

La Natura della sicurezza alimentare

di **Marco Verdone**ⁱ



Due recenti inchieste giornalistiche, che hanno come denominatore comune il latte, ci offrono un ampio e inquietante spaccato del nostro paese e m'inducono a rispolverare una riflessione di una dozzina di anni fa quando gli animali ci ricordavano altri nostri gravi errori attraverso la BSE, ossia il cosiddetto morbo della "mucca pazza". La prima inchiesta, intitolata "[Una vera bufala](#)" e trasmessa da Servizio Pubblico, riguarda la filiera del latte di bufala e dei relativi prodotti caseari, e i suoi intrecci con frodi alimentari legate all'uso di latte congelato e cagliate, gravi problemi di

inquinamento ambientale, sanità pubblica e cronici fenomeni camorristici. La seconda inchiesta, realizzata dal [Fatto Quotidiano](#), riguarda la distribuzione di latte vaccino inquinato da pericolose aflatossine, tossine cancerogene prodotte da funghi del genere *Aspergillus*, collegate a problemi di quote latte, equilibri europei e coltivazioni intensive di mais.

Già dodici anni fa, sollecitato dalla lettura del resoconto dell'*Academic session* della FEDESA, la Federazione Europea per la Salute Animale, riportato sul n° 309/2001 de *La Settimana Veterinaria*, avevo affrontato analoghi temi di *sicurezza alimentare*, confrontandomi con due tesi sulle quali è interessante, ancora oggi, soffermarsi. La prima è che *"il cibo di cui si nutrono gli europei è più sano oggi di quanto non sia stato mai prima"*. La seconda è che *"il rischio maggiore non risiede tanto nel sistema di produzione del cibo quanto nei metodi con cui viene cotto e preparato nelle case dei consumatori"*. Entrambe queste affermazioni erano tratte da un ragionamento più ampio del professor Giovanni Ballarini che possiamo recuperare, attualizzandole e assumendole come un invito generale a riflettere sul nostro modello alimentare.

1. Interdipendenza e salute

La sicurezza alimentare va di pari passo con la qualità alimentare. Ma cosa intendiamo per "qualità" e cosa determina la qualità dei nostri cibi? Molti requisiti di qualità sono oggi legati all'assenza di specifiche sostanze ritenute dannose, o potenzialmente tali: assenza di pesticidi, antiparassitari, antibiotici, ormoni, microrganismi vari, ecc. Sarebbe

ⁱ **Marco Verdone** è medico veterinario omeopata. Per scrivere all'autore: marcoverdone@tin.it

interessante, al tempo stesso, puntare l'attenzione su quello che dovrebbe essere presente negli alimenti o che dovrebbe essere alla base dei relativi processi di produzione.

La salute degli animali, dell'uomo e del pianeta nel suo complesso sono in stretta relazione. L'uomo e gli animali non possono star bene se i vegetali, e la terra su cui questi ultimi si sviluppano, non sono in salute e in equilibrio. Le malattie degli animali sono direttamente collegate ai problemi dell'uomo, al suo atteggiamento mentale, al suo grado di sensibilità e di evoluzione. *Rudolf Steiner*, il fondatore dell'antroposofia, già nel 1922 aveva messo sull'avviso l'uomo dall'alimentare un erbivoro con la carne. Se gli uomini cosiddetti di scienza, avessero compreso che il rispetto delle esigenze delle specie animali costituiva un dato insuperabile, questi ultimi non avrebbero manifestato attraverso sintomi di pazzia la corrispondente follia umana. Si tratta di una forma di pensiero tipica di culture olistiche: "qualunque cosa accade agli animali, presto accade anche all'uomo. Tutte le cose sono collegate", affermava in un passaggio del suo famoso [discorso](#) il capo indiano Seattle, in risposta al presidente degli Stati Uniti Franklin Pierce che circa 150 anni fa voleva acquisire le sue terre.

In Europa, come negli Stati Uniti, mangiamo apparentemente bene, forse meglio di prima (ma quanto 'prima'?) e, apparentemente, possiamo disporre di tutto o quasi. Facciamo controlli, e auto-controlli. Stabiliamo ciò che è "a norma" e ciò che non lo è. Ma, inesorabilmente, rimaniamo in superficie rispetto alle dinamiche profonde che entrano in gioco nel modo con cui gli esseri umani producono e consumano il loro cibo e si relazionano con l'ambiente naturale di cui fanno parte.

2. Produrre rispettando la natura

Innanzitutto, quando affermiamo che oggi il cibo che mangiamo è generalmente migliore di prima dovremmo definire cosa intendiamo per "meglio", chiarendo se e *come* questo sia legato al concetto di "sicurezza", anch'esso da definire, oltre che di generica qualità. Dal punto di vista quantitativo gran parte dell'umanità (troppa ancora) muore perché mangia in modo insufficiente. Un'altra fetta non piccola di persone muore per problemi legati al fatto di mangiar troppo. Ma non è solo un problema di quantità. Soprattutto per i paesi cosiddetti industrializzati, auto-definitisi già sviluppati rispetto a quelli che sono ancora "in via" di sviluppo, l'aspetto della qualità del cibo e della sua relativa sicurezza si gioca su livelli molto più sottili. Il nostro modello sociale, in linea generale, tende ad avvantaggiare i soggetti forti e i gruppi economico-finanziari già ricchi, che a loro volta tendono a favorire i processi capitalistico-industriali piuttosto che ad incentivare adeguatamente quelli artigianali o tradizionali.

L'industrializzazione agro-alimentare ha creato un concentrazione delle relative attività in spazi fisici e mentali ridotti. La frammentazione e capillarizzazione delle produzioni non solo dava più reddito e occupazione a più persone, ma consentivano un uso più razionale e responsabile della terra rimanendo nello stesso ambito eco-sistemico. Chi produceva era, più intimamente di oggi, legato alla terra, al rispetto dei tempi e delle stagioni, delle tradizioni e delle relative modalità di produzione. Questo conferiva ai prodotti un "valore" che i moderni mezzi di analisi forse non possono cogliere, ma che il nostro "laboratorio interno" elaborava in piena consapevolezza. I processi artigianali tendono a non omogeneizzare, ma a lasciare intatte le caratteristiche uniche e irripetibili di quello

specifico processo di preparazione. Quando la tecnica di preparazione non era fatta “a regola d’arte”, ossia con esperienza, manualità, perizia, inventiva e sensibilità plastica, il prodotto finale era facilmente riconoscibile come “venuto male”. La forma, il colore, l’odore, il tatto e anche l’udito, ricordavano alle persone “sensibili”, cioè che facevano buon uso dei cinque sensi, che quell’alimento non era idoneo. Un barattolo di conserva di pomodoro che crepitava, metteva in allarme il nostro sistema di difesa e veniva scartato. Il consumatore aveva ancora la possibilità di cogliere le differenze e di esercitare le sue facoltà di discernimento.

3. Le vere cause dell’insicurezza alimentare sono interne

Siamo quello che mangiamo e non possiamo pretendere di mantenere lo stato di salute, dinamico e mutevole a seconda delle età, del genere e dei contesti di vita, introducendo alimenti che veicolano storie di sfruttamento della terra, degli animali umani e non umani. La vita origina dalla vita. Invece nei processi industriali che tutto livellano, che hanno bisogno in qualche modo di “arrestare” la vita e il suo ciclo, pena il deterioramento delle derrate negli scaffali e nei magazzini, la vita stessa si affievolisce. Non che ne moriamo, ma sicuramente la qualità della nostra vita incomincia a subire in modo subdolo e lento delle impercettibili deviazioni. La nostra energia vitale non può più esprimersi in piena libertà e la nostra volontà si disallinea dalle facoltà intellettive, emotive, spirituali e dalla capacità di tradurre in congrue azioni i nostri pensieri. È un discorso chiaramente molto ampio, ma le sue premesse sono tutte qua. Chi sente “l’armonia del creato” sa che oggi si mangia peggio di prima e che, purtroppo, tendiamo a non rendercene conto.

Non dobbiamo raffigurarci la sicurezza alimentare come un’appendice della visione ottocentesca della lotta alle malattie. Non deve incentrarsi solo sul concetto di assenza di germi, prossimo a quello di *sterilità*. La lotta ai microrganismi, che nasce dall’assunto che le cause delle malattie siano esterne all’uomo, condiziona la nostra vita e quindi anche gli obiettivi terapeutici e preventivi.

Il rischio è che per assicurare l’assenza di carica microbica si tende ad annientare la vita nel suo complesso e, innalzando il concetto di sterilità a valore della nostra opulenta e spaventata società, si facciano scomparire con i presunti germi anche utili forme di vita, alterando nel contempo anche molecole innocenti. Come si diceva sopra, la sicurezza alimentare in generale tende a rivolgersi più all’evitare che accada o che sia presente qualcosa di nocivo, piuttosto che accertarsi o garantire la presenza di determinati elementi o condizioni. Definiamo sicuro l’alimento che, per esempio, non ha germi, ma non diciamo mai che è sicuro l’alimento che proviene da una pianta il cui seme è stato piantato nella stagione giusta, in un terreno “vivo” e da un uomo “felice”.

4. Ma cosa significa "sicurezza"?

Dobbiamo forse tornare a riflettere sul significato stesso della parola “sicurezza”. Il termine latino di provenienza, *sine cura*, contiene nella sua ambiguità l’avvertenza che sicurezza può essere mancanza di timore, ma anche *manca di cura*, trascurata spensieratezza, così come nota Galimberti nel suo *Il tramonto dell’Occidente* (2005: 361). L’uomo prova timore essenzialmente di fronte all’imprevedibile precarietà delle cose. Per cui se ne

prende “cura” nel tentativo di dominarle e di *assicurarsene* il controllo. Così facendo rivela di non saper vivere al di fuori delle garanzie che si costruisce, per cui la sicurezza, lungi dall’essere uno spensierato abbandono all’accadere del mondo (*sine cura*), è un ossessivo controllo di tutto ciò che accade nella sua visione (scientifica) del mondo. Ma, come abbiamo visto, l’uomo non potendo controllare tutto può però assicurarsi che i processi che conducono un prodotto vivente a diventare cibo per sé stesso (e per gli animali) si realizzino in modo consono alle esigenze della specie: in ordine a ciò che la Natura ha stabilito e non in base alle esigenze particolari (e all’avidità di una parte) dell’umanità.

La prima origine della sicurezza alimentare risiede nella fedeltà e nel rispetto delle leggi della Natura. Al di fuori di queste norme l’uomo si muove su terreni minati. La deviazione da queste norme ci viene segnalata con il mezzo che la Natura ha a disposizione per richiamare la nostra attenzione: lo stato di malattia. La malattia ci ricorda “visibilmente”, e quindi “sensibilmente”, che è venuta meno l’alleanza con la Natura. Nel micro- come nel macrocosmo. Nel singolo come nella collettività.

5. Operare le giuste connessioni

Oggi la sicurezza alimentare è legata a contaminanti poco visibili e difficilmente rilevabili, che tendono a causare pochi problemi nel breve termine, come nel caso degli organismi geneticamente modificati. Il divario temporale tra manifestazioni dei fenomeni patologici (e non solo quelli rientranti nelle nosografie accademiche) e il momento d’ingresso delle cause scatenanti, rende le relative correlazioni un esercizio mentale piuttosto impegnativo. È più facile quindi cedere alla tentazione di negare i legami, e quindi i problemi.

Se in apparenza mangiamo meglio, sta però aumentando l’angolo di divaricazione relativo al rispetto della Natura. È lo stesso processo accaduto per alcune malattie infettive che abbiamo debellato (si fa per dire), ma che in realtà abbiamo barattato con altre “nuove”, più subdole, meno “visibili”, come le malattie autoimmuni, degenerative, tumorali, da prioni, nei confronti delle quali non riusciamo ancora a raccapazzarci fino in fondo. E poiché tutto nasce dall’uomo, dal suo pensiero e dal suo comportamento, ciò che accade in campo sanitario avviene anche in ambito alimentare.

Abbiamo poco da essere sicuri, in Europa come negli altri continenti, sia pure per ragioni differenti. Lasciamo stare i poveri consumatori e le loro presunte abitudini di “mala cucina” perché, se una responsabilità esiste, è quella di non saper esercitare efficacemente il loro potere d’acquisto, di non documentarsi e di non farsi sentire adeguatamente quando si discute di qualità e sicurezza alimentare. L’unica alternativa è quella di informarsi in maniera rigorosa, incrociando criticamente più fonti di informazione, e di stabilire le connessioni giuste: tra cause ed effetti, tra interventi umani sulla natura e conseguenze sulla salute. Bisogna rimanere vigili, e resistere ai messaggi rassicuranti veicolati dai mezzi di informazione e dal sistema di marketing permanente in cui siamo immersi fin da giovanissimi. Non abbiamo ancora molto tempo, prima di causare crisi ecologiche e sanitarie di grandi proporzioni: bisogna agire, singolarmente e collettivamente, e promuovere un cambiamento nel modello di sviluppo e negli stili di vita, a partire dalla produzione e dal consumo del cibo.