

Cultura

culturaspettacoli@eco.bg.it
www.ecodibergamo.it

«Ormai mangiamo petrolio e mais Torniamo alla terra»

Michael Pollan, famoso giornalista scientifico è in guerra contro l'industria alimentare americana «La cosa più assurda sono le bevande gassate»

CARLO DIGNOLA

Michael Pollan, 58 anni e un sorriso da ragazzino, è un giornalista civile militante, di quelli che tirano fuori i soldi dalle proprie tasche per fare le inchieste. È cresciuto a pane e letteratura, nell'Est degli Stati Uniti, ma da dieci anni vive a Berkeley, California, dove insegna giornalismo scientifico in università; scrive sul *New York Times*: scrive molto bene, naturalmente.

Da anni combatte una dura battaglia culturale contro il mangiar male: ma mentre Carlo Petrini (che Pollan stima moltissimo) da noi si adopera soprattutto in positivo per farci mangiare più lentamente e meglio, Pollan è un bombardiere B-2: sgancia ordigni strategici sui gangli vitali del sistema agroindustriale che negli Stati Uniti sta facendo del cibo sempre più un «prodotto» e sempre meno un «frutto».

È uno che picchia duro. Non

è un fondamentalista però, non è un vegano e neppure un vegetariano, anche se di carne ne mangia poca. Non metterebbe al bando gli Ogm, non anatemiizza le patatine fritte. Il suo libro più famoso è, appunto, *Il dilemma dell'onnivoro* (Adelphi), che già nel titolo dichiara che l'uomo è un animale fatto per mangiare di tutto, e proprio per questo si trova di fronte a dilemmi alimentari che mettono in gioco non una (pericolosa) idea di purezza, ma la sua responsabilità sociale e politica.

Per Pollan noi «non dovremmo mangiare tutto ciò che i nostri nonni non avrebbero riconosciuto come cibo». Lui coltiva l'orto, va a pesca, cerca funghi, ma ogni tanto entra anche al supermarket. Del mangiare ha una concezione olistica: lo considera prima di tutto un gesto umano, che si regge su tutto un mondo di riti sociali, di ritmi, persino di simbologie religiose che in un

paio di generazioni stiamo distruggendo quasi senza accorgercene - con precise analogie con il massacro di altre linee di sutura vitali del nostro rapporto con l'ambiente.

Sabato scorso Pollan a Perco (Udine) ha ricevuto il Premio Nonino «Risit d'Aur» come «libero filosofo del cibo» e autore di «saggi assolutamente scientifici e storicamente ineccepibili». Qui in Italia, a vedere quello che (ancora) mangiamo, almeno nelle occasioni di festa, le nostre fastose paste al pesce o le mozzarelle o qui in Friuli il *persùt in croste* piuttosto che le *rosse di Gurizze*, insalate rosse e croccanti dalle forme rinascimentali, Pollan quasi si commuove. Numeri alla mano, dice che noi oggi mangiamo sostanzialmente «mais e petrolio», carburanti di tutta la catena alimentare che arriva fino al nostro piatto.

Il prodotto industriale che teme di più, che non darebbe mai in mano a un bambino sono «le bevande gassate. Non hanno alcun valore nutrizionale: sono solo zuccheri, sodio, caffeina; e ci sono molti segnali che esse

«La linea di resistenza è il pranzo tradizionale in famiglia»



MICHAEL POLLAN
GIORNALISTA



Le bevande gassate per Michael Pollan sono il simbolo dei prodotti industriali che andrebbero evitati

tendono a creare dipendenza in chi le consuma abitualmente. Le bevande gassate sono una delle grandi cause dell'epidemia di obesità che oggi flagella gli Stati Uniti» e che sta raggiungendo anche l'Europa.

Dice che ancora «non sappiamo se le industrie siano consenzienti di questo effetto-dipendenza» per cui a una lattina ne segue sempre un'altra. Ma fa l'esempio dell'industria del tabacco, che per molti decenni ha negato quest'effetto mentre - si è scoperto poi - «quelle persone comprendevano benissimo ciò che stavano facendo, e stavano cercando deliberatamente di modificare i livelli di nicotina nelle sigarette per creare dipendenza. Per l'industria alimentare non abbiamo prove. Non ab-

biamo documenti. Ma se guardiamo alla bevande gassate, io mi chiedo perché dovrebbero contenere caffeina, che è, appunto, una sostanza che crea dipendenza? E perché devono contenere sodio che fa aumentare la sete», queste che si propongono come bevande dissetanti? «Non è una questione di aromatizzazioni, mi pare».

Tutte le diete tradizionali - dice il giornalista americano - «sono sostanzialmente salutari. L'unica dieta insana è quella moderna: quella del cibo processato, dello zucchero raffinato, piena ovunque di grassi aggiunti, di carboidrati trattati. Davvero un bel risultato per una civiltà aver creato cibo che fa ammalare le persone!».

Per lui una linea di resistenza

importantissima è la famiglia: non è un caso - dice - che l'industria alimentare di oggi «punti sulle monoporzioni: ognuno mangia il suo pasto personalizzato, da solo», e quello che sembra un bell'ideale di libertà e indipendenza si trasforma nello strumento della disgregazione del nostro modo tradizionale di mangiare, riducendolo alla dinamica consumatore/prodotto. Mentre per l'uomo la tavola - anche quando era molto più vuota di oggi - è sempre stata ben altro: «Il cibo riguarda il piacere, la salute», ma anche «la comunità; riguarda la famiglia e la spiritualità dell'uomo; riguarda le nostre relazioni con il mondo naturale e riguarda l'espressione della nostra identità». ■

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Trasferta a Milano per i «Tre crocifissi» di Vincenzo Foppa

Con tempera e oro su una tavola di legno, Vincenzo Foppa ha dipinto il «Cristo in croce in mezzo ai due ladroni», fondendo il gusto neoclassico e l'eredità della pittura tardomedievale.

Secondo le datazioni della critica il pittore bresciano aveva solo 23 anni quando ultimò questa sua piccola pala del 1450, *I tre crocifissi*. L'opera, che è parte del nucleo originario della collezione dell'Accademia Carrara, dal 22 marzo al 2 giugno sarà esposta al Museo Diocesano di Milano, in Porta Ticinese (Info www.museodiocesano.it), non lontano dalla Basilica di Sant'Eustorgio, dove si trova la Cappella Portinari affrescata dallo stesso Foppa. Prima arrivare a Milano l'opera, definita dalla critica come la più antica manifestazione



I «Tre crocifissi» (1450) del pittore bresciano Vincenzo Foppa

di gusto rinascimentale in Lombardia, è stata ammirata da oltre 250 mila persone in Australia nel 2012. L'occasione è stata «Rinascimento - Pittura italiana del XV e XVI secolo dell'Accademia Carrara di Bergamo» allestita alla Canberra National Gallery, che nella presentazione della mostra

ne sottolineava l'eccezionalità: «Attingere alla meravigliosa collezione [della Carrara] è possibile solo perché il museo è temporaneamente chiuso», cosa che ha permesso a molti ricercatori stranieri di studiare le opere dal vivo. Una di loro è Felicity Harley-McGowan, docente di Storia dell'Arte dell'Università di Melbourne, che oltre ad avere in cantiere un libro sul tema della crocifissione, studia l'uso della pittura cristiana classica nei dipinti del tardo Medioevo e del primo Rinascimento italiano, facendo riferimento anche a Foppa.

«La tavola - scrive - segue le convenzioni delle pale per il culto privato nell'Italia tardo medievale, raccogliendo le conquiste della pittura del XV secolo. La sensibile manipolazione del colore, la sottile gradazione delle ombre, l'astuta comprensione della luce e del suo effetto, la meticolosa costruzione spaziale e l'espressione di profonda emozione dimostrano perché Foppa fosse celebrato dai contemporanei come uno dei maggiori artisti dell'epoca». ■

S. V.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Giaele conficca un picchetto nella testa del nemico

Dopo aver lasciato il paese natale Vilminore di Scalve per trascorrere tre anni a bottega da Ferdinando Cairo in Monferrato, Enrico Albrici non avrebbe più ricevuto alcuna formazione e avrebbe trovato il suo personalissimo stile da autodidatta. «Giaele mostra Sisara morto a Barac» è una sua opera di piccole dimensioni datata tra il 1760 e il '70 in cui il pittore ritrae Giaele, una delle eroine del Libro dei Giudici dell'Antico Testamento che, dopo aver ucciso il nemico Sisara piantandogli un picchetto in testa, mostra al condottiero degli israeliti Barac e al suo popolo l'accaduto.



la Carrara di carta