

Mancava solo ... il brodo nel tetrapak

Nella nostra civiltà basata sui consumi, anche mangiare è diventato un problema; non è un problema nel senso che ci manca da mangiare, anzi si tratta dell'esatto contrario, ovvero che molto spesso siamo angosciati dal non sapere cosa scegliere fra le mille e mille offerte proposte dall'industria produttrice e distributrice di alimenti. Per l'uomo dover scegliere è sempre fonte di angoscia, perché anche nell'abbondanza, ogni scelta significa una rinuncia e quindi la si vive sempre, dal punto di vista psicologico, in maniera assolutamente negativa. Ai tempi in cui si mangiava quello che c'era, quando c'era (e il si è impersonale, perché neppure la nostra generazione ha sofferto la fame) il rapporto con il cibo sicuramente era meno sofferto, proprio perché non c'era possibilità di scelta e quindi paradossalmente, non c'era neppure la delusione della rinuncia. Ma il cibo gioca con la psiche umana un rapporto molto particolare, perché il cibo rappresenta in qualche modo il carburante della vita e quindi l'ipotetica mancanza di cibo, viene vissuta, proprio nella nostra società, come angoscia esistenziale alla quale si può solo porre rimedio accumulando cibo nei più svariati e stupidi modi. Il più stupido di tutti è quello di mangiare, mangiare molto, mangiare troppo e diventare obesi; anche qui ci può essere una giustificazione di tipo antropologico, perché è vero che accumulare grassi nei momenti di abbondanza poteva servire per l'uomo primitivo a sopravvivere ai periodi di carestia, ma non ha più alcuna ragione nel nostro mondo, nel quale, oltretutto, l'attività fisica degli esseri umani è assolutamente ridotta. Ma questi caratteri, queste paure ci sono rimasti nel DNA e allora siamo portati ad accumulare cibo, non solo dentro di noi, ma anche vicino a noi, nei nostri nascondigli segreti, perché niente ci colga impreparati. E allora in ogni famiglia ci sono i congelatori, che conservano da un anno all'altro verdure di stagione da mangiare fuori stagione, oppure carni di animali irricognoscibili dopo

mesi di ibernazione. Quella del congelatore sempre pieno è una vera e propria follia di gruppo, che ha come unico effetto quello di consumare inutilmente grandi quantità di energia elettrica, con il risultato di sprecare enormi quantità di cibo, che poi spesso non viene consumato oppure di mangiare sempre prodotti vecchi, nello stesso momento in cui stranamente quelli freschi si mettono a congelare per mangiarli quando saranno vecchi. Ma quella del congelatore di casa non è l'unica perversione collegata alla nostra paura di morire di fame. E allora l'industria e la grande distribuzione alimentare ci fanno comprare grandi quantità di cibo che non ci serve, solo perché comunque si conserva e si potrà utilizzare in occasione della prima prossima carestia. È per questo che nel nostro carrello del supermercato accumuliamo scatolame di ogni tipo e soprattutto, senza accorgercene grandi quantità di acqua nella quale sono disciolti pochi ingredienti, spesso dannosi, che però paghiamo come prodotti di gran pregio. È il caso di tutte le bevande più o meno colorate, più o meno addizionate con succhi di frutta, più o meno zuccherate. In quei casi si compra quasi tutta acqua colorata e si paga soprattutto la confezione, l'etichetta, il contenitore e naturalmente il business commerciale; basterebbe comprare delle arance e spremerele: faremmo con poco la scorta di vitamina "C", si risparmierebbero tanti soldi, si eviterebbe di ingurgitare prodotti conservanti e soprattutto si produrrebbero meno rifiuti da smaltire.

Un altro esempio è quello delle mille confezioni di pomodoro, che per chilometri fanno mostra di sé sugli scaffali dei centri commerciali. Ci sono i pelati, i pelati a cubetti, i pelati in salsa e le passate in mille diverse confezioni; nel tetrapak, nel barattolo di latta, nel vasetto di vetro ecc. ecc. Anche qui quello che si compra e che si porta a casa, spesso appesantendo in maniera notevole la nostra spesa è quasi tutta acqua; già i pomodori nel campo sono composti per più del 90 % di acqua, figuriamoci in queste

confezioni dove forse l'acqua ci viene addirittura aggiunta. Anche qui forse bisogna valutare il rapporto psicologico del consumatore rispetto all'organizzazione del supermercato; se si comprano delle cose e si pagano, queste cose devono avere un'immagine e una consistenza, devono essere oggetti belli e consistenti. Per questo sullo scaffale dei pomodori conservati spessi si sceglie la confezione con il vasetto di vetro e l'etichetta accattivante e poco importa se ci portiamo a casa, dopo averla pagata, solo un po' d'acqua rossa, con il grande problema planetario di un vasetto di vetro che per migliaia di anni non si potrà degradare su questa terra.

Ma la perversione più assurda di tutte è quella del brodo; addirittura hanno inventato il brodo già fatto nel tetrapak e lo reclamizzano in televisione come l'ultima trovata del secolo.

A questo punto, prima di continuare ci si permetta un inciso che è solo una banale informazione: il tetrapak, ovvero i cartoni che contengono liquidi non sono affatto biodegradabili e non possono essere smaltiti con la carta, perché, per poter essere impermeabili contengono un film di materiale plastico e quindi creano, a differenza di quanto si potrebbe credere, anche loro problemi di smaltimento. Ma ritorniamo al nostro brodo: in parole povere si tratta di andare fino al supermercato e di comprare appunto uno di quei cartocci di cartone, come quelli del latte, nel quale è stato confezionato il brodo di carne più buono del mondo. La pubblicità suggerisce anche che, per ottenere questa meraviglia di prodotto, non c'è da pulire verdure, non c'è da comprare la carne, non c'è da aspettare delle ore, ma basta solo comprarla e quindi sembra strano che nessuno ci abbia pensato prima.

Ma anche qui il prodotto costa e in definitiva si porta a casa solo un po' d'acqua ... ci verrebbe da dire sporca, ma diciamo aromatizzata e poi ... con un litro di brodo cosa ci si può fare? Una minestrina oppure tirare su un risottino?

Bisogna poi fare anche un'altra osservazione: chi ha inventato il brodo nel cartone sono, guarda caso, le stesse ditte che hanno sempre prodotto e continuano a produrre i famosi dadi da brodo, dei quali mai ci stancheremo di dirne peste e corna.

Nei dadi da brodo spesso, oltre a qualche aroma

e qualche piccolo corpo estraneo, non c'è altro che glutammato e sale da cucina. Il glutammato fa male e da assuefazione al gusto, tanto che quando ci si abitua al sapore del glutammato, lo stesso sapore lo si va a ricercare in tutte le pietanze, con la conseguenza che da un dado si passa all'altro. Anche il sale fa male e tutti lo fanno. Allora visto che chi produce il nostro brodo sono gli stessi che producono i dadi ci viene da pensare e crediamo di essere nel giusto, che anche quel brodo sia fatto solo con i loro dadi e quindi non sia altro che sale e glutammato, ma con l'aggravante che non ci portiamo a casa una scatola come quella dei fiammiferi, ma un contenitore da un litro, pieno di acqua, che per quello che costa potrebbe essere anche miracolosa.

Il fatto è che nelle nostre case si è persa la voglia di cucinare o forse, e la cosa è ancora più tragica, si è persa la cultura della preparazione dei cibi.

Non saper cucinare, per tante giovani donne, spesso è quasi un vanto, un vanto che si risolve spesso nel vantarsi di saper aprire delle buste di pietanze già pronte, oppure di essere esperte nell'uso sfrenato del forno a microonde. Sono poche le case in cui si puliscono e si cuociono ancora le verdure: per esempio bietola o spinaci; è vero che è un lavoro che impegna un po' di tempo, specialmente per il lavaggio, ma è anche vero, che, dopo anni di spinaci a cubetti congelati, in molte case non si sarebbe neppure in grado di riconoscerla una piantina di spinaci, figuriamoci di pulirla, di lavarla e di cuocerla. La stessa cosa si può dire per molte altre preparazioni tradizionali, delle quali si va perdendo la memoria operativa, quella da tramandare di generazione in generazione; oggi le mamme non possono che trasmettere ai figli la cultura consumistica del supermercato, perché quella detengono, perché quella abbiamo loro costretto ad imparare. Anche le persone di quarant'anni oggi non conoscono assolutamente la stagione delle melanzane o degli zucchini, perché sempre li trovano; queste persone quindi non possono essere in grado di trasmettere alcuna cultura del cibo, per il semplice fatto che non l'hanno mai acquisita.

A tutto questo non si intravedono soluzioni; certo è che: "*mala tempora currunt*".

PITINGHI