



## Da duecento anni mangiamo in Scatola

Franco Gàbici, *Avvenire*, 9 maggio 2010

Due secoli fa, nel 1810, l'imprenditore franco-britannico Pierre Durand ottenne dal re Giorgio III d'Inghilterra il brevetto per la sua idea di conservare i cibi. Già una decina di anni prima, però, il venditore di dolci Nicolas Appert aveva studiato il problema e nel 1809 si era aggiudicato il premio di dodicimila franchi che Napoleone aveva messo in palio per chi gli avesse presentato un sistema per conservare i cibi, necessario per garantire alle sue truppe la fruizione di grandi quantitativi di cibo durante i lunghi trasferimenti.

Appert, però, che nel 1810 aveva pubblicato l'Art ***de conserver les substances animales et végétales***, usava bottiglie di vetro a chiusura ermetica mentre Durand aveva inventato le scatolette metalliche, molto più sicure dei fragili recipienti di vetro. E a questo punto è curioso ricordare che dal nome di Nicolas Appert è derivato appertizzazione, un termine che si trova in tutti i vocabolari e che definisce il metodo di conservazione dei cibi in scatola. Cibi che cominciarono a essere prodotti nel 1813 quando Bryan Donkin e John Hall impiantarono una industria di conserve per rifornire l'esercito inglese. In Italia le prime scatolette fanno la loro comparsa intorno alla metà dell'800, quando un certo Lancia mette in scatola della carne di bue per i soldati piemontesi che stanno combattendo in Crimea.

Poi è la volta di Francesco Cirio, commerciante di Casale Monferrato che mettendo in barattoli i piselli avrebbe dato vita a una delle più famose industrie conserviere. Nel 1881, per far fronte alle numerose richieste, il salumiere milanese Piero Sada mette in scatola il suo famoso lessico di carne, ma quella roba inscatolata mista a gelatina non incontra subito i favori della gente, più propensa a consumare cibi freschi. Ma un bel giorno lo svizzero Gondrand effettua la prima trasvolata delle Alpi su una mongolfiera e a Sada viene la bella idea di sponsorizzare in parte l'impresa offrendo la sua carne in scatola all'equipaggio.

L'idea piace e la scatoletta di carne decolla insieme alla mongolfiera tant'è che Gino Alfonso, il figlio di Sada, darà vita alla produzione industriale del prodotto che chiamerà Simmenthal, dal nome di una razza bovina della valle svizzera di Simmen. Ma accanto ai cibi in scatola hanno preso piede anche le bevande in lattine, che hanno conosciuto una larghissima diffusione perché sono forti, infrangibili e si possono impilare, consentendo una miglior razionalizzazione degli spazi. Le moderne tecnologie hanno consentito anche di renderle leggerissime. All'inizio degli anni 60 le lattine pesavano 80 gr. nel '90 16,58 gr.

Oggi una lattina di 33 cl. pesa intorno ai 13 gr nonostante il suo involucro abbia lo spessore poco più grande di una pagina di giornale, può sopportare il peso di una persona. Ogni anno in Europa si producono più di trenta miliardi di lattine e solo in Italia il consumo è di circa due miliardi l'anno, più di un quarto dei quali viene interamente riciclato. E grazie al riciclaggio una lattina non si trasforma necessariamente in un'altra lattina, ma può contribuire a fabbricare gli oggetti più disparati. Per realizzare un cerchione d'auto sono necessarie 640 lattine, per fare una caffettiera ne bastano 37 e solamente tre per ottenere un paio di occhiali. Con circa 800 lattine si può costruire una bicicletta. Il prototipo, chiamato **Ricicletta**, è stato presentato alcuni anni fa alla fiera di Venezia e fu lanciato dal Consorzio imballaggio in alluminio ed è una leggerissima bici da città, per metà di alluminio di recupero e per metà di alluminio puro.

Le lattine di alluminio si sono evolute nel tempo e hanno subito notevoli cambiamenti, a cominciare dalla loro apertura. All'inizio, infatti, per poter accedere al loro contenuto, era necessario praticare due fori diametralmente opposti sull'estremità superiore e solamente nel 1962 Ernie Fraze inventò la linguetta a strappo, primo passo che apriva la strada alla linguetta che non si stacca, inventata nel 1976 ma diffusasi solamente a partire dagli anni Novanta. La lattina che rivoluzionò il modo di bere in tutto il mondo ebbe però il suo tallone d'Achille. Nel 2002, infatti, in Svizzera una donna morì di leptospirosi dopo aver bevuto direttamente da una lattina contaminata dalle urine di topi e alcuni anni prima si erano registrati in Italia casi di salmonellosi sempre causati da lattine sporche.

L'inconveniente fu risolto con il cosiddetto **healthy cap**, una capsula di plastica applicata sulla parte superiore della lattina con la funzione di proteggerla da contaminazioni esterne. Dal 2007 è stata messa sul mercato una nuova lattina, chiamata **sleek can** (slanciata, affusolata) non più fabbricata in alluminio ma in acciaio riciclabile. Il contenuto è sempre di 33 cl, ma la nuova forma più slanciata consente un miglior stoccaggio del prodotto. Se, infatti, un cartone di vecchie lattine poteva contenerne venticinque, lo stesso cartone può contenerne trenta del nuovo formato. Non mancano le lattine speciali, oggetto di culto per i collezionisti. Ne esistono perfino col refrigeratore. Altre, invece, hanno la cannuccia incorporata e sono dotate di un particolare dispositivo a pressione. Ma queste ultime non cercatele al bar. Sono, infatti, rarissime perché usate nelle missioni spaziali della Nasa.

### **Alla tavola dei romani il sugo condiva anche il diritto**

*Mauro Simonetti, Avvenire, 1 febbraio 2007*

Le società arcaiche sottolineano di solito a livello sacrale con varia modalità l'importanza esistenziale del cibo. Per esempio, ritualizzandone la produzione e la distribuzione al gruppo sociale, regolandone la consumazione con precisi divieti in relazione a situazioni particolari, momenti stagionali, ruoli sociali. Oppure attribuendo l'origine del cibo a esseri extraumani che scoprono, trovano, inventano e danno comunque esistenza, sovente con sacrificio di sé, agli alimenti essenziali per un determinato gruppo umano. In questa dimensione aurorale uomini ed extraumani ancora mangiano in-

sieme, ma la violazione di una delle regole comportamentali che controllano questa comunanza la interrompe, anche se essa è destinata a riproporsi in determinate situazioni di tipo sacrificale.

I greci, che tengono a presentarsi quali **mangiatori di pane**, attribuiscono l'avvento del cereale alle dee Demetra e Core. Quanto al pasto comune con gli dei, esso ebbe fine quando Prometeo, dividendo il bue sacrificale, destinò ai sovrumani la parte migliore della bestia, riservando il resto all'umanità e fondando così le modalità del sacrificio comune (**thysìa**), in cui sono riservati agli dei le viscere della vittima, di solito non utilizzabili.

Nel mondo romano l'importanza del cibo sul piano sacrale è dimostrata dal fatto che uno stesso termine, **ius**, indica tanto il brodo e il sugo quanto il diritto e l'ordine delle cose. Una serie di divieti alimentari controllava l'uso di certi alimenti (lievito, carne di capra, di cane), divieti però che dovevano essere sospesi in occasione di determinate feste: nei **Lupercalia** il **flamen dialis** doveva avere a che fare con capre e cani, abitualmente a lui interdetti.

Più che mai le interdizioni caratterizzano, nella religione ebraica, l'uso del cibo. Quando Noè dopo il diluvio stringe un patto con Dio, gli viene interdetto soltanto il sangue dell'animale ucciso, che deve colare fuori completamente prima che l'animale possa essere mangiato (Genesi). Ma poi, nel contesto di un sistema religioso fondato sull'opposizione tra puro e impuro, un gran numero di animali sono considerati impuri, con assoluto divieto agli israeliti di cibarsene.

Levitico 11 ne dà un lungo elenco: come principio generale **è un abominio ogni animale che striscia sulla terra**, avendo con essa un forte e prolungato contatto, per cui sono impuri il serpente, la lucertola, e così via; tra i pesci sono impuri quelli senza scaglie, perché per analogia sono equiparati ai serpenti.

Riguardo agli uccelli, il divieto sembra determinato dal loro cibo: sono impuri gli uccelli da preda, cioè quelli che mangiano la carne col sangue. Tra i grandi quadrupedi sono puri quelli con l'unghia divisa

*«per cui hanno col terreno un appoggio meno compatto»; inoltre devono ruminare: perciò è impuro il cammello, che ruminava ma non ha l'unghia divisa, e altrettanto il maiale che ha l'unghia divisa ma non ruminava.*

*Assoluto era il divieto di mangiare carne di animali sacrificati agli dei pagani (idolotiti) e immessa sul mercato. Tali divieti apparivano senza senso ai greci, sì che quando gli ebrei entrarono in contatto con loro, cercarono di ammorbidirne l'ostilità culturale interpretandoli in senso allegorico: con questi precetti Mosè «ha fatto capire alle persone intelligenti che bisogna essere giusti, non agire con violenza, né opprimere gli altri» (Lettera di Aristeo a Filocrate).*

In ambiente cristiano la questione dei divieti alimentari si pose appena cominciarono ad affluire alla nuova fede adepti di provenienza pagana.

Tra costoro e i cristiani di provenienza giudaica, che non avevano difficoltà a osservare

quei divieti, si arrivò a una soluzione di compromesso nel cosiddetto concilio di Gerusalemme dell'anno 48-49:

*è necessario astenersi soltanto dalle carni consacrate agli idoli e da quelle di animali strangolati, sì che il sangue non fosse colato fuori (Atti degli Apostoli 15, 29).*

Se da una parte anche queste norme erano destinate a essere prevaricate da cristiani di provenienza pagana, la presenza di tanti divieti nella Scrittura giudaica accolta dai cristiani (Antico Testamento) provocava difficoltà: di qui il ricorso - come già aveva fatto Aristeo - all'interpretazione allegorica: così, gli animali puri simboleggiano i cristiani, gli animali impuri che ruminano ma non hanno l'unghia divisa sono gli ebrei, gli animali impuri che hanno l'unghia divisa ma non ruminano sono gli eretici (Ireneo, **Contro le eresie**).

**Se 925 milioni vi sembrano pochi.** *Andrea Lavazza, Avvenire, 14 settembre 2010*

Inaccettabile. Semplicemente inaccettabile. Difficile non condividere il giudizio di Jacques Diouf, direttore generale della Fao, nel commentare il dato degli affamati nel mondo. Perché, è vero, le cifre segnalano un progresso, eppure sarebbe sbagliato e ipocrita festeggiare, quando 925 milioni di esseri umani soffrono di grave malnutrizione. E grave malnutrizione non significa rimboccarsi la sera le coperte con ancora un po' di appetito, piuttosto vuole dire essere totalmente indifesi di fronte a infezioni e malattie. Ogni sei secondi si spegne un bambino per problemi connessi alla sottoalimentazione, oltre 5 milioni l'anno. In totale, le vittime della miseria sono 18 milioni ogni 12 mesi, un terzo delle morti totali sul Pianeta.

Se l'impegno contro la fame fosse una vera priorità e il mondo avesse davvero messo tra i suoi obiettivi quelli stabiliti all'Onu 10 anni fa (il primo dei quali prevedeva di dimezzare le persone senza cibo entro il 2015), oggi potremmo rallegrarci del fatto che gli sforzi qualche risultato comincino a produrlo. Nel 2010 si è invertita la tendenza: sono saliti sopra la soglia delle 1.800 calorie giornaliere 98 milioni di individui rispetto all'anno precedente. Considerando l'aumento della popolazione complessiva, il miglioramento percentuale è ancora più significativo. Ma il traguardo del 2015 rimane lontano, le promesse di stanziamenti giacciono sulla carta, le buone intenzioni si accendono soltanto in occasione di rapporti come quello di ieri o di qualche catastrofe. Anzi, ormai non sempre nemmeno per le calamità, come segnala la tiepida reazione alle inondazioni che hanno messo in ginocchio il Pakistan.

Il progresso che si registra oggi sembra frutto di una favorevole congiuntura, che potrebbe essere presto ribaltata dalla crescita in alto del prezzo del frumento. Basterebbe un aumento degli aiuti di 37,5 miliardi di dollari l'anno per ridurre del 50% la fame nel mondo, sostiene l'ong Oxfam. Un'inezia sul Pil dei Paesi ricchi, la cui percentuale di aiuti allo sviluppo dovrebbe raggiungere uno striminzito 0,7% del reddito, un limite da cui l'Italia è ancora e sempre lontanissima.

Il buon samaritano del villaggio globale non ha bisogno di incontrare il povero sulla

propria strada, lo può soccorrere anche per interposti missionari o operatori umanitari. Il controverso filosofo animalista Peter Singer ha sviluppato un potente argomento morale che ha la seguente struttura: soffrire e morire di fame è una cosa negativa; se si può impedire che qualcosa di negativo avvenga senza sacrificare nulla d'importante, è sbagliato non farlo; donando alle organizzazioni che combattono la denutrizione si può evitare che persone soffrano e muoiano, senza sacrificare nulla di importante; dunque, se non si dona a tali organizzazioni, si fa qualcosa di sbagliato. Un altro autorevole filosofo, Thomas Pogge, docente a Yale, afferma con dovizia di documentazione che l'attuale ordine globale è ingiusto,

*«in quanto esistono praticabili alternative istituzionali che non produrrebbero una tale catastrofica sofferenza»*

riferendosi ai circa 360 milioni di morti di inedia negli ultimi vent'anni, probabilmente i decenni più prosperi e pacifici della storia dell'umanità.

L'economista William Easterly, autore di *I Disastri dell'uomo bianco*, e più recentemente Dambisa Moyo, resa nota dal saggio *La carità che uccide*, hanno dato voce a chi contesta non la doverosità bensì l'efficacia degli aiuti: non basta la buona coscienza, dicono, i soldi devoluti frequentemente vengono sprecati, finiscono in mani sbagliate, oppure creano dipendenza e non stimolano una crescita locale. Talvolta ciò accade. Ma, pensando ai consumi inutili cui molti di noi non sanno rinunciare, non sembra un'obiezione definitiva, piuttosto lo stimolo a rendere più efficaci gli interventi. A meno di non voler evocare la parola tabù che quei 925 milioni di fratelli sembrano rivolgerci: egoismo. Un egoismo inaccettabile come la loro fame.

### Le virtù della Coca Cola (dalla rete)

In molti stati degli USA le pattuglie ferroviarie caricano due galloni di Coca Cola nel portabagagli per usarli nella rimozione di sangue sulla strada dopo un incidente. Se si mette un osso in un contenitore con Coca Cola l'osso si dissolverà in 2 giorni.

- Per pulire il Water: versarvi una lattina di Coca Cola e lasciar riposare un'ora poi tirare l'acqua.
- L'acido citrico della Coca Cola rimuove le macchie nelle stoviglie.
- Per togliere macchie di ruggine dal paraurti cromato delle auto strofinare il paraurti con un pezzo di foglio di alluminio, (quello che si usa per incartare gli alimenti), bagnato con la Coca Cola.
- Per ripulire oggetti corrosi da perdite di batterie di automobili versarvi sopra una lattina di Coca Cola e lasciarla sulla corrosione.
- Per poter togliere una vite corrosa applicarci sopra uno straccio bagnato di Coca Cola e lasciarlo per qualche minuto.
- Per togliere macchie di grasso dai vestiti versare una lattina di Coca Cola nella lavatrice con i panni sporchi di grasso, aggiungere il detersivo.
- La Coca Cola aiuta a pulire il parabrezza delle Automobili.
- Per nostra informazione: L'ingrediente attivo nella Coca Cola è l'acido fosforico. Il

suo PH è 2,8 e dissolve un'unghia in 4 giorni circa.

- L'acido fosforico inoltre ruba il calcio delle ossa ed è il maggior contribuente all'aumento dell'osteoporosi.
- Alcuni anni fa si fece una ricerca in Germania per ricercare il perché dell'apparizione dell'osteoporosi nei bambini a partire dai 10 anni (preadolescenti). Risultato: eccesso di Coca Cola, per mancanza di controllo dei genitori.
- I camion che trasportano la Coca Cola vengono identificati con la scritta **materiale pericoloso** che è riservata per il trasporto di materiali altamente corrosivi.
- I distributori di Coca Cola usano la Coca Cola per pulire i motori dei loro camion da almeno 20 anni.
- La Coca Light è stata considerata sempre più per i medici e i ricercatori come una bomba ad effetto ritardato per colpa della combinazione Coca + Aspartame, sospettata di essere la causa del Lupus e dei dolori degenerativi del sistema nervoso.
- Il dentista consiglia di **non** lavarsi mai i denti dopo aver bevuto la Coca Cola perché toglie tutto lo smalto, e lo toglie per sempre.