

Inchiesta. Nel libro "La leggenda del buon cibo italiano" Paolo Conti smonta il mito della genuinità

Tutte le bugie che finiscono nel piatto

Un fantasma si aggira per il mondo: è quello del cibo italiano, simbolo per antonomasia di bontà e genuinità. La massaia campana, dal petto vigoroso, nel gesto di servire il piatto di pasta sciuata condita con i pomodorini del Vesuvio è l'allegoria vincente su cui punta ancora la pubblicità per convincerci della bontà del prodotto anche se, al posto del pomodorino ortolano, fa capolino la conserva in scatola. È un trucco concitato nell'immaginario collettivo dagli strateghi del marketing: il cibo italiano è sano e buono come quello di una volta, la massaia è il testimonial indiscutibile della sua naturalità, anche se il pomodoro sgorga da una lattina. Ma che ne è del pomodorino dell'orto? Dov'è finito il cespo di insa-

lata lucana? Che fine ha fatto il basilico del ponente ligure?

A dare ascolto a Paolo Conti, giornalista e divulgatore scientifico, i grandi distributori alimentari fanno leva sulla nostra memoria ancestrale, di figli di mamma, per propinarci cibi artefatti. Gonfiati, aromatizzati, addizionati, gli alimenti che arrivano sulle nostre tavole non hanno più nulla dell'italiana memoria alimentare. Conti ha lavorato per due anni, intervistando chimici, addetti ai laboratori delle grandi aziende alimentari, documentandosi sulla composizione chimica degli alimenti, indagando sulla natura nascosta del cibo e ha consegnato i risultati della sua inchiesta a un libro che non mancherà di fare discutere. Si intitola *La leg-*

genda del buon cibo italiano (e altri miti alimentari contemporanei), è pubblicato da Fazi (pp. 264, euro 15) e dimostra ampiamente come il mito del cibo italiano sia ormai un fantasma, agonizzante sotto i colpi inferti dal tecnocibo. Sebbene il titolo del libro sia un poco forzoso, è comunque innegabile che viviamo in un'epoca di emergenza alimentare, almeno per quanto riguarda l'identificabilità del cibo che ingurgitiamo. Se, ad esempio, pensate di trovare refrigerio al caldo torrido di quest'estate in un'insalata di riso, sappiate intanto che i wurstel italiani sono fatti sostanzialmente con pelle di maiale e acqua, di carne neanche l'ombra. La cotica arriva congelata dalla Germania, viene unita a una quantità di acqua che può arrivare al 40 per cento, poi l'aggiunta di additivi, addensanti, conservanti e coloranti. Tonno? Se proprio lo gradite sappiate che il tonno medi-

terraneo è fortemente inquinato con mercurio, tanto che i dietologi sconsigliano di mangiarlo più di due volte la settimana. E l'uovo? Aviarla a parte, è importante sapere che gran parte delle uova di supermercato hanno il tuorlo giallo perché le galline sono alimentate con il colorante. Volete ripiegare su una semplice insalata? Se la vostra pigrizia vi induce a consumare quella in busta, forse non sapete che è inquinata con il cloro. Meglio dunque tornare ai prodotti dell'orto e alla frutta naturale. Ma le cose non sono così semplici: la garanzia di genuinità e di provenienza è infatti un evento piuttosto raro se, stando all'inchiesta di Conti, l'85 per cento degli alimenti importati in Italia non subisce alcun controllo alla fron-

tiera. Dunque ripiegheremo ancora sui banconi dei supermercati, su piatti pronti e cibi surgelati? Non c'è alcuna garanzia sulla catena del freddo, a parte due grossi marchi alimentari che assicurano la bassa temperatura fino alla consegna a domicilio, gli aromi cosiddetti naturali non sono per nulla naturali. L'equivalenza Italia: buon cibo, a detta di Conti, sopravvive dunque solo nelle logiche pubblicitarie: l'Italia invece di puntare sulle proprie risorse alimentari e culinarie ha infatti scelto di seguire gli altri paesi industrializzati e il tecnocibo è ormai una realtà consolidata anche da noi, tanto che i piatti pronti hanno registrato negli ultimi anni un incremento del 10 per cento.

GUIDO CASERZA

I wurstel fatti con acqua e pelle di maiale

Insalate in busta inquinate con il cloro

