

DALLE SPEZIE AL MAIS

DS6901

DS6901

Quando il commercio di prodotti alimentari incrocia il colonialismo

LUCA BASSI
BERGAMO

Che la crescente passione globale per il guacamole messicano possa influenzare le strategie dei narcotraffickanti colombiani e, al contempo, mettere a rischio l'habitat degli elefanti in Kenya potrebbe sembrare, a prima vista, un paradosso. In realtà, è solo un esempio di come le dinamiche del mondo globalizzato e interconnesso possano intrecciarsi in modi sorprendenti e spesso inquietanti. E, soprattutto, è un chiaro esempio di come le mode legate al cibo — spesso create e alimentate dai social network — possano condizionare la vita di chi abita dall'altra parte del pianeta. Lo ha dimostrato in modo brillante l'antropologo statunitense Sidney Mintz nel suo studio sulla storia dello zucchero, pubblicato nel 1985 con il titolo evocativo *Sweetness and Power*. Con quel trattato Mintz ha messo in luce come il semplice gesto di zuccherare il tè abbia avuto ripercussioni immense, solo all'apparenza invisibili: dal consolidamento dell'industria britannica alla condizione dei lavoratori nelle piantagioni caraibiche.

L'impatto del commercio

Già nel Medioevo il commercio delle spezie aveva generato una rete commerciale che collegava l'Europa al sud-est asiatico, ma è stata la scoperta del continente americano a ridisegnare profondamente la circolazione globale degli alimenti. La brutale espansione coloniale, avviata alla fine del XV secolo dalle potenze europee, ha innescato un traffico transoceanico di piante, animali e malat-

tie, in quello che lo storico Alfred Crosby ha definito «scambio colombiano».

Questo scambio, ben lungi dall'essere pacifico, ha avuto conseguenze devastanti per le popolazioni indigene, le cui abitudini alimentari e tradizioni sono state spesso ridicolizzate e sradicate. I colonizzatori, spinti dalla loro insaziabile fame di ricchezze, dipingevano i nativi come esseri rozzi e privi di moderazione, mentre erano loro stessi a imporre nuovi dogmi alimentari e religiosi, spesso incompatibili con le culture

locali. L'arrivo degli europei ha portato alla diffusione di animali sconosciuti nel Nuovo Mondo, come maiali e bovini, che si sono moltiplicati rapidamente trasformando paesaggi e abitudini alimentari. Allo stesso tempo, il sistema delle piantagioni ha creato un'economia basata sullo sfruttamento, con il commercio dello zucchero che ha alimentato per secoli la tratta degli schiavi africani. Se è vero che il cibo ha un valore culturale e simbolico, è altrettanto vero che è stato spesso strumento di dominio e colonizzazione.

Le Americhe non sono state solo il centro dell'espansione coloniale, ma anche un territorio di appropriazione e sfruttamento di risorse, comprese quelle alimentari. Quando gli spagnoli sbarcarono nel continente, si trovarono di fronte a una realtà gastronomica sconosciuta, modellata da millenni di isolamento geografico. Nuovi odori e sapori riempivano l'aria, sorprendendo e talvolta disorientando i conquistatori. Un cronista del tempo, Juan Díaz, racconta di come, ancora in mare, a diverse miglia dalla costa di Cozumel, avesse percepito profumi esotici provenien-

ti dalla terraferma, alimentando il mito di un continente fertile e prodigo.

Rivoluzione americana

I prodotti originari delle Americhe — tra cui mais, patate, pomodori, peperoncini, cacao e tacchini — hanno modificato in modo irreversibile le abitudini alimentari di tutto il mondo. Tuttavia, il processo di assimilazione di questi nuovi alimenti non è stato immediato né semplice. Ogni nuovo cibo ha dovuto essere interpretato e adattato ai gusti e alle logiche culturali europee. I conquistatori spagnoli hanno spesso utilizzato analogie per rendere familiari gli alimenti sconosciuti: il tacchino è stato chiamato «pollo d'India», i peperoncini «pepe d'India» e le zucche sono state assimilate a varietà già note. Ma non sempre l'integrazione è stata immediata: il pomodoro, ad esempio, è stato a lungo considerato una pianta ornamentale, mentre patate e mais hanno trovato un'ampia diffusione solo nel XVIII secolo. In alcuni casi, l'incapacità di apprendere le tecniche indigene ha portato a conseguenze nefaste: il mancato utilizzo del processo di nixtamalizzazione, essenziale per rendere il mais nutrizionalmente completo, ha causato per secoli la diffusione della pellagra in Europa, mentre la scarsa conoscenza dei metodi di conservazione delle patate ha



esposto intere popolazioni a carestie, come quella che devastò l'Irlanda a metà Ottocento.

La diffusione globale dei cibi americani ha avuto anche un altro effetto: la nascita di nuove aree di produzione che, nel tempo, hanno sottratto agli stessi territori d'origine il controllo delle loro risorse. Oggi, la maggior parte del cacao mondiale proviene dall'Africa e dal sud-est asiatico, mentre oltre il 90 per cento della vaniglia viene coltivato fuori dal continente americano. Il consumo di questi prodotti è concentrato in Europa e negli Stati Uniti, perpetuando logiche di sfruttamento che ricordano le dinamiche coloniali.

Basti pensare alla quinoa, che da alimento base delle popolazioni andine è diventata un prodotto di lusso nei mercati occidentali, rendendola economicamente inaccessibile per chi la coltiva. Oppure all'avocado, il cui commercio è in parte controllato dal crimine organizzato in America Latina. Anche la canna da zucchero, ancora oggi, è coltivata in condizioni di semi-schiavitù in diverse parti del mondo.

Una fotografia, quella appena descritta, che ci dice come il cibo non sia mai stato solo una questione di nutrimento: è da sempre cultura, potere, economia e, troppo spesso, pure uno strumento di sfruttamento. La storia dello scambio colombiano non è finita: continua a influenzare il nostro modo di consumare e produrre, lasciando dietro di sé un retrogusto amaro che, tutti noi, non possiamo e non dobbiamo ignorare. Ecco perché scegliere cosa mangiare è, soprattutto oggi, un atto politico che può cambiare e condizionare la vita di altre persone. Anche di quelle che vivono (o sopravvivono) dalla parte opposta del mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DS6901

L'autore DS6901



Giornalista freelance e social media manager, dopo dieci anni nella redazione sportiva di un giornale online ha deciso che il cibo doveva essere tutta la sua vita. Oggi scrive di cucina, tendenze e viaggi. Ha collaborato con La Stampa, La Gazzetta dello sport, il Corriere dello sport, Libero Milano. Fotografa sempre il cibo prima di mangiarlo