

scritto & mangiato

in collaborazione con Slow Food

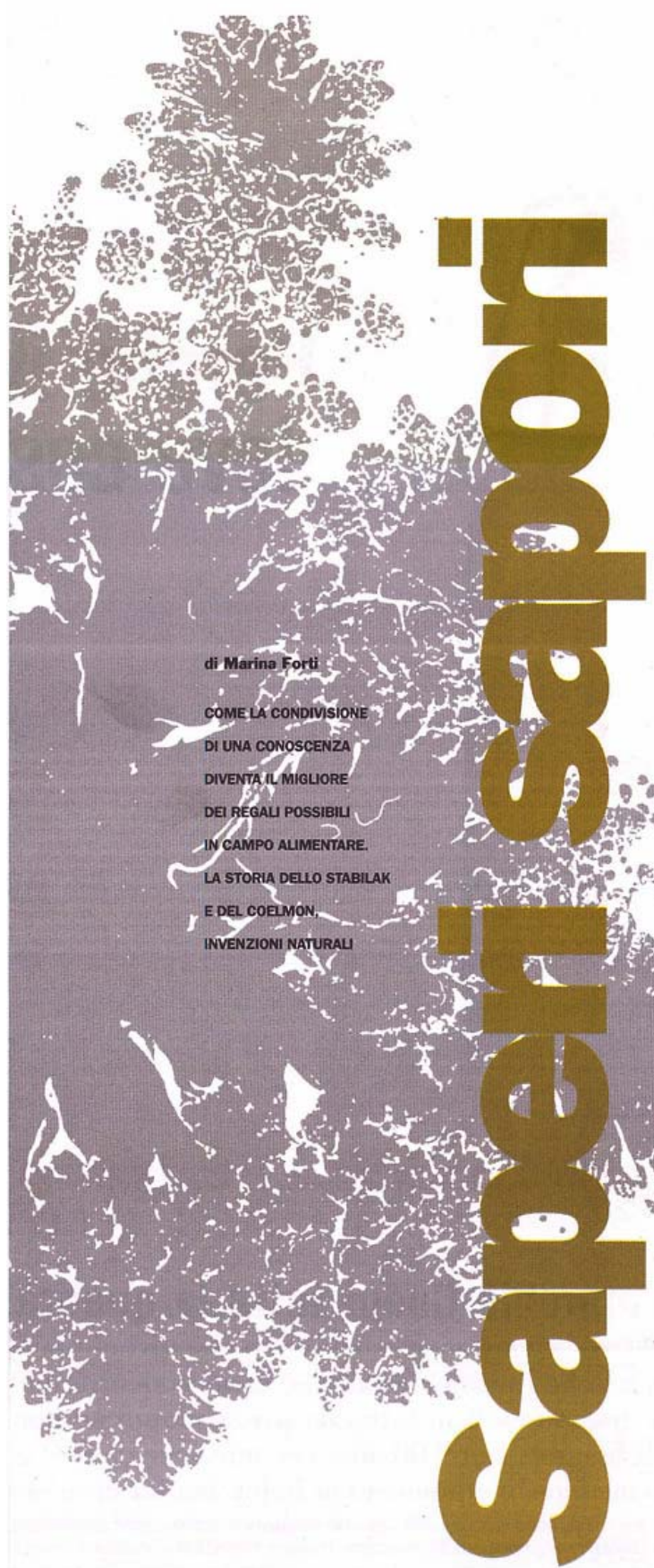
Supplemento al numero odierno de il manifesto

In arrivo doni
di cultura
alimentare.
Il vino solidale,
il brevetto
salvalatte
e mille altre
storie da gustare

I RE MANGI



DICEMBRE 2004



di **Marino Forti**

COME LA CONDIVISIONE

DI UNA CONOSCENZA

DIVENTA IL MIGLIORE

DEI REGALI POSSIBILI

IN CAMPO ALIMENTARE.

LA STORIA DELLO STABILAK

E DEL COELMON.

INVENZIONI NATURALI

Saperi e saporì

Ci sono tanti modi di intendere il "dono". Condividere un sapere, ad esempio: in tempi di brevetti e proprietà intellettuale, dono può essere mettere a disposizione di altri un'invenzione geniale e utile, una conoscenza - brevettata, perché bisogna pur combattere i pirati del mercato, ma volontariamente ceduta. Si pensi ad esempio all'ingegnere cubano che ha inventato lo Stabilak. Sotto questo nome va una sostanza che mescolata al latte appena munto permette di conservarlo tra 8 e 24 ore, in mancanza di frigoriferi, senza che vada a male e cominci a sviluppare germi nocivi. L'invenzione è semplice e del tutto naturale. Si basa su quello che ora anche la Fao chiama Sistema Lactoperoxidasi. Lactoperoxidasi è una proteina del latte ed è un enzima, una di quelle sostanze che "attivano" processi di trasformazione nelle cellule. Il Sistema si basa sull'incontro tra la proteina, ioni di tioricinato (presenti nel fegato) e la reazione di questi con l'ossigeno prodotto dai leucociti (o globuli bianchi del sangue). In questa reazione, l'enzima lactoperoxidasi attiva un sistema di difese naturali presenti nel latte di tutti i mammiferi. L'enzima Lactoperoxidasi è approvato dal Codex Alimentarius della Fao, che lo considera del tutto innocuo per la salute umana. Dunque: l'ingegner Pastor Ponce Ceballos, PhD del Centro Nacional de Sanidad Agropecuaria (Censa) di Cuba, ha trovato il modo di usare questo enzima per farne un prodotto che ha chiamato appunto Stabilak. Si presenta sotto forma di una polverina o di compresse, in entrambi i casi da sciogliere nel latte appena munto. Ci sono due possibili formule, Stabilak 1 o 2, e in entrambi i casi si presenta in bustine ermeticamente sigillate in due possibili dosi: una per 50 litri di latte, l'altra per 500 litri. L'uso è semplicissimo, e il latte a cui viene aggiunto può essere conservato tra 8 e 24 ore dopo la mangiatura in temperature che variano tra i 20 e 34 gradi centigradi: quanto basta per trasportarlo dove sarà pastorizzato e consumato, o trasformato in formaggio o altri latticini. L'uso è evidente: nelle economie agricole di zone remote, o comunque dove gli allevatori non hanno accesso alla catena del freddo, mettere questa polverina nel latte appena munto abbassa il rischio di malattie causate da microrganismi patogeni, permette agli allevatori di fare miglior uso del latte - ad esempio produrre latticini - anche se non dispongono di frigoriferi, diminuisce le perdite (il latte buttato via perché andato a male), aumenta la quantità di cibo disponibile al consumo. È efficace con il latte di mucca, pecora, capra, bufalo e cammello. A Cuba è usato dal 1992, ormai un terzo del latte fresco prodotto nell'isola viene trattato con Stabilak, cioè tra 60 e 80 milioni di litri in un anno, con risultati eccellenti e senza danno alla salute degli umani - anzi, con vantaggio. I cubani hanno calcolato che così evitano una perdita quantificata nell'equivalente di 8.000 tonnellate di latte in polvere che andrebbe importato se quel latte andasse a male per mancanza di sistemi di refrigerazione. Il costo poi è irrisorio: i cubani lo hanno calcolato in circa 0,5 centesimi di dollari per 100 litri di latte. Il sistema è riconosciuto come efficace e sicuro - la stessa Fao che ha sponsorizzato le ricerche, nel '98 ha lanciato un programma globale lactoperoxidasi "per incoraggiare la diffusione di questo sistema - che in effetti ora è usato in una ventina di paesi (in gran parte latinoamericani ma anche in Vietnam). Lo Stabilak cubano ha ricevuto diversi premi tra cui, nel 2002, quello dell'Organizzazione mondiale per la proprietà intellettuale (Ompi) a Ginevra. Dove sta il "dono"? Nel fatto che l'istituto cubano è disponibile a fornire il metodo a chi interessa. Tra novembre e dicembre ad esempio il dottor Pastor Ponce e altri ricercatori del Censa sono andati in missione in Colombia, con tanto di campioni di Stabilak, a incontrare consorzi di allevatori interessati a usare il loro metodo. Anche in questo caso la conoscenza sta ceduta, a prezzo politico, a chi ne farà un uso sociale e di interesse pubblico: è un caso di "cooperazione Sud-Sud" - in effetti lo scambio è facilitato da un programma chiamato "Ideass" e realizzato dalle Nazioni unite per appoggiare i processi di sviluppo umano (www.ideassonline.org). Del resto Stabilak è solo un esempio di "innovazione di utilità pubblica". Altri esempi sono quelli presentati l'anno scorso nella prima edizione di una strana Fiera, il "Concorso di innovazioni per lo sviluppo umano" promosso in Nicaragua. A volte, l'innovazione sta nel metodo: come il progetto avviato proprio in Nicaragua di abbinare la coltivazione di un certo albero tropicale, il ficaro, con l'allevamento: l'albero dà ottimi frutti (ricchi di una proteina vegetale) di cui si usa il seme (per farne gallette) e la polpa, ha una grande chioma ombrosa ma piantato a distanze di 3-6 metri permette al sole di raggiungere il terreno e lasciar crescere l'erba per il pascolo. Altre volte si tratta di vere e proprie invenzioni, innovazioni tecnologiche: come il sistema naturale per disidratate i limoni messo a punto da una cooperativa di produttori di agrumi in Guatemala chiamata Coelmon. Far essiccare i piccoli limoni tropicali - li chiamano *limon criollo*, la varietà *Citrus aurantifolia* L., originaria dell'Asia ma adattata da tempo al centro America - è una tradizione della zona, ma il metodo inventato dalla cooperativa permette di disidratare completamente in modo naturale e impacchettare un prodotto che poi serve per la cucina - da certe minestre a piatti di carne o insalate - o per preparare tè e bevande, per uso domestico o per l'industria. Ora loro esportano i loro limoni disidratati negli Stati Uniti e in molti paesi del Golfo. Anche in questo caso il metodo è semplice. ●