

Quando il marketing cucina il falso

Dalle credenze all'origine di paure storiche su alcuni cibi alla disinformazione di oggi per demonizzare le novità. Il cammino – talvolta casuale – della scienza in cucina e l'evoluzione del linguaggio di settore che ha contribuito a creare anche l'identità italiana. Le verità sulla pizza, la moda dei grani antichi, le esigenze della terra

CARLO OTTAVIANO

Luca Cesari ha scritto un libro che parla di pizza, anzi di storia, e di come una semplice focaccia ricoperta di salsa di pomodoro e mozzarella sia diventata il cibo più amato del mondo attorno a cui c'è un giro d'affari di 200 miliardi di dollari l'anno. Non ci allontaniamo molto segnalando l'ottimo **Pane nostro. Grani antichi, farine e altre bugie** (Il Mulino, 152 pagine, 13 euro) di Luigi Cattivelli, studioso del genoma del grano, che stigmatizza come nella moda della corsa al grano migliore, "cavalcata dal mercato e dal marketing, c'è molta disinformazione". Parlare di varietà antiche o moderne – spiega – ha poco senso. Sarebbe più appropriato parlare di "varietà storiche". Cattivelli fa un paragone con le auto storiche: "Rappresentano un valore culturale, un ricordo del nostro passato... eppure nessuno ritiene che il futuro della mobilità sia rappresentato dalle auto di 50 o 60 anni fa".

Dalle credenze alle paure il passo è breve. Ne scrive Alberto Grandi in **Storia delle nostre paure alimentari. Come l'alimentazione ha modellato l'identità culturale**. Le fake news non sono mai mancate. Come quelle antiche sulla lebbra suina (una malattia umana mai esistita) o, venendo ai giorni nostri, usando in modo spregiudicato superstizione, politica, economia e scienza (e, naturalmente, ignoranza) per demonizzare Ogm, insetti e carne coltivata. Ci viene in aiuto anche il sempre chiaro Dario Bressanini con **Fa bene o fa male? Manuale di autodifesa alimentare**, per dimostrare che dai salumi presunti cancerogeni al famigerato olio di palma, al temutissimo sale, oggi il cibo sembra più un nemico da cui difendersi che uno dei grandi piaceri della vita. Nel ragionare di queste cose dovremmo anche ricordarci che in cucina – senza saperlo – siamo tutti scienziati, quando montiamo la majonese o facciamo fermentare una verdura. Lo scrive Massimiano Bucchi, docente a Trento, in **Scienza e cucina. Il pollo di Newton e altri incontri tra saperi e sapori**. La cucina, cioè, come scienza e la scienza come cucina, perché le scoperte avvengono talvolta quando lo scienziato è in vacanza o tra i fornelli (dal

pollo che Newton non mangiò fino all'invenzione della cioccolata al latte).

La consapevolezza di quel che mangiamo e di quel che avviene ancora prima nei campi, nell'industria, sui mercati è, quindi, utile a tutti noi. Anche per non lasciar scivolare come banale notizia di giornata previsioni drammatiche come quella del presidente Macron dell'agosto dello scorso anno: "E' finita l'età dell'abbondanza". Parole da cui prende il via Fabio Ciconte, direttore dell'associazione Terra, in **Lipocrisia dell'abbondanza. Perché non comeremo più cibo a basso costo**. Guerra in Ucraina ed emergenza climatica hanno sconvolto le nostre vite e il (presunto) tenore di vita acquisito. Ma dimentichiamo la speculazione finanziaria sulle derrate alimentari e il bluff del prezzo a basso costo con le offerte dopate dei supermercati (ma qualcuno – l'ambiente e la nostra salute – paga a caro prezzo diseguaglianze, distruzione dei campi, cibi che fanno male). Fermo restando che deve essere un impegno civile nutrire l'umanità senza devastare l'ambiente e distruggere le risorse. Quest'ultimo è il tema di **Coltivare la natura. Cibarsi nutrendo la terra** dell'agronomo e scrittore Giacomo Sartori (Kellermann, 188 pagine, 16 euro). L'autore si chiede se agricoltura biologica e convenzionale siano davvero agli antipodi e propone alcune soluzioni grazie alle esperienze acquisite sul campo in giro per il mondo, a partire da come ritrovare un equilibrio tra quello che asportiamo dai terreni e quello che restituiamo loro.

Infine, un libro che sicuramente mancava per l'originale chiave di lettura. Giovanna Frosini e Sergio Lubello – docenti una a Siena, l'altro a Salerno – in **L'italiano del cibo** si interrogano sull'evoluzione dal tardo Medioevo della lingua italiana legata all'alimentazione e sulla rappresentazione oggi del cibo sui mass media (particolarmente stimolante il capitolo sul cinema). Dalle pagine emerge – ancora una volta – la prova che la cucina italiana è assai democratica, tant'è che non c'è una terminologia unica da Bolzano a Ragusa, ma si afferma il regionalismo, anzi il localismo e poi l'incontro.

● ● VETRINA FOOD

LUCA CESARI

Storia della pizza

Il Saggiatore, 2023

pp. 352, euro 19,00

“Non basta che la pizza di oggi sia buona, per apprezzarla appieno sembra che non si possa fare a meno di pensare a quanto sia antica ... [come se] la costanza con cui è stata prodotta nei secoli e il legame con il territorio fossero parte integrante dell'impasto stesso, una sorta di ingrediente aggiuntivo che si percepisce a ogni morso”.



ALBERTO GRANDI

Storia delle nostre paure alimentari

Aboca, 2023

pp. 248, euro 24,00

“L'uomo è ciò che mangia, certo, nel senso che le comunità umane costruiscono le loro identità sociali e culturali anche intorno al cibo, a ciò che mangiano. E di conseguenza anche intorno a ciò che non mangiano o a ciò che hanno paura di mangiare. E spesso l'uomo è soprattutto ciò che non mangia”.

DARIO BRESSANINI

Fa bene o fa male?

Mondadori, 2023

pp. 328, euro 20,00

“Cerco di fornire alcuni strumenti per evitare di cadere preda degli inganni del marketing e dei media, ma anche di chi spaccia per verità scientifiche ciò che non è dimostrato in modo solido. E lo faccio prendendo ad esempio alimenti comuni (zucchero, cioccolato, salumi, acqua minerale, acqua del rubinetto, sale, etc...)”.



MASSIMIANO BUCCHI

Scienza e cucina

Interlinea, 2023

pp. 240, euro 14,00

“Sul piano strettamente formale, non è difficile cogliere una certa somiglianza tra le ricette più sofisticate e alcuni protocolli sperimentali della biologia: in entrambi, a una descrizione degli ingredienti segue una serie di istruzioni, talvolta legate a precise indicazioni quantitative, ma non di rado affidate all'esperienza”.

FABIO CICONTE

L'ipocrisia dell'abbondanza

Laterza, 2023

pp. 175, euro 17,00

“Con salari aumentati [...], la GDO non ha più scuse per tirare sui prezzi con i produttori, i produttori hanno maggior margine per pagare le proprie bollette e compensare gli agricoltori, che a loro volta sono messi nella condizione di far fronte a costi energetici e danni provocati da eventi climatici anomali. E a vincere saremmo tutte e tutti”.



GIOVANNA FROSINI, SERGIO LUBELLO

L'italiano del cibo

Carocci, 2023

pp. 112, euro 13,00

“Caratteristica rilevante e costitutiva di questo linguaggio, in senso diacronico, è la forte aderenza alla vita materiale, alla realtà quotidiana, e al tempo stesso la rilevante carica simbolica e metaforica: esso si fa deposito di tradizioni (di *res* e di *nomina*), e si presenta dunque come fortemente identitario”.