

POLEMICHE SULLA PASTA

Negli ultimi mesi sono comparsi articoli sulla pasta alimentare a dimostrazione del grande interesse che vi è sull'argomento. Non seguendo l'ordine cronologico, ma quello logico, nell'articolo "Spaghetti geneticamente modificati" di Tullio Regge pubblicato su "Le Scienze" del gennaio 2000 si sostiene la tesi peregrina che da vent'anni una notevole porzione del grano duro utilizzato in Italia per pastificare sarebbe un Ogm, organismo geneticamente modificato, quindi non biologico né naturale, che potrebbe essere classificato come "abominevole e immondo

frutto della scienza". L'articolo è provocatorio, ma ci sembra che abbia completamente mancato il bersaglio. La varietà di grano duro Cresò, quella cui si riferisce l'articolo, deriva da un incrocio fra una varietà messicana e un mutante della varietà italiana Cappelli, ottenuta con irradiazione. Nell'anno 1900 il botanico olandese Hugo de Vries descrisse la mutazione spontanea negli organismi viventi, nel 1927 Hermann Joseph Muller scoprì che l'irradiazione con raggi X aumentava di molto la frequenza delle mutazioni, scoperta che gli fruttò il premio Nobel per la medicina. La stessa mutazione ottenuta mediante irradiazione avrebbe potuto verificarsi spontaneamente in natura, anche se con molte minori probabilità. L'ibridazione delle piante è tecnica secolare, anche quella con mutanti spontanei. La mutagenesi con radiazioni ha consentito semplicemente di aumentare le possibilità di ibridazione rendendo disponibili molti più mutanti. Si tratta di una situazione che nulla ha a che fare con i prodotti transgenici, e per la quale non è possibile ipotizzare la netta opposizione o quanto meno il distinguo che molti hanno nei confronti di cibi così ottenuti.

Il numero di novembre-dicembre 1999 di "MicroMega", che porta come titolo "Il cibo come cultura", contiene diversi articoli dedicati all'argomento, che mi la-



sciaronò sconcertato e per i quali inviai una lettera al direttore della rivista, di cui riprendo qualche passo: "Carlo Petrini (presidente di Slow Food) scrive «che la totale deregulation ha consentito la produzione di pasta senza l'obbligo di farina di grano duro... tutto questo in favore di produzioni non qualificate e danneggiando i prodotti di qualità». Ora la pasta non di grano duro è una tale porcheria che non potrebbe avere mercato in Italia. Ma la pasta di qualità ha subito già quarant'anni fa una mazzata devastante, da cui non si è mai ripresa, quando si è passati dalla

essiccazione lenta a bassa temperatura a quella rapida ad alta temperatura. Durante l'essiccazione a bassa temperatura, intorno ai 52°C, microrganismi degradano parzialmente carboidrati e proteine, producendo composti che conferiscono sapore alla pasta, viceversa quando si arriva rapidamente ad oltre 100°C, i microrganismi vengono tutti uccisi e la pasta non assume alcun sapore (Piero Sardo nel suo articolo affronta lo stesso problema per i formaggi). Basta fare una semplice prova cuocendo in acqua giustamente salata della pasta prodotta da un pastificio industriale e un'altra prodotta da uno dei piccoli pastifici che ancora seguono la tecnica tradizionale, e poi assaggiare le due varietà senza aggiunta di condimento. Risulterà evidente la differenza. Purtroppo il 99% della pasta alimentare prodotta attualmente in Italia non sa di niente, i nostri genitori o nonni, se fossero ancora viventi, la butterebbero nella pattumiera e darebbero fuoco agli stabilimenti dove viene prodotta, che rientrerebbero tra quelli che Carlo Petrini chiama le «multinazionali del disgusto», ma che nel caso della pasta alimentare sono fabbriche nazionali del disgusto. Purtroppo una pubblicità ossessiva quanto non veritiera ha completamente plagiato l'opinione dei consumatori, facendo loro credere che la pasta alimentare industriale sia un prodotto di qualità. Sarebbe opera

meritoria fare un elenco dei pastifici esistenti in Italia che utilizzano ancora l'essiccazione lenta".

Riconosco che le affermazioni contenute nella mia lettera erano piuttosto dure, ma la pagina a cura di Licia Granello dedicata alla pasta pubblicata su "La Repubblica" del 3 gennaio, è in sintonia con quanto da me scritto e vi si legge "(la pasta) si cuoce, si condisce e si mangia, senza fare troppo caso alla qualità, alla tradizione, al gusto. Con risultati avvilenti per la produzione artigianale e di livello, visto che nell'ultima frazione di secolo siamo passati da 2.000 pastifici a neanche duecento". In più l'autrice, oltre a fare i nomi di pastifici industriali in modo da non lasciare dubbi sulle ditte di cui si sta parlando, fornisce un elenco di quelli che ancora seguono il metodo artigianale. Sulla stessa pagina de "La Repubblica" lo chef Alfonso Iaccarino del "Don Alfonso" suggerisce anch'egli di fare la prova dell'assaggio comparativo della pasta non condita e auspica una battaglia per salvare la pasta artigianale.

Il guaio è la mancanza assoluta di conoscenze. Molti anni fa, Felice Cùnsolo ne "Gli italiani a tavola", riferiva di un pesce d'aprile organizzato dalla Bbc, che mandò in onda un falso servizio dall'Italia in cui si vedevano molti alberi da cui pendevano decine di chilogrammi di spaghetti che venivano raccolti da squadre di contadini, perché oramai maturi. La mattina seguente il centralino dell'emittente fu preso d'assalto dalle telefonate dei telespettatori inglesi che chiedevano l'indirizzo di dove si vendevano gli alberi degli spaghetti. Non sappiamo se l'aneddoto sia vero, ma un recentissimo episodio dimostra come sia verosimile. Per il Capodanno del millennio, una multinazionale ha offerto ai suoi migliori venditori un soggiorno a Sorrento. Fra le manifestazioni organizzate vi era anche una visita ad un pastificio. Diversi visitatori, provenienti dall'America, dal Giappone e da vari Paesi europei, sono rimasti stupiti da ciò che vedevano, in quanto ignoravano persino che per fare i maccheroni si parte da un impasto di semola e acqua. Questo deve farci riflettere ma non obbligatoriamente farci anche disperare per il futuro. In un film di molti anni fa, "A che servono questi quattrini?", Eduardo De Filippo citava ricorrentemente un saggio cinese che quando gli narravano di un evento fortunato, ribatteva: "E chi ti dice che sia un bene?", e in caso di sventura: "E chi ti dice che sia un male?". Che molti non sappiano cosa sia la pasta, e persino che la maggioranza degli italiani non sappia distinguere fra un prodotto di qualità e uno commerciale, potrebbe non essere un male, poiché lascia a pochi intenditori il privilegio di mangiare il prodotto di qualità.

FRANCESCO SORRENTINO
Accademico di Napoli
See International Summary page 77

INTERVISTA AL PRESIDENTE CAPNIST

L'importante quotidiano genovese "Il Secolo XIX" nel numero speciale per il Capodanno 2000, riporta un'intervista con il nostro Presidente che riproduciamo integralmente:

COM'ERA ROSSO IL MIO POMODORO

Giovanni Capnist, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, vede per il 2000 due tendenze: "La prima riguarda le abitudini alimentari, la seconda la biotecnologia che viene dagli Stati Uniti e punta a modificare i prodotti alimentari. Se vogliamo interpretare il buon gusto nell'alimentazione, è meglio lasciare da parte le tecnologie. E allora, dal punto di vista gastronomico, direi che stiamo migliorando".

- Pensa alla creatività che sta caratterizzando la ristorazione italiana?

"Non solo. Trovo anzi positivo che la creatività frenetica che in certi casi si traduce quasi in una presa in giro, si vada attenuando. Quello che vorrei sottolineare è il ritorno alla tradizione, per esempio alla stagionalità dei prodotti".

- Sulla qualità sarà lotta. Anche l'industria non lavora certo per l'affinamento del gusto.

"Non sappiamo a cosa porterà questo impatto. Da tempo viene ibridata la frutta e queste manipolazioni continueranno a esserci. Se guardiamo alle forze in campo, alle multinazionali, è una battaglia persa in partenza".

- Che fare allora?

"Possiamo solo puntare sulla tutela dei prodotti genuini e di qualità. Io sono ottimista".

