

Giusto come il pane: la filiera dei diritti

Cinzia Scaffidi

Abstract

Quali e quanti attori coinvolge la filiera del pane?

In termini strettamente produttivi non molti, e sostanzialmente sempre gli stessi dall'inizio dei tempi, ovvero da quando, circa 6mila anni fa, gli antichi Egiziani regalarono al mondo la meravigliosa invenzione del pane lievitato e cotto nel forno: abbiamo dunque chi coltiva, chi trasforma il grano in farina, chi trasforma la farina in pane, chi vende/distribuisce il pane.

Se però allarghiamo lo sguardo fino a comprendere l'orizzonte socio-culturale e quello ambientale, allora gli attori diventano molti di più e molti di più diventano i passaggi ai quali porre attenzione, molti di più diventano quelli che in termini di HACCP si chiamerebbero i "punti di controllo". Se proviamo fare un' "Hazard Analysis" del rispetto dei diritti nella filiera del pane scopriamo che i diritti a rischio sono stati e ancora sono moltissimi, da quelli della Terra a quelli dei consumatori.



MARCO LODOLA, 2017, LA MELA DI EVA

Pane, cibo e lavoro sono una triade concettuale cementata nei millenni. Pane come alimento a sé stante, ma anche come sineddoche, la parte per il tutto, ad indicare da un lato tutto il cibo, dall'altro tutto quel che per procurarsi il cibo bisogna fare. Nella cultura popolare non è necessario esplicitare un passaggio, quello del denaro, che infatti non viene nominato. Si va a lavorare per portare a casa il pane, ovvero tutto il cibo, ovvero il denaro per comperarlo.

Se il lavoro produce pane, allora il grano è il lavoro.

Nel più radicato dialetto siciliano la parola che indica il grano (quello maturo ma ancora nel campo) è "lavuru". Una parola così consueta che entra nei modi di dire che un tempo venivano immediatamente compresi. Ad esempio, per dire di qualcuno o di qualche situazione, quello che nella nostra lingua nazionale si direbbe "non è né carne né pesce" il dialetto siciliano dice: «ni erba ni lavuru» facendo riferimento al

grano nella stagione di primavera avanzata, quando è già alto, ma ancora verde.

Che la parola che più di ogni altra esprime l'idea del nutrimento sia direttamente collegata alla parola che esprime l'idea di fatica (anche in inglese il termine Labor indica il lavoro duro, manuale, contrapposto al più generico work) ci riporta alla primigenia idea di agricoltura come punizione divina che viene espressa nel racconto della cacciata dall'eden.

Nel primo millennio a.C., quando presumibilmente il libro della Genesi è stato scritto, l'uomo era agricoltore da un periodo relativamente breve (L'agricoltura si fa iniziare circa 10-12 mila anni fa), e gli equilibri tra agricoltori, nomadi e animali selvatici erano ben diversi da quelli attuali.

L'agricoltore di allora era circondato da una natura invadente, onnipresente, che gli ricordava costantemente che tutti gli altri animali - eccetto lui - se ne stavano al mondo senza alcun bisogno di lavorare. Anche i suoi colleghi nomadi, per la verità, e i pastori in particolare, non avevano l'aria di faticare granché. Per non parlare dei cacciatori raccoglitori ancora molto numerosi, con ogni probabilità nelle diverse zone del pianeta, incluse quelle di cui i contadini delle nostre latitudini nemmeno sospettavano l'esistenza.

La civiltà contadina, dunque, quella parte di umanità che aveva scelto, o che comunque si trovava nella condizione di essersi stabilizzata in un solo luogo, legata ad un determinato clima, ad un determinato pezzo di terra, si doveva dare una spiegazione. Come mai erano molto meno liberi, molto più affaticati e presumibilmente molto meno felici degli altri? Guardando gli altri, i nomadi, i pastori, gli animali liberi la spiegazione non poteva che essere quella: da qualche parte dobbiamo aver sbagliato, sicuramente avviamo provocato l'ira di qualcuno.

In questa visione la tradizione giudaico-cristiana non è sola: il buddismo, ad esempio considera che la necessità di creare il pane sia l'apogeo della sofferenza.

E infatti nei millenni di storia del pane un elemento resta immutato: lo scarsissimo livello di prestigio sociale e di potere economico (e dunque politico) dei produttori della materia prima. È certo un carattere che riguarda più in generale gli agricoltori di quasi tutte le epoche e di quasi tutte le latitudini, indipendentemente dal prodotto target. Ma sul grano, sui produttori di quel che serve per produrre l'alimento base per la sopravvivenza di intere popolazioni, il paradosso, la contraddizione si fa ancora più evidente. Loro salvano l'umanità che li disprezza.

Nemmeno al tempo degli Egiziani, popolo che ha regalato al mondo l'invenzione del pane così come lo conosciamo oggi, lievitato e cotto nel forno, ma soprattutto popolo che sul pane ha costruito un intero sistema amministrativo, utilizzando quel cibo come moneta, nemmeno allora il prestigio dei contadini è stato a livelli alti.

Quando l'annata era straordinariamente positiva, grazie ad una inondazione del Nilo più ricca di sedimenti fertili, più estesa ed abbondante del solito, coloro che ricevevano gli onori del Faraone erano i funzionari che gli comunicavano i dati della raccolta. È come se noi rendessimo grazie per un abbondante e redditizio raccolto non alle aziende agricole ma all'Ismea (Istituto che raccoglie ed elabora i dati del mercato agricolo, al quale peraltro va la mia personale gratitudine per la disponibilità

con cui mi ha fornito i dati necessari a questo intervento).

Questa mancanza di prestigio pare estendersi a tutta la filiera produttiva, e lo vedremo a breve. Tuttavia, prima di andare avanti nella scansione consueta delle varie fasi della produzione (materia prima, molitura, panificazione distribuzione) facciamo un passo indietro, perché la nostra sensibilità contemporanea ci consente di considerare che prima ancora del contadino c'è un altro attore i cui diritti vengono costantemente e storicamente calpestati: ed è la Terra stessa, con la maiuscola e con la minuscola.

La Terra come pianeta e la terra come strato fertile, la cosiddetta pelle del pianeta, quello spessore di circa 15 centimetri che ci consente di produrre tutto il nostro cibo e che nei secoli abbiamo tormentato con ogni possibile mezzo.

Il seme del grano non ha, tutto sommato, bisogno di molto lavoro, ma ha bisogno di tanto tempo. Deve passare nella terra un inverno intero e durante quell'inverno non deve correre rischi. La terra, possibilmente ricoperta di neve («sotto la neve pane, sotto la pioggia fame» recita un detto del nord-Italia), lo deve proteggere.

A differenza del mais, che germina rapidamente e si accontenta di una semina superficiale, il seme del grano vuole quei “quattro mesi di tenebra” che il mito di Proserpina già aveva provato a motivare.

Se una spiegazione nobile mi viene in mente, per la lunga storia di emarginazione e disprezzo che gli agricoltori hanno dovuto subire è questa: un inconscio sentimento collettivo di reazione contro gli artefici delle reiterate violenze ai danni della Madre Terra. Ma, se questa spiegazione reggesse, lo stesso disprezzo avrebbe dovuto, storicamente, toccare a quanti si sono arricchiti a danno delle risorse del pianeta (e dunque di tutti i suoi abitanti) e invece questo non è successo, nonostante gli inviti di un poeta come Giorgio Caproni che nei suoi Versicoli quasi ecologici (1988) ci esorta in questo modo:

Non uccidete il mare,
la libellula, il vento.
Non soffocate il lamento
(il canto!) del lamantino.
Il galagone, il pino:
anche di questo è fatto
l'uomo. E chi per profitto vile
fulmina un pesce, un fiume,
non fatelo cavaliere
del lavoro. L'amore
finisce dove finisce l'erba
e l'acqua muore. Dove
sparendo la foresta
e l'aria verde, chi resta
sospira nel sempre più vasto
paese guasto: «Come
potrebbe tornare a esser bella,
scomparso l'uomo, la terra».

Non sembri pura astrazione questa idea che occorre rivendicare, e forse vendicare, i diritti della terra. Se finalmente entrassimo nell'ottica di sentirci in un continuum con il pianeta, la natura, le risorse naturali e il resto dell'umanità, capiremmo che

calpestare i diritti del pianeta significa commettere la più grande delle ingiustizie, che prima o poi avrà ripercussioni su qualcuno di noi, e, più probabilmente, su tutti noi.

Dato il contesto di questa giornata so di passeggiare in un campo minato ma se mi si consente una ulteriore rilettura ambientalista della parola di Cristo, ciò che facciamo “al più piccolo dei suoi fratelli” e cioè al lombrico, al pesce, al microrganismo che rende fertile il terreno, lo stiamo facendo a tutti quanti.

Passiamo ora alla filiera “classica”, invece, possiamo iniziare dalla prima fase tradizionale, e cioè quella della **produzione cerealicola**.



JEAN FRANÇOIS MILLET, UN UOMO CON UNA ZAPPA (1860-62)

Con il grano, da sempre, si fa poco profitto. Da sempre significa da circa 6mila anni, dai tempi degli Egizi. Chi, nel tempo ha provato a modificare questa situazione, con riforme agrarie, con provvedimenti che puntavano ad una maggiore equità, ha fallito, dai tempi dei Gracchi. D'altro canto chi ha provato a peggiorare quella situazione con provvedimenti iniqui ha sempre scatenato guerre sanguinose e violentissime in cui in ogni caso chi ha avuto la peggio sono sempre stati, ancora, gli agricoltori, che hanno pagato tributi pesantissimi in termini di vite e non raramente in termini di ulteriore

peggioramento delle loro condizioni.

Il grano non ha avuto bisogno di attendere la globalizzazione per essere trattato come una commodity, ovvero uno di quei prodotti agricoli “largamente indifferenziati che sono scambiati in partite di grandi dimensioni come i cereali” (Ismea, La catena del valore della pasta e del pane).

Il grano è sempre stato maneggiato a tonnellate, è sempre stato seminato su ettari ed ettari, ha sempre riguardato le masse. Proprio il suo essere sinonimo di pane, di vita, di sopravvivenza, non lo ha mai facilitato nelle considerazioni di piccola scala.

Con la meccanizzazione, il miglioramento varietale, la “razionalizzazione” della produzione i numeri si sono abbassati soltanto all'inizio della filiera: oggi in Italia esistono, tra grano tenero e grano duro, poco più di 300 mila aziende agricole cerealicole, incluse quelle che producono per il mondo della pasta, che sono circa i due terzi del totale. Aziende largamente meccanizzate che non impiegano molta manodopera, e forse questa è l'unica forma di libertà che finalmente i lavoratori dell'agricoltura sono riusciti a conquistare, almeno in parte. La libertà dalla fatica. Il prezzo da pagare, in termini storici ed evolutivisti è stato ovviamente quello di vedere drasticamente ridotte le loro schiere. Liberi di scomparire.

Proprio per questo, probabilmente il mondo della produzione cerealicola non ci racconta, nella fase del lavoro, situazioni di negazione dei diritti umani. Quello che il mondo della frutta e degli ortaggi conosce sin troppo bene, tutto quell'intricato sottobosco di violenza più o meno, legalizzata più o meno denunciata, più o meno punita, nel mondo della produzione cerealicola è sostanzialmente assente. Non abbiamo meriti però in questo quadro apparentemente positivo. I diritti umani non risultano particolarmente violati solo perché quell'ambito produttivo non prevede la presenza di molti umani. Un'azienda cerealicola di 200 ettari (e quindi con una potenzialità produttiva di che oscilla, a seconda delle zone e della tipologia di semente scelta e di agronomia, tra le 600 e le 1700 tonnellate/anno) può essere condotta da due o tre persone. Non ci sono gli spazi per la violazione dei diritti dei lavoratori.

Tuttavia, se invece andiamo a vedere la catena del valore del pane, cioè come si compone il prezzo finale di un chilo di pane, che mediamente in Italia è di 3,16 euro, vediamo che la percentuale di valore che resta al produttore delle materie prime si attesta intorno all'8,5%. Ovvero, su quei 3,16 euro, il frumento incide per 27 centesimi di euro.

Una tonnellata di frumento tenero viene pagata al produttore, dal mulino che è il suo diretto acquirente, tra i 277 e i 283 euro a tonnellata. Vuol dire che se il produttore di grano va a al cinema con la moglie e 2 figli si gioca, per pagare i biglietti, circa un quintale di grano. I ricavi di quel quintale, sia chiaro, non i guadagni. Perché se invece andiamo a vedere, sottraendo i costi dai ricavi, a quanto ammonta il guadagno su quel quintale il risultato probabilmente basta per i caffè, sperando che non tutti e quattro lo prendano.

Se invece quel produttore si dedica al grano duro, la situazione peggiora un pochino.

Succede quindi che le aziende agricole che riescono a trovare il coraggio e la strada per dedicarsi alla produzione di grani di qualità siano poche: le altre cercano di fare il possibile nella situazione data, ma spesso si ritrovano a dover puntare più sulla

quantità che sulla qualità.

Questo è un elemento costante in agricoltura, ed è esattamente quello che l'economia classica, così come l'abbiamo conosciuta fino ad oggi, consiglierebbe di **non** fare. Le leggi che governano il cosiddetto “libero mercato” mal si adattano alla produzione di cibo. Il capitale e la terra, scrive Jacob nel suo “I seimila anni del pane”, molto raramente coesistono pacificamente.

Benjamin Franklin, nel 1769 scriveva che le nazioni hanno tre vie per arricchirsi: la prima è quella scelta dall'Antica Roma, saccheggiare i vinti; la seconda è la via del commercio che però nella sua visione equivale sostanzialmente ad una truffa legalizzata; la terza ed unica via onesta è quella dell'agricoltura, grazie alla quale, scrive Franklin «l'uomo riceve un incremento reale del seme gettato nel terreno, in una sorta di miracolo continuativo».

Pare però che nella storia del mondo questi miracoli non siano stati più di tanto apprezzati dai potenti, sicché gli agricoltori si trovano regolarmente ad aumentare le produzioni quando i prezzi crollano, contravvenendo ad una delle regole auree del business.

Quando il business riguarda i sistemi viventi bisogna ricordarsi che quelle regole non possono essere applicate. Se, come ci ricorda Paul Roberts ne «La fine del cibo» un produttore di scarpe può e deve sperare che i suoi clienti ne acquistino e consumino tante quante gliene permettono le loro carte di credito, un produttore di cibo che si augurasse lo stesso a proposito dei suoi clienti migliori ne starebbe sostanzialmente prefigurando la disfatta fisica, prima che economica.

E veniamo ai primi trasformatori, cioè i mulini.

In Italia ce ne sono 233 per il grano duro e 125 per il grano tenero.

Hanno un margine di guadagno che va dai 70 ai 130 euro a tonnellata, e la variabilità riguarda le dimensioni del mulino (quelli più grandi hanno meno margine ma lavorano più ingenti quantitativi) e la qualità del grano acquistato e lavorato.

Storicamente i mugnai sono stati tra le categorie più detestate, forse a pari merito solo con i fornai. Peraltro le due categorie si detestavano reciprocamente e dunque nemmeno una solidarietà di filiera non si è mai verificata.

Una serie di vessazioni, che il mugnaio a sua volta subiva da parte del proprietario del fondo su cui insisteva il mulino, lo portava, spesso e volentieri a sottrarre indebitamente ai produttori una parte della granella, sostituendola con polveri o sabbia.

«I mugnai, nella cultura popolare, non hanno una bella fama. Le canzoni della tradizione li dipingono decisamente troppo reattivi rispetto alle bellezze delle giovani che andavano a macinare il grano (“sta fermo molinaro con le mani”) e sordi anche alle minacce (“io tengo sei fratelli, ti uccideranno”). Le giovani arrivavano fino a supplicare la madre di non mandarle al mulino perché “u mulinaru mi vurria vasari”: lui praticava sconti e cortesie non richieste (scarica lui il grano e asciuga il sudore alla giovane) per poi pareggiare i conti appena la ragazza è a portata di mano, letteralmente. Qui i sospetti sul mugnaio proliferano, perché se poteva fare “buone misure” a qualcuno, poteva anche, a suo insindacabile arbitrio, truffare qualcun altro.
(...)

Se dalle canzoni passiamo ai proverbi la situazione non migliora. È universalmente condannata la tendenza a tirar l'acqua al proprio mulino e raramente è detto in modo

positivo che “chi va al mulino si infarina”; nell'Appennino tosco-emiliano si sostiene che «sta bene al mondo chi ha un colletto bianco o un sasso tondo»: mugnaio e prete vengono così inglobati in una medesima categoria di persone che sostanzialmente non conoscono né la fatica né l'insicurezza.

Entrambe, sembrerebbe suggerirci il sentimento popolare di un'area notoriamente non morbida verso il clero, traggono da vivere da due necessità essenziali per il popolo: pane e religione.

In un mondo rurale caratterizzato da una relazione vera, diretta e costante con la fatica, il ruolo di un trasformatore, che guadagnava esclusivamente per il fatto di possedere i mezzi che creavano valore aggiunto, ma non affrontava direttamente i rischi della produzione, finiva per apparire un po' parassitario. Senza contare che, a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, con l'introduzione della tassa sul macinato, i mugnai facevano anche da esattori, attività che certo non contribuiva a migliorare le loro relazioni con la comunità.» (C. Scaffidi, 2018)

Il gesto con cui il mugnaio monitorava la finezza della farina, prendendone un pizzico e sentendola sui polpastrelli della mano aiutandosi con il pollice, è esattamente il gesto che nella nostra tradizione significa denaro, non bastasse a ricordarci questo legame il fatto che “grano” o “grana” sono sinonimi di denaro.

Dal Medioevo in avanti mugnai e fornai sono stati ritenuti responsabili della fame e della miseria dalle masse. Tuttavia, se torniamo a quel chilo di pane contemporaneo che costa 3,16 euro, vediamo che oggi la “quota prezzo” determinata dalla prima trasformazione è ancora più bassa di quella dell'agricoltore. Se al campo vanno 27 centesimi, al molino arriva poco meno di un millesimo di euro. Certo, i molini lavorano dalle 10 alle 100 tonnellate nelle 24 ore. E un chilo di pane si fa con 850 grammi di farina. Tuttavia è interessante scoprire che proprio coloro che nel tempo sono stati accusati di lucrare ignobilmente su un prodotto essenziale oggi sono coloro che meno contribuiscono a costruirne il prezzo finale. Si consideri che da un kg di farina, che si ottiene da circa 1,4 kg di grano, si ottiene circa 1,2 di pane.

La catena del valore inizia a farsi interessante nel passaggio relativo alla panificazione, che concorre per il 33% alla costruzione del prezzo al dettaglio di un kg di pane.

I **fornai** sono stati protagonisti negativi di tante violente vicende storiche. La legge inglese più antica in materia di prezzi risale al XIII secolo ed è opera di re Giovanni: si tratta di un editto che fissava il prezzo del pane in armonia con il prezzo del grano e stabiliva che il profitto del fornaio non poteva superare il 13%. Le leggi ci raccontano più di quel che enunciano, ci raccontano soprattutto i costumi che cercano di correggere. E questo editto unito al divieto per i fornai di assumere incarichi di natura politica (una sorta di separazione della carriera tra panificazione e amministrazione cittadina) ci dice di uno strapotere che evidentemente non era solo frutto di una interpretazione malevola da parte delle masse.

Proprio su questo legame tra prezzo del grano e prezzo del pane, che parrebbe ovvio, si incontra una delle questioni più difficili da comprendere per noi contemporanei.

Considerando che importiamo circa il 64% del grano tenero (utilizzato per la panificazione e per gli altri prodotti da forno) e circa il 36% del grano duro (che viene utilizzato per la produzione di pasta secca), il costo della materia prima che serve ai moderni e industriali fornai subisce necessariamente le oscillazioni di un mercato

internazionale.

Ma se si confrontano gli andamenti dei prezzi e dei ricavi degli ultimi anni suddividendoli per settori come stiamo facendo noi (settore agricolo, molitura, panificazione e distribuzione) ci accorgiamo che, a fronte di variazioni anche notevoli delle prime tre linee, la quarta si è mantenuta sostanzialmente stabile. Per qualche ragione il mercato contemporaneo dà torto a Re Giovanni, sostenendo che il consumatore non deve avvertire le oscillazioni del mercato: questo sarebbe un pensiero gentile verso noi consumatori se il segmento distributivo si incaricasse di assorbire queste oscillazioni, ma quello che in realtà osserviamo è che l'ultimo segmento della filiera contribuisce quasi per il 55% alla costruzione del prezzo finale. Dei soliti 3.16 euro pagati per un kg di pane, al settore distributivo ne vanno 1.76.

E poi ci siamo noi, e così arriviamo alla fine della filiera. Noi che il pane lo acquistiamo tutti i giorni, e che siamo disposti in tanti casi a cercare e pagare la qualità anche più di quel prezzo medio che abbiamo indicato e che riguarda sostanzialmente i panifici industriali.

Noi che abbiamo dovuto imparare che cosa è il glifosato, e come lo usano in Canada per fare “maturare” il grano che importiamo. Abbiamo imparato che lo stiamo mangiando (e bevendo, nella birra) da tempo e abbiamo fatto calare le vendite di quanti ci hanno con un po' di protervia assicurato che non possiamo fare a meno di importare quella tipologia di grano. Siamo stati bravi, e ora non sono poche le aziende che danno il via a linee con grano 100% italiano.

Come consumatori attenti e consapevoli stiamo riuscendo a reindirizzare la produzione verso la qualità, rivitalizzando, un millimetrico passo alla volta, il deserto sociale, culturale ed ecologico, creato dalla ricerca del profitto o da quella politica e quella tecnologia che, come scrive genialmente ancora Jacob, pensa all'umanità ma non pensa agli uomini. Oggi le cooperative di filiera o comunque le organizzazioni di operatori che in nome di un'idea condivisa e complessa di cibo di qualità stanno iniziando a fare la differenza, in termini economici e in termini culturali, riportano sulle nostre tavole un pane buono anche perché giusto. Noi, ultimo anello della filiera ci siamo incaricati di rivendicare anche i diritti del primo e silenzioso settore, quello delle risorse naturali.

Abbiamo anche in parte provato, con meno successo e certamente meno energia, a rimediare ai deficit di attenzione, di prestigio e di benessere che hanno accompagnato generazioni e generazioni di contadini: a partire dalla Rerum Novarum, abbiamo capito, o quantomeno enunciato, che le ragioni dei privati devono trovare un limite e questo limite sta nel riguardo che si deve ai deboli e ai poveri.

Abbiamo poi varato una Costituzione che all'art. 44 stabilisce che «Al fine di conseguire il razionale sfruttamento del suolo e stabilire equi rapporti sociali, la legge impone obblighi e vincoli alla proprietà terriera privata, fissa i limiti alla sua estensione secondo le norme e le regioni agrarie, promuove ed impone la bonifica delle terre».



ROMA, TORRE MAURA, Aprile 2019

E tuttavia: ci siamo noi uomini del mondo ricco che facciamo piccole e grandi guerre, e ogni volta non abbiamo freni nella caduta morale in cui torniamo ad usare il pane come un'arma senza memoria. Quest'ultima foto l'ho scelta perché è una foto di cui non riesco a smettere di vergognarmi. Coloro che si considerano gli unici aventi diritto ad abitare in un determinato quartiere hanno impedito che il pane raggiungesse le famiglie più deboli che in quel quartiere si sono stabilite più di recente. Lo hanno impedito fisicamente, con azioni altrettanto selvagge di quelle che accompagnavano l'assalto ai forni. Ma se la follia di quei tempi era guidata dalla fame (la fame è pazzia, scrive ancora Jacob) questa follia è guidata invece dalla sazietà e dal non saper più riconoscere nello spreco intenzionale di cibo, nel negare scientemente l'accesso al cibo a coloro i quali ne hanno bisogno, la profanazione di un ambito di sacralità.

Insieme al pane, su quell'asfalto è stato calpestato il lavoro nei campi, quello nei mulini, quello nei panifici; è stata calpestata la cultura millenaria a cui il pane ha dato vita e le condizioni ambientali che lo hanno accompagnato.

Da quell'azione ignobile al gesto rituale di chi baciava il pane, quasi a consolarlo, raccogliendolo da terra se ne cadeva un pezzo dalla tavola, c'è la misura del lavoro che ci attende, qualunque sia il nostro mestiere, la nostra età, il nostro credo.

Fonti e approfondimenti:

<http://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9289>

<http://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9493>

<http://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9897>

Scheda Cereali, Ismea 2019

H.E. Jacob, I seimila anni del pane. Storia sacra e storia profana, Bollati Boringhieri 2019

P. Roberts, La fine del cibo, Codice Edizione 2009

C. Scaffidi, Che mondo sarebbe. Pubblicità del cibo e modelli sociali, Slow Food Editore 2018