

## POLITICHE DEL GUSTO

mondi comuni, fra sensibilità estetiche e tendenze alimentari

XLVI congresso dell'Associazione italiana di studi semiotici  
Palermo, Museo internazionale delle marionette  
30 novembre – 2 dicembre 2018

# Bio~(Il)~logico e (Trans)~Organico. Dalla Margarina all'Olio di Palma, il buono che (non) fa bene

**Stefano Carlucci**

Università di Bari

stefanococker@hotmail.com

A metà del 1800 Napoleone III di Francia, preoccupato di non riuscire a conciliare le impellenti spese belliche con i bisogni alimentari di una popolazione stremata da anni di guerra e instabilità politica, istituì un bando pubblico finalizzato all'individuazione di un sostituto più economico del burro, fino ad allora ingrediente imprescindibile della cucina e della pasticceria francese.

Il concorso fu vinto da H. Mège-Muories, chimico francese che elaborò un procedimento di trasformazione<sup>1</sup> grazie al quale era possibile ottenere, in maniera relativamente economica, ciò che in natura non esisteva: un grasso "trans"<sup>2</sup>, in pratica un olio che a temperatura ambiente rimaneva allo stato solido e che proprio grazie a questa sua caratteristica prometteva applicazioni culinarie pressoché illimitate.

Gli innegabili vantaggi di quello questo "smart food"<sup>3</sup> *ante litteram*, finirono per favorirne la diffusione su larghissima scala. I prodotti a base di margarina difatti, oltre ad essere più economici di quelli fatti con il burro, avevano anche un buon sapore e possedevano anche dei sorprendenti vantaggi: una maggiore *solidità plastica* associata ad una minore deperibilità.

Fino a tutto il secolo scorso le margarine o, più correttamente, i grassi parzialmente idrogenati, hanno goduto la *immeritata* fama di cibo leggero e salutare.

Solo negli ultimi decenni infatti alcuni studi scientifici hanno evidenziato i possibili rischi associati al loro consumo<sup>4</sup>.

In seguito a queste scomode scoperte, una sorta di "sovversione non sospetta" (Jabés 2005), ha causato la silenziosa scomparsa della margarina dalla pubblicità e dagli scaffali dei supermercati.

Il suo posto è stato gradualmente occupato da altre tipologie di grassi narrati ad arte dalla *progettazione sociale* vigente e pigramente accettati dal *falso pensiero* (Rossi-Landi 1978) come più salutari anche perché spesso "etichettati" come biologici: olio di oliva, oli vegetali in genere e olio di palma in particolare.

<sup>1</sup> "La margarina viene prodotta aggiungendo atomi di idrogeno alle molecole dei grassi per renderle più saturate, elevando il punto di fusione del grasso, in modo che rimanga solido a temperatura ambiente. Questo processo chiamato "idrogenazione", per innescare la reazione richiede la presenza di un catalizzatore metallico e temperature di circa 260°C". <https://www.ambientebio.it/alimentazione-biologica/perche-la-margarina-fa-male/>

<sup>2</sup> "In natura prevalgono nettamente gli acidi grassi cis rispetto ai trans, che si formano soprattutto in seguito a determinati trattamenti artificiali. Per esempio, durante il processo di rettifica necessario per renderli idonei all'alimentazione, gli oli di semi si arricchiscono di acidi grassi trans. Analogamente discorso per la produzione di margarine, che avviene attraverso un processo di idrogenazione degli oli vegetali (si aggiungono atomi di idrogeno per saturare i carboni impegnati nel doppio legame, ottenendo così trigliceridi con acidi grassi saturi, quindi solidi, a partire da lipidi insaturi, quindi liquidi)". <http://docenti.unicam.it/tmp/2432.pdf>

<sup>3</sup> Risulta naturalmente opinabile associare l'aggettivo smart ad un non-cibo che, come dimostrato in numerosi esperimenti, viene consumato solo dagli esseri umani: "Potete lasciare un mattoncino di margarina sul tavolo per anni e non sarà intaccato da larve, insetti o roditori." <https://www.disinformazione.it/margarina.htm>

<sup>4</sup> L'OMS raccomanda che l'assunzione totale di grassi trans sia limitata a meno dell'1% dell'apporto energetico totale, pari a 2,2 g al giorno con una dieta da 2.000 calorie. I grassi trans aumentano i livelli di colesterolo LDL, un biomarcatore legato al rischio di malattie cardiovascolari e al calo dei livelli di colesterolo HDL. Secondo l'OMS, le diete ad alto contenuto di grassi trans aumentano il rischio di malattie cardiache del 21% e i decessi del 28%. <https://www.greenme.it/mangiare/alimentazione-a-salute/27645-grassi-trans-oms-2023>

Anche per quest'ultimo però recentemente sono emerse delle problematiche legate ai possibili effetti deleteri sulla salute umana<sup>5</sup> e molte delle stesse aziende che per anni ne hanno fatto un uso massiccio, hanno "magicamente" sposato la politica del "Palm Oil Free".

Ma se con Marrone non ci si limita alla opposizione semantica levare/aggiungere e si utilizza quella del rispettare/mantenere, si può compiere un passo in avanti verso una *comprensione rispondente* (Ponzio 1994) del testo cibo tale da permettere un approccio semio-eticamente (Ponzio, Petrilli 2003) più consapevole.

Incoraggiante in tal senso è il fatto che a decretare il brusco declino dell'olio di palma in campo alimentare, non sia stata solo un'attenzione antropocentrica e miope, i presunti rischi per la salute umana, ma le accertate conseguenze negative per l'intera semiobiosfera (Sebeok 1990), deforestazione e diminuzione della biodiversità *in primis*, che le colture estensive di palme da olio stanno causando principalmente in Indonesia, Malesia e Thailandia<sup>6</sup>.

## Bibliografia

Jabès, Edmund, *Il libro della sovversione non sospetta*, Milano, SE 2006.

Marrone, Gianfranco, *Semiotica del gusto: linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*. Milano, Mimesis 2016.

Ponzio Augusto, Calefato Patrizia, Petrilli, Susan, *Fondamenti di filosofia del linguaggio*; Roma, Laterza 1994.

Ponzio, Augusto, Petrilli, Susan, *Semioetica*, Milano, Meltemi Ricerche 2003.

Rossi-Landi, Ferruccio, *Ideologia*, Milano, Mondadori 1978.

Sebeok, Thomas, *Penso di essere un verbo: ulteriori contributi alla dottrina dei segni*, a cura di Susan Petrilli, Palermo, Sellerio 1990.

---

5 Innalzamento dei livelli di colesterolo LDL, generalmente associato all'aumento dell'incidenza di problemi cardiaci. <https://www.healthline.com/nutrition/palm-oil#section5>

6 <http://www.greenstyle.it/olio-palma-danni-ambiente-64665.html>