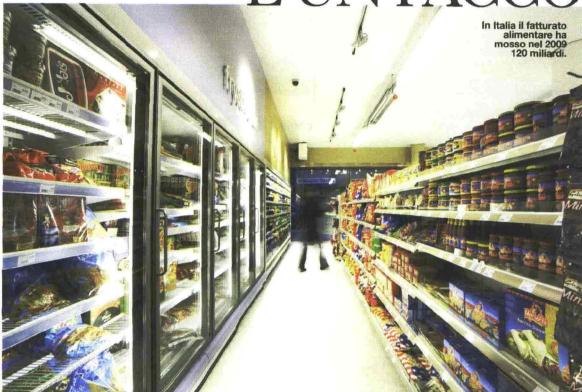
Data 20-11-2010

Pagina **127/30**

Foglio 1/3

QUELLA MERENDINA E UN PACCO



i infilano in corazze a forma di flaconi di latte al cioccolato, sfidano la bruma mattutina delle lande tedesche e bussano ai cancelli delle multinazionali per consegnare ai dirigenti il "bignè d'oro", beffarda statuetta che premia gli alimenti dalla pubblicità più ingannevole. Coordinano campagne di protesta a suon di email contro gelati, succhi di frutta, piatti industriali zeppi di aromi e coloranti. Sono i Foodwatch, un gruppo di attivisti con sede a Berlino che spesso ha fatto innervosire la lobby dell'industria alimentare tedesca e ha spinto più di una volta il governo dei FOOD GUERRILLA «Non badiamo alle etichette dei cibi. Così ci vendono di tutto». Parola di Thilo Bode, attivista da bestseller

di Marco Benedettelli

Land a intervenire, e le aziende a ritirare dei prodotti dal mercato. La loro attività è iniziata nel 2003, sotto la guida di Thilo Bode, presidente per 12 anni di Greenpeace Germania, politico, sociologo e pamphlettista, ora di nuovo in libreria con *Die Essensfälscher* (S. Fischer), "I falsificatori del cibo", un libro-denuncia che raccoglie e smaschera le bugie, i raggiri, le tecni-

che della pubblicità ingannevole, la grande bolgia delle etichette di certi prodotti su cui si legge una quantità imbarazzante di additivi, coloranti e aromi, zuccheri e grassi. «Nei supermarket l'inganno è organizzato con sistematicità», ripete Bode, pagina dopo pagina. «Non siamo noi a decidere quello che mangiamo. Il consumatore osserva impotente come l'industria ali-

20 NOVEMBRE 2010

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

20-11-2010 127/30

Foglio 2/3





mentare detta le regole del gioco alla politica. Sono i lobbisti a decidere cosa finisce sul nostro piatto. E cosa dobbiamo conoscere del nostro cibo. Noi consumatori dobbiamo unirci e combattere per i nostri diritti», è una delle frasi che campeggia nel sito di Foodwatch, visitato lo scorso anno da tre milioni di consumatori. Come arma, ovviamente, il boicottaggio.

La ricerca e l'attivismo mediatico di Bode e del suo staff hanno provocato effetti a catena. Dopo una campagna di denuncia sono state ritirate dal mercato diverse marche di patatine fritte che secondo i test contenevano l'acrilamide, sostanza cancerogena. Attraverso la mobilitazione dell'opinione pubblica Foodwatch è riuscita a dettare all'agenda politica altri stop: nel 2006 ha obbligato il Land di Sassonia-Anhalt a bloccare la distribuzione di acque minerali contaminate da uranio; nel 2007 è riuscita a far vietare l'importazione di mangimi non controllati. Ora i suoi attivisti sono concentrati sull'approvazione dell'etichettatura "a semaforo", un escamotage grafico che gioca sui bollini rossi, verdi e gialli per indicare a colpo d'occhio le proprietà nutritive in sali, grassi e zuccheri degli alimenti in commercio, il modo più immediato per capire quanto sono calorici i cibi. Bode e i suoi collaboratori non mollano la presa, nemmeno dopo la recente sconfitta a marzo 2010, quando il Parlamento Europeo ha votato contro l'applicazione di questa etichetta, raccogliendo il plauso di mezza industria alimentare. Sono già 70mila le mail speFoodwatch pretende dal parlamento europeo bollini che spieghino i valori nutritivi degli alimenti. In un colpo d'occhio

dite al Parlamento europeo attraverso il sito di Foodwatch, per protesta contro la decisione.

La lettura degli ingredienti è un pallino della ong, che nel suo sito www.abgespeist.de, come nel libro Die Essensfälscher, mette sotto accusa gli eccessi di zuccheri, l'abuso di additivi, aromi e coloranti con il proposito di dare una «scossa critica» ai consumatori distratti. Birre biologiche, snack e sfiziosità varie, sughi pronti, affettati e salumi sottovuoto vengono così svergognati in una galleria del junk food che annovera anche cibi insospettabili, proposti come sani e genuini sulle confezioni e nelle pubblicità. Secondo Bode l'uso di queste sostanze costituisce in molti casi una frode, giocata sulla pelle dei consumatori da parte di un'industria che solo in Germania

conta un giro d'affari di 150 miliardi di euro l'anno. Un comparto florido come quello chimico e meccanico e pronto a investire in pubblicità 2,8 miliardi di euro, più di quanto facciano i colossi automobilistici tedeschi. Dalla Germania all'Italia, il volume di affari del ramo alimentare è simile e immenso (secondo Federalimentari, nel 2009 da noi sono stati 120 miliardi di euro, cifra seconda solo al settore metalmeccanico), così come identica resta la lista dei 360 additivi autorizzati dalla EU. Fra questi popolarissima è la lecitina, un additivo ricavato dalla soia, onnipresente in biscotti, pasticcini, gelati artigianali e industriali. Oppure ci sono additivi in crescita, come l'impronunciabile poliricinoleato di poliglicerolo, sostanza che le multinazionali utilizzano negli snack come emulsionante e per ridurre i quantitativi del più costoso burro di cacao. I fattori sociali che hanno permesso agli additivi di affermarsi sono diversi e intersecati: «Dal dopoguerra in poi la gente si è sempre più affezionata a cibi che restano identici a se stessi, nonostante ciò sia estraneo alla natura. Per vini e formaggi ogni annata è a sé, a seconda delle mille incognite meteorologiche o zoologiche. Questo i prodotti industriali non possono permetterselo, altrimenti ci si disaffezionerebbe. Vengono quindi stabilizzati con additivi», sostiene Cinzia Scaffidi, direttrice del Centro Studi di Slow Food. Sono soprattutto gli aromi i grandi protagonisti della critica di Foodwatch, usati per rimpiazzare, attraverso surrogati più a buon mercato, pregiati ingredienti di base. Possono essere sintetici, naturali o naturali "identici", con molecole di sintesi, cioè, che hanno caratteristiche strutturali identiche alle molecole che impartiscono sapore agli alimenti. Molto usata è la vanillina, aroma sintetico che emula il sapore della vaniglia naturale, ma che con questa non ha nulla a che fare.

Tutt'ora gli aromi costituiscono una delle zone più misconosciute del nostro cibo e della nostra quotidianità. Nei prossimi mesi verrà pubblicato dall'Efsa (l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, che di ognuno stabilisce la singola dose giornaliera ammissibile, la così detta DGA) un dossier sui 2800 aromi utilizzati in tutti i prodotti confezionati. È la prima volta che una comunità scientifica eu-

20 NOVEMBRE 2010

Sourtesy di Food

Data 20-11-2010

Pagina **127/30**

Foglio 3/3



ropea esamina questo gruppo di additivi finora sconosciuti, e già Foodwatch aspetta con ansia i risultati, che potrebbero riservare brutte sorprese.

Così come Thilo Bode e il suo staff, anche gli addetti ai lavori italiani raccomandano un attento esame delle etichette. l'ultima frontiera della cultura alimentare. «Alcuni dicono cinque. Ma secondo me sette additivi rappresentano un tetto accettabile, oltre il quale è meglio abbandonare la confezione sullo scaffale», consiglia il preside della facoltà di Agraria di Pisa, Manuela Giovannetti. I singoli additivi sono ammessi o censurati dall'Efsa. «ma ciò che ancora non è chiaro è l'effetto combinato delle tossicità di queste sostanze. Infatti, anche se dosate negli alimenti in modo che il consumatore non superi la dose giornaliera accettabile, non è detto che la presenza di un cocktail di più additivi in uno stesso alimento non possa avere effetti nocivi», spiega il professor Matteo Giannattasio, autore insieme a Carmen Rucabado del libro Gli additivi alimentari - Una guida (Edizioni L'Aratro). Insomma la campagna di Foodwatch di Thilo Bode sulla cultura delle etichette tocca uno dei punti nevralgici della nuova educazione alimentare. Ma il cammino è ancora lungo, i dati che arrivano sconfortanti. Secondo uno studio dell'EUFIC, solo il 18% dei consumatori legge gli ingredienti, e secondo il gruppo di ricerca europeo FLABEL (Labelling to Advan-

nel suo Cibi killer.

ce Better Education for Life) ognuno di noi maneggia un prodotto in media per non più di 35 secondi prima di riporlo nel carrello, mentre la stragrande maggioranza degli europei al momento dell'acquisto studia il fronte delle confezioni, ma senza leggere il retro, quindi le etichette. Per non sbagliare, la raccomandazione di Foodwatch è basilare: «Mangiate solo quello che ci avrebbe dato la nonna». Per carità, un prezioso consiglio, ma in

tempi moderni difficilissimo da pren-

secolo», sostiene William Reymond

UN PIACERE COSI TOSSICO

di Daniela Condorelli

dere alla lettera.

i chiama Heart Attack Grill.
Lo slogan: buono da morire.
A Chandler, in Arizona, il locibo che "fa male alla salute". Perché Basso, ex-nutrizionista e poi gestore di palestre, ha capito che avrebbe guadagnato molto di più assecondando le cattive abitudini degli

americani, invece che contrastandole. Menu a base di hamburger giganti e patatine fritte nello strutto, Basso aprirà nuovi locali a Hollywood, New Orleans e Rio de Janeiro. E poi sbarcherà in Europa. A raccontarlo è William Reymond, autore di inchieste sulle multinazionali dell'agroalimentare come Coca-Cola: L'inchiesta proibita (Lindau) e Toxic: obesità, cibo spazzatura e malattie alimentari (Nuovi Mondi Media). Sempre con Nuovi Mondi Media Reymond ha appena pubblicato Cibi Killer, i veleni che non sai di mangiare, indagine sconcertante sulla tossicità che accompagna ogni boccone. Dal tumore alla prostata ai casi di rachitismo nei bambini, passando per patatine cancerogene e polli arricchiti con proteine di maiale. Reymond punta il dito sul proliferare di malattie che prima del boom dell'alimentazione industriale erano quasi inesistenti. Tumori in primis. «A metà degli anni 80», sottolinea il giornalista, «la curva dell'aumento di peso degli americani non è la sola a conoscere un'esplosione. L'incidenza di tumori aumenta allo stesso modo. E così, se un secolo fa solo il 4 per cento della popolazione moriva a causa di un attacco cardiaco o di cancro, oggi due terzi dei decessi sono causati da queste due malattie legate al consumo di cibo industriale». Reymond snocciola gli studi più recenti che dimostrano come alcuni, molti, ingredienti del toxic food siano veleno puro. Tanto che chi segue una dieta basata su alimenti prodotti dall'industria rischia doppiamente di avere un cancro al seno. Lo dimostra uno studio condotto dall'Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale su quasi 20mila donne e pubblicato sull'American Journal of Epidemiology. «Il cibo industriale è la sigaretta del XXI secolo. E, esattamente come il tabacco, crea assuefazione e dipendenza», incalza Reymond. Ecco perché è così difficile farne a meno. Il consiglio? «lo e la mia famiglia siamo diventati flexitarian, semivegetariani». Nel piatto di un flexitarian ci sono prodotti integrali, frutta e verdura biologici e, talvolta, carne magra e pesce. L'obiettivo è una rivoluzione alimentare per riappropiarsi del gusto dei cibi non alterati dalle manipolazioni delle cucine chimiche.



20 NOVEMBRE 2010

D 130

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.