

Cinquecento anni fa il chimico e medico Paracelso (1493-1541) sosteneva:

*“Tutte le sostanze sono veleni; non ne esiste neanche una che non sia un veleno. È la dose corretta che distingue il veleno dal rimedio.”*

Gli agenti chimici come i farmaci e i concimi sono nostri alleati e al contempo rappresentano i maggiori inquinanti ambientali, soprattutto dannosi per il cibo. Gli effetti più deleteri dei farmaci sono dovuti al sovradosaggio che può influire a livello epatico o sull'esagerato consumo di particolari precursori vitaminici o enzimatici. I concimi sia naturali che artificiali possono entrare nel ciclo alimentare, se veicolati attraverso la falda acquifera, e possono anche influire su particolari equilibri ecologici.

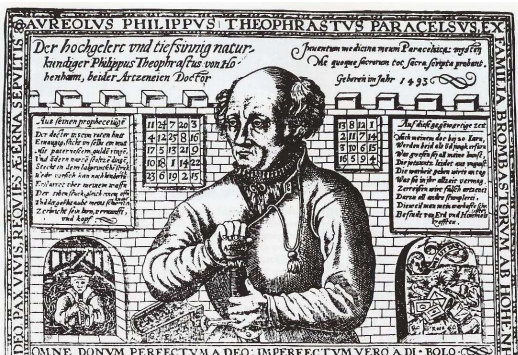


Fig. 1 Immagine virtuosa di Paracelso circondato da formule e raccomandazioni di metodo e ragione.

Pochi sanno che i contenitori per alimenti possono cedere al cibo alcuni dei loro componenti: gli ftalati, sostanze usate come plastificanti in contenitori per alimenti, si possono sciogliere in oli e grassi. Il vetro può cedere quantità apprezzabili di sodio, contenitori metallici possono inquinare un cibo con metalli pesanti, confezioni impermeabilizzate con cere spesso

non riescono a trattenere microcomponenti o inchiostri. Anche un alimento mal conservato o prodotto senza criteri di igienicità può essere influenzato da dannosi effetti biologici: la legge difende il consumatore fissando limiti di accettabilità della particolare sostanza garantendone la sicurezza nella assunzione.

Che succede se un buon cibo non è stato correttamente cucinato o non è stato assunto con un consumo moderato?

Una frittura può comportare la formazione di sostanze tossiche se ottenuta ad alte temperature e un ingrediente grasso può essere indispensabile a basse dosi, ma predisporre a gravi problemi di salute. Il classico lievito a base alcalina detto “istantaneo”, dosato in eccesso, può generare una parziale saponificazione dei grassi: dal burro mescolato a buona farina, zucchero ed aromi, potrebbe generarsi una profumata, sostanziosa ma altrettanto disgustosa torta al... sapone.

Piuttosto che un richiamo a un uso generico del naturale e biologico tout court, quindi è necessario garantire maggior consapevolezza nell'individuazione della qualità dei cibi, degli ingredienti e dei metodi di trasformazione. Ciò magari sfruttando ancor meglio le risorse di tipo analitico che la chimica offre. Modelli di qualità in agricoltura, salute e alimentazione saranno obiettivi prioritari che non si possono raggiungere solo con generiche affermazioni di pregio ma attraverso razionali valutazioni di controllo e analisi chimica che ne certifichino la buona produzione.

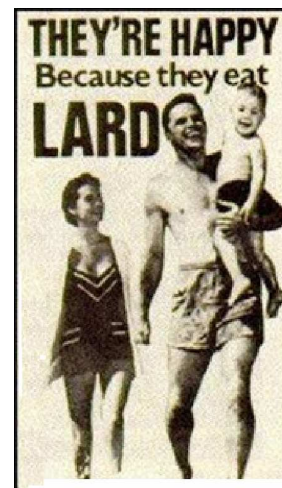


Fig. 2 Nella figura si vuole stigmatizzare una informazione paradossale di marketing sul consumo del lardo (“Sono felici perché mangiano lardo”).