

Dieta ed evoluzione. Abbiamo selezionato piante e animali per cibarcene, ma il cibo che mangiamo ha, a sua volta, selezionato noi. Il nostro decorso come specie è stato plasmato soprattutto dal consumo di carne

## Il banchetto dell'australopiteco

Guido Barbujani

Viene in mente, alla fine, che si possa leggere questo saggio di Jonathan Silvertown come un romanzo picaresco: uno di quei romanzi in cui il protagonista cade in disgrazia, e se arriva a cavarsela è solo attraverso tante peripezie e compromessi in un mondo spietato, ogni giorno sudando sette camicie per mettere insieme il pranzo con la cena. Se è così, bisogna dire che l'idea è davvero buona e la scelta del protagonista perfetta: perché il protagonista, perennemente alla ricerca di cibo, siamo tutti noi.

Ma andiamo con ordine. Lo ammette lo stesso autore, nella prima riga di questo *A cena con Darwin*: ci sono già troppi libri sul cibo. Ma questo, e basta leggerne qualche pagina per capirlo, non è l'ennesimo tentativo di promuovere una dieta miracolosa o una nuova linea di prodotti naturali. Silvertown è un ecologo e un evoluzionista; sceglie il cibo, o quello che ne resta a distanza di millenni, come filo conduttore del suo racconto di come la nostra specie si sia adattata a sopravvivere in ambienti sempre diversi, imparando a mangiare quello che c'era da mangiare. La prende alla larga, invitando per prima cosa a pranzo le altre forme umane che si sono avvicinate sul pianeta prima di noi. Forse non è proprio vero che siamo quello che mangiamo, ma che bella idea il convivio delle varie umanità, sedute in attesa che l'autore decida cosa servire a ciascuna di loro, dall'australopiteco in su. Da quella tavolata (allegra: Silvertown padroneggia l'arte dell'ironia) si parte per un percorso a zigzag, che dalle cozze ci porta al cibo del futuro. A ogni capitolo impariamo qualcosa sulla capacità umana di utilizzare una fonte di energia, dalle verdure al latte alla cacciagione. Ma a Silvertown piace divagare; e d'altra parte cosa c'è di meglio che gironzolare senza meta fermandosi ogni tanto per mandar giù qualcosa? Così, dai tanti spuntini, nascono spunti per raccontare storie che divertono e fanno riflettere.

C'è un po' di tutto, in queste storie. Ci sono la botanica e la zoologia: che piante e che animali mangiamo, e perché ci piacciono. Ci sono la biologia evoluzionistica (come e perché certe piante hanno sviluppato sapori acidi, piccanti, dolci, o salati...) e la genetica (quali geni ci fanno sentire i sapori acidi, piccanti, dolci, salati...). E poi la biologia delle cellule (come sono fatti i recettori che, sulla lingua, ci permettono di sentire i sapori) e la biochimica (cosa succede agli zuccheri, una volta che ci hanno erogato il loro effimero piacere), senza contare la preistoria, l'antropologia culturale e naturalmente l'ecologia. Messa così, potrebbe sembrare una massa di conoscenze che rischia di schiacciare l'incauto lettore, ma non è vero: l'abilità di Silvertown sta nel far sfilare aneddoti e nozioni senza procurare sazietà. Certo, il rischio di questo stile narrativo sta in una inevitabile disorganicità: in questo libro si salta spesso di palo in frasca. A parziale rimedio, ci sono però fitte pagine di note bibliografiche, a cui conviene rivolgersi in caso si voglia approfondire.

Volendo, alla fine, tirare le fila dei tanti discorsi, un paio di concetti emergono con forza. Il primo è che abbiamo selezionato piante e animali per mangiarli, ma il cibo che selezioniamo ha, a sua volta, selezionato noi: e la nostra evoluzione è stata plasmata dal consumo di carne. Non è facile mettere una data precisa su fenomeni così remoti, ma intorno a due milioni di anni fa siamo passati a una alimentazione in parte carnivora e alla cottura degli alimenti. Nello stesso momento comincia la crescita del nostro cervello, abnorme sotto ogni punto di vista, che nel giro di qualche tempo ci porterà a fare cose che nessun altro primate si è mai sognato di fare. Rispetto a quell'antica umanità, oggi abbiamo problemi diversi e, nelle società occidentali, addirittura opposti: si mangia troppo, e troppa carne perché il pianeta possa permettercelo a lungo. Ma è andata così, ed è bene non dimenticarlo.

Il secondo, è che il problema principale, oggi, è dar da mangiare a sette miliardi di persone, che fra poco saranno otto. Dunque, il cibo del futuro non sono le pillole che si immaginava la



Ogni cibo che serviamo in tavola ha alle spalle una lunga storia evolutiva

fantascienza qualche decennio fa, ma i normali pranzo e cena di tutti noi, che andranno messi in tavola senza distruggere l'ecosistema. Aiuta ricordarsi che un drammatico allarme per la crescita troppo rapida della popolazione era già stato dato negli sessanta. «Le preoccupazioni erano fondate, ma le previsioni vennero smentite» scrive Silvertown. Allora è stata la cosiddetta rivoluzione verde, lo sviluppo di nuove varietà commestibili e di un'agricoltura industrializzata, a risolvere il problema; ma oggi non basta più. C'è un limite alla resa dei terreni, e poi il cambiamento climatico, la progressiva desertificazione, riducono sempre più le aree coltivabili: bisogna avviarsi su un'altra strada. In realtà, sono già disponibili, o lo sarebbero, varietà di piante che hanno bisogno di meno acqua, o capaci di crescere in terreni salini, o arricchite di sostanze nutrienti essenziali. Il condizionale deriva dal fatto che queste varietà sono state prodotte in laboratorio, e sono cioè organismi geneticamente modificati, OGM: gli OGM la cui coltivazione è vietata, o severamente limitata, in mezzo mondo e in quasi tutta l'Europa. E qui, come si diceva una volta, il problema è politico. L'opposizione agli OGM è diffusa, non sempre per motivi irrazionali (tutte le nuove tecnologie sono esposte al rischio di imprevisti); ma è un fatto che mangiare cibi OGM, finora, non ha mai fatto male a nessuno, e anzi, in molti casi che Silvertown cita, avrebbe potuto togliere dai guai molta gente. Così, questo libro ci lascia con un dilemma, politico e morale, su cui è giusto interrogarsi, e con una frase di semplice buon senso: «Esistono molti modi per seguire una dieta sana ed equilibrata, e solo le scelte estreme, un consumo eccessivo di carne o l'eliminazione totale delle proteine animali, possono diventare fonte di problemi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A cena con Darwin. Cibo,  
bevande ed evoluzione

Jonathan Silvertown

Bollati Boringhieri, Torino,

pagg. 262, € 25