



di Giovanni Ballarini

19 dicembre 2018

POST-VERITÀ IN TAVOLA



Noti sono i casi di frodi nell'arte e quello perpetrato da Han van Meegeren è uno dei più celebri, ma esistono anche frodi nella produzione e nella vendita del vino soprattutto ai collezionisti di bottiglie antiche, e il miliardario William Koch è conosciuto per aver comprato, per intercessione di Christie's, quattro bottiglie di Château Lafite 1787 che sarebbero appartenute al presidente americano Thomas Jefferson ma che furono riconosciute false, e non sappiamo quante altre frodi sono state perpetrate. Sempre parlando di vino nel recente passato nel Regno Unito fu diffusa la falsa notizia che il Prosecco rovinasse i denti, accusando di questo gli zuccheri e gli acidi di questo vino, per quanto simile se non uguale a gran parte degli altri vini, non ultimo lo Champagne. Sono questi esempi dei falsi, falsificazioni e contraffazioni alimentari, un argomento ampio e diversificato che comprende quanto di fraudolento può essere perpetrato nel commercio delle bottiglie di vino e liquori da collezione, nei prodotti alimentari con simboli contraffatti di tipicità, il ben noto e purtroppo diffusissimo *italian sounding*, per non parlare di quanto sta avvenendo nelle cucine che si dicono specifiche di paesi e regioni e tali non sono, e nella alterazione di ricette tradizionali. La falsificazione dilaga anche per la connivenza dei consumatori che credono di risparmiare o fare buoni affari quando acquistano un'imitazione preferendo una contraffazione meno costosa rispetto al prodotto originale. Senza sottovalutare il ruolo di false leggende metropolitane, anche in alimentazione si è aggiunta un'altra forma di falsità molto subdola e che merita un breve cenno e cioè quella della post-verità, Post-verità o *post-truth* o "oltre la verità" è la parola dell'anno 2016 dell'Oxford English Dictionary e identifica una notizia che, spacciata per autentica, sarebbe in grado di influenzare una parte dell'opinione pubblica, divenendo di fatto un argomento reale, dotato di un apparente senso logico e questo toccando emozioni o sollevando pregiudizi. Infatti

l'Enciclopedia Treccani definisce post-verità un'argomentazione caratterizzata da un forte appello all'emotività che basandosi su credenze diffuse e non su fatti verificati tende a essere accettata come veritiera, influenzando l'opinione pubblica. Sebbene questo fenomeno abbia origini antiche, attraverso la pubblicità e i *social media* la possibilità di diffusione di questo tipo di falsità disinformativa è aumentata in modo esponenziale coinvolgendo anche argomenti delicati come l'alimentazione. Le post-verità spesso si giovano dell'intervento di *social influencer* personaggi popolari sui *social network* in grado di esercitare un influsso sulle scelte di settori dell'opinione pubblica e soprattutto dei giovani, in un fenomeno che ha interessato anche l'Autorità garante della concorrenza e del mercato. Anche la Commissione Europea ritiene che la disinformazione abbia superato il livello di guardia e che la diffusione di notizie volutamente fuorvianti è un problema sempre più grave per il funzionamento delle nostre democrazie, che incide sulla percezione della realtà da parte dei cittadini e per dare ai cittadini europei gli strumenti per individuare le notizie false, accrescere la fiducia online e gestire le informazioni che essi ricevono è necessario de-finire una strategia comune di contrasto alla diffusione di notizie false in tutta la UE.

Uno dei caratteri delle post-verità è che seguono le mode e l'estrema semplificazione, puntando su un solo elemento o aspetto, dimenticando che in alimentazione ogni alimento va valutato in relazione alla dose di uso, modo di trasformazione e soprattutto equilibrio con gli altri componenti della dieta nel suo complesso. Esempi di post-verità del passato sono gli spinaci ricchi di ferro mentre non ne hanno più di altri vegetali, che le vitamine sono nella buccia della frutta, che il formaggino con acido glutammico migliora l'intelligenza, che nelle acque minerali la radioattività è un elemento positivo che tuttavia scompare dopo l'incidente di Chernobyl. Sempre del passato è la pasta ali-mentare arricchita di glutine o pastina glutinata per i bambini deboli. Attualmente prevalgono invece i richiami agli alimenti alleggeriti e "senza": senza glutine, senza grassi, senza zuccheri e senza additivi non di rado con la precisazione "aggiunti" come se fossero buoni solo quelli naturali. Non mancano poi le post-verità più strutturate: meglio il "senza glutine" per tutti, celiaci e non, o il latte e i formaggi senza lattosio anche per chi lo digerisce benissimo, senza dimenticare altre idee più o meno fantasiose come l'ananas che brucia i grassi, la carne rossa che fa male a prescindere dalle quantità e modi d'uso e che il latte faccia male agli adulti e via dicendo. Con la falsa post-verità condivisa come vera chi ci specula vende alimenti vantando proprietà nutritive be-nefiche per la salute e, ora, anche per l'ambiente.

Un aspetto particolare delle post-verità è l'uso distorto di notizie che provengono dalle allerte alimentari che derivano dal sistema di controllo europeo degli alimenti (RASFF) grazie al quale i prodotti non idonei per la salute umana e animale sono ritirati dal mercato, con una corretta informazione ai consumatori. Non di rado queste allerte dai canali mediatici della rete, giornali, radio e televisioni sono trasformate in notizie volutamente allarmanti per fenomeni sotto controllo e non più pericolosi, come avviene per le allerte sui respingimenti alle frontiere di alimenti non idonei.

Post-verità: come difendersi? Una continua verifica della fonte della notizia è prioritaria ed essenziale e per quanto riguarda la sicurezza alimentare (situazione allerte, quesiti, dubbi di natura tecnico-scientifica o normativa) è bene consultare i siti del Ministero della Salute, degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, degli Istituti di ricerca pubblici, delle Università e, a livello so-vranazionale, dell'Agenzia Europea EFSA.

