

LA BIODIVERSITÀ ALIMENTARE

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente del Centro Studi
"Franco Marenghi"

"Se da una parte diminuisce il numero di varietà di una stessa specie, dall'altra, anche se in misura minore, aumenta il numero di specie usate in alimentazione. Ogni nuovo arrivo è visto come un tradimento o un'eresia, senza considerare che gran parte delle nostre tradizioni ha all'origine delle introduzioni che anche per lunghi periodi furono osteggiate o vennero ritenute poco gradevoli: tipici gli esempi della patata e del mais".

È facile sentire lamenti sulla scomparsa di molte varietà di frutta e di ogni genere di cibi, travolti, si dice, dalla globalizzazione, dalle leggi del mercato unico, dalle regole dell'Unione europea e così via. Un fenomeno preoccupante: ma è nuovo o vecchio?

"Un tempo esistevano più di trecento specie di pere famose, onorate, coltivate. I nostri coltivatori, visto che erano stati distrutti la Bastiglia, i privilegi, i costumi della provincia, che si erano codificate le leggi, unificate le tariffe postali ed era stata messa in pantaloni rossi tutta l'armata francese, hanno pensato che sarebbe stato bene distruggere anche le antiche pere, codificarle, tingerle di rosso e ridurle a un unico tipo, la pera duchessa". Dichiarazioni, queste, quanto mai attuali, anche se risalgono a centotrentacinque anni fa, alle soglie della Belle époque che avrebbe visto il trionfo di una nuova gastronomia. Le motivazioni della scomparsa della biodiversità alimentare, sia pure con alcune varianti, sono molto simili a quelle che sentiamo ancor oggi. Bisognerebbe forse ricercare in un ancor più lontano passato le lamentele per la scomparsa di varietà tradizionali e, con loro, di una passata, sognata età dell'oro gastronomico, prima di ritenere che si stiano vivendo problemi nuovi.

Se indubbiamente vi è una riduzione della varietà degli alimenti tradizionali, vi è anche un aumento degli alimenti esotici e d'importazione, che a sua volta suscita preoccupazioni e discussioni. Anche in questo caso non si tratta di un fenomeno nuovo. Consideriamo la frutta: nel Mesolitico e nel Neolitico in Italia erano presenti fichi, castagne, ciliegie, lamponi, fragole, more e altri

frutti di bosco, noci, nocciole e mandorle, susine, mele, pere, uva. Con l'Età del ferro compare il cedro. Gli Etruschi e i Romani portarono in Italia limoni, melograni, meloni e cocomeri e le pesche. Tra il XIV e il XVI secolo sono portate e poi prodotte in Italia arance amare e dolci, ma bisogna aspettare il XIX secolo per vedere arrivare i mandarini, i lamponi e i kaki, mentre nel secolo XX compaiono il pompelmo e il kiwi. Nel secolo appena trascorso inizia e si sviluppa l'arrivo di frutta esotica, coltivata altrove: banane, ananas, cocco, avocado, chili ecc.

Se si considerano le carni, ci si lamenta della scomparsa di razze tradizionali e allo stesso tempo si vedono aumentare le carni alternative, tra le quali sono da ricordare quelle di ruminanti (alpaca, antilope, bisonte, bufalo, caribù, elefante, renna), rettili (alligatore, coccodrillo, serpenti diversi, tartarughe), oltre a iguana, ornitorinco, echidna, canguro, struzzo, emù e nandù. Risulta evidente che il fenomeno è complesso: se da una parte diminuisce il numero di varietà di una stessa specie, dall'altra, anche se in misura minore, aumenta il numero di specie usate in alimentazione. Ogni nuovo arrivo è visto come un tradimento o un'eresia, senza considerare che gran parte delle nostre tradizioni ha all'origine delle introduzioni che anche per lunghi periodi furono osteggiate o vennero ritenute poco gradevoli: tipici gli esempi della patata e del mais.

Bisogna tuttavia riconoscere che gran parte dei problemi, se non tutti, fu risolta quando, per ogni nuovo cibo, fu trovata la cucina adatta: il mais trovò la strada della polenta e il tacchino sostituì il pavone.

See International Summary page 77