



E lo chiamano progresso La pratica della frammentazione degli alimenti per uso industriale

Il cibo è a pezzi: l'uovo non è più un uovo

Dalle stampanti 3D che fabbricano bistecche alle multinazionali che producono Ogme distribuiscono pesticidi: di seguito, un estratto del libro "L'alimentazione in ostaggio", con prefazione di Carlo Petrini.

» JOSÉ BOVÉ E GILLES LUNEAU

Secco, liquido, o senza gu-
scio, come glielo servo il
suo uovo? È quello che po-
trebbe dire, già oggi, un
commesso della ristorazio-
ne collettiva. L'uovo non è
più un uovo. È una materia
prima per ovoprodotti. Si
costruiscono fabbriche per
rompere le uova! Ne escono
con il tuorlo e l'albume se-
parati, liquidi, o in polvere, o
come uova sode in barrette e
anche come uova alla coque
in vaschetta, pastorizzate. È
un sistema adottato da tutta
la ristorazione industriale e
collettiva, dai locali fast
food, dai ristoranti che fan-
no cucina di assemblaggio...
insomma il cibo spazzatura.
Sono di questo tipo già il
42% delle uova negli Stati U-
niti, il 30% in Francia. Poi si
"frammenta" l'uovo per
venderlo a pezzi: lisozima
dell'albume, lecitina del
tuorlo. L'uovo non è più uo-
vo bensì una fonte di poteri
agroalimentari tutti allo
stesso modo seducenti: po-
tere coagulante delle pro-
teine del tuorlo e dell'albu-
me per la pasticceria e la sa-
lumeria; potere schiumoge-
no delle proteine dell'albu-
me, interessanti per la bi-
scotteria, la pasticceria, i
dolciumi e i piatti pronti; po-
tere emulsionante e potere
stabilizzante conferiti alle
emulsioni dalla viscosità del
tuorlo; potere anticristalliz-
zante del bianco d'uovo per
i dolciumi; potere colorante
naturale dei pigmenti

dell'uovo, molto ricercati in
biscotteria, in pasticceria,
nell'industria della pasta a-
limentare e per le salse; po-
tere aromatico dell'uovo in-
tero e del tuorlo in partico-
lare.

MILK CRACKING. Questa
frammentazione alimenta-
re si ispira all'industria pe-
trolifera, pioniera del crack-
ing molecolare. Grazie a di-
versi procedimenti chimici
(catalisi) o meccanici (calo-
re, membrane), si spezza u-
na molecola organica in nu-
merosi elementi che hanno
rilevante valore commer-
ciale. La somma di questi e-
lementi rende economicame-
nte di più della molecola
indivisa. Nell'agroalimenta-
re è Danone, negli anni Set-
tanta, ad aver aperto la stra-
da al milk cracking. Il latte -
liquido nutritivo caratteris-
tico dei mammiferi - è di u-
na complessità che l'uomo
della strada non sospetta
neppure, e di cui non abbia-
mo ancora finito di esplora-
re tutte le qualità. È compo-
sto per l'87% di acqua, ma il
restante 13% concentra una
enorme ricchezza nutriti-
va... e ancora di più.

Vi si trova lattosio (4,8%)
lipidi (3,4-4,4%), proteine
(3,2-3,5%) e minerali
(0,8-0,9%). Ogni molecola,
ogni ingrediente, è in vendi-
ta separatamente, con un al-
to valore aggiunto. Si sono
scoperte, per esempio, pro-
teine che rilasciano lenta-
mente aminoacidi che pom-
pano la formazione dei mu-
scoli, e altre che lo fanno ve-
loce per aiutare i mu-
scoli a recuperare dopo uno
sforzo. La medicina sportiva
oggi ne inonda il mercato. Il
valore nutritivo, le qualità
texturizzanti, emulsionanti,
organolettiche di queste

proteine lattiere hanno a-
perto loro le porte di tutte le
industrie agroalimentari.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il paladino

Il libro denuncia di José Bové, l'attivista francese no global che difende i contadini

LaPresse

Il libro



• **L'alimentazione in ostaggio**
Bové José,
Luneau
Gilles

Pagine: 192
Prezzo: 15 €
Editore: Emi