

# Carta di Milano

**Le idee di Expo verso la Carta di Milano,  
Report tavolo tematico 18**

**Il cibo dello spirito**

**Contributo n° 45**

## LE IDEE DI EXPO 2015 – VERSO LA CARTA DI MILANO

*Milano, 7 febbraio 2015*

TAVOLO N° 18

Tavolo di Lavoro: Il cibo dello spirito

Coordinatore: don Luca Bressan

Rapporteur: Giulia Maffei

### Partecipanti al Tavolo:

1. Mario Barbesta, ex-vice presidente dell'Unione Buddisti Italiani
2. Elena Biagi, professoressa di lingua araba, esperta di sufismo
3. Silvio Ferrari, professore di Diritto Canonico
4. Claudia Milani, docente di ebraismo
5. Silvano Petrosino, professore di antropologia del sacro
6. Pierangelo Sequeri, professore di teologia cristiana
7. Vickie Sims, Cappellano della Chiesa Cristiana Anglicana
8. Theophilaktos Vitsos, parroco parrocchia greco-ortodossa
9. Rosario Pantaleo, Consiglio Comunale

### **SESSIONE MATTUTINA**

La sessione del mattino viene aperta dal coordinatore don Luca Bressan che brevemente riassume il valore de "la Carta di Milano" e introduce il tema del tavolo: il cibo dello spirito.

I partecipanti si presentano qualificandosi e indicando il contributo religioso che intendono portare al dibattito: islamico, cattolico, cristiano, cattolico ortodosso, buddista, ebraico, anglicano. A seguire si esaminano le tematiche che si ritengono più rappresentative per riuscire a ricavare un elenco di parole chiave significative.

Emergono diversi valori condivisi da tutti i partecipanti. In particolare l'importanza di una riflessione sulla spiritualità per una comprensione integrale non solo della persona umana, ma anche del valore del cibo e della sua condivisione, del rispetto della natura.

Secondo quanto discusso, la spiritualità non è da intendersi solo come spiritualità religiosa ma come focalizzazione del valore delle cose, allontanandosi da istinti o interessi materiali. Un buon esempio è il digiuno come metodo di riflessione. La privazione non deve rappresentare solo un riscatto dal peccato, ma anche una riflessione sul valore del cibo, sul legame tra l'io e il proprio corpo come conoscenza di sé.

La misura e la sobrietà sono altre tematiche su cui viene posto l'accento. Aspetti che mancano specialmente al mondo occidentale dove il comfort, la fretta e la tecnologia hanno preso il sopravvento lasciando poco spazio alla riflessione sulle proprie azioni. A questo è collegato anche lo spreco, a cui non si presta mai abbastanza attenzione e che andrebbe anch'esso considerato da un punto di vista più etico e spirituale.

Infine, la consapevolezza sia di quello che mangiamo che di quello che accade al cibo prima durante e dopo il consumo è da valorizzare.

Elenco delle parole chiave/concetti raccolti e loro descrizione sintetica:

1. Spiritualità: dare valore spirituale oltre che materiale al cibo
2. Rituale: cibo come rituale spirituale, religioso, sociale
3. Consapevolezza: del valore del cibo, delle sue proprietà, della sua storia, del suo consumo
4. Regola/ misura: non eccedere nel cibo ma neanche astenersi, trovare un giusto equilibrio
5. Conoscenza: di sé; del cibo e del suo valore storico, culturale e simbolico; del contesto in cui viviamo
6. Condivisione: riconoscenza verso il cibo, convivialità come momento di raccolta e condivisione
7. Simbolo: il cibo non è solo nutrimento ma anche rappresentazione (arte, spiritualità, gusto,...)

#### Descrizione delle case history segnalate:

1. Le mense scolastiche sono attrezzate affinché i bambini che seguono una dieta specifica dettata dalla propria religione consumino dei pasti nel rispetto del proprio credo. Sarebbe corretto che in tutte le scuole si prestasse attenzione a dare valore a queste usanze e spiegare a tutti i bambini usanze e credenze alimentari di tutte le religioni.
2. Presso l'Università Statale di Milano vengono organizzati dei tavoli di lavoro sul cibo, in cui si discute su questioni e problematiche legate al cibo. Sarebbe auspicabile che questi dibattiti potessero essere estesi a più persone.
3. Il cibo di diverse culture e religioni in diversi contesti vengono condivise, ma generalmente la proposta arriva da un singolo cittadino in contesti specifici. Sarebbe interessante che fossero la cittadinanza e la società civile a valorizzare queste iniziative nel rispetto della diversità culturale e religiosa
4. Ci sono negozi alimentari dove esiste il fai da te (es. compri il grano e lo macini in loco) e dove i passaggi per la produzione alimentare sono messi in evidenza e ridotto il consumo di materiale per il packaging viene. Incentivare questi luoghi e pratiche di questo genere aiuta a responsabilizzare le persone.

#### **SESSIONE POMERIDIANA**

La sessione pomeridiana si concentra sulle possibili proposte per favorire la consapevolezza e il rispetto di diverse culture e religioni e per sensibilizzare sul valore materiale e immateriale del cibo.

Un tempo, piccole imprese familiari, artigiani, negozi alimentari generavano luoghi di incontro e confronto. Produzione e distribuzione di massa stanno riducendo consapevolezza e tradizioni locali. Riscoprire le usanze alimentari di una comunità o di un quartiere può avvicinare le persone a comprendere il valore della condivisione del cibo e della sua cultura. Non si dovrebbe pensare al cibo solo in termini quantitativi e qualitativi ma capire anche origine e uso da un punto di vista culturale ed ecologico/ambientale. In merito a questo si potrebbe, per esempio, provare a mangiare un giorno a settimana in modo e con un mood diversi. Tutti i partecipanti concordano sull'ipotesi di incentivare la creazione e/o il maggiore utilizzo, se già presenti, di luoghi di convivialità come spazio di dialogo e confronto, ma anche di silenzio e riflessione. Il dialogo dovrebbe essere favorito non solo nei momenti legati ai pasti ma anche sostenendo spazi culturali condivisi, come i caffè letterari.

Sempre sul fronte sociale, si richiama maggiore attenzione alle esigenze alimentari sulla base delle religioni non solo nelle mense scolastiche, ma anche in ospedali e carceri.

Da un punto di vista commerciale si pensa si possa collaborare sia con le imprese che con i supermercati. Si propone una tolleranza nelle esigenze religiose e alimentari dei dipendenti. Permettere ai lavoratori di seguire la propria cultura e le proprie festività aiuterebbe a creare un ambiente più sereno e privo di tensioni o imbarazzi. Una legislazione al riguardo potrebbe essere di aiuto.

<p>Nei supermercati, invece, si potrebbe raccontare la storia dei cibi, per esempio creando dei compartimenti per paese e/o usanza religiosa.</p> <p>Queste iniziative richiederebbero un atteggiamento leggermente diverso: in un momento storico in cui la società è così frenetica, servirebbe più tempo per condurre in modo più riflessivo le pratiche quotidiane, come il nutrirsi.</p>
<p>Elenco degli impegni-raccomandazioni emersi nella discussione (laddove possibile divisi per i cluster di riferimento della Carta – 1.cittadini, 2. associazioni, 3.imprese, 4.istituzioni)</p> <p>Cittadini: devono impegnarsi a prendere tempo per riflettere e interessarsi oltre che al consumo e al piacere, anche al valore e alla spiritualità del cibo prestando attenzione allo spreco e nel rispetto della natura</p> <p>Associazioni: culturali dove condividere idee ed esperienze inerenti il cibo e il suo valore</p> <p>Imprese: dovrebbero prestare attenzione alle esigenze di ogni singolo lavoratore sulla base delle loro credenze religiose e culturali.</p> <p>Grande distribuzione alimentare: valorizzare le diversità di cibi e usanze, mostrare la dimensione culturale e spirituale dell'alimentazione</p> <p>Istituzioni: dovrebbero prendersi cura di soddisfare le esigenze alimentari e religiose di tutti avendo cura di coinvolgere tutti sulle motivazioni e l'importanza delle esigenze altrui. Ci si riferisce soprattutto alle istituzioni scolastiche</p>
<p>Indicazione di eventi, iniziative, progetti, documenti segnalati durante i lavori del tavolo</p> <p>Al termine del dibattito i partecipanti hanno alzato la proposta di continuare a incontrarsi, potenzialmente allargando l'invito ad altre persone interessate, per proseguire con questo e altri temi ritenuti importanti.</p>
<p><b><i>SINTESI COMPLESSIVA dei lavori della giornata - max.2000 caratteri spazi inclusi</i></b></p> <p>La discussione al tavolo è stata molto ricca di contributi, spesso condivisi da tutti i partecipanti del tavolo, nonostante questi siano provenienti da background e credo religiosi assai diversi. Tutti hanno contribuito costruttivamente alla riflessione comune su termini chiave, a fare esempi e proposte per un futuro più sostenibile e attento al valore del cibo non solo da un punto di vista materiale e nutrizionale, ma anche socioculturale e spirituale. Tutti erano concordi nel dare importanza e valore alla religione e all'acculturamento di giovani e adulti sui valori di ogni singolo credo, per comprenderne appieno la filosofia e allontanarsi da pregiudizi, falsi miti o idee erronee create dai media. I partecipanti avevano molto a cuore si portasse avanti una riflessione sul valore del cibo non solo come bene di prima necessità ma anche come elemento che unisce le persone e le spinge a riflettere su valori e cultura di una società. Ogni cultura e religione è strettamente correlata a una precisa filosofia alimentare su cui è interessante riflettere, anche per i soggetti non religiosi. Ogni cibo ha un suo aspetto valoriale e una sua storia nonché una sua filiera su cui è importante informarsi non solo per comprendere gli aspetti qualitativi e nutrizionali di un alimento ma anche per comprenderne l'impatto ambientale, sociale e culturale.</p>