

Michele Mannarini

LA SECONDA RIVOLUZIONE ALIMENTARE

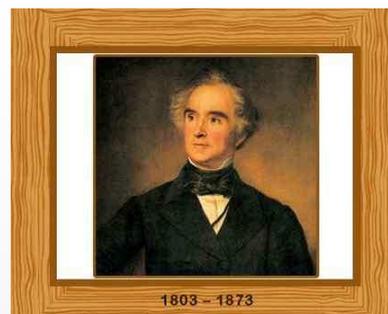
Nel corso dell'Ottocento e maggiormente nel Novecento nei paesi Occidentali ad economia capitalistica, nell'ambito dei mutamenti economico-sociali che li investono, assistiamo a una **seconda rivoluzione alimentare**. Infatti, con il progredire dell'urbanizzazione e la diffusione della industrializzazione, cambiano profondamente i **rapporti tra le città e le campagne**. All'interno di questi, poi, mutano anche i **rapporti tra agricoltura e consumo** dei suoi prodotti. Si introducono, inoltre, innovazioni nelle tecniche produttive e di conservazione dei cibi. La nascente e poi diffusa industria agro-alimentare introduce *nuovi prodotti* nel mercato e con il supporto di capillari campagne pubblicitarie crea **nuovi bisogni alimentari**. Tutte queste novità, prese nel loro insieme, **mutano il modo di alimentarsi** da parte di questa area del mondo e la rendono, *l'area del benessere*. Ma andiamo con ordine.

L'industria agro-alimentare

L'invenzione e l'introduzione delle macchine agricole (aratro, seminatrici, mietitrici, trebbiatrici) in Inghilterra e negli Usa, nella seconda metà dell'Ottocento e perfezionate ai primi del Novecento, hanno fatto accrescere la produzione e la disponibilità di grano e mais sul mercato alimentare. Tale disponibilità è aumentata con la diffusione, di concimi e fertilizzanti chimici, dal 1842 con i fosfati, poi, dal 1909 con gli azotati.

Complessivamente in tutti i comparti del settore agricolo (cereali, legumi, ortofrutta, riso, tuberi) la crescita della produzione nei due secoli è stata continua, nonostante la tremenda crisi nella coltivazione della patata in Irlanda a metà Ottocento e le carestie *politiche* che si sono prodotte nel Novecento, come conseguenza di conflitti militari e di scelte di indirizzi di economia-politica.

Le prime industrie alimentari nascono in Inghilterra e producono biscotti e tavolette di cioccolata.



Justus von Liebig

(Darmstadt, 1803 - Monaco di Baviera, 1873)

Ha dato importanti contributi alla chimica per l'agricoltura, alla biochimica e all'organizzazione della chimica organica.

Migliorò l'analisi organica e applicò la scoperta dello svizzero De Saussure, il quale capì che le piante si nutrono di anidride carbonica tratta dall'aria e di sostanze minerali dal suolo.

Liebig capì che anche l'azoto è fondamentale ricavato dall'atmosfera. Il chimico tedesco basò la sua teoria agronomica sull'assunto che il fosforo è il più importante degli elementi che occorre restituire al terreno.

Nel 1865 fondò la compagnia Liebig (*Liebig's Fleischextrakt*) per produrre l'estratto di carne di sua invenzione, come alternativa economica e nutriente alla carne.

Nel 1872 pubblicizzò il prodotto con le famose figurine Liebig, stampate in 12 colori.

Proprio queste figurine diedero vita ad un grande movimento collezionistico su scala mondiale e che a tutt'oggi interessa migliaia di collezionisti giovani e meno giovani.

Nell'Ottocento i laboratori chimici si occupano di agricoltura e alimenti. Un sostenitore della *chimica animale*, il tedesco Justus von Liebig (vedi scheda), nel 1865 commercializza un estratto di carne in forma di **dado** nominato "Oxo". Non ha molto successo. Un caso particolare è l'invenzione della "**margarina**" ad opera del chimico francese Hippolyte Mege-Mouries (1818/1880) che nel 1869 vinse il premio messo a disposizione da parte di Napoleone III a colui che avesse inventato "*un prodotto in grado di sostituire il burro, da destinare alla marina e alle classi meno abbienti della società*". Il successo del prodotto non fu pari alle aspettative.

In Italia, intanto, sul finire del secolo nascono la Barilla (1877) che vende pane e pasta, e la Cirio (1885), che commercializza piselli e pomodoro in scatola di latta.



Louis Pasteur
(Dole, 1822 – Marnes-la-Coquette, 1895)

Questa dell'inscatolamento è una nuova tecnica di conservazione del cibo inventata nel 1802 dal francese Nicolas Appert (1749/ 1841) e già usata per rifornire di sardine i soldati di Napoleone Bonaparte. L'inglese Peter Durand (1766/1822) ai primi dell'Ottocento brevetta i **contenitori di latta**. L'innovazione avrà grande fortuna. Negli USA, l'azienda di Gail Borden (1801/1863), inventore e imprenditore, inscatolò il latte per rifornire, prima, gli eserciti americani impegnati nella Guerra Civile, poi, il mercato. Negli stessi Stati Uniti compare, di lì a poco, la carne in scatola.

Di notevole importanza è stata l'innovazione della **pastorizzazione** dei cibi liquidi, messa a punto nel 1862 dal chimico francese Louis Pasteur per il vino, l'aceto e la birra e perfezionata nel 1886 dal tedesco Franz von Soxhlet (1848/1926) per il latte. Negli USA, nei primi anni del Novecento, compaiono aziende che immettono nel mercato cereali essiccati (Kellogg's 1906), senape in barattoli, olio di fegato di merluzzo, cacao in polvere.

Le industrie americane e quelle delle potenze coloniali europee, lentamente, penetrano nei rispettivi mercati nazionali, affidandosi, in questa fase, ad una distribuzione che impiega soprattutto piccoli negozi e alcuni **primi grandi supermercati**.

Ma è nella seconda parte del Novecento che le industrie agro-alimentari **conquistano definitivamente il controllo dei mercati** offrendo, attraverso le grandi catene di distribuzione dei supermercati, una quantità e una varietà di prodotti a prezzi competitivi che gli agricoltori locali non riescono a sostenere.

L'invenzione del **frigorifero domestico**, apparso negli USA già negli anni Venti ma perfezionato e commercializzato soprattutto nella seconda metà del Novecento in tutti i paesi dell'Occidente, rivoluziona non solo la conservazione dei cibi ma anche il sistema alimentare, la percezione dei sapori, i gusti. Le industrie alimentari sfruttano appieno questa possibilità che ha il nuovo consumatore e la loro produzione si diversifica sino ad estendersi su tutta la gamma dei cibi (carne, salumi, pesce, frutta, prodotti lattiero - caseari, confetture, bevande gassate).

Ora sono offerti cibi non rapidamente deperibili, ma che possono essere consumati in tempi più lunghi, e poi cibi pronti, surgelati, freschi o precotti. In aggiunta ai componenti naturali degli alimenti

troviamo in essi, a secondo delle necessità, ingredienti chimici quali grassi vegetali idrogenati, coloranti, additivi, addensanti, conservanti, aromi, acidi antiossidanti.

Vi sono, poi, alimenti che in funzione salutistica sono *arricchiti* con fibre, vitamine, grassi omega3 oppure *alleggeriti* da sostanze ritenute dannose come il sale, gli zuccheri, sostanze grasse. Gli alimenti che escono dalle industrie alimentari e che riempiono le nostre tavole, sono qualcosa di diverso da quelli prodotti in modo artigianale e contadino.

Le “multinazionali”

Il processo di concentrazione dei marchi dei cibi, naturale in un contesto di economia di mercato totalmente *liberalizzato*, nella seconda parte del Novecento accelera e si formano i grandi **colossi alimentari**. Sono 10 aziende multinazionali gli attuali padroni del cibo, con fatturati da miliardi di dollari. Dalla Nestlè alla Unilever, dalla Mondelez (ex Kraft) alla Coca Cola, dalla Danone alla Mars, per citare le maggiori. Esse controllano le più importanti materie prime e con 500 marchi il 70% dei piatti preparati nel pianeta. In Italia emergono con fatturati largamente inferiori ma superiori al miliardo di euro, la Ferrero, il gruppo Cremonini, la Parmalat, Amadori, Lavazza.

Dal momento che queste aziende operano sul mercato globale sono necessari quantitativi enormi di materia prima, pertanto, l'agricoltura di interi paesi dell'America del Sud, dell'Africa e dell'Asia, in condizioni economiche deficitarie, è via via **condizionata o totalmente asservita** a soddisfare questi bisogni, mentre, come conseguenza delle penetranti campagne di marketing, piatti, gusti e sapori vengono **omologati** emarginando le cucine locali. La presenza delle *multinazionali alimentari* con i loro specifici interessi e le loro forti capacità di penetrazione nei mercati, rappresenta **uno dei massimi problemi per l'alimentazione mondiale**.

L'allevamento industriale

Un'altra caratteristica della seconda rivoluzione alimentare è la **rapida crescita del consumo di carne**, in generale (bovina, suina, pollame). Per la bovina, la tendenza parte dall'Inghilterra già nel Settecento, coinvolge nell'Ottocento gli USA e si diffonde e si afferma nel Novecento nell'Europa Occidentale e in Giappone. Ecco alcuni dati statistici del 2007 (fonte FAO) relativi al consumo pro-capite all'anno: USA 120 kg, Unione Europea 92 kg di media, Giappone 44 Kg, la media mondiale è di 40 Kg. In Italia dai 28 Kg del 1961 siamo arrivati agli attuali 90 kg. Da notare che in Cina si è passati dai 4 kg di consumo annuo pro-capite del 1961 ai 58 Kg accertati nel 2012. Negli ultimi anni a livello mondiale si registra un lieve calo nel consumo della carne bovina e una crescita della carne suina ma la produzione in **allevamenti intensivi** di tutti i capi di bestiame (bovini, suini, anatre, tacchini, lepri, conigli, ecc.) è enorme: dai 9 miliardi attestati nel 1970, arriviamo ai 26,7 miliardi nel 2013 (fonte FAOSTAT) tra i quali 1 miliardo e 300 mila sono di capi bovini e ben 19,4 miliardi sono di polli.

La diffusione del morbo della BSE (encefalopatia spongiforme bovina) in Inghilterra e in molti paesi europei, nel 1986, le ripetute epidemie di aviaria negli USA, in Cina, maggior produttore e consumatore di polli, e in diversi paesi europei, hanno posto sotto esame le modalità nelle quali avviene l'allevamento intensivo degli animali. E' risultato che le aziende del settore fanno **largo uso di antibiotici, l'alimentazione è fondamentalmente di cereali e farina di soia, l'allevamento in batterie crea condizioni adatte per la contaminazione da Campylobacter** (Vedi scheda nella pagina seguente).

Una prima denuncia sui sistemi di allevamento e di macellazione dei bovini negli USA, la troviamo già nel testo di Upton Sinclair: *“La giungla”* del 1906. In seguito appare il testo di Jeremy Rifkin:

“*Ecocidio: ascesa e declino della cultura della carne*” del 1992. In quest’ultimo testo, in particolare, sono documentate le conseguenze negative che l’allevamento intensivo di bovini causa sull’ambiente, sull’agricoltura e sulla salute umana.

Campylobacter

Genere di batteri appartenente alla famiglia Campylobacteriacee.

Comprende specie asporigene e anaerobie, responsabili di enteriti.

La più diffusa è l’enterite da *C. jejuni*, causata da contagio orofecale, associata all’ingestione di carne non ben cotta.

Il fast-food

Ogni giorno, nel mondo, nei paesi ricchi così come nei paesi meno ricchi, milioni di cittadini si recano nei ristoranti delle maggiori catene di **fast-food** per alimentarsi. La McDonald’s che è la più nota ne ha 30.000 sparsi in tutto il mondo, Burger King 11.000, Kentucky Fried Chicken 13.000, Taco Bell 6.500, Pizza Hut 12.000. Nato negli USA negli anni trenta ma diffusosi nella seconda metà del Novecento, il fast-food rappresenta un **alimento tipico della seconda**

rivoluzione alimentare. Si tratta di hot-dog, hamburger, patatine fritte, pollo fritto, conditi con ketchup, senape e pizza. Cibo di rapida preparazione, standardizzato nelle forme e nei condimenti, è venduto a basso prezzo. Questo è un fattore del suo successo.

Se in tutto il mondo i maggiori utenti sono gli adolescenti anche gli adulti per fedeltà generazionale, specialmente negli USA, ne fanno largo uso. I ritmi frenetici della vita quotidiana nei grandi agglomerati urbani, inoltre, ne favoriscono il consumo. Tra gli studi critici che sono già apparsi e che mettono in dubbio la qualità di questi alimenti, le conseguenze sulla salute dei suoi consumatori e le ripercussioni sociali e culturali dell’industria del fast-food, rimando al testo di Eric Schlosser: “*Fast food nation*” del 2002.

Gli alimenti Ogm

Su tutte le problematiche legate alla produzione, commercializzazione e consumo dei prodotti Ogm, mi permetto di rinviare all’articolo da me pubblicato sulla nostra rivista nel numero 1- Marzo 2015.

Alcune considerazioni finali

Non è possibile, in questa sede, illustrare tutte le conseguenze della seconda rivoluzione alimentare sui diversi piani, culturale, sociale ed economico nei paesi dell’area del “benessere” e nel mondo. Pertanto mi limito ad indicarli.

Per i paesi “ricchi” riscontriamo:

- a) La scomparsa tra le classi delle differenze nell’alimentazione.
- b) La delocalizzazione della produzione nell’ambito di una economia –mondo.
- c) L’ uniformità nei gusti e nei consumi con prevalenza del modello urbano.
- d) La capillare diffusione della grande distribuzione (Supermercati e Ipermercati) fa sì che “tutto sia alla portata di tutti, in qualunque periodo dell’anno”.
- e) Il superamento delle carestie e del problema della fame.
- f) Dalla seconda metà del Novecento, vi è stata una costante abbondanza di merci e in alcuni settori un eccesso di produzione (ciò ha creato il problema dello spreco alimentare).
- g) Sul piano del consumo, l’alimentazione è sempre più svolta in luoghi aperti al pubblico (le catene di ristoranti, il food-street) piuttosto che in casa, con cibi già pronti, congelati o precotti. Viene meno la funzione sociale del cucinare e del mangiare.

e-Storia

- h) Compaiono e si diffondono malattie correlate alla nuova alimentazione (obesità, diabete, tumore e patologie cardiovascolari) come risulta da ricerche medico-scientifiche.
- i) Infine, si fanno avanti tendenze alimentari **che rifiutano i cibi industriali**". Da un lato, vi è un recupero della cucina *vegana*, dall'altro, vi è un'attenzione alla produzione e al consumo di *cibi biologici e biodinamici*. L'agricoltura biologica ripudia l'impiego di fertilizzanti chimici e pesticidi, l'allevamento in batterie. Queste tendenze sono comunque largamente minoritarie.

Per i paesi poveri:

- a) Intere aree agricole vengono tolte agli agricoltori locali.
- b) Le monoculture imposte dalle multinazionali creano dipendenza economica e carestie alimentari.
- c) Interi paesi sono sottoposti a deforestazione per far spazio all'allevamento di bovini.
- d) Permangono i problemi della denutrizione e della fame.

Bibliografia

Massimo Montanari, *"La fame e l'abbondanza: Storia dell'alimentazione in Europa"*, Laterza, 2012

Massimo Montanari, *"Il cibo come cultura"*, Laterza, 2006

Felipe Fernandez-Armesto, *"Storia del cibo"*, Bruno Mondadori, 2012

