

**PUNTO DI VISTA**

## **C'era davvero carta igienica nella mortadella russa?**

**In un recente articolo pubblicato sul Wall Street Journal, la giornalista Sarah Nassauer si è chiesta cosa si nasconde spesso nel formaggio grattugiato, oltre il formaggio stesso, fornendo una panoramica approfondita su un noto e diffuso additivo alimentare: la cellulosa.**

### Greg Grishchenko

La giornalista e le persone da lei intervistate hanno compiuto un'analisi approfondita, descrivendo vari prodotti alimentari in cui la cellulosa viene usata per esaltare la qualità, proteggere il gusto, sostituire i grassi o aggiungere cremosità. Questo importante ingrediente della vita di ogni giorno ricavato dalla pasta di legno o altre fibre vegetali svolge diversi ruoli nel settore dei cibi confezionati e anche in quello dei farmaci in compresse.

Gli esperti della nutrizione affermano che la fibra insolubile della cellulosa derivata dalla pasta di legno non è diversa da quella che si trova nei vegetali e garantisce gli stessi benefici per la salute. Una parte notevole della cellulosa arriva sotto forma di polvere, ottenuta dalla cottura di fibra grezza vegetale - soprattutto legno - con sostanze chimiche specifiche per separare la cellulosa. Dopo la purificazione e l'ulteriore lavorazione, la fibra è pronta per entrare nella catena alimentare.

OLTRE ALLA CELLULOSA IN POLVERE, DERIVA DALLA PASTA DI LEGNO RAFFINATA UN ALTRO ADDITIVO IN FIBRA - MCC O CELLULOSA MICROCRISTALLINA - utilizzato negli alimenti come testurizzatore, antiagglomerante, sostituto di grassi, emulsionante, allungante e volumizzante nonché nella produzione di pillole vitaminiche. La MCC è considerata sicura per uso umano e figura nell'elenco di additivi alimentari approvato dalla FDA (Food and Drug Administration), l'ente governativo statunitense che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari e farmaceutici. La FDA non ha stabilito alcun limite sulla quantità di cellulosa che può essere usata nei prodotti alimentari destinati al consumo umano. A sua volta, l'USDA, il Dipartimento di Stato USA per l'Agricoltura, che regola il settore carni, ha fissato una soglia del 3,5% per l'utilizzo di cellulosa, dal momento che la fibra delle carni lavorate non può essere riconosciuta a livello nutrizionale. Così, quando preleviamo una confezione di mortadella dagli scaffali del supermercato per il nostro pranzo, non ci viene certo da pensare agli altri prodotti con pasta di legno esposti nel vicino reparto prodotti per la casa: carta igienica, carta da cucina, ecc.

ALCUNI SERVIZI SULLA CELLULOSA NEGLI ALIMENTI TRASMESSI DA GIORNALI E TV MI HANNO RIPORTATO INDIETRO DI CIRCA 40 ANNI, precisamente al periodo della mia giovinezza in Ucraina, che allora era parte dell'Unione Sovietica. Verso la fine degli anni 60, lo stabilimento Syassky, periferia di San Pietroburgo (che allora si chiamava Leningrado), iniziò a produrre carta igienica a partire da carta tissue grezza, applicando una fascia con l'etichetta che dichiarava la lunghezza in metri del tissue contenuto nel rotolo (54 o 65, le più diffuse).

IN PASSATO, LA CARTA IGIENICA ERA CONSIDERATA UN ARTICOLO DI LUSSO IN UNIONE SOVIETICA e non veniva venduta nei negozi al dettaglio bensì importata in piccole quantità da occidente per essere poi distribuita principalmente negli hotel frequentati dagli stranieri e dall'élite del Partito Comunista. Quando nel 1968 i primi rotoli di carta igienica vennero messi in vendita, l'operazione si rivelò un fallimento in termini di marketing. La gente, abituata a usare qualunque tipo di carta alternativa, come quella di giornale, semplicemente non pose alcuna attenzione a un nuovo prodotto che bisognava aggiungere alla lista della spesa settimanale. Tuttavia, bastò poco tempo perché le persone imparassero ad apprezzare la comodità della carta igienica, che presto entrò a far parte dei prodotti cosiddetti "carenti", ossia che sparivano dai negozi nel giro di qualche ora dopo l'esposizione.

CONTEMPORANEAMENTE, L'AGRICOLTURA SOVIETICA DAVA SEGNI DI RALLENTAMENTO, specie nella produzione di carne, da cui veniva ricavata l'amata mortadella. Questo insaccato era molto diffuso tra la gran parte della popolazione e poco costoso. Verso il 1970, i consumatori sovietici di mortadella cominciarono a notare che qualcosa era cambiato, sia nel gusto sia nell'aspetto dell'insaccato.

Poiché i media erano rigidamente controllati dal governo, una fonte alternativa di notizie cominciò a diffondere delle voci che misero rapidamente in relazione il nuovo gusto della mortadella, tracce occasionali di carta kraft nell'insaccato e le forniture di carta igienica che sparivano alla velocità della luce, riunendo il tutto in un'unica frase: "Il governo mette carta igienica nella mortadella per metterci meno carne".

NON VI FURONO MAI SMENTITE NÉ SPIEGAZIONI UFFICIALI e questa storia continuò per altri quindici anni fino a che la Perestroika rese la comunicazione più aperta e trasparente. A quel punto, uscirono diverse pubblicazioni che cercarono di bandire la mortadella, spiegando che il gusto diverso era dovuto alla sostituzione della carne fresca con carne surgelata. I media rivendicarono anche tracce occasionali di carta nella mortadella, che sembra fossero residui di imballi di carne surgelata, dimenticati da operatori negligenti. I media pubblicarono anche il GOST (Soviet Government Standard, lo standard nazionale) per la mortadella, che dichiarava l'assenza di cellulosa nella carne. Difficile dire se il sempre sospettoso pubblico sovietico riuscì mai a dissipare le sue preoccupazioni sul consumo della mortadella.

NELLA RUSSIA DI OGGI, POCHE PERSONE RICORDANO LA STORIA DELLA "CARTA IGIENICA NELLA MORTADELLA". Tuttavia, la nuova economia libera di mercato ha causato un deterioramento del sistema di controllo governativo sulla regolamentazione dell'industria alimentare. La nuova generazione di russi nati dopo il collasso dell'Impero Sovietico non ricorda il gusto della "vecchia mortadella" e sa poco o niente della percentuale di cellulosa microcristallina presente oggi nei salumi in vendita. •