Le “cose” alimentari di Giorgio Nebbia

scritto da Luigi Piccioni | 1 Agosto 2020

Sin dall’inizio la sezione “Cose” di “altronovecento” è stata il vero regno di Giorgio Nebbia.

Nella sua lunghissima attività di divulgazione i saggi e gli articoli su singole merci, elementi e sostanze e su specifici processi produttivi hanno avuto un ruolo strategico. A partire dai due libretti sulla gomma e sullo zucchero pubblicati nella

collana popolare “Scienza e lavoro” della casa editrice La Scuola di Brescia nel 1955 fino all’articolo sulla polvere da sparo pubblicato in .eco il 10 dicembre 2018, quartultimo in ordine di tempo dei suoi oltre 5.000 scritti editi, Giorgio ha vi condensato infatti la sua lunga e sofisticata riflessione su bisogni, produzioni, merci, consumi e rifiuti, producendo centinaia di mini-saggi accattivanti, semplici e al tempo stesso rigorosi. In questa originale avventura divulgativa e al tempo stesso pedagogica Giorgio ha illustrato a partire dai primi anni Settanta almeno 258 “cose”: una novantina sono state pubblicate nella presente rubrica; un’altra novantina – in parte le stesse – nel Dizionario tecnico-ecologico delle merci edito da Jaca Book nel 2011; altre ancora sono nell’apposito sito **Il mondo delle cose**.

Senza Giorgio continuare la sezione “Cose” non è in linea di principio impossibile, ma certo è estremamente difficile. Ma è vero anche che senza “Cose” una rivista come “altronovento” non sarebbe più la stessa.

Ci viene in aiuto qui il grande archivio digitale degli scritti di Giorgio che abbiamo ereditato grazie all’aiuto del figlio Mario, nel quale è conservata gran parte delle “Cose” in versione integrale. E continueremo quindi a “popolare” la sezione proprio con questi particolarissimi scritti di Giorgio, tutti editi già in altre sedi ma in gran parte inediti su “altronovecento” e sempre godibili e attuali.

Iniziamo con un dossier in tre puntate tutto dedicato ai prodotti alimentari, al cibo. In questa prima puntata presentiamo due saggi iniziali di riepilogo, uno ampio e ambizioso sui vari impatti della produzione e del consumo alimentari e uno breve su cibo ed energia, e poi tre singole “cose”. Nelle prossime puntate ce ne saranno altre dodici. Alla fine daremo un indice di tutte queste “cose”, indicando i numeri della rivista in cui sono uscite.