

L'aborto no, ma il nostro legittimo diritto a non crescere e moltiplicarci?

Il titolo dell'intera e ben informata pagina di Giulio Meotti sul Foglio di sabato 31 maggio, "Ricchi che odiano la vita", sottotitolo "l'industria dell'aborto", sulle numerose organizzazioni americane che sostengono e finanziano questa pratica, contiene, mi pare, già un netto giudizio, e forse non ha senso fare obiezioni da parte mia che sul giornale appaio sporadicamente con qualche intervento nell'ambito culturale o con qualche poesiola o stralcio narrativo. Ma tanti intorno a me la pensano al mio stesso modo.

Nessuno si rallegra di un aborto, ed è superfluo dire che ogni criterio eugenetico è orripilante e assurdo, è assurdo per la sua abissale stupidità l'auspicio di F. D. Roosevelt che agli uomini disonesti venisse impedito del tutto di procreare, ed è una sciagura che l'uso dei contraccettivi non basti a prevenire questa misura estrema che va contro il principio che "la vita è sacra", un principio che lo scenario del mondo non fa tuttavia che ridurre a luogo comune e a pura formula esorcistica.

Una parola sull'"industria". Mi domando con sgomento se l'obiezione di coscienza che la maggioranza dei medici oppone nelle nostre strutture pubbliche alle donne che chiedono di abortire conformemente alla legge 194 non abbia una spiegazione nel lucroso rifiorire di questa pratica nel privato.

E' nota l'ostilità che le politiche del wel-

fare incontrano negli Usa: la radice protestante della cultura americana vuole che l'individuo goda soltanto di ciò che si conquista con le proprie forze. Le iniziative di cui sopra sono perciò controcorrente, e sarebbero da ascrivere a una particolare sensibilità filantropica. Ma i moventi umani non sono mai limpidi e ci viene di pensare che dietro di essa ci sia anche la più buia ed egoistica delle paure. L'aumento della popolazione, che ovviamente si verifica nelle classi più povere, è una minaccia: la minaccia di un'ipotetica redistribuzione dei beni da parte dello stato? Ma chi, anche da noi, dal miliardario al piccolo benestante, vorrebbe mai veder toccati i suoi averi - anche se basta un po' di coscienza perché entro di noi l'"avere" sia, piccolo o grande, un tormento. Io stessa, come tanti intorno a me cresciuti in una vaga e un po' pavida ottica cristiana, ho col mio poco "avere" una que-

stione morale sempre aperta; e d'altro canto, da politicamente laico-illuminista, vedo con disperazione il sempre più grande e più iniquo divario fra ricchi e poveri. Non ce l'aspettavamo. E' come se dopo tanto egualitarismo democratico la legge della giungla stesse riprendendo il sopravvento.

La questione è però un'altra, e la tocca anche Meotti: sono le risorse limitate del pianeta. Non per nulla il tema cibo occupa tanto spazio nei media come pure nel discorrere quotidiano, più o meno ozioso, della gente sazia. Il rimedio sarebbe contenere l'aumento della popolazione, e così bloccare anche il disastro ecologico del pianeta. Ma la questione è un'altra ancora. Quanti più siamo sul pianeta, tanto meno un individuo riesce a farsi vedere - ed essere visti è ormai tutto (Amleto oggi non direbbe più "essere o non essere" bensì "esserci o non esserci"). La paura di non riuscirvi - al-

tra faccia della paura della morte - è diventata patologica. Teoricamente, coi nuovi mezzi di comunicazione, siamo in condizione di trasmettere in tempo reale tutta la nostra identità al mondo intero, fino a tenere diari personali online, con parole e immagini, anche sempre nuove. Un nuovo modo di stare in compagnia, per certuni il preferito: perché certuni a tavola con gli amici non smettono, con un garbato sguardo di lato, di consultare lo smart? I presenti non bastano? Nessuno basta più a nessuno? Di fatto è sempre più difficile, anche fuori della rete, fermare l'attenzione di un altro su di noi, faccia a faccia, occhi negli occhi e viceversa, e soprattutto restare nella sua memoria. Ti ho "in memoria" si dice, e sappiamo bene che questa grandiosa chance tecnica è il contrario della memoria in quanto capacità affettiva. Tutte obiezioni ben note. Quantità e qualità non vanno d'accordo, e nella quantità prevale l'ingiusta animalesca legge del più forte. Con questo non si estingueranno forse mai lo strano, esclusivamente umano bisogno di giustizia e il desiderio di ogni individuo umano, anche il più sprovveduto, di sentirsi un po' particolare, che vuol dire attribuirsi una piccola immortalità. Di qui viene anche l'amore alla vita. Con buona pace della chiesa, cerchiamo di non crescere e moltiplicarci.

Anna Maria Carpi

Parigi. Se lassù De Gaulle venisse a sapere come Sarkozy cambiò le abitudini culinarie dell'Eliseo, in un modo o nell'altro gli impedirebbe di deambulare ancora per la Francia definendosi suo erede. Per il generale la grandeur francese era palpabile anche solo prendendo atto del numero esorbitante di formaggi che la sua terra natia produceva: trecentoventicinque varietà, tantissime, perfino troppe. Motivo di ingovernabilità, secondo il celebre aforisma, ma di orgoglio, soprattutto. Les fromages, splendori del terroir, tradizione e identità, fonte di piacere. Non per Sarko, che da presidente della Repubblica decise di rimuoverli dal menù, perché a sua detta rallentavano le operazioni in cucina (li reintegrava eccezionalmente quando l'invitata era Angela Merkel, a quanto pare mangiatrice compulsiva di formaggi). I pasti dovevano durare al massimo cinquantacinque minuti e non doveva mai mancare il gelato al caffè, specialmente nell'aereo presidenziale. Se lo ricorda bene Bernard Vaussion, storico chef dell'Eliseo (in pensione dallo scorso novembre), che un giorno si dimenticò di controllare se lo stock dei gelati fosse pieno: la negligenza gli costò le reprimende dell'entourage di Sarkozy. E da quella volta, prima di ogni volo, si prese la briga di affiggere in cucina un cartello ammonitorio: "Soprattutto, non dimenticate il gelato del presidente". Gli aneddoti sugosi si spre-

cano nel libro di colui che fu al comando dei formelli dell'Eliseo per più di quarant'anni: "Au service du Palais", in uscita oggi per le Editions du Moment. Mezzo secolo di capricci e bizzarrie di tutti i presidenti della Quinta Repubblica dopo De Gaulle, da Pompidou a Hollande. Mai soddisfatti, indisponenti, volubili e dispensatori di commenti stizziti, tutti, chi più chi meno, hanno sempre avuto qualcosa da ridire contro l'operato dello chef Vaussion e dei suoi assistenti. E sovente, senza le buone maniere che il ruolo richiederebbe. Prima della ministra del Commercio estero, Nicole Bricq, che qualche settimana fa si è fatta beccare dalle telecama-

re nel mentre definiva la cucina dell'Eliseo "disgustosa", Giscard d'Estaing, provò "vergogna" per la tarte aux pommes pervenuta gli sul piatto nel corso di una cena col re del Marocco Hassan II. Mai vista una torta alle mele "così mediocre", disse con toni schifilatosi, rimandando indietro il dessert. Poi, però, senza vergogna, nella residenza estiva di Fort de Brégançon, girava per la cucina col costume da bagno e le pinne subacquee, alla ricerca dei suoi biscotti preferiti: i burrosissimi Petits Lu. Ma era Mitterrand il più esigente e capriccioso di tutti. Vaussion rievoca i "gusti sofisticati" del primo presidente socialista e dei suoi fedelissimi, nonché il

loro debole per il caviale. "Non so chi l'abbia inventata, ma l'espressione gauche cavalier è pienamente giustificata", scrive ironicamente lo chef. Mitterrand si lamentava continuamente della poca freschezza dei prodotti e della scarsa qualità del pane che arrivava dalla cucina, a tal punto da mandare spesso il suo autista a prendergli una baguette nella sua boulangerie di fiducia. Uomo di una "freddezza agghiacciante" e dallo "sguardo sdegnoso", Mitterrand, racconta Vaussion, fu l'unico presidente della Repubblica "a non mettere mai piede in cucina". Chirac, invece, era un buongustaio, alla stregua di Pompidou, ma richiedeva particolari attenzioni per il suo cane. Per Sumo esigevo imperativamente la miglior carne in circolazione, tagliata a lamelle e non a quadretti, ma era il "più conviviale" dei presidenti, secondo quanto narrato da Vaussion. "Era divenuto più difficile occuparsi di Sumo che del presidente stesso", spiega lo chef. Oltre all'adorata testina di vitello, Chirac amava accompagnare le sue choucroute con birre in quantità goderecce - un mélange, disse ironicamente a un giornalista, che lo faceva sentire "de gauche". Hollande, al contrario, notoriamente buona forchetta, non si faceva mai mancare un bicchiere di vino pieno. Sotto l'occhio vigile di Valérie, perennemente preoccupata per le sue arterie.

Mauro Zanon