

SOFISTICAZIONI A TAVOLA DOPO GLI ULTIMI GRAVISSIMI EPISODI, UNA BREVE STORIA DI UN MALCOSTUME. A COMINCIARE DALLA BIBBIA

Frodi alimentari oggi più di ieri?

Sin dall'antichità si tentò
di impedirle: dall'ingegno
di Archimede ai moderni
Laboratori provinciali di Igiene

di **GIORGIO NEBBIA**

Il ladro generalmente è una persona povera che ruba ai ricchi, o almeno a chi è più ricco di lui. Ma esiste tutta una categoria di ladri che sono ricchi e che rubano ai poveri. Fra costoro vi sono i frodatori, coloro che vendono una merce di poco valore a un prezzo elevato; ad esempio se uno scopre che può acquistare formaggio alterato a dieci euro e può venderlo grattugiato come se fosse formaggio buono a venti euro, ha portato via dieci euro al compratore, in genere più povero di lui, che crede di comprare formaggio grattugiato genuino.

Le frodi e le sofisticazioni delle merci, specialmente degli alimenti, sono una delle più antiche attività criminali umane; se ne trovano tracce in tutte le letterature e storie, se ne parla nella Bibbia, dove vengono denunciati i «peccati» di chi altera i pesi delle bilance; nei più antichi testi di leggi che ci sono pervenuti. Archimede riuscì a svelare, mediante la misura del peso specifico, l'imbroglione di un gioielliere che aveva venduto a Gerone di Siracusa una corona dicendo che era d'oro, e che invece era

fatta con una lega di poco valore. Il grande naturalista romano Plinio nella sua *Storia naturale* (una bella edizione in italiano moderno è stata pubblicata anni fa da Einaudi) per ogni prodotto descritto (zucchero, profumi, oli, eccetera) indica anche le frodi che venivano praticate e spiega come svelarle. Simili notizie si trovano nel trattato di medicina del greco Dioscoride e in molti altri testi.

Anche nel mondo islamico (già nel periodo dal 700 al 1200 dopo Cristo) le frodi erano considerate un peccato e le autorità religiose predisponavano dei sistemi di controllo: un pubblico funzionario circolava nei mercati delle grandi città con una cassetta contenente alcuni strumenti per l'analisi chimica e fisica delle merci sospette (una specie di nucleo antisofisticazioni ambulante, mille anni fa) e i frodatori erano puniti a frustate. Uno dei metodi di analisi usato già dagli Arabi nel Medioevo era basato sulla misura del peso specifico con cui i funzionari riuscivano a distinguere perfino l'olio di oliva dall'olio di semi.

La vera età dell'oro (si fa per dire) delle frodi cominciò con il Settecento quando aumentarono le conoscenze

botaniche e chimiche, aumentò il numero delle sostanze in commercio e di conseguenza aumentarono le tentazioni di sofisticare alimenti, resine e spezie pregiati con ingredienti a basso prezzo; nello stesso tempo si perfezionarono però anche i metodi di analisi ed è cominciata la rincorsa, che dura tuttora, fra sofisticatori sempre più abili e chimici più bravi di loro e capaci di svelare sempre nuove frodi. È il tempo in cui nasce la merceologia proprio come scienza che descrive le proprietà delle merci genuine e svela e denuncia le frodi.

Nell'Ottocento le frodi assicuravano alti guadagni ai bottegai disonesti a spese del magro salario della povera gente che migrava dai villaggi e dalle campagne nelle città industriali. In Inghilterra il fenomeno era così grave che furono svolte varie inchieste parlamentari e furono emanate le prime leggi per la repressione delle frodi. In Francia, negli anni Settanta dell'Ottocento, fu istituito un servizio



repressione frodi, con relativi laboratori di analisi, a capo del quale fu nominato addirittura il grande chimico Pasteur.

La frequenza e gravità delle frodi alimentari aumentò nel Novecento specialmente durante le due guerre mondiali, quando il cibo scarseggiava e le persone affamate era disposte a mangiare qualsiasi cosa e a pagare qualsiasi prezzo. Le frodi del Novecento riguardano tutti gli alimenti; il latte veniva diluito con acqua; il pane era prodotto con farine poco costose anziché con farina di grano e addirittura era appesantito con gesso; gli oli di semi erano venduti come il più costoso olio di oliva. Una esplosione delle frodi si ebbe negli anni Cinquanta del secolo scorso.

Una campagna di stampa dell'«Espresso» negli anni 1957-59, denunciò una scandalosa situazione. Qualcuno aveva scoperto che l'olio di te, poco costoso, prodotto in Cina, aveva le stesse caratteristiche merceologiche dell'olio di oliva e per alcuni anni l'olio di te, con abili manipolazioni, è stato fatto passare e venduto come olio di oliva genuino, con enormi guadagni per gli importatori. Altri si misero a fabbricare olio di oliva «sintetico» trattando con glicerina (un processo chiamato «esterificazione») gli acidi grassi animali per uso industriale importati a basso prezzo.

La legge prescriveva che le paste alimentari dovessero essere fatte con semola di grano duro, ma alcuni sofisticatori riuscivano a produrre paste alimentari impiegando la meno costosa farina di grano tenero, colorata con coloranti sintetici e addizionata con colla di pesce, per assicurare una buona resistenza alla cottura. Il burro veniva sofisticato con grassi scadenti e poco costosi; la gradazione alcolica dei vini veniva

fatta aumentare fraudolentemente addizionando dello zucchero al mosto.

Nella lotta alle frodi erano impegnati molti laboratori chimici e merceologici delle Università e delle strutture pubbliche, i favolosi «Laboratori Provinciali di Igiene e Profilassi». Le denunce, fatte attraverso convegni, conferenze, e articoli di stampa (cui contribuì anche questo giornale) provocarono la prima grande contestazione popolare di cittadini che si sono riconosciuti, per la prima volta, «classe» di consumatori imbrogliati. Sull'onda di tale protesta, negli anni dal 1958 al 1960 sono state riscritte e rese più rigorose, praticamente tutte le leggi merceologiche sugli alimenti e sono stati potenziati i servizi di repressione delle frodi. Col passare del tempo, però, molti laboratori merceologici universitari e molti laboratori provinciali sono stati purtroppo smantellati o dispersi, al punto che le frodi sono continuate, anzi si sono raffinate; negli anni Settanta scoppiò lo scandalo del vino addizionato col velenoso alcol metilico; si scoprirono le importazioni e la vendita di grano radioattivo, che era stato destinato alla distruzione; oggi il falso olio di oliva non è più fatto con l'olio di te, ma con il poco costoso olio di nocciole, continua la solita addizione di zucchero ai vini per aumentarne il grado alcolico.

Complessivamente ogni anno centinaia di milioni di euro sono sottratti dalle tasche dei cittadini e finiscono nelle tasche dei sofisticatori. Sarebbe tempo di ribellarsi e chiedere leggi italiane e europee e controlli più rigorosi sulle merci alimentari delle quali nessuno può fare a meno e le cui frodi danneggiano maggiormente i cittadini meno abbienti e la loro salute.



Nono sono certo pochi 53mila bambini costretti alle cure di medici, perché hanno bevuto latte in polvere contaminato con melanina. Un disastro epocale, che riempie in questi giorni le pagine dei giornali. E va ad aggiungersi alla turpe lista delle adulterazioni alimentari: dal vino al metanolo ai formaggi avariati e «rivitalizzati» in grattugiati pronti. Per ciò che riguarda il latte alla melanina emergono sempre maggiori responsabilità in Cina: già nel dicembre 2007 la Sanlu, la principale azienda sul banco degli accusati, aveva ricevuto reclami e notizie sugli effetti dannosi del prodotto. L'azienda ha condotto i primi test in giugno, decidendo poi di informare le autorità il 2 agosto. Ma lo scandalo è scoppiato oltre un mese dopo, l'11 settembre: tutto era stato messo a tacere per consentire il regolare inizio delle Olimpiadi, partite a Pechino l'8 agosto, e informato le autorità provinciali e centrali solo il 9 settembre. Intanto il mondo trema e corre ai ripari.

Abbiamo chiesto a Giorgio Nebbia, docente di Merceologia e uno dei padri dell'ecologia italiana di tracciare una breve storia della sofisticazione alimentare.