

# Chi comanda la tavola

**G**iuseppe Arcimboldo, pittore milanese attivo nel '500 alla corte di Vienna, dipinse una serie di quadri nei quali frutta, ortaggi, fiori, animali e oggetti della vita quotidiana erano composti a formare un ritratto immaginario (a destra, Vertunno del 1590). Surrealismo? Gioco di bravura? O un messaggio sul rapporto fra il cibo e l'uomo che solo 400 anni dopo noi possiamo capire?

**F**ino a pochi anni, se si vuole pochi decenni or sono, tutto era chiaro. Dei prodotti alimentari acquistati e messi in tavola si sapeva come erano stati trattati, allevati o coltivati, macellati o trasformati. Bella forza! Buona parte degli acquirenti viveva fisicamente vicino alla campagna, quasi tutto era prodotto in loco, le industrie alimentari erano poche e i prodotti disponibili alcune centinaia. Oggi sugli scaffali di un supermercato trovano posto mediamente cinquemila prodotti diversi. Ciascuno, dai 'freschi' ai precotti, è il risultato di una catena produttiva sempre più complessa che prevede diverse lavorazioni e trasporti. Un cocktail di scampi? Vengono dall'India, ma



la salsa è prodotta in Francia e il limone arriva dalla Tunisia. Con quali criteri sono lavorati, surgelati, trasportati? Cosa c'è insomma dietro a quello che ogni giorno mettiamo nei nostri piatti? Solo pochissimi esperti possono rispondere a queste domande. Le inchieste che hanno fatto seguito ai casi di trasmissione all'uomo della malattia di Creutzfeld Jakob (più nota come 'mucca pazza') hanno

reso noto che da tempo questi erbivori erano diventati involontariamente carnivori, poiché nei loro foraggi venivano mischiati frammenti di ossa e carne.

Se millenni di evoluzione sono stati disorientati, figuriamoci il consumatore. «Il pubblico reagisce a questa perdita di controllo in due modi: cercando informazioni e cercando garanzie», risponde Italo Piccoli, docente di Sociologia dei Consumi presso l'Università Cattolica di Milano. Articoli e perfino libri sono dedicati ad aggiornare e migliorare la conoscenza degli alimenti. Leggi, regolamenti e l'opinione dei consumatori spingono le case produttrici a dare un'informazione sempre più dettagliata, corretta e completa sui prodotti. Ma non sempre è possibile leggere tomi ed etichette prima di mettere nel carrello una confezione. «E questo spiega la ricerca del pro-

SCANDALI VERI O PRESUNTI NELL'ALLEVAMENTO E NELLA PRODUZIONE, ANSIE NEL SUPERMERCATO, CATTIVE ABITUDINI ALIMENTARI... AGGIUNGIAMOCI UN PO' DI IGNORANZA E DI CONSUMISMO. IN POCO TEMPO ABBIAMO PERSO IL CONTROLLO SU QUELLO CHE MANGIAMO. MA LE COSE STANNO CAMBIANDO.

