

Pane: il quotidiano per l'eterno, l'eterno per il quotidiano

Contro il progetto dell'uomo in scatola

intervista a **GIANNOZZO PUCCI**
a cura di fr. **FLAVIO GIANESSI**

Nel cibo gli indizi di una evoluzione alla rovescia. Il mangiare ci introduce ad un rapporto: senza questo, il cibo non ha più alcun valore

M.C.: Secondo te, che senso ha per noi uomini, e per noi uomini occidentali il mangiare?

Occorrerebbe chiarire il concetto di «uomo occidentale», ma questo ci porterebbe lontano. Comunque, analizzando la storia del mangiare, la storia cioè dell'alimentazione umana, si trovano delle grosse sorprese, che, in qualche caso, fanno pensare ad una evoluzione alla rovescia; ci si imbatte in fatti che aprono orizzonti insospettiti. Per esempio, se partiamo dal supermercato, restiamo colpiti dalla indefinita varietà di scelte alimentari; ma, se guardiamo con occhio più attento e se confrontiamo la storia dell'alimentazione, ci accorgiamo che il supermercato ci offre — al di là dei problemi della biologicità dei prodotti, della loro conservazione e spesso della «riformulazione chimica» — un numero limitatissimo di varietà di piante: una trentina; mentre, nella sola Europa, all'età preistorica, vi erano a disposizione trecento e più varietà alimentari.

Questo ci fa subito vedere come, al di là delle apparenze, la coltivazione industriale sviluppa uniformità nella varietà delle piante e nel loro patrimonio genetico e, di fronte ad una crescente abbondanza di quantità alimentari — accessibili, tra l'altro, solo ad una minoranza del mondo — produce, di fatto, anche un impoverimento di possibilità genetiche e alimentari.

Cosa c'è dietro ad un gesto così apparentemente naturale come il mangiare? Il cibo nutre comunque? Qual è il rapporto tra cibo e famiglia? Sono queste alcune domande dentro il colloquio con Giannozzo Pucci, ideatore della «Fierucola del Pane», un'iniziativa che da alcuni anni raccoglie a Firenze famiglie e comunità, che, vivendo del proprio lavoro, cercano una «via d'uscita alla società dei consumi». Giannozzo Pucci ha pubblicato **Il rapporto uomo natura alle radici della cultura europea**, LEF 1984. Per la stessa editrice, cura la collana de **I quaderni di Ontignano**.

Un altro mito che crolla è la convinzione che, con l'aumentare dell'indu-



stria agricola ed alimentare, diminuisca il tempo da dedicare al lavoro per procurarsi il cibo. Alcune recenti e sorprendenti indagini antropologiche hanno messo in evidenza che ad un aborigeno australiano e ad uno del deserto del Calahari sono sufficienti dalle quattro alle cinque ore giornaliere per procurarsi un cibo sano e sufficiente.

Ma, venendo alla domanda, l'uomo non tecnologico, per alimentarsi ha raccolto e coltivato i frutti e, per far questo, ha dovuto «visitare» la natura, avere con lei un rapporto intimo, vitale, legato ad un senso di gratuità; il risultato di questa «visita», fatta anche di fatica per vedere, capire, coltivare, non è tanto la pancia piena, quanto la salute; una salute misurabile non con parametri di quantità, come il numero degli anni, ma in termini di unità ed armonia tra tutti gli aspetti della vita, anche quello morale. In ultima analisi, abbiamo bisogno di mangiare perché il mangiare ci introduce al valore del rappor-

to con la natura, e questo è un «alimento» indispensabile per la salute, e direi, anche per la santità.

Il rapporto uomo-natura dovrebbe modellarsi un po' secondo le modalità dei batteri simbiotici, che vivono nelle radici delle piante e le aiutano a fissare certe sostanze dal terreno, lasciandolo più ricco; l'uomo cioè dovrebbe nutrirsi dalla natura aumentandone la vitalità e la possibilità di nutrire.

Il mangiare oggi, invece, acquista il significato, o meglio, il nonsignificato di rompere il rapporto con la natura: le sostanze nutritive sono assimilate a sostanze chimiche, inventate dalla scienza

senza legami, neanche morali, con la natura. Il cibo ha il compito di evocare, far crescere ed affinare le capacità istintive e le sensazioni e, attraverso odori e sapori, capire e rispettare ciò che lo circonda; ora, invece, per l'uomo occidentale, il cibo che si compra ha la funzione opposta: quella di legare l'uomo al supermercato, invece che alla terra, all'industria invece che alla natura, al salario ed al profitto invece che alla gratuità del frutto. In più, il sospetto che ciò che stai mangiando non corrisponda a quello che è scritto sull'etichetta, e che non hai più alcun potere personale per controllarlo, inge-

Matriciana = logaritmo in base due di petrolio

di ALDO SACCHETTI*

Il matrimonio fra chimica e tecnologia, ha rimosso ogni limite alle possibilità di trasformare la materia. L'industria sfrutta a fondo questo sconfinato potere. Il nostro cibo quotidiano si allontana sempre più dalle origini naturali: la maggior parte non viene ormai dal contadino, ma dalla fabbrica.

La crescente domanda di cibi conservati, indotta dall'urbanesimo e dall'accenramento produttivo con la conseguente divaricazione tra luoghi di origine e di consumo, offre all'industria la doppia opportunità di estendere la sua mediazione — con interventi molteplici, che permettono di lucrare anche sull'imballaggio, sull'aggiunta di vitamine, ecc. — e di operare le manipolazioni più incredibili. Le quali vengono occultate da un lungo corteo di additivi (antimicrobici, antiossidanti, gelificanti e addensanti, tensioattivi, aromatizzanti, diluenti, fissatori, supporti, sostanze per trattamenti in superficie, coloranti) e da denominazioni generiche di etichetta: «grassi animali», «olio d'oliva» (miscela di oli d'oliva vergini con oli chimicamente rettificati, senza che la legge abbia fissata la proporzione dei due ingredienti), «aromi naturali» (che sono invece chimicamente ricavati proprio per mascherare le qualità naturali dell'alimento).

Ingurgitiamo in media, annualmente, circa quattro chilogrammi di additivi, e la quota aumenterà se la grande industria riuscirà a eliminare anche la concorrenza dei forni artigianali, mettendo il pane sulla catena di montaggio per commercialarlo, come il latte, in confezioni sigillate. Molti additivi non sono affatto innocui: fra essi ritroviamo i nitrati, legalmente aggiunti agli insaccati e ad altre carni conservate per ravvivarne il colore, malgrado l'azione lesiva sugli acidi nucleici (fondamento genetico di ogni cellula) e il potenziale contributo alla formazione di nitrosammine cancerogene.

Sempre più spesso la struttura chimica dei cibi è modificata con tecniche di dissociazione e riaggregazione dei nutrienti. Dal sangue delle macellazioni bovine e suine sono estratte «proteine plasmatiche», impiegate poi negli insaccati cotti e in altri alimenti; nel burro destinato alla fabbricazione di gelati, pasticcerie e prodotti da forno, viene talora incorporata la materia secca sgrassata del latte, con monogliceridi e trigliceridi di derivazione industriale. L'avvenire sembra ormai dominato dai «fabricated foods», dall'assemblaggio dei principi nutritivi.

Il controllo di questa fitta rete di traffici rimane velleitario: prodotti destinati all'uomo e agli animali si confondono facilmente, mentre la nostra alimentazione si denatura e si dequalifica in un quadro di crescente entropia.

Oggi non sappiamo cosa mangiamo e dipendiamo sempre più dalle istituzioni; i loro controlli tendono a supplire i nostri sensi: se c'è atrazina nell'acqua, noi non lo sappiamo; dobbiamo attendere che l'istituzione venga a controllare; poi, quando finalmente controlla, non provvede ad abbassare il tasso dell'atrazina nell'acqua, ma alza il «limite di accettabilità».



nera una paura e un distacco ulteriore. La società attuale soddisfa l'esigenza fisiologica del mangiare evitando il rapporto con la natura, con il risultato che si elimina ogni valore al mangiare. Paradossalmente l'uomo occidentale è colui che mangia di più proprio perché il suo cibo non ha più alcun valore (né valore alimentare, né valore di salute, né valore morale; ha solo valore monetario) e si butta sul cibo, cercando quel «nutrimento» che questo cibo non può dare.

M.C.: Alcuni mesi fa è stato aperto a Pechino un grande Fast-Food di una multinazionale; questo segna l'arresto, a colpi di hamburger, di una rivoluzione culturale?

Certo, ma anche quando aprono un Mc Donald, o qualche altra catena di distribuzione alimentare a Firenze, o in altre città d'Italia, vengono uccise decine di piccole trattorie locali e tendono sempre più ad essere sepolte certe tradizioni anche alimentari. Il Fast-Food non è altro che l'estrema rappresentazione fisico-simbolica della distruzione dell'ambiente domestico e della famiglia come luogo di produzione. La casa come luogo significativo dell'unità fra l'uomo e la donna nella famiglia, e

*Medico igienista, responsabile dell'Ufficio Igiene della Regione Emilia-Romagna. Ha pubblicato **Sviluppo e salute: la vera alternativa**, Patron, Bologna 1981, e **L'uomo antibiologico: riconciliare società e natura**, Feltrinelli, Milano 1985.