

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.

come luogo di trasmissione di tradizioni orali e manuali, che hanno un valore centrale nella mensa, questa casa non c'è più: c'è l'appartamento, e la mensa è altrove. E questo perché si è ritenuto il cibo una questione secondaria: lo si è prima delegato alla donna; poi, anche se per legittima rivendicazione di parità, lo si è affidato agli «esperti».

La mentalità, o la «necessità», del Fast-Food segna la fine del convivio, che accomuna gli uomini attorno al cibo, che, sia nel momento della sua preparazione come in quello del suo ingerimento, rappresenta il legame conviviale delle persone tra loro e con la natura.

M.C.: Di fronte a questa situazione, è possibile fare qualcosa e qual è, secondo te, la strada?

Occorrerebbe promuovere una legislazione che privilegiasse, ma anche soltanto proteggesse, coloro che hanno capito e scelto questi valori di famiglia e di casa, riconoscendo che la loro scelta è un servizio per tutti; poi, sotto il punto di vista culturale, bisogna privilegiare una rieducazione dei nostri desideri, perché si riportino dentro gli argini di un giusto equilibrio. Un altro aspetto importante è quello di «battersi contro»: stanno frequentemente avvenendo cose che renderanno sempre più difficile questo riequilibrio; per esempio, le manipolazioni genetiche o biotecnologie, che vengono addirittura spacciate come proposte per una agricoltura naturale. Contro queste cose, occorre difendersi attivamente.

È questo che ci ha spinto, da alcuni anni, a organizzare, in una piazza di Firenze, incontri fra tutti coloro che tentano di uscire dal consumismo, e fanno della famiglia e delle comunità familiari un luogo privilegiato di produzione. Ci si incontra, si vende e si compra; ci si scambia sementi ed esperienze: è la «Fierucola del Pane», uno stecchino piantato nel cuore del torrente, in cui si fermano e si incontrano delle cose che si tenta di proteggere e a cui si vorrebbe dare consistenza perché resistano alla veemenza delle attuali leggi.

Nella Fierucola si è così riusciti a far sospendere le attuali leggi nazionali di produzione, di mercato, di consumo e di igiene, e si inizia un processo di leggi diverse, un po' come avveniva per il carnevale nei paesi nordici o per l'anno sabbatico nella legislazione ebraica, e questo per valorizzare l'economia del lavoro domestico, dall'artigianato all'agricoltura, all'alimentazione.

Il cibo come feticcio, simbolo e tradizione

di LUIGI DE CARLINI

Per comprendere la storia dell'umanità, serve studiare più l'alimentazione che le battaglie

Luigi De Carlini, laureato in scienze economiche, è dirigente dell'Ufficio alimentazione della Regione Lombardia. Ha pubblicato studi di interesse agricolo e alimentare. Prevalente è ora il suo interesse didattico. Con l'editore Marietti ha pubblicato, nella collana «Prospettive internazionali dell'Educazione», un testo che raccoglie tesi pedagogiche, ecologiche, agro-alimentari e socio-economiche per un aggiornamento educativo ispirato alla mondialità: **Qualità della vita e fame nel mondo** (1985).

Come tutte le cose umane, l'alimentazione può arricchirsi di significati che vanno assai al di là della semplice nutrizione, funzione comune anche per gli animali e le piante. Piacere, divertimento, incontro, possono conferire al momento alimentare persino valori artistici; ne è piena la storia dell'arte. Anzi la stessa storia senza aggettivi potrebbe meglio fare comprendere le vicende della umanità se, anziché alle battaglie o ai grandi avvenimenti, guardasse maggiormente alla

vita della gente comune e al modo con cui è stato affrontato il problema dell'alimentazione: un problema che, forse per noi, è diventato marginale, ma che è fondamentale ancor oggi per la maggior parte dei popoli, e lo è stato per tutte le generazioni che ci hanno preceduto.

Mangiarsi la ragion di stato

Gli uomini primitivi guardavano con occhio meravigliato ogni cosa che trovavano in natura; erano quindi più di

