

Da qualche settimana alcuni supermercati della catena Coop hanno inaugurato il “reparto halal”. Il termine Halal in arabo significa “lecito” e nel contesto alimentare si intende il cibo preparato secondo il metodo richiesto dalla Legge islamica. Si tratta di un sistema di macellazione in cui si sgozza l’animale causando la totale fuoriuscita di sangue. Ciò, senza dubbio, solleva importanti dilemmi di “etica animale” e, opportunamente la Coop sta affrontando la questione con la Lega Italiana Antivivisezione. Si precisa inoltre che questa modalità di macellazione e lavorazione della carne è “certificata conformemente alle procedure islamiche della società Ihsan srl e dalla Comunità dei musulmani della Toscana”. È un’iniziativa che permette ai consumatori musulmani di soddisfare le proprie esigenze in un supermarket italiano. Niente di troppo diverso da ciò che già avviene per persone di altre nazionalità, come i cinesi, i sudamericani, gli statunitensi, i giapponesi, gli indiani etc. Molte infatti sono le catene di supermercati che hanno “reparti etnici” e tra i clienti non ci sono solo stranieri alla ricerca dei loro prodotti tipici. La gastronomia infatti è una buona, e in alcuni casi gustosissima, modalità di approccio a nuove culture. Non si spiegherebbe altrimenti il successo dei numerosi ristoranti etnici presenti in Italia. La condivisione del cibo e altre forme di convivialità sono un’ottima occasione di relazione e di scambio. Il fatto che un’importante impresa come la Coop abbia deciso di ampliare quel reparto alimentare, favorendo la conoscenza di una gastronomia, quella araba in questo caso, non può che contribuire ad esorcizzare in qualche misura la paura dello straniero.

l’Unità del 11 marzo 2010