

CONTRO LA CICERCHIA

Fra i pilastri fondamentali dell'Accademia vi sono la genuinità e la tradizione. Genuino significa naturale, non sofisticato ma non è detto che un cibo naturale sia anche sano e innocuo: potrebbe al contrario essere tossico. In quanto alla tradizione, potrebbe trasformarsi in un cavallo di Troia per riproporre alimenti che fortunatamente erano scomparsi dalle nostre tavole. Per passare al concreto in questi ultimi tempi si sta tentando di rivalutare un cibo tossico che sembrava oramai appartenere al passato. È la cicerchia (nome scientifico *Lathyrus sativus*) che provoca una grave intossicazione denominata latiriasi o latirismo.

Nell'“Enciclopedia italiana” (Treccani), volume XXXIV, pubblicato nel 1937, alla voce “Tossicologia”, tra gli avvelenamenti di origine alimentare, sono riportati “c) quelli da sostanze quasi costantemente tossiche, erroneamente usate come alimenti: es. pesci velenosi in modo permanente; funghi velenosi; semi di ricino; cicuta scambiata per prezzemolo; semi di mandorle amare o di pesche; semi di cicerchia (*Lathyrus sativus*) che determinano il latirismo”. E ancora nel 1957 il “Dizionario enciclopedico italiano” (sempre Treccani) alla voce “Latirismo”: “Quadro morboso di tipo soprattutto neurologico attribuito all'ingestione sotto forma di farina, zuppa ecc. del *Lathyrus sativus* detto cicerchia”.

Negli anni Cinquanta, nei testi universitari dell'epoca il latirismo era descritto tra le tossicosi alimentari, mentre è scomparso dai testi più recenti non già perché si sia dimostrato che le cicerchie fossero ingiustamente accusate, ma perché non era più cibo consumato in Italia e quindi non vi erano più intossicazioni. Gli stessi testi del resto non riportano più neanche l'ergotismo poiché fortunatamente non vi sono più intossicazioni da segale cornuta. Il guaio è che la stragrande maggioranza dei medici italiani, laureatasi dagli anni Sessanta in poi, non solo non ha mai visto un caso di latiriasi, ma non ne ha neanche sentito parlare durante il corso di studi.

La cicerchia contiene un amminoacido tossico, la beta-N-ossalilammino-L-alanina o ODAP, che interferisce con i recettori neuronici per l'acido glutammico provocando degenerazione delle vie corticospinali, con comparsa dapprima di disturbi funzionali e poi di paralisi irreversibile degli arti inferiori.

La tossina resiste alla cottura e i casi di latiriasi sono legati al consumo di cicerchie cotte. La latiriasi, da tempo scomparsa dall'Italia, purtroppo è ancora endemica in regioni povere asiatiche e africane (Bangladesh, alcuni distretti dell'India, Etiopia ecc.) e gli individui colpiti

con conseguenze permanenti si contano a centinaia di migliaia se non a milioni.

Strano Paese, il nostro, dove si richiede la carta d'identità per carni e pesci, ma dove chiunque può coltivare ciò che gli pare e non solo consumarlo, ma anche pubblicizzarlo e venderlo; e dove i pubblici esercizi possono preparare e servire vivande a base di cicerchie. Sono immaginabili gli argomenti della difesa: la latiriasi colpisce chi si ciba continuamente e prevalentemente di cicerchie e non è scientificamente dimostrato che l'intossicazione possa colpire anche chi le consuma saltuariamente. Ma si tratta di affermazioni teoriche: il vero fatto è che sulla latiriasi sono più le cose che ignoriamo che quelle che sappiamo.

Per esempio il contenuto in ODAP è variabile, tanto che, nei Paesi dove la latiriasi è endemica, si sta tentando di ottenere mediante ibridazione dei cultivar a basso contenuto di neurotossina; all'inverso in Italia potrebbe comparire spontaneamente qualche varietà a maggior contenuto di tossina.

Ciò per quanto concerne l'alimento. Poi vi sono le variabili legate ai consumatori. A parte che vi potrebbe essere qualcuno che, anziché saltuariamente, mangia cicerchie con una certa frequenza, è da precisare che non tutti sono esposti allo stesso rischio: bambini e adolescenti, avendo un maggior bisogno di proteine, lo sono più degli adulti, gli uomini più delle donne e a maggior rischio è anche chi assume poche proteine di origine animale, come i vegetariani.

È anche probabile che alcuni soggetti, per costituzione genetica, siano più predisposti di altri. Per esempio fra i colpiti da disturbi neurologici c'è una prevalenza di soggetti con gruppo sanguigno 0. Inoltre nulla sappiamo di quali effetti possano avere le cicerchie se consumate in gravidanza, anche se vi sono segni indiretti di grave pericolo: l'esposizione dei girini di rana ai tossici della cicerchia provoca malformazioni del midollo spinale. Proprio per la sua tossicità, un tempo nota anche ai contadini costretti per indigenza a cibarsene, la cicerchia era giustamente andata in disuso. Infine per concludere è da ricordare come in tempi recenti, in Italia, si sia invocato il principio di precauzione, secondo il quale anche in assenza di prove certe di tossicità conviene adottare rigorose misure di prevenzione.

FRANCESCO SORRENTINO
Accademico di Napoli-Capri
See *International Summary* page 78