La nostalgia non nutre e genera algoritmi

Settembre 23, 2025 · Michele Kettmajer



In Giappone, da mesi, una crisi senza precedenti colpisce il riso. Prima la siccità del 2023, poi il ritorno massiccio del turismo post-pandemico, infine le tensioni geopolitiche e i timori per nuove catastrofi naturali: la somma di questi fattori ha prosciugato le scorte e fatto impennare i prezzi. Il riso non si trova, o costa troppo. Un ministro dell’Agricoltura si è dovuto dimettere dopo essersi vantato di riceverne in regalo. Un giovane cuoco ambulante, celebre per i suoi onigiri, ha dovuto sospendere la produzione. La scarsità di riso è diventata un fatto politico, culturale, identitario.

Si comincia sempre da una mancanza. Di riso, in questo caso. Ma potrebbe essere acqua, rame, oppure senso. In Giappone, la scarsità del *kome* ha generato qualcosa di più di una crisi alimentare: ha risvegliato un'ossessione culturale, una retorica identitaria e una macchina narrativa che non riguarda solo il cibo, ma il potere.
Il riso, come la carbonara da noi, come il couscous altrove, non è solo nutrimento. È algoritmo di appartenenza. E quando il campo non produce, la nazione si stringe attorno alla narrazione. I confini non sono più tracciati da muri o mari, ma da grammatiche sensoriali: un sapore, una consistenza, un gesto che distingue un "noi" da un "loro".

In un Paese in cui l'intelligenza artificiale è già parte integrante della gestione agricola, della logistica alimentare e delle infrastrutture identitarie (dalle mensa scolastiche ai festival nazionalisti), la penuria di riso non è solo una disfunzione di sistema. È un bug nel racconto di sé.

Anche il cibo, come il linguaggio, come l'identità, deve forse diventare qualcosa d'altro. Non più marchio di purezza, ma occasione di pluralità. Invece di rafforzare un'identità alimentare unica, centralizzata, sorvegliata e nostalgica, dovremmo iniziare a pensare a un'ecologia alimentare ispirata alla *noodiversità* e alla biodiversità: che accoglie, mescola, contamina, si adatta. Un ecosistema gastronomico che riflette l'ibridazione del mondo e la molteplicità delle culture che lo abitano. Perché ogni menù identitario, se imposto, è un algoritmo di esclusione. Mentre ogni cucina aperta è un archivio vivente di incontri, errori, fermentazioni e possibilità.
E come sempre, il sistema corre ai ripari: più dati, più sensori, più modelli predittivi per stabilizzare la filiera e rassicurare la popolazione. Ma *non* per aprire una domanda politica su chi decide che cosa è autoctono, chi racconta il passato, chi lo scrive nel codice.

Il gastronazionalismo è ciò che accade quando una crisi materiale, come la mancanza di riso, viene assorbita dentro un racconto identitario e trasformata in leva politica. Il problema non è più l'accesso al cibo, ma la difesa della "nostra" cucina. Il gesto quotidiano del mangiare diventa atto di appartenenza, e la narrazione collettiva si irrigidisce in una memoria selettiva, dove solo ciò che conferma un passato idealizzato viene celebrato. In questo processo, l'AI non è spettatrice neutrale: è già motore della selezione, strumento di amplificazione, filtro di legittimità. È lei a stabilire cosa è autentico, cosa è degno di essere raccomandato, cucinato, celebrato.

Il cibo, in questo schema, non è più relazione ma confine. Non è più condivisione ma marcatura simbolica. Il riso, bene primario, simbolo nazionale, oggetto di carestia, diventa così il campo di battaglia su cui si proietta un'intera grammatica algoritmica del riconoscimento.

Le AI nazionali che leggono i sentimenti nei commenti, tracciano i consumi e predispongono campagne patriottiche a base di onigiri non sono strumenti tecnici: sono dispositivi ideologici. Oracoli manipolabili, che restituiscono esattamente il tipo di sicurezza che vogliamo sentirci dire: "il nostro riso, la nostra terra, la nostra storia". Non perché sia vero, ma perché suona bene dentro l'algoritmo della paura.

Ma l'alternativa non è mangiare riso indiano o inserire la carne coltivata nei *bento* scolastici. Non è nemmeno contrapporre tradizione e innovazione come se fossero due campi di battaglia. L'alternativa è cambiare linguaggio, spostare la posta in gioco: non più difendere l'identità come se fosse una reliquia, ma costruirla come se fosse una rete viva di relazioni in movimento.

Se l'AI continuerà a essere addestrata per riconoscere il simile, il conosciuto, l'autentico codificato da chi ha voce, allora continuerà a riprodurre le stesse zone di esclusione, gli stessi algoritmi del sospetto. Ma se la ripensiamo come alleata dei margini, delle contaminazioni, delle comunità diverse che non chiedono riconoscimento ma spazio di espressione, allora può diventare un'altra cosa: una forma di diplomazia culinaria tra territori, una grammatica di cura tra differenze, un'intelligenza porosa, che ha fame non di radici, ma di intrecci.

Non si tratta di sostituire il riso con altro, ma di riscrivere il gesto stesso del cucinare. Non più appartenenze che escludono, ma pratiche che includono, che attraversano le culture come fa il fuoco nei tegami condivisi. L'intelligenza che serve non è quella che replica la genealogia di un gusto codificato, ma quella che riconosce nelle contaminazioni una forma di intimità. Non più radici da difendere, ma rizomi da coltivare: cibi che raccontano, che migrano, che si sbagliano anche. Una AI capace di apprendere da ciò che fermenta ai margini, non solo da ciò che è stato già impacchettato come vero. Perché cucinare, come pensare, non è mai un atto solitario. E nessuna ricetta può sopravvivere senza mani nuove che la riscrivano.

Fonte: https://www.ruralhack.org/la-nostalgia-non-nutre-e-genera-algoritmi/