

Hamburger

scritto da Giorgio Nebbia | 1 Febbraio 2016



L'hamburger, come è noto, è una polpetta piatta di carne macinata che deve il nome alla popolosa città tedesca di Amburgo, in passato piccolo stato autonomo della potente Lega Anseatica, oggi importante porto nell'estuario del fiume Elba affacciato al Mare del Nord.

Alla fine dell'Ottocento qualcuno ha proposto di confezionare la polpetta, del peso di alcune decine di grammi, fra due fette di pane; ne è nato il popolare cibo, ormai noto e diffuso in tutto il mondo in innumerevoli varianti. L'"hamburger" standard è addirittura stato proposto come unità di misura del valore delle monete; il suo prezzo ha lo stesso "valore" in Corea o in Finlandia, in California o in Brasile. Si può calcolare che si "consumino" nel mondo centinaia di miliardi di hamburger all'anno, corrispondenti ad alcuni milioni di tonnellate all'anno di carne bovina. Un valore non trascurabile se si considera che il consumo mondiale totale

annuo di carne è di oltre 300 milioni di tonnellate; quello di carne bovina (circa 70 milioni di tonnellate) richiede la macellazione di circa 300 milioni di animali all'anno.

La "fabbricazione" degli hamburger nel mondo (non uso a caso il termine "fabbricazione" perché gli hamburger vengono prodotti in forma altamente standardizzata, un po' come i cuscinetti a sfere) ha un grandissimo impatto negativo sull'agricoltura, le foreste, i mutamenti climatici. Molti anni fa uno studioso americano scrisse un articolo intitolato "Hamburger connection", come a dire l'effetto criminale (nei confronti dell'ambiente) della società dell'hamburger.

L'allevamento dei bovini comporta la necessità di ampliare continuamente i pascoli a spese di grandi superficie di foreste, specialmente nella zone tropicali del pianeta. E con le foreste viene distrutto anche l'unico modo naturale per disinquinare l'atmosfera "portando via" una parte dell'anidride carbonica, il principale gas serra responsabile del riscaldamento planetario e dei mutamenti climatici, continuamente emesso dalle industrie, dalle abitazioni, dalle automobili. Alcuni movimenti di contestazione ecologica suggeriscono di diminuire o eliminare il consumo di carne, ma anche questa pur generosa proposta ha i suoi inconvenienti.

Le proteine del nostro organismo possono formarsi introducendo col cibo gli amminoacidi (le piccole molecole, una ventina in tutto, che costituiscono le proteine), alcuni dei quali sono presenti in quantità limitate negli alimenti vegetali. Così nelle centinaia di migliaia di anni dell'evoluzione, i nostri antenati hanno capito che potevano sopravvivere mangiando, oltre ad alcuni vegetali (bacche, frutti, radici, semi), anche la carne di alcuni animali uccisi con la caccia. Quando i nostri progenitori, appena diecimila anni fa, hanno smesso di correre dietro agli animali da cacciare e di raccogliere semi e frutti, hanno scelto empiricamente di allevare gli animali capaci di dare carne, latte, uova, cioè i cibi ricchi degli amminoacidi indispensabili per la vita umana.

Soltanto un paio di secoli fa qualche studioso ha spiegato che alcune malattie, come la pellagra, derivavano proprio da una alimentazione basata principalmente sul mais, povero di triptofano, uno degli amminoacidi essenziali. Ci piaccia o no, quindi, abbiamo bisogno di carne e alimenti tratti da bovini, suini, pollame, una popolazione di miliardi di animali che hanno effetti negativi sull'ambiente anche quando sono allevati, trasportati e macellati cercando di rendere minimi i loro dolori. Gli allevamenti animali assorbono, oltre a migliaia di miliardi di metri cubi di acqua, grandi quantità della biomassa vegetale "economica" disponibile nel mondo: circa 10 miliardi di tonnellate all'anno rispetto ai circa 5 miliardi di tonnellate all'anno di biomassa vegetale utilizzata direttamente per l'alimentazione umana.

Nella trasformazione della biomassa vegetale in cibo adatto per l'alimentazione umana (appunto, carne, latte, uova) gli allevamenti intensivi di animali "economici" generano grandissime quantità di rifiuti costituiti da gas, sostanze organiche, sali inorganici, che inquinano l'aria, il suolo, le acque. E' una delle trappole ecologiche in cui la nostra condizione di animali umani ci ha fatto cadere; una soluzione può essere cercata in un uso moderato, compatibile con le leggi della natura, della carne, il cui uso eccessivo, fra l'altro, è dannoso alla salute.

Al fianco di tante informazioni di gastronomia sarebbe utile diffondere una pedagogia alimentare capace di parlare di continenza nei consumi, in coerenza con un uso "sostenibile" delle risorse naturali, capace di assicurare cibo alla nostra e alle future generazioni, nel rispetto delle leggi dell'ecologia. Una pedagogia non facile da far intendere perché le leggi dell'economia, la sorellastra dell'ecologia, raccomandano invece l'aumento dei consumi, anche di alimenti e di carne, perché solo così aumenta il reddito delle imprese agricole e zootecniche e delle industrie di trasformazione. In tale catena di rapporti, fra l'altro, si verificano anche

grandi sprechi di sostanze nutritive che sarebbero preziose per la vita: alimenti vegetali che, invece di essere usati per “fabbricare” hamburger, potrebbero sfamare le persone che oggi ancora non dispongono di cibo sufficiente. La continenza nell’uso della carne, quindi, è nell’interesse della salute dei ricchi, del benessere dei poveri e della qualità dell’ambiente, come aveva nesso in evidenza anche Marino Ruzzenenti:http://www.fondazionemicheletti.it/altronovecento/articolo.aspx?id_articolo=14&tipo_articolo=d_saggi&id=214 .