



Università
Ca' Foscari
Venezia

Corso di Laurea magistrale in Lingue e
civiltà dell'Asia e dell'Africa mediterranea

Tesi di Laurea

Politiche alimentari nella società giapponese del rischio

Relatrice/Relatore

Ch. Prof. Giovanni Bulian

Correlatrice/Correlatore

Ch. Prof. Patrick Heinrich

Laureanda/Laureando

Daniele Pina

Matricola 866492

Anno Accademico

2023 / 2024

要旨

2000年以降、日本では様々な食品安全の問題が引き続いて起こった。2001年には、BSE（いわゆる狂牛病）が日本に上陸し、2008にいわゆる「中国政令凍ギョーザ事件」が起こった。また、2011年3月11日に福島第一原発の事故が起こり、日本人が放射能汚染を恐れて、日本で生産された食品に対する不信感が広がった。食品の問題を対応するため、日本政府は食品の安全に関する法律を改正して、「食育基本法」などの法律を公布した。また、日本の食料に対する市民の信頼を取り戻すように、様々な日本の食文化の振興に向けたキャンペーンを開始した。一般的に、この対策を通して日本政府は直接に食品第の安全の問題を処理するにかえて、市民に栄養や食品安全に関する情報を伝達する目標を追求した。その結果、政府は食品安全のリスクの処理は個々の市民に責任を転嫁した。

この論文の目的は、2000以降の日本政府の食品安全を確保ための政策を分析することだ。特に、日本政府の食品安全のリスク政策は市民の安全の確保を有効にであるかと判断したい。そのため、文化人類学者のメアリー・ダグラスのリスク文化論や穢れ概念と社会学者のウルリッヒ・ベックの「リスク社会」という理論を分析した。

論文は3章に分かれている。第一章に、社会学的、文化人類学的なリスクの概念を説明した。特に、メアリー・ダグラスのリスク文化論を分析して、専門家と社会的なリスク認知の違いを説明した。それも、人間集団のリスクの選択や対応の過程を明らかにしたい。それから、ウルリッヒ・ベックの「リスク社会」の理論や「反射的近代化」という概念を説明した。ベックの主なアイデアは産業化により、富の生産とともに、新しい技術的なリスクが生まれたことだ。ベックにとって、近代化が進むと、段々人々は技術的なリスクと関心を持つようになり、リスクの管理は社会全体の主な問題になる。第一章の第二の部分に、社会学的、人類学的なリスクの概念と食べ物との関係を考察した。メアリー・ダグラスの「穢れ」の概念を通して、人間の民族的の同一意識の確立と食べ物との関係を考慮できる。また、ベックのリスク社会の理論を通して、食品の安全に関わる技術的なリスクをぶんせきできる。

第二章に、日本型のリスク社会を扱う。まず、人間関係やリスクの個人化を引き起こした社会的、経済的な変化を記述した。さらに、福島第一原発の事故を中心し、日本政府の食品に関わるリスクの管理やリスクコミュニケーションを分析した。また、日本料理に

与えたグローバル化の影響を説明する。最後に、2004年の「食育基本法」や2006年の「スシポリス」の事件を検索して、この二つの日本政府で開始されたキャンペーンの地元産食品の振興と反グローバル化の姿勢を強調した。

第三章に、2013年の「和食」のユネスコ無形文化遺産登録とALPS処理水の海洋放出の事例を分析して、近年の日本政府の食品のリスクに対する態度を考慮した。この二名事例は、あるリスクの問題が起こったら、日本の食料に対する市民の信頼を取り戻すように、「和食」の記録のような食文化の振興のキャンペーンを開始する。しかし、ALPS処理水の海洋放出の事例が示すように、日本政府はリスクの生産的な原因を意識しないので、リスクの普及を停止できない。

Indice

要旨.....	2
Introduzione	6
Capitolo 1. Concetto di rischio socio-antropologico	10
1.1. Introduzione.....	10
1.2. Il concetto di rischio	11
1.3. La teoria culturale del rischio	14
1.4. <i>Risk society</i> e modernità riflessiva	19
1.5. Rischio e antropologia dei disastri.....	24
1.6. Cibo e teoria culturale del rischio.....	27
1.7. Il cibo nella società del rischio.....	32
1.8. Cibo e identità nella società del rischio	36
Capitolo 2. Cibo e cucina nella società giapponese del rischio.....	41
1.1. Introduzione.....	41
1.2. La modernità riflessiva in Giappone	42
1.3. La proliferazione dei <i>manufactured risks</i> nel Giappone contemporaneo	49
1.4. Società del rischio e sicurezza del cibo dopo Fukushima.....	51
1.5. Globalizzazione della cucina giapponese	57
1.6. Globalizzazione e cucina in Giappone.....	63
1.7. Globalizzazione, autenticità e identità locali.....	64
Capitolo 3. I casi del <i>washoku</i> e del rilascio delle acque ALPS.....	73
3.1. Introduzione.....	73
3.2. Caso studio 1: iscrizione del <i>washoku</i> come patrimonio UNESCO	74
3.2.1. La costruzione del concetto di <i>washoku</i>	76
3.2.2. Perché certificare una tradizione inventata?.....	78
3.2.4. Responsabilità dell'UNESCO	83
3.3. Caso studio 2: Rilascio delle acque contaminate di Fukushima nell'Oceano	84
3.3.1. Il disastro nucleare e la presenza delle acque contaminate	84
3.3.2. Il lavoro delle commissioni parlamentari e dell'IAEA	87
3.3.3. L'opposizione dei cittadini giapponesi al rilascio delle acque.....	91
3.3.4. Dibattito scientifico sulla sicurezza del rilascio delle acque	93
3.3.5. Reazioni internazionali allo sversamento delle acque.....	95
3.3.6. Opportunità di trasformazione politica e società del rischio	96
3.3.7. La retorica dei <i>fūhyō higai</i>	98
3.3.8. La mancata trasformazione politica della gestione del rischio	101
Bibliografia	108
Sitografia.....	117

Introduzione

Questa tesi nasce con l'obiettivo di analizzare le politiche alimentari messe in atto dal governo giapponese a partire dagli anni Duemila, osservando come queste abbiano influito sul modo in cui il governo giapponese ha gestito i rischi legati al cibo negli ultimi due decenni, prestando particolare attenzione al modo in cui il governo ha orientato i suoi interventi in relazione alla percezione del rischio dei cittadini giapponesi.

La scelta di selezionare questo orizzonte temporale è dovuta al fatto che, in risposta ad una serie di scandali legati alla sicurezza del cibo, il più rilevante dei quali sono i casi di encefalopatia spongiforme bovina (BSE) verificatisi nel 2001, il governo giapponese introdusse negli anni immediatamente successivi una serie di politiche e di iniziative che, oltre a modificare sensibilmente il quadro legislativo in materia di sicurezza del cibo, sono stati caratterizzati dall'adozione di un nuovo approccio alla gestione del rischio legato al cibo, in cui viene messa al centro l'educazione e responsabilizzazione dei cittadini a scapito di interventi diretti da parte dello Stato. Sebbene in questa tesi sia dedicata maggiore attenzione agli anni successivi al Triplice disastro di Fukushima, il modo in cui il governo giapponese gestisce i rischi legati al cibo è coerente con la linea tracciata nel decennio precedente.

Questa tematica verrà analizzata utilizzando il concetto di rischio socio-antropologico. In particolare modo verranno utilizzate la teoria forense del rischio e la teoria culturale del rischio elaborate dall'antropologa Mary Douglas e la teoria della *risk society* elaborata dal sociologo Ulrich Beck. Nonostante i decenni trascorsi dalla sua elaborazione, la teoria culturale del rischio rappresenta tutt'oggi una risorsa preziosa per comprendere come i rischi vengono selezionati all'interno delle società umane e quale tipo di azioni vengano messe in atto per gestirlo. Inoltre, la teoria forense del rischio, che Mary Douglas elaborò studiando gruppi etnici di dimensioni ristrette e appartenenti a società non industrializzate, può essere applicata anche ai moderni stati nazionali, per osservare come il rischio possa essere mobilitato dai governi per rafforzare il senso di appartenenza dei cittadini ad una comunità nazionale, facendo leva su alcune caratteristiche comuni, una delle quali è spesso il cibo, ed enfatizzando la differenza con gli "altri". In questa tesi sarà dunque utilizzata per analizzare criticamente i tentativi del governo giapponese di promuovere e tutelare la cucina nazionale in reazione ad una serie di rischi che hanno minacciato la sicurezza del cibo prodotto in Giappone.

La teoria della *risk society*, partendo da un concetto di rischio come oggetto di costruzione sociale vicina a quanto affermato dalla teoria culturale del rischio, utilizza il rischio per investigare le dinamiche sociali e politiche nelle società contemporanee industrializzate, caratterizzate dalla presenza pervasiva di rischi prodotti dall'attività produttiva umana. I punti essenziali della teoria che

Beck ha elaborato negli anni Ottanta risultati attuali ancora oggi, pertanto in questa tesi, dopo aver applicato questa teoria alla società giapponese contemporanea, verificando che presenti le caratteristiche di una società del rischio, la teoria della *risk society* verrà utilizzata per analizzare la gestione del rischio da parte del governo giapponese negli ultimi decenni, verificandone non solo l'efficacia nel limitare il rischio e garantire la sicurezza dei cittadini, ma anche cercando di comprendere se, ed eventualmente come, il governo giapponese abbia modificato il proprio approccio alla gestione del rischio per rispondere in modo più efficace ai rischi tecnologici che caratterizzano le società del rischio.

Gli assunti di partenza di questa tesi sono che la società giapponese contemporanea presenti le caratteristiche di una società del rischio e che analizzare le politiche alimentari messe in atto dal governo giapponese a partire dagli anni Duemila sia uno dei possibili modi per osservare esso abbia reagito alle dinamiche sociali e politiche che caratterizzano le società del rischio. I rischi alimentari a cui la popolazione giapponese è stata esposta in questo arco temporale sono infatti prevalentemente rischi di origine antropica, caratteristici della modernità industriale. La tesi che vorrei sostenere è che, nonostante la popolazione giapponese sembri consapevole di trovarsi in una società del rischio, in particolare in seguito al Triplice disastro del 3 marzo 2011, il governo giapponese non abbia modificato le proprie strategie di gestione del rischio in modo da poter fare fronte alla proliferazione dei rischi tecnologici. Al contrario, nonostante il Giappone sia stato particolarmente esposto al rischio negli ultimi decenni, specialmente se si guarda alla sfera del cibo, interessata negli ultimi decenni dai casi di BSE, da diversi scandali legati alla sicurezza del cibo di produzione industriale e soprattutto dal pericolo di contaminazione radioattiva in seguito all'incidente nucleare di Fukushima, il governo giapponese ha mostrato la tendenza a negare il rischio. Questa negazione non è passata tramite l'inazione politica, ma al contrario è riscontrabile proprio analizzando il tipo di interventi effettuati dalle istituzioni giapponesi per rispondere al rischio, che sono stati caratterizzati dalla mancanza di provvedimenti concreti per migliorare la prevenzione e la gestione dei rischi legati al cibo. Il governo ha invece cercato, tramite diverse iniziative volte a promuovere la cucina nazionale e il consumo del cibo prodotto sul territorio, di instaurare nei cittadini l'idea che il cibo giapponese fosse sicuro facendo leva su sentimenti nazionalisti che risvegliassero l'orgoglio dei cittadini verso la propria cucina nazionale e facendo loro dimenticare i possibili rischi. La tendenza da parte del governo a non intervenire sulle cause da cui originano i rischi della modernità lascia però i cittadini esposti ad essi e li costringe a farvi fronte individualmente.

La tesi si struttura in tre capitoli. Nel primo capitolo, di stampo teorico, dapprima introdurrò il concetto di rischio-socio antropologico, per poi applicarlo all'ambito degli studi antropologici sul cibo. Per prima cosa esaminerò il concetto di rischio come elaborato all'interno della teoria forense

del rischio di Mary Douglas e la teoria culturale del rischio di Mary Douglas e Aaron Wildavsky. In seguito riassumerò i temi principali della teoria della società del rischio, come la proliferazione dei rischi tecnologici e la loro gestione a livello sociale ed istituzionale. In seguito verrà dedicato un paragrafo allo studio antropologico dei disastri, enunciando la necessità di studiare gli eventi catastrofici all'interno del contesto storico-sociale in cui si verificano. Nella seconda parte del capitolo verrà chiarito come le teorie esposte in precedenza possano essere utilizzate per studiare la sfera del cibo, analizzando sia la relazione tra cibo ed identità, sia come i rischi legati al cibo vengano gestiti all'interno delle società contemporanee.

Nel secondo capitolo le teorie discusse nel capitolo precedente verranno applicate al contesto giapponese e verranno discusse in relazioni ad esse le principali politiche alimentari implementate dal governo giapponese a partire dai primi anni Duemila per promuovere la cucina nazionale e per rispondere ai rischi legati al cibo. Per prima cosa, cercherò di delineare le caratteristiche della società del rischio giapponese, riassumendo i principali cambiamenti storici e sociali che portato la società giapponese a raggiungere la modernità riflessiva e analizzando quali particolarità la distinguano da altre società del rischio e dunque richiedano di adattare al contesto specifico quanto teorizzato da Beck. Poi osserverò il ruolo dei rischi tecnologici nella società del rischio giapponese, concentrandomi sugli interventi istituzionali volti a gestirli. Nella seconda parte del capitolo, dopo aver discusso come la globalizzazione ha influito sul rapporto tra cucina giapponese, autenticità e identità nazionale, discuterò le principali iniziative di educazione alimentare e di promozione della cucina giapponese messe in atto dal governo negli ultimi decenni, tramite cui il governo ha risposto ai cambiamenti portati dalla globalizzazione, rifiutandoli e promuovendo un'idea di cucina tradizionale che rifiuta influenze autoctone, che rappresenta un riflesso dell'idea di identità nazionale che vuole promuovere.

Nel terzo capitolo analizzerò due casi studio che esemplificano le strategie messe in atto dal governo giapponese per rispondere ai rischi legati al cibo negli ultimi anni. Il primo caso analizzato è quello dell'iscrizione del *washoku* come patrimonio culturale immateriale UNESCO, avvenuta nel 2013. Il secondo caso studio riguarda il rilascio delle acque contaminate trattate utilizzando il sistema ALPS nell'Oceano Pacifico, annunciato nel 2021 e messo in atto a partire dal 2023, con una durata prevista di circa trent'anni. Ho deciso di affiancare questi due casi perché offrono la possibilità di confrontare la diversità di approccio con cui il governo giapponese risponde ai rischi legati al cibo. Da un lato esso mostra grande coinvolgimento nelle iniziative di promozione e tutela della cucina nazionale volte a diffonderne un'immagine positiva, dall'altro, quando messo a confronto con la richiesta dei cittadini giapponesi di agire concretamente in modo da garantire la sicurezza del cibo esso tende a non intervenire e a negare il rischio.

Dal punto di vista metodologico, per introdurre il concetto di rischio socio-antropologico ho fatto riferimento al volume *Antropologia dei disastri* di Gianluca Ligi in quanto offre una panoramica completa sul concetto di rischio e sullo studio dei disastri in antropologia. Inoltre, ho utilizzato i testi *Purity and Danger* di Mary Douglas per introdurre la teoria forense del rischio, e *Risk and Culture* di Mary Douglas e Aaron Wildavsky e *Risk and Blame* di Mary Douglas per introdurre la teoria culturale del rischio. Per esaminare la teoria della società del rischio ho invece fatto riferimento al volume *Risk Society: Towards a New Modernity* di Ulrich Beck, integrandolo con il lavoro di sociologi giapponesi come Suzuki Munenori, Midori Ito e Kamisato Tatsuhiro, che hanno ripreso le teorie di Beck applicandole al contesto giapponese.

Per quanto riguarda l'analisi del primo caso studio, ovvero l'iscrizione del *washoku* tra i patrimoni culturali immateriali dell'UNESCO, ho utilizzato diversi articoli accademici in cui vengono approfondito il processo decisionale che ha portato all'iscrizione e alcuni aspetti critici sollevati da questa iniziativa. Si segnala in particolare il contributo di Voltaire Cang e di Katarzyna J. Cwiertka nell'esaminare il concetto di *washoku* come una tradizione inventata e far emergere il legame tra promozione istituzionale del *washoku* e nazionalismo. Per il secondo caso studio, ovvero il rilascio delle acque contaminate trattate utilizzando il sistema ALPS nell'Oceano Pacifico, ho invece utilizzato i rapporti dell'International Atomic Energy Association (IAEA) e delle commissioni e sottocommissioni governative legate al Ministero dell'economia del commercio e dell'industria (METI) che si sono occupate della gestione delle acque trattate per ricostruire il processo politico che ha portato alla decisione di procedere con il rilascio nell'oceano. Inoltre, ho utilizzato articoli di quotidiani e siti di informazione come l'*Asahi Shimbun* per ricostruire le reazioni dell'opinione pubblica e quelle dei governi internazionali a questa decisione.

Per quanto riguarda gli articoli accademici e i volumi consultati per in relazione agli altri argomenti trattati in questa tesi, come la gestione del rischio di contaminazione del cibo dopo Fukushima, la globalizzazione del cibo giapponese e la campagna di educazione alimentare (*shokuiku*), un elenco completo è presente nella sezione "bibliografia".

Capitolo 1.

Concetto di rischio socio-antropologico

1.1. Introduzione

Questo capitolo ha la funzione di preparare il lettore agli argomenti trattati nei capitoli successivi, fornendo le premesse teoriche che serviranno per analizzare gli ultimi decenni di politiche alimentari ed iniziative di promozione della cucina nazionale attuate dal governo giapponese a partire dagli anni Duemila, in particolare modo nel periodo successivo al Triplice disastro del 3 marzo 2011, in relazione al concetto socio-antropologico di rischio. L'obiettivo di questo capitolo è pertanto quello di esporre il concetto di rischio elaborato da alcune teorie socio-antropologiche, ponendo attenzione in particolare modo sul ruolo ricoperto dal rischio all'interno delle società umane. Inoltre, vorrei mettere in relazione il concetto di rischio socio-antropologico con la sfera del cibo e dell'alimentazione, spiegando come questo possa essere utilizzato per analizzare criticamente la gestione politica dei rischi legati al cibo e il rapporto tra cibo ed identità nazionale nelle società contemporanee.

In particolare, la prima parte di questo capitolo sarà dedicata ad introdurre il concetto socio-antropologico di rischio. Gli studi socio-antropologici sul rischio possono aiutare a leggere criticamente questo tipo di iniziative politiche, facendo emergere il ruolo che il rischio ricopre nelle società contemporanee e come esso venga gestito politicamente. Per introdurre il concetto socio-antropologico di rischio mi rifarò principalmente agli studi di Mary Douglas sull'utilizzo forense del rischio, contenuti nel volume *Purity and Danger*, e alla teoria culturale del rischio elaborata da Mary Douglas e Aaron Wildawski nel volume *Risk and Culture*, poi ulteriormente approfondita da Douglas nei saggi contenuti in *Risk and Blame*. In contrasto alla pretesa di oggettività con cui la disciplina tecnico-scientifica della *risk analysis* effettua lo studio del rischio, le discipline socio-antropologiche vedono il rischio come il frutto di una costruzione sociale, preferendo parlare di "percezione del rischio". Inoltre, osserveremo come la selezione dei rischi avviene in ciascuna società in relazione al sistema di valori e alla visione del mondo che la caratterizza e come questi vengano riaffermati tramite la risposta al rischio, soprattutto in termini di attribuzione di colpa delle loro origini a determinati individui o gruppi sociali, interni o esterni.

In seguito, introdurrò la teoria della società del rischio, facendo riferimento in particolare al volume *Risk Society* di Ulrich Beck, secondo cui la proliferazione dei rischi tecnologici di origine industriale abbia trasformato le società contemporanee, portando all'avvento di una nuova epoca storica, quella della modernità riflessiva. Riassumerò in questo capitolo le principali dinamiche delle

società del rischio, soprattutto riguardo la trasformazione del ruolo della scienza nelle società contemporanee e l'importanza del riconoscimento della dimensione sociale e politica del rischio ai fini della sua gestione nelle società contemporanee, soprattutto in relazione al concetto di "organized irresponsibility" elaborato da Beck. Infine, dedicherò un paragrafo all'antropologia dei disastri, facendo riferimento in particolare agli studi dell'antropologo Anthony Oliver-Smith, per evidenziare come lo studio antropologico del rischio e dei disastri possa offrire una comprensione più completa delle cause per cui i disastri accadono ed offrire strumenti utili alla loro prevenzione.

Nella seconda parte di questo capitolo mi concentrerò invece sulla sfera del cibo, cercando di spiegare come l'antropologia del rischio possa contribuire ad approfondire la conoscenza del ruolo ricoperto dal cibo nelle società contemporanee. Essendo un elemento quotidiano e fortemente radicato nella cultura di ciascuna società, il cibo è un'ottima lente per comprendere il funzionamento delle società stesse. Inoltre, il cibo è fortemente legato alla dimensione emotiva personale, e pertanto è parte del vissuto individuale e soprattutto collettivo di ciascuna comunità. Quali cibi sono considerati edibili, come vengono preparati, come e da chi possono essere consumati all'interno di un gruppo sociale sono variabili culturali che incidono profondamente sull'identità di una comunità. In primo luogo mi concentrerò proprio su questo aspetto, discutendo la relazione tra le idee di purezza e contaminazione e la percezione del rischio alimentare e analizzando come il cibo contribuisca alla costruzione dell'identità collettiva dei gruppi sociali. In seguito, utilizzando le teorie sulla *risk society*, analizzerò il rapporto tra cibo e rischio, in particolar modo quello di origine industriale, nella società contemporanea. Infine analizzerò i cambiamenti nel rapporto tra cibo e identità nella contemporaneità.

1.2. Il concetto di rischio

Negli ultimi decenni, l'analisi del rischio e della sua percezione è diventata fondamentale negli studi antropologici. Attualmente, il concetto di "rischio" è diventato multidimensionale, arricchendosi nel tempo di diversi significati, rendendone così difficile una definizione univoca.¹ Questa evoluzione ha consentito agli studiosi di esaminare il concetto da varie prospettive teoriche. Secondo Mary Douglas, il termine "rischio" ha le sue radici nel XVII secolo, originariamente legato al mondo del gioco d'azzardo. Successivamente, nel XIX secolo, ha acquisito rilevanza nel contesto delle assicurazioni marittime, dove era collegato al calcolo delle probabilità di sopravvivenza di una nave commerciale durante un viaggio con il carico intatto. Nel secolo successivo, il concetto di "risk taking", cioè la

¹ Asa BOHOLM, *Anthropology and Risk*, London, Routledge, 2015, p. 5.

valutazione di quando sia opportuno e potenzialmente vantaggioso assumere un rischio, è diventato importante nel campo dell'economia.²

Applicato ad entrambi questi contesti il concetto di rischio è definibile come “the probability of an event combined with the magnitude of the losses and gains that it will entail”.³ La sua dimensione era dunque probabilistica; calcolare il rischio significava infatti effettuare un calcolo di probabilità, il cui risultato poi avrebbe potuto orientare delle decisioni, ad esempio in campo economico, aiutando a capire quando fosse opportuno correre un rischio e quando invece evitare di farlo, in base alle perdite ed ai guadagni previsti. Il rischio così concepito ha un’accezione neutra, dato che ogni azione o attività che si può intraprendere ha intrinsecamente determinate probabilità di successo o di fallimento.⁴ Nell’epoca contemporanea, nel dibattito politico e pubblico, il concetto di rischio assume principalmente una connotazione negativa, diventando sinonimo di “pericolo”. Si riferisce principalmente a fenomeni naturali o legati all'attività umana che possono causare disastri. In tali contesti, non si valuta più l'opportunità di assumere determinati rischi, ma ci si concentra su come evitarli o ridurne gli effetti.

La disciplina della *risk analysis*, diffusasi a partire dagli anni Ottanta del ventesimo secolo, ha assunto un ruolo predominante nell'orientare le politiche riguardanti il rischio e la sua prevenzione. L’impianto concettuale di questa disciplina deriva dalla concezione di rischio come calcolabilità statistica, elaborata da Frank Knight nel 1920, tuttavia con la *risk analysis* l’ambito d’azione diventa soprattutto quello della prevenzione dei disastri, naturali o tecnologici.⁵ Partendo dall’idea che qualsiasi azione non sarà mai esente da rischi, l’obiettivo che si pone la *risk analysis* è quello di determinare statisticamente il rischio e le possibilità di incorrervi tramite due passaggi: per prima cosa va determinato che un dato evento costituisce un pericolo e, in secondo luogo, va effettuato il calcolo della probabilità che quell’evento si verifichi davvero.⁶ L’assunto da cui parte la *risk analysis* è che il rischio e la sua accettabilità siano calcolabili in maniera oggettiva attraverso un’analisi costi-benefici di tipo economicistico, anche quando ad entrare in gioco sono fattori a cui attribuire un valore monetario risulta problematico, come le vite umane.⁷ Inoltre, il compito di decidere quali siano i rischi e stabilire tra di essi un ordine di priorità basato sulla statistica è in questa disciplina appannaggio di scienziati e tecnici. In questo modo viene a crearsi una gestione del rischio di tipo asimmetrico: la conoscenza prodotta dagli esperti viene trasmessa ai non esperti, ovvero ai comuni

² Mary DOUGLAS, *Risk and Blame: Essays in Cultural Theory*, London, New York, Routledge, 2003 (ed. or. 1992), p. 23

³ Ibid.

⁴ Ibid.

⁵ Gianluca LIGI, *Antropologia dei disastri*, Bari, Laterza, 2009, p. 138.

⁶ Ibid., pp. 138-139.

⁷ Ibid.

cittadini, messi di fronte a dati oggettivi, si ritiene che, in quanto individui razionali, li accetteranno come veritieri e si comporteranno di conseguenza.⁸ Qualsiasi messa in discussione o comportamento “irrazionale” viene spiegato in termini di conoscenza mancante o non adeguatamente compresa dal pubblico.⁹

Questa visione si basa dunque su un’idea di individuo come essere capace in ogni situazione di scelte logiche e non condizionate dal contesto sociale in cui è immerso. Le scienze sociali hanno tuttavia dimostrato la natura sociale della razionalità, che risulta frutto non solo della conoscenza individuale, ma anche del contesto in cui l’individuo è immerso quotidianamente, che ha grande rilevanza nell’orientare le scelte individuali.¹⁰ La razionalità scientifica è solo una parte della razionalità sociale e non un elemento completamente distinto da essa.¹¹ Le informazioni riguardanti i rischi non giungono all’individuo solamente sotto forma di conoscenza scientifica. Boholm identifica altre due modalità di conoscenza: le esperienze di vita quotidiana, che includono informazioni che si diffondono da un individuo all’altro tramite conversazioni, riguardanti i rischi che si possono incontrare nella vita di tutti i giorni, e le narrazioni collettive. Queste ultime riguardano eventi di grande portata, che diventano oggetto di discussione soprattutto nei media, dove nascono particolari narrative e interpretazioni degli eventi.¹² Queste modalità di conoscenza non si escludono a vicenda ma, al contrario, interagiscono tra loro e contribuiscono a determinare quali sono i rischi ritenuti importanti da un determinato gruppo sociale. Oltre alla razionalità scientifica, le considerazioni di natura morale e politica contribuiscono al processo di valutazione dei rischi, e spesso vengono considerate più importanti. Questo fatto rende incompleta e in parte inaccurata la prospettiva adottata dalla *risk analysis*, poiché essa tende a vedere l’essere umano come privo di cultura e, rimuovendo completamente l’influenza del contesto sociale sulle scelte individuali, rischia di semplificare e impoverire lo studio del rischio. Lo studio del rischio richiede invece un approccio olistico, che integri la prospettiva tecnico-scientifica, che rimane indispensabile nell’orientare interventi nell’ambito della sicurezza, ad esempio a livello infrastrutturale per difendere zone esposte a rischio idrogeologico o altri pericoli naturali, con una prospettiva che tenga conto anche degli aspetti sociali del rischio e della complessità dell’essere umano, che può essere apportata dalle scienze sociali.

⁸ Ibid.

⁹ Mary DOUGLAS, Aaron WILDAWSKI, *Risk and Culture: An Essay on the Selection of Technological and Environmental Dangers*, Los Angeles, University of California Press, 1982, p. 75.

¹⁰ LIGI, *Antropologia dei disastri*, p. 140.

¹¹ Gianluca LIGI, “Antropologia culturale e costruzione sociale del rischio”, in *La Ricerca Folklorica*, 66, Brescia, Grafo Edizioni, 2012, p. 8.

¹² BOHOLM, *Anthropology and Risk*, p. 85.

1.3. La teoria culturale del rischio

Le scienze sociali, in particolare l'antropologia, si occupano ormai da alcuni decenni della tematica del rischio, adottando però un approccio diverso rispetto a quello tecnico-scientifico della *risk analysis*. Alla base della prospettiva delle scienze sociali c'è l'idea che non sia né possibile né utile cercare di stabilire in modo oggettivo cosa costituisca un rischio, né di calcolare statisticamente quanto ciascuno di essi sia importante. Ciò perché la natura sociale della razionalità umana influenza il processo di selezione e valutazione dei rischi a livello individuale e collettivo. In altre parole, l'antropologia ha cercato di integrare la cultura, che è da sempre il suo principale oggetto di studio, negli studi sul rischio. Da questo presupposto sono nate diverse correnti di studi sul rischio all'interno di questa disciplina. Una delle prime, su cui mi concentrerò, è la teoria culturale del rischio elaborata da Mary Douglas.

Il punto di partenza della teoria culturale del rischio, elaborata nel volume *Risk and Culture* di Douglas e Wildawski, è proprio la critica del concetto di rischio elaborato dalla *risk analysis*, in quanto decontestualizza il rischio e la risposta degli individui quando ne sono soggetti dal contesto socio-culturale in cui i rischi si presentano e vengono vissuti, non riuscendo a coglierne la complessità e studiarlo in modo contestualizzato.¹³ In particolare, Douglas e Wildawski criticano la pretesa di oggettività nello studio del rischio, affermando che sia impossibile da ottenere, in quanto anche una metodologia di valutazione del rischio presentata come oggettiva e priva di giudizi morali si basa comunque su un set di idee e su una determinata visione della società che non può mai essere completamente neutra, ma è invece soggettiva, nonostante la *risk analysis* tenti di occultare questa soggettività.¹⁴ Inoltre, anche in caso fosse possibile, essi sostengono che la ricerca dell'oggettività non debba essere posta come un obiettivo di chi si occupa di studiare il rischio. Esso infatti è, secondo Douglas, un problema intrinsecamente politico. Pertanto, ogni tentativo di depoliticizzarlo non fa altro che impedire la comprensione della funzione che esso svolge all'interno delle società umane. Dato che le problematiche di rischio sono intrinsecamente politiche, l'obiettivo dell'antropologo deve essere quello di capire come i valori morali e la visione del mondo della società che li producono influenzino il modo in cui essa costruisce socialmente il rischio.

Uno dei punti di partenza della teoria culturale del rischio è il concetto di utilizzo forense del rischio, elaborato da Mary Douglas in alcuni studi antropologici riguardanti società cosiddette "primitive" e rielaborato nel volume *Purity and Danger*. Mary Douglas osserva che nelle società preindustriali, quando si verifica una disgrazia, la prima reazione è cercare di attribuire un senso agli eventi, cercando di identificare una causa specifica. Questo processo non avviene casualmente, ma

¹³ DOUGLAS e WILDAWSKI, *Risk and Culture*, p. 73.

¹⁴ *Ibid.*, p. 71.

ogni gruppo sociale si basa su un insieme di schemi coerenti e istituzionalizzati per attribuire la colpa, noto come “blaming”. Come scrive Douglas: “for any misfortune there is a fixed repertoire of possible causes among which a plausible explanation is chosen”.¹⁵ Queste spiegazioni possono essere di tipo moralistico, legato cioè alla trasgressione di regole da parte della vittima, oppure la disgrazia capitata ad un individuo può essere fatta risalire ad un suo rivale all’interno dello stesso gruppo sociale o ad un nemico esterno alla comunità. In ogni caso la colpa di quanto accaduto viene fatta ricadere su determinati individui o gruppi sociali, solitamente o esterni o, se interni al gruppo sociale, già marginalizzati.¹⁶ Ciascun gruppo sociale tende ad utilizzare prevalentemente una di queste modalità di attribuzione di colpa.¹⁷ Anche la risposta del gruppo sociale di fronte a una disgrazia consiste in un insieme di azioni fisse e codificate, mirate a punire il trasgressore o a espiare le colpe dell’evento accaduto.¹⁸

La visione della natura nelle società premoderne è dunque politicizzata, in quanto strettamente legata alla sfera morale, e il rischio è utilizzato come una risorsa giudiziaria. Malattie o disgrazie vengono spiegate come stati di “contaminazione”, definita dalla Douglas come “a contagious state, harmful, caused by outside intervention, but mysterious in its origins”.¹⁹ Attraverso i repertori di *blaming* le “origini misteriose” della contaminazione vengono spiegate facendole risalire alla una trasgressione di un tabù ben preciso.²⁰ La funzione pratica delle leggi naturali diviene dunque quella di offrire criteri per il controllo reciproco del comportamento individuale, motivando l’esigenza di rispettarli con la certezza che la loro trasgressione porterebbe disgrazie ad essi e al gruppo. A livello simbolico inoltre il *blaming*, effettuato seguendo le idee di purezza e contaminazione di ciascuna società, rafforza esprimono una precisa visione dell’ordine sociale, contribuendo al suo mantenimento.²¹ Ad esempio l’attribuzione di colpa ad un gruppo o individui esterni al gruppo sociale serve a rafforzare la distinzione tra ciò che è interno ed esterno al gruppo sociale, rafforzando la propria identità attraverso la messa in antitesi con quella altrui. Infine, indicando le azioni da intraprendere in seguito ad una disgrazia, i processi di *blaming* forniscono anche un modo per reagire ad essa e per superarla, scongiurando danni o modificazioni all’ordine sociale.²²

Uno degli esempi esaminati da Mary Douglas riguarda gli Hima, una popolazione nomade di allevatori di bestiame. Gli Hima hanno due principali insiemi di credenze legate alla contaminazione.

¹⁵ DOUGLAS, *Risk and Blame*, cit., p. 5.

¹⁶ LIGI, *Antropologia culturale*, p. 4.

¹⁷ *Ibid.*, pp. 5-6.

¹⁸ *Ibid.*

¹⁹ DOUGLAS e WILDAWSKI, *Risk and Culture*, cit., p. 36.

²⁰ *Ibid.*

²¹ DOUGLAS, *Purity and Danger: An Analysis of the Concepts of Pollution and Taboo*, London, New York, Routledge, 1984 (ed. or. 1966), p. 3.

²² LIGI, *Antropologia culturale*, p. 5.

Il primo riguarda la convinzione che se una donna entrasse in contatto con il bestiame, questo porterebbe alla morte degli animali. Questa credenza serve a definire il ruolo delle donne nella società Hima, limitandole alla sfera domestica e riproduttiva e vietando loro di occuparsi dell'allevamento. La seconda credenza riguarda l'idea che se nello stomaco di un uomo si mescolassero latte e prodotti agricoli, le mucche allevate da loro morirebbero. Pertanto, se ciò accadesse a un Hima, egli sarebbe considerato contaminato e dovrebbe compiere specifiche azioni per purificarsi. La funzione sociale di questa credenza è di limitare la possibilità che un Iru possa occuparsi dell'allevamento. Gli Iru sono una popolazione che vive in territori confinanti con gli Hima che, a differenza loro, è dedita principalmente all'agricoltura. Una simile credenza ha come conseguenza rendere impossibile che un Hima possa sposarsi con un Iru e dunque sancisce la separazione netta tra i due gruppi sociali, prevenendo che possa venir meno in futuro. Avendo già osservato parte della loro popolazione "cedere" alla mescolanza con gli Iru, passando ad uno stile di vita agricolo, gli Hima cercano attraverso questi taboo di preservare immutata la loro identità e il loro modo di vivere.²³ Come detto prima, i taboo funzionano attraverso la creazione di un nesso causale tra un evento che si verifica e una trasgressione morale.²⁴ Ad essere importante nella creazione di questi nessi non è la verificabilità empirica di questi fenomeni ma la funzione di protezione e conservazione dello status quo che essi svolgono nei confronti della società, facendo in modo che non vengano messi in atto comportamenti che ne danneggerebbero o modificherebbero l'ordine sociale, segnandone la scomparsa così com'è.²⁵

Partendo da questo esempio è possibile arrivare all'idea centrale della teoria culturale del rischio, ovvero che il rischio è socialmente costruito. Questo non significa che questo processo di selezione non abbia come punto di partenza dei pericoli reali, che sono presenti in ciascun momento e in qualsiasi società. Tuttavia, non è possibile considerare tutti questi elementi contemporaneamente attribuendo loro lo stesso livello di importanza. Di conseguenza, ogni cultura seleziona alcuni aspetti, conferendo maggiore rilevanza a certi elementi rispetto ad altri. Questo non è dovuto ad un calcolo oggettivo della pericolosità di ciascuno, ma è una variabile culturale e per questi motivi nell'ambito della teoria culturale del rischio si considera non tanto il rischio come elemento a sé, ma la "percezione del rischio". Come scrivono Douglas e Wildawski:

"any form of society produces its own selected view of the natural environment, a view which influences its choice of dangers worth attention. Attribution of responsibility for natural disasters is a normal strategy for protecting a particular set of values belonging to a particular way of life [...] the choice of risks to worry about

²³ DOUGLAS e WILDAWSKI, *Risk and Culture*, pp. 40-42.

²⁴ *Ibid.*, p. 43.

²⁵ DOUGLAS, *Risk and Blame*, p. 4.

depends on the social forms selected. The choice of risks and the choice of how to live are taken together. Each form of social life has its own typical risk portfolio. Common values lead to common fears".²⁶

Questo è esattamente quanto osservato in precedenza nel caso degli Hima, che attribuiscono particolare importanza ai rischi che minacciano il loro stile di vita. Al contrario, considerano meno rilevanti e privi di significato morale altri pericoli presenti nella loro vita quotidiana, come quelli legati all'ambiente naturale o alle malattie, poiché non rappresentano la stessa tipologia di minaccia. Allo stesso tempo altre società, portatrici di uno stile di vita e di valori morali differenti, porranno maggiore attenzione ad un diverso tipo di rischi.²⁷ Una precisazione necessaria a questo punto riguarda la distinzione tra cosiddetti "primitivi" e le moderne società industrializzate. La prevalenza dello studio del rischio attraverso la *risk analysis*, una disciplina relativamente recente, nata nel contesto di società industrializzate e scientificamente avanzate e basata sul metodo scientifico e su modelli matematici e statistici, potrebbe portare a pensare che essa rappresenti un superamento dell'utilizzo forense del pericolo, e a pensare che questo riguardi solamente popolazioni cosiddette non industrializzate, come gli Hima, in quanto i nessi causali che tra rischio e morale da loro costruiti crollerebbero di fronte ad evidenze scientifiche che ne provino la non validità. Se così fosse, in società come la nostra questo tipo di connessione sarebbe stata superata da un'impostazione scientifica e razionale.

Tuttavia, grazie agli studi di Mary Douglas, la concezione dialettica che contrapponeva il pensiero "primitivo" a quello moderno è stata superata nelle scienze sociali. La scienza ha prodotto una considerevole quantità di nuove conoscenze, ampliando la nostra comprensione del mondo e permettendo di distinguere i fenomeni naturali da spiegazioni moralistiche. Tuttavia, ogni progresso nella ricerca scientifica porta paradossalmente all'emergere di nuova ignoranza. Man mano che si identificano nuovi ambiti di studio o aspetti precedentemente sconosciuti, la nostra conoscenza si rivela insufficiente e richiede ulteriori sforzi per essere colmata.²⁸ Nelle attuali società industrializzate, ci troviamo costantemente circondati da rischi spesso ignorati. La vastità dei rischi potenziali è tale da rendere impraticabile la loro considerazione simultanea con pari attenzione. Inoltre, ogni intervento volto a mitigare un rischio comporta inevitabilmente la possibilità di esporsi a un altro rischio.²⁹ Tutto ciò implica la necessità di adottare un processo di selezione dei rischi, anche all'interno delle società contemporanee. Questo però, al contrario di quanto sostiene la *risk analysis*, non può essere completamente oggettivabile, ma è anche in questi contesti, influenzato da fattori morali, etici e politici tanto quanto da quelli scientifici.

²⁶ DOUGLAS e WILDAWSKI, *Risk and Culture*, cit., p. 8.

²⁷ Ibid., p. 9.

²⁸ Ibid., p. 49.

²⁹ DOUGLAS, *Risk and Blame*, p. 14.

Gli individui potenzialmente esposti a un rischio non sempre possiedono una conoscenza completa della natura e della gravità di tale rischio. Inoltre, possono effettuare valutazioni di costi e benefici che li portano a prendere decisioni apparentemente irrazionali, favorendo talvolta l'esposizione a rischi, anche in modo volontario.³⁰ Inoltre, data la complessità delle società contemporanee, oggi gli individui “trasferiscono sempre gli aspetti più importanti del loro processo decisionale alle istituzioni in cui vivono”.³¹ Ma anche le istituzioni stesse non possono avere una conoscenza completa dei rischi e fanno affidamento a processi di valutazione dei rischi che sono per forza di cose parziali. Vista l'impossibilità di conoscere tutti i pericoli che ci circondano, anche nelle nostre società, come afferma Mary Douglas, c'è lo spazio per una spiegazione di carattere morale e per meccanismi di attribuzione di colpa quando si verificano dei disastri.³² Rispetto alle società non industrializzate, che si caratterizzano per una visione politicizzata della natura, nelle società contemporanee la scienza ha contribuito a separare natura e morale.³³ Tuttavia, con lo sviluppo tecnologico e industriale sono emersi pericoli nuovi, effetti collaterali proprio di questo sviluppo. Basti pensare all'inquinamento atmosferico, oppure a quello del suolo o delle falde acquifere dovuto al versamento di sostanze chimiche. Questo ha portato negli ultimi decenni ad deterioramento nel rapporto del pubblico con la scienza, che, soprattutto dopo disastri come quello di Love Canal o di Chernobyl, è passata ad essere considerata come delle principali fonti di rischio.³⁴

Pertanto il rischio è diventato un argomento importante nel dibattito pubblico e nei discorsi politici ed è anche nelle nostre società un argomento fortemente politicizzato, spesso evocato dall'opinione pubblica come strumento per richiamare l'attenzione sui pericoli che socialmente vengono giudicati inaccettabili, chiedendo alle istituzioni a cui si affida che si intervenga politicamente al fine di preservare la salute dei cittadini ed impedire che disastri si verificano o si ripetano. In *Risk and Blame* Mary Douglas, che effettua i suoi studi sul rischio principalmente riguardo alla società statunitense, nota come il moderno concetto di rischio sia utilizzato molto spesso, all'interno di una società individualista come quella statunitense, per proteggere la salute dell'individui dalla comunità e non, come accade nelle società cosiddette “primitive”, come meccanismo per aumentare la coesione sociale. Non è il comportamento immorale dell'individuo a causare un danno alla comunità ma piuttosto l'immoralità risiede nelle istituzioni che non tutelano l'individuo da rischi di cui lui non è diretto responsabile, come ad esempio l'inquinamento atmosferico. In questo contesto essere esposti ad un rischio “is equivalent to being sinned against”.³⁵

³⁰ DOUGLAS e WILDAWSKI, *Risk and Culture*, p. 75.

³¹ LIGI, *Antropologia culturale*, p. 10.

³² DOUGLAS, *Risk and Blame*, cit., p. 9.

³³ LIGI, *Antropologia culturale*, p. 10.

³⁴ DOUGLAS e WILDAWSKI, *Risk and Culture*, p. 10.

³⁵ DOUGLAS, *Risk and Blame*, cit., p. 28.

A questa prospettiva si accompagna un nuovo sistema di *blaming* che tratta qualsiasi morte come imputabile alla responsabilità di qualcuno.³⁶ Questo sistema di *blaming* è, secondo la Douglas, tipico dei margini della società, che sorvegliano e criticano alcuni aspetti dell'altra parte di società, ovvero il centro, che è dove risiede il potere politico e decisionale.³⁷ Quest'ultimo al contrario tende ad adottare strategie di *blaming* simili a quelle dei cosiddetti "primitivi", orientate a proteggere il gruppo sociale dal comportamento deviante di uno o più individui, solitamente appartenenti ai margini della società. Si può trarre un esempio da uno studio condotto da Mary Douglas sul contagio da HIV negli anni dell'epidemia di AIDS negli Stati Uniti. La tendenza del "centro" era di attribuire le cause del contagio ad un comportamento sessuale deviante, l'omosessualità.³⁸ La sfera della malattia e del contagio veniva dunque attribuito a frange marginalizzate della società, che vengono rimosse dal gruppo sociale. La salute invece risiede nel gruppo sociale perché il modello di vita che adotta, ossia la famiglia nucleare, è quello "corretto".³⁹ La teoria culturale del rischio dunque dimostra come "l'industrializzazione e la modernizzazione non hanno prodotto degli esseri umani capaci di non ricorrere al pericolo per proteggere il bene pubblico, e una qualche forma di teoria forense del pericolo è sempre attiva anche qui da noi nel moderno Occidente".⁴⁰

1.4. Risk society e modernità riflessiva

Un'altra teoria che mette al centro il concetto di rischio è quello della *risk society* o della modernità riflessiva, elaborata da alcuni sociologi, come Ulrich Beck ed Anthony Giddens. Il primo ha delineato questa teoria nel volume *Risk Society: Towards a New Modernity*, comparso per la prima volta nel 1986, e ne ha poi approfondito diversi aspetti in lavori successivi come *Reflexive Modernization and Individualization: Institutionalized Individualism and Its Social and Political Consequences* (scritto in collaborazione con Elizabeth Beck-Gernsheim). Il secondo ha trattato in particolare il concetto di modernità riflessiva in lavori come *Modernity and Self Identity: Self and Society in the Late Modern Age*. Già parlando della teoria forense del rischio è emerso come la scienza e la tecnologia, che hanno contribuito a traghettare l'umanità nell'epoca della modernità industriale e, come tali, erano considerate principalmente come veicolo di progresso in una prima fase della modernità, siano oggi diventate anche una delle principali fonti di rischio. Questo aspetto è centrale nella teoria della *risk society* di Beck, che sostiene che la "modernità classica" è una fase storica superata, ora in via di

³⁶ Ibid., cit., p. 15.

³⁷ DOUGLAS e WILDAWSKI, *Risk and Culture*, p. 103.

³⁸ DOUGLAS, *Risk and Blame*, p. 104.

³⁹ Ibid., p. 115.

⁴⁰ LIGI, *Antropologia culturale*, cit., p. 7.

transizione verso una nuova fase della modernità industriale: la modernità riflessiva, o “società del rischio”.⁴¹ Come intuibile dal nome, a contraddistinguere la *risk society* è la proliferazione del rischio, che pertanto è, secondo Beck, la lente più adatta per leggere la società contemporanea.

I rischi che caratterizzano la società del rischio non hanno delle caratteristiche specifiche, che li contraddistinguono da quelli che caratterizzavano altre epoche storiche e altri tipi di società sia per origine che per caratteristiche fisiche. Non si sta parlando infatti di rischi naturali, ma dei rischi tecnologici, chimici e ambientali che sono prodotti dallo sviluppo tecnico-scientifico che ha consentito l'avvento della modernità industriale. Si tratta di veri e propri “rischi della modernizzazione”, che accompagnano sistematicamente la produzione industriale della ricchezza.⁴² Essi possono esistere solamente in un contesto sociale in cui la domanda di beni essenziali è relativamente soddisfatta e in cui la crescita esponenziale della produzione industriale ha portato con sé una quantità di rischi e minacce potenziali mai vista prima.⁴³ Questi rischi inoltre, sono diversi per caratteristiche fisiche rispetto a quelli di epoche precedenti, sono creati da pericoli che non sono percepibili a livello sensoriale, come nel caso dell'inquinamento dell'aria o di microplastiche presenti nei cibi, e pertanto la nostra percezione di questi rischi è possibile solamente tramite la conoscenza scientifica che di essi possiamo avere. Molti di questi pericoli hanno portata globale, dovuta alla vastità degli effetti che sono in grado di produrre e alla facilità con cui possono diffondersi in un contesto di globalizzazione e libero scambio delle merci. I rischi ecologici e tecnologici, infatti, hanno l'inedita caratteristica di non essere legati al posto in cui sono originati né a livello spaziale né a livello temporale. Sono rischi globali, i cui effetti possono danneggiare tutto il pianeta, o comunque vaste porzioni di esso, e possono durare per generazioni, come nel caso delle scorie nucleari o dei cambiamenti climatici.⁴⁴ In questo contesto quello di “rischio” diventa un concetto operativo, che Beck definisce come: “a systematic way of dealing with hazards and insecurities induced and introduced by modernization itself”.⁴⁵ Anche in questo caso “rischio” diventa nel discorso pubblico un sinonimo di pericolo, in quanto, pur avendo generalmente una bassa probabilità di accadere, se minacce simili dovessero concretizzarsi porterebbero a disastri di enorme estensione e portata distruttiva.

L'onnipresenza e centralità del rischio hanno per Beck vaste ripercussioni in tutte le sfere della società. Nel contesto della modernità riflessiva la produzione di ricchezza è stata sostituita dalla produzione di rischio, che diventa il principale prodotto degli avanzamenti tecnologici.⁴⁶ Si passa

⁴¹ Ulrich BECK, *Risk Society: Towards a New Modernity*, London, Sage, 1992 (ed. or. 1986), p. 9.

⁴² Ibid., p. 19.

⁴³ Ibid.

⁴⁴ Ibid., p. 22.

⁴⁵ Ibid., cit., p. 21.

⁴⁶ Ibid., p. 12.

dunque da una società dominata da logiche di classe e distribuzione della ricchezza ad una caratterizzata da “posizioni sociali di rischio” e dalla distribuzione asimmetrica del rischio.⁴⁷ A differenza della distribuzione della ricchezza, quella del rischio possiede un “effetto boomerang”: sebbene, come le differenze di classe, i rischi colpiscono individui e gruppi sociali in modo diseguale, prima o poi la qualità globale dei rischi fa sì che anche chi li produce e trae profitto dalla loro produzione verrà colpito dai loro effetti. Sono perciò, in un certo senso, dei rischi egualitari. Tuttavia, la globalità dei rischi produce, o forse più precisamente accentua, disuguaglianze a livello internazionale, in particolare tra le nazioni più ricche del nord globale e quelle del sud globale. Ogni nazione può infatti subire gli effetti dei rischi generati da altre nazioni. Inoltre la gestione e la prevenzione di essi ricade al di sopra della sovranità nazionale, essendo appannaggio della giurisdizione internazionale e necessitando il mantenimento di accordi internazionali.⁴⁸ Si può pertanto affermare che viviamo in una “società globale del rischio”.⁴⁹ Questo tipo di pericoli, come già detto, vanno di pari passo con lo sviluppo industriale e lo hanno accompagnato fin dall’inizio, pertanto hanno iniziato a comparire già nella modernità classica. Il cambio di paradigma che, secondo Beck, porta alla rottura con questa e ci proietta nella nuova fase storica della modernità riflessiva è il modo in cui è cambiata la percezione del pubblico rispetto a scienza e tecnologia, nonché la coscienza della presenza, concreta o potenziale, di questo tipo di rischi. La seconda modernità è caratterizzata dalla “riflessività”, ovvero, secondo Beck, dalla “awareness of living in a society of increasing vulnerability to the unpredictable, unfamiliar and unprecedented risks manufactured by modern science and technology”.⁵⁰

Beck, come Mary Douglas, critica l’approccio delle scienze naturali allo studio del rischio in quanto, svuotandolo dal fattore umano, impedisce di comprendere come funzioni la costruzione del rischio e quali conseguenze abbia sul piano sociale, politico e culturale.⁵¹ Come abbiamo già visto con la teoria culturale del rischio diversi gruppi sociali evidenziano rischi di diverso tipo a seconda dei loro valori morali, delle loro preoccupazioni o di interessi economici. Questo accade anche tra diversi gruppi all’interno di una stessa società e succede perché la conoscenza riguardo ai rischi non può che essere incompleta e aperta a diverse interpretazioni. Nel caso dei rischi originati dall’industrializzazione questo aspetto risulta accentuato, in quanto si tratta di pericoli non percepibili a livello sensoriale, la cui esistenza può essere più facilmente messa in discussione rispetto, ad esempio, ad un pericolo naturale.

⁴⁷ Ibid., cit., p. 23.

⁴⁸ Ibid., p. 23.

⁴⁹ Ibid., cit., p. 23.

⁵⁰ Merryn EKBERG, “The Parameters of the Risk Society: A Review and Exploration”, in *Current Sociology*, 55, 3, 2007, pp. 343-366 p. 345.

⁵¹ Ibid., p. 24-25.

Beck adotta una prospettiva costruttivista moderata: non mette in discussione la reale presenza di rischi, ma concentra la sua attenzione sul modo in cui i rischi possano essere “changed, magnified, dramatized or minimized within knowledge”, cosa che li rende “particularly open to social definition and construction”.⁵² Il tema della conoscenza è pertanto di cruciale importanza nelle società del rischio, in quanto è solo attraverso la conoscenza che è possibile la costruzione di legami causali che legano fattori di rischio e rischi. Solo conoscendoli questi rischi possono essere portati all’attenzione della società. La scienza gioca dunque un ruolo fondamentale nel rivelare i rischi della modernità, in quanto è proprio grazie ad essa che può essere reso “visibile” ciò che non lo è, come ad esempio la presenza dell’inquinamento dell’aria, e possono essere individuati dei legami di causa, come tra inquinamento e malattie respiratorie. Tuttavia, la posizione che le discipline scientifiche hanno assunto nel corso della modernità è stata prevalentemente quella di promotrice dello sviluppo industriale e produttivo, cosa che l’ha resa in molti casi complice delle industrie produttrici di rischi.

Un’altra criticità evidenziata da Beck è insita al metodo scientifico stesso, che, essendo basato sulla conferma empirica, può contribuire a rallentare la sospensione dall’utilizzo industriale o dal commercio di sostanze potenzialmente pericolose per la salute umana, permettendo che questi circoli indisturbati fino a che non si siano trovate prove irrefutabili a sostegno della sua pericolosità, facilitando così la proliferazione del rischio. Un’altra prassi scientifica che permette la creazione di rischio è lo stabilimento di soglie limite entro cui determinate sostanze considerate nocive possano essere utilizzate.⁵³ Ad esempio stabilire una soglia limite alla presenza di particolato nell’aria ne consente la presenza stessa, e facilita anche l’eventuale infrangimento di queste soglie. Agendo in questo modo gli scienziati hanno contribuito a “keep down costs for industry, and [...] keep the politicians' backs off the wall, but [...] they open the floodgates for a general endangering of life”.⁵⁴ Beck dunque considera la scienza e la razionalità scientifica, almeno nella veste che hanno ricoperto durante la modernità classica, inadatte a fronteggiare i rischi a cui ci pone di fronte la contemporaneità.

La fiducia positivista nella razionalità scientifica nella società del rischio viene sostituita da un atteggiamento riflessivo nei confronti del rischio, frutto della coscienza di vivere in un periodo di incertezza, in cui la scienza e gli interventi governativi non offrono la certezza di essere messi in sicurezza dalle minacce che ci circondano, che non si potranno mai conoscere fino in fondo e sulla cui conoscenza nessuno può avere un monopolio, in quanto questa sarà sempre contestata. Nei discorsi sul rischio all’interno della società viene dunque meno il monopolio della razionalità scientifica e si crea lo spazio all’interno della società per la “conflictual pluralization and multiplicity

⁵² BECK, *Risk Society*, cit., p.23.

⁵³ Ibid., p. 64.

⁵⁴ Ibid., cit., p. 63.

of definitions of civilization 's risks".⁵⁵ Quando una società diventa riflessiva "the foundations of its activity and its objectives become the object of public scientific and political controversies".⁵⁶ Il rischio rimane una questione fortemente politicizzata e il monopolio delle definizioni di rischio diviene terreno di scontro soprattutto tra pubblico ed istituzioni; poter definire ciò che costituisce un rischio, nonché la sua origine e le sue cause risulta fondamentale per creare la possibilità di intervenire su di esso. Solo quando l'origine industriale di un rischio viene riconosciuta dalla società, superando l'idea che questo abbia un'origine locale e circoscritta e riconoscendone la natura sistemica, esso diventa rilevante a livello politico.⁵⁷ La percezione pubblica del rischio determina dunque la sua politicizzazione ed è una condizione necessaria perché una società possa intervenire su un determinato rischio. Secondo Beck la politicizzazione e il conseguente ingresso di discorsi sul rischio nel dibattito pubblico hanno implicazioni importanti anche dal punto di vista etico. Solo nel momento in cui ciò accade infatti la società del rischio è munita di strumenti per contrastare una situazione in cui a farla da padrone è la "organized irresponsibility"⁵⁸ rispetto al rischio. A livello politico infatti, a causa della natura intangibile dei rischi industriali e alla difficoltà di provarne la causalità, risulta difficile attribuire le giuste responsabilità alle industrie responsabili della produzione e diffusione dei rischi e spesso le istituzioni, pur producendo regolamentazioni al fine di diminuire la presenza del rischio, rinunciano ad indicarne i responsabili, ponendosi in complicità con l'industria.⁵⁹ Secondo Beck solo l'ingresso del rischio nel dibattito pubblico può contrastare questa "organized irresponsibility, in quanto permette ad altre entità di influenzare i discorsi sul rischio, mettendo in discussione il monopolio delle "definizioni di rischio" da parte della scienza e delle istituzioni e riducendo il gap tra "esperti" e "pubblico" nella gestione del rischio.⁶⁰ Pertanto secondo Beck "the key to a positive response to the culture of uncertainty lies in the readiness to make risk a topic of public debate",⁶¹ riconoscendone apertamente la natura politica e accogliendo il dissenso pubblico rispetto all'approccio che adottato dalle istituzioni. Un esempio recente è osservabile nel dibattito sul contrasto ai cambiamenti climatici, in cui si sono, in cui è visibile un contrasto tra politicizzazione e depoliticizzazione. De-politicizzare questa tematica implica un tentativo di "close down debates and

⁵⁵ Ibid., cit., p. 31.

⁵⁶ Ulrich BECK, "Risk Society Revisited: Theory, Politics and Research Programmes", in Adam, Barbara, Beck, Ulrich e Loon, Joostvan (a cura di) *The Risk Society and Beyond: Critical Issues for Social Theory*, London, Sage, 2000, pp. 211-229, cit., p. 221.

⁵⁷ BECK, *Risk Society*, p. 31.

⁵⁸ BECK, *Risk Society Revisited*, cit., p. 224.

⁵⁹ Ibid., p. 224.

⁶⁰ Ulrich BECK e Boris HOLZER, "Organizations in World Risk Society", in Pearson, Christine M, Roux-Dufort, Christophe e Clair, Judith A. (a cura di) *International Handbook of Organizational Crisis Management*, London, Sage, 2007, pp. 3-24, p. 15.

⁶¹ Ibid., cit., p. 15.

avoid controversies, pushing the argument that ‘there is no alternative’ to a defined pathway”,⁶² relegando alla scienza il compito di definire strategie per affrontare il problema e delegittimando qualsiasi altra possibile parte in causa. Al contrario, movimenti sociali e parte della politica spingono per una politicizzazione del problema, spingendo affinché questo non venga relegato solo agli “esperti”, ma volendo inserire nel dibattito anche problematiche di giustizia sociale ed economica che si intersecano con quelle ambientali.⁶³

1.5. Rischio e antropologia dei disastri

Come abbiamo visto finora, il tema del rischio non riguarda solo elementi naturali o artificiali esterni che, in quanto fonti di rischio, potrebbero arrecare un danno all’uomo. Grazie all’apporto degli studi socio-antropologici, il rischio viene riconosciuto come un elemento interno alle società umane, che non si esaurisce nella concretezza di un pericolo naturale o artificialmente prodotto, ma ha anche una dimensione astratta, socialmente costruita. Studiare il rischio pertanto è importante non solo al fine di minimizzarlo, ma anche per comprendere ciò che il processo di costruzione sociale del rischio può dirci sul modo in cui funzionano le nostre società e come le diverse parti che le compongono interagiscano tra loro, in particolare nel confronto tra istituzioni, comunità scientifica di “esperti” e opinione pubblica e la contrapposizione tra le diverse razionalità che ne fanno parte. Inoltre, permette di capire il modo in cui le società umane affrontano il rischio e come ne individuino le cause e cerchino di fornirne una spiegazione. A questo si lega la possibilità di rendere visibili possibili pratiche discriminatorie legate alle strategie di *blaming* adottate nei confronti di gruppi socialmente emarginati o a gruppi sociali esterni da quello che le utilizza. Un ultimo aspetto su cui vorrei focalizzarmi riguardo al rischio è il legame tra percezione del rischio e prevenzione dei disastri.

In modo simile a quanto accade abbiamo visto trattando il rischio, anche nell’ambito dello studio dei disastri si ripropone in dualismo tra approccio “tecnocratico”, tipico delle discipline scientifiche, che riduce il disastro ad un fenomeno fisico e ne calcola l’entità sulla base dei danni che questo comporta a cose o persone.⁶⁴ Le scienze sociali invece considerano il disastro come un fenomeno principalmente sociale, che può essere causato da un agente fisico ma che non coincide con esso.⁶⁵ L’antropologo Oliver-Smith dà questa definizione di disastro:

Disaster is seen as a process leading to an event that involves a combination of a potentially destructive agent from the natural or technological sphere and a population in a socially produced condition of vulnerability. The

⁶² Markus LEDERER e Jens MARQUARDT, “Politicizing Climate Change in Times of Populism: an introduction”, in *Environmental Politics*, 31, 5, 2022, pp. 734-754, cit., p. 738.

⁶³ Ibid., pp. 737-740.

⁶⁴ LIGI, *Antropologia dei disastri*, p., p. 17-18.

⁶⁵ Ibid., p. 23.

development of the process and subsequent event produce damage or loss to physical facilities and to major social organizational components of a community, to the extent that the essential functions of the group are interrupted or destroyed. Individual and group distress and social disorganization of varying severity follow.⁶⁶

Alla luce di questa definizione possiamo innanzitutto affermare che la componente umana è essenziale per poter dare ad un evento la definizione di disastro. Ad esempio, nel caso in cui un terremoto abbia gravi effetti su una popolazione umana potrà essere definito disastro. Al contrario un altro terremoto, anche se di magnitudo uguale o superiore, non potrà essere considerato tale se i suoi effetti non si ripercuotono sull'uomo. Il disastro inoltre è visto in antropologia non come un evento ma come un processo, il cui orizzonte temporale non si esaurisce nel momento in cui un agente distruttivo naturale o artificiale colpisce una popolazione, ma comprende anche le condizioni socio-economiche pregresse all'impatto e gli effetti successivi che questo ha sull'unità sociale colpita. Questa concezione di disastro permette alla prospettiva antropologica di superare il fatalismo insito nell'idea che i disastri siano esclusivamente dei fenomeni fisici, improvvisi e, soprattutto, imprevedibili. Al contrario, l'idea che i disastri siano processi che si verificano in tempistiche più ampie, nelle quali l'impatto di un agente distruttivo rappresenta un momento culminante ma non la sua totalità, apre a maggiori possibilità di strutturare interventi sistemici per prevenirlo, partendo da un'indagine delle cause profonde, storiche e sociali, che lo hanno reso possibile, accantonando l'idea che fenomeni di questo tipo siano inevitabili.

Un concetto chiave dell'antropologia dei disastri è quello di vulnerabilità. Il disastro infatti accade quando un agente distruttivo, che potrebbe solo potenzialmente causare un disastro, incontra una popolazione che si trova in determinate condizioni di vulnerabilità. Tornando all'esempio precedente, due popolazioni colpite da un terremoto di uguale magnitudo difficilmente subiranno una quantità paragonabile di danni, che varieranno a seconda della preparazione che ciascuna ha nel fargli fronte. Nello studio dei disastri è ovviamente fondamentale tenere conto della "vulnerabilità fisica", ovvero quella che riguarda l'ambiente naturale in cui è avvenuto il fenomeno e la presenza o meno di misure preventive adeguate, come ad esempio abitazioni antisismiche o una deforestazione incontrollata che può favorire frane. Tuttavia, per gli antropologi del rischio è altrettanto importante considerare la "vulnerabilità sociale", a cui Oliver-Smith fa riferimento nella definizione riportata sopra. Questa è una variabile che differisce a seconda della comunità colpita. Essa condiziona in positivo o in negativo la vulnerabilità fisica, ed è il frutto di fattori socio-culturali e fenomeni politico-economici che possono diminuire la presenza o l'efficacia delle misure di prevenzione adottate rispetto a determinati

⁶⁶ OLIVER-SMITH, Anthony e HOFFMAN, Susanna M., "Anthropology and the Angry Earth: An Overview", in Oliver-Smith, Anthony e Hoffman, Susanna M. (a cura di) *The Angry Earth*, London and New York, Roudledge, 2020, pp. 15-26, cit., p. 17.

eventi e condizionare la reazione della popolazione locale nel momento in cui si verifica un evento estremo.⁶⁷ Su di essa influisce la percezione del rischio, che “orienta pratiche quotidiane, scelte politiche e differenti strategie d’azione” che una società può decidere o meno di intraprendere per salvaguardarsi da determinati rischi.⁶⁸ Comprendere quali sono i rischi che una data comunità considera importanti e quale tipo di misure ha adottato per salvaguardarsi da essi, così come comprendere i rischi che una comunità ignora ma che potrebbero comunque colpirla e dare origine a disastri risulta essenziale per capire il suo livello di comunità e potere così guidare interventi futuri al fine di scongiurare che certi disastri accadano o si ripetano.

Avendo i disastri un carattere processuale, avvengono in un arco temporale molto più ampio di quello circoscritto all’impatto di un agente fisico scatenante. Un disastro infatti può essere favorito da cambiamenti politici e sociali avvenuti nel corso di decenni o secoli. Per questo lo studio antropologico dei disastri corrisponde alla “storicizzazione della vulnerabilità”,⁶⁹ ovvero la ricostruzione storica di come determinati cambiamenti politici e sociali hanno aumentato il livello di vulnerabilità sociale di una popolazione, al punto da aver reso possibile che essa sia stata colpita da un disastro. È ciò che fa ad esempio Oliver-Smith nello studio *Peru’s Five-hundred-year Earthquake*, in cui analizza le cause che hanno portato il terremoto avvenuto in Perù il 31 marzo del 1971 ad essere etichettato come “il più grande disastro naturale dell’emisfero occidentale nella storia”.⁷⁰ Egli, pur partendo dal dato di fatto che il territorio su cui il terremoto è avvenuto sia soggetto a diversi processi climatici e geologici potenzialmente distruttivi, individua le cause alla radice del disastro nella storia degli sconvolgimenti sociali che il paese ha subito nei secoli precedenti. Studiando la storia degli adattamenti che le popolazioni Inca che abitavano la zona in epoca precolombiana egli evidenzia innanzitutto come questi furono “relatively effective in enabling Andean peoples not only to survive, but to flourish, if population growth and cultural complexity are any measures of success”.⁷¹ È invece a l’arrivo dei colonizzatori spagnoli che ha innescato diversi processi di modificazione dell’assetto sociale e dei sistemi produttivi che hanno aumentato esponenzialmente il livello di vulnerabilità delle popolazioni locali a fenomeni naturali come i terremoti. Egli distingue tra due tipi di cambiamenti: quelli specifici e quelli sistemici. I primi riguardano misure attive impiegate dalla popolazione locale per mitigare gli effetti di determinati fenomeni naturali. Un esempio è quello del modo in cui i centri abitati erano strutturati e il modo in cui le case erano costruite, ma anche la scelta dei luoghi in cui insediarsi. Quelli di tipo sistemico invece riguardano la capacità adattiva del sistema sociale e

⁶⁷ LIGI, *Antropologia culturale*, p. 11.

⁶⁸ *Ibid.*, cit., p. 11.

⁶⁹ LIGI, *Antropologia dei disastri*, p.100.

⁷⁰ OLIVER-SMITH e HOFFMAN, *The Angry Earth*, cit., p. 86.

⁷¹ *Ibid.*, cit., p. 86.

produttivo di sostenere la popolazione in un territorio che presenta diversi pericoli naturali. In particolare, si fa riferimento alla modifica dell'assetto produttivo locale, ristrutturato dagli spagnoli per servire non a sostenere la popolazione locale, ma a facilitare le importazioni verso l'Europa. Inoltre, ci sono stati cambiamenti nell'assetto sociale che hanno portato alla marginalizzazione delle popolazioni rurali e alla rottura delle loro reti di legami, a favore di un accentramento del potere politico e delle risorse nelle zone costiere, in particolare nella capitale Lima. Tutto ciò ha comportato un abbandono forzato delle misure di adattamento al territorio, sostenute dal sapere delle popolazioni locali, creando così le condizioni di vulnerabilità che hanno reso il terremoto del 1970, un fenomeno naturale di intensità elevata ma parte del vissuto storico delle popolazioni locali, un disastro di proporzioni epocali. Questi sconvolgimenti inoltre continuano a rendere alto il livello di vulnerabilità a simili fenomeni, dato che permangono oltre il singolo evento distruttivo.

1.6. Cibo e teoria culturale del rischio

La parte restante di questo capitolo è dedicata ad esporre come le teorie socio-antropologiche sul rischio discusse in precedenza possono essere applicate all'ambito del cibo. In particolare vorrei mostrare come la teoria culturale del rischio e la teoria della *risk society* possano essere utilizzate per indagare il rapporto tra percezione dei rischi del cibo ed identità dei gruppi sociali e per analizzare come i rischi del cibo, specialmente i *manufactured risks*, vengono gestiti dalle istituzioni nelle società del rischio. In questo paragrafo discuterò il rapporto tra cibo e teoria culturale del rischio.

Nel volume del 1966 *Purity and Danger* Mary Douglas introdusse una teoria sui concetti di pulizia e di contaminazione partendo dalla definizione di sporcizia come “matter out of place”.⁷² Secondo l'autrice la sporcizia è un elemento fuori posto non in termini assoluti, ma all'interno del sistema di classificazione con cui ciascuna cultura cerca di dare ordine alla realtà, includendo al suo interno alcuni elementi ed escludendone altri, che, contravvenendo l'ordine socialmente stabilito, risultano estranei a quella cultura.⁷³ Il concetto di sporcizia non è quindi legato unicamente a preoccupazioni igieniche, poiché il legame tra sporcizia e trasmissione di malattie attraverso i batteri è una scoperta scientifica relativamente recente. Esso ha un'importanza soprattutto dal punto di vista simbolico, esprimendosi attraverso le idee di purezza e contaminazione specifiche per ogni cultura.

Ciascuna società, una forma definita, fatta di “external boundaries, margins, internal structure”,⁷⁴ che prende forma in base al sistema di classificazione della realtà condiviso dai suoi appartenenti. La distinzione tra purezza e contaminazione è effettuata in relazione a questi confini: ciò che ne sta

⁷² DOUGLAS, *Purity and Danger*, cit., p. 36.

⁷³ Ibid., p. 36-37.

⁷⁴ Ibid., cit., p. 115.

all'interno del gruppo sociale può essere considerato puro, mentre ciò che ne sta all'esterno o assume una posizione liminale viene considerato impuro. L'introduzione di ciò che è impuro all'interno dei confini del gruppo rappresenta una minaccia per l'ordine sociale e pertanto è oggetto di tabù e prescrizioni. Inoltre, se ciò accade, diviene necessario attivare meccanismi di protezione dei confini e rimuovere l'impurità tramite rituali di purificazione.⁷⁵ La classificazione e divisione tra ciò che è puro e ciò che non lo è fornisce dunque al gruppo sociale gli strumenti concettuali e pratici per poter rimuovere la “matter out of place”, preservando e ripristinando quando necessario l'ordine del mondo sociale. In particolare, come abbiamo già visto in precedenza, secondo Mary Douglas le idee sulla contaminazione a livello pratico operano su due livelli all'interno della società: il primo riguarda il tentativo delle persone di influenzare reciprocamente il proprio comportamento, al fine di evitare che le norme sociali vengano trasgredite. È a questo livello che, in particolare nelle società cosiddette primitive, le leggi della natura vengono caricate di significati morali, che poi formano la base logica secondo cui operano i repertori di *blaming*. Il secondo livello in cui operano ha invece a che fare con la definizione e la difesa dei confini sia rispetto ad altri gruppi sociali sia all'interno dello stesso gruppo, attraverso la demarcazione e la definizione della relazione tra le diverse parti che lo compongono; ne è un esempio la distinzione tra classi sociali.⁷⁶

Nel simbolismo legato alle idee di purezza e contaminazione il corpo umano assume un ruolo simbolico fondamentale, in quanto funziona come metafora della società. Esso ne “incarna” infatti la struttura. Come afferma Mary Douglas:

The body is a model which can stand for any bounded system. Its boundaries can represent any boundaries which are threatened or precarious. The body is a complex structure. The functions of its different parts and their relation afford a source of symbols for other complex structures.⁷⁷

Per questo motivo in molte società cosiddette primitive il corpo umano era al centro della ritualità ed era considerato vulnerabile alla contaminazione proveniente dall'esterno.⁷⁸ Infatti, anche i confini del corpo umano, così come quelli sociali, sono esposti al rischio che al suo interno vengano introdotti elementi impuri e contaminanti per l'individuo che vi entra in contatto. Le zone del corpo ritenute più a rischio sono i suoi margini, perché è attraverso di essi che avviene il contatto con l'esterno, in particolare gli orifizi, attraverso i quali introduciamo o espelliamo sostanze da o verso l'esterno. Queste sostanze, pur con alcune variazioni culturalmente specifiche, sono considerate nella maggior

⁷⁵ Robbie DUSCHINSKY, “Introduction”, in Duschinsky, Robbie, Schnall, Simone e Weiss, Daniel H. (a cura di) *Purity and Danger Now: New Perspectives*, London and New York, Routledge, 2016, pp. 1-19, p. 5.

⁷⁶ DOUGLAS, *Purity and Danger*, p. 4.

⁷⁷ Ibid., p. 116.

⁷⁸ Ibid., p. 116.

parte dei casi impure e contaminanti.⁷⁹ Questo, come sottolinea Mary Douglas, come questo, avviene sempre in relazione al significato metaforico attribuito a questi elementi. Per capire i taboo legati al corpo è necessario comprendere quale situazione sociale rispecchiano.⁸⁰

Alla luce dell'importanza metaforica del corpo, si può comprendere anche quella attribuita al cibo. L'ingestione del cibo consente di valicare il confine tra l'esterno e l'interno del corpo umano. Questo atto, definito in antropologia "incorporazione", ha una significativa dimensione simbolica. Grazie alla scienza, sappiamo che il cibo, una volta assimilato, arricchisce il nostro organismo con sostanze nutritive. Tuttavia, l'idea che, mangiando, l'uomo assuma parte delle caratteristiche del cibo ingerito è una convinzione che precede gli studi scientifici ed è presente in molte società umane. Un esempio è l'idea che il consumo regolare di vino porti benefici alla salute contenuta nel detto "vino rosso fa buon sangue", ancora oggi radicata nella cultura italiana.⁸¹ L'incorporazione del cibo, tuttavia, può anche portare effetti dannosi: nei sistemi di credenze i cibi oggetto di taboo sono infatti ritenuti contaminanti e incorporarli significa trasferire su di sé la loro condizione di impurità. Il cibo è soggetto ad un particolare scrutinio anche a livello concreto, in quanto è un elemento organico rischioso, dato che allo stato naturale, prima che sia adeguatamente trattato e cucinato, è "sporco" e, una volta cucinato, rimane sicuro per poco, prima che sia intaccato dal naturale processo di decadimento. Esso può essere contaminato anche nel corso di ciascuna fase della sua preparazione, se dovesse entrare a contatto con elementi contaminanti.

Secondo Fischler la relazione tra uomo e cibo è caratterizzata da proprio dall'"ansia" da incorporazione, dovuta al "paradosso dell'onnivoro".⁸² Questo paradosso sorge dal fatto che l'uomo, in quanto animale onnivoro, necessita a livello biologico di una dieta varia per poter assumere tutti i nutrienti di cui ha bisogno per sopravvivere e ha dunque una forte tendenza all'esplorazione e alla scoperta di nuovi cibi rispetto agli altri animali. Questa tendenza è tuttavia controbilanciata dall'istinto di conservazione, che rende l'uomo vigile rispetto ai cibi che non conosce già, dato che rappresentano una forma potenziale di pericolo per la sua incolumità.⁸³ Secondo Fischler, per superare questa condizione di "ansia" l'uomo applica al cibo un sistema di pratiche e rappresentazioni costruite culturalmente e basate sull'applicazione dell'ordine classificatorio con cui esso ordina il mondo, lo stesso di cui parla Mary Douglas in *Purity and Danger*, anche al cibo.⁸⁴

La prima e fondamentale classificazione operata da qualsiasi cultura riguarda proprio la distinzione tra ciò che è cibo e cosa non lo è. Queste due categorie sono culturo-specifiche e non

⁷⁹ Ibid., p. 122.

⁸⁰ Ibid.

⁸¹ <https://www.iltascabile.com/scienze/vino-fa-buon-sangue>.

⁸² Claude FISCHLER, "Food, Self and Identity", in *Social Science Information*, 27, 2, 1988, pp. 275-292, p. 278.

⁸³ Ibid.

⁸⁴ Ibid., p. 279.

coincidono esattamente con quelle di commestibile e non commestibile: anche qualcosa che non arreca danni alla salute ed è nutriente per l'uomo può non essere considerato cibo da una determinata cultura.⁸⁵ Per questo Falk parla in questo caso di ciò che è edibile o non edibile “per noi”, ovvero per una specifica cultura.⁸⁶ Egli definisce ciò che è considerato edibile come: “something which may be accepted or “taken in” to our community and [...] into our bodies”.⁸⁷ Successivamente interviene un secondo livello classificatorio, di cui fanno parte i taboos religiosi legati al cibo, che proibiscono o limitano a specifici contesti rituali o a determinate classi sociali alcuni dei cibi considerati edibili (proibire qualcosa che non è considerato cibo non avrebbe infatti senso).⁸⁸ Infine, su ciò che è considerato edibile e appropriato da mangiare interviene il concetto di “cucina”, un sistema classificatorio che regola modi e tempi di preparazione e di consumo del cibo, incasellandolo in un sistema culinario. Il concetto di cucina influenza, ancora prima della preparazione, il modo in cui il cibo è pensato e ci fornisce gli strumenti cognitivi per identificare il cibo che compare sulla nostra tavola, dando delle regole su ciò che è appropriato e cosa no in ambito culinario; basti pensare ad esempio alla distinzione tra portate diverse come antipasti, primi e secondi piatti, che definisce l'ordine in determinate portate devono essere servite in tavola.⁸⁹ Agendo in questo modo il concetto di “cucina”, intesa come sistema culinario, rende il cibo che rientra in questi schemi classificatori un elemento “familiare”. In questo modo l'individuo messo di fronte ad esso riesce a superare l'ansia che nasce spontaneamente nei confronti di ciò che non conosce dovuta al “paradosso dell'onnivoro”.⁹⁰

Il rischio a cui va incontro colui che mangia un cibo “impuro” e contaminato non riguarda solo il pericolo concreto di arrecare un danno alla propria salute, ma interessa anche la dimensione simbolica che circonda il cibo, in particolare per quanto riguarda il suo ruolo nella costruzione dell'identità. Come sostiene Fischler, l'uomo mangia “all'interno di una cultura”: egli infatti condivide con gli altri appartenenti al suo gruppo sociale uno stesso sistema classificatorio e di rappresentazioni che ne condiziona il modo in cui vede il mondo e il suo ruolo all'interno di esso; come già detto, questo sistema classificatorio interessa anche il cibo.⁹¹ Pertanto, gli appartenenti a un medesimo gruppo sociale condividono anche la stessa distinzione tra ciò che è edibile e ciò che non lo è, e quindi le stesse idee sui cibi accettabili. Per gli individui, consumare gli stessi alimenti in condivisione con gli altri membri del gruppo significa riaffermare la propria appartenenza e sottolineare la propria identità

⁸⁵ Ibid.

⁸⁶ Pasi FALK, “*Homo Culinaris: Towards an Historical Anthropology of Taste*”, in *Social Science Information*, 30, 4, 1991, pp. 757-790, p. 765.

⁸⁷ Ibid., cit., 759.

⁸⁸ Fischler, *Food, Self and Identity*, p. 285.

⁸⁹ Ibid., p. 284.

⁹⁰ Ibid., p. 284-285.

⁹¹ Ibid., p. 281.

collettiva. Come afferma Fischler: “it can be said that the absorption of a food incorporates the eater into a culinary system and therefore into the group which practises it”.⁹² Il momento in cui avviene l’incontro con l’altro è quello in cui si attiva maggiormente il ruolo del cibo nella costruzione identitaria: il “proprio” cibo diventa in questo caso un elemento di distinzione e le differenze tra le proprie abitudini alimentari e quelle altrui vengono evocate per marcare il confine che separa il “noi” e l’“altro”. Questo processo avviene sia nell’ambito di comunità ristrette che, in particolare oggi, in comunità più grandi, prime tra tutte quelle “immaginate” degli stati moderni.⁹³ Interfacciarsi con un cibo estraneo rappresenta una sfida all’identità del soggetto, poiché la mette in discussione, mettendo a rischio anche la tenuta dei suoi legami con la società in cui è inserito.⁹⁴ La funzione familiarizzante della “cucina” è essenziale perché l’individuo possa superare l’ansia associata a questo rischio. Tuttavia, questa modalità di classificazione comporta anche la possibilità di un utilizzo discriminatorio e xenofobo del cibo e delle rappresentazioni ad esso legate. Se infatti il “proprio” cibo è considerato “buono” ed è accompagnato da una serie di associazioni positive, sia a livello emotivo che morale, il cibo altrui, esterno al sistema classificatorio della propria cultura, si carica di associazioni negative, che possono manifestarsi anche a livello emotivo tramite il disgusto e repulsione. A causa del legame che intercorre tra cibo ed identità, queste sensazioni ed associazioni non sono limitate al cibo, ma si estendono al modo in cui l’altro è visto come individuo. Indicare il cibo altrui non solo come diverso dal “nostro” ma anche come impuro e potenzialmente fonte di rischio, pur essendo in parte conseguenza di una diffidenza naturalmente presente nell’uomo rispetto al cibo di cui non ha fatto esperienza, porta a considerare anche l’altro come impuro e dunque avere un effetto discriminatorio, portando con sé anche una condanna dal punto di vista morale, strettamente legata all’idea di impurità. Non a caso storicamente le idee di pulizia e sporcizia, che spesso vanno di pari passo con quelle di purezza e contaminazione, hanno contribuito alla costruzione razzista dell’altro.⁹⁵ Il fatto che questi discorsi siano parte dell’ordine classificatorio di un determinato gruppo sociale e dunque siano interiorizzati dai suoi membri ha ripercussioni rilevanti anche dal punto di vista politico, in quanto possono agire come spinte conservatrici, contribuendo a naturalizzare la struttura della società così com’è, giustificando e nascondendo differenze di classe che invece sono

⁹² Fischler, *Food, Self and Identity*, cit., p. 280-281.

⁹³ Emiko OHNUKI-TIERNEY e Kenji R. TIERNEY, “Anthropology of Food”, in Pilcher, Jeffrey M. (a cura di) *The Oxford Handbook of Food and Eating*, Oxford, Oxford University Press, 2012, pp. 117-134, p. 121.

⁹⁴ *Ibid.*, p. 281.

⁹⁵ Ben CAMPKIN e Rosie COX, “Introduction: Materialities and Metaphors of Dirt and Cleanliness”, in Campkin, Ben e Cox, Rosie (a cura di) *Dirt: New Geographies of Cleanliness and Contamination*, London and New York, I.B. Tauris & Co Ltd., 2007, pp. 1-8, p. 6.

frutto di processi storici e cambiamenti sociali, oppure a giustificare la discriminazione nei confronti dei chi appartiene a etnie e nazionalità diverse.⁹⁶

1.7. Il cibo nella società del rischio

Sebbene, come vedremo, i concetti di purezza e impurità siano applicabili al cibo rimangono ancora rilevanti nel contesto delle società contemporanee, le considerazioni contenute in *Purity and Danger* fanno riferimento a società non industrializzate e di dimensioni minori rispetto a quelle degli odierni stati nazionali. Fanno inoltre riferimento a contesti locali piuttosto chiusi, non toccati dalla globalizzazione, diventata un fenomeno influente negli ultimi decenni. In questo paragrafo mi concentrerò dunque sull'osservare le specificità dell'epoca contemporanea, prestando particolare attenzione al modo in cui la società globale del rischio in cui ci troviamo oggi influenzi la percezione del rischio legata al cibo e su alcune evoluzioni nel modo in cui i concetti di purezza e contaminazione teorizzati da Mary Douglas vengano declinati nel mondo contemporaneo.

Abbiamo già parlato in questo capitolo della teoria della *risk society*, o modernità riflessiva, e dunque del ruolo pervasivo del rischio all'interno delle moderne società industrializzate. Anche la sfera del cibo e dell'alimentazione è influenzata dai cambiamenti sociali in corso nella modernità riflessiva. L'avanzamento dell'industrializzazione ha infatti modificato radicalmente anche le catene di produzione del cibo, che sono oggi industrializzate e avvengono su larga scala, in quanto la produzione locale è integrata ad un mercato globale interconnesso. Fenomeni sociali come l'urbanizzazione, la globalizzazione e la crescita demografica globale nel dopoguerra hanno reso necessario lo sviluppo di metodi di produzione del cibo più efficienti, capaci di soddisfare la crescente domanda alimentare. Si è anche dovuto rendere il cibo stesso più resistente, perché si conservasse nel percorso che va dalla produzione alla messa in vendita. Questo ha reso le catene produttive del settore alimentare sempre più complesse ed ha aumentato sempre più la distanza tra produttori di cibo e consumatori.⁹⁷ Questi ultimi, in quanto non coinvolti nei processi produttivi, conoscono sempre meno l'origine del cibo che giunge sulle loro tavole e la lavorazione che ha subito. Inoltre, anche volendo, in molti casi la raccolta di informazioni su di essi risulta difficoltosa o impossibile per i consumatori.⁹⁸ L'attenzione dell'opinione pubblica, dunque, tende sempre più spesso a focalizzarsi non tanto sui rischi "naturali" del cibo, quanto sui "manufactured risk", ovvero i rischi artificialmente prodotti, che interessano le diverse fasi della produzione industriale del cibo.⁹⁹ Questo tipo di rischi tendono ad

⁹⁶ Deborah LUPTON, *Food, the Body and the Self*, London, Sage, 1996, p. 35.

⁹⁷ Charlotte FABIANSOON e Stefan FABIANSOON, *Food and the Risk Society: The Power of Risk Perception*, London and New York, Routledge, 2016, p. 178-179.

⁹⁸ Ibid., p. 39.

⁹⁹ Ibid., p. 16.

essere al centro delle preoccupazioni dei consumatori perché su di essi non ha controllo, né è responsabile della loro presenza. Anche il fatto che questi rischi sono invisibili contribuisce ad acuire la preoccupazione dell'opinione pubblica. Ad esempio, l'utilizzo di additivi o pesticidi da parte dei produttori non lascia tracce sensorialmente percepibili sugli alimenti e le conseguenze che possono comportare per la salute si possono presentare anche a lungo termine. In altre parole, presentano tutte le caratteristiche che caratterizzano i rischi prodotti dall'uomo nella società del rischio e pertanto la cornice teorica più adatta per studiare il rischio alimentare nella società contemporanea è quella della *risk society*. La possibilità da parte dei non esperti di venire a conoscenza di questi rischi dipende dalla ricerca scientifica, che, tuttavia, ha spesso tempistiche molto lunghe. Prima che sia provata scientificamente la pericolosità di determinate sostanze chimiche e additivi possono passare anni o decenni dalla loro messa in commercio. Ancora più lunghi sono i tempi necessari affinché la politica agisca di conseguenza regolamentandone o vietandone l'utilizzo, compito che non sempre si fa carico di svolgere. I governi delle moderne società capitaliste adottano infatti prevalentemente un approccio economico neoliberista, e negli anni la presenza regolatrice degli stati sul mercato è tendenzialmente venuta meno, preferendo garantire il libero mercato e la libera circolazione delle merci. Questo però facilita il crearsi di uno scenario di "irresponsabilità organizzata", per cui la complessità crescente delle catene di produttive del cibo e la tendenza degli stati alla non regolamentazione rende difficile, in caso si verificano problematiche legate al cibo, individuare i responsabili e fare sì che rispondano ad eventuali violazioni. Anche in caso ciò avvenga, spesso è dopo che un determinato prodotto è stato a lungo disponibile sul mercato e si è venuti a conoscenza solo a posteriori della sua pericolosità.¹⁰⁰

Vista l'impossibilità di fermare a monte la diffusione dei rischi industrialmente prodotti e l'assenza di presa di responsabilità da parte di produttori e istituzioni, è sull'individuo che ricade il compito di adottare un approccio riflessivo al rischio per preservare la propria salute. Il cittadino è così spinto a livello discorsivo a diventare "buon cittadino", facendo affidamento sul proprio bagaglio di conoscenze e sulla propria percezione del rischio per navigare gli scenari di rischio, facendo il proprio bene e contemporaneamente gli interessi del suo stato nazionale.¹⁰¹ Tuttavia, nonostante stia al singolo cittadino il compito di raccogliere informazioni su provenienza, ingredienti e proprietà nutritive del cibo che consuma, la raccolta di informazioni su di esso risulta oggi più che mai complicata, non solo per la possibilità che le informazioni trasmesse dagli esperti non raggiungano tutti i cittadini o che questi non siano in grado di comprenderle adeguatamente, ma anche per la difficoltà di reperire informazioni precise sul cibo che giunge sulle nostre tavole. L'assenza di coinvolgimento dei consumatori nei processi di produzione del cibo che acuisce nei consumatori la

¹⁰⁰ Ibid., p. 19.

¹⁰¹ Ibid., p. 45.

sensazione di non avere controllo sul cibo che mangiano e di conseguenza ne acuisce l'attenzione ai rischi industrialmente prodotti, formando la percezione del rischio nelle società contemporanee. Un esempio è individuabile nella maggiore preoccupazione dei consumatori nei confronti delle sostanze chimiche potenzialmente rischiose con cui il cibo è stato trattato rispetto alla paura della presenza di batteri patogeni. In entrambi i casi si parla di pericoli non percepibili sensorialmente; tuttavia, la conoscenza riguardo i patogeni è generalmente più diffusa, così come la percezione di un maggiore controllo su di essi, dato che la loro presenza e pericolosità può effettivamente essere diminuita prestando attenzione durante la preparazione e la cottura del cibo. Al contrario, sull'eventuale presenza di sostanze chimiche nocive introdotte durante la lavorazione industriale del cibo il consumatore non ha alcun controllo e pertanto l'opinione pubblica tende a concentrare la propria attenzione sul rischio rappresentato da questi ultimi.¹⁰² Questo è in contrasto con l'opinione degli esperti, che, basandosi su dati statistici, considerano i patogeni più pericolosi data la maggiore probabilità che si verifichi un'intossicazione alimentare dovuta ad essi rispetto a patologie dovute a sostanze chimiche e dato il consistente numero di vittime a causa di intossicazione ogni anno.¹⁰³

Non si tratta dell'unico caso in cui il risk assessment di scienziati ed esperti presenta forti discrepanze con la percezione del rischio del pubblico non esperto, dato che razionalità scientifica e razionalità sociale non funzionano allo stesso modo. Parlando di percezione del rischio abbiamo già discusso di come la razionalità tecnico-scientifica e l'approccio tecnocratico al rischio non siano sufficienti per comprendere il funzionamento della costruzione sociale del rischio. Nella modernità riflessiva questa incapacità è aggravata dal contributo della scienza nella proliferazione dei rischi, che ostacola il rapporto di fiducia tra gli esperti ed il pubblico. Un caso di grande rilevanza negli ultimi decenni su cui l'opinione scientifica e quella pubblica si sono spesso trovate divise è quello dell'utilizzo di organismi geneticamente modificati nell'agricoltura, nell'allevamento e a scopo alimentare. L'esistenza degli OGM è dovuta proprio alla possibilità di svilupparli attraverso la ricerca scientifica, prestata in questo caso all'efficientamento dell'industria agro-alimentare. L'obiettivo del loro sviluppo è infatti rendere alcune specie di piante più resistenti a parassiti o a condizioni climatiche sfavorevoli. Una delle principali argomentazioni a favore del loro utilizzo è proprio quella di assicurare il soddisfacimento della domanda di cibo di una crescente popolazione mondiale, soprattutto a fronte delle sfide che l'agricoltura deve e dovrà affrontare a causa dei cambiamenti climatici.¹⁰⁴ Tuttavia, anche limitatamente al campo delle scienze, è evidente come il loro utilizzo sia al centro di diverse controversie, legate ad esempio a dubbi sulla loro sicurezza per l'uomo o al loro

¹⁰² Ibid., p. 164.

¹⁰³ Ibid., p. 167.

¹⁰⁴ Ibid., p. 159-160.

impatto sull'ambiente e sugli ecosistemi in cui vengono introdotti. Tuttavia, la comunità scientifica è prevalentemente a favore dell'impiego di OGM, anche in ambito alimentare, in quanto non li ritiene più rischiosi dei cibi convenzionali.¹⁰⁵

L'opinione pubblica si è invece spesso espressa in maniera opposta, dimostrandosi fortemente sfavorevole al loro utilizzo. Si è dunque generato attorno ad essi un intenso e duraturo dibattito pubblico.¹⁰⁶ Un primo aspetto interessante, in quanto illustra efficacemente la separazione tra scienza ed opinione pubblica su questa tematica riguarda la questione etica alla base dell'utilizzo degli OGM. Il dibattito scientifico su di essi si basa principalmente sulla questione di quanto essi siano o meno sicuri, e pertanto presuppone che la manipolazione genetica della natura non rappresenti di per sé un problema. Questo, tuttavia, rimane un quesito aperto all'interno del dibattito pubblico. Gli OGM possono essere visti come organismi liminali, posti sul confine tra le naturale ed artificiale, senza appartenere completamente a nessuna delle due categorie, dunque "rischiosi" anche perché non rientrano pienamente nella categoria concettuale del cibo: prendere in considerazione questo aspetto aiuta a spiegare come mai essi possano generare una preoccupazione così grande da parte dell'opinione pubblica e siano diventati oggetto di dibattito a prescindere dal rischio specifico di ogni singola modificazione genetica. Un'altra delle criticità principali insite nell'utilizzo degli OGM riguarda il processo di valutazione del rischio che ne precede la delibera per l'utilizzo industriale, che non tiene conto dell'ampio orizzonte temporale in cui potrebbero presentarsi i rischi ad essi dovuti rispetto all'uomo e all'ambiente. Ad esempio, viene scarsamente preso in considerazione il rischio che alcuni OGM utilizzati nel foraggio per animali e ritenuti sicuri solo in quell'ambito possano giungere all'uomo tramite la catena alimentare. Altre possibili conseguenze derivano dal loro impatto sulla biodiversità e gli ecosistemi nel momento in cui questi si diffondono nell'ambiente e si incrociano con altre specie: i loro pollini infatti viaggiano e si diffondono, rendendo impossibile confinarli alle sole coltivazioni OGM.¹⁰⁷ Casi come questi sono dunque emblematici di alcune trasformazioni nel rapporto tra cibo e società negli ultimi decenni e delle sfide che questo comporta per il rapporto di fiducia tra cittadini ed esperti, a causa della distanza tra la valutazione dei rischi tecnico-scientifica e la percezione del rischio socialmente costruita, ma anche del ruolo ambiguo che la scienza ha nel contribuire alla diffusione dei rischi artificialmente prodotti, essendo però allo stesso tempo la disciplina chiamata in causa dai governi per plasmare le politiche riguardanti i rischi.

¹⁰⁵ Ibid., p. 152.

¹⁰⁶ Ibid., p. 145.

¹⁰⁷ FABIANSOON e FABIANSOON, pp. 151-155.

1.8. Cibo e identità nella società del rischio

Un aspetto su cui incidono fortemente i cambiamenti dovuti all'industrializzazione e alla globalizzazione delle catene produttive del cibo è il rapporto tra cibo e costruzione dell'identità. Un aspetto fondamentale della modernità è la crescente individualizzazione all'interno delle società contemporanee, in cui l'individuo acquisisce sempre più centralità a scapito del gruppo sociale. Una delle conseguenze principali secondo Beck è l'emergere di "individualized forms and conditions of existence, which compel people [...] to make themselves the center of their own planning and conduct of life".¹⁰⁸ Gli individui dunque si trovano più liberi rispetto al passato di fare scelte personali e delineare da sé il proprio percorso di vita, vista il minore controllo sociale e la tendenza a venire meno di molti dei punti fermi che, fino alla prima modernità industriale, agivano in modo standardizzante sulle biografie individuali. Questa maggiore libertà si riflette anche sulle scelte alimentari. Oggi il ruolo centrale che tabù e prescrizioni religiose avevano all'interno delle società premoderne si è sensibilmente indebolito. Al suo posto, secondo Falk, si è affermato un sistema di distinzione molto più debole, che comporta differenziazioni nella dieta individuale basate sul proprio status sociale. Inoltre, la dieta quotidiana rimane fortemente influenzata dal contesto geografico e dalla propria cultura di appartenenza. Tuttavia, rispetto al passato il condizionamento sociale non è in grado allo stesso modo di condizionare l'individuo, che ha infatti la possibilità di scegliere da sé il cibo che consuma, non dovendo sottostare a particolari tabù e prescrizioni se non per scelta propria. Inoltre la libera circolazione delle merci influenza positivamente la varietà di scelta a disposizione: alimenti che prima erano sconosciuti o comunque risultavano inaccessibili perché prodotti in luoghi troppo lontani geograficamente possono oggi essere trovati sugli scaffali delle maggior parte dei supermercati e diventare cibo di tutti i giorni. L'unione di questi fattori crea le condizioni per una maggiore apertura nei nostri sistemi classificatori consentendo a cibi "altri" di diventare cibi "nostri" più di frequente e incontrando minor resistenza.¹⁰⁹

Anche l'industrializzazione e la globalizzazione delle catene di produzione del cibo influiscono sul rapporto tra cibo ed identità. Abbiamo già parlato delle conseguenze pratiche che questo comporta, ovvero un allontanamento dei consumatori dalla produzione del cibo che mangiano, che si traduce in una mancanza di conoscenza dei consumatori dei processi produttivi che precedono la messa in vendita di qualsiasi prodotto alimentare. Un altro effetto rilevante di questo distanziamento è la messa in crisi del ruolo del cibo nella costruzione dell'identità. Il cibo industrialmente prodotto infatti giunge

¹⁰⁸ BECK, *Risk Society*, cit., p. 90.

¹⁰⁹ Si veda Falk (*Homo Culinarius*, pp. 772-778) per una discussione sul modo in cui i cibi precedentemente esclusi possano entrare a far parte dei nostri sistemi classificatori attraverso una trasformazione da negative a positive delle rappresentazioni ad essi associate, *ndr*.

al consumatore privo di origine e storia pregressa a cui egli possa ricollegarlo e, di conseguenza diventa, come lo definisce l'antropologo Claude Fischler, un "unidentifiable edible object".¹¹⁰ Questo cibo impedisce la mediazione familiarizzante della "cucina", perché un cibo privo di identità non può essere identificato da chi lo mangia né considerato portatore di caratteristiche positive che chi mangia desidera, anche inconsciamente, incorporare. Rischia perciò di ripresentarsi un rapporto ansioso con il cibo "sconosciuto", dato che chi lo mangia non sa cosa contiene e non riesce a ricondurlo ad associazioni positive, in quanto esso non rientra negli schemi classificatori con cui l'individuo e il gruppo sociale interpretano e danno ordine al cibo.¹¹¹ Se ne può dedurre che nelle società contemporanee la costruzione dei rischi correlati al cibo non sempre avviene, come principalmente succedeva in quelle premoderne, sull'asse noi-altri, che risulta più dinamico a causa delle crescenti interconnessioni dovute alla globalizzazione. Le problematiche di rischio nelle società contemporanee riguardano invece il cibo "nostro", interno alle società e facente parte dei loro sistemi classificatori. Tuttavia, l'incapacità del consumatore di stabilire con certezza da dove provenga e i pericoli invisibili di origine industriale fanno venire meno la familiarità del cibo "nostro", che diviene pertanto oggetto di particolare scrutinio.¹¹²

Questo scenario ha generato negli ultimi decenni alcuni fenomeni che, secondo Fischler, si possono interpretare come tentativi di contrastare la mancanza di identità nel cibo che mangiamo, avendo come obiettivo la creazione della possibilità di re-identificazione del cibo da parte dei cittadini-consumatori. Un esempio sono alcune iniziative che mirano a spingere i governi ad agire legalmente a tutela dei consumatori, obbligando ad esempio i produttori a fornire sulle etichette indicazioni dettagliate sulla provenienza del cibo e sugli ingredienti utilizzati.¹¹³ Altri tentativi di re-identificazione avvengono invece secondo Fischler a livello individuale, attraverso l'aderenza a specifiche diete, interessandosi e curando particolarmente la preparazione del cibo o seguendo specifici regimi alimentari. Egli interpreta questi ultimi come tentativi di ri-familiarizzare il cibo, regimentando le proprie abitudini alimentari e creando individualmente un set coerente di regole e pratiche che, analogamente a quanto fa la cucina per la società, consentono a livello individuale di classificare e conferire un'identità e significato ai cibi che vi rientrano.¹¹⁴

Altro fenomeno che si pongono in contrapposizione alla prevalenza di "unidentifiable food objects" nonché, in generale, ai cambiamenti dell'industria alimentare dovuti alla globalizzazione, è la nascita di movimenti volti al ritorno di una produzione e distribuzione del cibo su scala più piccola, che

¹¹⁰ Fischler, *Food, Self and Identity*, p. 289.

¹¹¹ *Ibid.*, p. 290.

¹¹² FABIANSOON e FABIANSOON, p. 19.

¹¹³ *Ibid.*, p. 40.

¹¹⁴ *Ibid.*

riavvicinino geograficamente produttore e consumatore e utilizzino metodi di coltivazione e di allevamento organici, favorendo metodi pre-industriali di coltivazione e allevamento.¹¹⁵ Parte dei consumatori, guidata soprattutto dalla preoccupazione per la propria salute e nutrizione, ma anche da preoccupazioni dovute all’impatto ambientale ed economico, tende infatti a preferire questo tipo di prodotti. Essi vengono associati dai consumatori ad una dimensione simbolica legata al benessere e alla natura e per questo vengono percepiti un modo più sicuro di nutrirsi, sfuggendo ai rischi del cibo industrialmente prodotto.¹¹⁶ Il bisogno rivolgersi a catene di produzione alternative del cibo, che utilizzano metodi di produzione naturali e tradizionali del cibo, può essere visto come il bisogno di un ritorno ad un passato pre-industriale che possa ridare certezze sul cibo che mangiamo e sulla nostra identità. Tuttavia, questi fenomeni, in quanto nati in reazione a cambiamenti sociali della contemporaneità, presentano alcuni elementi di specificità. Uno tra questi, di particolare interesse teorico, è un cambiamento in corso nell’utilizzo dei concetti di pulizia ed impurità. Alcuni studi realizzati in anni recenti dimostrano come l’associazione tra sporcizia ed impurità in ambito alimentare sia oggi messa in discussione dalle preoccupazioni legate ai metodi moderni di produzione del cibo. Uno di questi, condotto in Inghilterra, è *Dirty Vegetables* di Holloway et. al., che riguarda i cosiddetti “Alternative Food Networks” (d’ora in poi AFN), ovvero canali di distribuzione del cibo alternativi alla grande distribuzione. Si distinguono da essa perché la modalità di distribuzione del cibo avviene su scala ridotta e offre la possibilità di contatto diretto tra il produttore e il consumatore. Il cibo che arriva nelle mani del consumatore attraverso gli AFN ha inoltre subito meno lavorazioni e si presenta visivamente in modo diverso da quello presente nei supermercati. Le verdure, ad esempio, sono spesso di forme e dimensioni molto eterogenee e possono presentare imperfezioni e residui di terra. Tradizionalmente, la sporcizia è associata all’impurità, in quanto rappresenta la “matter out of place” di cui parla Mary Douglas in *Purity and Danger*. Anche nel mondo contemporaneo essa è associata alla contaminazione per ragioni scientifiche, in quanto veicolo di batteri e dunque di malattie. Per una larga parte della società rimane pertanto un elemento impuro, che va rimosso.¹¹⁷ Questo studio, tuttavia, dimostra come questa associazione viene messa in discussione parte dei consumatori, tra cui coloro che si rivolgono agli AFN, stia mettendo questa idea in discussione. Seppure sia una conseguenza dovuta a preoccupazioni di carattere igienico e voglia favorire maggiore piacevolezza estetica, il modo asettico in cui il cibo si presenta nei supermercati, perfettamente pulito, lavato e selezionato perché non presenti imperfezioni, contribuisce, secondo questi individui, ad acuire la sensazione di artificialità associata al cibo industrialmente prodotto e dunque psicologicamente

¹¹⁵ Ibid., p. 178.

¹¹⁶ Ibid., p. 192.

¹¹⁷ CAMPKIN e COX, *Dirt*, p. 3-4.

sortisce l'effetto di aumentare la sensazione di distanza tra il consumatore e il luogo d'origine del cibo. Al contrario, la presenza di terra o di piccole imperfezioni sui vegetali comprati attraverso gli AFN è vista come una rassicurazione dell'origine naturale del cibo, che si manifesta visivamente, e richiama dunque associazioni positive e genera sicurezza, dovuta non più all'assenza di germi, ma alla sicurezza che il cibo non sia stato trattato con sostanze chimiche.

Le associazioni morali positive richiamate da questo cibo "sporco" prevalgono sull'idea di igiene convenzionale incarnata dal cibo della grande distribuzione, e pertanto in questo caso la sporcizia non è più considerata fuoriposto, ma diventa indicatore di purezza.¹¹⁸ La presenza di questo fenomeno è confermata anche dallo studio *The Purity of Dirt* di Ditlevsen e Andersen, in cui gli autori analizzano due studi svolti sui consumatori in Danimarca utilizzando come cornice teorica i concetti di purezza ed impurità introdotti da Mary Douglas in *Purity and Danger*. Anche in questo caso i risultati dello studio evidenzia come le attitudini di buona parte dei consumatori stiano cambiando, in quanto ciò che viene ricercato maggiormente nel cibo non è l'igiene intesa come assenza di agenti patogeni sul cibo al momento dell'acquisto, ma la sua naturalezza. Eventuali tracce di sporco e terra sono dunque accettate dai consumatori. Dal punto di vista teorico inoltre gli autori sottolineano come i concetti di purezza ed impurità siano tuttora utili per comprendere alcuni aspetti del nostro rapporto con il cibo e il rischio ad esso correlato. Ma soprattutto mostrano come anche le più universali e resistenti associazioni di idee legate a purezza ed impurità non siano fisse, ma siano influenzate dal contesto storico-sociale e dal sistema di valori proprio di ciascuna società.¹¹⁹

Un ultimo aspetto su cui vorrei porre attenzione rispetto al rapporto tra cibo ed identità è la crescente rilevanza che assume il suo utilizzo politico, dove l'identità di cui diventa simbolo è prevalentemente quella degli stati nazionali. Abbiamo già parlato di come oggi questa funzione sia messa in discussione dall'individualizzazione nelle società industriali, che mette sempre più di frequente le scelte alimentari nelle mani dell'individuo, e dalla globalizzazione e libera circolazione delle merci. Questo non significa che non permangano forti associazioni tra identità e cucina, sia a livello locale che nazionale. Tuttavia, come scrive Deborah Lupton: "over the past few decades the distinctions between the cuisines and food preferences of different cultures have become more and more blurred".¹²⁰ Questi cambiamenti sociali generano tuttavia delle risposte che vi si contrappongono, tra le quali il "gastronativismo", termine con cui Parasecoli indica "ideological use

¹¹⁸ Rosie COX, Elizabeth DOWLER, Lewis HOLLOWAY, Moya KNEAFSEY, Helena TUOMAINEN e Laura VENN, "Dirty vegetables: Connecting Consumers to the Growing of Their Food", in Campkin, Ben e Cox, Rosie (a cura di) *Dirt: New Geographies of Cleanliness and Contamination*, London and New York, I.B. Tauris & Co Ltd., 2007, pp. 178-188.

¹¹⁹ Sidse Schoubye ANDERSEN e Kia DITLEVSEN, "The Purity of Dirt: Revisiting Mary Douglas in the Light of Contemporary Consumer Interpretation of Naturalness, Purity and Dirt", in *Sociology*, 55. 1, 2021, pp. 179-196.

¹²⁰ LUPTON, *Food, the Body and the Self*, cit., p. 26.

of food in politics to advance ideas about who belongs to a community [...] and who doesn't".¹²¹ Questa definizione riporta all'utilizzo del cibo come elemento di distinzione e difesa dei confini del gruppo sociale, un fenomeno per nulla nuovo. Tuttavia, come sottolinea Parasecoli, il moderno gastronativismo ha delle peculiarità che giustificano il suo inquadramento come fenomeno a sé stante e affonda le sue radici in alcuni avvenimenti storici recenti, come la diffusione del neoliberalismo in ambito economico e la spinta alla globalizzazione avvenuta dopo la caduta del Muro di Berlino, e recentissimi, come la crisi economica del 2008 e quella conseguita alla pandemia di COVID-19.¹²² Il gastronativismo è plasmato dalle relazioni di potere e gli squilibri socio-economici che hanno creato dei "vincenti" e dei "perdenti", con una larga parte della popolazione che fa parte di quest'ultimo gruppo o che quantomeno non ha beneficiato dei cambiamenti dovuti alla globalizzazione neoliberale.

La reazione che ne consegue è spesso la volontà di resistere al cambiamento e tornare a rivolgersi al locale.¹²³ Le conseguenze concrete che ne derivano non sono per forza negative, come abbiamo visto nel caso degli "Alternative Food Networks", tuttavia la presenza di un diffuso risentimento e senso di sconfitta o, per la parte di popolazione che ha beneficiato maggiormente della globalizzazione, del timore di perdere i propri privilegi rende più facile lo sfruttamento a fini politici del gastronativismo. Esso infatti può fare leva su questi sentimenti, diventando facilmente uno strumento nelle mani di politici e movimenti che cercano di fare leva su questo malcontento sfruttando la forte correlazione tra cibo ed emotività e il senso di sicurezza che crea ciò che è locale e familiare.¹²⁴ L'altra faccia della medaglia è però spesso rappresentata dalla discriminazione nei confronti del cibo degli altri e dal tentativo di difendere lo status quo ed escludere le minoranze, portatrici di culture alimentari diverse, dal discorso politico. Si fa leva così su un immaginario legato al cibo nazionale, visto come elemento immutabile ed eterno, saldamente ancorato al passato e visto come tradizione da preservare nel modo più fedele possibile e proteggere da qualsiasi impulso esterno.¹²⁵ È importante in ogni caso tenere conto del fatto che questi discorsi sul cibo non si esauriscono al cibo stesso ma, utilizzandolo come metonimia per indicare il gruppo sociale, esprimono una visione del mondo e della società tutta. Allo stesso tempo però riaffermano l'importanza del cibo non solo come nutrimento, ma anche come veicolo per la costruzione dell'identità e lente attraverso cui ordinare il mondo.

¹²¹ Fabio PARASECOLI, *Gastronativism: Food, Identity, Politics*, New York, Columbia University Press, 2022, cit., p. 9.

¹²² Ibid., p. 10.

¹²³ Ibid., pp. 12-13.

¹²⁴ Ibid., p. 15.

¹²⁵ Ibid., p. 21-22.

Capitolo 2.

Cibo e cucina nella società giapponese del rischio

1.1. Introduzione

L'obiettivo di questo capitolo è quello di offrire una panoramica sulla società giapponese del rischio, soffermandomi in particolare sul modo in cui il governo giapponese ha gestito politicamente i rischi legati al cibo negli ultimi decenni, applicando al contesto giapponese le teorie discusse nel capitolo precedente. Contemporaneamente esso serve a contestualizzare al punto di vista storico-sociale i casi studio discussi nel capitolo successivo. La prima parte del capitolo è dedicata a dimostrare come la società giapponese sia oggi considerabile una società del rischio, a causa sia di una serie di cambiamenti sociali avvenuti negli ultimi decenni, che verranno discussi nel dettaglio in seguito, sia perché recentemente più volte il Giappone si è trovato esposto a rischi di origine industriale. Coerentemente con lo scopo di questa tesi, mi concentrerò sulla discussione dei rischi di origine antropica che hanno minacciato la sicurezza del cibo in Giappone a partire dagli anni Duemila. Di questi ultimi, il caso più rilevante è quello dell'incidente nucleare di Fukushima Daiichi, motivo per cui un paragrafo sarà dedicato a discutere come il governo giapponese ha gestito il rischio di contaminazione del cibo all'indomani di questo incidente, sia dal punto di vista delle regolamentazioni introdotte, sia da quello della comunicazione del rischio. Nella seconda parte di questo capitolo sarà invece raccontato come la cucina giapponese sia cambiata, soprattutto a partire dal secondo dopoguerra, a causa della globalizzazione, che ha comportato la deterritorializzazione della cucina giapponese e ha trasformato il concetto di autenticità in relazione al cibo, mettendone in discussione il legame con un'etnia ed un territorio specifici. Infine saranno discusse alcune politiche ed iniziative messe in atto dal governo giapponese per rispondere ai rischi alimentari e per promuovere la cucina nazionale negli ultimi decenni, come la campagna di *shokuiku*. Come vedremo, spesso all'interno delle stesse politiche coesistono sia il tentativo di rispondere ai rischi industriali legati al cibo, sia un tentativo del governo giapponese di rispondere alla globalizzazione cercando di accentrare su di sé la possibilità di definire cosa sia la cucina giapponese e cercando di riaffermare l'idea che la cucina giapponese autentica sia legata indissolubilmente al Giappone e ai giapponesi. La tesi che vorrei sostenere partendo dall'ambito del cibo, che verrà approfondita nel capitolo successivo, è che, nonostante il Giappone sia oggi esposto ad innumerevoli rischi, molti dei quali sono rischi dell'industrializzazione, fatto di cui il pubblico giapponese è consapevole, di fronte ad esse il governo tende a negare il rischio. Nonostante esso sia intervenuto più volte negli ultimi decenni nella sfera del cibo e dell'alimentazione, le politiche attuate hanno da un lato perseguito l'obiettivo di responsabilizzare i cittadini di fronte al rischio, lasciando agli individui il compito di preservare la propria salute e limitando i gli interventi di prevenzione da parte dello stato. Al contrario il governo

ha perseguito attivamente l'obiettivo di promuovere la cucina giapponese sia in patria che all'estero, spesso facendo leva sul legame tra cucina ed identità nazionale volto a risvegliare l'orgoglio dei cittadini verso la propria cucina nazionale, spingendoli anche ad ignorare i rischi ad esso legati e responsabilità del governo nel lasciarli vulnerabili ad essi, soprattutto all'indomani del Triplice disastro di Fukushima.

1.2. La modernità riflessiva in Giappone

Nel capitolo precedente abbiamo parlato della teoria della *risk society* o della modernità riflessiva elaborata da Beck, che afferma sta emergendo una nuova fase storica, coincidente con una seconda fase della modernità, il cui elemento distintivo è la proliferazione dei rischi che nascono come effetti collaterali del processo di industrializzazione. Beck presenta l'avvento della seconda modernità come un evento che interessa tutte le società industrializzate e, almeno per alcuni aspetti, come la diffusione transnazionale dei rischi e il loro contributo alla creazione di un sistema internazionale iniquo egli parla di "società globale del rischio".¹²⁶ Tuttavia, alcuni studiosi hanno contestato la possibilità di estendere la teoria della *risk society* a tutte le società industrializzate. Beck, infatti, pur parlando a livello globale, è stato condizionato dal contesto sociale a lui più vicino, ovvero quello della società tedesca, nell'elaborare la teoria della modernità riflessiva, senza tenere conto delle specificità dei singoli contesti nazionali e delle variazioni che possono esistere anche tra stati ad un simile livello di industrializzazione.

Hilary Rose, ad esempio, nota come alcune delle osservazioni di Beck siano applicabili alla società tedesca del periodo in cui egli pubblicò *Risk Society*, ma non siano applicabili allo stesso modo all'Inghilterra dell'epoca o ad altre nazioni europee, anche se ugualmente industrializzate e minacciate dai rischi tecnologici e industriali, ma caratterizzate da diverse condizioni socio-economiche.¹²⁷ Di conseguenza, Rose sostiene sia necessario contestualizzare lo studio sociologico più di quanto fatto da Beck, tenendo in considerazione le peculiarità di ciascuna società e cultura. Anche Roland Robertson critica Beck condividendo questa posizione, e invita a riconoscere la "provincialità" della sociologia tenendo in considerazione il modo in cui modernità e globalizzazione si declinino in modi e con tempi diversi a seconda delle realtà locali.¹²⁸

¹²⁶ BECK, *Risk Society*, cit., p. 23.

¹²⁷ Hilary ROSE, "Risk, Trust and Scepticism in the Age of the New Genetics", in Adam, Barbara, Beck, Ulrich e Loon, Jostvan (a cura di) *The Risk Society and Beyond: Critical Issues for Social Theory*, London, Sage, 2000, p. 64.

¹²⁸ Roland ROBERTSON, "Prelude: Risk and Reflexive Modernization", in Elliott, Anthony, Katagiri Masakata e Sawai Atsushi (a cura di) *Routledge Companion to Contemporary Japanese Social Theory: from Individualization to Globalization in Japan Today*, London, New York, Routledge, 2013, cit., p. 113.

Nel seguente paragrafo, tramite il lavoro di diversi sociologi giapponesi che hanno ripreso la teoria della *risk society* applicandola al contesto giapponese, cercherò di mostrare come la società giapponese abbia attraversato negli ultimi decenni dei cambiamenti che l'hanno portata a raggiungere una seconda fase della modernità industriale e dunque a poter essere considerata una società del rischio, sebbene questi cambiamenti siano avvenuti con tempistiche e modalità diverse da quelle delle società industrializzate europee su cui Beck ha costruito le proprie teorie. Tenendo conto delle critiche mosse a Beck, cercherò anche di evidenziare le peculiarità della società del rischio giapponese rispetto a quelle europee.

Le teorie elaborate da Beck hanno avuto, a partire dalla fine degli anni '90, una forte influenza nel campo della sociologia in Giappone. Diversi autori hanno ripreso le teorie contenute in *Risk Society*, inizialmente soprattutto nell'ambito della sociologia ambientale, che adottò principalmente le considerazioni presenti nella prima parte di *Risk Society*, dove viene enunciata la teoria della società del rischio e ne vengono delineate le caratteristiche generali. Tuttavia, ad aver influenzato maggiormente la sociologia in Giappone è stata la seconda parte del volume, dedicata alla teoria dell'individualizzazione. A partire da metà anni 2000 questa è stata utilizzata in diversi studi come cornice teorica attraverso cui spiegare alcuni i principali cambiamenti che hanno interessato la società giapponese a partire dagli anni '70, portando in pochi decenni ad un deciso cambiamento di scenario rispetto alla realtà socio-economica che si era affermata nel dopoguerra.¹²⁹ Secondo Suzuki, Ito et. al. il risultato di questi cambiamenti è stato il raggiungimento della seconda modernità da parte del Giappone a partire dalla seconda metà degli anni '90, a causa della venuta meno dei due sistemi che formavano la base della prima modernità industriale in Giappone.¹³⁰ Questi due sistemi, formati a partire dal dopoguerra e rimasti intatti fino agli anni '80, aiutavano gli individui a far fronte ai rischi e rendevano possibile la stabilità dell'ordine sociale, funzioni che negli stati europei erano ricoperte dal welfare statale e dalla solidarietà tra lavoratori. Il primo di questi è il sistema di welfare aziendale, che permetteva agli impiegati nelle aziende e alle loro famiglie stabilità e benessere nel corso di tutta la vita; il secondo è rappresentato dalle politiche di sviluppo territoriale sotto la guida della burocrazia statale. Il corretto funzionamento di questi sistemi garantiva che l'incremento della produttività trainata dallo sviluppo economico si trasformasse in stabilità e benessere per i singoli e le loro famiglie.¹³¹

¹²⁹ ITO Midori e SUZUKI Munenori, "Acceptance of Beck's theory in Japan: from Environmental Risks to Individualization", in Elliott, Anthony, Katagiri, Masakata e Sawai, Atsushi (a cura di) *Routledge Companion to Contemporary Japanese Social Theory: from Individualization to Globalization in Japan Today*, London, New York, Routledge, 2013.

¹³⁰ SUZUKI Munenori, ITO Midori, ISHIDA Mitsunori, NIHEI Morihito, MARUYAMA Masao, "Individualizing Japan: Searching for Its Origins in First Modernity", in *The British Journal of Sociology*, 61, 3, 2010,.

¹³¹ *Ibid.*, p. 515.

Entrando più nel dettaglio, alla base del primo di questi sistemi c'era la pratica da parte delle aziende giapponesi, soprattutto quelle più grandi, di garantire ai propri dipendenti un'assunzione che durava per tutta la vita lavorativa dell'individuo, corredata da un sistema di aumenti salariali progressivi in proporzione all'anzianità di servizio del dipendente.¹³² I dipendenti dunque garantivano la propria lealtà all'azienda in cui erano impiegati, che potevano così evitare il rischio di perdere personale qualificato, ricevendo in cambio la garanzia di una vita stabile per sé e per la propria famiglia, garantita dagli scatti salariali basati sull'anzianità. Suzuki, Ito et. al. osservano come questo sistema, seppure abbia comportato un alto livello di competitività sociale finalizzata a garantirsi i posti più ambiti all'interno delle aziende più grandi, ha contribuito a rendere la società giapponese piuttosto egualitaria, rendendo la classe media la componente di gran lunga preponderante della società.¹³³ A livello biografico questo sistema ha comportato la standardizzazione delle traiettorie di vita dei giapponesi, con l'affermazione della famiglia nucleare come l'unità sociale standard, l'unica in grado di garantire a chi ne faceva parte una stabilità economica a lungo termine, che rappresentava un incentivo (o una costrizione) a rimanere all'interno dell'unità familiare, come dimostrato dalla bassissima percentuale di divorzi in Giappone fino agli anni '70.

All'interno del nucleo familiare tipicamente il ruolo dell'uomo era quello di lavoratore presso un'azienda, cosa che, come detto in precedenza, gli permetteva di mantenere anche gli altri membri della famiglia grazie al salario crescente. Le donne invece solitamente non prendevano parte alla vita lavorativa, o terminavano molto prima la propria carriera, e si facevano carico del lavoro domestico e della cura dei figli. Questo avveniva anche perché alle donne non erano garantiti gli stessi scatti salariali degli uomini, né era loro garantita la possibilità di riprendere la propria carriera in caso di interruzione per maternità.¹³⁴ Il secondo sistema individuato da Suzuki, Ito et. al. è quello delle politiche di sviluppo territoriale guidate dalla burocrazia e dunque, a differenza di molti stati occidentali industrializzati, caratterizzate da un forte intervento statale. Facendosi carico di finanziare e dirigere attraverso la burocrazia una moltitudine di lavori infrastrutturali e di fornire sussidi ai settori produttivi strategici, lo Stato giapponese infatti seguì da vicino lo sviluppo del territorio. Il risultato di queste politiche fu duplice: una notevole crescita economica nel corso degli anni '70, trainata dalla crescita nella produttività delle industrie manifatturiere, e, allo stesso tempo, la mitigazione delle disuguaglianze nello sviluppo delle diverse aree del territorio. Il governo, infatti, attraverso il suo intervento fece sì che anche le aree più periferiche dal punto di vista produttivo, che pertanto

¹³² Ibid., p. 517-518.

¹³³ Ibid., p. 522.

¹³⁴ Ibid., pp. 523-524.

correvano il rischio di rimanere arretrate economicamente, beneficiassero in modo equo dei frutti della crescita economica.¹³⁵

Entrambi questi sistemi garantirono nel corso di questi decenni stabilità e protezione dal rischio sia a livello individuale che a livello sociale. Tuttavia, il loro buon funzionamento ha mascherato temporaneamente alcune criticità presenti in un sistema improntato sulla centralità delle imprese e della famiglia, che sarebbero emerse quando questi due sistemi entrarono in crisi a causa dei cambiamenti nelle politiche aziendali e statali in risposta all'interruzione della crescita economica del paese iniziata negli anni '90, che ha messo in crisi l'assetto sociale discusso finora. La principale di queste lacune è la mancanza di un sistema di welfare sociale sviluppato. Il welfare aziendale, infatti, non era un'integrazione, ma fungeva da sostituto alle politiche statali di welfare.¹³⁶ Lo stesso governo giapponese, sotto la guida per anni ininterrotta del Partito Liberal Democratico, diede priorità alla crescita economica favorendo una partnership tra settore pubblico e privato e delegando alle aziende il ruolo di erogatrici del welfare. Dunque, già quando questo sistema funzionava coloro che rimanevano esclusi dalla rete di sicurezza garantita da un impiego stabile dovevano fare fronte individualmente al rischio.¹³⁷ Inoltre, in ambito familiare, questo sistema conduceva soprattutto le donne alla dipendenza dalla famiglia, dato che rappresentava l'unico modo sicuro per condurre una vita stabile e poter pianificare il proprio futuro.¹³⁸

Queste problematiche, rimaste in secondo piano nel periodo di costante crescita economica in cui i due sistemi descritti sopra funzionavano e garantivano tutele alla maggior parte della popolazione, sono invece diventate centrali oggi dato che sono stati progressivamente abbandonati. Dopo la grande crescita economica degli anni del dopoguerra, interrotta solo dalla crisi energetica ad inizio anni '70, ma presto ripresa e culminata con il boom degli anni '80, il Giappone ha dovuto confrontarsi negli ultimi decenni con fenomeni storici e crisi che hanno minato l'assetto sociale affermatosi nel dopoguerra. In seguito allo scoppio della bolla del 1991, che ha messo fine al boom economico del decennio precedente, il Giappone è entrato in una lunga fase di stagnazione economica, mai veramente terminata e riacuitasi nel 2008 con la crisi finanziaria globale. Il protrarsi della crisi economica ha messo sotto pressione il sistema di assunzione a lungo termine e di welfare aziendale, causando un graduale distacco da parte delle aziende. Per rispondere alla situazione esse hanno infatti iniziato a preferire l'assunzione di lavoratori a breve termine e senza scatti salariali garantiti. Inoltre, anche per coloro impiegati a lungo termine non è più garantito che la paga aumenti gradualmente in base all'anzianità. Le politiche governative hanno agevolato questo processo, deregolamentando le

¹³⁵ Ibid., pp. 527-529.

¹³⁶ Ibid., p. 520.

¹³⁷ Ibid., p. 519.

¹³⁸ Ibid., p. 524.

assunzioni e permettendo così alle aziende di assumere lavoratori a breve termine con minori protezioni.¹³⁹ Inoltre, a partire dagli anni '90, molte aziende giapponesi hanno iniziato a trasformarsi in multinazionali, avviando un processo di delocalizzazione motivato dalla ricerca di minori costi del lavoro. Questo ha ridotto l'efficacia degli sforzi governativi di indirizzare lo sviluppo economico e ha limitato la capacità di redistribuzione della ricchezza sul territorio. Il governo stesso, a partire dalla metà degli anni '90, ha iniziato a abbandonare le politiche interventiste, adottando un approccio neoliberista che favorisce la deregolamentazione del mercato e la privatizzazione.¹⁴⁰ Questo ha reso i cittadini più esposti a fenomeni come disoccupazione e lavoro precario, aggravati dall'insufficienza delle tutele fornite dallo Stato, dato che le aziende si erano occupate dell'assistenzialismo al posto suo e, nel momento in cui si sono sottratte a questo compito, non esisteva un sistema adeguato per sostituirle. Questo ha portato alla scomparsa della sensazione di stabilità e sicurezza che aveva caratterizzato la prima fase della modernità giapponese, portando alla proliferazione del rischio dal punto di vista economico e alla de-standardizzazione delle traiettorie di vita individuali.¹⁴¹

I cambiamenti sociali ed economici di cui ho discusso finora hanno condotto all'individualizzazione delle relazioni sociali, simile a quanto è avvenuto nel contesto euro-americano. Parlando di individualizzazione Beck afferma che questo fenomeno comporta due aspetti tra loro opposti ma complementari, ovvero da un lato l'emergere della volontà individuale di esercitare controllo sulla propria vita e le proprie risorse, ma dall'altro una separazione dalle reti di sostegno tradizionali, nonché la perdita della garanzia di stabilità nella vita lavorativa.¹⁴² Questi due fenomeni sono osservabili anche in Giappone; Ishida et. al. definiscono il primo come "liberazione" o "individualizzazione soggettiva", mentre il secondo come "deprivazione" o "individualizzazione oggettiva".¹⁴³ In Giappone una prima spinta nella direzione della "liberazione" dagli obblighi sociali si è intravisto per la prima volta a partire dagli anni '70, quando hanno iniziato a crescere la quantità di divorzi e la presenza di persone non sposate. Tuttavia, il fenomeno ha assunto una dimensione più significativa negli anni '80.¹⁴⁴

Con la crescita del benessere a livello sociale e il raggiungimento di uno status di agiatezza da parte di molti, iniziarono al contempo a diffondersi discorsi incentrati sulla libertà individuale, in particolare per quanto riguarda l'emancipazione femminile e la possibilità di sottrarsi alle relazioni forzate sul luogo di lavoro. Il senso di sicurezza e l'assenza di grosse preoccupazioni economiche

¹³⁹ Ibid., pp. 531-532.

¹⁴⁰ Ibid., p. 530.

¹⁴¹ Ibid., p. 536.

¹⁴² BECK, *Risk Society*, pp. 92-93.

¹⁴³ ISHIDA Mitsunori, ITO Midori, SUZUKI Munenori, NIHEI Morihiro, MARUYAMA Masao, "The Individualization of Relationships in Japan", in *Soziale Welt*, 61, 3-4, 2010, p. 217.

¹⁴⁴ SUZUKI et. al., *Individualizing Japan*, p. 526.

facilitò il diffondersi dell'idea che fosse possibile privilegiare la propria realizzazione personale, creando un "autobiografia riflessiva" basata sulle proprie scelte e non più dettata solo dagli obblighi sociali.¹⁴⁵ Nonostante il Giappone fosse diventato una nazione ricca, con la maggior parte dei cittadini che aveva raggiunto un alto livello di benessere, la dipendenza dal welfare aziendale rendeva difficile per la maggior parte dei cittadini perseguire la propria autonomia individuale. La sicurezza e il benessere economico dipendevano infatti dai legami familiari e da quelli stretti in azienda, per cui, anche in un'epoca caratterizzata da stabilità lavorativa, soprattutto per le donne rimaneva difficile separarsi dai legami sociali tradizionali. I successivi decenni di stagnazione non avrebbero fatto altro che estendere ancora di questa impossibilità. Questo non significa che il fenomeno dell'individualizzazione si sia fermato, al contrario esso ha avuto una forte accelerata nel corso degli anni '90, tuttavia a prevalere è stato il fenomeno dell'"individualizzazione oggettiva" o della "deprivazione."¹⁴⁶

A contribuire alla prevalenza della deprivazione è il contesto socio-economico di cui ho discusso in precedenza. La protratta stagnazione economica e il venir meno dei sistemi che su cui la stabilità e la sicurezza sociale si reggevano nella prima modernità industriale giapponese non è infatti corrisposta ad una compensazione da parte delle istituzioni che potesse restituire stabilità ai cittadini. Ad esempio, il welfare aziendale non è stato sostituito da un sistema di welfare pubblico capace di proteggere i cittadini in difficoltà allo stesso modo. Questo ha portato all'individualizzazione del rischio, data la progressiva riduzione del ruolo dello Stato come garante della stabilità e l'assenza di tutele fornite dal sistema legale e di previdenza sociale presente in Giappone. Allo stesso tempo anche le relazioni sociali hanno subito una radicale trasformazione negli ultimi decenni, come risultato dei cambiamenti economici e del sistema lavorativo. Le relazioni familiari hanno subito un indebolimento, dato l'emergere di una nuova coscienza individuale e dunque per scelta delle persone di gestire in modo diverso le proprie relazioni. Tuttavia, non sono emerse relazioni alternative particolari che possano sostituire questo ruolo, e quindi la maggior parte delle persone continua a considerare la famiglia come una delle principali fonti di sicurezza.¹⁴⁷ Anche le relazioni in ambito lavorativo si sono indebolite in seguito al progressivo abbandono da parte delle aziende del sistema di assunzione a lungo termine. Con esso, infatti, è cambiata la cultura aziendale fino ad allora dominante, che prevedeva lealtà e senso di appartenenza ad una sola compagnia, nonché il mantenimento delle relazioni tra lavoratori di una stessa azienda, facilitate dal minore ricambio nel tempo. Oggi invece i lavoratori non sono più forzati a stringere queste relazioni, in precedenza date

¹⁴⁵ Ibid., p. 527.

¹⁴⁶ Ibid., p. 526.

¹⁴⁷ ISHIDA et.al., *The Individualization of Relationships in Japan*, pp. 219-223.

per scontate ma non per forza desiderate. Questo però, paradossalmente, rimarca l'importanza dell'intessere questo tipo di relazioni al fine di garantirsi maggiori opportunità di avanzamento lavorativo, non più legato solo all'anzianità, e dunque avvantaggia coloro che si trovano a loro agio a costruire in modo riflessivo le proprie relazioni e la propria carriera lavorativa.¹⁴⁸ Anche il tipo di relazioni lavorative tradizionali dunque sono ancora in parte ricercate dai lavoratori come modo per evitare la “deprivazione”, sebbene oggi sia considerato altrettanto importante il raggiungimento della realizzazione personale.¹⁴⁹

Si può dunque notare, nonostante sia ormai affermata anche in Giappone la volontà degli individui di gestire la propria vita, la diffusa tendenza a idealizzare le relazioni familiari e lavorative tradizionali, come luogo in cui trovare una sicurezza ormai difficilmente raggiungibile.¹⁵⁰ Anche queste ultime sono ormai inevitabilmente cambiate e richiedendo a ciascuno di assumere un ruolo attivo per mantenerle, invece che essere ritenute scontate. In *Risk Society*, Beck afferma che il passaggio dalla prima alla seconda modernità è un evento in corso, non ancora completato.¹⁵¹ Nel contesto giapponese questa affermazione sembra vera tuttora. La struttura socio-economica e il sistema di relazioni che sorreggeva la prima modernità industriale sono infatti progressivamente venute meno, segnando così il passaggio ad una nuova fase della modernità industriale, quella della modernità riflessiva. Tuttavia, a questi cambiamenti non è ancora corrisposto l'emergere di un nuovo assetto sociale ed istituzionale in grado di restituire sicurezza ai cittadini. L'idea che il Giappone si trovi da questo punto di vista in una fase di transizione è condivisa da Kamisato Tatsuhiro, che parla di un “modello” di società giapponese del rischio, distinto per alcune peculiarità dal modello di società del rischio europeo.¹⁵² A caratterizzare questo modello secondo Kamisato è la tensione tuttora irrisolta tra individualizzazione del rischio e responsabilità statale di proteggere i cittadini da esso.

Assumendo come premessa che la società giapponese sia una società del rischio, dato che le problematiche legate alla gestione del rischio sono oggi quelle che più attraggono l'attenzione dell'opinione pubblica, avendo sostituito quelle legate alla distribuzione della ricchezza, egli afferma che in Giappone la responsabilità per la gestione del rischio è storicamente ricaduta sul governo. Questo aspetto è legato fortemente alla retorica di *anzen* e *anshin*, termini che, secondo Tatsuhiro, sostituiscono la parola “rischio” nel dibattito pubblico giapponese. Questi due termini possono essere tradotti in italiano rispettivamente come “sicurezza” e “senso di sicurezza”, indicando nel primo caso la sicurezza definita in termini tecnico-scientifici, mentre nel secondo caso la percezione individuale

¹⁴⁸ Ibid., pp. 223-228.

¹⁴⁹ Ibid., p. 223-224.

¹⁵⁰ Ibid., pp. 231-232.

¹⁵¹ BECK, *Risk Society*, p. 9.

¹⁵² KAMISATO Tatsuhiro, “Nihongata Risuku Shakai” (Il modello giapponese di società del rischio), in *Kagaku gijutsu to chi no seishin bunka*, Shakai Gijustu Repōto, 56, 2017.

di sicurezza a livello emotivo.¹⁵³ Tuttavia a partire dagli anni '90, con il progressivo spostamento delle politiche statali verso il neoliberalismo, il discorso su *anzen* e *anshin* è stato declinato dal governo sempre più in termini di responsabilità individuale nell'evitare il rischio. Questo, secondo Tatsuhiro, ha scalfito il pattern storicamente affermato di gestione del rischio in Giappone, che prevedeva che, all'affiorare di una problematica di rischio, l'opinione pubblica si rivolgesse al governo affinché si facesse carico della loro risoluzione. Il governo rispondeva in questo caso promettendo ai propri cittadini di preservare *anzen* e *anshin*, facendosi dunque carico, almeno a livello retorico, della gestione del rischio. Secondo Tatsuhiro, i cittadini giapponesi non hanno abbracciato questo cambiamento che invece si è diffuso più facilmente nei paesi euro-americani. Di conseguenza, l'abitudine dei giapponesi di rivolgersi al governo persiste ancora, creando una contraddizione tra la direzione in cui si sta muovendo il governo e la promessa di sicurezza su cui i cittadini continuano a fare affidamento.

1.3. La proliferazione dei *manufactured risks* nel Giappone contemporaneo

Oltre al fenomeno dell'individualizzazione del rischio e delle relazioni sociali, l'altro aspetto che caratterizza una società come società del rischio è la proliferazione dei rischi artificialmente prodotti e la presenza di particolari dinamiche sociali e politiche riguardanti la percezione e la gestione del rischio. Da questo punto di vista, negli ultimi anni il Giappone ha affrontato una serie di problematiche che sembrano suggerire una trasformazione verso una società del rischio. Nel paragrafo seguente cercherò di motivare questa affermazione discutendo brevemente di queste problematiche.

Beck afferma che i rischi che caratterizzano le società del rischio siano di origine antropica, in quanto consistono in effetti collaterali del processo di industrializzazione. Le principali caratteristiche fisiche che li accomunano sono l'impossibilità da parte dell'uomo di percepirli sensorialmente e che la tendenza a valicare i confini spaziali e temporali da cui hanno origine, rappresentando una potenziale minaccia a livello globale e non solo nel presente, ma anche per le generazioni future. Un altro aspetto caratteristico di una società del rischio è che la proliferazione di questi rischi porta alla consapevolezza "riflessiva" del ruolo che la modernità e lo sviluppo tecnologico hanno avuto nella proliferazione del rischio, in quanto questa rappresenta un effetto non voluto di questo processo.¹⁵⁴ Da questo punto di vista, come ricostruiscono Ito e Suzuki, la tematica del rischio ha acquisito particolare importanza nella società giapponese a partire dal 1995, anno in cui si verificarono il

¹⁵³ Nicholas STERNSDORFF-CISTERNA, *Food Safety After Fukushima: Scientific Citizenship and the Politics of Risk*, Honolulu, University of Hawaii Press, 2019, pp. 11-12.

¹⁵⁴ BECK, *Risk Society*, p. 20.

terremoto di Kōbe e l'attentato alla metropolitana di Tōkyō da parte di membri del movimento religioso Aum Shinrikyō. Questi due eventi, secondo gli autori hanno portato l'opinione pubblica giapponese a rendersi conto che "Japan was no longer a "safe" country".¹⁵⁵ Tuttavia, come essi precisano, l'idea che il Giappone non fosse più una nazione "sicura" era già diffusa nell'opinione pubblica dall'inizio degli anni '90, a causa dello scoppio della bolla economica, che aveva aperto una lunga fase di recessione i cui effetti sulla società giapponese abbiamo discusso in precedenza.¹⁵⁶ Questo tipo di rischi, pur avendo inciso sul senso di sicurezza dell'opinione pubblica, non sono assimilabili a quelli industrialmente prodotti, trattandosi nel primo caso di un disastro naturale e nel secondo di un attentato. Inoltre, in entrambi i casi, sia l'origine che le conseguenze di questi eventi sono perlopiù confinati al solo Giappone.

Un esempio di "manufactured risk" è il verificarsi di alcuni casi di encefalopatia spongiforme bovina (BSE), conosciuta volgarmente come "mucca pazza", nel 2001. I primi casi di questa malattia neurogenerativa dei bovini sono stati registrati in Inghilterra negli anni '80. Essa rappresenta un rischio anche per la popolazione umana, dato che mangiare carne di un bovino che ha contratto la malattia comporta una possibile infezione. La sua origine è dovuta alla pratica di nutrire le mucche con mangime contenente resti di carne ed ossa del bestiame stesso. In seguito all'utilizzo da parte di alcuni allevatori giapponesi di questo tipo di mangime, si verificarono diversi casi di contaminazione del bestiame.¹⁵⁷ La BSE è dunque considerabile come un rischio artificialmente prodotto, essendo il risultato di pratiche industriali scorrette su cui il governo non è riuscito ad intervenire in modo tempestivo. Inoltre, complessivamente la comparsa di questo rischio e le mancanze nella sua gestione da parte del governo hanno avuto importanti ripercussioni sulla consapevolezza pubblica dei rischi, diminuendo la fiducia dei cittadini nella capacità delle istituzioni di gestire queste problematiche e facendo realizzare ai cittadini "their dependence on and powerlessness against the complex system of institutions of expert knowledge related to a safe food supply".¹⁵⁸

I casi di BSE rappresentano solo il primo esempio di una serie di scandali riguardanti la sicurezza del cibo, in particolare modo quello di produzione industriale, scoppiati in Giappone nel corso degli ultimi anni. All'origine di alcuni di essi c'è stato cibo prodotto in Giappone, come in un caso di contaminazione di cibi surgelati avvenuto nel 2014, a causa del gesto volontario di un impiegato che vi aveva messo del pesticida,¹⁵⁹ oppure in un caso di intossicazione alimentare che ha colpito più di

¹⁵⁵ ITO Midori e SUZUKI Munenori, *Acceptance of Beck's...*, cit., p. 117.

¹⁵⁶ *Ibid.*, p. 119.

¹⁵⁷ Tine WALRAVENS, "Food Safety and Regulatory Change Since the 'Mad Cow' in Japan: Science, Self-Responsibility, and Trust", in *Contemporary Japan*, 29, 1, 2017, pp. 67-68.

¹⁵⁸ *Ibid.*, cit., p. 67.

¹⁵⁹ Tine WALRAVENS, "Recalibrating risk through media: Two Cases of Intentional Food Poisoning in Japan", in *Food and Foodways*, 27, 1-2, 2019, pp. 83-84.

900 persone che avevano mangiato pollo poco cotto servito ad un festival nel 2016.¹⁶⁰ In altri casi invece le fonti del pericolo sono stati alcuni cibi importati; tra di essi quello più noto a causa dell'attenzione mediatica ricevuta è un caso di contaminazione riguardante dei ravioli congelati provenienti dalla Cina. Anche in questo caso all'origine ci fu una contaminazione volontaria con un insetticida da parte di un impiegato dell'azienda produttrice.¹⁶¹

Casi come quest'ultimo dimostrano come il Giappone sia oggi esposto, come la maggior parte dei Paesi, ai rischi insiti in un sistema di produzione del cibo che ha raggiunto una dimensione globale. Pertanto, le fonti potenziali di rischio non sono confinate solo al locale, ma possono giungere da posti del globo anche distanti, spesso senza che le regolamentazioni e i controlli governativi possano arginarli in maniera efficace, come accaduto nel caso della BSE. Si può dunque affermare il Giappone presenti le caratteristiche di una società del rischio anche per la presenza della consapevolezza da parte dell'opinione pubblica di trovarsi in un'epoca caratterizzata dalla proliferazione del rischio.

1.4. Società del rischio e sicurezza del cibo dopo Fukushima

Il Triplice disastro del 3 marzo 2011 rappresenta il disastro più grave della storia giapponese contemporanea. Il terremoto e il maremoto che hanno colpito la regione del Tōhoku nel marzo 2011, scatenando un incidente nucleare nella centrale di Fukushima Dai-Ichi, hanno gettato il paese in uno stato di crisi e sollevato diverse problematiche, alcune delle quali dovute all'impreparazione del governo e dell'assetto istituzionale preesistente nel fare fronte in modo efficace ad esse. Di seguito, per ragioni di spazio e di pertinenza a quanto trattato in questo elaborato, mi limiterò ora a trattare questi due aspetti dal punto di vista della sicurezza del cibo, utilizzando la teoria della società del rischio di Beck per analizzare il modo in cui il rischio è stato gestito.

La regione del Tōhoku è una delle più importanti del Giappone dal punto di vista della produzione agricola e alimentare, un aspetto su cui il Triplice disastro ha avuto un impatto significativo. Oltre al danno fisico recato a siti di produzione, lavorazione e distribuzione del cibo dal terremoto e dal maremoto, che hanno portato ad un immediato problema di sicurezza del cibo in termini di approvvigionamento. Per di più, l'incidente nucleare di Fukushima Dai-Ichi ha causato la liberazione di materiale radioattivo che ha contaminato l'atmosfera, il suolo e le acque, esponendo al rischio di contaminazione in primo luogo la popolazione locale, ma anche generato preoccupazione a livello nazionale e globale sulla sicurezza delle esportazioni di cibo provenienti da quell'area, che hanno

¹⁶⁰ Benjamin SCHRAGER, "Navigating Precarious Foodscapes: Discourses and Everyday Practices of Eating Chicken Meat in Japan", in *Food, Culture & Society*, 2024, p. 6.

¹⁶¹ WALRAVENS, *Recalibrating Risk...*, p. 80.

portato diversi paesi ad introdurre delle restrizioni sul cibo importato dal Giappone, alcune delle quali in atto ancora oggi.¹⁶²

Innanzitutto è possibile affermare che il rischio di contaminazione radioattiva generato dal disastro nucleare di Fukushima Dai-Ichi rientri nella categoria dei “manufactured risks”. Anche se in questo caso specifico la causa scatenante furono due eventi catastrofici di origine naturale, esso ha comunque avuto origine dall’attività umana e inoltre è stato aggravato da negligenze sulla gestione della sicurezza e nella preparazione a fare fronte ad eventi simili dovuti a decenni di politiche governative poco attente al problema.¹⁶³ Per questi motivi le cause all’origine di questo rischio sono in buona parte antropiche. In secondo luogo, questo rischio presenta le caratteristiche fisiche che contraddistinguono i rischi generati dall’industrializzazione descritti da Beck. La presenza di contaminazione da radiazioni, infatti, non è constatabile dall’uomo a livello sensoriale e dunque la sua conoscenza dipende dallo studio scientifico e dal modo in cui il rischio viene comunicato e percepito. Inoltre, la contaminazione da radiazioni ha la tendenza a diffondersi nello spazio, viaggiando attraverso l’aria e l’acqua e, a causa del tempo di decadimento molto lungo i suoi effetti possono protrarsi per decenni.

Nel caso del Triplice disastro l’unione tra le caratteristiche fisiche di questo rischio e le dinamiche sociali che caratterizzano la società giapponese del rischio hanno contribuito ad una risposta del Governo al rischio caratterizzata da diverse mancanze, sia per quanto riguarda la prevenzione del disastro sia per quanto riguarda la reazione successiva, sia nell’immediato che negli anni successivi. Nel primo capitolo abbiamo discusso del concetto antropologico di disastro, sottolineando come il verificarsi di un evento catastrofico avvenga quando un agente distruttivo, nel caso di Fukushima sia naturale che artificiale, incontra una popolazione che si trova in una condizione di vulnerabilità socialmente prodotta.¹⁶⁴ Nel momento in cui il disastro è avvenuto, la maggioranza al governo era rappresentata dal Minshutō, eletto nel 2009, e il Primo Ministro era Naoto Kan, la cui gestione del disastro è stata ampiamente criticata dall’opinione pubblica.¹⁶⁵ Tuttavia sulla preparazione del governo giapponese a fare fronte al Triplice disastro e alle questioni legate alla sicurezza del cibo che ne sono scaturite ha influito anche l’insieme di normative che regolamentavano la sicurezza del cibo in vigore al momento in cui il disastro si è verificato. Due delle leggi più importanti sul cibo in Giappone sono la Legge sull’igiene del cibo del 1947 e la Legge fondamentale sulla sicurezza del

¹⁶² TAKEDA Hiroko, “National Solidarity of Food Insecurity: Food Practice and Nationalism in Post 3/11 Japan”, in Niehaus, Andreas e Walravens, Tine (a cura di) *Feeding Japan: The Cultural and Political Issues of Dependency and Risk*, London, Palgrave Macmillan, 2017, pp. 486-487.

¹⁶³ SUZUKI Itoko e KANEKO Yuko, *Japan’s Disaster Governance: How Was the 3.11 Crisis Managed?*, New York, Springer, 2013, p. 104.

¹⁶⁴ OLIVER-SMITH e HOFFMAN, *The Angry Earth...*, p. 17.

¹⁶⁵ KUSHIDA Kenji E., “The Fukushima Nuclear Disaster and the Democratic Party of Japan: Leadership, Structures, and Information Challenges During the Crisis”, in *The Japanese Political Economy*, 40, 1, 2014,, p. 30.

cibo del 2003. La prima di queste, riguardante la prevenzione di pericoli derivati dall'ingestione di cibo o acqua, è stata la legge su cui sono state basate provvisoriamente le soglie massime consentite di contaminazione del cibo, comunicate il 17 marzo 2011.¹⁶⁶ La seconda, che ha avuto maggiore influenza in questa occasione, è una legge del 2003 in risposta ai casi di BSE verificatisi in Giappone, introdotta dal governo a maggioranza Jimintō guidato dal Primo Ministro Koizumi Jun'ichirō. Anche in questo caso lo scopo principale della legge è quello di proteggere la salute dei cittadini consumatori.

Un'altra funzione da essa esercitata è la separazione delle responsabilità istituzionali nella gestione e nella valutazione del rischio. Della prima sono incaricati i ministeri e l'Ufficio del Gabinetto (CAO), mentre della seconda la Commissione sulla Sicurezza del Cibo (FSC), un organo indipendente istituito proprio in occasione della promulgazione della Legge fondamentale sulla sicurezza del cibo al fine di effettuare valutazioni del rischio di tipo tecnico-scientifico che avrebbero facilitato i ministeri nello svolgimento dei loro compiti. Un aspetto importante di questa legge è il ruolo in cui colloca il cittadino, ovvero quello di consumatore in grado di esercitare scelte rispetto ai beni che decide di acquistare, in questo caso il cibo. Il compito che lo Stato si riserva è invece quello di essere l'"educatore" del cittadino, ovvero si impegna a fornire a quest'ultimo gli strumenti conoscitivi adeguati per effettuare in modo consapevole le proprie scelte di consumo.¹⁶⁷ All'atto pratico quindi lo Stato scarica sul cittadino la responsabilità di proteggersi dai rischi legati al cibo, limitando fortemente il proprio ruolo e rinunciando ad intervenire direttamente sulle problematiche legate alla regolamentazione della produzione e distribuzione del cibo. Questa concezione del concetto di sicurezza del cibo sarebbe stata riproposta anche in altre leggi ed iniziative del Governo negli anni successivi, tra cui la Legge fondamentale sull'educazione alimentare che ha dato inizio alla campagna nazionale di educazione alimentare (*shokuiku*), che approfondirò in seguito.

La gestione della situazione di emergenza creatasi dopo il Triplice disastro da parte del Governo giapponese è stata caratterizzata da diverse criticità e politicamente a farne le spese per primo è stato il governo Naoto, all'epoca al potere. Il Minshutō infatti già l'anno successivo ha perso nettamente le elezioni e dunque la leadership del governo. Tuttavia, come sostenuto da Takeda¹⁶⁸ e da Kushida,¹⁶⁹ la risposta inefficace del governo affonda le sue radici nelle mancanze del sistema legale ed amministrativo che il governo Naoto aveva quasi totalmente ereditato dai precedenti governi guidati dal Jimintō. Paradossalmente, uno degli ambiti in cui la gestione governativa della sicurezza del cibo ha mostrato pesanti lacune è quello della comunicazione del rischio al pubblico, nonostante nelle

¹⁶⁶ Gijis BERENDS e KOBAYASHI Megumi, "Food After Fukushima – Japan's Regulatory Response to Radioactive Contamination in Japan", in *Food and Drug Law Journal*, 67, 1, 2012, pp. 55-56.

¹⁶⁷ WALRAVENS, *Food Safety and Regulatory Change...*, pp. 74-75.

¹⁶⁸ TAKEDA, *National Solidarity of Food Insecurity*, pp. 477-479.

¹⁶⁹ KUSHIDA, *The Fukushima Nuclear Disaster and the Democratic Party of Japan*, p. 60.

leggi promulgate a partire dagli anni duemila rispetto al cibo questo fosse un aspetto a cui il Governo dava centralità, ponendolo come base per fare sì che i cittadini potessero compiere scelte di consumo informate.¹⁷⁰ Eppure, una volta messe alla prova concretamente, esse si sono rivelate inadatte a fronteggiare la situazione. Per quanto riguarda il rischio di contaminazione del cibo, il Governo ha comunicato le prime informazioni al pubblico solo due settimane dopo l'incidente nucleare, fornendo in questa prima istanza delle soglie limite provvisorie di esposizione alle radiazioni basate su indicazioni fornite dalla Commissione internazionale per la protezione radiologica (ICRP) e non su una valutazione del rischio contesto-specifica, che l'FSC e il Ministero della salute, del lavoro e del welfare (MHLW) si stavano ancora occupando.¹⁷¹ I risultati di questa valutazione sarebbero stati pubblicati due settimane dopo; in essa l'FSC sosteneva l'implementazione dei valori provvisori standard in quanto misura emergenziale, ma ne criticava l'esattezza scientifica.

Nonostante ciò, non forniva nuove misure su cui basarsi. Di fronte al ritardo iniziale nella comunicazione e alla contraddittorietà delle informazioni fornite, gli sforzi comunicativi del governo si concentrarono sul rassicurare il pubblico. Tuttavia, la poca chiarezza delle informazioni fornite rese questi sforzi inefficaci, portando confusione tra il pubblico e attirando le critiche di associazioni di consumatori ed esperti.¹⁷² In risposta l'MHLW richiese una seconda valutazione all'FSC, che venne pubblicata nell'ottobre 2011, questa volta corredata di nuove soglie limite di esposizione alle radiazioni, più stringenti rispetto alle precedenti, che vennero rese "ufficiali" solo nell'aprile 2012. L'obiettivo del Governo di fare chiarezza e riconquistare la fiducia del pubblico non fu però ottenuto nemmeno in questa occasione, dato che l'abbassamento dei valori di radiazione considerati sicuri e lo scarto temporale tra la pubblicazione delle soglie di sicurezza aggiornate e la loro adozione ufficiale non fece che aumentare la preoccupazione sulla sicurezza nel cibo che nel frattempo era stato in commercio, fino ad allora presentato come sicuro dal Governo e lasciato in commercio.¹⁷³ In *Risk Society* Beck sostiene che le scienze e la tecnologia siano incapaci di fare fronte ai rischi che caratterizzano la modernità riflessiva. Il metodo scientifico stesso, insistendo sull'accuratezza, rallenta l'azione di prevenzione del rischio nel tentativo di stabilire con irrefutabile certezza il legame causale tra un rischio e la fonte da cui ha origine.¹⁷⁴ Questi limiti della scienza sono visibili nella questione della definizione delle soglie di rischio dopo Fukushima, in cui l'urgenza di rassicurare il pubblico fornendo informazioni tempestive e precise su come comportarsi di fronte al pericolo è stata

¹⁷⁰ Ibid., p. 74.

¹⁷¹ Cornelia REIHER, "Food Safety and Consumer Trust in Post-Fukushima Japan", in *Japan Forum*, 29, 1, 2017, pp. 63-64.

¹⁷² Tine WALRAVENS, Paul O'SHEA e Nicolai AHRENKIEL, "'Let's Eat Fukushima': Communicating Risk and Restoring 'Safe Food' After the Fukushima Disaster (2011-2020)", in *Japan Forum*, 34, 1, 2022, pp. 86-87.

¹⁷³ Ibid., pp. 88-89.

¹⁷⁴ BECK, *Risk Society*, pp. 62-64.

ostacolata dal metodo scientifico di valutazione del rischio adottato dall’FSC, sia per le lunghe tempistiche sia perché le conclusioni riportate sono per forza espresse in termini di probabilità. Di fronte a questa difficoltà il Governo ha però contribuito alla confusione del pubblico, adottato una strategia comunicativa poco trasparente, rinunciando a comunicare l’incertezza presente nei rapporti dell’FSC e cercando di rassicurare il pubblico senza affrontare le sue preoccupazioni concrete ma trasformando a parole l’incertezza in certezza.¹⁷⁵

Ad esempio, nell’aprile 2011 fu lanciata la campagna “Mangiare per supportare”, in cui il governo invitava i cittadini a mangiare i prodotti originari delle aree colpite dal disastro per aiutare i produttori direttamente colpiti dal disastro o le cui vendite risentivano della preoccupazione dei cittadini per il rischio di contaminazione. Come nota Takeda, nei materiali promozionali distribuiti non era discusso praticamente mai il rischio di radiazioni correlate al cibo, nonostante la vicinanza temporale al disastro e i dubbi generati dal primo rapporto in cui l’FSC metteva in parte in discussione le soglie limite preliminari di esposizione alle radiazioni.¹⁷⁶ Il governo ha mantenuto un atteggiamento simile anche quando ha lanciato nel 2013 un programma per certificare alcuni cittadini come *Shokuhinchū no hōshaseibusshitsu ni kansuru komyunikētā* (comunicatori sulle sostanze radioattive nel cibo). Sulla carta questo venne presentato come un tentativo di coinvolgere direttamente i cittadini dialogando con loro e affrontando i dubbi sulla sicurezza del cibo da essi sollevati. In pratica però il modus operandi del governo fu quello di trasmettere dall’alto verso il basso una serie di informazioni “corrette” ai cittadini preoccupati, al fine di contrastare quelli che definiva *fūhyō higai* (danni alla reputazione), ossia informazioni e convinzioni “errate” del pubblico riguardo al pericolo di radiazioni, dovute secondo il governo ad una mancata comprensione della comunicazione scientifica.¹⁷⁷

Anche in questo caso la preoccupazione principale del governo era quella di evitare ulteriori danni economici al settore alimentare del paese, i cui profitti stavano diminuendo a causa della preoccupazione della popolazione per la possibilità di contaminazione. Questo tentativo venne però portato avanti a scapito della salute dei cittadini, dato che l’obiettivo di rassicurarli e spingerli viene effettuato ignorandone le preoccupazioni e spostando l’attenzione dai rischi per la salute dei cittadini, che al momento del lancio della campagna “mangiare per supportare” non erano ancora stati valutati con precisione, alle perdite economiche dei produttori di cibo, queste sì immediatamente visibili e calcolabili. L’incertezza e le lunghe tempistiche della comunicazione scientifica, invece di essere l’occasione per esercitare cautela, vennero così sfruttate dal governo per creare una narrazione

¹⁷⁵ WALRAVENS (et. al.), “*Let’s eat Fukushima*”, p. 86.

¹⁷⁶ TAKEDA, *National Solidarity of Food Insecurity*, p. 495.

¹⁷⁷ WALRAVENS (et. al.), “*Let’s eat Fukushima*”, p. 90.

alternativa in cui a rappresentare una fonte di pericolo erano i cittadini che avevano modificato le loro abitudini di acquisto temendo la possibilità di contaminazione.

Utilizzando strategia di *blaming* il governo, politicizzando l'atto di acquistare o meno i prodotti giapponesi, costruì una distinzione noi-loro, in cui il "noi" è costituito dall'insieme dei "bravi giapponesi" che dimostrano solidarietà continuando ad acquistare il cibo prodotto sul territorio e non contrastano le informazioni dal governo, mentre il "loro" è costituito dai cittadini che causano danni reputazionali ai produttori basandosi su convinzioni irrazionali. Così facendo esso sposta l'attenzione lontano dalle proprie responsabilità nella gestione del rischio, e scarica sui cittadini preoccupati la colpa di lavorare contro gli interessi del gruppo sociale, instillando in loro sentimenti di colpevolezza e vergogna e coinvolgendo i cittadini stessi, tramite soprattutto il programma per formare comunicatori del rischio, nel marginalizzare le voci critiche nei confronti del suo operato.¹⁷⁸

Come nota Kimura, questa strategia colpisce soprattutto le donne, che in Giappone si occupano molto più degli uomini della preparazione del cibo e che, all'indomani di Fukushima, hanno dimostrato maggiore preoccupazioni per i pericoli legati al cibo.¹⁷⁹ Questa tipologia di *blaming*, utilizzata dal governo per giustificare le proprie mancanze e il proprio ruolo marginale nella gestione del rischio, è tipica secondo Ulrich Beck delle società del rischio. Esse infatti, secondo il sociologo, hanno la tendenza a trasformarsi in "scapegoat societies", nelle quali il rischio, anziché essere affrontata direttamente tramite politiche di gestione e prevenzione, viene negato. In altre parole, nelle società del rischio, dato che il rischio esiste sotto forma di conoscenza che si ha di esso, lo stato, invece che cercare di eliminarne la presenza fisica, agisce sulla conoscenza, creando interpretazioni alternative del rischio che ne giustificano il ruolo sempre più marginale nella sua gestione e l'inefficacia nel contenerne la proliferazione. Questo avviene spostando l'attenzione su problematiche differenti e spostando su di esse i conflitti sociali, ovvero creando capri espiatori, dato che, nelle parole di Beck: "suddenly it is not the hazards, but those who point them out that provoke the general uneasiness".¹⁸⁰ Le campagne comunicative create dal governo dopo il Triplice disastro del 3 marzo 2011 indicano che anche nella società giapponese è presente questa dinamica e farne le spese è la sicurezza dei cittadini.

Complessivamente la gestione governativa del rischio alimentare dopo Fukushima ha influito negativamente l'assetto legislativo creatosi all'inizio degli anni duemila che non ha fornito al governo Kan gli strumenti amministrativi adatti a far fronte alla crisi creatasi dopo il disastro. Al contrario, esso ha delineato la direzione seguita del governo in materia di sicurezza alimentare, orientata

¹⁷⁸ KIMURA Aya Hirata, Aya Hirata, *Radiation Brain Moms and Citizen Scientists: The Gender Politics of Food Contamination after Fukushima*, Durham and London, Duke University Press, 2016, p. 36.

¹⁷⁹ Ibid., p. 34.

¹⁸⁰ BECK, *Risk Society*, cit., p. 75.

soprattutto sulla comunicazione del rischio ai cittadini, lasciando nelle loro mani il compito di proteggersi. Tuttavia, il governo ha compiuto errori anche da questo punto di vista, preferendo nascondere al pubblico le incertezze insite nella valutazione tecnico-scientifica del rischio nel tentativo di rassicurarlo, ottenendo però l'effetto di confondere il pubblico e minarne la fiducia nelle istituzioni in materia, dimostrando così di non aver compreso la dimensione sociale della percezione del rischio.

1.5. Globalizzazione della cucina giapponese

In questo paragrafo cercherò di raccontare i cambiamenti che hanno interessato il cibo giapponese negli ultimi decenni, concentrandomi in particolare sull'influenza della globalizzazione nella diffusione del cibo giapponese all'estero. Dedicherò particolare attenzione al caso del sushi, il piatto che meglio simboleggia questo processo, vista la sua vasta popolarità e la quantità di variazioni che hanno accompagnato la sua diffusione nel mondo. In seguito, sposterò l'attenzione sul concetto di autenticità della cucina in relazione alla globalizzazione ed infine sulle reazioni che questo processo ha generato in Giappone. Mi concentrerò in particolare sui tentativi del governo giapponese di riappropriarsi simbolicamente della cucina nazionale e di arrogarsi la possibilità di definire in cosa consiste la cucina giapponese "autentica", manifestato in diverse iniziative messe in pratica negli ultimi decenni.

Nel corso dell'ultimo secolo la cucina giapponese ha attraversato un processo di diffusione al di fuori dei confini nazionali che l'ha resa oggi a tutti gli effetti una cucina globale, consumata su larga parte del globo e capace di occupare diverse fasce di mercato, dall'alta cucina al fast. Gli inizi del processo di globalizzazione del cibo giapponese possono essere tracciati già alla fine del XIX secolo, quando iniziarono a diffondersi ristoranti e negozi di cibo giapponese presso le comunità di giapponesi risiedenti nelle allora colonie e negli Stati Uniti, in particolar modo in California, dove risiedeva la stragrande maggioranza dei giapponesi immigrati negli USA, e nella cui capitale Los Angeles era nato il quartiere di Little Tokyo.¹⁸¹ A quel tempo il cibo giapponese era consumato prevalentemente dagli stessi emigrati giapponesi e aveva scarsa diffusione presso le popolazioni autoctone.¹⁸² I primi esempi di diffusione vera e propria del cibo giapponese all'estero al di fuori delle comunità migranti sono visibili a partire dal secondo dopoguerra, proprio sulla costa occidentale degli

¹⁸¹ Katarzyna J. CWIERTKA, *Modern Japanese Cuisine: Food, power and National Identity*, London, Reaktion Books, 2006, pp. 181-182.

¹⁸² James FARRER, James HESS, Monica R. DE CARVALHO, Chuanfei WANG e David WANK, "Japanese Culinary Mobilities: The Multiple Globalizations of Japanese Cuisine" in Leong-Salobir, Cecilia (a cura di) *Routledge Handbook of Food in Asia*, London and New York, Routledge, 2019, pp. 40-42.

Stati Uniti. A facilitare questo processo furono, oltre alla comunità di emigrati giapponesi presente sul territorio, anche la familiarità con il Giappone acquisita da molti soldati statunitensi nell'ambito della Guerra del Pacifico e la presenza di forti legami economici tra Giappone e USA negli anni successivi alla guerra.¹⁸³ Fino alla fine degli anni Cinquanta il piatto giapponese che godeva di maggiore popolarità negli USA era il *sukiyaki*, ovvero manzo cotto in pentola con verdure.¹⁸⁴ Inoltre, uno stile di cucina giapponese che divenne presto popolare negli Stati Uniti fu il *teppanyaki*, uno stile di cucina che prevede la cottura alla piastra di carne, verdura e pesce e dunque proponeva piatti con cui il pubblico americano aveva familiarità. L'elemento di maggior novità nel caso del *teppanyaki* era rappresentato, soprattutto nella catena di ristoranti "Benihana", dall'ambiente del ristorante e la preparazione "scenica" del cibo di fronte ai clienti, ambiti in cui erano enfatizzati gli elementi etnicamente giapponesi in modo da conferire un'aria "tradizionale" al locale e di riflesso al cibo.¹⁸⁵ Il cibo più rappresentativo di questa seconda fase della globalizzazione del cibo giapponese è però il sushi, che iniziò ad avere popolarità all'estero in California negli anni Sessanta, dove acquistò popolarità soprattutto nell'ambito della controcultura giovanile che fiorì in quegli anni.¹⁸⁶ Nel corso di questo decennio alcuni chef di Los Angeles, utilizzando avocado, granchio e maionese inventarono il "California roll", il primo esempio di glocalizzazione del sushi, un processo che avrebbe accompagnato la globalizzazione di questo piatto portando alla nascita di un'infinità di varianti locali.¹⁸⁷ A partire dal decennio seguente l'associazione tra sushi e controcultura venne meno, contemporaneamente alla crescente importanza del Giappone come potenza economica che permise alla cucina giapponese di differenziarsi da altre cucine "etiche". Il sushi, quindi, assunse lo status di piatto sofisticato, appannaggio delle élites, tanto da essere conosciuto come "cibo per yuppies" negli anni Ottanta.

A partire dagli anni Novanta esso conobbe un ulteriore livello di diffusione che coincise con la sua popolarizzazione. Esso cominciò a comparire nei supermercati e ad essere offerto in locali dai prezzi abbordabili, diventando così parte della realtà culinaria quotidiana di molte più persone. Oltre agli Stati Uniti, anche in Sudamerica, in particolare in Brasile, dove erano presenti importanti comunità di espatriati giapponesi già a partire dagli anni Dieci del Novecento, il cibo giapponese ha iniziato a prendere piede a partire dal secondo dopoguerra e tuttora San Paolo è sede di una importante scena gastronomica giapponese.¹⁸⁸ Anche in Europa in Asia, seppure con tempi diversi, il cibo giapponese è oggi molto popolare. In Europa esso è giunto negli anni Settanta assieme alle prime

¹⁸³ CWIERTKA, *Modern Japanese Cuisine*, pp. 184-185.

¹⁸⁴ Eric C. RATH, *Oishii: The History of Sushi*, London, Reaktion Books, 2021, p. 139.

¹⁸⁵ *Ibid.*, p. 186-188.

¹⁸⁶ CWIERTKA, *Modern Japanese Cuisine*, p. 182.

¹⁸⁷ FARRER (et. al.), *Japanese Culinary Mobilities*, p. 39.

¹⁸⁸ *Ibid.*, p. 43-44.

comunità di immigrati giapponesi nel continente. Anche in questo caso, i primi ristoranti di cucina giapponese nacquero per soddisfare la loro domanda di cucina familiare. tuttavia nel momento in cui il loro numero si ridusse a causa del richiamo in Giappone di molti lavoratori impiegati in Europa a causa della recessione degli anni Novanta, questi ristoranti dovettero iniziare a rivolgersi al pubblico locale.¹⁸⁹

A partire da metà anni Novanta il cibo giapponese iniziò a guadagnare terreno in Europa, in particolare a Londra, dove risiedeva una consistente comunità giapponese. Questo avvenne soprattutto grazie alla nascita di diverse catene di *kaitenzushi*, locali di sushi in cui le portate sono servite su un nastro trasportatore. Questo stile di ristoranti nacque in Giappone rivolgendosi ad un pubblico popolare, ma, nel corso degli anni Novanta, anche a causa della recessione, i *kaitenzushi* divennero alternative popolari ai ristoranti di alta fascia. L'offerta di *kaitenzushi* iniziò a diversificarsi, includendo locali family-friendly dal design moderno.¹⁹⁰ È in questa veste più elegante che essi giunsero in Europa, a partire dall'apertura a Londra del ristorante Moshi Moshi nel 1994. Negli anni successivi, catene rivolte ad un pubblico urbano attento alle mode come “Yo!Sushi” e “Wagamama”, alimentarono un vero e proprio boom della cucina giapponese in Inghilterra.¹⁹¹ In Asia invece il cibo giapponese iniziò a diffondersi presso il pubblico locale a partire dagli anni Ottanta a Singapore e ad Hong Kong e, a partire dagli anni Novanta, in Cina, in concomitanza con l'emergere del Paese come potenza economica mondiale, che attirò investimenti e un numero consistente di espatriati dal Giappone, che aprirono diversi ristoranti in grandi città come Shanghai.¹⁹²

La globalizzazione ha reso la cucina giapponese una delle più note ed apprezzate del pianeta. Come emerge implicitamente da quanto scritto finora, questo processo non consiste solo nell'esportazione di una cucina da un luogo all'altro ma ha comportato anche altri processi, che andrò ora ad approfondire partendo da questa definizione del concetto di globalizzazione culinaria offerta da Farrer (et. al.):

Culinary globalization has been described as the transnational spread of foodstuffs and foodways by corporations, traders, migrants, and other actors, accompanied by processes of localization and indigenization as recipes are adjusted to local palates, ingredients, and social conditions.¹⁹³

Due elementi in particolare emergono da questa definizione. Il primo di questi è che, come scrivono Farrer et al., la globalizzazione del cibo è una storia di “multiple mobilities”.¹⁹⁴ Ad esempio, come

¹⁸⁹ CWIERTKA, *Modern Japanese Cuisine*, p. 190.

¹⁹⁰ *Ibid.*, pp. 254-256.

¹⁹¹ *Ibid.*, pp. 256-263.

¹⁹² FARRER (et. al.), *Japanese Culinary Mobilities*, p. 46.

¹⁹³ *Ibid.*, cit., p. 39.

¹⁹⁴ *Ibid.*

abbiamo visto parlando del caso giapponese, la presenza di comunità di espatriati in un determinato territorio facilita infatti l'arrivo del cibo consumato da queste persone nel paese d'origine, aprendo poi alla possibilità che quel cibo con il tempo si diffonda in modo più ampio sul territorio. La presenza o meno di questi fattori dipende da variabili storiche, sociali ed economiche che coinvolgono sia il paese d'origine che quello d'arrivo; pertanto, la globalizzazione del cibo è un processo asincrono, che non avviene ovunque con gli stessi tempi e le stesse modalità. Le “multiple mobilities” fanno dunque riferimento alla varietà di attori e di elementi coinvolti nella globalizzazione del cibo: essa riguarda migranti a lungo e breve termine e una varietà di attori locali, ma anche oggetti come ingredienti e utensili per la preparazione del cibo e informazioni che viaggiano attraverso i media. Farrer et al., infatti, sostengono che la globalizzazione del cibo è caratterizzata da un aumento della mobilità su tutti i livelli.¹⁹⁵ La forma che essa prende non si riduce alla diffusione dall'interno di un territorio all'esterno, ovvero non significa solo esportazione, ma implica, una volta che questo processo ha preso piede, il progressivo distacco di una determinata cucina dal territorio che l'ha originata, divenendo una cucina transnazionale. Per il luogo d'origine questa deterritorializzazione implica la perdita lo status di “centro” in cui quella determinata tradizione culinaria è riprodotta ed innovata.¹⁹⁶

Nel caso della cucina giapponese, dopo una prima fase in cui i ristoranti giapponesi all'estero, si rivolgevano alle comunità di giapponesi espatriati ed erano gestiti da loro connazionali, è avvenuto nel corso degli anni successivi un processo di “sostituzione etnica” nei ristoranti. Di frequente immigrati originari da altre zone dell'Asia, che magari avevano lavorato in precedenza come staff in questi ristoranti, ne prendevano in mano la gestione. Spesso questi sfruttavano la possibilità di poter essere scambiati per giapponesi dalla popolazione locale per mantenere intatta la percezione della cucina offerta come autenticamente giapponese, ma spesso privilegiavano l'adattamento del cibo giapponese ai gusti locali ad un'idea intransigente di cucina, fatto che favorì la crescita di popolarità della cucina giapponese all'estero.¹⁹⁷ In altri casi, soprattutto più di recente, la globalizzazione della cucina giapponese è passata direttamente per attori non giapponesi. Un esempio è il caso, studiato da Wank e Farrer, di alcuni immigrati cinesi originari della provincia di Fujian negli Stati Uniti. A partire dagli anni '90 essi hanno iniziato ad aprire un grande numero di ristoranti sulla costa est degli Stati Uniti e nel Midwest, aumentando esponenzialmente la possibilità di consumare cucina giapponese al di fuori delle grandi città statunitensi in cui era già presente.¹⁹⁸ In questi ristoranti, rivolti al pubblico

¹⁹⁵ Ibid., p. 40.

¹⁹⁶ James FARRER, “Introduction: Traveling Cuisines in and out of Asia: Toward a Framework for Studying Culinary Globalization”, in Farrer, James (a cura di) *The Globalization of Asian Cuisines: Transnational Networks and Culinary Contact Zones*, New York, Palgrave Macmillan, 2015, p. 7.

¹⁹⁷ FARRER (et. al.), *Japanese Culinary Mobilities*, pp. 47-52.

¹⁹⁸ David WANK e James FARRER, “Chinese Immigrants and Japanese Cuisine in the United States: A Case of Culinary Glocalization” in Farrer, James (a cura di) *The Globalization of Asian Cuisines: Transnational Networks and Culinary Contact Zones*, New York, Palgrave Macmillan, 2015, p. 80.

generico, spesso il menu offerto, pur avendo il sushi come attrattiva principale, è composto di una serie di piatti nati in Giappone, Cina e altre zone dell'Asia. Il risultato è che, nell'ambito delle zone rurali statunitensi in cui questi ristoranti rappresentano l'unica offerta di cucina giapponese disponibile per un pubblico spesso non familiare con essa, il concetto di cucina giapponese in realtà coincide con questa cucina panasiatica.¹⁹⁹

La deterritorializzazione della cucina giapponese interessa però anche l'alta ristorazione. Oggi, infatti, molti dei più rinomati ristoranti giapponesi hanno sede al di fuori del Giappone, in centri culinari globali come Parigi, Londra o New York. Inoltre, alcuni dei più quotati chef di cucina giapponese non sono originari del Giappone o dell'Asia.²⁰⁰ Questo è dovuto al fatto che, come scrivono Farrer et al., “Especially at the high end of the market, we can see a transnational circulation of culinary personnel on a global scale”.²⁰¹ Per uno chef rinomato oggi è possibile viaggiare e formarsi magari nel luogo di origine di una specifica cucina, per poi spostarsi all'estero nei principali centri culinari a livello globale. In questo modo, gli chef di fama possono diventare attori chiave nella riproduzione e nell'innovazione di una determinata cucina anche in luoghi geograficamente distanti dalla sua origine, sfruttando la propria formazione e la notorietà acquisita nella scena culinaria mondiale. Un caso esemplificativo è quello del famoso chef giapponese Nobu Matsuhisa. Formatosi come cuoco di sushi a Tōkyō, in seguito egli lavorò come cuoco in Perù e in Argentina per alcuni anni, prima di aprire il suo primo ristorante a Los Angeles nel 1987. Questo ha fatto da apripista per una serie di altri ristoranti con sede in diverse città del globo, di cui solo uno in Giappone, a Tōkyō. Nel farlo ha creato, nelle parole di Imai, “a network with key world cities functioning as the nodes of the network, in order to maintain his business as a constant flow of food ingredients, people [...], and information”.²⁰² Si tratta di uno dei possibili esempi che mostrano come il campo della cucina giapponese si sia espanso oltre il Giappone e non sia riconducibile ad un unico luogo geografico, ma piuttosto esista sotto forma di network globale interconnesso, all'interno del quale si muovono diversi attori, di cui solo una parte è giapponese, che contribuiscono alla riproduzione e all'innovazione di questa cucina.

Tornando al concetto di globalizzazione culinaria, l'altro aspetto che emerge dalla definizione riportata sopra su cui vorrei porre attenzione è il fatto che il movimento e la diffusione su scala globale di una cucina sono sempre accompagnati da processi di adattamento al locale. Si tratta di uno dei modi in cui si manifesta la “glocalizzazione”, termine definibile come “the interpenetration of the

¹⁹⁹ Ibid., pp. 90-95.

²⁰⁰ FARRER (et. al.), *Japanese Culinary Mobilities*, p. 52.

²⁰¹ Ibid., cit., p. 52.

²⁰² IMAI Shoko, “Nobu and After: Westernized Japanese Food and Globalization” in Farrer, James (a cura di) *Globalization, Food and Social Identities in the Asia Pacific Region*, Tokyo, Sophia University Institute of Comparative Culture, 2010, cit., p. 276.

global and the local, resulting in unique outcomes in different geographic areas”.²⁰³ Nel capitolo precedente abbiamo parlato del concetto di neofobia, elaborato da Fischler per spiegare l’istintiva diffidenza dell’uomo nei confronti del cibo a lui nuovo, che, non rientrando nel suo sistema di classificazioni, genera diffidenza. In quest’ottica si può comprendere l’importanza dei processi di glocalizzazione nel facilitare la familiarizzazione con piatti ed ingredienti percepiti come “rischiosi”. Esso, dunque, rappresenta un passaggio cruciale nel favorire la diffusione internazionale di una cucina.

Anche la diffusione globale della cucina giapponese è stata accompagnata da diversi adattamenti alle preferenze dei clienti locali. Già dagli anni Sessanta, durante il primo boom di popolarità del sushi negli Stati Uniti, sono nate progressivamente nuove varietà locali di questo piatto, tra le quali possiamo annoverare il già citato California roll. Inoltre, sia in Europa che negli Stati Uniti, il passaggio dalla prima fase, in cui i ristoranti giapponesi sul territorio si rivolgevano alle comunità di connazionali espatriati, alla seconda, in cui il pubblico di riferimento è diventato quello locale, è coincisa con il progressivo distacco dall’aderenza a ricette effettivamente nate in Giappone, dato che in molti casi i ristoratori privilegiavano considerazioni di carattere economico rispetto all’autenticità dei piatti proposti. Un esempio è quello della cucina pan-asiatica offerta nei locali gestiti da immigrati cinesi negli Stati Uniti di ho parlato in precedenza. Un altro è quello di catene come “Yo!Sushi”, che hanno guidato il boom del sushi in Inghilterra ad inizio millennio, offrendo principalmente reinvenzioni di piatti giapponesi nate negli Stati Uniti o di propria ideazione.

Cwiertka, nel suo studio sull’espansione della cucina giapponese in Europa conclude che “the authenticity of the food served is of little significance in Europe for the commercial success of the restaurants marketed as ‘Japanese’”,²⁰⁴ una considerazione che si può estendere agli Stati Uniti. Anche per la ristorazione di alta fascia hanno importanza i processi di localizzazione ed ibridizzazione, che spesso diventano un modo per gli chef di creare un proprio stile di cucina innovativo e distinguibile, come nel caso di Nobu Matsuhisa. Egli stesso definisce la cucina offerta nei suoi ristoranti come “Nobu style”, e afferma che questa, pur partendo da piatti giapponesi, è fortemente dalla cucina sud e nordamericana, luoghi in cui egli ha lavorato.²⁰⁵ In generale, con la deterritorializzazione della cucina giapponese e la conseguente perdita di centralità del Giappone stesso, i produttori di cucina giapponese all’estero hanno sentito sempre meno la necessità di aderire a ricette originariamente giapponesi, cercando invece di rivolgersi ad un pubblico internazionale e alla continua ricerca di novità.

²⁰³ George RITZER, “Rethinking Globalization: Glocalization/Globalization and Something/Nothing” in *Sociological Theory*, 21, 3, 2003, cit., p. 193.

²⁰⁴ Katarzyna J. CWIERTKA, “From Ethnic to Hip: Circuits of Japanese Cuisine in Europe”, in *Food and Foodways*, 13, 4, 2005, cit., p. 260.

²⁰⁵ IMAI, *Nobu and After*, p. 275.

1.6. Globalizzazione e cucina in Giappone

Finora la discussione è stata imperniata sulla diffusione globale e sul processo di deterritorializzazione della cucina giapponese, ovvero sul movimento della cucina giapponese dall'interno verso l'esterno. La globalizzazione, tuttavia, ha comportato anche il movimento inverso; negli ultimi decenni infatti sono entrati in Giappone una serie di piatti e stili di cucina che sono oggi parte della quotidianità dei giapponesi e ne hanno modificato le abitudini alimentari; come afferma Takeda: “modern Japanese food culture is [...] characterised by hybridity constructed through the dialectical process between the ethnic and cosmopolitan elements”.²⁰⁶

Questo processo di ibridazione ha avuto inizio a partire dall'epoca Meiji, quando il governo giapponese ha dato il via ad un processo di modernizzazione ed industrializzazione basato sul modello occidentale. Il processo di occidentalizzazione riguardò anche il cibo; lo stato infatti promosse l'adozione di una dieta ibrida, introducendo piatti e conoscenze nutrizionali occidentali al fine di rafforzare fisicamente la popolazione e costruire un “corpo della nazione” forte e spendibile a livello militare. Allo stesso tempo l'attrazione verso uno stile di vita “occidentale” si diffuse tra la popolazione e dunque, specialmente nel periodo tra le due guerre mondiali, mangiare all'occidentale divenne simbolo di raffinatezza soprattutto tra le fasce più abbienti della popolazione. Con la fine della Seconda guerra mondiale e il periodo di occupazione statunitense, l'occidentalizzazione dello stile di vita e delle abitudini alimentari dei giapponesi subì un'ulteriore accelerazione e si estese a tutte le fasce della popolazione.²⁰⁷

A contribuire ad importanti cambiamenti nella dieta dei giapponesi sono stati anche i grandi cambiamenti socio-economici che hanno caratterizzato il Dopoguerra. Uno di questi è l'introduzione di nuovi programmi nutrizionali nelle scuole nel dopoguerra, inizialmente per fare fronte alla scarsità di risorse disponibili in quel periodo. Prodotti come il pane o il latte bovino, introdotti proprio attraverso le mense scolastiche, presero poi piede in Giappone.²⁰⁸ Inoltre, l'esponentiale crescita del benessere economico della popolazione a partire dagli anni Cinquanta e Sessanta resero alimenti come carne, pesce e frutta parte della dieta quotidiana dei giapponesi. Questo portò ad una diminuzione del consumo di riso, considerato l'alimento base in Giappone, trasformandolo da portata principale a contorno per accompagnare altri alimenti. Altri alimenti che si diffusero a partire da quegli anni furono i cibi processati industrialmente e i cibi surgelati, che presero piede contemporaneamente alla rapida diffusione di elettrodomestici come frigoriferi e freezer nelle case

²⁰⁶ TAKEDA Hiroko, “Delicious Food in a Beautiful Country: Nationhood and Nationalism in Discourses on Food in Contemporary Japan”, in *Studies in Ethnicity and Nationalism*, 8, 1, 2008, cit., p. 10.

²⁰⁷ Ibid., pp. 10-11.

²⁰⁸ CWIERTKA, *Modern Japanese Cuisine*, pp. 161-162.

dei giapponesi.²⁰⁹ A partire dagli anni '70 invece iniziarono a fare il loro ingresso in Giappone catene di ristoranti americane come McDonald's o Starbucks, che, grazie alla loro "americanità", ma anche grazie alla tendenza a mangiare fuori sempre più diffusa in Giappone, godettero per anni di un crescente successo. Oggi queste catene non rappresentano più una novità e hanno perso l'attrattiva iniziale; tuttavia, la loro presenza in Giappone è ormai radicata.²¹⁰ L'unione di questi fenomeni ha contribuito a rendere la dieta giapponese contemporanea un misto di elementi autoctoni e di altri provenienti dall'esterno, una tendenza che ha subito un'importante accelerazione nel corso del secolo scorso ed in particolare a partire dal Secondo dopoguerra.

1.7. Globalizzazione, autenticità e identità locali

Il processo di globalizzazione della cucina giapponese ha prodotto effetti ormai irreversibili: come abbiamo visto, la deterritorializzazione della cucina, che ha comportato l'ingresso di diversi attori transnazionali nel campo culinario giapponese, conducendo a livello culinario alla modifica e all'ibridazione con altre tradizioni culinarie di diversi piatti di origine giapponese. Questi processi hanno modificato il concetto stesso di "cucina giapponese", che oggi include attori ed elementi molto diversi rispetto a quello di anche solo un secolo fa, a causa dell'introduzione di nuove ricette e all'ibridazione con diverse tradizioni culinarie. Queste forme di ibridazione, tuttavia, non sono accettate da tutti come parte di un processo di modificazione naturale della cucina, sebbene accelerato dalla globalizzazione. In particolare, nel caso della cucina giapponese la riproduzione di una cucina da parte di attori non etnicamente giapponesi e la glocalizzazione dei piatti viene in alcuni casi percepita come un tradimento dell'autenticità del cibo.

Quella dell'autenticità è una questione che emerge spesso in relazione alle cucine "etiche", in quanto riprodotte lontano dal loro luogo d'origine, ma identificate prevalentemente tramite la loro associazione con esso. Spesso infatti coloro che hanno il ruolo di produttori di queste cucine si deve confrontare con le aspettative dei propri clienti di consumare piatti il più possibile fedeli a quelli che potrebbero trovare se si recassero nel paese d'origine della cucina²¹¹ Questo modo di intendere l'autenticità, legandola al luogo geografico d'origine della cucina non è tuttavia l'unico possibile, in quanto il concetto di autenticità non è fisso, ma è frutto di un processo di costruzione sociale che

²⁰⁹ Ibid., pp. 157-163.

²¹⁰ Ibid., pp. 164-167.

²¹¹ Ghassan HAGE, "At Home in the Entrails of the West: Multiculturalism, 'Ethnic Food' and Migrant Home-Building", versione editata di Hellen Grace, Ghassan Hage, Lesley Johnson, Julie Langsworth e Michael Symonds (a cura di) *Home/World: Communitarity, identity and marginality in Sydney's West*, Sydney, Pluto Press, 1997, p. 18.

coinvolge diversi attori, che nel caso del cibo possono essere ristoratori, consumatori o istituzioni.²¹² Shoko Imai ad esempio, studiando il caso di Nobu Matsuhisa, osserva come, in un campo culinario globalizzato come quello della cucina giapponese siano presenti esempi di autenticità che trascendono l'associazione tra autenticità ed origine geografica, una di queste rappresentata proprio dallo stesso Nobu. Imai ritiene che l'elemento che contraddistingue la sua cucina, ovvero ciò che lo chef definisce "stile Nobu", sia l'utilizzo di ingredienti freschi e locali e non l'aderenza a una determinata tradizione culinaria nazionale. Pertanto, pur partendo da una base "giapponese", la sua cucina non solo si discosta da essa, ma varia anche da ristorante a ristorante, data la distanza geografica che separa ciascuno. A conferire autenticità alla sua cucina non è pertanto il legame con una determinata tradizione culinaria, né con un determinato "locale" a livello geografico. Al contrario, secondo Imai, è la presenza di uno "stile Nobu" e il continuo movimento dello chef nella rete globale dei suoi ristoranti, volta a garantire il rispetto degli standard da egli stesso stabiliti, a conferire alla sua cucina un'autenticità riconoscibile dai suoi clienti.²¹³ Egli definisce questo stile di autenticità "agent-based", ovvero derivante dall'individualità dello chef, in opposizione a quello basato su etnia e nazionalità e afferma: "This kind of authenticity can be interpreted as deriving from the aura of Nobu's figure and performance".²¹⁴

Questo esempio dimostra la possibilità che il concetto di autenticità possa essere ridefinito su assi diversi rispetto a quello dell'etnia o dell'origine geografica, aprendolo così anche ad attori transnazionali e ad una concezione della cucina non come un sistema fisso ma in costante modificazione. Tuttavia, chef come Nobu Matsuhisa rappresentano un'eccezione più che la regola, in quanto operano su scala internazionale e godono di legami con altri chef-celebrità di fama internazionale e dell'apprezzamento di un pubblico cosmopolita e generalmente aperto alle novità in campo culinario. Questo conferisce loro prestigio, mezzi economici e capitale culturale, elementi necessari a costruire attorno alla propria figura un brand come lo "stile Nobu", che trascende l'associazione con un luogo geografico specifico. Pertanto, questo tipo di autenticità è fuori dalla portata della maggior parte dei ristoratori, potenzialmente più esposti ad essere giudicati secondo criteri etnici. Anche Reiher, nel suo studio sul rapporto tra i ristoratori di cibo giapponese a Berlino e la clientela vegetariana o vegana, dimostra come, soprattutto a livello locale ed individuale, il concetto di autenticità possa variare molto in base a valori e ideali degli attori coinvolti, che determinano la loro idea personale di cosa significhi "autenticità". Nel caso specifico, Reiher mostra come la flessibilità nell'adattare i propri piatti ai gusti e alle richieste dei consumatori vegetariani o vegani da

²¹² Cornelia REIHER, "Negotiating Authenticity: Berlin's Japanese Food Producers and the Vegan/Vegetarian Consumer", in *Food, Culture & Society*, 26, 5, 2023, p. 1057.

²¹³ IMAI, *Nobu and After*, p. 283.

²¹⁴ *Ibid.*, cit.

parte dei ristoratori varia proprio in relazione al modo in cui i ristoratori interpretano l'autenticità in relazione alla cucina giapponese. Reiher divide i ristoratori intervistati in tre diversi gruppi, a cui corrispondono tre diverse idee di autenticità: la prima è un'autenticità personale, basata sulle proprie esperienze ed individuata in piatti cucinati con ingredienti salutari e nei confronti dei quali il ristoratore sente un legame emotivo; la seconda è un'autenticità basata su ragioni economiche, ovvero viene utilizzata dal ristoratore come strumento di marketing per distinguersi dagli altri locali e attrarre il pubblico, più che per motivazioni intrinseche; la terza è invece l'idea più "oggettiva" di autenticità, in quanto basata sul rispetto di un'idea di cucina giapponese come concetto chiuso, a cui lo chef sente di dover aderire.²¹⁵ Nei primi due casi, Reiher osserva da parte dei ristoratori maggiore disponibilità a modificare le proprie ricette sulla base delle richieste dei consumatori, in quanto la cosa non implica, dalla prospettiva dei ristoratori, una perdita di autenticità del cibo prodotto. Per il terzo gruppo invece la contravvenzione a determinate regole comporterebbe il tradimento del concetto di autenticità a cui fanno riferimento, motivo per cui coloro che ne fanno parte sono più restii a modificare i propri piatti sulla base di richieste dei clienti.²¹⁶ Lo studio dimostra che, non essendo quello di autenticità un concetto fisso, nell'incontro diretto tra consumatori e produttori, ciascuno di essi portatore di una propria idea di autenticità, i secondi non sono ridotti ad un ruolo passivo, ma hanno la possibilità di scegliere se e quanto modificare i propri piatti venendo incontro alle esigenze dei primi. Dall'articolo emerge anche che esistono idee più o meno fisse di autenticità, in alcuni essa si basa su criteri personali, in altri però emerge un'idea di autenticità più "oggettiva" e indipendente dalla volontà individuale ma da idee socialmente condivise su cosa sia "autentico" ed "originale".

Nei discorsi istituzionali riguardanti la cucina giapponese la tendenza prevalente ancora oggi è quella di promuovere una concezione di autenticità dipendente dal collegamento con il Giappone in quanto luogo di origine della cucina. Rispetto alla relazione piuttosto simmetrica che lega produttori e consumatori a livello locale, dove ciascuno può influenzare in maniera piuttosto diretta le idee altrui e dunque c'è più spazio per la negoziazione del concetto di autenticità, il rapporto tra istituzioni e cittadini è asimmetrico e i discorsi prodotti da esse vengono trasmessi dall'alto e diffusi verso il basso, con molto meno margine di negoziazione. Avendo le istituzioni la possibilità di regolare materie come il cibo e l'alimentazione, oltre alla possibilità di dare forma ad iniziative ed eventi culinari, le idee da loro promosse hanno maggiore possibilità di diffondersi ed influenzare la percezione pubblica del concetto di autenticità. Per questo motivo è importante osservare come l'autenticità del cibo viene concepita in questi discorsi.

²¹⁵ Ibid., p. 1063.

²¹⁶ Ibid., p. 1063-1067.

L'iniziativa governativa attraverso la quale l'idea di cucina nazionale promossa dal governo giapponese negli ultimi anni ha preso forma ed è stata trasmessa al pubblico è la campagna nazionale di educazione alimentare, in giapponese *shokuiku*, avviata a partire dalla promulgazione della Legge fondamentale sull'educazione alimentare nel giugno 2005. Il concetto di "shokuiku" a cui la legge fa riferimento risale in realtà al 1896 e fu elaborato dal nutrizionista Ishizuka Sagen, che considerava l'educazione alimentare come una delle quattro parti di cui dovrebbe comporsi l'educazione della persona, assieme a quella intellettuale, morale e fisica. Per Ishizuka l'educazione alimentare doveva consistere nella conoscenza dei piatti e delle modalità di preparazione del cibo e nel processo educativo egli dava importanza al coinvolgimento della famiglia, in quanto secondo lui era compito dei genitori trasmettere ai figli questo tipo di conoscenze. Inoltre, secondo Ishizuka la dieta doveva basarsi principalmente su un cereale, che nel contesto giapponese significa soprattutto riso, e devono essere data priorità a cibi ed ingredienti locali.²¹⁷ Alcuni di questi concetti sarebbero stati ripresi nella moderna campagna di *shokuiku*, che ebbe origine in Giappone negli anni '90 come movimento dal basso, poi appropriato dal governo e trasformato in una campagna nazionale governativa con la Legge fondamentale del 2005. Questa campagna, oltre a cercare di rimediare alla perdita di fiducia del pubblico in seguito ai casi di BSE verificatisi in Giappone, nacque in risposta ad alcune problematiche legate all'alimentazione del Giappone contemporaneo, che vanno da problemi legati ai cambiamenti della dieta individuale avvenuti negli ultimi decenni, con la conseguente crescita di problematiche di salute legate all'alimentazione, come la crescita dell'obesità, a problemi legati alla sicurezza alimentare o alla dipendenza eccessiva del Giappone dalle importazioni.²¹⁸ Quest'ultimo in particolare è diventato un tema particolarmente critico nel Giappone contemporaneo, il cui tasso di autosufficienza alimentare si è abbassato drasticamente a partire dagli anni '70 e rimane tuttora molto basso se comparato a quello di altre nazioni industrializzate.²¹⁹

Sebbene lanciata come campagna civile nazionale che avrebbe dovuto coinvolgere diversi enti pubblici, sia statali che locali, e privati, come i produttori di cibo, in realtà, come notano Takeda et. al., la maggior parte del budget per la campagna di *shokuiku* proveniva da tre ministeri: Il ministero dell'agricoltura, delle foreste e della pesca (MAFF), il Ministero dell'educazione, della cultura, dello sport, e della scienza e tecnologia (MEXT) e il Ministero della salute, del lavoro e del welfare (MHLW).²²⁰ A seconda dell'area di competenza i ministeri concentrarono la loro attenzione in iniziative diverse, ma tra loro coerenti nell'approccio all'educazione alimentare. In articolare, diversi

²¹⁷ Stephanie ASSMAN, "Culinary Politics in Japan: The *Shokuiku* Campaign", in *Gastronomica*, 17, 3, 2017, pp. 15-16.

²¹⁸ TAKEDA Hiroko, Kathy BANWELL e James DIXON, "Advancing Food Sovereignty or Nostalgia: The Construction of Japanese Diets in the National *Shokuiku* Policy", in *Anthropological Forum*, 26, 3, 2016, p. 277.

²¹⁹ MAFF, *shokuryō jukyūhyō Reiwa gonendo* (Quadro statistico sulla domanda e l'offerta di beni alimentari per l'anno 2023), https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/zyukyu/pdf/zyukyu_240808.pdf, 19/08/2024.

²²⁰ Ibid., 279.

studiosi hanno notato come, nel momento in cui lo *shokuiku* è diventato una campagna statale, nonostante il coinvolgimento diretto dei ministeri, più che rappresentare un intervento concreto di revisione strutturale delle politiche statali che regolano cibo ed alimentazione, essa è stata concepita come una grande campagna di comunicazione, volta a trasmettere alla popolazione discorsi volti a educare il singolo. Di fatto si tratta di una legge complementare alla Legge fondamentale sulla sicurezza del cibo del 2003, approvata dallo stesso governo, rispetto alla quale è coerente nell'approccio con cui affronta la questione del rischio alimentare affidandola alla responsabilità del cittadino. Come vedremo però, tramite la campagna di *shokuiku* il governo, più che cercare di rendere i cittadini più informati e preparati, ha sfruttato l'occasione per propagare una retorica di tipo nazionalista e caratterizzata da una visione conservatrice dei ruoli di genere.²²¹

Come nota Kojima, già alcuni gruppi di attivisti negli anni '90 aveva portato all'attenzione pubblica i problemi di autosufficienza alimentare e della tutela ad agricoltori giapponesi, ad esempio la *Shin-fujin kyōkai* (Associazione delle nuove donne).²²² Questi movimenti richiedevano allo Stato interventi diretti sulle proprie politiche alimentari, garantendo ai cittadini la possibilità di acquistare cibo prodotto sul suolo nazionale a prezzi equi e allo stesso tempo rendendo economicamente sostenibile la pratica dell'agricoltura per i produttori. Tuttavia, quando lo Stato ha assunto il controllo della narrazione dello *shokuiku* attraverso l'emanazione della Legge fondamentale sull'educazione alimentare, anziché rispondere a tali richieste, ha scelto di ignorare i movimenti provenienti dalla base, concentrandosi piuttosto sulla promozione degli alimenti di origine giapponese e sull'educazione alimentare a livello individuale, evitando di apportare modifiche strutturali al suo approccio alle politiche alimentari.²²³ Anche in questo caso dunque i rischi alimentari e le problematiche di salute legate all'alimentazione vengono individualizzate, sorvolando sul modo in cui le dinamiche sociali e le politiche statali influiscono sulle scelte alimentari del singolo e trasformando la questione del rischio ad una questione di comportamenti individuali giusti o sbagliati. In questo modo il governo ha cercato di nascondere le proprie responsabilità nella gestione delle politiche alimentari.

Un altro tema affrontato dalla campagna di *shokuiku* riguarda l'incremento delle malattie correlate allo stile alimentare, che sono aumentate in Giappone negli ultimi decenni. I discorsi governativi hanno spesso semplificato questa tematica, ricollegandola solamente all'occidentalizzazione della dieta giapponese. Di conseguenza, la soluzione proposta dal governo è stata quella di privilegiare

²²¹ KIMURA, "Nationalism, Patriarchy and Moralism: The Government-Led Food Reform in Contemporary Japan", in *Food and Foodways*, 19, 2011, p. 203.

²²² "Responsibility or Right to Eat Well: The Food Education (Shokuiku) Campaign in Japan", in *Stanford Journal of East Asian Affairs*, 2011, pp. 54-55.

²²³ KIMURA, *Nationalism, Patriarchy and Moralism*, p. 212.

ingredienti e piatti giapponesi, presentati come più salutaris del cibo “occidentale”.²²⁴ L’alimento su cui è posta maggior enfasi è il riso, un cibo che, in quanto piatto alimento base per i giapponesi da lungo tempo rappresenta anche una metafora della loro identità collettiva, soprattutto nell’incontro con l’altro.²²⁵ Di fronte alla globalizzazione, e quindi ad un aumento nella frequenza e nella quantità del cibi “altrui” nella dieta giapponese, il governo ha promosso il ritorno ad una dieta esclusivamente “giapponese”, insistendo in particolare sul legame tra riso ed identità nazionale.²²⁶

Come abbiamo visto in precedenza, al centro delle politiche alimentari del governo Koizumi promulgate ad inizio anni 2000, di cui fa parte anche questa campagna, la soluzione proposta dal governo per mettere in sicurezza i cittadini di fronte al rischio alimentare è quella di educarli, lasciando poi che siano loro, tramite le loro scelte, a farsi carico della gestione del rischio. Nel caso dello shokuiku però l’obbiettivo primario della comunicazione del governo è quello di promuovere il consumo di cibo autoctono, escludendo gli elementi culinari di origine straniera. Il discorso sulla salute del cibo viene così articolato senza basi scientifiche e nutrizionali, ma presentando il cibo giapponese in blocco come salutare. In sostanza, il concetto di “salute” diventa sinonimo di “giapponesità” e di rifiuto di ciò che non ne fa parte; il cittadino sano in quest’ottica è colui che riafferma tramite il cibo che incorpora la sua appartenenza alla comunità nazionale, rifiutando i cibi che non ne fanno parte e che rappresentano un “rischio” per la sua identità.

Come abbiamo visto nel caso di Fukushima, questi discorsi assimilabili al gastronativismo esclusivista rischiano di mettere a repentaglio la salute dei cittadini, in quanto, anche di fronte a pericoli come la contaminazione da radiazioni, cercano di spingere i cittadini ad ignorare il problema, favorendo la difesa dei confini del “nostro” gruppo sociale dalla contaminazione di elementi culturali non autoctoni, che rischiano di mettere in discussione la propria identità.²²⁷ Il rifiuto della globalizzazione presente nella campagna di *shokuiku* non è nuovo in Giappone. Presenta infatti molti tratti in comune con i discorsi nostalgici sul *furusato*, basati sull’idealizzazione del Giappone rurale, collocato in un passato idilliaco, non ancora modificato dai cambiamenti portati da urbanizzazione e globalizzazione. Anche questi discorsi, presenti in maniera ubiqua nella società giapponese, vennero appropriati dal governo tramite la creazione di un progetto politico di *furusato-zukuri* (costruzione del *furusato*) negli anni ’80, non a caso dallo stesso partito politico, ovvero il Jimintō.²²⁸

²²⁴ Ibid.

²²⁵ Emiko OHNUKI-TIERNEY, *Rice as Self: Japanese Identities Through Time*, Princeton (NJ), Princeton university Press, 1993, p. 4.

²²⁶ TAKEDA Hiroko, “Delicious Food in a Beautiful Country: Nationhood and Nationalism in Discourses on Food in Contemporary Japan”, in *Studies in Ethnicity and Nationalism*, 8, 1, 2008, pp. 16-21.

²²⁷ Cornelia REIHER, “Food Pedagogies in Japan: From the Implementation of the Basic Law on Food Education to Fukushima”, in *Australian Journal of Adult Learning*, 52, 3, 2012, p. 526.

²²⁸ Jennifer ROBERTSON, “Furusato Japan: The Culture and Politics of Nostalgia”, in *International Journal of Politics, Culture, and Society*, 1, 4, 1988, p. 504.

Un altro elemento di continuità tra il progetto politico di *urusato-zukuri* e la campagna di *shokuiku* è l'enfasi sulla famiglia tradizionale e sul ruolo delle donne come madri. Nel discorso del *urusato* è presente un forte legame tra l'idea di un luogo natio distante idealizzato e la figura materna, anch'essa idealizzata e cristallizzata. L'identificazione della come madre e custode di uno stile di vita ormai perduto si traduce sul piano sociale in una visione "tradizionale" e immobile del ruolo della donna, che si contrappone ai cambiamenti sociali avvenuti nel Dopoguerra e ricolloca la donna nel ruolo di "brava moglie, saggia madre" (*ryōsai kenbo*), un'idea ripresa dal periodo Meiji.²²⁹ Questa idea viene ripresa nella campagna di *shokuiku*, enfatizzando l'importanza della madre nella preparazione dei pasti per la famiglia e, di conseguenza, per la salute di tutto il nucleo familiare. Un altro fenomeno sociale che il governo si pose l'obiettivo di contrastare con questa campagna fu infatti il *koshoku*, ovvero la tendenza dei membri di uno stesso nucleo familiare a mangiare da soli o a mangiare cose diverse anche condividendo la stessa tavola.

In modo simile alla preoccupazione per l'aumento di malattie correlate allo stile alimentare, anche per questo fenomeno la preoccupazione ufficialmente nacque dalle possibili conseguenze per la salute dovute dall'aumento del consumo di pasti confezionati e prodotti industrialmente. Tuttavia nelle campagne comunicative del governo l'aspetto su cui venne posta più di carattere morale, poiché si temeva la perdita di valori considerati tradizionali.²³⁰ Al *koshoku* venne contrastato l'*ikka danran*, altro concetto nato in epoca Meiji per indicare "the pleasure of family members gathering together, along with the moral and educational value that these occasions entailed".²³¹ L'attenzione posta sul valore dei pasti in famiglia come momento didattico e moralmente edificante si trasforma quindi in un'ulteriore occasione per responsabilizzare gli individui riguardo alla propria salute e nel frattempo ribadire una divisione tradizionale dei ruoli di genere. Come nota Kimura, il richiamo ad occuparsi della preparazione dei pasti e dell'educazione alimentare è rivolto alle madri, mentre i padri, storicamente in Giappone più votati al lavoro e quindi da sempre più assenti in famiglia, non subiscono alcuna critica a riguardo.²³² Questo implica che la diffusione del *koshoku*, invece che essere vista come conseguenza dei cambiamenti sociali che negli ultimi decenni hanno trasformato il ruolo della donna nella società giapponese, portando più donne a lavorare, per indipendenza o per necessità economica, e riducendo il tempo a loro disposizione da dedicare alla sfera domestica, viene trasformata in una colpa, per cui le madri che non cucinano per la famiglia risultano colpevoli di abdicare al ruolo che spetterebbe loro.²³³ Anche in questo caso dunque la preoccupazione del governo,

²²⁹ Jennifer ROBERTSON, "Empire of Nostalgia: Rethinking 'Internationalization' in Japan Today", in *Theory, Culture & Society*, 14, 4, 1997, pp. 110-114.

²³⁰ KIMURA, *Nationalism, Patriarchy and Moralism*, p. 215.

²³¹ CWIERTKA, *Modern Japanese Cuisine*, cit., p. 89.

²³² KIMURA, *Nationalism, Patriarchy and Moralism*, p. 216-217.

²³³ *Ibid.*, p. 217-218.

più che alla salute dei cittadini, sembra essere principalmente quella di imporre il ritorno ad uno stile di vita “tradizionalmente” giapponese, messo a rischio dai cambiamenti storico-sociali degli ultimi decenni. Questo però, oltre a contraddire l’impegno formalmente dichiarato dal governo di favorire l’uguaglianza di genere, prende la forma di interventi propagandistici più che di riforme strutturali che possano davvero incidere sulla qualità della vita dei cittadini e garantire loro sicurezza di fronte al rischio alimentare o anche solo fornire loro gli strumenti per farvi fronte individualmente, un obiettivo che formalmente la campagna di educazione alimentare avrebbe voluto ottenere.

Negli ultimi anni il governo giapponese ha anche intrapreso iniziative volte a riappropriarsi della cucina nazionale e a mettere nelle sue mani la possibilità di definire cosa sia la “cucina giapponese” e riaffermare la centralità del Giappone per la sua produzione. Questo è avvenuto in particolare in due occasioni, la prima, sulla quale mi soffermerò brevemente qui di seguito, è quella della cosiddetta “sushi police”, mentre la seconda è l’iscrizione del *washoku* come patrimonio culturale immateriale presso l’UNESCO, a cui dedicherò una sezione più ampia nel terzo capitolo. Il caso divenuto noto con il nome di “sushi police” risale al 2006 e consiste in un tentativo del governo giapponese, in particolare del MAFF, di introdurre un sistema di certificazione rivolto ai ristoranti di cucina giapponese all’estero, al fine di valutare l’autenticità della loro cucina, concepita in questo caso come alle ricette giapponesi “originali”. Uno dei primi articoli internazionali a sollevare alcune criticità rispetto a questo programma, apparso sul *Washington Post* ad opera di Anthony Faiola, riporta le seguenti dichiarazioni dell’allora ministro dell’agricoltura Matsuoka Toshikatsu:

"What people need to understand is that real Japanese food is a highly developed art. It involves all the senses; it should be beautifully presented, use genuine ingredients and be made by a trained chef. [...] What we are seeing now are restaurants that pretend to offer Japanese cooking but are really Korean, Chinese or Filipino. We must protect our food culture".²³⁴

Da queste dichiarazioni emerge che l’obiettivo alla base di questa iniziativa fu il bisogno di proteggere la cucina giapponese da quelli che il governo percepì come tentativi di appropriazione della cucina giapponese da parte di attori transnazionali, non etnicamente giapponesi. L’idea alla base di queste convinzioni è che l’unica cucina giapponese autentica sia quella che segue stringenti criteri di qualità basati sull’alta cucina praticata in Giappone; qualsiasi tentativo di adattamento della cucina giapponese ai gusti locali viene visto come un tradimento dei principi alla base della cultura culinaria giapponese e dunque il risultato non può più essere considerato appartenente alla categoria di “cucina giapponese”. In altre parole, il governo giapponese tenta di rimarcare e difendere il confine che separa

²³⁴ Anthony FAIOLA, “Putting the Bite on Pseudo Sushi and Other Insults: Japan Plans to Scrutinize Restaurant Offerings Abroad”, *Washington Post*, 24 novembre 2006, <https://www.washingtonpost.com/wp-dyn/content/article/2006/11/23/AR2006112301158.html>, 02/08/2024.

la cucina giapponese dalle altre, seguendo criteri stringenti. Di fronte alle novità portate dalla globalizzazione, il governo giapponese ha sentito la necessità di definire ufficialmente cosa fosse la “vera” cucina giapponese, insistendo in particolare sul legame tra autenticità e luogo geografico, in questo caso il Giappone stesso. Qualsiasi elemento fuoriesca da questi confini o presenti elementi “ambigui” viene escluso. Dunque, tutte le evoluzioni e le ibridazioni subite dalla cucina giapponese nel corso della sua diffusione globale vengono rigettate e svalutate, così come l’attività delle persone coinvolte nella loro preparazione, soprattutto se non etnicamente giapponesi. L’enfasi di Toshikatsu sulla specializzazione degli chef si ricollega, come afferma Faiola, alla preoccupazione di alcuni chef e associazioni di ristoratori giapponesi rispetto alla presenza nei ristoranti giapponesi all’estero di chef che non sono né giapponesi né hanno seguito il lungo apprendistato “tradizionale” in Giappone.²³⁵

Come osservano Sakamoto e Allen, questa iniziativa ha anche un lato più pragmatico, in quanto va annoverata tra una serie di tentativi del governo giapponese di promuovere la cucina nazionale all’estero, cercando di rafforzare il proprio “soft power” e la propria “diplomazia culturale” attraverso di essa. In altre parole, l’obiettivo è quello di migliorare la percezione del Giappone all’estero migliorando l’immagine della cucina giapponese, traendone poi benefici economici derivanti dalle esportazioni alimentari o da attività volte a promuovere la conoscenza della preparazione del cibo giapponese all’estero.²³⁶ Legare il concetto di cucina giapponese ad ingredienti di origine giapponese e alle conoscenze culinarie di chef ed esperti giapponesi è funzionale a questo scopo. Dal punto di vista della diplomazia culturale però questo sistema di certificazione si rivelò piuttosto fallimentare, dato che la retorica apertamente nazionalista alla base dell’iniziativa e l’idea che lo stato possa esercitare il controllo sul cibo, anche quello preparato al di fuori del proprio territorio nazionale, incontrarono diverse critiche, prima all’estero e poi anche nello stesso Giappone, che portarono il governo ad abbandonare questa iniziativa.²³⁷ A maggior ragione dato che questa iniziativa fu in parte implementata all’insaputa dei ristoranti stessi, alcuni dei quali si sono ritrovati ad essere ispezionati e valutati senza aver concesso alcuna autorizzazione.²³⁸ Tuttavia, come vedremo meglio nel terzo capitolo, i tentativi del governo giapponese di “riappropriarsi” della cucina nazionale e garantirsi il monopolio della possibilità di definire in cosa essa consista si sono ripresentati in seguito in altre modalità e con toni meno apertamente nazionalisti, ma con alla base idee simili riguardo la cucina giapponese.

²³⁵ FAIOLA, *Putting the Bite...*

²³⁶ Rumi SAKAMOTO e Matthew ALLEN, “There’s Something Fishy About That Sushi: How Japan Interprets the Global Sushi Boom”, in *Japan Forum*, 23, 1, 2011, pp. 109-111.

²³⁷ Voltaire CANG, “Policing *Washoku*: The Performance of Culinary Nationalism in Japan”, in *Food and Foodways*, 27, 3, 2019, p. 234.

²³⁸ FAIOLA, *Putting the Bite...*

Capitolo 3.

I casi del *washoku* e del rilascio delle acque ALPS

3.1. Introduzione

L'ultimo capitolo di questa tesi è dedicato all'analisi di due casi studio che a mio parere sono esemplificativi delle strategie messe in atto dal governo giapponese per rispondere ai rischi legati al cibo negli ultimi anni. Il primo caso analizzato è quello dell'iscrizione del *washoku* come patrimonio culturale immateriale UNESCO, avvenuta nel 2013. Il secondo caso studio riguarda il rilascio nell'Oceano Pacifico delle acque contaminate trattate utilizzando il sistema ALPS, annunciato nel 2021 e messo in atto a partire dal 2023, con una durata prevista di circa trent'anni. Prima di passare a trattare nel dettaglio i singoli casi è però necessaria una premessa che spieghi il motivo per cui essi sono stati selezionati e il modo in cui si inseriscono nel discorso portato avanti in questa tesi.

Il caso del *washoku*, già menzionato nel capitolo precedente, concerne in modo diretto l'argomento principale di questo lavoro, ovvero le politiche alimentari messe in atto dal governo giapponese negli ultimi decenni, avendo come soggetto principale proprio la cucina giapponese. Il caso del rilascio delle acque trattate riguarda invece la gestione della messa in sicurezza e dismissione della centrale nucleare di Fukushima Daiichi, colpita dal Triplice disastro del 3 marzo 2011, per cui il collegamento con il cibo emerge come "effetto collaterale" dell'attuazione di questa iniziativa. I dubbi espressi da una parte della comunità scientifica e soprattutto l'opposizione popolare a questa decisione sono infatti legati alla reale sicurezza di questa operazione e dunque al timore che essa possa comportare un'ulteriore contaminazione radioattiva dell'ambiente e del cibo, risvegliando i timori che si erano diffusi dopo il disastro nucleare di Fukushima. Per entrambi i casi qui trattati vanno dunque inseriti nel contesto storico e sociale delineato nel capitolo precedente e rappresentano una prosecuzione del discorso sulla gestione politica della sicurezza del cibo da parte dei governi giapponesi degli ultimi decenni di fronte al pericolo rappresentato dall'esposizione ai rischi della modernità e di fronte ai cambiamenti prodotti dalla globalizzazione sul cibo e sull'identità giapponese.

In particolare, l'accostamento di questi due casi studio offre l'opportunità di osservare le contraddizioni che hanno caratterizzato la gestione delle politiche alimentari e della sicurezza del cibo da parte del governo giapponese negli ultimi anni. Da un lato, esso si è dimostrato negli ultimi anni parecchio attivo dal punto di vista delle politiche alimentari, rinnovando il quadro legislativo in seguito ai casi di BSE ed introducendo diverse iniziative di educazione alimentare e di promozione del cibo giapponese, come la campagna di *shokuiku* o l'iscrizione del *washoku* tra i patrimoni UNESCO. Come questi casi dimostrano, esso ha rivolto i propri sforzi a rispondere alla

deterritorializzazione della cucina giapponese portata dalla globalizzazione, cercando di restituire al Giappone il ruolo di centro della cucina giapponese e, allo stesso tempo, di soddisfare gli interessi economici dei settori produttivi autoctoni legati al cibo, promuovendo il consumo del cibo giapponese in Giappone e all'estero. Inoltre, ha fatto leva più volte sulla dimensione identitaria del cibo, sfruttando il parallelo tra cucina e identità per promuovere una visione monolitica dell'identità nazionale giapponese, "incontaminata" dalla globalizzazione e promuovendo una visione tradizionalista della società e dei ruoli di genere. Dall'altro lato, di fronte alla presenza concreta del rischio e alle richieste dei cittadini di provvedere alla loro sicurezza, invece di prendere provvedimenti concreti per diminuire l'esposizione al rischio il governo giapponese ha progressivamente spostato la responsabilità della gestione del rischio alimentare sempre più nelle mani dei singoli cittadini, rispondendo ai rischi con iniziative che rischiano di metterli ancora più in pericolo. Inoltre, esso ha progressivamente perso la fiducia dei cittadini a causa del modo inefficace o poco trasparente con cui ha gestito i rischi alimentari negli ultimi decenni. Inoltre, esso non ha saputo integrare dimensione sociale della percezione del rischio nel proprio processo decisionale, adottando un metodo tecnocratico di gestione del rischio.

Complessivamente, come evidenziato dagli insuccessi nella comunicazione dei rischi alimentari dopo il disastro nucleare di Fukushima e dall'opposizione generata dallo smaltimento delle acque ALPS, le riforme e le iniziative adottate non hanno portato a miglioramenti nella gestione del rischio né a garanzie di maggiore sicurezza per i cittadini. Inoltre, come esplorerò in dettaglio, specialmente nel caso delle acque ALPS, questo approccio alla gestione delle problematiche costituisce un ostacolo per realizzare l'opportunità, come descritta da Beck, di trasformare la gestione politica del rischio in un processo democratico volto all'eliminazione delle cause dei rischi della modernità.

3.2. Caso studio 1: iscrizione del *washoku* come patrimonio UNESCO

Il 4 dicembre 2013 vennero iscritti 14 nuovi elementi nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO, tra i quali figura il "*washoku*, cultura alimentare tradizionale giapponese, in particolare per le celebrazioni dell'anno nuovo" (*washoku, nihonjin no dentōteki na shokubunka - shōgatsu wo rei toshite*). Sebbene letteralmente la parola *washoku* sia traducibile semplicemente come "cibo giapponese", nella nomination per l'UNESCO il concetto viene definito come

a social practice based on a set of skills, knowledge, practice and traditions related to the production, processing, preparation and consumption of food. It is associated with an essential spirit of respect for nature that is closely related to the sustainable use of natural resources.²³⁹

Come nota Cwiertka si tratta di una definizione piuttosto “creativa”, che carica di ulteriori significati un termine che fino a pochi anni prima era utilizzato con il suo significato originale e in modo intercambiabile con *nihon ryōri*, altro termine traducibile come “cibo giapponese” o “cucina giapponese”.²⁴⁰ Come approfondirò in seguito, questa definizione, più che guardare alle reali abitudini alimentari dei giapponesi, è il frutto di una costruzione operata dalla commissione parlamentare che si occupò della nomination, effettuata ricalcando ampiamente la definizione di “cucina gastronomica francese” che aveva già ottenuto riconoscimento da parte dell’UNESCO come patrimonio culturale immateriale.²⁴¹

Indagherò diversi aspetti e problematiche legate al conferimento di questo riconoscimento al *washoku*, facendo riferimento alla piuttosto ampia letteratura accademica dedicata all’argomento, soprattutto dal 2013 in poi.²⁴² Intendo dividere questo lavoro in tre parti, corrispondenti ai paragrafi che la compongono. Una prima parte sarà dedicata ad osservare la congruenza o meno del concetto di *washoku* rispetto alla definizione di patrimonio culturale immateriale fornita dall’UNESCO. L’obiettivo è di dimostrare come, essendo in realtà un costruito a tavolino, cercando di inquadrare e in parte andando a distorcere una realtà ampia e segmentata come quella della cucina giapponese, il *washoku* concretamente non soddisfi alcune delle caratteristiche che dovrebbero contraddistinguere un patrimonio culturale immateriale, in particolare vista la mancanza di una comunità ben definita che lo riconosca come proprio patrimonio culturale, caratteristica invece riscontrabile per altre tradizioni giapponesi che hanno ottenuto lo stesso riconoscimento, quali il *toshidon* o il *bingata*. Per lo stesso motivo concordo con studiosi come Cang o Cwiertka nel definire il *washoku* una “tradizione inventata”. Tuttavia, il motivo per cui ho deciso di affrontare questo caso studio riguarda principalmente i motivi per cui il governo giapponese cercò, e alla fine ottenne, l’inserimento del *washoku* nella lista dei Patrimoni Culturali Immateriali, nonostante si tratti di una tradizione inventata. Come vedremo questa operazione di promozione del cibo giapponese si colloca in continuità con la

²³⁹ UNESCO, <https://ich.unesco.org/en/RL/washoku-traditional-dietary-cultures-of-the-japanese-notably-for-the-celebration-of-new-year-00869>, 13/09/2024.

²⁴⁰ Katarzyna J. CWIERTKA, “Serving the Nation: The Myth of *Washoku*”, in Katarzyna J. Cwiertka e Ewa Machotka (a cura di), *Consuming Life in Post-Bubble Japan: A Transdisciplinary Perspective*, Amsterdam, Amsterdam University Press, 2018, p. 91.

²⁴¹ Voltaire CANG, “Japan’s *Washoku* as Intangible Heritage: The Role of National Food Traditions in UNESCO’s Cultural Heritage Scheme”, *International Journal of Cultural Property*, 25, 2018, pp. 498-504.

²⁴² Per una panoramica di questi lavori si può fare riferimento alla bibliografia di questa tesina, a cui si rimanda per una trattazione più approfondita dei singoli temi toccati in questa sede, *ndr*.

linea politica e di promozione del cibo autoctono gettata dal governo giapponese agli inizi degli anni Duemila, di cui ho parlato nel precedente capitolo.

3.2.1. La costruzione del concetto di *washoku*

Come ricostruito da Cang, la nomination del *washoku* presso l'UNESCO fu messa a punto da una commissione, sotto le direttive del Ministero dell'agricoltura, delle foreste e della pesca (MAFF), nel corso di diversi incontri.²⁴³ Di quanto emerge dai verbali di questi incontri, ritengo che due aspetti siano particolarmente significativi. Innanzitutto è degno di nota il motivo per cui si decise di dare priorità alla nomination del cibo giapponese rispetto ad altri elementi, dato che il Giappone aveva già pronta una lista di 12 elementi culturali immateriali che avrebbe voluto certificare, nessuno dei quali pertinenti al cibo.²⁴⁴ Uno dei principali motivi che portarono a questa decisione fu la concomitante decisione da parte della Corea del Sud di nominare la “cucina di corte della dinastia Joseon”; data la competitività tra i due paesi, il Giappone decise di proporre anch'esso un elemento culinario, istituendo poi la commissione che se ne sarebbe occupata. È una prima indicazione di quanto la scelta di nominare il *washoku* fosse dovuta più a motivazioni estrinseche che non all'effettiva necessità di preservare un patrimonio culturale a rischio. A confermare questa ipotesi è però soprattutto il fatto che inizialmente l'elemento culinario stabilito dalla commissione come oggetto della nomination era la cucina *kaiseki*, “the most sophisticated form of cuisine in Japan today”.²⁴⁵ Solo dopo il respingimento da parte dell'UNESCO della nomination della cucina di corte coreana, che la commissione giapponese ritenne dovuta alla natura elitaria di questa forma culinaria, si decise di passare da cucina *kaiseki* a *washoku*, nel timore che la prima sarebbe stata respinta per lo stesso motivo.²⁴⁶ Come sostiene Cwierka il fatto che questa repentina modifica, avvenuta in corso d'opera, sia dovuta al timore di non riuscire ad ottenere il patrocinio dell'UNESCO, senza alcuna considerazione legata alla natura dell'elemento da nominare suggerisce che “having Japanese food recognized [...] was a goal that had to be achieved at all costs”.²⁴⁷

La Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO, promulgata nel 2003, definisce un patrimonio culturale immateriale come

²⁴³ CANG, “Japan's *Washoku*...”, p. 495.

²⁴⁴ Ibid., p. 494.

²⁴⁵ Ibid., cit., p. 502.

²⁴⁶ Ibid., pp. 498-504.

²⁴⁷ CWIERTKA, “Serving the Nation”, cit., p. 98.

le prassi, le rappresentazioni, le espressioni, le conoscenze, il know-how – come pure gli strumenti, gli oggetti, i manufatti e gli spazi culturali associati agli stessi – che le comunità, i gruppi e in alcuni casi gli individui riconoscono in quanto parte del loro patrimonio culturale.²⁴⁸

Il coinvolgimento di una comunità che riconosca una tradizione come propria risulta dunque un fattore importante nel determinare cosa possa ottenere questo riconoscimento da parte dell'UNESCO. Prendendo ad esempio altre due “tradizioni” giapponesi che hanno ottenuto questo riconoscimento, il *toshidon* e il *bingata*, è evidente da alcuni studi condotti sul campo come questi siano tradizioni radicate geograficamente in zone specifiche del Giappone, riconosciute come proprie da comunità circoscritte, che cercano di preservarle e trasmetterle nel tempo. Michael Dylan Foster ad esempio ha condotto uno studio etnografico sugli effetti che il riconoscimento del *toshidon* ha ottenuto sulla popolazione dell'isola di Shimo-Koshikijima, dove questo rituale viene eseguito.²⁴⁹ Sumiko Sarashima si occupa invece del *bingata*, partendo proprio dal presupposto che tradizioni simili esistono indipendentemente dal riconoscimento UNESCO, perché ci sono persone che si occupano di proteggerle e perpetuarle.²⁵⁰ Quanto affermato in precedenza rispetto al *washoku* suggerisce che la mancanza di studi che lo trattino in una simile prospettiva non sia da imputare ad una mancanza nella letteratura accademica, ma piuttosto all'impossibilità di ricondurlo ad una comunità o zona geografica circoscrivibile, in quanto la nomination fa riferimento all'intera popolazione Giapponese, un insieme decisamente più eterogeneo rispetto, ad esempio, alla popolazione di una singola isola o villaggio.

Guardando nuovamente al processo che ha portato alla sua nomination, si può osservare come la commissione incaricata fosse conscia del bisogno di dimostrare che l'iniziativa godesse del sostegno di una comunità; per questo fu condotta una raccolta firme a cui aderirono diversi individui e organizzazioni con dichiarazioni di consenso. Tuttavia, rileva Cwiertka, nessuna di esse fa in realtà riferimento al *washoku* in quanto tutte risalgono al periodo in cui si parlava ancora della cucina *kaiseki* come elemento da inscrivere.²⁵¹ Inoltre, si evidenziano divergenze tra alcuni attributi che vengono presentati nella candidatura come distintivi del *washoku* e la situazione effettuale, così come riguardo alla reale fattibilità di tracciare una continuità storica di questa tipologia culinaria che confermerebbe in modo oggettivo la sua natura “tradizionale”. Ad esempio, Cwiertka nota che il pasto base, strutturato in “una zuppa e tre contorni” (*ichijū sansai*), indicata nella nomination come una

²⁴⁸ UNESCO, “Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO”, 2003, <https://www.unesco.it/italianellunesco/detail/189>, 09/06/2022.

²⁴⁹ Michael Dylan FOSTER, “Imagined UNESCOs: Interpreting Intangible Cultural Heritage on a Japanese Island”, in Michael Dylan Foster e Lisa Gilman, *UNESCO on the Ground: Local Perspectives on Intangible Cultural Heritage*, pp. 77-92.

²⁵⁰ SARASHIMA Sumiko, “Public Experiences and the Social Capacity of Intangible Cultural Heritage in Japan: Bingata, a Textile-Dyeing Practice from Okinawa”, in Michelle L. Stefano e Peter Davis (a cura di), *The Routledge Companion to Intangible Cultural Heritage*, London, New York, Routledge, pp. 256-267.

²⁵¹ CWIERTKA, “Serving the Nation”, cit., p. 96.

caratteristica del *washoku*, è tipica dei ristoranti della cucina *kaiseki*, non della cucina domestica giapponese che costituirebbe il *washoku*.²⁵² Cang invece afferma che il riso, ingrediente fondamentale del *washoku*, prima della Seconda guerra mondiale fosse in realtà diffuso solo tra un'élite della popolazione giapponese.²⁵³

Tutto questo mi porta a concordare con Cwiertka nel ritenere il *washoku* un mito creato appositamente per ottenerne il riconoscimento UNESCO.²⁵⁴ Vista la diffusione solo recente del concetto, i termini vaghi in cui è definito e l'impossibilità a ricondurlo ad una zona geografica o ad una comunità meno vasta ed eterogenea dell'intero stato giapponese, si può infatti etichettare il *washoku* come "tradizione inventata", concetto definito da Hobsbawm come

a set of practices, normally governed by [...] accepted rules and of a ritual or symbolic nature, which seek to inculcate certain values and norms of behaviour by repetition, which automatically implies continuity with the past.²⁵⁵

Continuità con il passato che, come nel caso del *washoku*, non è in realtà presente.

3.2.2. Perché certificare una tradizione inventata?

Essendo il *washoku* una tradizione inventata, ne consegue che il motivo principale per cui ne è stata perseguita la certificazione UNESCO non sia la sua tutela di fronte ad una possibile scomparsa. Le cause possono invece essere individuate guardando al contesto storico-sociale più ampio che circonda questa iniziativa, sia a livello nazionale che internazionale.

Alcune di queste riguardano problemi di politica interna, sia di natura concreta sia legati alla percezione della popolazione giapponese rispetto al proprio paese e governo. Ad influenzare fortemente la scelta di nominare un elemento culinario all'UNESCO furono alcuni lavoratori nel settore della ristorazione, che sentivano che la cucina giapponese fosse attraversata da una forte crisi.²⁵⁶ Alcuni chef di cucina giapponese ad esempio sentivano di essere poco riconosciuti socialmente ed erano preoccupati per la mancanza di giovani cuochi che potessero raccogliergli l'eredità.²⁵⁷ A questo si aggiungeva un'ansia generalizzata dovuta alla crescente "internazionalizzazione" della dieta quotidiana dei giapponesi, avvenuta negli ultimi decenni a causa

²⁵² Ibid., p. 98.

²⁵³ CANG, "Japan's *Washoku*...", p. 510.

²⁵⁴ CWIERTKA, "Serving the Nation", p.98.

²⁵⁵ Eric HOBSBAWM e Terence RANGER (a cura di), *The Invention of Tradition*, Cambridge, Cambridge University Press, 1983, cit., p. 1.

²⁵⁶ Atsuko ICHIJŌ e Ronald RANTA, *Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics*, London, Palgrave Macmillan, 2016, pp. 151-152.

²⁵⁷ Ibid., p. 152.

della globalizzazione, tema che ho trattato nel capitolo precedente.²⁵⁸ A questi problemi, in parte riducibili alla percezione di uno specifico settore produttivo, che ovviamente si sentiva minacciato anche economicamente da questi cambiamenti, si aggiunge a livello più generale quello dell'autosufficienza alimentare in Giappone, che interessava già da alcuni decenni le politiche interne. Dal dopoguerra in poi infatti il Giappone è diventato progressivamente sempre più dipendente dalle importazioni di cibo proveniente da altri paesi, a causa del sommarsi di una serie di fattori.²⁵⁹ Questo lo ha portato ad avere il tasso di autosufficienza alimentare più basso tra le principali nazioni industrializzate.²⁶⁰ Come sostiene Farina, la nomination del *washoku* rappresenta un tentativo di risolvere questo problema soprattutto tentando di aumentare le esportazioni di cibo giapponese nel mondo e, di conseguenza, aumentando la produzione di cibo sul territorio per soddisfare la crescente domanda.²⁶¹ Da questo punto di vista questa iniziativa si pone in continuità con quanto già fatto con la campagna di *shokuiku*. Anche in questo caso questo tentativo viene associato dal governo, più che a interventi diretti sul mercato, al tentativo di rafforzare tra la popolazione giapponese l'idea di avere una propria cultura culinaria distintiva, da promuovere e difendere. Essi, infatti, hanno interesse economico e culturale anche a creare una forte distinzione concettuale tra il cibo giapponese e il resto del cibo di provenienza internazionale consumato in Giappone, spingendo poi la popolazione a consumare piatti e ingredienti autoctoni.²⁶²

Un altro motivo per cui il governo, attraverso il MAFF, fece proprie rapidamente le preoccupazioni del settore della ristorazione fu dovuto al Triplice disastro del 3 marzo 2011.²⁶³ Come abbiamo visto nel precedente capitolo, l'incidente nucleare di Fukushima ebbe tra i suoi effetti anche il diffondersi tra la popolazione del timore che il cibo coltivato sul suolo giapponese fosse contaminato dalle radiazioni e pertanto non fosse più sicuro mangiarlo.²⁶⁴ Seppure più indiretto delle campagne comunicative indirizzate ai cittadini, anche l'ottenimento di un riconoscimento internazionale per il *washoku* può essere considerato un tentativo di contrastare i *fūhyō higai*, ristabilendo la convinzione che fosse sicuro continuare a mangiare cibo prodotto in Giappone e

²⁵⁸ Yoshimi OGAWA, “‘We Can Taste But Others Cannot’: Umami as an Exclusively Japanese Concept”, in Nancy K. Stalker (a cura di), *Devouring Japan: Global Perspectives on Japanese Culinary Identity*, Oxford, Oxford University Press, 2018, p. 130.

²⁵⁹ Per un approfondimento si rimanda agli articoli “Serving the Nation: The Myth of *Washoku*”, pp. 98-99, di Katarzyna J. Cwiertka e “Japan’s Gastrodiplomacy as Soft Power: Global *Washoku* and National Food Security” di Felice Farina, entrambi citati nella bibliografia di questa tesina, *ndr*.

²⁶⁰ Felice FARINA, “Japan’s Gastrodiplomacy as Soft Power: Global *Washoku* and National Food Security”, *Journal of Contemporary Eastern Asia*, 17, 1, 2018, p. 156.

²⁶¹ *Ibid.*, p. 157-158.

²⁶² Theodore C. BESTOR, “*Washoku*, Far and Near: UNESCO, Gastrodiplomacy, and the Cultural Politics of Traditional Japanese Cuisine”, in Nancy K. Stalker (a cura di), *Devouring Japan: Global Perspectives on Japanese Culinary Identity*, Oxford, Oxford University Press, 2018, p. 108.

²⁶³ ICHIJO e RANTA, *Food, National Identity and Nationalism*, p. 152.

²⁶⁴ Natsuko AKAGAWA, “National Identity, Culinary Heritage and UNESCO: Japanese *Washoku*”, in *Safeguarding Intangible Heritage: Practices and Politics*, London, New York, Routledge, 2019, p. 209.

riquadrandosi così la fiducia delle persone. Da questo punto di vista, tuttavia, anche in questo caso il governo si limita a promuovere il cibo, senza introdurre misure concrete per garantirne la sicurezza.

Le altre problematiche che interessarono la commissione formata dal MAFF appartengono invece alla sfera della politica internazionale. Una di queste è la rivalità tra Giappone e Corea del Sud; come già detto in precedenza l'analogo tentativo da parte di quest'ultima di certificare la propria cucina di corte influenzò la scelta del Giappone di nominare un elemento culinario all'UNESCO. Ulteriori incentivi invece sono derivati dall'attenzione internazionale che un riconoscimento UNESCO porta sullo stato che l'ha nominato. Ad esempio l'iscrizione del *washoku* è stata interpretata da Farina come un atto di "gastrodiplomazia", ovvero un modo per il Giappone di utilizzare la cucina nazionale come "resource to increase the appeal and desirability of its culture",²⁶⁵ rafforzando l'associazione tra esso e alcuni dei suoi elementi culinari più rappresentativi, cercando così di ottenere un effetto positivo sull'economia nazionale.²⁶⁶ Questo, sempre secondo Farina, ha permesso al Giappone di utilizzare la propria cucina nazionale per proiettare sulle altre nazioni il proprio *soft power*, migliorando la propria competitività a livello globale.²⁶⁷ Un altro punto che emerge dalle osservazioni di altri autori, compatibile con quanto detto finora, è l'idea che il *washoku* sia diventato, dopo il riconoscimento, un marchio che contrassegna la cucina giapponese all'estero. Infatti, come scrive Cwiertka, dopo che è stato certificato dall'UNESCO il *washoku* è stato fortemente promosso a livello internazionale, con strategie di marketing e comunicazione che ricordano quelle adottate dalle aziende private per i propri marchi.²⁶⁸ Uno degli effetti che governo e MAFF cercano di ottenere con questo tipo di pubblicità è rendere il Giappone una meta turistica appetibile anche grazie alla sua cucina.²⁶⁹

Va infine sottolineato come all'aspetto promozionale, volto a diffondere la conoscenza del cibo giapponese all'estero e aumentarne il consumo, si accompagni la lotta del governo giapponese per il monopolio della definizione di "cucina giapponese" a livello globale. In altre parole si tratta della volontà del governo giapponese di stabilire cosa essa comprenda e cosa no, anche rispetto al cibo giapponese cucinato all'estero. Vista in quest'ottica l'iscrizione del *washoku* tra i patrimoni UNESCO può essere considerata una versione più sofisticata della "sushi police" raccontata nel capitolo precedente. In quel caso si trattava di un tentativo di verificare l'"autenticità" del cibo giapponese servito in ristoranti esteri "clearly built on the belief that only the Japanese knew the truth about Japanese cuisine".²⁷⁰ Questo aspetto risultava traspariva chiaramente anche all'esterno, motivo per

²⁶⁵ FARINA, "Japan's Gastrodiplomacy as Soft Power", cit., p. 155.

²⁶⁶ Ibid.

²⁶⁷ FARINA, "Japan's Gastrodiplomacy as Soft Power", pp. 154-155.

²⁶⁸ Katarzyna J. CWIERTKA, "Washoku, Heritage and National Identity", in Sven Saaler e Christopher W. A. Szpilman, *Routledge Handbook of Modern Japanese History*, London, New York, Routledge, 2018, cit., p. 376.

²⁶⁹ BESTOR, "Washoku Far and Near", pp. 111-112.

²⁷⁰ ICHJO e RANTA, *Food, National Identity and Nationalism*, cit., p. 117.

cui il programma fu abbandonato velocemente. Tuttavia il MAFF non abbandonò l'obiettivo alla base della "sushi police" e già nel 2007 fondò la JRO (Organization to promote Japanese Restaurants Abroad), ufficialmente un'organizzazione non profit che, attraverso diversi programmi di certificazione e "autenticazione", ha continuato, con mezzi meno diretti, a cercare di esercitare controllo sul cibo giapponese cucinato nel resto del mondo.²⁷¹ Il riconoscimento del *washoku* come patrimonio culturale immateriale ha dato al Giappone "the endorsement it needed [...] regarding its rightful proprietorship of Japanese food",²⁷² fornendo legittimità ai proclami del governo giapponese, rafforzandone la convinzione del governo giapponese che questi siano legittimi e parte dei propri doveri, in quanto protezione della propria cucina nazionale, anche dal punto di vista della sua immagine come marchio internazionale.

3.2.3. Problemi e conseguenze dell'iscrizione del *washoku*

Se considerata dalla prospettiva del governo giapponese e in particolare del MAFF, l'iscrizione del *washoku* è stata senza dubbio un successo, che ha portato alla ridefinizione e legittimazione di un concetto vasto tanto da comprendere gran parte della cucina giapponese e rappresentante un marchio da presentare sia nel contesto domestico, per promuovere il consumo di prodotti alimentari autoctoni, sia nel resto del mondo, per diffondere la cultura culinaria giapponese e allo stesso tempo migliorare l'immagine del Giappone all'estero. Visto da un'altra prospettiva il fatto che si tratti di una tradizione inventata, costruita a tavolino per scopi diversi da quelli inizialmente intesi dalla Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, solleva alcune criticità nei confronti del governo giapponese e del modo in cui si sta servendo del *washoku*, a cui se ne aggiungono altre nei confronti dell'UNESCO, vista la passività con cui ha accettato di inserire una tradizione inventata nella lista dei patrimoni culturali immateriali.

Molte delle motivazioni alla base della scelta di inscrivere il *washoku*, infatti, sono pervase dal nazionalismo e, in quanto tali, hanno portato ad ulteriori iniziative dall'impronta nazionalista dopo l'iscrizione. Un esempio è la già discussa rivalità con la Corea del Sud, che ha motivato la scelta di nominare un elemento culinario. Anche il "public concern about the declining respect for Japanese culinary traditions"²⁷³ a livello domestico, diffuso soprattutto tra i lavoratori del settore della ristorazione e dovuto alla presenza di molti alimenti "occidentali" nella dieta delle generazioni più

²⁷¹ Per una ricostruzione completa delle iniziative promosse dalla JRO si veda l'articolo di Voltaire Cang "Policing *Washoku*: the Performance of Culinary Nationalism in Japan", citato nella bibliografia di questa tesina, *ndr*.

²⁷² Voltaire CANG, "Policing *Washoku*: the Performance of Culinary Nationalism in Japan", *Japan, Food and Foodways*, 27, 3, 2019, cit., p. 244.

²⁷³ *Ibid.*, cit., p. 207.

giovani, è basato su un'idea chiusa di cucina giapponese, che il governo vuole legare strettamente al Giappone, cercando di invertire il processo di deterritorializzazione della cucina giapponese legato alla globalizzazione, tutelando la cucina nazionale da influenze esterne.²⁷⁴ Inoltre la stessa nomination del *washoku* è un'operazione che sottende una logica nazionalista in quanto implica un processo di omogeneizzazione di pratiche culinarie diffuse sul territorio, che vengono riunite sotto un'unica etichetta poi associata all'intero Giappone, diventando così una tradizione culinaria nazionale, seppur creata ad hoc, ben distinta da quella di altri stati, rispetto ai quali invece marca una differenza. Il riconoscimento da parte dell'UNESCO non ha fatto altro che dare al Giappone “more means to renationalize Japanese food and redefine it on its own terms”,²⁷⁵ cosa che il governo giapponese ha sfruttato appieno per pubblicizzare in tutto il mondo la propria nazione e la cultura culinaria ad essa legata. La preoccupazione del governo giapponese è ovviamente legata strettamente al concetto di identità nazionale, a livello domestico esso ha approfittato di questa iniziativa per rafforzare nella popolazione “the consciousness of a distinct Japanese dietary culture as part of the Japanese National identity”.²⁷⁶

Questa iniziativa, dunque, si dimostra in piena continuità con il tipo di politiche adottate dal governo giapponese a partire dall'inizio degli anni Duemila, caratterizzate da un costante tentativo di promozione del cibo nazionale sia verso l'esterno, principalmente per motivi economici, che rivolto agli stessi cittadini giapponesi. A questa intensa attività di promozione però non sono corrisposti negli ultimi anni altrettanti tentativi di rispondere con misure concrete ai problemi legati alla sicurezza del cibo a cui il Giappone si è trovato più volte esposto. In risposta al rischio, il governo giapponese tende a negarlo sistematicamente anziché affrontare le cause alla radice, nonostante i cittadini ne siano consapevoli, come emerso dopo il disastro nucleare di Fukushima. Esso invece si rifugia in narrazioni alternative, in cui il cibo giapponese, e di conseguenza l'identità nazionale, sono minacciate dall'intrusione di elementi esterni, non giapponesi, che rischiano di contaminarlo. Anche l'iscrizione del *washoku* tra i patrimoni UNESCO rappresenta un tentativo di presentare la cucina giapponese come qualcosa da tutelare, e dunque può essere considerata un tentativo di mobilitare il rischio come elemento di definizione dei confini, con cui il governo invita i cittadini ad identificarsi nella propria cucina nazionale e collaborare affinché essa venga preservata.

²⁷⁴ AKAGAWA, “National Identity, Culinary Heritage and UNESCO...”, pp. 206-207.

²⁷⁵ CANG, “Policing *Washoku*”, cit., 249.

²⁷⁶ CWIERTKA, “Serving the Nation”, cit., p. 99.

3.2.4. Responsabilità dell'UNESCO

Una parentesi va dedicata anche al modo passivo in cui l'UNESCO ha accettato la nomination del *washoku*, senza in alcun modo metterne in discussione la legittimità come tradizione, porta a sottolineare diverse criticità. In particolare, l'iter che porta all'inserimento degli elementi nella lista dei patrimoni culturali immateriali allo stato attuale non fa che rendere l'UNESCO complice, quantomeno per la sua passività, nei confronti di iniziative nazionaliste dei singoli stati membri. La causa principale di ciò c'è il fatto che la candidatura delle proprietà culturali deve per forza essere proposta da questi ultimi. Ovviamente “it is doubtful that [...] any [...] nation would nominate heritage that it is not prideful about”²⁷⁷. Il problema nasce nel caso in cui questo orgoglio sia accompagnato da idee nazionaliste. Ad avere l'ultima parola su cosa inserire nella lista tuttavia è pur sempre l'UNESCO, che valuta le singole proposte e ne stabilisce la conformità o meno rispetto ai criteri stabiliti dalla Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, cosa che sulla carta gli consentirebbe di agire in linea con gli “universal values” a cui aspira, trascendendo i programmi politici dei singoli paesi che ne fanno parte e affermandosi come un'organizzazione veramente sovranazionale.²⁷⁸ Il successo incontrastato del governo giapponese nell'inscrivere il *washoku* dimostra tuttavia come l'UNESCO non agisca in questo modo. Se è vero che il MAFF ha dovuto formare un comitato che si è riunito diverse volte per preparare con la massima cura la nomination e assicurarsi che rispondesse, almeno per come venne presentata, a tutti i criteri richiesti dalla Commissione, dall'altra è stato sufficiente che essa si rifacesse alla candidatura della cucina gastronomica francese, già riconosciuta come patrimonio culturale immateriale, copiandone la nomination sia nella forma che nel contenuto per avere successo, chiaro indice che l'UNESCO dovrebbe implementare maggiori verifiche rispetto agli elementi che vengono proposti. Non si può dunque che concordare con Ichijo e Ranta quando osservano che “its supranational potential is not regarded as threatening state sovereignty”.²⁷⁹ Al contrario, gli stati si possono servire dell'organizzazione per lanciare iniziative per promuovere la propria cultura nazionale, ricevendo da essa legittimazione attraverso le sue certificazioni per i patrimoni culturali. In altre parole, come riassume Cang, “nationalism and UNESCO nominations go hand in hand”.²⁸⁰ Quanto visto rispetto al *washoku* indica che è lecito aspettarsi che i governi degli stati membri continueranno a servirsi dell'UNESCO allo stesso modo, considerando i vantaggi che questo può offrire in termini di “nation

²⁷⁷ CANG, “Japan's *Washoku*...”, cit., p. 511.

²⁷⁸ ICHIJO e RANTA, *Food, National Identity and Nationalism*, cit., p. 147.

²⁷⁹ ICHIJO e RANTA, *Food, National Identity and Nationalism*, cit., p. 150.

²⁸⁰ CANG, “Japan's *Washoku*...”, cit., p. 511.

branding” e, conseguentemente, il ritorno economici positivo che può derivare dalla possibilità di attrarre più turismo o aumentare le proprie esportazioni.

3.3. Caso studio 2: Rilascio delle acque contaminate di Fukushima nell’Oceano

Dal Triplice disastro del 3 marzo 2011 è ormai trascorso più di un decennio; tuttavia, l’impatto da esso prodotto non si è ancora esaurito ed alcuni degli effetti da esso prodotto rappresentano ancora oggi problemi sociali e politici del Giappone contemporaneo e non solo. In questo paragrafo mi occuperò di analizzare il modo in cui il governo giapponese e la Tokyo Electric Company (TEPCO) hanno deciso di affrontare una delle conseguenze indirette e a lungo termine dell’incidente nucleare di Fukushima Daiichi, ovvero la presenza di grandi quantità acque di raffreddamento dei reattori contaminate. Nella prima parte di questa discussione mi occuperò di ricostruire le cause che hanno originato il problema delle acque contaminate e, soprattutto, a rivisitare il processo decisionale che ha portato il governo giapponese e la TEPCO a adottare la soluzione di rilasciare le acque contaminate, una volta trattate per ridurre la pericolosità, nell’Oceano Pacifico. Per farlo utilizzerò principalmente la documentazione prodotta dalle commissioni parlamentari che si sono occupate dello studio e della gestione del problema e i rapporti dell’International Atomic Energy Agency (IAEA), organizzazione internazionale che si occupa della revisione delle attività di gestione delle acque trattate da parte del governo giapponese e della TEPCO. In seguito, cercherò di evidenziare gli aspetti problematici di questa decisione, sia per quanto riguarda il modo in cui il processo decisionale è stato condotto, sia per quanto riguarda il fatto stesso di riversare le acque trattate nel Pacifico, soffermandomi sulla distanza tra gestione tecnocratica del rischio da parte del governo e la percezione del rischio dei cittadini sia in ambito nazionale che internazionale, ma anche sul dibattito scientifico sorto intorno alla vicenda. Infine, facendo riferimento alla teoria della società del rischio di Beck, cercherò di discutere le implicazioni dell’adozione di questo stile decisionale sulla preparazione del governo giapponese nella gestione dei rischi della modernità e sulla partecipazione democratica.

3.3.1. Il disastro nucleare e la presenza delle acque contaminate

Il problema della presenza di acque contaminate conservate nella centrale di Fukushima Daiichi è sorto dopo il disastro nucleare del marzo 2011. Prima dell’incidente, l’acqua veniva utilizzata nelle operazioni ordinarie della centrale al fine di raffreddare i reattori. Tuttavia, tra le conseguenze del terremoto del 3 marzo 2011 ci fu anche il danneggiamento del funzionamento del sistema di raffreddamento della centrale, fatto a cui fece seguito una catena di eventi che portarono all’incidente nucleare, che riporterò brevemente qui di seguito. Il danno causato dal terremoto venne inizialmente

limitato, grazie all'attivazione delle misure di sicurezza, che prevedevano lo spegnimento dei reattori al momento in funzione. Questo non risolse del tutto il problema, dato che anche da spenti i reattori continuavano a generare calore, che necessitava di essere tenuto sotto controllo per prevenire incidenti. Normalmente il sistema di raffreddamento funzionava tramite energia elettrica proveniente dall'esterno della centrale; tuttavia, a causa del terremoto la fornitura di corrente elettrica venne interrotta e divenne necessario fare affidamento su generatori di emergenza, che garantirono provvisoriamente il corretto funzionamento dei sistemi di raffreddamento.²⁸¹ Circa 40 minuti dopo l'impatto del terremoto però, lo tsunami da esso generato impattò sulla centrale, causando l'allagamento di molti edifici della struttura e danneggiando i generatori di emergenza di cinque dei sei reattori, portando così ad una situazione di blackout.

Nei reattori 1, 2 e 4 questo causò l'impossibilità di controllare parametri essenziali alla sicurezza, come temperatura e livello dell'acqua, una situazione per la quale non erano state previste specifiche misure di sicurezza. Al fine di raffreddare i reattori, in particolare il numero 1, dovettero, nelle ore seguenti, essere individuate delle misure alternative a quelle normalmente in funzione. Tra queste, venne disposto l'utilizzo di acqua marina per raffreddare alcuni dei reattori, una volta esaurita quella dolce a disposizione della centrale, dapprima immessa indirettamente tramite un pozzo e in seguito prelevata direttamente dall'oceano.²⁸² Le misure di sicurezza emergenziali adottate non furono sufficienti però ad impedire il surriscaldamento di tre dei reattori della centrale, in cui si verificò la fusione del nocciolo, portando dunque al disastro nucleare.

Ancora oggi, come conseguenza del disastro, sono presenti nei reattori resti di combustibile nucleare, dapprima fuso e poi nuovamente solidificato, la cui rimozione rappresenta un altro problema con cui il governo e la TEPCO si devono confrontare. Nel corso della gestione dell'emergenza, l'acqua marina utilizzata in condizioni per il raffreddamento dei reattori, a differenza di quella che veniva usata per le ordinarie operazioni di raffreddamento della centrale, entrò in contatto con questo materiale radioattivo e pertanto ne venne contaminata.²⁸³ Oltre all'acqua marina utilizzata nel giorno dell'impatto e in quelli successivi, nuova acqua contaminata continua ad essere prodotta quotidianamente dalla centrale, dato che è tuttora necessario raffreddare i nuclei dei reattori. A queste acque si sono aggiunte nel tempo anche quella piovana e quella sotterranea proveniente dalle falde acquifere, dato che i sistemi di drenaggio precedentemente utilizzati per impedirle di entrare nella

²⁸¹ IAEA, *The Fukushima Daiichi Incident: Report by the Director General*, 2015, <https://www-pub.iaea.org/MTCD/Publications/PDF/Pub1710-ReportByTheDG-Web.pdf>, pp. 23-28.

²⁸² *Ibid.*, pp. 29-44.

²⁸³ FINANCIAL TIMES, *The Plan, the Science and the Safety: Discharging ALPS Treated Water*, <https://www.ft.com/partnercontent/reconstruction-agency/the-plan-the-science-and-the-safety-discharging-alps-treated-water.html>.

centrale sono stati danneggiati durante il disastro.²⁸⁴ Negli anni successivi al disastro, la TEPCO ha implementato diverse misure per ridurre la quantità di acqua contaminata prodotta quotidianamente e limitare la possibilità che l'acqua raggiunga la centrale dal sottosuolo, ad esempio attraverso la costruzione di un "muro di ghiaccio" sotterraneo, completata nel 2016.²⁸⁵ Questi sforzi hanno avuto effetti positivi, riducendo sensibilmente la quantità di acqua contaminata prodotta ogni giorno, tuttavia fermarne totalmente la produzione è per il momento impossibile.

Dato che la presenza di grandi quantità di acqua radioattiva nella centrale rappresenta un potenziale rischio, la TEPCO ha iniziato ad utilizzare diverse tecniche industriali per decontaminarla, tra cui sistemi per rimuovere periodicamente lo stronzio e il cesio presenti nell'acqua, ovvero gli elementi da cui deriva la maggior parte della radioattività.²⁸⁶ Inoltre, l'acqua non più messa in ricircolo per raffreddare la centrale viene trattata tramite il sistema ALPS (Advanced Liquid Processing System), un processo di filtrazione che permette di rimuovere dall'acqua la maggior parte dei radionuclidi. Come nota l'IAEA tuttavia il neanche l'utilizzo del sistema ALPS permette di ottenere un'acqua totalmente priva di radionuclide: "small amounts of different radionuclides remain in the water (although they are well below regulatory limits) even after treatment, and tritium is not removed by the ALPS system at all".²⁸⁷ L'acqua trattata tramite il sistema ALPS viene poi collocata in appositi serbatoi presenti nella centrale, che superano le mille unità, per evitarne la dispersione nell'ambiente.

Nel corso degli anni, tuttavia, la gestione di queste acque ha più volte rappresentato un problema per la TEPCO e, di conseguenza, per il governo. Ad esempio, nell'aprile del 2011 la TEPCO decise, con l'approvazione del governo, di rilasciare circa diecimila tonnellate di acqua a basso livello di radiazioni nel Pacifico, una scelta dovuta alla necessità di fare spazio nei serbatoi ad altra acqua con un maggiore livello di contaminazione. Oltre ai danni ambientali questo incidente costrinse il Giappone a doversi confrontare con la reazione contrariata dei paesi limitrofi, avvertiti dal governo solo una volta che la decisione era già stata presa.²⁸⁸ Negli anni successivi al disastro si sono anche verificate nella centrale diverse perdite di acqua, dovute ai danni strutturali subiti dalla centrale.²⁸⁹ Ad oggi, il più recente di questi eventi risale al febbraio 2024.²⁹⁰ A questi incidenti si aggiunge il problema dello spazio in cui contenere le acque continuamente prodotte, visto che il numero di

²⁸⁴ IAEA, *The Fukushima Daiichi incident*, p. 149.

²⁸⁵ TEPCO, <https://www.tepco.co.jp/en/decommission/planaction/landwardwall/index-e.html>.

²⁸⁶ IAEA, *IAEA Comprehensive Report on the Safety Review of the ALPS-Treated Water at the Fukushima Daiichi Nuclear Power Station*, 2023, https://www.iaea.org/sites/default/files/iaea_comprehensive_alps_report.pdf, p. 3.

²⁸⁷ *Ibid.*, cit.

²⁸⁸ ASAHI SHIMBUN, *TEPCO drowning in dealing with tons of radioactive water*, 13 maggio 2011, <https://web.archive.org/web/20110516154816/http://www.asahi.com/english/TKY201105120189.html>.

²⁸⁹ IAEA, *The Fukushima Daiichi incident*, p. 150.

²⁹⁰ <https://www.japantimes.co.jp/news/2024/02/08/japan/science-health/fukushima-water-leak/>.

serbatoi necessari a contenerla è limitato.²⁹¹ Per questi motivi il governo giapponese si è mosso per individuare soluzioni per la gestione in sicurezza e lo smaltimento di queste acque, che rappresentano anche una delle questioni da risolvere nell'ottica della definitiva dismissione della centrale nucleare pianificata dal governo.²⁹²

3.3.2. Il lavoro delle commissioni parlamentari e dell'IAEA

Gli attori principali coinvolti nella gestione di questo problema sono il governo giapponese, la TEPCO e l'IAEA. Il governo ha studiato il problema e le possibili soluzioni tramite diverse commissioni parlamentari istituite ad hoc, sulla base delle quali ha poi optato per la decisione dello sversamento nel Pacifico. La TEPCO, che gestisce la centrale nucleare, è incaricata di gestire il lato pratico delle operazioni di dismissione, per le quali deve comunque rispondere al governo. L'IAEA, in quanto organizzazione internazionale, si è occupata di supervisionare le attività del governo e prodotto rapporti in parallelo a quelli delle commissioni parlamentari.

La prima segnalazione ad intervenire sul problema rappresentato dalla presenza di grandi quantità di acqua contaminata conservata alla centrale risale al dicembre 2013, quando la Commissione per la gestione delle acque contaminate pubblicò il rapporto finale del proprio operato.²⁹³ Nel rapporto veniva sottolineato che anche implementando le contromisure provvisorie in esso indicate non si sarebbe potuto risolvere completamente il problema della gestione delle acque contaminate da trizio (ovvero quelle sottoposte al trattamento ALPS), pertanto veniva raccomandata la creazione di una task force per individuare soluzioni definitive al problema.²⁹⁴ In seguito alla pubblicazione del rapporto l'IAEA, revisionandolo, sottolineò anch'essa la necessità di studiare tutte le possibili contromisure per gestire le acque trattate tramite ALPS.²⁹⁵

Di conseguenza il governo giapponese istituì la Task force per le acque contaminate da trizio, posta sotto il controllo della Commissione per la gestione delle acque contaminate. Essa pubblicò il proprio rapporto finale nel giugno 2016. In esso vengono indicati cinque principali metodi di smaltimento delle acque, studiando diverse varianti per ciascuno di essi, come la possibilità di diluire ulteriormente le acque ALPS prima dello smaltimento, che portano il totale di soluzioni possibili a

²⁹¹ FINANCIAL TIMES, *The Plan, the Science and the Safety: Discharging ALPS Treated Water*, <https://www.ft.com/partnercontent/reconstruction-agency/the-plan-the-science-and-the-safety-discharging-alps-treated-water.html>.

²⁹² METI, *Takakushujokyosetsubitō Shorisui no Toriatsukai ni kan Suru Shōi Inkai: Hōkokusho* (), 2020, https://www.meti.go.jp/earthquake/nuclear/osensuitaisaku/committee/takakusyu/pdf/018_00_01.pdf, p. 2.

²⁹³ METI, *Tōkyō Denryokukabu Fukushima Daiichi Genshiryoku Hatsudensho ni okeru Jōhōteki – Jūsōteki na Osensui Shori Taisaku*, 2013, https://www.meti.go.jp/earthquake/nuclear/pdf/131225/131225_01e.pdf.

²⁹⁴ Ibid., p. 2.

²⁹⁵ IAEA, *IAEA Comprehensive Report...*, p. 5.

undici.²⁹⁶ In questo rapporto si fa per la prima volta riferimento alla soluzione dello scarico delle acque nell'oceano, che rappresenta una delle cinque possibili soluzioni. Dato che il lavoro della task force riguardava solamente valutazioni di carattere tecnico-scientifico ed economico, nel rapporto finale essa consigliava al governo di effettuare ulteriori valutazioni prima di effettuare una scelta definitiva sul metodo da utilizzare, invitandolo a prendere in considerazione anche gli aspetti sociali della percezione del rischio.²⁹⁷ Il discorso in particolare si focalizza sulla necessità di prevenire possibili danni reputazionali (*fūhyō higai*), un discorso che, come abbiamo visto in precedenza, compare in diversi ambiti legati alla gestione del rischio successiva al disastro di Fukushima.

Il compito di condurre uno studio più approfondito che tenesse in considerazione anche questi aspetti venne affidato alla Sottocommissione per la gestione delle acque ALPS, istituita dal governo nel 2016, il cui rapporto finale è stato pubblicato nel febbraio 2020. Essa si occupò di rivedere le valutazioni effettuate in precedenza sulla gestione dell'acqua trattata tramite ALPS presso la centrale e approfondì lo studio dei possibili metodi per il loro smaltimento. La sottocommissione, tenendo in considerazione diverse variabili quali i possibili rischi per la sicurezza, le tecnologie da impiegare e i tempi necessari per implementare ciascuna soluzione, concluse che tra i cinque metodi proposti dalla task force sarebbe stato possibile metterne in pratica solamente due, ovvero il rilascio dell'acqua tramite vaporizzazione oppure il rilascio delle acque ALPS nell'Oceano.²⁹⁸ Inoltre, comparando questi due metodi, essa individuò alcuni aspetti che rendevano il secondo più vantaggioso, tra cui la presenza di esempi precedenti di utilizzo di questo metodo in altre centrali, le minori difficoltà nell'implementare questo sistema a livello strutturale e la maggiore facilità nel supervisionare gli effetti delle operazioni di smaltimento monitorando le correnti marine rispetto al vento e ad altri agenti atmosferici.²⁹⁹ L'altro aspetto che la sottocommissione era incaricata di studiare riguarda il possibile impatto sociale causato dall'implementazione di queste soluzioni, un aspetto che nel rapporto viene trattato esclusivamente in termini di prevenzione dei danni reputazionali. In particolare, nel rapporto vengono specificate quali reazioni avverse potrebbero conseguire all'adozione di ciascuna delle misure studiate; inoltre, la sezione finale del rapporto è dedicata ad una revisione dei *fūhyō higai* causati dal Triplice disastro e delle contromisure adottate in precedenza da governo, TEPCO ed enti locali. Infine, vengono indicate alcune possibili contromisure per prevenire danni reputazionali futuri causati dallo smaltimento delle acque radioattive.³⁰⁰ Tuttavia il compito di

²⁹⁶ METI, *Torichiumusui Tasuku Fōsu Hōkokusho*, 2016, https://www.meti.go.jp/earthquake/nuclear/osensuitaisaku/committee/tritium_tusk/pdf/160603_01.pdf, p. 7.

²⁹⁷ Ibid., p. 13.

²⁹⁸ METI, *Takakushujokyosetsubitō Shorisui...*, p. 25.

²⁹⁹ Ibid., pp. 25-28.

³⁰⁰ Ibid., pp. 29-38.

approfondire la questione, sondando le opinioni dell'opinione pubblica e altre parti interessate viene lasciato ad iniziative successive del governo.

Successivamente alla pubblicazione del rapporto finale della Sottocommissione, nell'aprile 2020 l'IAEA pubblicò la sua revisione del rapporto, in cui valutò positivamente le misure adottate per contenere le perdite di acqua contaminata nella centrale e per diminuire la minori quantità di acque contaminate generate quotidianamente. Inoltre, essa giudicò tecnicamente implementabili i due metodi di smaltimento indicati dalla sottocommissione. L'IAEA pertanto invitò il governo giapponese a consultare il più presto possibile le parti interessate al fine di prendere una decisione e proseguire i lavori di messa in sicurezza e dismissione della centrale.³⁰¹

Nei mesi successivi alla pubblicazione del rapporto del sottocomitato il governo giapponese organizzò sette udienze pubbliche in cui raccolse l'opinione di rappresentanti degli enti locali e dei settori economici agricolo, della pesca e della silvicoltura. Inoltre, nello stesso periodo esso raccolse l'opinione di alcuni cittadini tramite questionari.³⁰² Da questi emerse la preoccupazione di alcuni cittadini per le possibili conseguenze ambientali e per la salute umana e quelle dei produttori per i possibili danni reputazionali legati al pericolo di contaminazione radioattiva del suolo o del mare.³⁰³

La decisione definitiva di smaltire le acque ALPS rilasciandole nell'oceano venne comunicata dal Consiglio inter-ministeriale per la gestione della dismissione delle acque contaminate e delle acque trattate in un documento dell'aprile 2021, in cui vennero delineate le politiche di gestione delle acque trattate con ALPS. Esso contiene un riassunto del processo decisionale che ha portato a questa decisione. Inoltre, viene spiegato come la TEPCO intendeva implementarlo praticamente e le misure di sicurezza che sarebbero state adottate per contenere il rischio ed evitare danni reputazionali, oltre ad ulteriori misure da implementare in futuro nel caso questi si fossero verificati.³⁰⁴ Le acque trattate con il sistema ALPS sarebbero state ulteriormente diluite per portare i livelli di trizio al di sotto dei limiti consentiti prima di essere rilasciate nell'oceano. Inoltre, la situazione delle acque oceaniche sarebbe stata monitorata in seguito al rilascio delle acque trattate per verificare che non presentassero livelli anomali di radioattività.³⁰⁵

³⁰¹ IAEA, *IAEA Follow-up Review of Progress Made on Management of ALPS Treated Water and the Report of the Subcommittee on Handling of ALPS treated water at TEPCO's Fukushima Daiichi Nuclear Power Station*, 2020, <https://www.iaea.org/sites/default/files/20/04/review-report-020420.pdf>, pp. 6-9.

³⁰² METI, https://www.meti.go.jp/earthquake/nuclear/decommissioning/committee/takakushu_iken/index.html, 12/09/2024.

³⁰³ METI, *Tōkyō Denryoku Hōrudingusu Kabushikigaisha Fukushima Daiichi Genshiryoku Hatsudensho ni okeru Takakushujokyosetsubitō Shorisui no Shobun ni kan suru Kihon Houshin*, 2021, https://www.meti.go.jp/earthquake/nuclear/hairo_osensui/alps_policy.pdf, p. 5-6.

³⁰⁴ Ibid., pp. 11-14.

³⁰⁵ Ibid., pp. 10-11.

In seguito alla comunicazione pubblica della decisione del governo giapponese la IAEA, su richiesta del governo giapponese, ha creato una task force di esperti provenienti da diverse parti del mondo, che negli anni successivi ha esaminato la documentazione prodotta dalla TEPCO, dal METI e dall’NRA, oltre a condurre alcuni sopralluoghi nella centrale. I risultati del lavoro della task force sono contenuti in un rapporto del luglio 2023. Il rapporto consiste in una valutazione del rischio di tipo tecnico-scientifico, che non ha valore legale ma solamente di consultazione. La task force dell’IAEA ha valutato positivamente le politiche di gestione delle acque contaminate da parte del governo e gli sforzi messi in campo per garantire la sicurezza delle operazioni, concludendo che i parametri di riferimento da essa utilizzati per valutare il rischio sono stati rispettati. Le preoccupazioni sollevate da questa iniziativa vennero riconosciute, ma nel rapporto viene concluso che l’impatto ambientale e per la salute generato dal rilascio delle acque non avrebbe comportato un rischio. Infine, la IAEA affermò di voler adempiere anche in futuro il compito di supervisionare e consigliare il governo giapponese nell’implementazione di questa soluzione.³⁰⁶

Poche settimane dopo la pubblicazione del rapporto dell’IAEA che approvava il piano di smaltimento delle acque l’allora Primo Ministro Kishida annunciò che il primo scarico delle acque trattate con ALPS nell’oceano sarebbe avvenuto il 24 agosto dello stesso anno.³⁰⁷ Ad oggi sono stati effettuati un totale di otto cicli di sversamento nell’Oceano, l’ultimo dei quali risale all’agosto 2024, per un totale di circa sessantamila tonnellate di acqua, della quale rimangono comunque più di un milione di tonnellate, motivo per cui il governo prevede che questo programma proseguirà lungo l’arco di circa trent’anni.³⁰⁸

Fino ad oggi, ad un anno di distanza dal primo ciclo di rilascio delle acque la TEPCO ha effettuato otto cicli di sversamento. Il Ministero dell’Ambiente giapponese, che ha il compito di monitorare i livelli di sostanze radioattive presenti nelle acque in cui viene condotto lo sversamento, non ha finora riscontrato anomalie nei livelli di radioattività, concludendo per ora che queste operazioni non hanno avuto influenza sull’ambiente e sulla salute umana.³⁰⁹ Nel frattempo la task force dell’IAEA ha condotto due missioni di supervisione, la prima nell’ottobre 2023 e la seconda nel marzo 2024, tramite le quali ha riesaminato i dati e le misure implementate da governo giapponese e TEPCO, ha condotto sopralluoghi nella centrale e condotto ulteriori monitoraggi delle acque marine. Anch’essa ha concluso che il rilascio sta avvenendo in conformità agli standard di sicurezza internazionali, sia nel

³⁰⁶ IAEA, *IAEA Comprehensive Report...*, pp. IV-VI.

³⁰⁷ REUTERS, *Japan to release Fukushima water into ocean from Aug. 24*, 23 agosto 2023, <https://www.reuters.com/world/asia-pacific/japan-release-fukushima-water-into-ocean-starting-aug-24-2023-08-22/>, 12/09/2024.

³⁰⁸ ASAHI SHIMBUN, *Fukushima plant starts 8th round of treated water release into sea*, 7 agosto 2024, <https://www.asahi.com/ajw/articles/15379816>, 12/09/2024.

³⁰⁹ MINISTRY OF THE ENVIRONMENT, <https://shorisui-monitoring.env.go.jp/>, 12/09/2024.

rapporto riassuntivo della prima missione³¹⁰ che in quello della seconda.³¹¹ Pertanto, nonostante eventuali pericoli dovuti all'accumulo di sostanze radioattive nell'oceano e conseguenti rischi ambientali e alla salute umana non possano essere esclusi sul lungo periodo, è al momento impossibile determinare con un alto grado di sicurezza quanto queste operazioni possano rappresentare un pericolo. È però possibile soffermarsi su alcune criticità sollevate dal processo decisionale che ha portato il governo ad approvare questa decisione, attirando a sé diverse critiche sia a livello nazionale che internazionale.

3.3.3. L'opposizione dei cittadini giapponesi al rilascio delle acque

La decisione del governo giapponese di rilasciare le acque contaminate in mare ha incontrato l'opposizione di una parte consistente dell'opinione pubblica giapponese. In generale, circa la metà dei cittadini non sembra essere a favore della decisione del governo. Un questionario condotto dall'*Asahi Shimbun* nel 2021 ha evidenziato come il cinquantacinque per cento dei cittadini intervistati fosse contrario allo sversamento delle acque trattate nell'Oceano Pacifico.³¹² In un questionario più recente condotto dallo stesso quotidiano nel 2023 la percentuale di persone favorevoli al piano del governo era del cinquantatré per cento, mentre del quarantuno per cento quella delle persone a sfavore.³¹³ In alcuni casi i cittadini hanno manifestato pubblicamente il loro dissenso.³¹⁴ Inoltre, diverse associazioni di pescatori, a livello locale e nazionale, hanno espresso preoccupazione all'iniziativa di sversamento delle acque contaminate nell'Oceano. Nel 2021, dopo che il governo ebbe comunicato la decisione di avanzare con questa iniziativa, il presidente dell'Associazione delle cooperative di pescatori del Giappone (*Zengyoren*) comunicò la contrarietà dell'associazione all'iniziativa, affermando che il governo era venuto meno alla promessa precedentemente fatta di non prendere una decisione senza aver raggiunto un accordo con le parti interessate.³¹⁵ Le preoccupazioni

³¹⁰ IAEA, *IAEA Review of Safety Related Aspects of Handling ALPS Treated Water at TEPCO's Fukushima Daiichi Nuclear Power Station; Report 1: First Review Mission to Japan after the Start of ALPS Treated Water Discharge (October 2023)*, 2023, https://www.iaea.org/sites/default/files/first_review_mission_report_after_start_of_alps_treated_water_discharge_oct_23.pdf, 12/09/2024.

³¹¹ IAEA, *IAEA Review of Safety Related Aspects of Handling ALPS Treated Water at TEPCO's Fukushima Daiichi Nuclear Power Station; Report on the Mission to Japan conducted in April 2024*, 2024, https://www.iaea.org/sites/default/files/2024-07-17_mission_report-april_2024.pdf, 12/09/2024.

³¹² ASAHI SHIMBUN, *Fukushima Genpatsu no Shorisui, Kaiyō e Houshutsu "Hantai" 55% Yoron Chōsa*, 3 gennaio 2021, <https://www.asahi.com/articles/ASP135S0CNDJUZPS001.html>, 29/08/2023.

³¹³ ASAHI SHIMBUN, *Poll: 75% say safety talks fail over Fukushima water release*, 21 agosto 2023, <https://www.asahi.com/ajw/articles/14985813>, 29/08/2024.

³¹⁴ ASSOCIATED PRESS, *Japanese protest Fukushima water release*, 26 agosto 2023, <https://www.youtube.com/watch?v=ApAfzPVs4s4>, 12/09/2024.

³¹⁵ ASAHI SHIMBUN, *Outcry erupts in and out of Japan over Fukushima water decision*, 13 aprile 2021, <https://www.asahi.com/ajw/articles/14329903>, 12/09/2024.

di queste associazioni sono principalmente di natura economica. Esse temono che lo scarico delle acque trattate possa generare ulteriori preoccupazioni tra il pubblico riguardo alla sicurezza degli alimenti provenienti dalla prefettura, in particolare il pesce, causando danni reputazionali (*fūhyō higai*) e perdite economiche derivanti dalla diffidenza del pubblico e dalle possibili sospensioni delle importazioni alimentari da parte di altri paesi. Come abbiamo visto in precedenza, il governo ha consultato diverse associazioni di produttori di diversi settori economici, la cui contrarietà all'iniziativa è riportata nel rapporto dell'aprile 2021 in cui annunciava la decisione di procedere con lo sversamento delle acque, tuttavia il governo ha deciso di procedere anche senza aver ottenuto l'assenso di queste associazioni, cercando di rassicurarle che avrebbe fatto il possibile per contrastare eventuali danni reputazionali.

Come abbiamo visto nel primo capitolo di questa tesi, il rischio non è un elemento oggettivabile, ma è frutto di una costruzione sociale. In particolare, modo, la percezione del rischio del pubblico differisce da quella degli esperti e non si basa unicamente sul calcolo probabilistico effettuato da questi ultimi ma su una serie di variabili culturali e individuali. Nel caso qui preso in esame, è evidente la presenza di uno scollamento tra quanto affermato dagli “esperti”, ovvero le commissioni parlamentari e l'IAEA, e la percezione del rischio dei cittadini giapponesi, per i quali non è sufficiente l'assicurazione che il livello di contaminazione delle acque oceaniche sia contenuto entro determinate soglie limite di sicurezza, in quanto non accettano l'idea stessa di essere esposti al pericolo di contaminazione dal governo. La preoccupazione rispetto al rilascio delle acque è particolarmente forte tra gli abitanti della prefettura di Fukushima, già pesantemente colpiti dal Triplice disastro del 2011, che ora si devono confrontare nuovamente con una decisione del governo e della TEPCO che risveglia il senso di insicurezza dovuto al timore di contaminazione radioattiva.³¹⁶

Come abbiamo visto nel capitolo precedente, all'indomani del disastro del 3.11 il timore di contaminazione radioattiva si è diffuso in tutto il paese, condizionando soprattutto la percezione della sicurezza del cibo proveniente dalle zone colpite dal disastro nucleare. Sia allora che in occasione dello sversamento delle acque, ad acuire la percezione del rischio dei cittadini ha avuto un ruolo fondamentale la mancanza di fiducia nei confronti delle istituzioni. Come abbiamo visto nel precedente capitolo, la fiducia dei cittadini giapponesi nella capacità del governo di gestire il rischio e garantire la loro sicurezza, che era già stata compromessa da una lunga storia di scandali legati alla sicurezza del cibo nei primi anni duemila, è stata ulteriormente minata dalla scarsa trasparenza con cui la comunicazione del rischio è stata gestita successivamente al Triplice disastro. La sfiducia e il timore di contaminazione radioattiva in seguito all'incidente nucleare hanno portato numerosi

³¹⁶ BBC, *Facts are up against fear ahead of Fukushima water release*, 13 luglio 2023, <https://www.bbc.com/news/world-asia-66173431>, 12/09/2024.

cittadini ad attivarsi e cercare di fare fronte all'incertezza, in particolare rispetto alla sicurezza del cibo, attrezzandosi in modo da poter misurare autonomamente i livelli di radiazioni presenti nel cibo e producendo e facendo circolare dati in parallelo a quelli forniti da governo e autorità locali.³¹⁷ Anche nei confronti della TEPCO, incaricata di gestire in prima persona le operazioni di sversamento, la diffidenza del pubblico è alta. Tre diverse commissioni investigative, che hanno pubblicato rapporti riguardo la gestione e le responsabilità del disastro nucleare di Fukushima Daiichi hanno concluso che l'impreparazione nel fare fronte agli eventi estremi che hanno colpito la centrale il 3 marzo 2011 è stata causata alle decisioni dell'azienda in materia di sicurezza. Inoltre, negli stessi rapporti è stato evidenziato come la gestione dell'emergenza da parte dell'azienda è stata caratterizzata da scarsa trasparenza nella comunicazione del rischio, che ha esacerbato gli effetti del disastro.³¹⁸ A questo si aggiungono le numerose perdite di acque non trattate verificatesi nella centrale negli ultimi anni, comunicate tardivamente dall'azienda,³¹⁹ nonché ulteriori scandali dovuti a negligenze nella gestione dei sismografi della centrale e delle misure anti-terrorismo.³²⁰

3.3.4. Dibattito scientifico sulla sicurezza del rilascio delle acque

Sebbene i dati forniti dal governo giapponese e dalla TEPCO, così come le revisioni effettuate dalla IAEA, concludano che le operazioni di sversamento delle acque trattate tramite il sistema ALPS non rappresentano un pericolo per l'ambiente e per la salute umana, in quanto rispettano i dovuti standard di sicurezza e la quantità di radionuclidi presenti nell'acqua sia al disotto delle soglie limite consentite dalle leggi giapponesi e a livello internazionale, la decisione del governo di rilasciare le acque trattate con il sistema ALPS è stata contestata non solo dai cittadini, ma anche all'interno della comunità scientifica.

Parte della preoccupazione deriva dal fatto che questo tipo di operazione, condotta su così larga scala e in un orizzonte temporale lungo trent'anni, non ha precedenti.³²¹ Per questo motivo secondo alcuni scienziati, prima di procedere con la decisione sarebbero servite ulteriori valutazioni, che considerassero non solo i rischi nell'immediato, ma anche le possibili conseguenze del dell'accumulo

³¹⁷ REIHER, *Food Security*, pp. 68-71.

³¹⁸ Yuko KANEKO e Itoko SUKZUKI, *Japan's Disaster Governance: How Was the 3.11 Crisis Managed?*, New York, Springer, 2013, pp. 103-106.

³¹⁹ ASAHI SHIMBUN, (*Shasetsu*) *Shorisui no Hōshutsu, Nattoku to Shinrai Kaketamama*, 14 aprile 2021, <https://www.asahi.com/articles/DA3S14869849.html>, 12/09/2024.

³²⁰ ASAHI SHIMBUN, *TEPCO ordered to fix its faulty anti-terrorism measures*, 24 marzo 2021, <https://www.asahi.com/ajw/articles/14298542>, 12/09/2024.

³²¹ Leslie MABON, "Treated Water Releases from the Fukushima Dai'ichi Nuclear Power Plant: An Overview of the Decision-Making Process and Governing Institutions", in *Marine Policy*, 163, 2024, p. 3.

di sostanze radioattive nell'Oceano lungo un arco temporale così ampio.³²² Inoltre, la decisione stessa di riversare le acque trattate nell'Oceano, invece di prendere in considerazione altri metodi che non prevedessero la diffusione di radionuclidi nell'ambiente ha sollevato qualche interrogativo. Ad esempio, un panel di scienziati che ha condotto ricerche sul tema per conto del Pacific Islands Forum (PIF) aveva consigliato come possibile soluzione la solidificazione delle acque trattate al fine di produrre cemento da utilizzare in zone a basso impatto umano.³²³ Questa tuttavia non è stata presa in considerazione dalle commissioni parlamentari giapponesi.

Ci sono state anche critiche riguardanti la valutazione del rischio condotta da TEPCO. Nel febbraio 2023, l'azienda ha pubblicato un documento intitolato *Radiological Environmental Impact Assessment* (REIA), una valutazione del rischio prodotta internamente dall'azienda stessa, richiesta per l'approvazione del piano di scarico da parte del governo. Questo documento è parte di quelli rivisti nel rapporto finale prodotto dalla IAEA.³²⁴ Alcuni scienziati e associazioni hanno evidenziato alcune lacune sia nella REIA che nella revisione presente nel rapporto finale della IAEA. Ad esempio l'ONG Greenpeace, oltre a contestare anch'essa l'idea che l'unica soluzione possibile fosse lo sversamento in mare, ha affermato che la valutazione del rischio effettuata dalla IAEA è incompleta, mancando una valutazione della contaminazione dovuta alle infiltrazioni sotterranee di acqua e un'indagine rispetto al funzionamento del sistema ALPS.³²⁵ Invece l'organizzazione non-profit Safecast, che dopo il disastro si era occupata di effettuare un monitoraggio indipendente della situazione alla centrale di Fukushima, ha evidenziato alcuni problemi relativi ai dati forniti dalla TEPCO ed ha evidenziato come il rapporto comprensivo pubblicato nel 2023 dalla IAEA “nasconda” in realtà diverse perplessità rispetto ai metodi di valutazione del rischio e alla trasparenza della TEPCO, seppure espresse in modo velato.³²⁶ Ad esempio, l'associazione sottolinea come, sebbene la comunicazione ufficiale si sia concentrata prevalentemente sul monitoraggio del trizio, nelle acque trattate siano presenti altri radionuclidi, le cui quantità possono differire da un serbatoio di acqua all'altro. Nonostante ciò la TEPCO non ha condotto controlli ad hoc su ciascun serbatoio, ignorando peraltro la richiesta avanzata dal PIF di effettuarli. Secondo Safecast, la presenza di isotopi diversi dal trizio rappresenta una potenziale fonte di rischio in quanto potrebbero comportarsi diversamente una volta

³²² NATIONAL GEOGRAPHIC, *Japan releases nuclear wastewater into the Pacific. How worried should we be?*, 24 agosto 2023, <https://www.nationalgeographic.com/premium/article/fukushima-japan-nuclear-wastewater-pacific-ocean>, 12/04/2024.

³²³ NIKKEI ASIA, *It is not too late for Japan to change course on Fukushima water*, 24 agosto 2023, <https://asia.nikkei.com/Opinion/It-is-not-too-late-for-Japan-to-change-course-on-Fukushima-water>, 12/09/2024.

³²⁴ LESLIE MABON, *Treated Water Releases...*, p. 2.

³²⁵ GREENPEACE, *Japan announces date for Fukushima radioactive water release*, 22 agosto 2023, <https://www.greenpeace.org/international/press-release/61364/japan-announces-date-for-fukushima-radioactive-water-release/>, 12/09/2024.

³²⁶ SAFECAST, *TEPCO water release: Who will watch the watchers?*, 6 agosto 2023, <https://safecast.org/tepc-water-release-who-will-watch-the-watchers/>, 12/09/2024.

liberati nell'ambiente, sedimentandosi in mare più facilmente o entrando in modo diverso nella catena alimentare. Infine, la non profit sottolinea l'assenza di un piano del governo in caso di inadempienze da parte della TEPCO, nonostante i precedenti negativi dell'azienda nella prevenzione e nella gestione del disastro nucleare.³²⁷

È interessante osservare come questo tipo di osservazioni siano indicative del modo in cui il ruolo della scienza cambia nelle società del rischio e come non possa sfuggire al dibattito politico. Innanzitutto, secondo Beck, nelle società del rischio il monopolio degli esperti su quanto viene accettato socialmente come "conoscenza" viene interrotto. Questo non comporta solamente che la conoscenza scientifica prodotta dagli esperti non venga per forza accettata dai cittadini come esatta, ma anche che i dibattiti riguardanti il rischio che sorgono all'interno della comunità scientifica non rimangano confinati ad essa, ma si inseriscono nella discussione sociale sul rischio, che rappresenta una questione politica che coinvolge la società tutta. È proprio nel dibattito politico che per cittadini ed associazioni diviene possibile servirsi delle interpretazioni scientifiche contrastanti che sorgono rispetto ad uno stesso problema per contrastare i proclami degli esperti e soprattutto le decisioni politiche imposte dall'alto sulla gestione del rischio quando non concordano con esse.³²⁸ Questo si manifesta nei casi menzionati in precedenza di Greenpeace, un'ONG, e del Pacific Island Forums, un'entità politica, che fondano le loro obiezioni su studi indipendenti sullo stesso problema o su revisioni delle valutazioni tecniche e scientifiche condotte dal governo giapponese o da TEPCO. Queste organizzazioni offrono una diversa interpretazione scientifica dei rischi associati allo scarico delle acque, al fine di fornire una valutazione del rischio alternativa e influenzare l'opinione pubblica per spingere il governo giapponese a rivalutare la propria decisione.

3.3.5. Reazioni internazionali allo sversamento delle acque

Un altro aspetto importante della questione del rilascio delle acque trattate riguarda la dimensione internazionale che ha assunto dopo che il governo giapponese ha comunicato la propria decisione a riguardo nel 2021. Il governo giapponese infatti non ha incontrato solo l'opposizione dell'opinione pubblica giapponese, ma anche di quella di altri paesi. In diverse nazioni si sono infatti verificate manifestazioni in cui i cittadini hanno espresso il proprio dissenso all'iniziativa del governo giapponese. Inoltre, l'iniziativa ha avuto anche conseguenze sul piano politico internazionale. Molti governi mondiali si sono espressi sull'iniziativa, in particolare modo quelli dei paesi più vicini al Giappone. Il pericolo di contaminazione radioattiva rappresenta a tutti gli effetti l'esempio per

³²⁷ Ibid.

³²⁸ BECK, *Risk Society*, pp. 156-157.

eccellenza di pericolo tecnologico individuato da Beck. In questo caso è particolarmente rilevante la dimensione transnazionale del rischio, dato che, se dovessero scaturire problematiche da questa iniziativa, ad essere messi pericolo non sarebbero soltanto i cittadini del Giappone e gli interessi economici di alcuni settori produttivi giapponesi, ma anche quelli di molti altri Paesi, a partire da quelli affacciati sul Pacifico, dato che i radionuclidi riversati nell'Oceano viaggiano tramite le correnti marine.

In particolare, la Cina ha rivolto pesanti critiche alla decisione del governo giapponese, accusandolo di compiere un atto irresponsabile che mette a rischio le generazioni future. Inoltre, in seguito al primo ciclo di rilascio delle acque nell'agosto 2023, essa ha esteso un divieto di importazioni di prodotti ittici, fino ad allora in vigore per la prefettura di Fukushima e poche altre, fino a comprendere tutto il Giappone.³²⁹ Anche Hong Kong ha implementato un divieto simile riguardante i prodotti ittici provenienti da diverse prefetture del Giappone.³³⁰ I governi di altri paesi come gli Stati Uniti³³¹ e la Corea del Sud hanno invece sostenuto la decisione del governo giapponese ed hanno affermato la propria fiducia nella sua trasparenza. Tuttavia nel caso della Corea del Sud, i partiti all'opposizione hanno espresso il loro dissenso, così come i cittadini, che hanno espresso il loro dissenso manifestando in occasione del primo ciclo di rilascio delle acque, per il timore di possibili danni ambientali e per la sicurezza del cibo.³³² Anche diversi isole-nazione del Pacifico, rappresentate politicamente dal Pacific Islands Forum, si sono detti contrari all'iniziativa. Come detto in precedenza il panel di esperti consultato dal PIF ha contestato le conclusioni presenti nel rapporto finale dell'IAEA sulla sicurezza delle operazioni. Inoltre, molti pescatori delle isole hanno espresso la loro preoccupazione per le possibili conseguenze economiche.³³³

3.3.6. Opportunità di trasformazione politica e società del rischio

In *Risk Society* Beck osserva come la democrazia rappresentativa instauratasi durante la prima modernità industriale avesse la tendenza ad assumere la forma di una “monarchia democratica”, in

³²⁹ BBC, *Fukushima: China retaliates as Japan releases treated nuclear water*, 24 agosto 2023, <https://www.bbc.com/news/world-asia-66577769>, 12/09/2024.

³³⁰ REUTERS, *Hong Kong details import ban on some Japanese seafood due to Fukushima release*, 24 agosto 2023, <https://www.reuters.com/world/asia-pacific/hong-kong-details-import-ban-some-japanese-seafood-due-fukushima-release-2023-08-23/>, 12/09/2024.

³³¹ U.S. DEPARTMENT OF STATE, *Japan's Release of Treated Water: Press Statement*, 25 agosto 2023, <https://www.state.gov/japans-release-of-treated-water/>, 12/09/2024.

³³² ASSOCIATED PRESS, *South Koreans rally in Seoul against Japanese plans to release treated nuclear wastewater into sea*, 12 agosto 2023, <https://apnews.com/article/south-korea-japan-fukushima-wastewater-4e9e363bcff9266ef991a7787da7c658>, 12/09/2024.

³³³ THE GUARDIAN, *'We depend on our beautiful reefs': Fukushima water release plan sparks concern across Pacific*, 4 luglio 2023, <https://www.theguardian.com/world/2023/jul/04/we-depend-on-our-beautiful-reefs-fukushima-water-release-plan-sparks-concern-across-pacific>, 12/09/2024.

cui il voto valeva come fonte di legittimazione assoluta, attraverso la quale i rappresentanti eletti potevano forzare sui cittadini qualsiasi decisione per la durata del loro mandato, una condizione che questi ultimi accettavano, riconoscendosi come “cittadini democratici”.³³⁴ Beck sostiene che, con l’arrivo della modernità riflessiva, questa condizione viene meno, in concomitanza all’emergere di quelle che egli definisce sub-politiche, che comportano il progressivo allontanamento della politica dai centri di potere in cui essa era svolta nella prima modernità industriale.³³⁵ Questa decentralizzazione si muove secondo Beck principalmente in due direzioni. Da un lato, il ruolo assunto dalla scienza nella modernità industriale, ovvero quella di motore del progresso tecnologico spinto dall’industria, e dunque in gran parte in mano a soggetti privati, ha messo la scienza e l’industria nella posizione di guidare importanti trasformazioni sociali tramite le innovazioni tecnologiche da essa prodotte, prendendo decisioni a tutti gli effetti assimilabili a quelle politiche ma non riconosciute come tali, in quanto compiute al di fuori della sfera politica ufficiale e pertanto non sottoposte alla necessità di legittimazione democratica a cui la politica deve sottostare. La loro legittimazione risiedeva invece, nella prima modernità industriale, nel consenso generalizzato sulla bontà del progresso tecnico-scientifico, che secondo Beck viene meno nella modernità riflessiva, caratterizzata dall’emergere della consapevolezza degli “effetti collaterali” del progresso sotto forma di rischi industriali. Per questo nasce la necessità di sottoporre le decisioni sub-politiche della scienza a considerazioni di tipo morale.³³⁶ Dall’altro lato, a livello popolare la modernità riflessiva segna la nascita di una “nuova cultura politica”, portata avanti dai cittadini tramite gruppi organizzati che costituiscono una forma di partecipazione dal basso, al di fuori del sistema politico tradizionale e, pertanto, sub-politica. È questa seconda forma di sub-politica che, secondo Beck, mette in crisi la “monarchia democratica”, portando la consapevolezza che ciascuna decisione politica è contingente e non è mai l’unica possibile. Pertanto, emerge la richiesta di maggiore coinvolgimento dei cittadini nelle decisioni del governo, avanzata dai cittadini stessi. Anch’essa come conseguenza una maggiore decentralizzazione delle decisioni politiche, che però, a differenza del primo caso, comporta un allargamento della possibilità di sottoporle a legittimazione democratica.³³⁷

Dunque, secondo Beck, la discussione sociale delle problematiche di rischio rappresenta un’opportunità per rimettere in discussione i processi politici alla base della società e, più in generale, gli ideali alla base della società e la direzione verso cui essa dovrebbe progredire, a partire dalla revisione dell’idea di progresso come avanzamento tecnologico illimitato tipica della prima

³³⁴ Ibid., p. 191.

³³⁵ BECK, *Risk Society*, pp. 185-186.

³³⁶ BECK, *Risk Society*, pp. 183-187.

³³⁷ Ibid., pp. 192-193.

modernità industriale.³³⁸ In *Risk Society* Beck sottolinea la criticità insita nel troppo potere decisionale messo nelle mani della scienza/industria, che considera un rischio per la democrazia. Egli propone come soluzione una maggiore democratizzazione dello sviluppo tecnologico ed economico, che dovrebbe passare da una rinuncia della pretesa di oggettività della scienza, che la porta a collocarsi al di fuori della sfera sociale e dunque a negare il proprio ruolo sociale e politico, inseguendo una pretesa di oggettività che non può raggiungere. Le discussioni tecnico-scientifiche dovrebbero invece essere sottoposte alla discussione democratica, in modo che il progresso tecnico-scientifico ricada sotto un controllo esterno che ne possa prendere in considerazione la dimensione etica e non solo quella economica.³³⁹ Questo non deve per forza avvenire sotto forma di un riaccentramento del potere decisionale alla politica, ma secondo Beck andrebbe coniugato con la concessione di ulteriori spazi per la sub-politica di intervenire nelle decisioni, in modo da diminuire ulteriormente il monopolio scientifico ed istituzionale sulla conoscenza e creare più opportunità perché il progresso tecnologico sia indirizzato dal confronto democratico.³⁴⁰ In questo modo diventerebbe possibile riconoscere socialmente le cause industriali all'origine dei rischi della modernità, riuscendo così ad intervenire su di essi prima che si diffondano, sottoponendo le decisioni prese nella sfera della scienza e dell'industria al controllo sociale e dunque sottoponendole all'etica.

3.3.7. La retorica dei *fūhyō higai*

Anche di fronte all'opposizione popolare e di diversi gruppi di produttori nei confronti della decisione di rilasciare nell'Oceano le acque ALPS, il governo giapponese non ha però al momento modificato la propria decisione e, in accordo con la TEPCO e forte dell'approvazione dell'IAEA, sta tuttora portando avanti questo programma. Come già detto, al momento non è certo che il rilascio delle acque rappresenti concretamente un rischio; tuttavia, è chiaro che buona parte della cittadinanza giapponese, così come i cittadini e governi di altri paesi che hanno espresso la loro opposizione a questa decisione lo considerino come tale. Tuttavia, il modo in cui il governo giapponese ha gestito l'iter decisionale che ha portato all'approvazione dello sversamento delle acque trattate dimostra che a livello istituzionale manca la volontà di aprire le decisioni sulla gestione del rischio in senso democratico. La decisione è stata presa dal governo giapponese in modo fortemente centralizzato ed è basata esclusivamente sulla conoscenza tecnico-scientifica prodotta all'interno di comitati parlamentari composti da esperti selezionati dal governo, mentre all'opinione pubblica è stata lasciata poca o nessuna possibilità per intervenire.

³³⁸ Ibid., p. 40.

³³⁹ Ibid., p. 228-231.

³⁴⁰ Ibid., pp. 233-235.

Come già detto in precedenza, la Sottocommissione per la gestione delle acque ALPS ha segnalato nel proprio rapporto la necessità di considerare gli aspetti sociali della percezione del rischio; tuttavia, questo si è concretizzato in una serie di consultazioni con produttori ed enti locali, di cui il governo ha raccolto le opinioni in una fase piuttosto tardiva del processo decisionale, in cui le soluzioni possibili erano già state individuate. Per questo le consultazioni, più che tentativi di coinvolgere effettivamente altri attori nel processo decisionale, sembrano tentativi di persuadere enti locali e produttori della bontà delle proprie decisioni prima di confermarle in modo definitivo. Questo trova conferma nel fatto che, pur raccogliendo l'insoddisfazione del pubblico e dei produttori, il governo ha portato avanti l'iniziativa, continuando a concentrare i propri sforzi sul contrasto ai danni reputazionali e a quella che percepisce come disinformazione.

Anche in questo caso, infatti, il tema dei *fūhyō higai* rappresenta l'unico modo in cui la componente sociale della percezione del rischio è stata presa in considerazione dal governo giapponese. Questo aspetto però, invece di essere ritenuto una componente fondamentale della gestione del rischio, da comprendere e su cui è utile basare le proprie decisioni, viene visto dal governo solamente come un problema da risolvere, per prevenire danni reputazionali che possano danneggiare economicamente i settori produttivi del paese. La razionalità sociale non viene dunque integrata con quella scientifica nel processo decisionale e non ha pertanto influenza sulle scelte compiute dal governo giapponese.

Infatti, ugualmente a quanto fatto nell'ambito delle campagne di contrasto ai *fūhyō higai* di cui ho parlato nel capitolo precedente, condotte per cercare di reinstaurare la fiducia dei cittadini nella sicurezza del cibo proveniente da Fukushima, anche in questo caso la soluzione proposta dal governo per convincere i cittadini della bontà dell'operazione risiede quasi esclusivamente sulla trasmissione di informazioni tecnico-scientifiche "corrette" riguardanti le modalità di svolgimento delle operazioni di sversamento e sul monitoraggio delle acque oceaniche.³⁴¹ In sostanza l'opposizione del pubblico viene ancora una volta attribuita alla sua incapacità di comprendere la comunicazione scientifica divulgata dagli esperti selezionati dal governo o dalla TEPCO. Diffondere con trasparenza i dati scientifici sul rischio, cosa che effettivamente il governo e la TEPCO stanno facendo tramite i propri canali di comunicazione, risulta però insufficiente soprattutto alla luce del pessimo rapporto di fiducia tra i cittadini giapponesi e il governo e la TEPCO, che portano i primi a diffidare di quanto comunicato dai secondi. Inoltre, la preoccupazione del pubblico è basata sul timore della contaminazione radioattiva in sé e non è possibile attenuarlo nel momento in cui percepisce che il governo sta mettendo a rischio la salute dei cittadini, sebbene questo assicuri di rispettare determinate soglie limite

³⁴¹ METI, *Tōkyō Denryoku Hōrudingusu...*, pp. 11-14.

di sicurezza, a maggior ragione alla luce di quanto successo con le soglie minime di contaminazione del cibo stabilite dopo il Triplice disastro. Nonostante ciò, anche in questo caso il governo ha cercato di negare il rischio e spostare la colpa sui cittadini preoccupati, fatto che indica come la società giapponese presenti i tratti di una “scapegoat society”.³⁴²

I considerevoli sforzi messi in piedi dal governo per contrastare i *fūhyō higai* rivelano anche in questo caso come la preoccupazione per i danni economici superi quella rivolta alla protezione dei cittadini dal rischio. La particolarità è che in questo caso i danni reputazionali sarebbero frutto di una decisione consapevole del governo, motivo per cui, nonostante la promessa del governo di fare il possibile per contrastare i *fūhyō higai* e la promessa di affidare alla TEPCO l’onere di risarcire coloro che dovessero esserne colpiti,³⁴³ la decisione del governo ha incontrato l’opposizione anche dei gruppi di produttori, specialmente i pescatori, che hanno più probabilità di risentire dei danni reputazionali.

La gestione fortemente centralizzata del processo decisionale è stata caratterizzata anche dalla mancata presa in considerazione del dibattito scientifico sulla sicurezza del rilascio delle acque. Il governo ha infatti interloquito solamente con l’opinione di esperti da egli selezionati, senza tenere in considerazione le voci contrastanti emerse da esperti esterni, come ad esempio il panel indipendente selezionato dal PIF. L’unica voce esterna accettata dal governo è quella dell’IAEA, che a tutti gli effetti rappresenta anche l’unico interlocutore internazionale con cui il governo giapponese ha accettato di interfacciarsi nella gestione di questa problematica. Il campo d’azione in cui agisce l’IAEA è però piuttosto limitato ed è in larga parte definito dallo stesso governo giapponese. Essa, infatti, si occupa di effettuare una valutazione del rischio di tipo tecnico-scientifico, avendo peraltro come compito principale quello di rivedere il lavoro già svolto dalle commissioni parlamentari e dunque agendo in gran parte all’interno dei limiti da essi stabiliti. A questo si aggiunge un’oggettiva limitazione delle sue funzioni, dato che essa non ha il potere di intervenire in modo diretto nelle decisioni politiche di uno stato ma ha solamente funzione consultiva, pertanto, malgrado possa richiedere chiarimenti o sottolineare problemi nel piano di sversamento delle acque, non ha potere di intervenire direttamente sulla vicenda. Tuttavia, per il governo giapponese aver ottenuto l’approvazione del rilascio delle acque ALPS da parte di un’organizzazione internazionale esterna rappresenta un’importante fonte di legittimazione a cui appellarsi per proteggersi dalle critiche mosse dall’opinione pubblica, dalla comunità scientifica e dalle altre nazioni e giustificare così la propria decisione.

³⁴² BECK, *Risk Society*, p. 75.

³⁴³ METI, *Tōkyō Denryoku Hōrudingusu...*, p. 13-14.

Infatti, anche di fronte ad una consistente opposizione internazionale, sia a livello popolare che governativo, il governo giapponese non ha aperto possibilità di dialogo rispetto alla propria decisione, trattandola esclusivamente come una questione a livello nazionale. Se da un lato questo è reso possibile dall'assenza di regolamentazioni internazionali che costringano il Giappone a confrontarsi con altri paesi prima di affrontare una decisione i cui effetti collaterali potrebbero riguardarli, dall'altra lo stesso Giappone, pur essendo cosciente della presenza di una consistente opposizione internazionale, che ha portato anche conseguenze rilevanti dal punto di vista economico, ha appunto interloquuto solamente con l'IAEA a livello internazionale, rifiutando qualsiasi altro tipo di mediazione.

3.3.8. La mancata trasformazione politica della gestione del rischio

La decisione presa dal governo giapponese di autorizzare il rilascio delle acque trattate tramite il sistema ALPS è una scelta politica imposta dall'alto, nella quale non viene presa in considerazione né l'opposizione popolare né quella sollevata dai governi di altri stati, che rischiano di doversi confrontare con i rischi derivanti da questa iniziativa, avvantaggiando solamente la TEPCO. Se anche non dovessero insorgere sul breve o lungo periodo rischi per la salute o ambientali riconducibili a questa iniziativa, questo segnala in ogni caso che alla trasformazione della società giapponese in una società del rischio non è corrisposto un cambiamento politico nella gestione del rischio in senso democratico, nonostante il governo giapponese si sia dovuto confrontare negli ultimi decenni con una grande quantità di rischi di origine antropica. Il modo in cui il governo giapponese affronta il rischio dimostra che non è in grado o non è disposto ad attuare provvedimenti che possano proteggere i cittadini andando ad affrontare le cause da cui i rischi della modernità hanno origine, preferendo alla prevenzione la difesa degli interessi economici e industriali e non accettando un confronto veramente aperto con altre parti interessate dai possibili effetti collaterali delle proprie decisioni.

Nel caso qui analizzato, la volontà di risolvere i problemi legati alla gestione delle grandi quantità di acque contaminate nella centrale di Fukushima Daiichi ha condotto ad una decisione potenzialmente in grado di mettere ulteriormente in pericolo la salute la popolazione giapponese e non solo, introducendo un rischio che perdurerebbe anche nei prossimi decenni, rispetto al quale l'unico intervento possibile a questo punto avverrebbe a posteriori, tentando di limitare le conseguenze, agendo sul rischio dopo averne permesso la proliferazione e quindi per forza tardivamente. In questo caso l'aggravante per il governo starebbe nel fatto che la decisione di rilasciare nell'oceano le acque trattate è comunque frutto di un iter decisionale che ha coinvolto il governo in prima persona su cui esso aveva piena possibilità di intervenire a priorie non degli effetti

collaterali di una decisione sub-politica o di un disastro su cui esso è costretto ad intervenire a posteriori.

Anche dal punto di vista della sicurezza del cibo, questa decisione, seppure non riguardi direttamente le politiche alimentari, rappresenta l'esempio più recente di una linea politica che non comprende interventi a favore della sicurezza alimentare e che minano il senso di sicurezza dei cittadini, contribuendo in questo caso a restituire attualità ai timori di contaminazione radioattiva del cibo diffusasi dopo l'incidente nucleare di Fukushima. Questo segna un ulteriore passo verso l'individualizzazione del rischio, dato che anche in questo caso ai cittadini non rimane che occuparsi della propria sicurezza tramite iniziative dal basso, come quelle che hanno preso piede dopo il Triplice disastro, ad esempio il monitoraggio dei livelli di radiazioni presenti nel cibo svolti in centri creati dalla popolazione stessa.

Infine, nonostante questo caso sia una dimostrazione di come i rischi transnazionali che caratterizzano le società del rischio contengano una "tendency to unify the victims in global risk positions",³⁴⁴ producendo una mobilitazione internazionale attorno allo stesso problema, il governo giapponese non ha preso in considerazione questo aspetto, trattando la questione come se riguardasse solamente il Giappone, limitandosi a garantire trasparenza e facendo affidamento sull'approvazione dell'IAEA, ma senza confrontarsi con altri governi nel corso del processo decisionale e rifiutando di riconoscere la propria responsabilità di fronte alla comunità internazionale.

³⁴⁴ BECK, *Risk Society*, cit., p. 47.

Conclusioni

In questo elaborato ho esaminato le politiche alimentari attuate dal governo giapponese negli anni Duemila, mettendole in relazione con la teoria forense e culturale del rischio elaborata da Mary Douglas e con la teoria della *risk society* elaborata da Ulrich Beck. L'obiettivo era quello di verificare l'efficacia di queste politiche nella gestione istituzionale dei rischi, considerando non solo l'effettiva capacità di fare fronte ad essi, ma anche quella di preservare il senso di sicurezza dei cittadini tenendo in considerazione gli aspetti sociali della percezione del rischio.

Nel primo capitolo, di carattere teorico, ho introdotto il concetto di rischio socio-antropologico, esponendo la teoria forense del rischio e la teoria culturale del rischio elaborate da Mary Douglas e la teoria della *risk society* di Ulrich Beck. Ho cercato di dimostrare come questi concetti possano essere utilizzati per studiare la gestione dei rischi alimentari e il rapporto tra cibo, percezione dei rischi alimentari ed identità nelle società contemporanee. Pertanto queste teorie sono state applicate nei capitoli successivi al Giappone.

Nel secondo capitolo ho discusso le principali politiche alimentari messe in atto dal governo giapponese negli ultimi due decenni, esaminando il contesto storico e sociale in cui sono state attuate e discutendo il modo in cui esse hanno influito sulle strategie del governo giapponese per la gestione dei rischi legati al cibo. Per prima cosa contestualizzato la teoria della *risk society* al contesto giapponese, concludendo che, alla luce dei cambiamenti sociali avvenuti negli ultimi decenni e dell'esposizione del Giappone ai rischi tecnologici, la società giapponese contemporanea può essere considerata una società del rischio. In particolare, riassumendo i principali cambiamenti socio-economici avvenuti in Giappone negli ultimi decenni, ho osservato come in Giappone le relazioni sociali e la gestione del rischio siano oggi individualizzate. L'individualizzazione è però avvenuta principalmente sotto forma di "deprivazione"; il sistema di welfare aziendale e di sviluppo economico guidato dall'intervento statale sono venuti meno, così come il tipo di relazioni sociali tipiche dalla prima modernità industriale giapponese e non sono stati sostituiti rispettivamente da un sistema di welfare pubblico sufficientemente sviluppato e da nuovi tipi di relazioni sociali altrettanto solide. Data che la lunga epoca di stagnazione economica che si è aperta negli anni Novanta ha fatto sì che le condizioni economiche e lavorative dei giapponesi peggiorassero sensibilmente, aprendo un'epoca di maggiore incertezza nella quale i cittadini giapponesi, non più convinti di vivere in un paese sicuro, sono costretti a fare fronte al rischio individualmente, nonostante rimanga la tendenza da parte di questi ultimi a rivolgersi allo stato perché garantisca la loro sicurezza. In seguito ho constatato che il Giappone si trova oggi esposto ai rischi tecnologici che caratterizzano le società del rischio, soffermandomi su quelli legati al cibo. È possibile constatare che negli ultimi anni il Giappone si sia

trovato esposto ad un numero consistente di rischi alimentari, come dimostrato dai casi di BSE, da una serie di scandali legati alla sicurezza del cibo di produzione industriale e soprattutto dall'incidente nucleare di Fukushima.

Alla gestione del rischio di contaminazione del cibo dopo l'incidente nucleare di Fukushima è stata dedicata una discussione più approfondita. Facendo riferimento al metodo antropologico adottato da Anthony Oliver-Smith per lo studio dei disastri, ho innanzitutto cercato di ricostruire l'insieme di normative che regolavano la sicurezza del cibo nel momento in cui il disastro è avvenuto, osservando poi come è stato gestito in seguito all'impatto il rischio di contaminazione radioattiva sia dal punto di vista normativo che comunicativo dal governo. Ho così potuto constatare come parte della responsabilità per la gestione inadeguata del rischio alimentare da parte del governo Kan, in carica all'epoca del Triplice disastro, è dovuta alla mancanza di un quadro normativo che fornisse alle istituzioni i mezzi adeguati a fare fronte ad un evento di questa portata. Tuttavia, anche in seguito all'impatto, la gestione del rischio di contaminazione del cibo è stata gestita in modo problematico. Questo perché in materia di sicurezza del cibo, con i cambiamenti normativi implementati in risposta ai casi di BSE avvenuti nel 2001, il governo giapponese ha concentrato i propri sforzi nell'implementazione di campagne di educazione alimentare volte ad educare i cittadini a fare fronte individualmente ai rischi, in sostituzione di interventi diretti da parti dello stato, favorendo l'individualizzazione del rischio. Coerentemente con la direzione intrapresa nel decennio precedente, le iniziative del governo per rispondere al rischio di contaminazione dopo il disastro di Fukushima sono state principalmente campagne di comunicazione volte ad educare i cittadini, più che interventi diretti volti a garantire la sicurezza del cibo. Tuttavia, anche la comunicazione del rischio è stata gestita in modo problematico, contribuendo a generare confusione nei cittadini giapponesi ed esacerbando la loro mancanza di fiducia nei confronti delle informazioni fornite dal governo in materia di sicurezza del cibo, già minata dagli scandali alimentari degli anni precedenti.

Ho dedicato la seconda parte del secondo capitolo a discutere sull'impatto che la globalizzazione ha avuto sulla cucina giapponese e sulla risposta istituzionale che questo ha generato in Giappone. Grazie alla globalizzazione la cucina giapponese è diventata una delle più conosciute e popolari a livello globale, tuttavia questa diffusione è stata resa possibile grazie ad una serie di adattamenti ai gusti locali. Allo stesso tempo grazie alla globalizzazione sono entrati in Giappone una serie di cibi fino ad allora rari o sconosciuti, che progressivamente sono diventati parte della dieta quotidiana dei giapponesi. Il risultato è che il concetto stesso di "cucina giapponese" si è profondamente trasformato negli ultimi decenni grazie alle influenze esterne. Inoltre, il Giappone ha perso il ruolo di centro esclusivo di produzione ed innovazione della cucina giapponese "autentica", che oggi è praticata a livello globale. A questi cambiamenti il governo giapponese, soprattutto negli ultimi anni, ha risposto

in maniera prevalentemente negativa, almeno dal punto di vista retorico, come emerge da diverse iniziative istituzionali legate al cibo e all'alimentazione. Il programma di certificazione dei ristoranti giapponesi all'estero divenuto noto come *sushi police* rappresenta il tentativo più lampante da parte del governo giapponese di accentrare su di sé la possibilità di definire cosa sia la cucina giapponese "autentica" anche al di fuori del paese, mentre la campagna governativa di educazione alimentare (*shokuiku*), è costruita sulla contrapposizione tra cibo estero e cibo nazionale, il primo ritratto come poco sano in quanto causa di obesità e altre malattie legate all'alimentazione, mentre il secondo presentato come sicuro e sano a prescindere e pertanto la popolazione viene invitata a prediligere il cibo giapponese, rimuovendo gli elementi non autoctoni dalla propria dieta.

Infine, nel terzo capitolo ho esaminato i casi studio dell'iscrizione del *washoku* come patrimonio culturale immateriale UNESCO e dello sversamento delle acque trattate ALPS nell'Oceano Pacifico. Tramite l'analisi dell'iscrizione del *washoku* ho voluto far emergere come questa iniziativa, presentata dal governo come un atto fatto a tutela della cucina giapponese, sia in realtà un tentativo del governo giapponese di rispondere ad una serie di problematiche legate al cibo con un'operazione di promozione della cucina nazionale, che venne resa un brand facile da promuovere in patria e all'estero. Inoltre, in continuità con iniziative come la "sushi police" e la campagna di *shokuiku* rappresenta un'ulteriore tentativo del governo giapponese di riappropriarsi della possibilità di definire cosa sia la cucina giapponese in reazione ai cambiamenti portati dalla globalizzazione, promuovendo una visione "chiusa" della cucina giapponese, che esclude le influenze non autoctone ed è strettamente legata al Giappone come luogo di produzione del cibo. Essa inoltre rappresenta un ulteriore tentativo del governo giapponese di rispondere al problema della sicurezza del cibo emerso dopo Fukushima tramite iniziative di comunicazione invece che con interventi diretti. Il caso studio del rilascio delle acque invece dimostra come, anche dopo l'esperienza dell'incidente nucleare di Fukushima, il governo giapponese non abbia modificato le proprie strategie di gestione del rischio in modo da intervenire in modo preventivo impedendo la proliferazione dei rischi di origine industriale. Agendo negli interessi della TEPCO e contrariamente al volere dell'opinione pubblica e di alcuni governi internazionali, il governo giapponese ha deciso di procedere con il rilascio delle acque trattate nell'Oceano, mettendo potenzialmente a rischio la popolazione anche negli anni a venire e risolvendo nei cittadini il timore di contaminazione radioattiva del cibo proveniente dalle zone colpite dal disastro.

Complessivamente, dalla revisione delle politiche alimentari recenti del governo giapponese effettuata in questa tesi emerge la complessiva inefficacia di queste nel proteggere i cittadini dai rischi legati al cibo a cui sono stati esposti a più riprese negli ultimi decenni. Il motivo di questa inefficacia va ricondotto alla direzione intrapresa dal governo a partire dagli inizi degli anni Duemila in materia

di sicurezza del cibo, rivolta a migliorare l'educazione alimentare dei cittadini tramite campagne comunicative ed iniziative di promozione della cucina nazionale con le quali fornire ai cittadini gli strumenti conoscitivi necessari a fare i fronte individualmente ai rischi correlati al cibo, limitando invece gli interventi normativi dello stato volti a proteggere i cittadini e scaricandolo della responsabilità di gestire il rischio. Anche dopo una serie di scandali alimentari e soprattutto dopo un evento epocale come il disastro nucleare di Fukushima il governo giapponese non ha finora mostrato di volere modificare le proprie strategie di gestione del rischio, preferendo affrontare di volta in volta ciascuna problematica invece di cercare di affrontare le cause che ne sono all'origine. La reazione dell'opinione pubblica alla decisione di rilasciare le acque ALPS nell'Oceano sembra confermare che la cittadinanza si sia resa conto di vivere in una società del rischio, tuttavia la decisione del governo giapponese di procedere con lo sversamento dimostra la tendenza del governo ad imporre le proprie decisioni di fronte al volere contrario dei giapponesi. La modalità prevalente con cui il governo giapponese reagisce ai rischi legati al cibo è infatti negandone la presenza. Esemplificativo in questo senso sono gli sforzi profusi reiteratamente nelle campagne di contrasto ai *fūhyō higai*, che dimostrano come per il governo la dimensione sociale della percezione del rischio non sia un elemento di cui tenere conto durante i propri processi decisionali, ma un problema che va contrastato comunicando le "corrette" informazioni e colpevolizzando i cittadini che non si fidano di esse.

Se il governo giapponese ha limitato sempre di più i propri interventi diretti in materia di sicurezza del cibo, come dimostrato in questa tesi esso si è mostrato molto attivo nell'implementazione di iniziative istituzionali per l'educazione alimentare dei cittadini e per promuovere la cucina nazionale, spesso introdotte su richiesta dei settori produttivi legati al cibo e alla cucina, alle cui preoccupazioni il governo ha mostrato di prestare molta più attenzione rispetto a quella rivolta alla cittadinanza in generale. Come visto nel secondo e nel terzo capitolo queste sono state introdotte di volta in volta in risposta a specifici rischi alimentari e risultano funzionali alla loro negazione, tramite la costruzione o ricostruzione di un'immagine positiva della cucina nazionale e del cibo prodotto in Giappone. Spesso questo è andato di pari passo con una costruzione retorica del cibo giapponese tradizionale come un bene da tutelare, in quanto messo in pericolo dai cambiamenti dovuti alla globalizzazione o dagli stessi rischi alimentari, a causa dei danni reputazionali. I cittadini vengono così invitati a ricompattarsi attorno alla propria cucina nazionale, guardando ad essa con orgoglio, come nel caso dell'iscrizione del *washoku* presso l'UNESCO, ignorando però i possibili rischi ad essa legati. Come dimostra il caso della campagna di contrasto ai *fūhyō higai* introdotta dopo l'incidente di Fukushima, i cittadini che ignorano questo invito da parte del governo vengono colpevolizzati e accusati di mostrare scarsa solidarietà nei confronti dei propri connazionali.

Nonostante la società giapponese contemporanea sia considerabile una società del rischio, la possibilità di trasformazione istituzionale e di espansione delle opportunità di partecipazione democratica nella società, a partire dal coinvolgimento dei cittadini nella gestione delle problematiche di rischio, secondo Beck presente in potenza nelle società del rischio, non può dirsi realizzata in Giappone.³⁴⁵ Nonostante il Giappone si sia dovuto confrontare con diversi rischi tecnologici, l'approccio delle istituzioni alle problematiche di rischio rimane caratterizzato da dinamiche tipiche della prima modernità industriale. Il governo giapponese dà infatti priorità alla protezione degli interessi economici dei settori produttivi del paese piuttosto che quella della salute dei cittadini, la cui percezione del pericolo viene visto come un elemento da correggere più che qualcosa di cui tenere conto nel proprio processo decisionale. Quando la consapevolezza dei cittadini di fronte al rischio li porta a manifestare la propria opposizione nei confronti delle decisioni del governo, come nel caso del rilascio delle acque ALPS, il governo tende a comportarsi come una "monarchia democratica", imponendo le proprie decisioni dall'alto e concentrando poi i propri sforzi su una comunicazione volta a negare il rischio, come dimostra la retorica dei *fūhyō higai*, colpevolizzando i cittadini che mettono in dubbio la comunicazione del rischio istituzionale. Da questo punto di vista la società giapponese mostra i tratti di una "scapegoat society", in cui alla negazione sistematica del rischio da parte delle istituzioni si accompagna la colpevolizzazione di coloro che ne affermano l'esistenza.³⁴⁶ Il governo giapponese, invece di affrontare direttamente i rischi legati al cibo non vengono affrontati da misure istituzionali apposite, trasforma il cibo in uno strumento per spostare il conflitto sociale, portandolo all'esterno della società. Il cibo viene utilizzato dal governo per ricompattare il gruppo sociale e indirizzare la sua attenzione verso "pericoli" provenienti dall'esterno del gruppo sociale, come i cibi non autoctoni, oppure verso i membri interni al gruppo che rifiutano la retorica del governo e, ad esempio, partecipano alla diffusione di "rumor pericolosi" che creano danni reputazionali ai produttori di cibo giapponesi.

³⁴⁵ BECK, *Risk Society*, p. 40.

³⁴⁶ BECK, *Risk Society*, p. 75.

Bibliografia

- ANDERSEN, Sidse Schoubye e DITLEVSEN, Kia, “The Purity of Dirt: Revisiting Mary Douglas in the Light of Contemporary Consumer Interpretation of Naturalness, Purity and Dirt”, in *Sociology*, 55. 1, 2021, pp. 179-196.
- ASSMAN, Stephanie, “Culinary Politics in Japan: The *Shokuiku* Campaign”, in *Gastronomica*, 17, 3, 2017, pp. 15-23.
- BERENDS, Gijs e KOBAYASHI Megumi, “Food After Fukushima – Japan’s Regulatory Response to Radioactive Contamination in Japan”, in *Food and Drug Law Journal*, 67, 1, 2012, pp. 51-64.
- BECK, Ulrich, *Risk Society: Towards a New Modernity*, London, Sage, 1992 (ed. or. 1986).
- BECK, Ulrich e HOLZER, Boris, “Organizations in World Risk Society”, in Pearson, Christine M, Roux-Dufort, Christophe e Clair, Judith A. (a cura di) *International Handbook of Organizational Crisis Management*, London, Sage, 2007, pp. 3-24.
- BECK, Ulrich, “Risk Society Revisited: Theory, Politics and Research Programmes”, in Adam, Barbara, Beck, Ulrich e Loon, Joostvan (a cura di) *The Risk Society and Beyond: Critical Issues for Social Theory*, London, Sage, 2000, pp. 211-229.
- BOHOLM, Asa, *Anthropology and Risk*, London, New York, Routledge, 2015.
- CAMPKIN, Ben e COX, Rosie, “Introduction: Materialities and Metaphors of Dirt and Cleanliness”, in Campkin, Ben e Cox, Rosie (a cura di) *Dirt: New Geographies of Cleanliness and Contamination*, London and New York, I.B. Tauris & Co Ltd., 2007, pp. 1-8.
- CANG, Voltaire, “Policing *Washoku*: The Performance of Culinary Nationalism in Japan”, in *Food and Foodways*, 27, 3, 2019, pp. 232-252.
- COX, Rosie, DOWLER, Elizabeth, HOLLOWAY, Lewis, KNEAFSEY, Moya, TUOMAINEN, Helena e VENN, Laura, “”Dirty vegetables: Connecting Consumers to the Growing of Their Food”, in Campkin, Ben e Cox, Rosie (a cura di) *Dirt: New Geographies of Cleanliness and Contamination*, London and New York, I.B. Tauris & Co Ltd., 2007, pp. 178-188.
- CWIERTKA, Katarzyna J., “From Ethnic to Hip: Circuits of Japanese Cuisine in Europe”, in *Food and Foodways*, 13, 4, 2005, pp. 241-272.

- CWIERTKA, Katarzyna J., *Modern Japanese Cuisine: Food, power and National Identity*, London, Reaktion Books, 2006.
- DOUGLAS, Mary, *Purity and Danger: An Analysis of the Concepts of Pollution and Taboo*, London, New York, Routledge, 1984 (ed. or. 1966).
- DOUGLAS, Mary, *Risk and Blame: Essays in Cultural Theory*, London, New York, Routledge, 2003 (ed. or. 1992).
- DOUGLAS, Mary e WILDAVSKY, Aaron, *Risk and Culture: An Essay on the Selection of Technological and Environmental Dangers*, Los Angeles, University of California Press, 1982.
- DUSCHINSKY, Robbie, “Introduction”, in Duschinsky, Robbie, Schnall, Simone e Weiss, Daniel H. (a cura di) *Purity and Danger Now: New Perspectives*, London and New York, Routledge, 2016, pp. 1-19.
- EKBERG, Merryn, “The Parameters of the Risk Society: A Review and Exploration”, in *Current Sociology*, 55, 3, 2007, pp. 343-366.
- FABIANSOON, Charlotte e FABIANSOON, Stefan, *Food and the Risk Society: The Power of Risk Perception*, London and New York, Routledge, 2016.
- FAIOLA, Anthony, “Putting the Bite on Pseudo Sushi and Other Insults: Japan Plans to Scrutinize Restaurant Offerings Abroad”, *Washington Post*, 24 novembre 2006, <https://www.washingtonpost.com/wp-dyn/content/article/2006/11/23/AR2006112301158.html>, 02/08/2024.
- FALK, Pasi, “*Homo Culinarius*: Towards an Historical Anthropology of Taste”, in *Social Science Information*, 30, 4, 1991, pp. 757-790.
- FARRER, James, “Introduction: Traveling Cuisines in and out of Asia: Toward a Framework for Studying Culinary Globalization”, in James Farrer (a cura di) *The Globalization of Asian Cuisines: Transnational Networks and Culinary Contact Zones*, New York, Palgrave Macmillan, 2015, pp. 1-19.
- FARRER, James, HESS, Christian, DE CARVALHO, Mônica R. WANG, Chuanfei e WANK, David, “Japanese Culinary Mobilities: The Multiple Globalizations of Japanese Cuisine” in Leong-Salobir, Cecilia (a cura di) *Routledge Handbook of Food in Asia*, London and New York, Routledge, 2019, pp. 39-57.

FISCHLER, Claude, “Food, Self and Identity”, in *Social Science Information*, 27, 2, 1988, pp. 275-292.

HAGE, Ghassan, “At Home in the Entrails of the West: Multiculturalism, ‘Ethnic Food’ and Migrant Home-Building”, versione editata di Hellen Grace, Ghassan Hage, Lesley Johnson, Julie Langsworth e Michael Symonds (a cura di) *Home/World: Communalism, identity and marginality in Sydney’s West*, Sydney, Pluto Press, 1997.

IAEA, *The Fukushima Daiichi Incident: Report by the Director General*, 2015, <https://www-pub.iaea.org/MTCD/Publications/PDF/Pub1710-ReportByTheDG-Web.pdf>, 12/09/2024.

IAEA, *IAEA Follow-up Review of Progress Made on Management of ALPS Treated Water and the Report of the Subcommittee on Handling of ALPS treated water at TEPCO’s Fukushima Daiichi Nuclear Power Station*, 2020, <https://www.iaea.org/sites/default/files/20/04/review-report-020420.pdf>, 12/09/2024.

IAEA, *IAEA Comprehensive Report on the Safety Review of the ALPS-Treated Water at the Fukushima Daiichi Nuclear Power Station*, 2023, https://www.iaea.org/sites/default/files/iaea_comprehensive_alps_report.pdf, 12/09/2024.

IAEA, *IAEA Review of Safety Related Aspects of Handling ALPS Treated Water at TEPCO’s Fukushima Daiichi Nuclear Power Station; Report 1: First Review Mission to Japan after the Start of ALPS Treated Water Discharge (October 2023)*, 2023, https://www.iaea.org/sites/default/files/first_review_mission_report_after_start_of_alps_treated_water_discharge_oct_23.pdf, 12/09/2024.

IAEA, *IAEA Review of Safety Related Aspects of Handling ALPS Treated Water at TEPCO’s Fukushima Daiichi Nuclear Power Station; Report on the Mission to Japan conducted in April 2024*, 2024, https://www.iaea.org/sites/default/files/2024-07-17_mission_report-april_2024.pdf, 12/09/2024.

IMAI Shoko, “Nobu and After: Westernized Japanese Food and Globalization” in Farrer, James (a cura di) *Globalization, Food and Social Identities in the Asia Pacific Region*, Tokyo, Sophia University Institute of Comparative Culture, 2010, pp. 271-286.

ISHIDA Mitsunori, ITO Midori, SUZUKI Munenori, NIHEI Morihiro, MARUYAMA Masao, “The Individualization of Relationships in Japan”, in *Soziale Welt*, 61, 3-4, 2010, pp. 217-235.

ITO, Midori e SUZUKI, Munenori, “Acceptance of Beck’s theory in Japan: from Environmental Risks to Individualization”, in Anthony Elliott, Katagiri Masakata e Sawai Atsushi (a cura di)

Routledge Companion to Contemporary Japanese Social Theory: from Individualization to Globalization in Japan Today, London, New York, Routledge, 2013, pp. 114-131.

KAMISATO Tatsuhiro, “Nihonsei Risuku Shakai” (Il modello giapponese di società del rischio), in *Kagaku gijutsu to chi no seishin bunka*, Shakai Gijustu Repōto 56, 2017.

KANEKO, Yuko e SUZUKI, Itoko, *Japan's Disaster Governance: How Was the 3.11 Crisis Managed?*, New York, Springer, 2013.

KIMURA Aya Hirata, “Nationalism, Patriarchy and Moralism: The Government-Led Food Reform in Contemporary Japan”, in *Food and Foodways*, 19, 2011, pp. 201-227.

KIMURA Aya Hirata, *Radiation Brain Moms and Citizen Scientists: The Gender Politics of Food Contamination after Fukushima*, Durham and London, Duke University Press, 2016.

KOJIMA, Aiko, “Responsibility or Right to Eat Well: The Food Education (Shokuiku) Campaign in Japan”, in *Stanford Journal of East Asian Affairs*, 2011, pp. 48-63.

KUSHIDA Kenji E., “The Fukushima Nuclear Disaster and the Democratic Party of Japan: Leadership, Structures, and Information Challenges During the Crisis”, in *The Japanese Political Economy*, 40, 1, 2014, pp. 29-68.

LEDERER, Markus e MARQUARDT, Jens, “Politicizing Climate Change in Times of Populism: an introduction”, in *Environmental Politics*, 31, 5, 2022, pp. 734-754.

LIGI, Gianluca, *Antropologia dei disastri*, Bari, Laterza, 2009.

LIGI, Gianluca, “Antropologia culturale e costruzione sociale del rischio”, in *La Ricerca Folklorica*, 66, Brescia, Grafo Edizioni, 2012.

LUPTON, Deborah, *Food, the Body and the Self*, London, Sage, 1996.

MABON, Leslie, “Treated Water Releases from the Fukushima Dai’ichi Nuclear Power Plant: An Overview of the Decision-Making Process and Governing Institutions”, in *Marine Policy*, 163, 2024.

MAFF, *shokuryō jukyūhyō Reiwa gonendo* (Quadro statistico sulla domanda e l’offerta di beni alimentari per l’anno 2023),

https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/zyukyu/pdf/zyukyu_240808.pdf, 19/08/2024.

METI, *Tōkyō Denryokukabu Fukushima Daiichi Genshiryoku Hatsudensho ni okeru Jōhōteki – Jūsōteki na Osensui Shori Taisaku*, 2013,

https://www.meti.go.jp/earthquake/nuclear/pdf/131225/131225_01e.pdf, 19/09/2024.

METI, *Torichiumusui Tasuku Fōsu Hōkokusho*, 2016,

https://www.meti.go.jp/earthquake/nuclear/osensuitaisaku/committee/tritium_tusk/pdf/160603_01.pdf, 19/09/2024.

METI, *Takakushujokyosetsubitō Shorisui no Toriatsukai ni kan Suru Shōi Inkai: Hōkokusho*, 2020,

https://www.meti.go.jp/earthquake/nuclear/osensuitaisaku/committee/takakusyu/pdf/018_00_01.pdf, 12/09/2024.

METI, *Tōkyō Denryoku Hōrudingusu Kabushikigaisha Fukushima Daiichi Genshiryoku*

Hatsudensho ni okeru Takakushujokyosetsubitō Shorisui no Shobun ni kan suru Kihon Houshin,

2021, https://www.meti.go.jp/earthquake/nuclear/hairo_osensui/alps_policy.pdf, 19/04/2024.

OHNUKI-TIERNEY, Emiko, *Rice as Self: Japanese Identities Through Time*, Princeton (NJ),

Princeton university Press, 1993.

OHNUKI-TIERNEY, Emiko e TIERNEY, Kenji R., “Anthropology of Food”, in Pilcher, Jeffrey M. (a cura di) *The Oxford Handbook of Food and Eating*, Oxford, Oxford University Press, 2012, pp. 117-134.

OLIVER-SMITH, Anthony e HOFFMAN, Susanna M., “Anthropology and the Angry Earth: An Overview”, in Oliver-Smith, Anthony e Hoffman, Susanna M. (a cura di) *The Angry Earth*, London and New York, Roudledge, 2020, pp. 15-26.

PARASECOLI, Fabio, *Gastronativism: Food, Identity, Politics*, New York, Columbia University Press, 2022.

RATH, Eric C., *Oishii: The History of Sushi*, London, Reaktion Books, 2021.

REIHER, Cornelia, “Food Pedagogies in Japan: From the Implementation of the Basic Law on Food Education to Fukushima”, in *Australian Journal of Adult Learning*, 52, 3, 2012, pp. 507-531.

REIHER, Cornelia, “Food Safety and Consumer Trust in Post-Fukushima Japan”, in *Japan Forum*, 29, 1, 2017, pp. 53-76.

REIHER, Cornelia, “Negotiating Authenticity: Berlin’s Japanese Food Producers and the Vegan/Vegetarian Consumer”, in *Food, Culture & Society*, 26, 5, 2023, pp. 1056-1071.

- RITZER, George, “Rethinking Globalization: Glocalization/Grobalization and Something/Nothing” in *Sociological Theory*, 21, 3, 2003, pp. 193-209.
- ROBERTSON, Jennifer, “Furusato Japan: The Culture and Politics of Nostalgia”, in *International Journal of Politics, Culture, and Society*, 1, 4, 1988, pp. 494-518.
- ROBERTSON, Jennifer, “Empire of Nostalgia: Rethinking ‘Internationalization’ in Japan Today”, in *Theory, Culture & Society*, 14, 4, 1997, pp. 97-122.
- ROBERTSON, Roland, “Prelude: Risk and Reflexive Modernization”, in Anthony Elliott, Katagiri Masakata e Sawai Atsushi (a cura di) *Routledge Companion to Contemporary Japanese Social Theory: from Individualization to Globalization in Japan Today*, London, New York, Routledge, 2013, pp. 111-113.
- ROSE, Hilary, “Risk, Trust and Scepticism in the Age of the New Genetics”, in Barbara Adam, Ulrich Beck e Jostvan Loon (a cura di) *The Risk Society and Beyond: Critical Issues for Social Theory*, London, Sage, 2000, pp. 63-77.
- SAKAMOTO, Rumi e ALLEN, Matthew, “There’s Something Fishy About That Sushi: How Japan Interprets the Global Sushi Boom”, in *Japan Forum*, 23, 1, 2011, pp. 99-121.
- SCHRAGER, Benjamin, “Navigating Precarious Foodscapes: Discourses and Everyday Practices of Eating Chicken Meat in Japan”, in *Food, Culture & Society*, 2024, pp. 1-20.
- SUZUKI Itoko e KANEKO Yuko, *Japan’s Disaster Governance: How Was the 3.11 Crisis Managed?*, New York, Springer, 2013.
- SUZUKI Munenori, ITO Midori, ISHIDA Mitsunori, NIHEI Morihiro, MARUYAMA Masao, “Individualizing Japan: Searching for Its Origins in First Modernity”, in *The British Journal of Sociology*, 61, 3, 2010, pp. 513-538.
- STERNDORFF-CISTERNA, Nicholas, *Food Safety After Fukushima: Scientific Citizenship and the Politics of Risk*, Honolulu, University of Hawaii Press, 2019.
- TAKEDA, Hiroko, “Delicious Food in a Beautiful Country: Nationhood and Nationalism in Discourses on Food in Contemporary Japan”, in *Studies in Ethnicity and Nationalism*, 8, 1, 2008, pp. 5-30.
- TAKEDA, Hiroko, BANWELL, Cathy e DIXON, Jane, “Advancing Food Sovereignty or Nostalgia: The Construction of Japanese Diets in the National *Shokuiku* Policy”, in *Anthropological Forum*, 26, 3, 2016, pp. 276-288.

- TAKEDA, Hiroko, “National Solidarity of Food Insecurity: Food Practice and Nationalism in Post 3/11 Japan”, in Andreas Niehaus e Tine Walravens (a cura di) *Feeding Japan: The Cultural and Political Issues of Dependency and Risk*, London, Palgrave Macmillan, 2017, pp. 475-505.
- WALRAVENS, Tine, “Food Safety and Regulatory Change Since the ‘Mad Cow’ in Japan: Science, Self-Responsibility, and Trust”, in *Contemporary Japan*, 29, 1, 2017, pp. 67-88.
- WALRAVENS, Tine, “Recalibrating Risk Through Media: Two Cases of Intentional Food Poisoning in Japan”, in *Food and Foodways*, 27, 1-2, 2019, pp. 74-79.
- WALRAVENS, Tine, O’SHEA, Paul e AHRENKIEL, Nicolai, “‘Let’s Eat Fukushima’: Communicating Risk and Restoring ‘Safe Food’ After the Fukushima Disaster (2011-2020)”, in *Japan Forum*, 34, 1, 2022, pp. 79-102.
- WANK, David e FARRER, James, “Chinese Immigrants and Japanese Cuisine in the United States: A Case of Culinary Glocalization” in James Farrer (a cura di) *The Globalization of Asian Cuisines: Transnational Networks and Culinary Contact Zones*, New York, Palgrave Macmillan, 2015, pp. 79-99.
- RATH, Eric C., *Oishii: The History of Sushi*, London, Reaktion Books, 2021.
- REIHER, Cornelia, “Food Pedagogies in Japan: From the Implementation of the Basic Law on Food Education to Fukushima”, in *Australian Journal of Adult Learning*, 52, 3, 2012, pp. 507-531.
- REIHER, Cornelia, “Food Safety and Consumer Trust in Post-Fukushima Japan”, in *Japan Forum*, 29, 1, 2017, pp. 53-76.
- REIHER, Cornelia, “Negotiating Authenticity: Berlin’s Japanese Food Producers and the Vegan/Vegetarian Consumer”, in *Food, Culture & Society*, 26, 5, 2023, pp. 1056-1071.
- RITZER, George, “Rethinking Globalization: Glocalization/Grobalization and Something/Nothing” in *Sociological Theory*, 21, 3, 2003, pp. 193-209.
- ROBERTSON, Jennifer, “Furusato Japan: The Culture and Politics of Nostalgia”, in *International Journal of Politics, Culture, and Society*, 1, 4, 1988, pp. 494-518.
- ROBERTSON, Jennifer, “Empire of Nostalgia: Rethinking ‘Internationalization’ in Japan Today”, in *Theory, Culture & Society*, 14, 4, 1997, pp. 97-122.
- ROBERTSON, Roland, “Prelude: Risk and Reflexive Modernization”, in Anthony Elliott, Katagiri Masakata e Sawai Atsushi (a cura di) *Routledge Companion to Contemporary Japanese Social*

Theory: from Individualization to Globalization in Japan Today, London, New York, Routledge, 2013, pp. 111-113.

ROSE, Hilary, “Risk, Trust and Scepticism in the Age of the New Genetics”, in Barbara Adam, Ulrich Beck e Jostvan Loon (a cura di) *The Risk Society and Beyond: Critical Issues for Social Theory*, London, Sage, 2000, pp. 63-77.

SAKAMOTO, Rumi e ALLEN, Matthew, “There’s Something Fishy About That Sushi: How Japan Interprets the Global Sushi Boom”, in *Japan Forum*, 23, 1, 2011, pp. 99-121.

SCHRAGER, Benjamin, “Navigating Precarious Foodscapes: Discourses and Everyday Practices of Eating Chicken Meat in Japan”, in *Food, Culture & Society*, 2024, pp. 1-20.

SUZUKI Itoko e KANEKO Yuko, *Japan’s Disaster Governance: How Was the 3.11 Crisis Managed?*, New York, Springer, 2013.

SUZUKI Munenori, ITO Midori, ISHIDA Mitsunori, NIHEI Morihiro, MARUYAMA Masao, “Individualizing Japan: Searching for Its Origins in First Modernity”, in *The British Journal of Sociology*, 61, 3, 2010, pp. 513-538.

STERNDORFF-CISTERNA, Nicholas, *Food Safety After Fukushima: Scientific Citizenship and the Politics of Risk*, Honolulu, University of Hawaii Press, 2019.

TAKEDA, Hiroko, “Delicious Food in a Beautiful Country: Nationhood and Nationalism in Discourses on Food in Contemporary Japan”, in *Studies in Ethnicity and Nationalism*, 8, 1, 2008, pp. 5-30.

TAKEDA, Hiroko, BANWELL, Cathy e DIXON, Jane, “Advancing Food Sovereignty or Nostalgia: The Construction of Japanese Diets in the National *Shokuiku* Policy”, in *Anthropological Forum*, 26, 3, 2016, pp. 276-288.

TAKEDA, Hiroko, “National Solidarity of Food Insecurity: Food Practice and Nationalism in Post 3/11 Japan”, in Andreas Niehaus e Tine Walravens (a cura di) *Feeding Japan: The Cultural and Political Issues of Dependency and Risk*, London, Palgrave Macmillan, 2017, pp. 475-505.

WALRAVENS, Tine, “Food Safety and Regulatory Change Since the ‘Mad Cow’ in Japan: Science, Self-Responsibility, and Trust”, in *Contemporary Japan*, 29, 1, 2017, pp. 67-88.

WALRAVENS, Tine, “Recalibrating Risk Through Media: Two Cases of Intentional Food Poisoning in Japan”, in *Food and Foodways*, 27, 1-2, 2019, pp. 74-79.

WALRAVENS, Tine, O'SHEA, Paul e AHRENKIEL, Nicolai, “Let's Eat Fukushima’: Communicating Risk and Restoring ‘Safe Food’ After the Fukushima Disaster (2011-2020)”, in *Japan Forum*, 34, 1, 2022, pp. 79-102.

WANK, David e FARRER, James, “Chinese Immigrants and Japanese Cuisine in the United States: A Case of Culinary Glocalization” in James Farrer (a cura di) *The Globalization of Asian Cuisines: Transnational Networks and Culinary Contact Zones*, New York, Palgrave Macmillan, 2015, pp. 79-99.

Sitografia

ASAHI SHIMBUN, *TEPCO drowning in dealing with tons of radioactive water*, 13 maggio 2011, <https://web.archive.org/web/20110516154816/http://www.asahi.com/english/TKY201105120189.html>, 12/09/2024.

ASAHI SHIMBUN, *Fukushima Genpatsu no Shorisui, Kaiyō e Houshutsu “Hantai” 55% Yoron Chōsa*, 3 gennaio 2021, <https://www.asahi.com/articles/ASP135S0CNDJUZPS001.html>, 29/08/2024.

ASAHI SHIMBUN, *TEPCO ordered to fix its faulty anti-terrorism measures*, 24 marzo 2021, <https://www.asahi.com/ajw/articles/14298542>, 12/09/2024.

ASAHI SHIMBUN, *Outcry erupts in and out of Japan over Fukushima water decision*, 13 aprile 2021, <https://www.asahi.com/ajw/articles/14329903>, 12/09/2024.

ASAHI SHIMBUN, *(Shasetsu) Shorisui no Hōshutsu, Nattoku to Shinrai Kaketamama*, 14 aprile 2021, <https://www.asahi.com/articles/DA3S14869849.html>, 12/09/2024.

ASAHI SHIMBUN, *Poll: 75% say safety talks fail over Fukushima water release*, 21 agosto 2023, <https://www.asahi.com/ajw/articles/14985813>, 29/08/2024.

ASAHI SHIMBUN, *Fukushima plant starts 8th round of treated water release into sea*, 7 agosto 2024, <https://www.asahi.com/ajw/articles/15379816>, 12/09/2024.

ASAHI SHIMBUN, *60,000 tons of treated water from nuclear site discharged so far*, 24 agosto 2024, <https://www.asahi.com/ajw/articles/15399928>, 29/08/2024.

ASSOCIATED PRESS, *South Koreans rally in Seoul against Japanese plans to release treated nuclear wastewater into sea*, 12 agosto 2023, <https://apnews.com/article/south-korea-japan-fukushima-wastewater-4e9e363bcff9266ef991a7787da7c658>, 12/09/2024.

ASSOCIATED PRESS, *Japanese protest Fukushima water release*, 26 agosto 2023, <https://www.youtube.com/watch?v=ApAfzPVs4s4>, 12/09/2024.

BBC, *Facts are up against fear ahead of Fukushima water release*, 13 luglio 2023, <https://www.bbc.com/news/world-asia-66173431>, 12/09/2024.

BBC, *Fukushima: China retaliates as Japan releases treated nuclear water*, 24 agosto 2023, <https://www.bbc.com/news/world-asia-66577769>, 12/09/2024.

FINANCIAL TIMES, *The Plan, the Science and the Safety: Discharging ALPS Treated Water*, <https://www.ft.com/partnercontent/reconstruction-agency/the-plan-the-science-and-the-safety-discharging-alps-treated-water.html>, 12/09/2024.

GREENPEACE, *Japan announces date for Fukushima radioactive water release*, 22 agosto 2023, <https://www.greenpeace.org/international/press-release/61364/japan-announces-date-for-fukushima-radioactive-water-release/>, 12/09/2024.

METI,

https://www.meti.go.jp/earthquake/nuclear/decommissioning/committee/takakushu_iken/index.html, 12/09/2024

MINISTRY OF THE ENVIRONMENT, <https://shorisui-monitoring.env.go.jp/>, 12/09/2024.

NATIONAL GEOGRAPHIC, *Japan releases nuclear wastewater into the Pacific. How worried should we be?*, 24 agosto 2023, <https://www.nationalgeographic.com/premium/article/fukushima-japan-nuclear-wastewater-pacific-ocean>, 12/09/2024.

NIKKEI ASIA, *It is not too late for Japan to change course on Fukushima water*, 24 agosto 2023, <https://asia.nikkei.com/Opinion/It-is-not-too-late-for-Japan-to-change-course-on-Fukushima-water>, 12/09/2024.

REUTERS, *Japan to release Fukushima water into ocean from Aug. 24*, 23 agosto 2023, <https://www.reuters.com/world/asia-pacific/japan-release-fukushima-water-into-ocean-starting-aug-24-2023-08-22/>, 12/09/2024.

REUTERS, *Hong Kong details import ban on some Japanese seafood due to Fukushima release*, 24 agosto 2023, <https://www.reuters.com/world/asia-pacific/hong-kong-details-import-ban-some-japanese-seafood-due-fukushima-release-2023-08-23/>, 12/09/2024.

SAFECAST, *TEPCO water release: Who will watch the watchers?*, 6 agosto 2023, <https://safecast.org/tepcos-water-release-who-will-watch-the-watchers/>, 12/09/2024.

TEPCO, <https://www.tepco.co.jp/en/decommission/planaction/landwardwall/index-e.html>, 12/09/2024.

THE GUARDIAN, *'We depend on our beautiful reefs': Fukushima water release plan sparks concern across Pacific*, 4 luglio 2023, <https://www.theguardian.com/world/2023/jul/04/we-depend-on-our-beautiful-reefs-fukushima-water-release-plan-sparks-concern-across-pacific>, 12/09/2024.

U.S. DEPARTMENT OF STATE, *Japan's Release of Treated Water: Press Statement*, 25 agosto 2023, <https://www.state.gov/japans-release-of-treated-water/>, 12/09/2024.