<sup>10</sup>. Questi nuovi profili del 'cibo come diritto' che fanno capolino qua e là tra i diversi dati giuridici non hanno lasciato insensibili gli ordini costituzionali europei.

La stessa impostazione costituzionale italiana è stata oggetto di riflessione e/o ammodernamento. La Bottiglieri ha parlato del 'diritto al cibo' come di un 'diritto costituzionalmente nuovo', in quanto la costituzione italiana non si limita a tutelare la dimensione 'sociale' del diritto al cibo ma ne protegge anche quella 'civile' (ad esempio con riferimento alla libertà personale di autodeterminarsi in materia alimentare), come pure quella 'economica' (ad esempio con riferimento ai diritti del consumatore di alimenti) o anche quella di 'terza generazione' (in riferimento alla sostenibilità ambientale della produzione agroalimentare)<sup>11</sup>.

È la stessa analisi del diritto al cibo in chiave diacronica che segna un passaggio concettuale, o meglio un arricchimento del contenuto del diritto stesso dovuto all'ampliamento delle vertenti che lo caratterizzano. Accanto alla vertente più risalente nel tempo, quella della 'nutrizione', che lo identificava essenzialmente come diritto connesso a quello del lavoro, nel senso di inevitabile interdipendenza del primo dal secondo, attualmente sembra possibile rinvenire vertenti ulteriori, che si aggiungono alla prima determinandone una rilettura epistemica, alla luce

---

<sup>8</sup> «There are some notable illustrations of this truism. Food is culture in northeast Brazil, France and Japan. It is religion in India and Saudi Arabia. Food is medicine in China. It can be taboo in east Africa», così: M.A. Echols, *Food Safety and WTO*, The Hague, 2001, 14.

<sup>9</sup> Diritto non necessariamente in senso 'statuale': in questa prospettiva muovo dall'insegnamento di R. Sacco, *Il diritto muto. Neuroscienza, conoscenza tacita, valori condivisi*, Bologna, 2015.

<sup>10</sup> Il giurista deve interrogarsi sul livello d'inerzia dell'ecosistema minacciato dal transgenismo totale. C'è una questione precipua, che di fatto tende ad essere lasciata in secondo piano, per la sua natura tendenzialmente di confine rispetto agli interessi delle scienze giuridiche. Quali saranno nel tempo le conseguenze delle manipolazioni sull'ecosistema mondiale? Il quesito lo pone J.-M. Pelt, *L'orto di Frankenstein. Cibi e piante transgenici*, Milano, trad. dal francese di E. Dornetti, 2000, 59 dove l'A. sostiene: «ci piacerebbe che i nostri colleghi dell'ingegneria genetica meditassero sulla necessaria sobrietà degli "artisti del cielo" [gli astronomi], condannati in eterno a osservare per comprendere, ma senza mai volere né potere manipolare per trasformare».

<sup>11</sup> Dunque 'nuovo' non nel senso sostanziale, ma in relazione alla sua autonoma formulazione: cfr. M. Bottiglieri, *The protection of the Right to adequate food in the Italian constitution*, in *Forum di Quaderni Costituzionali*, 11, 2015, [www.forumcostituzionale.it](http://www.forumcostituzionale.it)

delle nuovi fonti del diritto, o meglio la vertente ‘umana’, come pure quella ‘sociale’ e, non da ultimo, quella ‘ambientale’.

Dal punto di vista comparatistico si tratta di un approccio che è frutto dell’apporto di diversi formanti del diritto, perlopiù sensibili al quadro dei principi costituzionali e alla loro rilettura multilivello, da cui muove la summenzionata garanzia accordata al cibo quale ‘diritto costituzionalmente nuovo’. Tale approccio trova in Italia il suo addentellato normativo sulla base del combinato disposto degli artt. 9 e 32 della costituzione, da cui emerge la protezione della dimensione interculturale dell’accesso al cibo come pure la tutela della sua dimensione quale patrimonio dell’umanità<sup>12</sup>. Un metodo simile si trova alla base degli orientamenti del Tribunale costituzionale tedesco, dove mediante il combinato disposto dell’art. 20, comma 1 (che sancisce la Repubblica federale tedesca come stato democratico e sociale) e l’art. 1 (che dichiara intangibile la dignità dell’uomo) si è arrivati ad enucleare il diritto all’alimentazione come diritto ad un bene essenziale<sup>13</sup>. In Francia invece l’approccio verso il diritto in questione muove dall’operatività diretta di alcune fonti internazionali, invero l’art. 55 della costituzione del 1958 afferma che i trattati o gli accordi regolarmente ratificati o approvati devono avere valore superiore a quello delle leggi, dimodoché le disposizioni sopra richiamate in tema di cibo del Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali vengono riconosciute come disposizioni equiparate a quelle con ‘forza costituzionale’ che integrano il ‘blocco di costituzionalità’ in tema di diritti umani<sup>14</sup>.

Le esperienze costituzionali europee offrono diversi spunti di riflessione sul diritto al cibo come ‘diritto costituzionalmente nuovo’, benché il loro apporto sia chiaramente limitato laddove venga messo in relazione con quello più all’avanguardia delle costituzioni dell’America Latina, dove si rinvencono 14 delle 29 costituzioni al mondo che hanno incluso esplicitamente il diritto all’alimentazione nell’ambito delle garanzie costituzionali<sup>15</sup>, oltre ad aver promosso il diritto stesso in una rinnovata dimensione culturale, non di rado sullo sprone del riconoscimento dei diritti dei popoli indigeni<sup>16</sup>. Si può dire che nell’area

<sup>12</sup> Cfr. M. Bottiglieri, *The protection of the Right to adequate food in the Italian constitution*: cit. che elabora una lettura dei principi della costituzione italiana con riferimento al *right to food approach*.

<sup>13</sup> L’osservazione trae spunto da BVerfGE, 9 febbraio 2010, Hartz IV, RDSS, 2010, 653 e di essa tratta F. Alcino, *Il diritto al cibo. Definizione normativa e giustiziabilità*, in *Rivista Associazione italiana costituzionalisti*, 2016, 12.

<sup>14</sup> In argomento si veda F. Del Corso-D. Paturel, *Droit à l’alimentation*, UMR innovation, 2013, on line [www1.montpellier.inra.fr/aide-alimentaire/images/Droit\\_a\\_l'alimentation/Le\\_droit\\_a\\_l'alimentation\\_notions\\_generales.pdf](http://www1.montpellier.inra.fr/aide-alimentaire/images/Droit_a_l'alimentation/Le_droit_a_l'alimentation_notions_generales.pdf), sebbene l’ambito di operatività dell’art. 55 della costituzione francese rappresenti un punto controverso delle valutazioni inerenti al blocco di costituzionalità, tanto da parlarsi di una superiorità «fluttuante» dei Trattati (così, in un quadro di sintesi, F. Biondi Dal Monte, *La ricostruzione dei rapporti tra ordinamenti CEDU e ordinamento interno in Germania e Francia: quale scelta per la Corte costituzionale italiana?*, in R. Bin-G. Brunelli-A. Pugiotto-P. Veronesi (cur.), *All’incrocio tra Costituzioni e Cedu. Il rango delle norme della Convenzione e l’efficacia interna delle sentenze di Strasburgo*, Giappichelli, 2007, 49).

<sup>15</sup> Cfr. *El derecho a la alimentación en España: desafíos y propuestas*, Cumbre Parlamentaria Mundial Contra el Hambre y la Malnutrición 2018, on line [www.derechoalimentacion.org/sites/default/files/pdf-materiales/Derecho\\_alimentacion\\_desafios\\_propuestas\\_COMPLETO.pdf](http://www.derechoalimentacion.org/sites/default/files/pdf-materiales/Derecho_alimentacion_desafios_propuestas_COMPLETO.pdf)

<sup>16</sup> Un dato normativo particolarmente significativo è offerto dall’art. 13 della costituzione ecuadoriana dove il «derecho alimentario» è posto in stretta relazione con le «diversas identidades y tradiciones culturales» (sul punto cfr. anche *infra* nota 71). L’impostazione risponde ad una accentuata visione latinoamericana della «soberanía alimentaria» come paradigma di risposta alle conseguenze della globalizzazione neoliberale sul sistema

europea, pur a fronte di un quadro giuridico che stenta ad oltrepassare la lettura del cibo come strumento teso tra il ‘diritto della persona’ e la ‘programmazione del mercato unico’, il formante dottrinale e la nuova lettura antropologica del ‘cibo adeguato’ offrono un focolaio di nuove idee, che per un verso integra e per l’altro stimola la lettura del cibo in chiave ‘culturale’<sup>17</sup>.

Del resto, in relazione a quella che appare dal punto di vista comparativo la componente più innovativa – il cibo come strumento di cultura ed identità della propria cultura – appare chiaramente evidente come lo spazio giuridico europeo, che diffusamente viene definito come pluralista e laico, inglobi forme diverse di esigenze legate alla scelta del cibo (ad esempio quelle dei vegani, naturisti, onnivori o di quanti altri vogliano nutrirsi in accordo a dettami di coscienza ed etica), come pure inglobi diverse esigenze legate alla preparazione stessa del cibo (ad esempio la limitazione della contaminazione tra la carne *halal* ed i prodotti *haram* per quanti osservino i dettami del Corano). Tali esigenze appaiono il riflesso dell’autonomia delle molteplici espressioni etiche, ideologiche e, soprattutto, religiose dello spazio europeo<sup>18</sup>.

Il giurista è chiamato a verificare la natura e la consistenza di queste diverse esigenze legate al cibo, e al tempo stesso verificarne la portata non solo in relazione al ‘benessere della persona’ ma anche in relazione agli effetti che la soddisfazione del benessere stesso può produrre sul ‘benessere dello spazio comune’. Si tratta di una valutazione complessa, quantomeno articolata in una triplice declinazione del cibo come diritto, o meglio in considerazione della sua specificazione in relazione all’‘ambiente’, alla ‘cultura’ ed al ‘mercato’, come cercherò di approfondire meglio nell’analisi che segue.

Anzitutto mi sembra utile sottolineare come lo spazio comune europeo sia uno spazio caratterizzato dall’ascesa della sostenibilità nel campo del diritto ambientale. Si potrebbe dire che la sostenibilità rappresenta una qualificazione di successo del diritto ambientale<sup>19</sup>. Si pensi ad esempio al riferimento

---

agroalimentare globale. Essa ha alimentato un intenso dibattito scientifico che – soprattutto nel caso dell’Ecuador e della Bolivia – ha condotto ad un intervento diretto delle costituzioni sul tema (cfr. E. Malagón-X.L. Vega, *Soberanía alimentaria*, in *Boletín de recursos de información. Centro de documentación Hegoa*, 51, 2017, 1 e ss.).

<sup>17</sup> Si tratta di un’impostazione che emerge diffusamente nella recente raccolta di saggi curata da J. Luther-G. Boggero, *Alimentare i diritti culturali*, Roma, 2018, con la quale si rivolge specifica attenzione alla rilevanza dei diritti culturali negli studi giuridici della *food law*.

<sup>18</sup> Il cibo costituisce un modo sbalorditivo di produrre simboli spesso finalizzati allo sforzo di allontanare l’uomo dalla morte (per un approfondimento si rinvia al volume curato da A. Fucillo-R. Santoro, *Diritto, religioni, culture. Il fattore religioso nell’esperienza giuridica*, Torino, 2017). Del resto le stesse interdizioni religiose hanno per antonomasia a che fare con il sacro e con i tabù (l’affermazione trova supporto nella nota indagine di C. Lévi-Strauss, *Mythologiques*, III, *L’origine des manières de table*, Paris, 1968). Esse si avvalgono di strumenti simbolici che sono stati oggetto di ampia attenzione da parte degli antropologi (cfr. E. Pace, *Sfere religiose del gusto*, in F. Neresini-V. Rettore [cur.], *Cibo, cultura, identità*, Roma, 2008, 16 e ss. con riferimento ai diversi animali ‘colpiti’ da tabù nelle religioni ed alla individuazione delle possibili ragioni).

<sup>19</sup> Si tratta naturalmente di una qualificazione complessa, in quanto dall’applicazione della nozione di ‘sviluppo sostenibile’ derivano in chiave comparativa molteplici alternative (su cui G. Cordini, *Il diritto ambientale nella comparazione degli ordinamenti giuridici*, in G. Cordini-P. Fois-S. Marchisio, *Diritto ambientale. Profili internazionali, europei e comparati*, Torino, 2017, cfr. 145 e ss.), non di rado influenzate dalla comune «globalizzazione della percezione del fenomeno ambientale, e da quella della sua salvaguardia» (così B. Pozzo, *La responsabilità ambientale e l’apporto delle scienze sociali*, in M. Graziadei-M. Serio [cur.], *Regolare la complessità. Giornate di studio in onore di Antonio Gambaro*, Torino, 2017, 86).

all'«ecosistema» (che si rinviene nell'art. 117, comma 2, lett. s, della cost. ita. a seguito della riforma 2001), a quello alla «natura e dell'ambiente umano» (art. 3 cost. croata 2010) o all'«ambiente sano» (art. XXI cost. ungherese del 2011), nonché al dovere di regolare l'«impiego del patrimonio germinale e genetico di animali, piante e altri organismi» (art. 120, h. 2 cost. svizzera) ed a quello di non compromettere «la capacité des générations futures et des autres peuples à satisfaire leurs propres besoins» (preambolo della *Charte de l'environnement française*). L'ascesa della sostenibilità nelle costituzioni contemporanee è stata messa in relazione con il fenomeno della migrazione dal diritto internazionale al diritto costituzionale di valori (prima) e di concetti (poi) connessi ad una nuova etica pubblica, in base alla quale l'essere umano è rivalorizzato, come ha sottolineato Groppi, quale 'custode' del creato<sup>20</sup>.

In relazione al cibo, la sostenibilità rappresenta il valore 'aggiunto', che si aggiunge cioè alla 'sicurezza alimentare', intesa come valore prioritario, perlomeno in ordine di tempo, per la salvaguardia dei diritti dei consumatori, così come auspicato negli obiettivi costitutivi dei Trattati e da ultimo nel Libro bianco della Commissione europea sulla sicurezza alimentare<sup>21</sup>. Il contemperamento del *right to food* con il *right to sustainability* determinerebbe automaticamente ed irrimediabilmente per il giurista l'abbandono di una visione antropocentrica del diritto, e ancor prima di una visione antropocentrica delle garanzie costituzionali, come pure favorirebbe il ripensamento del cibo come mera *res* oggetto di commercio e di valore economico mercificabile<sup>22</sup>.

## 2. Il 'cibo degli europei' e il 'cibo degli altri'

Venendo alla seconda declinazione del diritto al cibo – il cibo come cultura – l'analisi del comparatista muove dall'acquisizione di un dato, vale a dire la consapevolezza di un inevitabile accostamento: infatti il mercato unico di cibi mette a confronto il 'cibo degli europei' con il 'cibo degli altri'. La prospettiva è antropologica ancor prima che giuridica, in quanto il cibo e le abitudini alimentari contribuiscono alla logica di identificazione/disidentificazione nella costruzione della comunità politica europea<sup>23</sup>. Le rappresentazioni dell'identità alimentare traggono il proprio significato dall'opposizione tra il 'noi' ed il 'voi'<sup>24</sup>.

<sup>20</sup> In argomento si veda T. Groppi, *Sostenibilità e costituzioni: lo Stato costituzionale alla prova del futuro*, in *Diritto pubblico comparato ed europeo*, 2016, 47 e ss., nel quadro di una compiuta indagine sull'uso dell'aggettivo 'sostenibile' in 54 costituzioni recenti.

<sup>21</sup> Il processo di identificazione/disidentificazione appare nettamente più marcato in relazione alla tradizione delle comunità extra-europee. Si pensi ad esempio alla Cina, dove l'importanza culturale del cibo risale agli insegnamenti di Confucio, tanto da ritenersi che «few other cultures are as food oriented as the Chinese» (cfr. M.A. Echols, *Food Safety and WTO*, cit., 18), o anche all'America Latina, dove il richiamo ai principi ctoni del *buen vivir* e del *sumak kawsay* in sede costituzionale enfatizza, fuori di una logica «markedly oriented», il valore «sociale» del cibo (cfr. L. González Vaqué-H. A. Muñoz Ureña, *Trends in Food Legislation in Latin America*, in *European and Global Food Law*, cit., 125).

<sup>22</sup> Si tratta della duplice impostazione che ha prodotto una profonda alterazione della gerarchia dei valori associati all'alimentazione umana: cfr. J.L. Vivero-Pol, *Food as Commons or Commodity? Exploring the Links between Normative Valuations and Agency in Food Transition*, in *Sustainability*, 9, 2017, 442.

<sup>23</sup> Più ampiamente R. Sassatelli, «Frankenstein food», ovvero quando il cibo si fa politica, in *Osservatorio europeo*, 2001, 1094.

<sup>24</sup> La nota opposizione tra il 'noi' e l'altro' (cfr. T. Todorov, *La conquête de l'Amérique. La question de l'autre*, Paris, 1982) trova eco nella considerazione della 'cucina' come 'cultura'

Si tratta di una opposizione multilivello sia dal punto di vista geografico (ad esempio: sardo/romagnolo; tedesco/italiano; europeo/non europeo) sia dal punto di vista ideologico (come dire: cristiani/musulmani; onnivori/vegani; religiosi/atei). Essa si colloca in una rimodulazione del pensiero dello ‘Stato’ e dell’‘appartenenza’, da cui muove un’innata istanza di protezione per quanto pertiene la logica identitaria e, non di rado, quella dell’alterità, in quanto «nonostante la retorica della globalizzazione, la quotidianità degli individui è ancora pervasa dalla religione statalista»<sup>25</sup>.

Il cibo costituisce uno dei legami più profondi con il proprio gruppo sociale. Si pensi al *khat* della cultura somala o alle *hojas de coca* della cultura andina, la cui assunzione nell’uno e nell’altro caso sigilla occasioni della vita sociale, della famiglia e della comunità. Il cibo tende a divenire una seconda natura, che benché più o meno variabile, a seconda della prospettiva dell’osservatore come pure del gruppo sociale oggetto di comparazione, è difficile da cambiare. Il cibo e la cucina, come del resto la lingua ed il linguaggio, esprimono la cultura di chi la pratica in quanto sono depositarie delle tradizioni e dell’identità del gruppo, di quella che in altre parole Glenn ha definito la ‘pentolaccia’<sup>26</sup>. Ciò non vuol dire che il cibo dia necessariamente luogo ad un ‘*manger géographique*’<sup>27</sup>: un’impostazione del genere credo che vada storicamente allocata in un arco temporale circoscritto, tra la nascita degli stati nazionali post-assolutistici (XVIII e XIX sec.) ed il declino del modello stesso (XX sec.), vale a dire in un arco limitato della lunga storia europea<sup>28</sup>.

Certamente la declinazione del cibo come cultura ed espressione delle diverse culture rappresenta un valore fondamentale protetto nei diversi livelli delle fonti, e per esso si possono individuare addentellati normativi tanto in ambito nazionale (artt. 9.1, 33.1 e 33.6 cost. italiana, art. 37.1 e 47 cost. moldava, art. 23.5 cost. belga), come pure europeo (art. 3 TUE, art. 167 TFUE; artt. 1 e 22 Carta Nizza) ed internazionale (Convenzioni Unesco per la Protezione del Patrimonio Culturale e Naturale del 1972, per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale del 2003 e per la Protezione e la Promozione della Diversità delle Espressioni Culturali del 2005). Tuttavia, a fronte di diversi riscontri normativi nelle fonti scritte, emergono a mio avviso perlomeno due domande. Qual’è il valore del cibo inglobato nel riferimento alla ‘cultura’? Si tratta di un valore necessariamente ‘unitario’?

---

prevalentemente in relazione alle pratiche alimentari delle élite (cfr. V. Teti, *Fine pasto. Il cibo che verrà*, Torino, 2015, 50), che dal punto di vista antropologico contestualizzano le categorie sociali più disagiate nel fattore ‘nutrizione’.

<sup>25</sup> Si rinvia all’acuta analisi di M. Ricca, *Culture interdette. Modernità, migrazioni, diritto interculturale*, Torino, 2013, 37.

<sup>26</sup> Il riferimento alla «pentolaccia» delle tradizioni giuridiche è a P. Glenn, *Tradizioni giuridiche nel mondo. La sostenibilità della differenza*, trad. ita. di S. Ferlito, Bologna, 2011, 43.

<sup>27</sup> Secondo le distinzioni ‘local’, ‘global’ e ‘géographique’ da cui muove l’indagine proposta da G. Fumey, *Manger local, manger global: l’alimentation géographique*, Paris, 2010, nel rimarcare la ‘geografia’ come carattere fondamentale della cultura del cibo.

<sup>28</sup> Lo sguardo alla storia aiuta. Roma è stata celebrata dagli scrittori dell’età imperiale come il più grande emporio del mondo, dove tutti i prodotti locali erano contestualmente presenti, con una varietà di offerta che mirava a superare la dimensione locale, come dire ad oltrepassare la chiusura della logica del territorio e della sua identità (così: M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Bari-Roma, 2004, 110) per facilitare la circolazione di tutto quanto la terra produce di ‘bello’ e di ‘buono’, ad uso delle classi benestanti e dei loro banchetti, come diverse fonti giuridiche riferiscono (si rinvia a I. Fagnoli, *I piaceri della tavola in Roma antica: tra alimentazione e diritto*, Torino, 2016).

La risposta muove necessariamente dalle ricostruzioni antropologiche legate alle abitudini di ogni singolo popolo. In chiave trasversale, credo sia possibile rinvenire delle meta-costanti, poiché il ‘cibo come cultura’ rappresenta una declinazione dalle molteplici sfaccettature possibili, nel senso di cultura come diritto all’uso delle arti culinarie straniere, cultura come diritto alla varietà di alimenti ed ingredienti, cultura come stile e scelta di alimentazione per determinare la propria percezione comunicativa verso l’esterno, cultura come diritto di scegliere e di poter maturare una cultura diversa del cibo.

È ovvio che un’impostazione del genere non trova un’eco definita nel diritto positivo, ma essa è rimessa al potere operativo del giurista, alla sua capacità di misurare la *food law* nelle cangianti sfaccettature del fenomeno giuridico, e quindi al di là del dato normativo. Si tratta di un ruolo certamente complesso, e di per sé connesso ad un’indagine di stile comparativo, in quanto il giurista al fine di ricucire attraverso il diritto le fratture tra le dinamiche macro-sistemiche è chiamato – come è stato osservato da Ricca – a misurare all’interno della «globalizzazione semiotica» una pluralità di ‘spazi’ e ‘tempi’, che si presentano come terzi rispetto a quelli delle diverse culture entrate in contatto<sup>29</sup>.

A fianco del dato culturale, la circolazione del cibo ‘degli altri’ reca con sé effetti ulteriori, che si intrecciano (prima) per plasmarsi (poi) tra di loro, invero essa reca molteplici effetti che sono ricollegabili alla vertente economica. Bauman<sup>30</sup> ha mostrato come il cibo etnico possa significare cibo esotico, novità, qualcosa che rompe la monotonia e la noia della vita postmoderna: si tratta dunque di una risorsa preziosa per chi vuole fare della differenza un oggetto di consumo e di status, o anche uno strumento di dominio. L’esperienza italiana del cibo, e più ampiamente quella europea, offre molteplici esempi: si pensi alla diffusione della cucina giapponese, e più nello specifico alla diffusione di piatti preparati con pesce crudo, antropologicamente avulsi dal tacito patto della comunità alimentare italiana<sup>31</sup>.

Proprio la relazione ideologica creata tra ‘cibo’ e ‘consumatore’ persuade a mio avviso a intravedere uno squilibrio valutativo (prima) e normativo (poi). Se il cibo viene declinato nel quadro del diritto soggettivo del consumatore, esso rimane asfissiato nell’ambito delle *res* oggetto dei rapporti giuridici patrimoniali, e quindi rimane perlopiù ancorato alle esigenze connesse alla vendita ed al commercio. Viceversa, se il cibo viene declinato come strumento per perseguire uno spazio interculturale, uno spazio cioè animato da principi comuni e regole condivise, il suo valore è allora scardinato dalla mera oggettivizzazione di *res*<sup>32</sup>.

<sup>29</sup> Così nota M. Ricca, *Culture interdette. Modernità, migrazioni, diritto interculturale*, cit., 355. Il tentativo è quello di ricomporre la contrapposizione tra un costituzionalismo, inteso come rigida gerarchizzazione delle relazioni sociali, ed un pluralismo politico indotto dalla globalizzazione (su cui cfr. A. Amirante, *Al di là dell’Occidente. Sfide epistemologiche e spunti euristici nella comparazione “verso Oriente”*, in *Diritto pubblico comparato ed europeo*, 2015, 1-36).

<sup>30</sup> Z. Bauman, *La società dell’incertezza*, trad. ita. R. Marchisio-S.L. Neirotti, Bologna, 1999.

<sup>31</sup> Ciò induce a valutare in modo critico la corrispondenza (dal punto di vista sociologico) tra le ‘abitudini alimentari’ ed il ‘gusto degli individui’, come pure quella (dal punto di vista giuridico) tra il ‘gusto degli individui’ e le ‘aspettative dei consumatori’, nel quadro di un’offerta ‘geograficamente orientata’, in quanto la curiosità verso alimenti nuovi, che solo raramente è mossa dalla ricerca di ottimali valori nutrizionali, è psichicamente orientata dalla ricerca di cibi non comuni e dalla brama di sperimentare cibi nuovi.

<sup>32</sup> Il contributo della scienza giuridica nella ricerca interculturale si configura sempre più rilevante (cfr., tra gli studiosi italiani più attenti al tema, M. Ricca, *Dike meticcica. Rotte di diritto interculturale*, Catanzaro, 2008), soprattutto in relazione all’individuazione dei limiti posti dallo Stato multiculturale (su cui S. Bonfiglio, *Per una teoria interculturale dei diritti fondamentali e*



Si tratta di un riconoscimento dagli effetti giuridici plurimi. Riconoscere il valore interculturale del cibo implica l'attuazione di logiche diverse, o meglio: a) la valutazione della *food safety* e della *food security* dovrebbe essere effettuata in una logica inclusiva dei diversi gruppi sociali e dei diversi portatori di interesse<sup>33</sup>; b) l'agricoltura atta a favorire la produzione del 'nuovo' non dovrebbe essere lesiva delle risorse naturali e delle biodiversità<sup>34</sup>; c) il legislatore europeo, e così quelli nazionali, dovrebbero favorire modelli economici e produttivi che possano garantire uno sviluppo sostenibile rispetto a quello dell'alterità<sup>35</sup>; d) la valutazione del cibo dovrebbe essere valorizzata non solo come mera fonte di nutrizione, ma anche come fonte di identità sociale e di conoscenza<sup>36</sup>.

La concezione del cibo come strumento interculturale sembra così in grado di produrre un duplice effetto, perché se da un lato conferisce un ulteriore elemento di dialogo tra le diverse culture rappresentate dal 'noi' e dal 'voi', da un altro lato favorisce il rispetto di regole che incidono sul mercato e, ancor prima, sui consumatori. Invero, la protezione del cibo (quale parte del patrimonio culturale europeo) da pratiche commerciali scorrette si riverbera positivamente sulla filiera agroalimentare e, soprattutto, sulla diversità alimentare quale fattore cruciale per il diritto all'ambiente e per lo sviluppo (nella sua vertente sostenibile)<sup>37</sup>.

### 3. Globalizzazione scambista e interculturalità: contaminazioni alimentari, cibo fusion e interculturalità (neocolonialista)

Con riferimento alla terza delle summenzionate declinazioni del cibo – o meglio il cibo come esito della 'politica del mercato' ancor prima che della 'politica in sé' – le azioni europee proposte sono molteplici e la valutazione di esse mostra un orientamento antropocentrico. Il legislatore europeo, nella prospettiva di una legislazione comune in tutti quei temi che si riverbino sul valore fondamentale della salute delle persone, ha sostenuto un'azione centralizzata, al fine di dare

---

della costituzione, in *Diritto pubblico comparato ed europeo*, 2016, 119-150), nonché a seguito degli sviluppi scientifici connessi alla neutralità dello Stato in nome della pari dignità delle culture, e quindi in rottura di uno schema egemonico di una cultura dominante e di altre subordinate, e quindi in armonia di un 'diritto' pensato quale debitore dell'antropologia giuridica quale conoscenza comparante attenta alla presenza del dato non verbalizzato (su cui R. Sacco, *Antropologia giuridica*, Bologna, 2007, 26).

<sup>33</sup> L'arbitrarietà delle valutazioni connesse alla *food safety* è stata ampiamente sottolineata, in quanto «the choice of a food safety measure is non-scientific, in contrast to the determination of risk» (cfr. M.A. Echols, *Food Safety and WTO*, cit., 93).

<sup>34</sup> La dottrina è intervenuta già da tempo ed in diverse occasioni sulla necessità di scelte europee congruenti e trasversali per la *food law*: si veda ad esempio A. Santini, *European food law ten years after Regulation (EC) n. 178/2002*, in A. Lupone-C. Ricci- A. Santini (cur.), *The right to safe food towards a global governance*, Torino, 2013, 251 e ss.

<sup>35</sup> Sul tema si innesta il contenuto della cosiddetta Carta di Milano, che a rigore potrebbe essere definita l'eredità culturale di Expo Milano 2015: essa inserisce il cibo, quale diritto fondamentale, all'interno del dibattito globale sulla sostenibilità socio-economica (cfr. G. Destro, *La Carta di Milano: uno strumento di cittadinanza globale per il diritto al cibo*, in V. Sironi-G. Morini [cur.], *Le declinazioni del cibo*, Bari-Roma, 2016).

<sup>36</sup> «Assaggiare il mondo, insomma, è un modo per sapere di esso»: così argomenta l'ampia ed erudita analisi di M. Ricca, *Sapore, sapere del mondo. Tradizioni religiose e traduzioni dei codici alimentari*, in *Quaderni di diritto e politica ecclesiastica*, 2014, 33 e ss., che muove dal «saper» nella sua traccia semantica di 'conoscere'.

<sup>37</sup> L'osservazione si colloca nel quadro della teoria finalizzata a configurare giuridicamente l'ambiente come «sistema complesso di relazioni» (sul tema si veda M. Cafagno, *Principi e strumenti di tutela dell'ambiente come sistema complesso, adattativo, comune*, Torino, 2007).

attuazione in via consequenziale a tre obiettivi, vale a dire: la sicurezza dei prodotti alimentari, la tutela della salute dei consumatori e la libera circolazione degli alimenti.

Questa azione centralizzata, benché mossa da un intento encomiabile, vale a dire l'armonizzazione della tutela della persona nel comune spazio europeo, non riesce di per sé a contenere il quadro delle minacce tradizionali in tema alimentare. O meglio, il mercato unico ha aperto le porte all'alimentazione unica/massificata, dove «uomini e merci, di qualsivoglia genere, condividono un destino comune, vale a dire la comunicazione planetaria»<sup>38</sup> che inevitabilmente porta con sé un ripensamento dei modelli alimentari. Quali i dati di questa comunicazione? Oltre ai dati positivi, il senso critico del giurista trae dalla globalizzazione economica elementi sommersi? Si tratta di due dei molteplici quesiti che emergono all'attenzione del comparatista.

La correlazione tra globalizzazione del mercato e globalizzazione del cibo non risparmia riflessi opinabili. Uno degli esempi più significativi è quello del cosiddetto *junk food*, vale a dire il 'cibo spazzatura', la sua inarrestabile diffusione rispetto ai 'cibi da strada' o ai 'cibi locali' – forse meno rispettosi delle regole d'igiene, ma non per questo più pericolosi del primo – benché variamente stigmatizzato dall'OMS, come minaccia alla vita e ancor prima alla salute dei consumatori<sup>39</sup>.

Nel quadro della attuale rielaborazione delle reti globali, è ovvio che le pratiche alimentari, intese come elementi peculiari delle identità culturali, condizionano ed indirizzano l'assetto delle reti stesse<sup>40</sup>. Per altro verso le identità culturali vengono meno quali forme nette e chiaramente identificabili per dare posto rinnovate forme di identità liquide. Si tratta delle molteplici forme della liquidità umana – dall'amore alla socialità – che Bauman ha illustrato in modo esemplare<sup>41</sup>. Invero la liquidità riguarda anche quella molteplicità di aspetti che dal punto di vista macro-comparativo è possibile raggruppare nel concetto dei nuovi *global foods*.

È ampiamente noto come il processo di globalizzazione alimentare stia portando (o abbia già portato) ad una progressiva omologazione del cibo. La dimensione antropologica del vivere quotidiano e la ricerca dell'oasi di appartenenza spingono, soprattutto le seconde generazioni di immigrati, ad un confronto continuo tra 'tradizione' e 'innovazione'. Come è possibile ritenere diversamente? Il processo di globalizzazione porta alla progressiva omologazione

<sup>38</sup> L'osservazione è di M. Ricca, *Culture interdette. Modernità, migrazioni, diritto interculturale*, cit., 344.

<sup>39</sup> Sul tema si veda S. Negri, *La sicurezza alimentare tra sfide globali e diritti emergenti*, in *Iura & Legal Systems*, 2015, 224, che sottolinea come nel contesto internazionale prenda progressivamente corpo un diritto umano al cibo sicuro, inteso quale diritto derivativo rispetto ai diritti alla salute e al cibo, ed allo stesso tempo il diritto stesso emerga quale diritto autonomo e dotato di identità propria.

<sup>40</sup> Con riferimento alle relazioni tra 'local' and 'global food supply chain' si può fare rinvio a C.-F. LIN, *Mapping a Meta-Framework for Global Food, Safety Governance: National, International and Transnational Dimensions*, in V. Parisio (cur.), *Food Safety and Quality Law: a Transnational Perspective*, Torino, 2015, 93-104.

<sup>41</sup> Il riferimento è all'ideologia della «modernità liquida» connaturata alla presenza di una «comunità guardaroba», ossia ad una serie di «abiti sociali e culturali» indossabili all'evenienza, che connotano lo svanire della «solidità pubblica» dei rapporti umani e quindi il «degame sociale». Per riprendere i punti cruciali del noto pensiero dell'accademico polacco si può fare rinvio A. Santambrogio, *Introduzione alla sociologia. Le teorie, i concetti, gli autori*, Bari-Roma, 2018.

del cibo entro la triplice valenza sviluppata sulla base delle indagini di Montanari<sup>42</sup>. Il cibo è globale quando si produce perché alla produzione locale e variegata si stanno sostituendo le monoculture pianificate su scala mondiale (si pensi ai casi di *Land Grabbing* identificati nell’Africa centrale ed occidentale)<sup>43</sup>. Il cibo è globale quando si prepara, perché le tecnologie e le pratiche di preparazione sono rese seriali, e non di rado a livello industriale (si pensi all’uso incipiente della tecnologia 3D in ambito alimentare)<sup>44</sup>. Il cibo è globale quando si consuma, perché la scelta del consumatore è veicolata da criteri nutrizionali (si pensi alla diffusione della soya o della quinoa) e da criteri simbolici e di appartenenza (si pensi all’idea di unità familiare veicolata da imprese come la Barilla o la Nestlé) che sono definiti su scala mondiale<sup>45</sup>.

A questa forma di omogeneizzazione è stata data la forma rappresentativa della McDondalizzazione del pianeta per segnalare in via metaforica la tendenza verso un’alimentazione priva di identità nazionali<sup>46</sup>. A prendere forma è un appiattimento degli usi e delle tradizioni alimentari, che non di rado crea, nel contesto spazio-temporale, la promozione e la circolazione di nuovi modelli di ‘produzione’, di ‘preparazione/elaborazione’, di ‘consumo’ dei cibi. Si tratta di modelli che premono tra il globale ed il locale e, perlomeno per quanto riguarda più da vicino il contesto italiano, appaiono bi-direzionali, nel senso che la tensione stessa non preme solo dall’esterno. Come dire: l’esperienza italiana non rappresenta solo un recettore dei modelli globalizzati e globalizzanti di cibo. A lato della tutela della tradizione e delle identità alimentari, abbiamo anche fenomeni che spingono in senso opposto. Si pensi ad esempio al camaleonte Carletto – il cibo salva cena delle mamme – ed alla sua diffusione. Si tratta di un *junk food* che potremmo definire come *intercultural junk food* per la sua capacità di mediare tra i vari ‘credo’ religiosi in termini valoriali comuni: la famiglia<sup>47</sup>.

<sup>42</sup> M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Bari-Roma, 2004, 10 e ss.

<sup>43</sup> Il cosiddetto *land grabbing* (accaparramento delle terre) è il terreno di conquista di *businessmen* ansiosi di garantire l’approvvigionamento di cibo a cittadini e finanziari desiderosi di moltiplicare i propri profitti (così in S. Liberti, *Land grabbing. Come il mercato delle terre crea il nuovo colonialismo*, Roma, 2011, introduzione). Esso si colloca nel quadro della destrutturazione dell’apparato produttivo contadino e tradizionale che si è sviluppata negli ultimi trent’anni, non solo nei Paesi in via di sviluppo (cfr. M. D’Alberti, *Commons and land grabbing*, in *Annuario di diritto comparato e di studi legislativi*, edizione speciale 2018, 31). Le manipolazioni biotecnologiche del vivente hanno semplificato i sistemi colturali, e hanno conferito alle derrate alimentari caratteri indistinti come quelli della de-stagionalità e della de-specificità climatica ed ambientale, collocando in tal modo la produzione del cibo in un assetto globale dove ad un’agricoltura a basso impatto ambientale (ma di sola sussistenza) si oppone un’agricoltura poco sostenibile (ma capace di garantire un’alta redditività). Su questo *gap* e sulle sue conseguenze si veda L. Colombo, *Fame. Produzione di cibo e sostenibilità alimentare*, Milano, 2002, 168.

<sup>44</sup> Si tratta di una prospettiva che muove dall’esigenza di cibi ‘personalizzati’ (anche sulla base di sempre più diffusi algoritmi nutrizionali), in relazione ai target alimentari ed energetici dei consumatori e/o dei contesti sociali di riferimento (e quindi alla possibilità di accedere su ampia scala ad un vasto ventaglio di prodotti); tra le opere recenti sul tema appare fondamentale F.C. Godoi-B.R. Bhandari-S. Prakash-M. Zhang, *Fundamentals of 3D Food Printing and Applications*, London, 2019.

<sup>45</sup> Il cibo e le abitudini gastronomiche sono oggetto di numerosi studi socio-antropologici; si veda ad esempio M. Harris, *Buona da mangiare, enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, 1990 e, per una ricostruzione giuridica del fenomeno ‘simbolico’ dell’appartenenza in chiave religiosa, A. Fucillo, *Il cibo degli dei. Diritto, religioni, mercati alimentari*, Torino, 2015.

<sup>46</sup> G. Ritzer, *Il mondo alla McDonald’s*, trad. ita. di N. Rainò, Bologna, 1997.

<sup>47</sup> O meglio, il pasto familiare ed il tavolo da pranzo, some «simboli potenti» dell’idea di famiglia; così C. Corposanto-C. Cipolla, *Le culture del cibo. Elementi di sociologia della condivisione*

Non solo ‘McDonaldizzazione’ o ‘Nestléizzazione’: gli studiosi devono avere considerazione anche di quella globalizzazione che Pitte ha racchiuso nell’espressione ‘globalizzazione scambista’<sup>48</sup>. In questa prospettiva, la globalizzazione non proporrebbe un modello unico di consumo, imposto a tutto il mondo, bensì mescolerebbe insieme tutte le possibili alternative disponibili nel reale per offrircele, tutte e indistintamente, in un ampio inventario dal quale poi ciascuno sceglie e ricompona a proprio modo e a proprio gusto.

Come dire che lo studioso del fenomeno alimentare non deve necessariamente ancorare la sua indagine sul fenomeno McDonald’s o di altri gruppi a diffusione mondiale, ma deve anche avere adeguata contezza di nuove realtà che muovono dal dato ‘tradizione’. Si pensi ad esempio a quei cibi che la letteratura sociologica inquadra nei cosiddetti *ethnic foods*, come ad esempio la *ceviche de pollo* (Perù), il *kebab* (Turchia), il *sushi* (Giappone), i *falafel* (Maghreb) e la *Moussakà* (Grecia). Si tratta di una fetta del mercato in crescita – a cui ha fatto seguito un cospicuo *ethnic business* –, in considerazione sia dell’aumento dell’immigrazione in Europa sia di alcune politiche economiche (ad esempio, gli sgravi fiscali italiani di cui sono oggetto le prime attività economiche degli immigrati).

La valutazione di questo trend non appare unitaria. Se è pur vero che questo genere di imprenditorialità ha contribuito a valorizzare lo status economico ed il riconoscimento del contributo di alcune nazionalità di immigrati alle rispettive economie nazionali (si pensi ad esempio ai francesi di origine maghrebina o ai tedeschi di origine turca), così come ha favorito l’inserimento sociale di immigrati che diversamente sarebbero stati oggetto dell’esclusione lavorativa, è altrettanto vero che quella che potrebbe apparire come una componente attuativa del multiculturalismo attraverso la via socio-economica di fatto riflette elementi di esclusione, collocando i membri di alcune culture nel processo di polarizzazione del mercato del lavoro e di etnicizzazione dello stesso<sup>49</sup>.

«L’interazione con l’altro dura il tempo di mangiare un *kebab* o addirittura il tempo di prepararlo, una interazione lampo dove l’altro più che essere incontrato viene mangiato»<sup>50</sup>. In questo contesto sono spesso escluse o meglio ‘accantonate’ le credenze religiose; i certificati *halal*, ossia i certificati delle attività svolte nel

---

*alimentare*, Milano, 2018, 47.

<sup>48</sup> La felice espressione è stata coniata da J-R. Pitte (*Le ciel ne nous tombera pas sur la tête*, Parigi, 2010), che nella sua versione italiana ho appreso da M. Montanari (*Il cibo come cultura*, cit.). Essa trova possibilità di dialogo con quella di ‘globalizzazione esagerata’, utilizzata per sottolineare come il punto cruciale del dibattito non sia tanto l’assenza di regole, quanto la presenza di «un sistema di regole globali [...] non votate a realizzare un complessivo equilibrio del sistema-mondo bensì il mero raggiungimento delle magnifiche sorti e progressive promesse dei mercati» (così D. Di Micco, *Regolare la globalizzazione. Contributo giuridico-comparante all’analisi del fenomeno globale*, Milano, 2018, 157 e 173).

<sup>49</sup> La riflessione si inserisce non tanto nella valutazione del riscontro o meno dei riferimenti normativi in tema di accesso al lavoro, come pure di quelli sull’assenza di discriminazioni tra autoctono e straniero nell’accesso stesso; essa piuttosto si colloca nel quadro degli attuali caratteri distintivi dell’Unione Europea, tra i quali emerge una diffusa difficoltà di riallocazione nel contesto culturale transnazionale e globale, che induce a riflettere sulla eventuale opportunità di scardinare l’obiettivo del mercato unico, quale perno di riferimento imprescindibile dell’integrazione europea, per dare spazio alla soluzione dei problemi connessi alla migrazione delle persone ed alle nuove forme di sovranità.

<sup>50</sup> Osservazione di C. Saint-Blancat-K.M. Rhazzali-P. Bevilacqua, *Il cibo come contaminazione. Tra diffidenza e attrazione. Interazioni nei kebab padovani e trevigiani*, in *Cibo, cultura, identità*, cit., 70.

locale conformemente a *Sharia*, che spesso sono scritti in arabo e destinati quindi prevalentemente alla clientela proveniente dai paesi musulmani, tendono a scomparire nei negozi di *kebab*. A fronte della prescrizione *halal*, che propriamente non significherebbe per il commerciante solo l'obbligo di vendere carne 'ritualmente' macellata, ma anche quello di rinunciare allo smercio di prodotti proibiti '*haram*' (quali ad esempio le bibite alcoliche), i locali italiani di *kebab*, che spesso vendono anche pizza, e quindi alimenti che nella tradizione alimentare italiana sono considerati amici della birra, commerciano anche bibite alcoliche<sup>51</sup>. Essi danno luogo ad un sincretismo socio-religioso tra gli autoctoni ed i musulmani.

Emerge una *cross fertilization* che non necessariamente è portatrice di una irruzione del 'sacro' nella prassi, quale momento coestensivo tra 'sapore' e 'senso di appartenenza'. Più che altro emerge una caratteristica indiretta del cibo in chiave interculturale, che dai dati sincronico-comparativi affiora quale elemento 'neutrale' o, meglio ancora, 'laico'<sup>52</sup>. Si tratta di una zona di confine (geografico/spaziale), di un elemento identificatore confuso (il 'noi'/'l'altro') che pone sotto luce critica le tassonomie aprioristiche del cibo (buono/cattivo, sano/nocivo, consentito/vietato) quale esito di un ininterrotto lavoro della cultura<sup>53</sup>.

La plasmabilità di questo identificatore si comprende pensando alla cucina *fusion*, dove l' 'altro' diventa elemento trainante di una nuova categoria: il 'noi'<sup>54</sup>. La riflessione non è limitata alla cucina raffinata, spesso identificata come *nouvelle cuisine*, ma aperta alla cucina di strada, ai cosiddetti *street foods*. Si pensi al '*doner kebab*' turco ed alla sua diffusione europea a partire dagli anni '80 del secolo appena concluso. Il '*doner kebab*' è una sintesi tra l'originario prodotto diffuso in Turchia e in tutta l'Asia minore ed i gusti del consumatore tedesco, prima, e di quello europeo, poi, attraverso piccoli adeguamenti (ad esempio, la sostituzione di verdure e salse con patate fritte, nonché il cambio della carne di montone con quella di pollo). «Il "doner kebab" da prodotto artigianale, frutto dell'ingegno di diversi saperi tradizionali – il doner in turco significa "rotante" – si è uniformato alla veste che ora è rintracciabile a Berlino, Parigi, New York o Bangkok»<sup>55</sup>.

<sup>51</sup> C. Saint-Blancat-K.M. Rhazzali-P. Bevilacqua, da ultimo cit., 75 sottolinea come «le rappresentazioni sociali del kebab lo rendono un cibo senza frontiere, un prodotto transnazionale riappropriato localmente».

<sup>52</sup> La precisazione sembra opportuna in considerazione di una ricostruzione comparativa in chiave diacronica, in base alla quale l'assenza di divieti alimentari rappresenta un tratto distintivo della storia del cristianesimo (il testo biblico usa gli abiti alimentari come segno di distinzione ma non di contrapposizione), che proprio nell'assenza dei divieti stessi ha marcato la propria differenza rispetto alle altre religioni (l'osservazione è colta da M. Ricca, *Sapore, sapere del mondo. Tradizioni religiose e traduzioni dei codici alimentari*, cit., 37 e 49, a cui complessivamente mi ispiro).

<sup>53</sup> Cfr. M. Ricca, *Sapore, sapere del mondo. Tradizioni religiose e traduzioni dei codici alimentari*, cit., 40 dove con tono appropriatamente deciso si parla dell'opposizione noi/voi come di «vessilli metonimici di antagonismi dialettici [...] niente di più che armi al servizio dei tentativi di occupazione esclusiva del mondo».

<sup>54</sup> Sulla capacità del cibo di fungere da «marcatore simbolico confuso», e quindi da luogo d'incontro tra il 'noi' ed gli 'altri', oltre che da «marcatore etnico», ossia come cippo di confine che segna il passaggio delle persone (e in modo particolare dei migranti) da uno spazio geografico all'altro, si rinvia a E. Colombo-G. Navarini-G. Semi, *I contorni del cibo etnico*, in *Cibo, cultura, identità*, cit., 84.

<sup>55</sup> L'osservazione è di E. Colombo-G. Navarini-G. Semi, *I contorni del cibo etnico*, in *Cibo, cultura, identità*, cit., 90. Il fenomeno è ampio e diffuso. Esso trova molteplici applicazioni soprattutto in relazione alle *American restaurant chains*. Invero McDonald's, Pizza Hut, Subway e Burger

Come dire che il ‘*doner kebab*’ ha contribuito ad alimentare la conoscenza ottomana fuori dai limiti dei confini geografici. Ciò che cibi, come il ‘*doner kebab*’, hanno consentito di soddisfare, non è solo una ‘fame nutrizionale’, ossia una fame prettamente legata alle esigenze del corpo, ma anche una ‘fame conoscitiva’ o anche una ‘fame relazionale’<sup>56</sup>. La diffusione di questi cibi segna un passaggio, da ‘cibi degli altri’ a ‘cibi dell’incontro tra noi e gli altri’. Essi trasformano i confini alimentari, li fanno sconfinare per poterli re-inventare, mettono in atto, in altre parole, uno dei passaggi possibili dallo *strong multiculturalism*, caratteristico della fine del secolo scorso, all’*interculturalism*, come obiettivo auspicabile delle attuali politiche europee<sup>57</sup>.

Proprio in questo passaggio credo vada letto un dato essenziale del ‘cibo’ come esito della ‘politica del mercato’, il quale distingue la ‘globalizzazione scambista’ del secolo attuale rispetto a quella che ha preso avvio nel ‘600. Invero, rispetto a quanto indicato da Di Micco in relazione al fenomeno ‘globalizzazione’, siamo in una situazione diversa. Se «a metà del 600 un gentiluomo di Amsterdam possedeva solitamente almeno un cappello di feltro proveniente dai commerci che Francesi e Inglesi intrattenevano in Québec, fregiava la sua tavola con porcellane cinesi mangiandovi stoccafisso proveniente dai mari del Nord, pomodori e patate provenienti dalle Americhe; e poi fumava tabacco, neanche a dirlo proveniente dalla Cina»<sup>58</sup>, attualmente lo stesso gentiluomo di Amsterdam possiederebbe diversi cappelli consoni all’*american style* o (perché no) ad un solido *italian fashion style*, probabilmente prodotti in Cina, acquistati senza alcuno sforzo rimanendo comodamente a casa sua, grazie alla diffusione delle diverse piattaforme per il mercato digitale, fregiando la sua tavola con cristalli dalla produzione globalizzata con cui mangiare cibi bio-dinamici insaporiti dal sale rosa dell’Himalaya.

#### 4. Autoderminazione della persona ed entomofagia

Le summenzionate tre declinazioni possibili del ‘cibo degli altri’ sottolineano la centralità della persona e non solo quella del consumatore, come dire che il diritto al cibo, pur trovando molteplici connessioni con il diritto dei consumatori, deve

---

King anziché vendere *american food*, vendono *americanized food*: essi hanno adattato il ‘concetto’ che ha reso famose le *American restaurant chains* con i cibi e le tradizioni di altri Paesi.

<sup>56</sup> Sul concetto di sapore come «risultato di un’attività conoscitiva [...] per mezzo del trascoglimento [...] di una relazione [...] e degli elementi salienti» si rinvia a M. Ricca, *Sapore, sapere del mondo. Tradizioni religiose e traduzioni dei codici alimentari*, cit., 36.

<sup>57</sup> La proliferazione di molteplici concetti connessi al multi-culturalismo (quali il post-culturalismo, il cosmopolitismo, la super-diversità, il multiculturalismo quotidiano e, da ultimo, l’interculturalismo) incoraggia un dialogo teso a superare le tensioni di riferimento per rielaborare il modo di vivere lo spazio comune europeo al di là della multiculturalità e quindi una visione essenzialista e dipendente dall’idea di differenza culturale (cfr. sul tema cfr. E. Colombo, *Dal multiculturalismo all’interculturalità*, in M. Ambrosini-E. Colombo-V. Pace [cur.]), *Migrazioni e futuro dell’Europa*, Vicenza, 2017, 37). Più nello specifico, l’interculturalità appare come espressione delle condizioni che favoriscono la comprensione reciproca delle culture, nei diversi ambiti in cui ciò possa essere incentivato (istruzione, alimentazione, lingua, religione etc.), come dire che si tratta non di un’opzione ma di «una direzione in qualche modo obbligata» (così C. Picocchi, *L’interculturalità come condizione di sostenibilità del multiculturalismo*, in S. Baldin-M. Zago [cur.]), *Le sfide della sostenibilità. Il buen vivir andino dalla prospettiva europea*, Bologna, 2014, 123).

<sup>58</sup> Il riferimento è a D. Di Micco, *Regolare la globalizzazione. Contributo giuridico-comparante all’analisi del fenomeno globale*, cit., 94.

essere scardinato dallo stesso, e quindi riallocato in una chiave trans-disciplinare che muova dalla persona e dalla sua autoderminazione.

Bauman ha posto in luce come tutti i membri della società contemporanea «sono, dalla culla alla tomba, consumatori *de iure*, sebbene lo *ius* che li ha definiti tali non sia mai stato votato da alcun parlamento né sia entrato a far parte di alcun codice»<sup>59</sup>. L'osservazione non necessita di una elaborata dogmatica giuridica: può essere sufficiente il dato sociologico offerto dal mero esempio italiano, dove il cibo è diventato fonte prediletta di spettacoli televisivi. Invero, chi si è occupato di questo specifico profilo ha censito circa 70 spettacoli televisivi legati al cibo, nei quali prevalgono i caratteri di consumo e profitto, in relazione ad una *res* considerata di per sé attinente alla sfera del desiderio, del marketing e del consumo, e non solo a quella della necessità e/o della caratterizzazione della persona<sup>60</sup>.

La ricollocazione del cibo tra i diritti della persona ancor prima che tra quelli del consumatore necessita di una riallocazione epistemica. Purtroppo gli studi sul tema, a prescindere dal loro specifico taglio disciplinare, hanno contribuito a sviare l'inquadramento del diritto stesso. Né del resto un contributo diverso può addursi al legislatore europeo, che con la sua impostazione 'mercato-centrica' ha concorso alla collocazione del cibo nell'ambito delle *res* oggetto di un'auspicata armonizzazione sovra-regionale, per l'ambito mercato unico europeo. Nel quadro di questa lettura, credo che l'antropologia del diritto possa offrire un valido supporto per la riallocazione 'valoriale' degli interessi connessi al 'cibo come diritto'.

La decostruzione antropologica del cibo quale diritto rivela come lo stesso rappresenti un elemento di identificazione e distinzione, come la sua scelta sia frutto di idee, convinzioni, valori e rappresentazioni collettive essenziali per segnare chi siamo 'noi' e chi sono gli 'altri'. La menzionata decostruzione antropologica è del resto sostenuta dalla rilettura del termine 'alimento' in chiave etimologica: «alimento» deriva dal latino *alere* e sta ad indicare il nutrire nel senso di "far crescere", "far sviluppare", "allevare" non solo fisicamente ma anche spiritualmente, socialmente. È noto che da *alere* deriva non solo il verbo «alimentare», ma anche vocaboli come «alto» e, soprattutto, «alunno» per indicare appunto chi 'cresce'. In questa prospettiva la rilevanza giuridica del cibo oltrepassa di per sé quella del 'bene', e assume rilevanza giuridica in qualità di «diritto fondamentale della persona»<sup>61</sup>.

La lettura proposta non è avulsa dal contesto giuridico. Essa vanta riscontri in sede giurisdizionale. Uno dei primi casi su cui ho avuto modo di riflettere è stato risolto da una Corte irlandese: si tratta del caso *G v. An Bord Uchtála* dove il giudice, in riferimento al diritto alla vita, ha ritenuto che esso implicasse «the right

<sup>59</sup> L'osservazione è di Z. Bauman, *Consumo, dunque sono*, trad. ita di M. Cupellaro, Bari-Roma, 2010, 79.

<sup>60</sup> Si tratta di un'impostazione certamente influenzata dal contesto transnazionale, dall'industrializzazione progressiva dell'agricoltura e dai processi di allargamento dei mercati nazionali, e quindi da un'inevitabile valenza politica del cibo (su cui più ampiamente cfr. R. Sassatelli, «*Frankenstein food*», ovvero quando il cibo si fa politica, cit., 1093 e ss.). Ciò non toglie che la 'spettacolarizzazione' televisiva del cibo abbia favorito anche lo sviluppo della sua valenza artistica, il cibo inteso come forma d'arte, e dunque la sua rilevanza come espressione costituzionalmente rilevante della personalità, nel quadro dell'art. 33 della costituzione italiana (cfr. G. Cavaggion, *Sul diritto all'alimentazione come diritto (anche) culturale*, in J. Luther-G. Boggero [cur.], *Alimentare i diritti culturali*, cit., 58).

<sup>61</sup> L'osservazione in chiave etimologica è di M. Monteduro, *Diritto dell'ambiente e diversità alimentare*, in *Rivista quadrimestrale di diritto dell'ambiente*, 1/2015, 111, nt. 41.

to be born, the right to preserve and defend, and to have preserved and defended that life and the right to maintain that life at a proper human standard in matters of food, clothing and habitation»<sup>62</sup>.

Come dire, in un contesto giuridico più vicino a chi scrive, che il cibo come diritto fondamentale della persona è capace di incidere sulla sua autodeterminazione, in ragione di quegli spazi di manovra consentiti ad esempio dagli artt. 13 e 32 della costituzione italiana, e garantiti dalle previsioni dell'art. 2 (in termini di garanzia dei diritti individuali), come pure dall'art. 19 (in relazione alla libertà religiosa) e dall'art. 21 (nel quadro della manifestazione del proprio pensiero) della costituzione stessa<sup>63</sup>.

Il quadro normativo tracciato dalla costituzione italiana offre al giurista lo strumentario su cui incardinare il riconoscimento al singolo di poter agire secondo scelte alimentari consone alle proprie convinzioni culturali, ideologiche o religiose. Ragion per cui deve essere fatta salva (o dovrebbe esserlo), e quindi tutelata dai pubblici poteri, la scelta del singolo di alimentarsi (e, ancor prima, di aver modo di alimentarsi) nelle forme a lui più consone. Si profilano ambiti procedurali oggetto di continue valutazioni in sede giurisdizionale: la prospettiva procedurale, o meglio il passaggio delle garanzie costituzionali dal piano sostanziale a quello procedurale, rappresenta un problema tuttora aperto<sup>64</sup> e di non facile soluzione soprattutto in relazione alla 'religiosità'.

Invero, una vertente cruciale del cibo come diritto all'autodeterminazione della persona è senz'altro quella religiosa, su cui non intervengo in questa sede, non tanto per limitare lo spazio della mia ricerca, bensì in considerazione della vivace attenzione che già gli ecclesiastici hanno rivolto al cibo come 'nutrimento dell'anima' e come fattore 'interculturale'<sup>65</sup>.

Diversamente, mi sembra utile sottolineare come la lettura del cibo quale strumento per l'autodeterminazione della persona trovi supporto anche sulla base delle fonti sovranazionali, non solo laddove essa venga collegata a diritti cruciali, come quelli della salute e dell'ambiente (di cui agli artt. 32 e 117 cost. ita.), ma anche laddove essa sia frutto di una rilettura del concetto di cibo alla luce di nuove scoperte scientifiche per la produzione di alimenti (come nel caso di cibi frutto di

<sup>62</sup> Il riferimento è al noto caso *G v. An Bord Uchtála*, 1980, IR 32, ripreso in Irish Human Rights Commission. 2005. *Discussion document on making economic, social and cultural rights effective, Prepared in view of an International Conference on Economic, Social, and Cultural Rights* (Dublino, 9-10 dicembre 2006), 107.

<sup>63</sup> In argomento cfr. M. Bottiglieri, *The protection of the Right to adequate food in the Italian constitution*, cit. e, più ampiamente, L. Chieffi, *Scelte alimentari e diritti della persona: tra autodeterminazione del consumatore e sicurezza sulla qualità del cibo*, in *Diritto pubblico europeo. Rassegna online*, 2015, 15.

<sup>64</sup> Nel quadro di un'analisi comparata è stata sottolineata la carenza di soluzioni istituzionali appropriate alla garanzia effettiva della sostenibilità riconosciuta dalle moderne costituzioni: cfr. T. Groppi, *Sostenibilità e costituzioni: lo Stato costituzionale alla prova del futuro*, cit., 64 e ss. dove si rimarca la necessità di soluzioni politiche appropriate per rendere realmente effettivo il diritto costituzionale della sostenibilità, senza che ciò voglia limitare il ruolo dell'operatore del diritto chiamato a farsi capo della ricerca degli addentellati normativi in seno alla costituzione, idonei ad avere in debita considerazione la prospettiva dei doveri dello Stato, così come individuati da M. Bottiglieri, *The protection of the Right to adequate food in the Italian constitution*, cit. 6 proprio in relazione ad un right to food approach.

<sup>65</sup> Cfr. V. Pacillo, *Nutrire l'anima. Cibo, diritto e religione*, in *Quaderni di diritto e politica ecclesiastica*, 2014, 3-16; M. Ricca, *Intercultural Law, Interdisciplinary Outlines: Lawyering and Anthropological Expertise in Migration Cases Before the Courts*, in *Rivista telematica dell'Associazione italiana di studi semiotici*, 2014, 1-53; Id., *Sapore, sapere del mondo. Tradizioni religiose e traduzioni dei codici alimentari*, cit., 33-66.



biotecnologie o di clonazioni genetiche), o anche a seguito di una rivalutazione delle *res* edibili (come nel caso degli insetti)<sup>66</sup>.

Quest'ultimo aspetto, a cui rivolgo nello specifico la mia attenzione in questa sede, offre al giurista molteplici spunti di riflessione, a seguito dell'introduzione di nuovi 'ingredienti' e nuovi 'alimenti' nel concetto europeo di *'food'*, per opera del regolamento europeo 2283/2015 sui *Novel foods*, entrato in vigore nell'anno appena concluso<sup>67</sup>. Il regolamento menzionato contiene una novità di indubbio interesse per il cultore del diritto che voglia affrontare, al di là di specifici ambiti disciplinari, il tema cibo come strumento interculturale per l'autodeterminazione della persona. Esso segna una tappa fondamentale nella evoluzione dei costumi alimentari in Europa, e segno precipuo di questo cambiamento è rappresentato dall'introduzione degli insetti edibili nella categoria degli alimenti.

Dal punto di vista antropologico non si tratta certo di una novità. Invero, l'entomofagia, vale a dire la pratica di nutrirsi tramite insetti – soprattutto di alcuni artropodi appartenenti alle classi degli aracnidi e dei crostacei –, è nota e praticata in diverse culture. Non così per la cultura europea, dove gli insetti storicamente hanno rappresentato un elemento repellente, di per sé antitetico all'idea di sostegno nutrizionale<sup>68</sup>. Ne consegue che dal punto di vista giuridico l'introduzione tramite il Regolamento (UE) n. 2283/2015 degli insetti edibili nel quadro dell'alimentazione europea segna una tappa cruciale dei cosiddetti *food rights*. Il giurista è chiamato non solo a ripensare le scelte dei consumatori e, conseguentemente, la necessità di bilanciare la *food safety* con la *food security*, ma ancor prima a rivalutare il contenuto (giuridico) tradizionale del termine *food*, e non da ultimo la necessità di favorire lo sviluppo culturale ed economico della società europea in linea con i principi che siano un punto di incontro tra le diverse traiettorie del *food*<sup>69</sup>.

Pertanto, coerentemente con questa impostazione, voglio concentrarmi sui principi da cui argomentare il diritto a favorire l'entomofagia, o quanto meno a riconoscere il diritto della persona a nutrirsi tramite insetti, laddove gli stessi rappresentino delle scelte alimentari 'adeguate' alla propria cultura<sup>70</sup>. Emergono a

---

<sup>66</sup> In questa prospettiva sarebbe opportuno rivalutare i caratteri dell'allevamento di 'animali', e quindi i contenuti da assegnare all'art. 2135 del codice civile italiano dopo la riforma del 2001 (cfr. Albisinni, *Il regolamento 2017/625: controlli ufficiali, ciclo della vita, impresa e globalizzazione*, in *Rivista di diritto alimentare*, XII, 2018, 11-26, con riferimento alla matrice europea della nuova concezione di imprenditore agricolo), in relazione alla necessità di identificare l'attività d'allevamento e di collocare gli insetti edibili all'interno dell'attività agraria (cfr. V. Paganizza, *Bugs in Law*, Milano, 2019, 31 dove si accoglie l'interpretazione estensiva sulla base di una interessante ricostruzione storica della norma menzionata).

<sup>67</sup> Il regolamento 2283/2015 prende le mosse dal regolamento CE 258/1997 relativo ai nuovi alimenti e nuovi ingredienti alimentari, in quanto quest'ultimo contiene l'approccio definitorio utile alla identificazione di un cibo come 'nuovo'.

<sup>68</sup> Si richiamano talvolta motivazioni storico-religiose: la mancanza dell'abitudine europea all'entomofagia potrebbe essere ricollegabile ad un *tabù* di derivazione ebraica radicato più all'interno della cultura di matrice cristiana (così V. Pacillo, *Nutrire l'anima. Cibo, diritto e religione*, cit, 13).

<sup>69</sup> L'esigenza dell'incontro è connessa all'idea stessa di interculturalismo ed alla sua attenzione al dialogo tra diversi, il cui obiettivo è la negoziazione dei valori (cfr. S. Bagni, *Lo Stato interculturale: primi tentativi di costruzione prescrittiva della categoria*, in S. Bagni-G.A. Figuero Mejía-G. Pavani (cur.), *La ciencia del derecho constitucional comparado. Estudios en Homenaje a Lucio Pegoraro*, II, México, 2017, 117).

<sup>70</sup> Già in un altro lavoro ho avuto modo di analizzare le diverse declinazioni giuridiche dell'entomofagia (i diritti dei consumatori, la *food safety*, la *food security*, la tutela dell'ambiente):

mio avviso due canali d'indagine che si inseguono ed accavallano l'uno all'altro senza soluzione di continuità, ossia il principio che il diritto al cibo vada oggi interpretato come 'diritto al cibo culturalmente adeguato', ed il principio del diritto al cibo come 'diritto di partecipazione alla tutela dell'ambiente'.

Il diritto al cibo culturalmente adeguato procede secondo un iter argomentativo che va dal 'diritto all'identità culturale' verso il 'diritto al cibo adeguato alla propria cultura' per approdare all'interculturalità dello spazio giuridico<sup>71</sup>. L'entomofagia quale pratica diffusa tra le popolazioni africane ed asiatiche – vale a dire nell'ambito di due imponenti flussi migratori del contesto europeo –, rappresenta una questione recente per il giurista europeo e certamente connessa allo sviluppo della società multiculturale. Si tratta di un approccio da cogliere nella sua dimensione dinamica, vale a dire non solo con riferimento agli europei autoctoni, ma anche in relazione ai nuovi europei.

Invero, pur nella consapevolezza di un'avversione europea connessa a diversi fattori limitativi dell'idea di consumare insetti come cibo – in ragione delle loro caratteristiche psico-sensoriali (gusto e consistenza spiacevoli) o anche della paura intrinseca alla loro rischiosità per la salute (come nel caso della malattia di Chagas) – il gusto e/o le scelte alimentari dovrebbero essere considerate dal giurista in chiave dinamica. Come dire che il processo interculturale va collocato su una base plurima (vietato/permesso/consigliato/sconsigliato/locale/mondiale) da cui la norma può demarcare il giudizio di 'adeguatezza' del cibo<sup>72</sup>, e conferire applicazione ai desiderata del legislatore, soprattutto laddove gli stessi necessitino di uno sforzo precipuo da parte dell'operatore del diritto, come avviene nel caso dell'esperienza tedesca, per definire l'esigenza della *Sicherung der Ernährung*, richiamata dall'art. 74, 17 della costituzione<sup>73</sup>.

Le preferenze alimentari non sono permanenti e possono cambiare nel tempo, come è avvenuto in passato con l'accettazione del sushi giapponese nel mondo occidentale, o anche con la diffusione extra-regionale di prodotti territoriali, come avviene in Italia in ambito caseario, dove, ancor prima del Reg UE 2283/2015, era possibile individuare alcuni precedenti dell'uso degli insetti nella elaborazione di prodotti alimentari. Si può dire che in Italia oltre il

---

sia consentito il rinvio a S. Lanni, *Entomophagy. European Food Market Regulation and Consumer Protection*, in *Annuario di diritto comparato e studi legislativi*, 2019, 861-885.

<sup>71</sup> L'iter stesso si coglie in chiave comparativa, soprattutto in riferimento al costituzionalismo latinoamericano, dove da un più generico riferimento al cibo come componente dei diritti sociali (art. 6 cost./Brasile «são direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte...») si è giunti al riconoscimento di una specifica obbligazione in capo allo Stato «de garantizar la seguridad alimentaria, a través de una alimentación sana, adecuada y suficiente para toda la población» (art. 16 cost./Bolivia) anche in considerazione della 'sovranità alimentare' come riconoscimento normativo del diritto delle persone e delle collettività «al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria» (art. 13 cost./Ecuador).

<sup>72</sup> Muovendo dai cd. *food use patterns* (ossia i modelli di utilizzo del nutriente impiegati all'interno dei gruppi sociali), strutturati (da P. Berger, *The sacred canopy: Elements of a social theory of religion*, Doubleday, Garden city, 1967) in 'esternalizzazione', 'oggettivazione' e 'internalizzazione', come ho appreso da V. Pacillo, *Nutrire l'anima. Cibo, diritto e religione*, cit., 3.

<sup>73</sup> L'art. 74, 17 stabilisce che rietrano tra i poteri legislativi «the promotion of agricultural production and forestry (except for the law on land consolidation), ensuring the adequacy of food supply, the importation and exportation of agricultural and forestry products, deep-sea and coastal fishing, and preservation of the coasts» (la traduzione inglese è stata consultata da [www.palatauruscentrostudi.eu/doc/DEU\\_Constitution\\_2009\\_EN.pdf](http://www.palatauruscentrostudi.eu/doc/DEU_Constitution_2009_EN.pdf)).

Parmigiano abbiamo anche il Casu Marzu e il Casu Puntu. Si tratta di un cambiamento che parte dal contesto locale, ragion per cui potrebbe essere portatore di singole scelte nazionali: è quanto successo con Reg. 258/1997, dove gli insetti non erano annoverati tra i *novel foods* e, allo stesso tempo, sono stati legalmente venduti in alcune parti d'Europa (in Belgio, per esempio).

La valutazione dell'entomofagia nel contesto europeo è legata all'assunto epistemologico dell'antropologia del cibo. La diversa presenza della pratica stessa è commisurabile alla diversa presenza di prodotti alimentari a base di insetti, e quindi alla diversa richiesta di 'accesso' agli insetti edibili e loro derivati da parte dei cittadini dei 27 Paesi UE, dato da cui è stato determinato l'accentramento nell'EFSA della procedura di autorizzazione dei *novel foods* e la sua semplificazione. Come dire che l'accentramento in capo all'EFSA di tutte le richieste finalizzate all'introduzione di nuovi cibi nel mercato europeo ha indirettamente favorito l'armonizzazione dello stesso<sup>74</sup>.

Venendo alla seconda delle interpretazioni proposte con riferimento al diritto al cibo, ci si potrebbe chiedere perché parlare di entomofagia come scelta alimentare connessa alla partecipazione della salvaguardia dell'ambiente. La risposta prende avvio dalle ricerche sviluppate dall'EFSA sulla linea delle attività promosse dalla FAO<sup>75</sup>. Gli studi condotti nell'ambito biologico e nutrizionale hanno dimostrato molteplici effetti benefici non solo per la salute dell'uomo ma anche per l'ecosistema. I vantaggi per la salute dell'uomo hanno fondamento scientifico ma dipendono dallo stadio vitale degli insetti, dall'*habitat* in cui si trovano al momento della 'raccolta' e dal substrato per l'allevamento. Tuttavia in linea generale le indagini portate avanti dalla FAO hanno sottolineato come sia largamente accertato che gli insetti costituiscano una fonte di proteine di alta qualità e di nutrienti paragonabili alla carne e al pesce, oltre ad essere ricchi in fibre e micronutrienti come ad esempio rame, magnesio, ferro, manganese, fosforo, selenio, zinco etc.

Con riferimento all'ambiente gli effetti positivi sono altresì molteplici. Invero in quanto esseri viventi a sangue freddo, presentano un'alta efficienza di conversione nutrizionale: in media, sono in grado di convertire due chili di cibo in un chilo di massa, mentre un bovino necessita tendenzialmente di otto chili di cibo per produrre l'aumento di un chilo di peso corporeo. L'allevamento di insetti si rivela più ecosostenibile rispetto agli allevamenti "tradizionali" in quanto, se paragonato agli animali oggetto di allevamento convenzionale, i valori di gas serra prodotto sarebbero – almeno per la maggioranza degli insetti – meno elevati; inoltre, è stato dimostrato che gli insetti utilizzano meno acqua e il loro allevamento è meno dipendente dalla disponibilità di terreno<sup>76</sup>.

---

<sup>74</sup> Come è noto agli studiosi del tema, gli aspetti che l'EFSA deve considerare sono prevalentemente tre: a) la correlazione tra la sicurezza del nuovo alimento e quella degli alimenti che rientrano in una categoria già presente sul mercato dell'Unione; b) l'assenza di rischi associati alla sicurezza per la salute umana nell'Unione in relazione alla composizione del nuovo alimento ed alle condizioni d'uso; c) l'apporto nutrizionale ed il suo impatto positivo laddove un nuovo alimento sia destinato a sostituirne un altro (come nel caso di insetti).

<sup>75</sup> Cfr. FAO, *The contribution of insects to food security, livelihoods and the environment*.

<sup>76</sup> Naturalmente, l'uso degli insetti rappresenta una valida alternativa per integrare i mangimi tradizionali nell'alimentazione animale (soia, cereali, farina di pesce etc.). Il tema esula dal contesto ristretto di questo lavoro, tuttavia sembra utile segnalare come l'uso nella mangimistica degli insetti stessi, soprattutto per quanto concerne l'acquacoltura e l'allevamento di pollame, sia particolarmente apprezzato da parte di produttori cinesi, sud africani, statunitensi e spagnoli, non da ultimo in ragione dei benefici in termini economici che

I due aspetti menzionati del riconoscimento degli insetti edibili nell'alimentazione europea sottolineano una nuova valenza tassonomica del *food*. Invero non sarebbe sbagliato parlare, oltre che di *food security* e *food sovereignty*, anche di *food democracy* in quanto, come ha osservato Rodotà, «così considerato, il diritto al cibo assume caratteristiche che contribuiscono alla migliore definizione dello stesso processo democratico e diventano essenziali per il pieno rispetto dei principi fondamentali di libertà e eguaglianza»<sup>77</sup>. Si tratta di una prospettiva dai confini mobili, o meglio aperti non solo alle esigenze della persona umana ma più ampiamente a quelle dell'ambiente: infatti alla luce della lettura delle fonti costituzionali finora richiamate emerge una configurazione della *food democracy* che oltrepassa le esigenze della persona umana ed è strettamente connessa alla dimensione ecologica, o meglio al filo di congiunzione tra umani, animali e natura. Di questa prospettiva certamente l'esempio più evoluto si coglie nel sistema giuridico latinoamericano<sup>78</sup>, in ragione del passaggio dal pluri/multi-culturalismo all'interculturalismo sviluppato in quel contesto, sullo sprone del riconoscimento dei diritti dei popoli indigeni, che è fatto proprio dalle costituzioni di quell'area<sup>79</sup>.

### 5. L'ascesa della interculturalità alimentare tra esigenze di *food democracy* e di *environmental sustainability*

Le indagini promosse dalla FAO e sostenute dall'EFSA sul 'valore aggiunto' di un'alimentazione che inglobi gli insetti edibili, sia in termini di tutela della salute della persona, sia in termini di sostenibilità dell'ambiente, sottolineano una rinnovata attualità del possibile legame tra il concetto di 'cibo' e quello di 'natura',

---

l'uso degli insetti stessi può arrecare; per un approfondimento sugli aspetti giuridici connessi all'uso degli insetti tra le materie prime per mangimi si rinvia a V. Paganizza, *Bugs in Law*, cit., 266-276.

<sup>77</sup> S. Rodotà, *Il diritto al cibo*, i Corsivi (e-book), 2014. Sul tema della *food democracy* si vedano anche le interessanti riflessioni di A. Jannarelli, *Cibo e democrazia: un nuovo orizzonte dei diritti sociali*, in M. Goldoni-E. Sirsi, *Il ruolo del diritto nella valorizzazione e nella promozione dei prodotti agro-alimentari*, Milano, 2011, 33 e ss.

<sup>78</sup> Il recente costituzionalismo latinoamericano indica una tendenza molto interessante che conferisce alla 'natura' un quadro giuridico di riferimento (cfr. M. Carducci, *Diritti della Natura*, in *Digesto delle Discipline Pubblicistiche*, Aggiornamento 7, 2017, pp. 486-520) in chiave interculturale (cfr. J.A. Senent de Frutos, *El derecho a la alimentación en la sociedad global. La (necesaria) emergencia intercultural de los sistemas jurídicos*, in *Revista del Cisen Tramas*, 2014, on line).

<sup>79</sup> In America Latina, il cammino intrapreso da alcuni ordinamenti verso la costruzione di società 'interculturali' risponde prevalentemente alle esigenze reclamate/connesse al riconoscimento in sede costituzionale dei diritti dei popoli indigeni, atto a realizzare il «riconoscimento della diversità ma su di un piano di eguaglianza, rispetto e dignità con la cultura fino a quel momento egemonica, nonché la compartecipazione alla costruzione di una nuova forma di Stato, unitaria e plurinazionale» (cfr. S. Bagni, *Lo Stato interculturale: primi tentativi di costruzione prescrittiva della categoria*, cit., 116). In un contesto caratterizzato da uno sviluppo significativo dei diritti della natura, quale elemento di dialogo trainante tra i diritti della Repubblica e quelli ctoni (cfr. S. Baldin, *I diritti della natura: i risvolti giuridici dell'etica ambientale exigente in America Latina*, in *Le sfide della sostenibilità. Il buen vivir andino dalla prospettiva europea*, cit., pp. 160-165) il tema del diritto all'alimentazione emerge in corrispondenza di un cambio di paradigma, quale espressione di «prácticas sociales contrahegemónicas para vivir y configurar el derecho de modo diverso y factible socialmente» (J.A. Senent de Frutos, *El derecho a la alimentación en la sociedad global. La (necesaria) emergencia intercultural de los sistemas jurídicos*, cit.).

anche in considerazione della comune operatività del principio di precauzione connesso all'entomofagia<sup>80</sup>.

Si tratta di un legame multilivello. Esso, come ha sottolineato Montanari sulla base di un'indagine storica, è frutto di un nesso immediato e tendenzialmente di facile dominio, tuttavia di per sé ambiguo, in quanto l'uomo non 'consuma' solo ciò che trova in 'natura'. Diversamente dalle altre specie, l'uomo ambisce a creare il proprio cibo «sovrapponendo l'attività di produzione a quella di predazione»<sup>81</sup>. Appare dunque cruciale l'individuazione del rapporto uomo-natura in termini di sostenibilità dell'ambiente e delle scelte alimentari.

La 'sovrapposizione' summenzionata necessita a mio avviso di una rilettura alla luce dei nuovi quadri costituzionali, che per effetto degli stimoli provenienti dal diritto transnazionale pongono in primo piano non solo la salvaguardia della salute della persona e della tutela del consumatore, ma anche la salvaguardia dell'ecosistema che li circonda. Si tratta di una prospettiva che trova uno degli appigli normativi maggiormente significativi nella costituzione lussemburghese, dove si fa esplicita menzione al rapporto tra l'esigenza di «salvaguardia della natura» e l'esigenza di soddisfare altri «bisogni delle generazioni presenti e future» (art. 11 bis)<sup>82</sup>, ma che può essere individuata in chiave dinamica anche in altre costituzioni più risalenti. Ad esempio, avendo in considerazione la costituzione italiana, la lettura congiunta dell'art. 32 (salute) con l'art. 9 (tutela del paesaggio) e l'art. 117 (rispetto dei vincoli derivanti dall'ordinamento comunitario e dagli obblighi internazionali), potrebbe giustificare un atteggiamento di favore verso il consumo di prodotti alimentari consoni al perseguimento degli obiettivi soprarichiamati<sup>83</sup>.

Si tratta di una prospettiva ancora poco esplorata nel quadro delle indagini giuridiche. Invero, pur in presenza di una letteratura giuridica vivace nel campo delle ricerche attinenti alla vasta area della *food law*, gli studi finora svolti hanno

---

<sup>80</sup> Volendo rintracciare un dato non verbalizzato dell'esigenza sottesa all'operare del legislatore europeo, credo debba partirsi dal principio di precauzione e non da quelli appannaggio della interculturalità. Dalla Conferenza di Rio de Janeiro del 1992 ad oggi gli ambiti applicativi del principio stesso sono stati molteplici. Perlopiù l'attenzione è stata circostanziata in relazione alla preservazione della salute umana, e quindi in riscontro di una prevalenza dell'art. 191 (1) del TFEU rispetto all'art. 191 (2). «The scope of application of the precautionary principle in EU law has not been limited to the environment, however, but also includes human, animal and plant health»: l'osservazione è di A. Szajkowska, *Regulating food law*, Wageningen, 2012, 87. Proprio il richiamo all'art. 191 (2) del TFEU, nel quadro dell'ambito definitorio tracciato dall'art. 7 della *General Food Law*, in relazione al principio di precauzione, determina la valutazione epistemica sull'uso dei *novel foods*. Al di là di valutazioni inter-normative, si deve precisare che lo stesso regolamento sui *novel foods* richiama la valenza del principio di precauzione perlomeno in riferimento a tre questioni. Invero, il Reg. 2283/2015 fa richiamo al principio di precauzione affinché: a) si autorizzi l'immissione nel mercato dell'UE solo di nuovi prodotti alimentari considerati sicuri (cons. n. 20); b) si applichi il principio di cui all'art. 7 del Reg. CE n.178/2002 ogni qualvolta la sicurezza dei *novel foods* non possa essere dimostrata e persista in merito una situazione di incertezza scientifica; c) si abbia dubbio in merito alla possibilità di pericoli non già 'identificati' ma 'potenziali' e di cui non si abbia ancora conoscenza certa.

<sup>81</sup> M. Montanari, *Il cibo come cultura*, cit., VIII.

<sup>82</sup> «The State guarantees the protection of the human and cultural environment, and works for the establishment of a durable equilibrium between the conservation of nature, in particular its capacity for renewal, and the satisfaction of the needs of present and future generations» (art. 11 bis/cost. rif. 2009).

<sup>83</sup> Sul punto cfr. L. Chieffi, *Scelte alimentari e diritti della persona: tra autodeterminazione del consumatore e sicurezza sulla qualità del cibo*, cit., 15.

avuto come campi prediletti d'interesse la 'sicurezza alimentare', la 'qualità alimentare', la 'tipicità alimentare' e la 'sovranità alimentare'. Essi perlopiù sono stati appannaggio degli studiosi di diritto agrario, di quelli di diritto della proprietà intellettuale, come pure di diritto internazionale e, più recentemente, di diritto costituzionale. Certamente l'attenzione del comparatista, laddove presente su alcune aree di questo specifico tema, deve considerarsi recente<sup>84</sup>.

L'indagine del comparatista, e più nello specifico del comparatista attento all'antropologia del diritto, consente a mio avviso di aggiungere un tassello fondamentale al percorso euristico della *food law*. La destrutturazione della nozione tradizionale di 'cibo' e poi l'individuazione delle sue vertenti principali – a cui ho dedicato attenzione in questo lavoro – sottolineano un rinnovamento degli equilibri in essere. Questo rinnovamento appare rimarcato per un verso dalla presenza di un passaggio scientifico della concettualizzazione del rapporto uomo-ambiente, per altro verso sembra incoraggiato dal lento affiorare di addentellati normativi del passaggio stesso nelle costituzioni.

Il passaggio a cui mi riferisco è quello determinato dallo studio del rapporto uomo-natura, e quindi dall'individuazione di uno sviluppo del rapporto stesso che dall'uomo osservatore della natura (cioè dall'uomo che non si interroga sugli effetti dei cibi che mangia in termini di *environmental sustainability*) all'uomo promotore della natura (e quindi all'uomo sostenitore delle azioni e delle scelte che possano preservare la *environmental sustainability*). Ovviamente, si tratta di un fenomeno decontestualizzato, frutto di un sentire comune ed ampiamente accolto nel cosiddetto modello costituzionale di *Caring State*, di cui l'America Latina è portavoce fondamentale<sup>85</sup>.

Laddove le scelte alimentari, come quelle connesse all'entomofagia, siano in grado di promuovere il benessere dello spazio comune, per le generazioni presenti come per quelle future<sup>86</sup>, allora esse rilevano in chiave interculturale<sup>87</sup>. Si tratta di

<sup>84</sup> Per un contributo dei comparatisti italiani allo sviluppo della *food law*, si può fare rinvio a: M. Ferrari-U. Izzo, *Diritto alimentare comparato*, Bologna, 2012; L. Bairati-B. Pasa, *Normazione pubblica e "codici" privati nella tutela della sicurezza alimentare e della salute*, in T. Cerrina Feroni-E. Fropsini-L. Mezzetti-P.L. Petrillo (cur.), *Ambiente, energia, alimentazione. Modelli giuridici comparati per lo sviluppo sostenibile*, Firenze, 2016, 209-220; L. Bairati, *The food consumer's right to information on product country of origin: trends and outlook, beyond EU Regulation 1169/2011*, in *Journal of European Consumer and Market Law*, 6, 2017, 9-16; C. Poncibò-E. Grasso, *Food Cultures and Law*, in J. Luther-G. Boggero [cur.], *Alimentare i diritti culturali*, cit., 215-251.

<sup>85</sup> Sull'idea di *Caring State* rinvio a S. Bagni, *Dal Welfare State al Caring State?*, in S. Bagni (cur.), *Dallo Stato del benessere allo Stato del buen vivir*, Bologna, 2013, 19 e ss., che ha sottolineato come il *buen vivir* rappresenti un aspetto cruciale nell'identificazione di una nuova forma di Stato, il c.d. *Caring State*, dove i bisogni degli esseri umani vengono considerati in modo olistico, includendo anche aspetti emozionali e culturali derivanti dalla tradizione ancestrale.

<sup>86</sup> Il richiamo è al rapporto intitolato *Our Common Future* della *World Commission on Environment and Development*, la c.d. Commissione Brundtland delle Nazioni Unite, che contiene una preziosa chiave di lettura dello "sviluppo sostenibile", inteso come «the development that meets the needs of the present without compromising the needs of the future generations»; cfr. *Our Common Future*, pubblicato come allegato al documento dell'Assemblea Generale delle Nazioni Unite A/42/427, *Development and International Co-operation: Environment*, 2 Agosto 1987, disponibile al sito [www.un-documents.net/our-common-future.pdf](http://www.un-documents.net/our-common-future.pdf)

<sup>87</sup> La prospettiva è quella del contrasto delle barriere culturali che esistono nei confini degli Stati (cfr. S. Bonfiglio, *Per una teoria interculturale dei diritti fondamentali e della costituzione*, cit., 120) e che non trova adeguato supporto in considerazione della limitata garanzia dei diritti culturali nelle costituzioni europee (cfr. I. Raggiu, *Il giudice antropologo. Costituzione e tecniche di composizione dei conflitti multiculturali*, Milano, 2012).

scelte alimentari che attraggono l'attenzione del giurista non solo dal punto di vista del diritto dei consumi, bensì più ampiamente in quanto connesse tra diverse sfaccettature dell'esistenza umana, ossia: la vita dell'individuo (diritto a cibarsi, crescere, sviluppare e mantenere la propria salute), la vita sociale (diritto a mantenere tradizioni e stili culturali connessi al cibo), la vita ecologica (diritto a partecipare alla co-evoluzione tra uomo-società-natura)<sup>88</sup>.

Pur in considerazione della carenza di strumenti normativi atti ad incidere, dal punto di vista processuale, sulla tutela delle diverse sfaccettature summenzionate, sembra possibile cogliere nei quadri normativi europei delle garanzie in senso negativo (intese come libertà da) come pure in senso positivo (libertà di), idonee a configurare un nuovo quadro del *right to food* in chiave interculturale<sup>89</sup>. Senza voler necessariamente prospettare scenari di 'condivisione' – come quelli che fanno capolino nel costituzionalismo latinoamericano soprattutto per mano del legislatore ecuadoriano<sup>90</sup> – credo che un simile approccio sia particolarmente utile in relazione ai fenomeni di significazione che sono sottesi alla creazione delle icone identitarie e, quindi, al di là di più o meno realizzabili obiettivi di condivisione, giovi a dipanare le motivazioni nascoste che ostacolano la comunicazione e separano lo spazio pluralista europeo in un 'noi' ed un 'voi'<sup>91</sup>.

In questa prospettiva l'entomofagia, se indagata in considerazione dell'art. 3 *quater* del codice italiano dell'ambiente<sup>92</sup>, solo per richiamare un esempio vicino,

<sup>88</sup> Sul tema si veda M. Monteduro, *Diritto dell'ambiente e diversità alimentare*, cit., 20.

<sup>89</sup> Il punto è sottolineato da L. Chieffi, *Scelte alimentari e diritti della persona: tra autodeterminazione del consumatore e sicurezza sulla qualità del cibo*, cit., 3 dove, con riferimento alla costituzione italiana, si richiamano gli esempi dell'art. 32 ('libertà da'), per la sua incidenza sul tutto ciò che concerne il diritto alla salute come rispetto della persona umana, e degli artt. 9 e 117 ('libertà di'), per la loro operatività nel quadro delle azioni in grado di preservare (tramite il cibo) l'ambiente che circonda l'essere umano. Si tratta di una prospettiva che trova altri elementi di supporto nel campo del diritto dei consumatori, grazie all'emergere negli ultimi lustri di una nuova figura di consumatore, non a caso definito «consumatore» (cfr. S. Latouche, *La sfida di Minerva*, Torino, 2000, 137) proprio per sottolineare il consumatore-cittadino che intende rivendicare un doppio riconoscimento della propria supremazia ed esercitare in pieno le legittime prerogative che ne derivano.

<sup>90</sup> Il riferimento è agli artt. 341 e 83, n. 14 della costituzione ecuadoriana, dove la costruzione del *buen vivir* 'impone' allo Stato ed ai cittadini di partecipare attivamente alla costruzione delle condizioni idonee ad assicurare «en particular la igualdad en la diversidad y la no discriminación, y priorizará su acción hacia aquellos grupos que requieren consideración especial por la persistencia de desigualdades, exclusión, discriminación o violencia, o en virtud de su condición etaria, de salud o de discapacidad». Si tratta di contesti dove la costituzionalizzazione dei valori della tradizione ctonia ha favorito di per sé l'interculturalità dello Stato e delle sue diverse declinazioni (i.e. istruzione, linguaggio, cultura, alimentazione, sviluppo), e quindi un approccio al tema stesso della interculturalità secondo una matrice diversa, dal punto di vista comparativo, rispetto a quella intrapresa in Europa o in America settentrionale (con riferimento al modello dello Stato interculturale si rinvia a S. Bagni, *Lo Stato interculturale: primi tentativi di costruzione prescrittiva della categoria*, cit., 130 e ss.).

<sup>91</sup> Per le dovute ricostruzioni in chiave interculturale si fa riferimento a M. Ricca, *Dike meticcia. Rotte di diritto interculturale*, cit., 151 e ss.; Id., *Culture interdette. Modernità, migrazioni, diritto interculturale*, cit., 344 e ss. che in modo puntuale illustra la stretta connessione tra relazioni di significazioni e processi di comunicazione.

<sup>92</sup> Cfr. art. 3 *quater* del d.lgs. 152/96 (cd. Codice dell'ambiente): «[...] nell'ambito della scelta comparativa di interessi pubblici e privati connotata da discrezionalità gli interessi alla tutela dell'ambiente e del patrimonio culturale devono essere oggetto di prioritaria considerazione. [...] il principio dello sviluppo sostenibile deve consentire di individuare un equilibrato rapporto [...] affinché nell'ambito delle dinamiche della produzione e del consumo si inserisca altresì il principio di solidarietà per salvaguardare e per migliorare la qualità dell'ambiente anche futuro».

potrebbe offrire una nuova lettura del cibo come strumento di attuazione di una vita eco-sostenibile, in base alla quale la vertente ambientale e quella culturale devono prevalere su quella economica. Concludendo, è plausibile ritenere come la promozione di un nuovo bilanciamento degli interessi – sottesi alla relazione uomo/cultura/ambiente – consenta al giurista di poter parlare di *food democracy* fuori dalle mere palestre accademiche, in tal modo offrendo non solo riscontro all'esigenza di promozione della sostenibilità ambientale della produzione agroalimentare, ma anche un approccio adeguato al diritto al cibo concepito come diritto di 'terza generazione'<sup>93</sup>.

---

<sup>93</sup> Il paradigma concettuale di riferimento, in relazione ai diversi «sistemi socio-ecologici» (per i quali si può fare rinvio a J. Norberg-J. Wilson-B. Walker-E. Ostrom, *Diversity and resilience of social-ecological systems*, in J. Norberg-G.S. Cumming (cur.), *Complexity theory for a sustainable future*, New York, 2008, 46 e ss.), dovrebbe dunque rivolgere la sua attenzione alla definizione di «ambiente», come accolta dall'art. 5, comma 1, lett. c del codice dell'ambiente, da cui scaturirebbe non una 'somma di fattori' bensì una 'relazione fra fattori', o meglio ancora una 'sintesi qualitativa' degli stessi (per un approfondimento rinvio a M. Monteduro, *Diritto dell'ambiente e diversità alimentare*, in *Rivista quadrimestrale di diritto dell'ambiente*, cit., e in modo particolare note 20 e 22).