



Paolo C. Conti

**LA LEGGENDA
 DEL BUON CIBO ITALIANO**

Fazi, 263 pp., euro 15

Mangiare una scatoletta di tonno alla settimana può mettere a serio rischio la salute di un bambino". "Gran parte delle uova che compriamo al supermercato ha il tuorlo giallo solo perché le galline che le producono sono alimentate con un colorante". Se la formula "dal produttore al consumatore" dovrebbe riverberare un atteggiamento genuino all'interno della catena alimentare, lo stesso dovrebbe accadere per la formula "dallo scrittore al lettore". Il libro di Conti non è così buono, sano e genuino come sembra. Gli strilli in quarta di copertina ne sono un esempio. Due li abbiamo già scritti. Un terzo è questo: la metà del prosciutto cotto di qualità scadente è composto da acqua e additivi alimentari. I prosciutti di qualità ne contengono comunque il 25 per cento. Bene. L'uomo è costituito quasi per il 70 per cento da acqua. Siamo tutti uomini senza qualità, ahimè. L'analisi di Conti vorrebbe essere un avvertimento. Se siamo quello che mangiamo, non sappiamo di essere uomini chimici. La grande guerra fra biocibo e tecno-cibo è il leit motiv di questo libro, affrontata con un "rigoroso approccio di stampo anglosassone". Come tutti sappia-

mo infatti, l'approccio scientifico italiano lascia a desiderare, è sconclusionato e casuale. Il vero pregio dell'uomo italiano è che sa apprezzare la buona tavola e gli alimenti di qualità.

Ecco, se Conti prevedeva di sfatare un luogo comune, che dovrebbe differenziarci dai metodici tedeschi, dai passionali francesi e dai palestrati americani, non si è accorto di cadere anche lui nel comune luogo della denuncia fine a se stessa. Leggendo del pericolo che si corre a ingerire cibi pronti, cibi a cui chimicamente aumentano la shelf life (la durata degli alimenti sugli scaffali dei negozi e supermarket) viene in mente il film-documentario di Morgan Spurlock, "Supersize me", in cui lo stesso regista diventava cavia di McDonald's per un intero mese. Come volevasi dimostrare, mangiare da zio Mac così a lungo, crea problemi di salute. Certo, come li creerebbe mangiare carne di vitello o patate bollite per lo stesso periodo di tempo. Quando l'autore, con l'ausilio di un esperto, affronta quelli che per lui sono "4 Salti in Barella" della Findus, più che rileggerci l'etichetta e dirci che le somme delle percentuali degli ingredienti non danno 100 perché non è stata menzionata l'acqua non riesce a fare. La piccola biblioteca degli orrori alimentari culmina nella spiegazione di come venga prodotto un wurstel in Italia. Leggetevelo da voi. E sappiate che in Germania sono più buoni perché lì si che usano la carne di maiale. (Martino Lapini)

