



**MITI
D'OGGI**
MARINO NIOLA



Il pasticciaccio dei pomodori cinesi lavorati in Africa

Se la finanza compra formaggi come se fossero banche, albume d'uovo come se fosse oro e maiali come se fossero appartamenti, allora vuol dire che il cibo non è più solo nutrimento. Ma investimento. *Commodity*. Merce. Prodotto senza origine e senza identità, comprato e venduto come un titolo azionario da multinazionali in grado di mettere in ginocchio interi comparti produttivi e di trasformare una nazione in un'immensa monocoltura per alimentare un mercato sempre più volubile e capriccioso.

A raccontare questo scenario che ha qualcosa di apocalittico è il giornalista e scrittore Stefano Liberti nel bel libro *I signori del cibo*, pubblicato di recente da Minimum Fax. Come dice il sottotitolo si tratta di un viaggio nell'industria alimentare che sta distruggendo il pianeta. Maiale, soia, tonno e pomodoro. Sono le quattro filiere simbolo di questa finanziarizzazione dell'alimentazione, strettamente legata a fenomeni come il *land grabbing*, cui nel 2011 Liberti ha dedicato un libro importante: la desertificazione, l'impovertimento dei contadini, l'esaurimento delle risorse idriche. Tutto ad opera di quelle che l'autore definisce aziende locusta, che fanno viaggiare da un continente all'altro cibi e persone per massimizzare i profitti a scapito di qualità ed equità. Il risultato è che oggi mangiamo pomodori cinesi trasformati in Africa con etichette apparentemente italiane, tonni pescati in Senegal e lavorati in Spagna, maiali allevati in America e venduti dai cinesi. Un pasticciaccio brutto sul quale questo libro aiuta a fare luce. Per non essere compratori passivi ma consumatori critici.

ESPERIMENTI/1

IL ROBOT SENTIRÀ A PELLE SE HA QUALCUNO INTORNO

I robot del futuro si accorgeranno di chi sta loro intorno grazie a una pelle artificiale che rileverà il calore emesso dai corpi. La pelle artificiale, spiega lo studio su *Science Robotics* dell'italiana Chiara Daraio, del California Institute of Technology, è un film sottilissimo di pectina (zucchero vegetale) che racchiude ioni calcio. Il calore assorbito

dall'esterno rompe i legami della pectina liberando gli ioni, il cui flusso viene rilevato da elettrodi inseriti nel gel. La pelle rileva cambiamenti di temperatura inferiori al centesimo di grado a un metro di distanza. E potrà essere usata per i robot impegnati in operazioni di recupero di corpi sepolti sotto macerie o valanghe. *(martina saporiti)*

ESPERIMENTI/2

NON SPRECCARE LA VITA IN UN SUPERMARKET

Nel gennaio 2015 Elena Tioli si è svegliata con un proposito per l'anno nuovo: dimostrare che anche in una città come Roma cibo, pulizie domestiche, cura personale possono diventare sostenibili e salutari. «Da quando ho saputo che l'80 per cento dei costi dei prodotti sugli scaffali viene da trasporto, imballaggio, logistica e intermediazione ho deciso che avrei fatto qualcosa» scriveva all'epoca sul suo blog *vivicomemangi.it*. Dopo un anno l'esperimento, riuscito, è il tema del libro *Vivere senza supermercato* (Terra Nuova Edizioni, pp. 136, euro 11,5) in cui Tioli racconta, passo per passo, come liberarsi del carrello.

Per frutta e verdura, olio, farine basta rivolgersi ai Gas, gli ormai celebri gruppi di acquisto solidale che portano a domicilio, o quasi, i prodotti dei contadini. E già così si eliminano enormi quantità di imballaggi. Ma gli sprechi, al supermercato, si annidano ovunque. «I guanti di plastica nel reparto ortofrutta sono un'inutile ipocrisia» dice Tioli, «a meno che non si creda che vengano usati anche da chi raccoglie gli ortaggi nei campi e che i cassoni siano sterili». A proposito di oggetti da mettere al bando Tioli segnala anche le 115 mila tonnellate di posate di plastica non riciclabili che usiamo ogni anno in Italia: un'assurdità che in Francia sarà vietata per legge dal primo gennaio 2020. Lo stesso vale per tovaglioli e fazzoletti di carta: l'8 per cento della produzione di carta, dice l'Onu, è destinata a questo uso. Ma la vera svolta arriva quando si decide di dire addio anche a petrolati, tensioattivi, emulsificanti, siliconi e parabeni, tutte sostanze chimiche non innocue presenti nei prodotti per l'igiene personale, e di passare al fai da te: con argilla verde, olio essenziale di menta e chiodi di garofano si ottiene un buon dentifricio e con bicarbonato di sodio e amido di mais un efficace deodorante. Per essere puliti senza sporcare il mondo. *(cr. mo.)*

