

## LA MELA DI BIANCANEVE

Che bello... un'oasi di gusto nel deserto della sofisticazione, un'isola di benessere nell'oceano della contraffazione, sono le "mense sostenibili" di un' Azienda che, lontana dall'ipocrisia mediatica dell'apparenza, cura l'alimentazione, la salute, l'ambiente e la qualità della vita dei suoi dipendenti.

Ma in che senso la mensa è "sostenibile"? da sostenere e non chiudere come a Mestre? che serve come direbbe Lapalisse a sostentare? perché se così non fosse che farsene di una mensa, per giocare a briscola?

Comunque, a ben guardare, tutta la materia si riduce ad una tanto corretta quanto normale cultura dell'alimentazione, perché al collega rimane solo l'amletico dilemma nella scelta tra l'orotina e il capitone, l'olio di oliva o la sugna, il crudo di Parma o il capocollo, il Parmigiano Reggiano o il Puzzone di Moena.

L'operazione avrebbe ben altro valore se fossero garantite alcune priorità, quali ad esempio, l'assenza di OGM, la certificazione di provenienza, la giusta paga ai contadini del terzo mondo, l'uso di prodotti dell'equo e solidale.

Dico questo perché solo nel 2008 i NAS hanno sequestrato qualcosa come 34 milioni di chilogrammi di prodotti sofisticati, adulterati, contraffatti, nocivi, scaduti, marci e putrescenti.

L'elenco delle nefandezze supera ogni fantasia: olio di semi che con aggiunta di clorofilla industriale diventa extra vergine di oliva (era meglio la sugna...), carne suina alla diossina, formaggio alla formaldeide, colori nella pasta che diventa "all'uovo", riso al tartufo senza il tartufo, branchie colorate con le aniline, metanolo, antigelo e acido cloridrico nel vino, pesce topo venduto come "cuoricini di nasello", aceto balsamico di Modena prodotto ad Afragola, pappa reale all'antibiotico proibito... in un elenco davvero infinito.

Eppure l'anima del mondo, la pubblicità, usa aggettivi intriganti: tutto è buono, naturale, puro, genuino, biologico, ruspante, la verdura arriva da una valle piena di orti, il pesce dal mare incontaminato, l'acqua dalle altissime sorgenti alpine, la farina è macinata nel mulino bianco e le ricette sono tutte della nonna.

La nonna? con la pensione che prende al massimo sopravvive di polenta e verze e qualche scarna costina di porco, altro che cimentarsi con le ricette da gran gourmet, lei si che se ne intende di "piatto unico".

Inoltre, siccome la bocca è una delle porte dell'anima, sempre più da condizionare, passa da lì la globalizzazione dell'hamburger, la dittatura del fast food, lo strapotere di una manciata di multinazionali che controllano e regolano e impongono il loro mondo dell'agroalimentare.

Oggi è in atto un'incredibile concentrazione del potere privato sul cibo che si basa su tre aspetti: il controllo dei semi, dell'industria chimica e delle biotecnologie.

Quando Monsanto brevetta "terminator", un seme sterile che si usa una sola volta e che non darà altri semi per la prossima stagione, condanna alla fame e alla miseria milioni di contadini del terzo mondo che non hanno i soldi per acquistare nuove sementi, facendo il gioco della Cargill, che controlla il 50% del mercato dei cereali e che basa la sua politica sulla superfluità del piccolo agricoltore facilmente depredabile, così il contadino dovrà abbandonare la terra e cercar fortuna nella grande megalopoli, schiavo tra gli schiavi.

Anche nei Paesi occidentali si crea un sistema in cui diventa difficile controllare la provenienza, gli ingredienti e i processi di lavorazione, perché le etichette esaurienti sono considerate un'interferenza con il libero commercio o più semplicemente alla libera circolazione dei veleni nel piatto.

Quali esperimenti di laboratorio avrà subito un semplice pomodoro, ne rimane giusto il nome ma dentro, quali molecole aliene? mica per niente scopriamo che il pollo ha il raffreddore, lo zibetto la polmonite, il maiale la febbre e la vacca, da sacra mammella del mondo, è divenuta una povera bestia pazza.

Scontato l'endemico annuncio annuale della prossima pandemia, il sinistro angelo sterminatore si annida tra starnuti e sputacchi portando la pestilenza di manzoniana memoria o di più recente spagnola, ma non temete, raggiunto il picco del panico arriverà il miracoloso vaccino rallegrando il conto economico delle "big pharma".

Come non riflettere sul fatto che questa è un'economia che opera con feroce determinazione verso l'immangiabile, l'imbevibile, l'irrespirabile, che non vede il deserto, la voragine, l'abisso, un'economia guidata da uno sterminato esercito di capitani Smith, sul ponte del Titanic.

La sostenibilità della mensa, le sponsorizzazioni ecologiche, il risparmio energetico, i fiori nel motore, per non essere solo una frettolosa mano di verde data all'immagine aziendale, avrebbero senso solo se ricondotte ad una severa politica industriale legata all'eticità ambientale, perché, ad esempio, quante e quali somme sono investite nelle grandi multinazionali dell'agroalimentare, dei fertilizzanti, dei pesticidi, della chimica, del nucleare, degli armamenti, con un agire che è ben lontano da una "sostenibilità che si misura con elementi integrati e coerenti".

Difficile scampare al grasso idrogenato di palma, al tartrato monopotassico, alla soia transgenica, al filetto di bestia che da vegetariana è divenuta carnivora di carcasse infette, di rifiuti e scarti, il simbolo dell'uomo moderno è tutto lì, una fettina avvolta nel cellophane.

Vercelli, 02 novembre 2010.

RSA FISAC/CGIL  
Gianni Russomando