

La guerra delle Banane

scritto da Giorgio Nebbia | 1 Agosto 2020



Articolo pubblicato per la prima volta in “Nuovo consumo”, Aprile 1999.

Si può fare la guerra per le banane? Eccome. Non è una guerra con i cannoni, ma una guerra ancora più importante perché tocca i commerci, quelli che i governanti credono la cosa più importante della Terra. Poco conta che le banane siano un frutto tropicale, che rappresenti un importante alimento per tanti paesi del Centro America, dell’Africa, del sud-est asiatico, poco conta che milioni di poveri diavoli lavorino in condizioni di quasi schiavitù per assicurare, con la raccolta delle banane – 60 milioni di tonnellate all’anno nel mondo – grandi profitti a poche grandi compagnie multinazionali, principalmente degli Stati Uniti.

Quello che conta è impedire che i paesi europei si permettano di favorire l’afflusso di banane dai paesi a loro legati (le ex colonie francesi, soprattutto) il che costringe le povere

ricchissime multinazionali a vendere un po' meno banane in Europa. Tanto per avere un'idea delle quantità di soldi in gioco, si pensi che nel 1994 la sola Italia ha importato oltre 450 mila tonnellate di banane per un valore di oltre 550 miliardi di lire; che i tedeschi ne consumano 16 chili all'anno a testa, oltre 1,3 milioni di tonnellate all'anno.

Davanti al gesto di ribellione dell'Europa, offensivo quasi come lo fu per l'Inghilterra il boicottaggio del tè inglese da parte dei coloni americani nel 1773, i pronipoti di quegli stessi coloni, diventati a loro volta imperatori del pianeta, minacciano i ribelli europei di comprare di meno le loro merci e gli Europei, terrorizzati a questa prospettiva, corrono a cercare di aggiustare le cose con i soliti compromessi.

Le banane, i frutti, di forma allungata, di piante tropicali del genere Musa, sono una merce molto interessante; le banane alimentari sono costituite da una buccia, che rappresenta circa il 40 % per peso totale, e dalla polpa che rappresenta circa il 60 % del totale. La polpa è costituita da quasi tutta acqua, il 75 %; il 20 % è costituito da zuccheri, molto gradevoli (sono loro che rendono la banana un cibo così attraente), con piccole quantità di sali inorganici e di sostanze azotate.

Le banane hanno una breve durata dal momento in cui sono raccolte a quello in cui compaiono nei negozi; ci sono quindi delicati problemi di raccolta, ad un punto di maturazione che consenta, dopo un trasporto di vari giorni, in una intera flotta di navi bananiere di proprietà delle multinazionali, di arrivare perfettamente, ma non troppo, mature, al consumatore. Una parte dei raccolti viene buttata via e qui ci sarebbe molto da fare per sviluppare dei sistemi moderni di essiccazione e conservazione che consentissero di recuperare le componenti biologicamente pregiate, sia della polpa, sia della stessa buccia, che potrebbero essere utilizzate dalle popolazioni locali, spesso sottoalimentate.