

## Non fare il sofisticato!

Che in Italia si mangi meglio che altrove lo diamo spesso per scontato.

**Ma su cosa sia esattamente il meglio è forse necessario soffermarsi un po'. Un conto è paragonare – per quanto un'operazione simile abbia poco senso dal punto di vista metodologico – un piatto della nostra cucina regionale con una qualche ricetta straniera:** il cibo italiano, per varietà e ricchezza di preparazioni, è come illuminato da un'aura sacrale.

Pasta, pizza, pesto, *pummarola* e via scorrendo ci rappresentano, all'estero, almeno quanto il Tricolore, la canzone melodica o la Nazionale.

Altro conto è, invece, interrogarsi sulla materia prima impiegata. Se le uova di questa maionese trasmetteranno la salmonella? E se questi pomodori, magari non sufficientemente lavati, ci nutriranno più a pesticidi che a vitamine A e C? E se questa bottarga di tonno la usassimo per misurare la temperatura, tant'è piena di mercurio, anziché per condire la pasta? Insomma, quel che mangiamo è davvero ciò che sembra? Siamo davvero sicuri della sua genuinità quando ce lo servono altri o, peggio, quando siamo noi stessi a manipolarlo e cucinarlo? E chi può sostenere con certezza che la pizza margherita dello Scugnizzo sia davvero meglio delle patate bollite consumate in un remoto villaggio peruviano? Tanti punti interrogativi non sono campati per aria. Il cibo è insidioso. È pericoloso. E gli effetti del pericolo possono essere immediati o accusati a distanza di giorni, settimane, mesi o anni. Il cibo può addirittura uccidere, anche senza essere stato sottoposto alle sante cure di Lucrezia Borgia. Spesso, poi, per scongiurare i rischi non basta stare in guardia, agire con circospezione, scegliere con meticolosità. Perché il cibo di adesso è una faccenda sempre più complessa; percorre miglia e miglia, passa di mano in mano, subisce trasformazioni e spesso si contamina... è oggetto di interessi economici che neanche immaginiamo, e ricostruirne la storia, delineando con chiarezza tutti gli attori della filiera, è sovente impossibile. Neanche un'etichetta dettagliata può farlo. E, poi, saranno davvero tutte così dettagliate, le etichette? Questi, e non solo, sono gli argomenti che affronta Paolo Conti in un libro-inchiesta che mette a frutto due anni di interviste, indagini sul campo, incontri più o meno proficui, ricerche. Un'inchiesta condotta con lo spirito non del tecnologo alimentare, ma del consumatore curioso, la quale mirava in un primo momento ad approfondire il tema del biologico e poi si è ampliata ed evoluta, fino a delineare gli scenari inquietanti di una guerra in atto, tra *tecnocibo* ed *ecocibo*, industriali spregiudicati e consumatori ignari... A rendere più efficace l'allarme possono essere alcune delle cifre pescate alla rinfusa da *La leggenda del buon cibo italiano* (Fazi Editore, 2006; da poco è stata pubblicata l'edizione tascabile): l'85% del nostro pane quotidiano subisce processi di trasformazione industriale; 798 vittime del cloruro di mercurio

a Minamata; 20000 madrileni colpiti dalla broncopolmonite acuta per effetto dell'olio di colza; circa 350 varietà di pesticidi utilizzati in agricoltura, 150 dei quali hanno effetti cancerogeni; 8 miliardi di dollari spesi annualmente negli Usa per intervenire su malattie causate dal cibo; 5700 infrazioni rilevate dagli organi di controllo negli allevamenti italiani, nel 2004; 6-7 chili di additivi alimentari pro capite ingeriti all'anno, nei paesi industrializzati... Dati che non tutti conoscono «perché nella gente il bisogno di risposte è ancora poco evoluto e, di conseguenza, le istituzioni che si occupano di sicurezza alimentare sono restie a comunicare. È quella che definisco resistenza passiva».

**Informazione, prevenzione**

Paolo è all'altro capo della cornetta. Inizia una chiacchierata che, certo, avrebbe potuto essere anche più lunga, vista la quantità di informazioni disseminate nel suo libro...

## Il buon cibo italiano Sarà una leggenda?

Intervista a Paolo C. Conti di Silvia Ceriani



## Non fare il sofisticato!

È comprensibile che non tutti abbiano sviluppato lo stesso senso critico, però, per quanti davvero hanno voglia di approfondire e indagare, com'è possibile orientarsi tra le molte informazioni scientifiche, spesso contrastanti? «È un problema, quello della contraddittorietà delle notizie, al quale spesso non esiste soluzione, neanche dopo anni di ricerche.

Perché nella scienza esistono zone grigie che si prestano a interpretazioni molteplici. Un caso esemplare è, ad esempio, il dibattito sugli ogm: gli studi in materia sono decine e sostengono tesi diverse, quando non diametralmente opposte, divisi come sono tra quelli che concludono che gli ogm favoriscono la biodiversità e quelli che, invece, ritengono che rappresentino una seria minaccia. Inoltre, la scienza dipende dal denaro e, in larga parte, è influenzata dalle industrie alimentari. E, dal canto suo, l'industria del cibo è molto dinamica, in continua evoluzione, al punto che la ricerca è affetta da una sorta di ritardo cronico e fatica a tenerle dietro. Lo Stato, poi, tende sempre di più a delegare i controlli sulla salute a società private, il che rappresenta un grande rischio in un mercato che cresce in complessità».

Allora viene spontaneo chiedersi come possa difendersi il consumatore, come sia possibile rendersi immuni da nuove crisi alimentari come quelle elencate nel primo capitolo del libro, se informarsi spesso serve ma non basta e se le politiche adottate dai governi in tal senso spesso appaiono insufficienti e piene di falle. «Viviamo nel luogo più sicuro in cui mangiare al mondo. Questo è vero da un certo punto di vista, visto che in Europa, più che in altre parti del mondo, molti disturbi alimentari sono da tempo in calo. Dall'altra parte, però, i rischi sono sempre nuovi e difficilmente prevedibili, legati

come sono a una situazione sempre più complicata e a indubbi interessi economici. Il fatto è che il mercato alimentare è impietoso e spinge i produttori a ridurre i costi per guadagnare e produrre di più... Di fatto in molti casi ci troviamo pressoché disarmati...».

### Anelli deboli

Già, disarmati. Come quando acquistiamo un surgelato.

La catena del freddo, come altre filiere alimentari, dotate al contempo di complessità e fragilità, ha i suoi anelli deboli... «Per quanto riguarda i surgelati, come scrivo, l'unica soluzione consiste nel fidarsi della marca e del distributore. In realtà gli strumenti tecnologici per prevenire i rischi ci sarebbero, ma il fatto è che le violazioni delle leggi che regolano questa delicata filiera sono innumerevoli.

Inoltre, c'è da considerare l'impatto che la catena del freddo ha sull'ambiente: è un sistema energivoro mostruoso. Ma una soluzione c'è: pur

senza diventare integralisti, si può rinunciare a riempire il carrello della spesa di surgelati, privilegiando prodotti freschi, naturali. E biologici. Un terrazzo di medie



© Oliviero/RCS/Contrasto

**«Con tutti i modi che ho a disposizione per risparmiare, il cibo non è davvero al primo posto. Qualche tempo fa ho cambiato il mio operatore telefonico. Adesso ho gli stessi servizi e spendo 50 euro in meno a bolletta. E 50 euro al mese sono più che sufficienti per comprarsi una dieta drasticamente migliore»**

dimensioni potrebbe, almeno in teoria, tenere in vita una persona per almeno un anno... Sul mio ci sono vasetti di timo, basilico, prezzemolo, ma anche pesche e pomodori... è come avere uno scaffale del supermercato a casa. Insomma, bisogna tornare a investire tempo e denaro nel cibo: a fine Ottocento circa l'80% del reddito familiare era speso per alimentarsi, oggi

appena il 18%. Abbiamo permesso al mercato di dominarci completamente e il fatto che non si investa più in questo campo determina anche una perdita di consapevolezza, che potremmo riacquisire, ad esempio, ricorrendo ad altri canali di distribuzione, come i Gas».

Altri anelli deboli li rivelano, poi, le dogane e le frontiere dalle quali transitano spesso partite di cibo illegale. La nostra impressione è che, in questo caso, si potrebbe davvero fare di più e che ci sarebbero effettivamente i mezzi per difendersi... «Dai porti italiani transita l'85% delle merci di provenienza extraeuropea; i controlli fisici sono molto costosi e, pertanto, li si fa in genere su grandi carichi che destano maggiori sospetti (ad esempio su una grossa partita di grano ucraino), ma non su quelli piccoli (come un piccolo camion di peperoncino trattato col Sudan 1 proveniente dalla Turchia), che sovente passano immediatamente dal "canale verde" e sono immessi sul mercato senza alcun problema... I piccoli traffici sono dannosissimi».



### I sistemi di difesa

Sebbene il quadro generale sia estremamente fosco pare, tuttavia, che qualche spiraglio ci sia. «Certo, qualche meccanismo di difesa lo abbiamo. Ad esempio, dovremmo prestare molta più attenzione alle etichette dei prodotti – concentrandoci più sugli ingredienti impiegati che sull'apporto calorico –, che possono rivelarci molto, anche se non tutto, di quel che stiamo acquistando. A mio avviso spesso i prodotti migliori sono quelli con le etichette più semplici. Un eccesso di ingredienti, tra cui molti aromi, va visto e interpretato con sospetto. E molto di nuovo, per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti, verrà forse dall'introduzione della tecnologia Rfid (Radio Frequency Identification) nella logistica della filiera alimentare.



Un ritratto dell'autore del libro.

**«All'inizio del XX secolo, le famiglie italiane dedicavano una quantità formidabile di risorse all'alimentazione. Per mangiare se ne andava quasi il 70% dell'intero budget familiare. Ed è ancora poco: alla fine del secolo precedente la percentuale saliva addirittura oltre l'80%. Ma non si tratta solo di denaro. A quei tempi fare la spesa era una questione molto seria»**

Sarà possibile avere informazioni immediate sul tipo di merce, la data di confezionamento... la tracciabilità diverrà più efficiente. Resta da vedere quali saranno poi gli effettivi vantaggi per i consumatori, visto che finora la tracciabilità è servita anzitutto alla Gdo per ridurre i costi e coprirsi le spalle nei confronti di eventuali denunce».

Un altro modo per difendersi è scegliere per quanto possibile l'ecocibo in luogo del tecnocibo. «Ovvio. Anche se non vi sono ricerche scientifiche che dimostrino come il biologico e il locale possano sfamare una popolazione in continua crescita, propendere per queste soluzioni è fondamentale per preservare un qualche tipo di equilibrio. Ritengo che sia necessario supportare in tutti i modi possibili le alternative alle grandi industrie alimentari, indipendentemente dal fatto che poi il biologico sia la soluzione del futuro o meno. Per come la vedo, però, è sbagliata ogni forma di integralismo ed è un errore poter pensare di rinunciare completamente al tecnocibo. Solo, la società deve riuscire a stabilire un controllo maggiore e più a lungo termine sulla tecnologia: le istituzioni tramite verifiche più severe; le ong, le associazioni di consumatori e gli organi di informazione, lavorando per accrescere la consapevolezza collettiva. È necessario che gli organi di stampa diano maggiore rilievo a certe notizie, e che il cibo acquisti rilievo anche al di là delle pagine esplicitamente dedicate all'enogastronomia. La conoscenza è il primo passo per cercare di stabilire un equilibrio, per non darla vinta al tecnocibo, per garantire a quel che mangiamo un futuro migliore». ☺

[www.cibo.paoloconti.net](http://www.cibo.paoloconti.net)