

MA SIAMO DAVVERO CERTI CHE IL CIBO DI IERI ERA PIU' SICURO DI QUELLO DI OGGI?

Viaggio in un luogo comune che la storia dell'igiene e dell'alimentazione di fine Ottocento e dei primi del Novecento finisce miseramente per negare. Quando il cibo (che mancava) era sinonimo di malattia, morte e carestia. E la sofisticazione alimentare – dal pane al vino ai formaggi – era una pratica davvero all'ordine del giorno.

QUANDO IL CIBO CHE NON C'ERA ERA SINONIMO DI MALATTIA E MORTE

È una tentazione alla quale spesso non si può resistere. Legare ogni positività al “passato” e concentrare tutte le negatività all'incertezza dell' “oggi” e a quella - ancora maggiore – del domani. A questa regola non si sottraggono neppure cibo e dintorni. Anche se poi, quando andiamo oltre il luogo comune – il cibo di ieri era genuino, sicuro e gustoso, quello di oggi molto meno – scopriamo, come spesso accade, una realtà molto diversa.

Basta sfogliare gli annali della storia italiana di fine Ottocento per scoprire il legame strettissimo allora esistente tra alimentazione – in quel caso sottoalimentazione – e malattia. Quando il cibo mancava, e questa era la norma, le carestie erano all'ordine del giorno. Ogni anno era buono per essere definito, tristemente, “anno della fame”. In quel contesto era naturale che si mangiasse di tutto, anche quello che da mangiare, proprio, non era.

Nel suo saggio intitolato *1764: Napoli nell'anno della fame*, Franco Venturi spiega come – e questo vale per ogni periodo di carestia, anche più recente – “la scarsità o mancanza di nutrimento si accompagnasse alla necessità di sostituire cibi freschi con prodotti tenuti di scorta, spesso conservati troppo a lungo o mal conservati e quindi tossici o peggio, con alimenti di scarto normalmente giudicati non commestibili”.

Anche Piero Camporesi nel suo *Il pane selvaggio* ricorda che nei periodi di carestia si panificava “alla disperata con le misture più impure ed eterogenee” e alla fine il risultato erano “deliri tossici...l'instupidimento, la balordaggine e l'ottundimento demenziale”.

Basta inoltre evocare il termine pellagra per ricordare un'Italia, neppure così lontana, che ancora ai primi decenni del Novecento scontava i disagi di una dieta che in alcune zone era quasi esclusivamente a base di polenta e mais, poverissima quindi dal punto di vista proteico e vitaminico. Con conseguenze gravissime per la salute (diarrea, eruzioni cutanee) che potevano sfociare in forme degeneranti di demenza, con esplicite tendenze suicide.

Bastava una gelata di dimensioni eccezionali, una grandinata o un periodo straordinario di siccità e ci si ritrovava preda e vittime della carestia. E il legame stretto esistente tra sottonutrizione, miseria, sporcizia è stato spesso richiamato per spiegare l'origine di altre grandi calamità come la peste e il colera. Le quali erano spesso legate al cibo – che non c'era o era di pessima qualità – in un circolo vizioso, al tempo stesso di causa ed effetto.

In tempo di colera, infatti, ci ricorda Forti Messina in *Società ed epidemia. Il colera a Napoli nel 1836*, non si badava tanto per il sottile: una “gran moltitudine di individui, precisamente della plebe, mischiati uomini e donne che mangiano indiscriminatamente a crepancia per le cantine e taverne. E quali alimenti? Tutti nocivi e sozzi, per esempio, erbaggi indigeribili e crudi, frutta pessima e fradice, putrida carne e budellame, e polmoni e fegati, e piedi di porco e di pecore malamente cotti”.

ALLA RICERCA DEL “PIATTO PIENO”, DISTRICANDOSI TRA RAGGIRI E SOFISTICAZIONI

E quando non erano di scena carestie e malattie infettive, il rapporto con il cibo era comunque condizionato da una comprensibile forma di compulsione: la logica privazione/ricerca dell'abbondanza spingeva piuttosto a ricercare il piatto pieno che non la qualità degli alimenti.

Del resto il poco disponibile non è che fosse esente da contraffazioni e raggiri. Insomma, la sicurezza alimentare era un concetto praticamente sconosciuto. I giornali – racconta ancora Paolo Sorcinelli ne *Gli italiani e il cibo* – denunciavano costantemente “una falsificazione delle derrate alimentari” che si sviluppava, annotavano i cronisti di fine Ottocento, “all’infinito”. Una “frode immensa, incominciando dal vino fabbricato senza uva, fino al formaggio confezionato senza una goccia di latte”. Al caffè si aggiungeva la cicoria, al pepe la spazzatura, allo zucchero la polvere di marmo e l’ocra carmine allo zafferano. Anche le “patate vecchie venivano umettate, pulite, spazzolate con cura e in questa nuova toilette fanno la loro apparizione sui mercati”.

E ancora, sempre sui giornali dell’epoca, si leggeva di “salumieri che smerciano caffè in grano di caramello, di argilla, di terracotta, anziché di moka: burro freschissimo pieno di petrolio, di succo di liquirizia e succo di radice di curcuma; mescolato il grasso alla farina; nel pane solfato di zinco e carbonato di calce”.

Anche i manuali d’igiene si preoccupavano di mettere in guardia i consumatori avvertendoli di stare alla larga da “grassi inferiori e conserve avariate...e prodotti chimici atti a simulare il sapore e il profumo di alcuna frutta”. E così via senza risparmiare i formaggi con l’aggiunta di farine, margarina e patate, le salsicce ricavate da carni avariate, il pane ricavato con ‘aggiunta di solfato di calce e ossa macinate (che conferivano maggiore “bianchezza”) oppure da farine avariate da “vermicciuoli” o dal “pidocchio del frumento” e le carni di pessima qualità avariate dall’aria soffiata da un tubo proprio all’interno dei tessuti muscolari.

In altre parole, la contraffazione degli alimenti è una pratica con una lunga storia alle spalle. Storia che nel Settecento, grazie all’aumento delle conoscenze in campo botanico e chimico, ha vissuto la sua età dell’oro, e che, dall’altro lato, ha anche stimolato la “risposta” di coloro che sono deputati al “controllo” della qualità e sicurezza degli alimenti: nell’Ottocento possiamo trovare lo stesso Pasteur, inventore nel 1861 della prima tecnica mirata di pastorizzazione del latte, a capo dei laboratori di analisi del servizio repressione frodi francese. Una sorta di *Nas ante litteram*...

QUALITÀ E CONCETTO DI SICUREZZA SI FANNO STRADA: LA PARABOLA DELLE TOSSINFEZIONI

Se ancora nei primi decenni del Novecento, a causa di guerre e conseguenti carestie, le frodi alimentari conobbero una diffusione preoccupante (le persone erano disposte a mangiare di tutto e si potevano trovare pane appesantito con gesso e latte diluito con acqua), è solo all’indomani dell’era fascista che nel nostro Paese la logica delle produzioni (soprattutto cerealicole) lascia lentamente spazio alle cosiddette produzioni di qualità e quindi all’allevamento del bestiame e a quello degli ortaggi. Da questo momento in avanti, complice la nascente industria per la trasformazione dei prodotti alimentari di largo consumo e le scoperte della scienza applicate al settore, la qualità diventa lentamente la bandiera della produzione che farà grande il *made in Italy* nel mondo e finirà per creare il mito dell’alimentazione mediterranea.

Per toccare con mano la rivoluzione portata dalla logica della qualità applicata alla produzione del cibo per i grandi numeri della moderna società industriale basta guardare alla parabola discendente di molte infezioni, ieri all’ordine del giorno e oggi sempre più ridotte. Colera, brucellosi, elmintiasi, febbre tifoide, paratifo, epidemie infettive da *Campylobacter* o salmonella associate

all'assunzione di latte sono andate progressivamente diminuendo, dal 1940 al 1985: in particolare la frequenza della trichinosi è passata dal 12% al 2% grazie alla sanificazione degli allevamenti e al miglioramento della manipolazione e cottura della carne di maiale.

Del resto tecniche diagnostiche sempre più sofisticate hanno permesso di individuare gli agenti (nel 1970 il *Campylobacter jejuni*, causa della diarrea batterica; nel 1976 il botulismo infantile e la *Yersiniosis*; nei primi anni '80 la listeriosi, riconosciuta come patologia a trasmissione alimentare) responsabili di alcune patologie legate al cibo. Primo passo, necessario, per trovare le contromisure giuste che hanno portato, in venti anni, dal 1980 al 2000, a veder ridotte, negli Usa come in buona parte dei Paesi occidentali, alcune infezioni di origine alimentare: campylobacteriosi (-26%), shigellosi (-44%), infezioni da *Escherichia coli* O 157 (-22%), cyclosporiasis (-70%). Un discorso a parte meritano le infezioni da *salmonella enteritidis* che, a seguito della scoperta delle sue cause e delle azioni in chiave di prevenzione, hanno registrato negli ultimi anni del secolo scorso una diminuzione di addirittura il 48%.

Ufficio stampa Federalimentare

Giovanni Miraldi - Tel. 06 5903853 Cell. 347 9001366 miraldi@federalimentare.it

INC- Istituto Nazionale per la Comunicazione

Simone Ranaldi - Tel. 06 44160883 Cell. 3355208289 s.ranaldi@inc-comunicazione.it

Gianluca Verde - Tel. 06 44160842 Cell. 3316446962 g.verde@inc-comunicazione.it