

Prezzi al dettaglio e sprechi all'ingrosso

di FOSCO GIANESSI*

Perché ricordo ancora i prezzi al dettaglio dei negozi di Udine negli anni cinquanta? Forse perché la spesa la facevo io, e la famiglia era già grande. Ma forse anche perché mi sono reso conto presto che, dietro ai prezzi delle cose, si nascondono «misteri», che è bene imparare a svelare, se si vuol capire come va il mondo.

Per esempio, il pane: dal '73 a oggi, il prezzo del pane «comune» è mediamente aumentato di dodici volte. Nessun altro prodotto alimentare o voluttuario ha subito un così elevato aumento. Quando aumenta il prezzo della tazzina di caffè, la stampa suona scandalizzata la tromba. Eppure la tazzina di caffè è aumentata, nello stesso periodo, di sole sei volte. E dire che, a farsi un chilo di pane, si spenderebbero: trecentosettanta lire di farina, trenta di lievito, cinquanta fra combustibile e acqua: totale quattrocentocinquanta lire. Sarebbe interessante scoprire perché viene venduto dalle cinque alle quaranta volte di più.

Perché il prezzo del pane comune deve subire aumenti maggiori della pelliccia di visone? Si dirà perché anche la moglie del panettiere, come quella del macellaio e del muratore, ha diritto a comprarsi la pelliccia di visone. Ma è giusto che ciò sia fatto sulle spalle di quei dieci milioni di persone in Italia, i meno abbienti, che hanno nel pane un alimento primario? Certo la cosa non interessa molto, almeno quegli ottanta per cento degli italiani che, rimpinziti di cibo fino agli occhi, buttano nelle immondizie ogni giorno due milioni di chili di pane (totale quattro miliardi di lire).

Lo Stato finanzia di tutto, spettacolo, sport, cultura; fornisce gratuitamente la droga (metadone), sponsorizza l'aborto...; perché non sostiene un prezzo politico del pane? Forse perché finanziare spettacolo, sport e metadone fa «moderna» l'immagine dello Stato, mentre il prezzo politico del pane metterebbe in evidenza troppo chiaramente certe povertà, o certi stili alternativi di vita, che si vogliono coprire? È bene che la stampa anche cattolica si interessi di più del pane. Si arriverebbe forse a scoprire che il pane può fare da metro per misurare più grosse ingiustizie; ma forse è proprio questo che non interessa.

*Un papà di famiglia che, per necessità, è diventato «esperto» di economia domestica.



noi portati a scorgere aspetti magici e interventi divini. Basterà ricordare i sacrifici di animali praticati dai sacerdoti per propiziarsi la divinità, oppure la ricchezza di significati connessi con la caccia e quindi la spartizione e il consumo della preda.

Nella civiltà greca, ancora ai tempi delle prime Olimpiadi, si credeva che la carne di capra migliorasse la qualità dei saltatori e la carne di maiale quella dei lottatori.

La carne ha mantenuto per secoli, nell'immagine collettiva, segni particolari. Anche nei periodi fino al tardo medioevo e nei luoghi in cui abbondava per tutti, essendo l'economia basata su allevamento e caccia, la carne indicava forza, violenza, ed era quindi ritenuta cibo particolarmente adatto per l'aristocrazia militare.

Successivamente — ed ancora oggi, quando la carne diventa un cibo più raro e costoso — all'immagine precedente si sovrappone quella di «segno di stato»: chi può permettersi di consumarla, cioè, si illude di appartenere ad una classe, o stato sociale, più elevato di quello a cui appartiene in realtà.

Parlare a bocca piena

Ma, accanto agli aspetti magici e illusori, già gli antichi sapevano cogliere i valori simbolici. La psiche umana ha bisogno di simboli per un equilibrato funzionamento, e ritrovare la simbolicità delle cose o degli uomini equivale spesso a ritrovare la salute psichica o comunque ad arricchire di contenuti la

propria esistenza. Anche per questo, i valori simbolici hanno sempre aspetti e conseguenze pratiche, non immaginarie.

Il senso profondo del mangiare, cioè l'assimilare qualcosa al di fuori di noi che si fa interno e addirittura parte di noi, è infatti quello di comunicare: co-



municare con la natura che fornisce il cibo, e, attraverso questo, con le altre persone. Già per gli antichi filosofi greci, come Platone, il pasto in comune — convivio — aveva in sé il simbolismo di una più sottile alimentazione: quella ricerca di uno stesso ideale di perfezione umana che univa maestro e discepoli.

Con il cristianesimo l'aspetto comunicativo del pasto diventò più esplicito: nel pane, di cui è fatta l'ostia, cioè nel cibo principale della tradizione occidentale, viene individuato il simbolo reale della divinità, e la mensa in cui è consumato, la comunione, è simbolo della più profonda comunicazione degli uomini tra loro perché uniti a Dio. È questa unione che rende conviviale anche la mensa dell'eremita.

La riscoperta della convivialità è stata di recente proposta da un noto autore, Illich, per contrastare l'alimentazione della civiltà tecnologica: si dovrebbe dare più spazio agli strumenti conviviali; ma si può trovare gioia ed equilibrio nell'uso di strumenti conviviali, se si introducono principi di austerità nella propria vita.

Cibo e funzioni strategiche

L'alimentazione ha anche un ruolo strategico, poiché la disponibilità di alimenti poteva far vincere la guerra, anche se si erano perse le battaglie. Da qui l'importanza del possesso delle terre e delle scorte di viveri. L'alimentazione poi esplica un ruolo importante sulla salute e l'efficienza di ciascuno, e può quindi assumere un ruolo strategico anche nella vita di ciascuno di noi.

Chi ci ha preceduto nella storia, non disponendo delle moderne conoscenze mediche, doveva porre la massima attenzione a prevenire le malattie: anche quelle più banali e innocue per noi, potevano in passato costituire grave rischio, persino di morte. È ovvio che nell'alimentazione fu visto — e giustamente — uno dei fattori più significativi per potenziare la salute: è per questo che, in ogni tradizione culturale, largo spazio hanno ricevuto norme e consigli dietetici. Qui ancora gli esempi potrebbero essere numerosissimi.

Tra le norme della antica Sparta, vi era quella che il gruppo dominante di uomini preposti alla guerra e alle produzioni non erano liberi di alimentarsi come volevano, ma dovevano consumare i pasti in comune, secondo determinate regole di quantità e qualità.

Diventavano liberi solo quando erano vecchi e «pensionati».

È evidente la motivazione di fondo: chi deve essere efficiente nella guerra, sul lavoro, ecc., deve controllare il cibo, prima forse di ogni altro fattore.

Un altro esempio può essere quello dei giorni di magro e di digiuno. Fino a pochi anni addietro, veniva osservata ogni venerdì l'astensione dalle carni. Nel medio evo queste pratiche erano assai più strette: si estendevano non soltanto a tutti i 40 giorni precedenti la Pasqua e il Natale, ma anche a tre giorni ogni settimana, negli altri periodi. Più di metà dei giorni del calendario medioevale erano di magro o di digiuno. Il digiuno comportava un solo pasto al giorno, e veniva distinto in durissimo (pane e acqua in modica

quantità), duro (pane e acqua a sazietà), mite (un pasto modesto senza cibi appetitosi) e mitissimo (un pasto a sazietà con la sola interdizione della carne, latticini e uova). Queste pratiche erano universalmente accettate anche come fattore di salute da tutta la gente, gente che svolgeva in genere attività assai più fisicamente pesanti delle attuali.

Con la «rivoluzione scientifica», verso la metà del nostro millennio, fu messa gradualmente in discussione ogni credenza non dimostrata e non facilmente sperimentabile. Con le magie furono però spesso abbandonati anche i valori simbolici e le pratiche tradizionali, che forse potrebbero aiutarci ancora oggi, a migliorare salute e qualità della vita.

Guidacucina contro la fame

a cura di GIANFRANCO ZAVALLONI

Come il «nostro» piatto è legato alla «loro» fame. Siamo disposti a mangiare meno e meglio, se questo potesse contribuire a diminuire la fame nel mondo?

Gianfranco Zavalloni, operatore del MLAL e del Centro Ricerche Tecnologie Appropriate di Cesena (FO), ci propone, partendo dal libro di A. Gorz **La strada del Paradiso**, Ed. Lavoro, Roma 1985, una riflessione sul rapporto che esiste tra il nostro modello di alimentazione e la fame nel mondo.

La banana killer

Finora ci hanno assicurato che non c'è alcun legame tra il nostro superconsumo di carne, di grassi e di zuccheri, e la sottoalimentazione di centinaia di milioni di abitanti del Terzo Mondo. Cifre alla mano, è ormai dimostrato che la nostra sovralimentazione (o meglio, la malalimentazione) è causa e aggravio del problema «fame» nel resto del mondo. La sottrazione di risorse alimentari del globo è organizzata da industrie giganti, da imprese di mediazione con ramificazioni mondiali, da compagnie petrolifere e da banche che non hanno chie-

sto la nostra opinione né aspettano il nostro consenso.

È bene guardare le cifre. Secondo i nutrizionisti, è necessaria una razione quotidiana di 2.400 calorie per condurre una vita normalmente attiva. «La produzione cerealicola mondiale — scrive la Banca Mondiale in un recente rapporto — basterebbe per assicurare ad ogni persona una razione di più di 3.000 calorie e 65 grammi di proteine al giorno, il che è largamente superiore ai bisogni. Per eliminare la malnutrizione, basterebbe riorientare il 2 per cento della produzione cerealicola mondiale verso coloro che ne