

Mais

written by Giorgio Nebbia | 1 Dicembre 2020



Per la serie delle "Cose" alimentari di Giorgio Nebbia pubblichiamo questo articolo uscito in origine in "La nuova ecologia" giugno 1992.

Fra le merci arrivate in Europa in seguito alla conquista dell'America un posto importante occupa il granoturco, o mais. Si tratta di una pianta originaria dell'America tropicale: Cristoforo Colombo ne importò i semi in Europa, dove la coltivazione del granoturco si diffuse rapidamente.

Il granoturco è un cereale, appartiene alla famiglia delle graminacee (il suo nome botanico è *Zea mais*): i suoi frutti sono delle cariossidi gialle, bianche o rosse, inserite in file parallele sull'asse di un sostegno legnoso che si chiama tutolo. I chicchi di granoturco erano largamente usati come alimento dagli indigeni americani. Da un certo punto di vista sono simili a quelli di altri cereali, come il grano o il

riso: sono costituiti da circa il 10% di acqua, da circa l'80% di amido, da circa il 10% di proteine. Le cariossidi contengono anche un germe ricco di olio.

Dal punto di vista alimentare quello di Colombo all'Europa non è stato un gran regalo; fra tutti i cereali il granoturco ha delle proteine strane e scomode. Intanto la miscela di amido e proteine della "farina" di granoturco si impasta con difficoltà con acqua, fermenta difficilmente e può essere usata come alimento soltanto sotto forma di una specie di impasto o focaccia. Se tale focaccia viene abbrustolita si ha la tortilla, alimento tipico del Centro America; in Italia l'impasto di farina di granoturco e acqua si mangia sotto forma di polenta, alimento tipico delle zone in cui è diffusa la coltivazione del granoturco, come la bassa Lombardia e il Veneto.

Nei secoli scorsi in queste zone la polenta era praticamente il principale alimento dei contadini poveri; i medici dei poveri si accorsero che fra tali contadini era diffusa una malattia, la pellagra, responsabile di moltissime morti. Osservando i costumi alimentari dei vari componenti la famiglia, i medici scoprirono che la pellagra non si manifestava in coloro che alternavano al consumo della polenta anche altri alimenti, come la carne. Fu così scoperto che la pellagra dipende dal fatto che le proteine del mais sono povere di un amminoacido essenziale, il triptofano.

La pellagra poteva essere sconfitta con una alimentazione mista e scomparve infatti col miglioramento delle condizioni di vita dei contadini; ma fu anche scoperto che la pellagra poteva essere curata somministrando una strana sostanza, l'acido nicotinico, o vitamina PP (la sigla sta per "pellagra preventive"), che, più tardi ancora, fu scoperto aveva un ruolo fondamentale anche in altri processi vitali.

La selezione genetica negli ultimi decenni ha permesso di coltivare granoturco ad alta resa (e con forte potere di

impoverimento del terreno); prodotto agricolo a basso prezzo, il granturco, nei paesi a più alto livello di vita, viene usato sempre meno per l'alimentazione umana e sempre più per l'alimentazione del bestiame.

Come spiega Jeremy Rifkin nel libro *Beyond meat* (*Al di là della carne*) l'alto contenuto di carne nell'alimentazione degli Stati Uniti e dell'Europa fa crescere la richiesta di granturco e perciò spinge i paesi coltivatori, nel Nord del mondo, a uno sfruttamento sempre più intenso del terreno e spinge i paesi del Sud del mondo a sfruttare a loro volta i loro terreni per esportare granturco che serve agli hamburger dei giovanotti del Nord del mondo. E molti paesi del Sud del mondo, se esportano granturco non hanno sufficienti terreni in cui coltivare piante utili alla loro alimentazione. Il tutto è governato da poche grandi "sorelle" multinazionali che fanno del traffico del granturco fonte di ricchi profitti e che contribuiscono ad allargare il divario fra Nord e Sud del mondo attraverso un imperialismo ecologico.

Il granturco è anche una importante materia prima industriale: se ne estraggono grassi alimentari, proteine industriali, amido e derivati, alcol etilico, e molte altre sostanze.