

Scheda di presentazione

Stando a ciò che scriveva Feuerbach nel 1862, l'uomo è ciò che mangia-, oggi dovremmo essere qualcosa che assomiglia molto ad una creatura obesa, le cui zampe cedono sotto un peso cinque volte superiore alla norma, che vive a pochi centimetri dalle montagne di escrementi che produce solo grazie al fatto di trovarsi costantemente sollevata da terra, in virtù della pressione da ogni lato esercitata da corpi di propri simili e causata del sovraffollamento dell'ambiente in cui vive, in un tempo senza più notti né riposo. Questa creatura è... uno dei 24 miliardi di polli allevati ogni anno sul nostro pianeta. Se si aggiungono ai polli i bovini i suini e via dicendo, si stima che il numero di animali allevati al mondo si aggiri intorno ai 70 miliardi di esemplari che ogni anno nascono e muoiono per soddisfare presumibilmente i nostri palati. Un recente studio sostiene che la più rilevante traccia dell'Antropocene sia rappresentata dalle ossa dei polli che stiamo allevando. Dietro questi numeri così significativi e sproporzionati rispetto al pur crescente aumento degli umani, c'è un altro numero, un po' meno famoso: la percentuale di emissioni prodotta da questa nostra attività di pastorizia. Quasi tutti gli studi sono d'accordo che l'allevamento intensivo (senza considerare l'indotto) è direttamente responsabile del 15% delle emissioni di gas serra, più dei trasporti (11%), più dell'industria metallurgica, siderurgica e molto più delle discussissime ottomila obsolete centrali a carbone. Bisognerà pur mangiare, diranno i pratici... sì, bisognerà pur mangiare, ma come?

Il teatro al servizio del cambiamento

La produzione del cibo è un tema cardine dello sviluppo sostenibile, visto che non sarà possibile sostenere un'industria così impattante. Qualsiasi cosa succeda si renderà necessario un cambiamento delle nostre abitudini alimentari, una trasformazione del rapporto tra essere umano e cibo. Pare infatti che siamo di fronte ad uno dei cambiamenti epocali della storia della nutrizione, solo che questa volta la sfida pare un po' più audace: salvare il mondo almeno per come lo conosciamo, a colpi di forchetta, boccone dopo boccone. La sfida, date le esigue probabilità di successo, appare immediatamente un compito affine al teatro contemporaneo. Il rapporto tra essere umano e cibo al centro dell'indagine, carne viva contro carne morta, abitudine contro mutamento, costume e società, tradizioni, il ruolo del nostro paese d'origine, tempio della biodiversità agroalimentare e finalmente il palcoscenico pronto a riflettere tutta l'inadeguatezza e i fallimenti del nostro comportamento. Nonostante i dati che mostrano le suddette evidenze, la nostra relazione con il cibo è molto "umana" e frutto di una relazione profonda, intima e rituale, ecco perché il palcoscenico può divenire un campo di battaglia al fianco del cambiamento necessario delle abitudini alimentari.

Sinossi

Lo spettacolo è composto da tre scene differenti che si susseguono tra loro, come fossero quadri apparentemente a sé stanti. In scena due attori, una tavola, prima vuota poi imbandita, due sedie, un carillon e due tartare.

Il primo campo d'indagine, il primo quadro dello spettacolo, è dedicato alla tavola, il vero e proprio campo di battaglia dove le pietanze si misurano e si susseguono giorno dopo giorno. Soprattutto però la tavola, è un luogo sociale e l'altare del rituale alimentare. Accanto ad esso si dipana tutta una galassia di comportamenti e situazioni sociali che interconnettono il cibo che consumiamo ai momenti più importanti della nostra esistenza stessa. I due protagonisti giocano con una tavola, due sedie e una tovaglia, interpretando tanti momenti di vita legati a questo oggetto fondante della nostra cultura.

Un carillon e una semplice narrazione ci introducono alla storia della nascita dell'allevamento intensivo: 1923, penisola del Delmarva, Stati Uniti. Celia Steele riceve un ordine sbagliato di 500 pulcini. Invece di restituirli sceglie di accoglierli nella sua fattoria. È la nascita dell'allevamento intensivo. Da lì in poi sarà una crescita esponenziale senza fine (che oggi raggiunge i 70 miliardi di capi allevati all'anno, il numero più elevato di sempre). I due attori tentano di raccontare la storia, ma senza successo: si perdono nei meandri di dettagli inutili, fino a trasformare completamente la narrazione in un altro racconto. Inadeguati e inadatti a "prendere il toro per le corna", ovvero ad affrontare i gravi effetti degli allevamenti intensivi sul riscaldamento globale, evitano comicamente il problema e continuano a vivere in questo stato di limbo, di semi coscienza della situazione: la nostra zona comfort rispetto al tema. Tante riflessioni, poche le azioni.

Una tartare è anche un pezzo di animale, sembra ovvio ricordarlo con queste parole, ma l'avvento della società industriale prima e della società dei consumi poi, hanno allontanato, frapponendo tra l'animale e il consumatore molteplici e sorprendenti passaggi di trasfigurazione, questo "ricordo" dal nostro immaginario. Coloro che hanno visto nella loro vita uccidere un animale d'allevamento sono una percentuale esigua e in quasi tutti i casi si tratta di persone di una certa età, che hanno avuto contatto con il mondo contadino che fu. Così ci risulta importante ricordare che, una fettina di carne è sì una fettina di carne, ma al contempo un pezzo di animale. Questo particolare ovvero ricordare la coesistenza di due verità riguardanti lo stesso pezzo di carne, è un dato di fatto che aiuterebbe probabilmente un processo di cambiamento nelle abitudini alimentari globali. Le centinaia di miliardi di fette di carne che consumiamo ogni anno sono state esseri viventi e non soltanto numeri, oppure oggetti commestibili che si generano magicamente nei supermercati o nei frigoriferi di ristoranti o abitazioni private. Quanto sangue scorreCosa significa togliere la vita per nutrirsiLa società per secoli ha conservato questa coscienza attraverso il contatto visivo, olfattivo, e spesso tattile e uditivo, mantenendo un equilibrio costante tra essere umano e natura non è un caso invece che proprio nell'epoca in cui questi passaggi sono saltati si sia persa la misura di questo rapporto. In scena gli attori si comportano come i cuochi della tv, intenti nel preparare all'unisono il condimento di una tartare secondo una delle ricette più in voga. Uno dei due attori snocciola passaggio per passaggio i trucchi e i condimenti utili a preparare al meglio il piatto, l'altro, contemporaneamente, il procedimento di abbattimento dell'animale con il quale la tartare è stata effettivamente prodotta. Alla fine il piatto è pronto: è una tartare e anche un pezzo di animale