

RITORNARE ALLE ORIGINI

“Si è incominciato a separare l'uomo dalla natura e a creargli un regno sovrano a parte. (...) L'uomo occidentale non sa comprendere che arrogandosi il diritto di separare radicalmente l'umanità dalla animalità, accordando a una tutto ciò che rifiuta all'altra, ha così aperto un ciclo maledetto e che la stessa frontiera, spostata di continuo, servirebbe a scostare uomini da altri uomini per rivendicare il privilegio di un umanesimo corrotto a profitto di minoranze sempre più ristrette”. Claude Lévy-Strauss

Nell'arco dell'ultimo secolo si è assistito a un continuo scadimento della qualità degli alimenti. La Biodinamica da un secolo cerca di reagire a questo dramma. Sempre più consumatori devono svegliarsi a tale problema poiché una sana ed equilibrata alimentazione dona la resistenza agli incessanti attacchi esterni contro la salute. Volenti o nolenti ogni giorno ciascuno deve “riempir la pancia”, per cui, se non sceglie oculatamente cosa mettere sotto i denti, farà i conti con i frutti del produttivismo sfrenato. Il produttivismo nega ogni rispetto della Terra, dei modi colturali, dell'animale. E' il seguito logico del disprezzo nei confronti dell'insieme del vivente. Non si vede altro ormai che un ammasso di geni, che un gran conglomerato meccanico, da cui si trasferiscono i pezzi da una specie a quell'altra, superando le barriere fra i regni. Il vivente è oggi strumentalizzato. L'obiettivo è di privatizzarlo, di brevettarlo, di farne oggetto di mercato: ciò a profitto di qualche grande ditta che vorrebbe realizzare immensi benefici (cioè utili). Si pensi alle paillettes di sperma dei tori miglioratori in commercio per la fecondazione artificiale. Accade che le dosi di seme congelate vengano commercializzate nella selezione dei caratteri genetici delle bovine da latte addirittura con i donatori già morti. In questi casi il mercato delle paillettes segue l'andamento delle compravendite azionarie con rialzi e impennate di prezzo nel tempo via via che gli indici genetici del toro già morto sono calcolati sulle rese latte delle sue figlie nate da fecondazione artificiale. E ben evidente quanto il vivente sia strumentalizzato.

Si pensi altrimenti alle pratiche di donazione, già in atto nella immunologia industriale per la fabbricazione di anticorpi monoclonali, impiegati poi in certi vaccini. O si pensi pure alla compravendita di organi umani espantati da individui sani di ceto economico non abbiente in Perù, in Ucraina, in Romania, per ritrapiantarli in esseri umani poveri in salute ma ricchi nelle tasche. Il vivente è orribilmente strumentalizzato.

Si pensi ancora al bombardamento sui semi di cereali, graminacee, e piante ornamentali con il Cesio radioattivo al fine di indurre mutazioni stabili nel corredo cromosomico delle piante vegetali da sfruttare poi commercialmente.

Si pensi anche all'allevamento dei polli in batteria con concentrazioni di capi fino a 27 per metro quadro: in queste condizioni da galera i problemi sanitari implicano forzatamente il ricorso intensivo agli antibiotici e ai coccidiostatici. Con gli ormoni della crescita tale modo di allevare non può dare una carne genuina, né offrire uova sane.

Non sempre dalle analisi quantitative macro sui nutrienti (mi riferisco a calorie, grassi, zuccheri,

proteine) traspaiono differenze significative con gli indici delle uova Demeter. Invece, le differenze divengono sostanziali quando si prendono in considerazione ulteriori parametri analitici, quali i fattori antiossidanti nelle catene di acidi grassi, gli omega 3, il tasso in triterpeni, l'assenza di pigmentanti di sintesi, l'assenza di residui di sulfamidici, i dati spettrofotometrici, la lettura delle cristallizzazioni sensibili.

Il grande problema della zootecnia industriale moderna è la ricerca delle rese massime e della crescita a ogni costo. Così facendo l'allevatore non riesce a lavorare serenamente, a convivere naturalmente con le sue bestie. Quando si allevano più animali di quanto i prati possano nutrirne, e in più, si voglia pure aumentarne le performance, ebbene è giocoforza apportare nuclei nutritivi e mangimi nell'alimentazione delle mandrie allevate.

Le farine animali facevano perfettamente al caso: più ricche, meno care (come le offerte 3X2 dei supermercati). Le farine animali smaltite con i mangimi zootecnici risolvevano inoltre l'annoso problema degli scarti di macello, delle mense, della ristorazione collettiva negli aeroporti, del mercato del pesce.

Per anni migliaia di tonnellate di farine animali si sono riversate nelle stalle, non Demeter, sotto forma di mangimi integrati: lo slogan più ricche, meno care celava dunque l'inganno di violare le leggi della Natura.

Quando è poi scoppiato lo scandalo della "mucca pazza", lo choc è stato tremendo. Per ironia della sorte, quella nuova malattia non è stata chiamata "il bue pazzo" o "il vitellone matto", bensì la si è voluta indicare al femminile, per strana derisione della sua sofferenza. Come al tempo delle streghe, si è preferito esorcizzare chi non si conosce, ma che si teme, dal momento che mangiandone, di Bse l'uomo muore.

Ci dobbiamo perciò interrogare sul significato semantico di esprimere la sessualizzazione del male con la mucca. Ma attenzione: la mucca non è pazza, è solo malata. I pazzi siamo noi consumatori che non cerchiamo al parossismo il marchio Demeter su quel che compriamo: Demeter era infatti l'unico marchio che vietava le farine animali secondo i disciplinari di alimentazione del bestiame del 1996.

La mucca non è pazza, è solo vittima della logica produttivista, sposata da gruppi industriali mangimistici, con l'avvallo legislativo della Unione Europea, la quale crede di scongiurare futuri scandali alimentari confidando nell'asepsi più totale, nella cremazione autoclavata e iperbarica degli scarti nauseabondi di macello, ignara invece di violare le leggi naturali.

Oggi noi siamo confrontati alla violenza istituzionale dell'agro-alimentare. L'industria alimentare tratta i produttori come dei semplici fornitori di materie prime, dimenticando che le derrate alimentari non sono materia ma vita.

Secondo l'industria di trasformazione le materie prime devono rispondere a cosiddette esigenze di produttività. Badate bene: alle esigenze non già della produzione (come assenza di antibiotici per poter cagliare meglio il latte, o di pietruzze nei cereali o di marcescenze nella frutta), bensì della produttività dell'impianto (per cui uniformità dei calibri dei pomi, standardizzazione dei nutrienti,

modalità di consegna compatibili alla ricezione delle materie prime, limitazione del colore delle carni, esaltazione del colore dei tuorli e insaccati etc.) Questi ultimi fattori riferiti alla produttività anziché alla produzione, meglio si adattano alle derrate agricole standardizzate, con alimenti impastati al diossido di etilene, coi trattamenti chimici sulla pianta, con irraggiamenti atomici per fermare il catabolismo (come nei butti delle patate). In questa direzione biotech gli Ogm hanno un grande futuro, poiché il substrato di amidi transgenici ove inoculare lieviti geneticamente modificati condurrà a curve di fermentazione costanti durante la fabbricazione industriale di antibiotici o di starter per yogurt.

L'unica pecca del processo biotech è rappresentata dall'inconveniente "più ricco, meno caro" che cela l'inganno. La promessa del meno caro nasconde infatti il contratto di licenza per l'uso del brevetto Ogm, oltre al rischio per l'ambiente dovuto all'impollinazione anemofila ed entomofila.

La natura ha le sue leggi, l'uomo ne fa parte, la visione olistica della scienza potrà correggere i limiti attuali del riduzionismo. La gente si lamenta: "Cosa ci danno da mangiare?" oppure "... non riusciamo più a comperare prodotti alimentari fatti come una volta". A ben guardare oggi si vendono maggior quantità di piatti pronti che un tempo, si trova minor tempo per cucinare; negli alimentari trasformati vi si integra ogni sorta di ingrediente o additivo: coloranti, stabilizzanti, conservanti, emulsionanti, esaltatori di sapidità, per arrivare fino agli antischiumogeni.

Questo nutrimento standardizzato ci fa dimenticare le nostre radici, l'ancoraggio alla terra, la differenza fra le culture, la ricchezza delle gastronomie, il piacere di stare a tavola. Molta gente vivrà in batteria.

Ma se noi sapremo essere coscienti della nostra forza e determinati allo scopo, sapremo anche riconoscere il marchio di qualità Demeter, e distinguere perciò un prodotto sano da uno bacato. La popolazione deve riappropriarsi delle decisioni, mobilitarsi se necessario per il diritto sacrosanto di mangiar sano, rifiutarsi di credere agli slogan della pubblicità. Per fare valere i propri diritti, si dovrà rivendicare la tracciabilità del prodotto, la conoscenza dei modi di produzione e ciò sia per la ristorazione collettiva o scolare, che per gli acquisti individuali e familiari. Grazie alle azioni e al dibattito che sapremo mettere in piedi, riusciremo finalmente ad animare per quartiere, comune, comunità, parrocchie, carceri raggruppamenti di base e associazioni di consumatori il dibattito su agricoltura e alimentazione. Esso concerne ciascun essere umano in quel che ha di più essenziale: la sua anima e la necessità di nutrirsi. Ogni giorno.

Enrico Zagnoli