

Ma quale sicurezza?

Il problema del cibo sicuro è sulla bocca di tutti. Ma chi legifera e chi controlla pensa solo a sanificare tutto, persino troppo. Così, preso da esagerati pericoli del presente, trascura quelli più gravi e concreti dovuti all'abuso di additivi.

Quanti morti a causa del botulino ci sono stati negli ultimi decenni in Europa? Un dato statistico certo non esiste, ma l'Istituto Superiore della Sanità italiano parla di venti intossicati e cinque morti all'anno in Italia, dovuti a conserve fatte in casa. Secondo una statistica europea, nell'ultimo decennio del secolo scorso i casi di botulismo alimentare in Europa sono stati inferiori a quaranta l'anno, di cui pochissimi con esito letale e solo il 14 per cento causati da cibi commerciali (non fatti in casa). Quanti, invece, sono i morti per tumori la cui causa è molto probabilmente l'abuso di sostanze chimiche utilizzate come additivi? E quanti i casi di osteoporosi causati da certi addensanti? O le patologie cardiocircolatorie, renali, epatiche dovute a trattamenti sanificanti del cibo che eliminano anche utili sostanze protettive?

Certo, qualcuno potrebbe obiettare che proprio l'eccessiva sanificazione operata in Italia ha evitato le varie tossinfezioni alimentari, tant'è vero che otto su dieci di queste, a quanto ha dichiarato la Coldiretti, sono state causate da alimenti importati. Ma ha anche portato a un vero e proprio "terrorismo" legato al botulino: se parliamo con i produttori d'ogni dimensione, dall'industriale al piccolo artigiano, questi giustificano l'utilizzo di additivi totalmente inutili (e di cui è provato il rischio tumorale) con il terrore del *Clostridium botulinum*. Eppure i loro prodotti molto spesso hanno una sufficiente acidità da escludere la presenza del patogeno; oppure manca il presupposto per la presenza, in qualsiasi fase produttiva, del *Clostridium*, ovvero l'ambiente anaerobico. Ma – dicono costoro, a proposito dell'additivo inutile aggiunto – «le ASL ci impongono di metterlo». A parte il fatto che non ci sono norme di legge che impongano l'utilizzo di qualsivoglia additivo chimico, si tratta di un "consiglio" da parte di chi vuole lavarsene le mani evitando il remoto rischio immediato (che lo coinvolgerebbe) e non considerando i rischi veri a lunga scadenza, che ammazzano la gente ma senza che l'evento possa essere collegato a una trascuratezza dell'autorità sanitaria. L'affidarsi – da parte del legislatore - alle "piccole dosi consentite" di additivi potenzialmente pericolosi è un comportamento inqualificabile, diremmo addirittura criminale, perché i medesimi additivi sono presenti in tanti diversi alimenti per cui la loro assunzione si accumula.

La vera sicurezza non riguarda solo le tossinfezioni, perlopiù innocue, del giorno dopo, ma la salute pubblica nel tempo, che non può riferirsi solo ai rischi di patologie ma pure alla difesa della diversità alimentare e dell'educazione del gusto. Il nostro appello a chi legifera e a chi controlla è dare maggior fiducia alla professionalità dell'artigiano che alla molecola tossica: che ne siano verificate pure l'igiene e le competenze, soprattutto le provenienze delle materie prime, ma che poi sia lasciato in pace!

L'industria, ovviamente, è un'altra cosa: i grandi numeri – di persone più che di prodotto – e proprio certe provenienze delle materie prime richiedono molta più prudenza.