

Speciale alimentazione

La scienza non la «natura» risanerà l'alimentazione

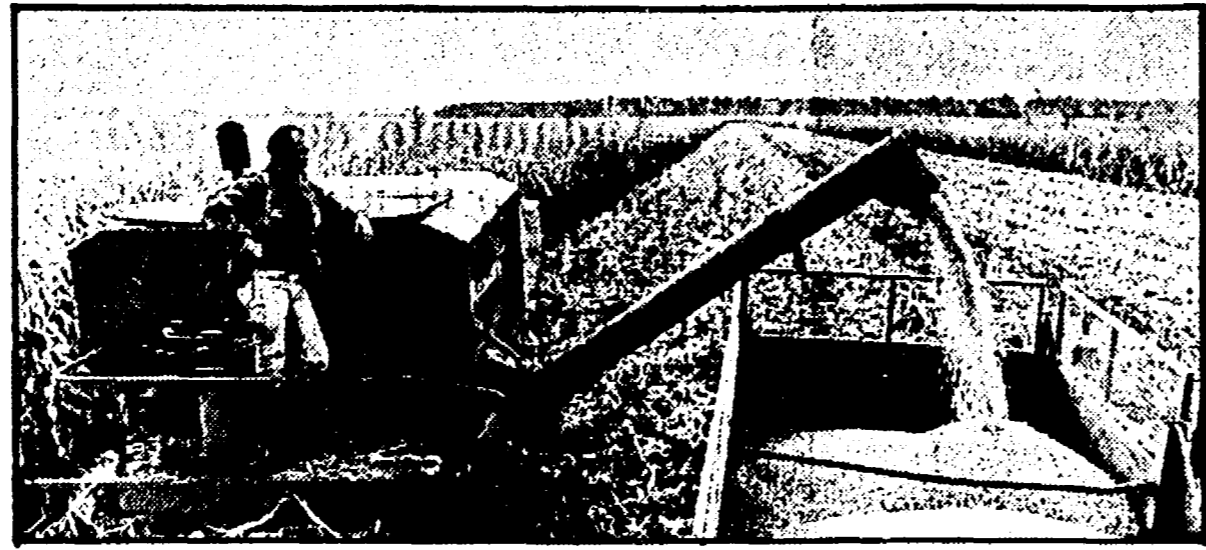
Il macrobiotico, l'alternativo, il grezzo: manifestazioni di ripulsa alla mercificazione capitalistica, non soluzioni - Sono i produttori che devono riconquistare il dominio della tecnica, diventare padroni delle scelte

ROMA — Ormai è certo, non torneremo più a forme di alimentazione basate su prodotti naturali. Basta leggere le ultime informazioni statistiche, secondo le quali in agricoltura non sono rimasti a lavorare più di 300 mila giovani nella fascia di 14-29 anni, cioè di quelle leve da cui ci si può attendere ancora imitazione imprenditoriale. Comunque si rigirino le statistiche — si può portare l'età iniziale a 17-18 anni e quella terminale della fascia a 39-40 ed oltre — il risultato cambia di poco: per lavorare nell'agricoltura le nuove generazioni richiedono condizioni di professionalità e remunerazione elevate, quindi una produttività che si può «costruire» solo sulla scienza e la tecnica.

Chi ha lanciato l'idea dell'alimentazione macrobiotica, fatta con prodotti detti naturali perché ottenuti senza l'impiego di concimi o di altre sostanze artificiali, ha furbescamente sfruttato le preoccupazioni del consumatore, ottenendo un ricco mercato differenziale. Non ha aperto però le vie dell'avvenire. Lo dimostra, grossolanamente, il fatto che l'alimentazione macrobiotica l'hanno lanciata i francesi ma chi vende di più, e per di più a paesi molto «agricoli» come l'Italia e la Spagna, sono... i tedeschi, padroni della chimica. Lasciamo ai competenti discutere cosa ci sia di scientifico nella scelta di una alimentazione in prodotti na-

turali, del tipo suggerito sotto il nome di macrobiotica. L'ambiente tutto cambia per l'attività umana ed è noto che anche i fiori non irrorati dagli insetticidi (ma esposti ai gas di scarico delle autostrade...) forniscono alle api un prodotto che può essere inquinato.

Un ambiente naturale, una produzione alimentare naturale, non sono attuabili nel pianeta d'oggi dove circolano gli uomini e i prodotti industriali ma, ancora di più, circolano aria ed acqua. Del resto, l'agricoltore è stato il primo trasformatore della natura, sia pure per esperienza. L'agricoltore ha selezionato certe fermentazioni — di latticini, di bevande, di cereali — certe erbe e frutta in base all'accumulo di esperienze. Questo è stato il suo modo di conoscere, la sua scienza, che lo hanno fatto capace di produrre buonissimi alimenti. Le fermentazioni e tutti i processi di sviluppo delle piante sono però processi chimici, sia pure attuati automaticamente o con un minimo di stimolazioni ottenute con operazioni culturali. L'intervento dell'industria ha sconvolto brutalmente lo sviluppo della scienza pratica del coltivatore per il fatto di non averli aiutati a passare, gradualmente, ad una scienza analitica, e conquiste della scienza sono state buttate addosso ai coltivatori come merce: concimi, antiparassitari, macchine, tutta roba da vendere, ideata per essere



venduta in quantità massime, indipendentemente dalla conoscenza che la loro interazione ha sul suolo e sui prodotti.

Il produttore agricolo è stato bloccato nel suo sviluppo sociale. Ciò non poteva essere accettato: si è dovuto inserire nel sistema mercantile. Non ha avuto scelta. I passatisti che piangono oggi sul disfacimento della famiglia contadina, dei «valori rurali», avrebbero dovuto pensarci prima a non allearsi con il capitalismo, il cui risultato si verifica proprio in questa estraneazione dell'uomo rispetto alla natura e qualità del suo prodotto. Non a caso chi sogna ritorni al passato, piuttosto che la conquista del dominio sui nuovi mezzi di produzione, parla in termini di prodotti grezzi, non elaborati. Non si chiede come sarebbe possibile nutrire con la tecnica del passato popolazioni aumentate di decine e centinaia di volte. Non valuta cosa ha significato passare da economie dove l'alimentazione assorbiva l'80 per cento del reddito ad economie dove ne assorbe un 30-40 per cento (diminuibili). Scinde quindi l'alimentazione dal modo di essere dell'uomo, come una-

■ ■ ■

■ ■ ■

■ ■ ■

timentali resistenti di un mondo che cambia. Essi hanno una funzione culturale e politica, forse, nel richiamare l'attenzione sulla distruzione della qualità operata dal mercantilismo capitalistico. Diffondono dei valori giusti, creano economie interstiziali, non hanno le soluzioni. I produttori che sono spazzati via la fame dal mondo, riducendo il costo dell'alimentazione (sono un medesimo obiettivo) non saranno produttori naturali ma scientifici in senso moderno. Non a caso oggi manchiamo di due cose essenziali per produrre in abbondanza ed a basso costo: di ricercatori scientifici, di sperimentatori capaci e di imprese in grado di organizzare in modo economico la produzione.

La composizione stessa del prodotto lascia molto a desiderare. L'industria, trasformando, presenta in decine di modi nuovi la medesima materia prima alimentare. La materia prima adatta all'industria si tratti di pesce da conservare o di carni da surgelare sembra invece restringersi sempre più a poche varietà «adatte» a quelle operazioni di presentazione delle carni. Siamo lontanissimi invece dall'aver sfruttato le possibilità di trasferimento di piante e animali da un ambiente all'altro, di incrocio, di miglioramento genetico, di «creazione» insomma di prodotti primari con cui arricchire l'offerta alimentare sia in varietà che in qualità (la varietà essendo un aspetto della qualità).

L'allargamento della gamma produttiva costituisce un problema generale dell'agricoltura. Produrre in proprio una parte o tutta l'energia che gli occorre, associare produzioni di materie prime per manufatture (come cellulosa e fibre) con prodotti a-

■ ■ ■

■ ■ ■

■ ■ ■

■ ■ ■

■ ■ ■

L'AZIENDA AGRICOLA SAN GIORGIO OLEIFICIO

S. P. A.

SAN GIORGIO

AUGURA

BUONE FESTE



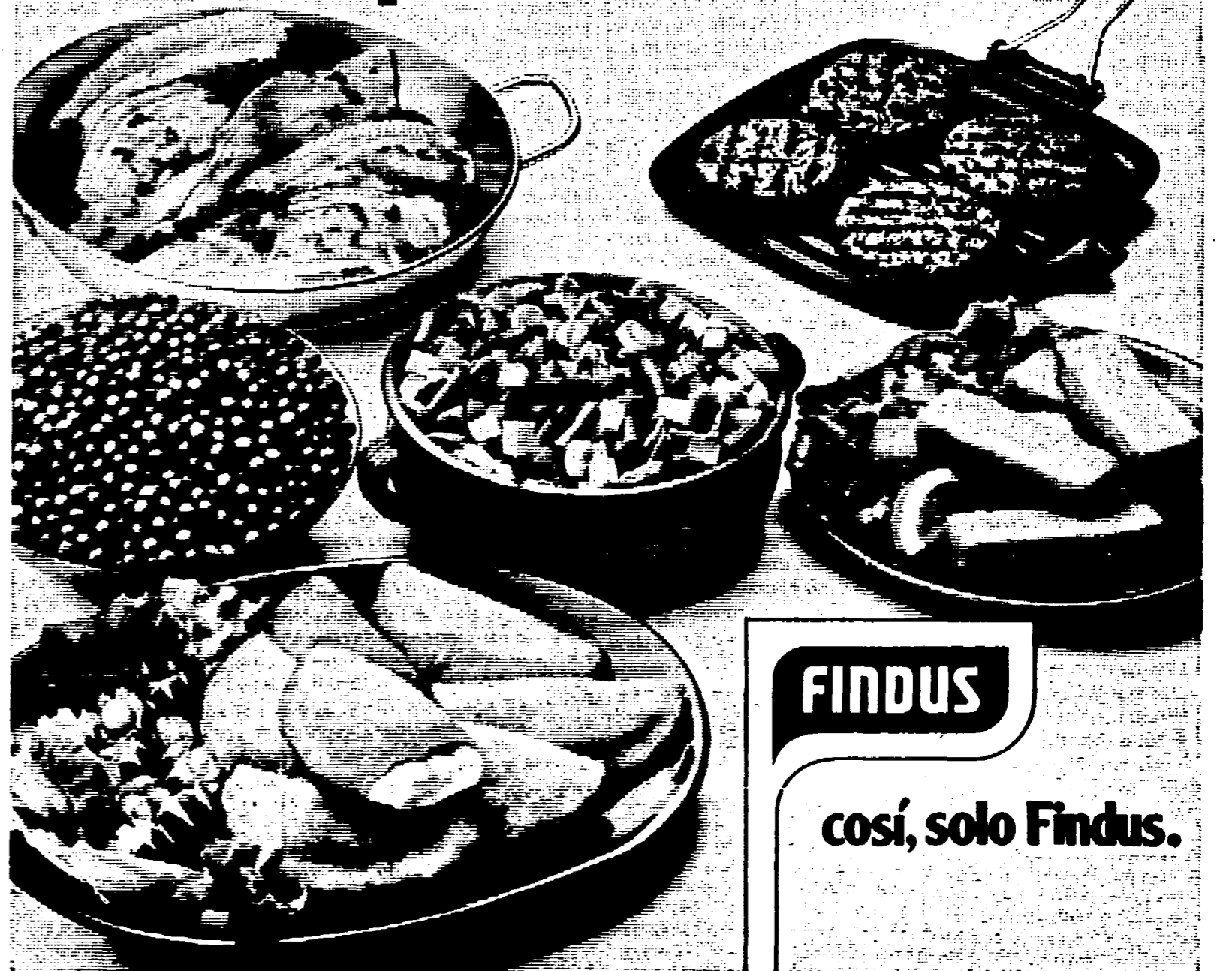
far tornare indietro i giovani afflitti alle città nella ricerca di ciò che loro spetta, un mondo dominabile perché modificabile in tutte le sue relazioni secondo un disegno soggetto alla volontà di uomini organizzati.

Il chimico dice giustamente: il vino prodotto con l'intervento dell'enologo ha pregi che il contadino, con la sua esperienza poteva ottenere soltanto combinando una serie di effetti causali, da lui bilanciati con grande pazienza. Sembra ovvio che questo bilanciamento non sia potuto avvenire sulla scala di una agricoltura che viene considerata produttiva in base ai quintali. Gli alimenti buoni scacciano regolarmente dal mercato quelli cattivi. Si compie anche in questo campo una selezione a favore dei ceti di popolazione più ricchi. Non sono dunque i ceti abbienti ad avere più bisogno che una scienza controllata dagli uomini dominanti finalmente, in modo esteso e profondo, la produzione. Sono da noi i ceti che ancora spendono negli alimenti il 50-60 per cento del reddito; e nel mondo sono i 1800 milioni di persone che ancora non soddisfano i bisogni fisiologici di alimenti.

Renzo Stefanelli

Alimenti Findus.

**Così naturali.
Così di qualità.
Così genuini.
Così convenienti.
Sempre.**



FINDUS

così, solo Findus.

Acqua minerale
GENEROSA
generosamente... pura!

importazione torrefazione

il caffè di qualità

NORI

ROMA
VIA LIVIO SALINATORE, 12-14-16-18 - TEL. 760.944 - 768.000
Angolo VIA MESSALA CORVINO

POLLO CHIRICHÍ

fraganza genuinità risparmio

GENERALE ALIMENTARE s.p.a. - GATTEO (Forlì) - Via Pablo Neruda, 53 - Telefono 0541/930.277