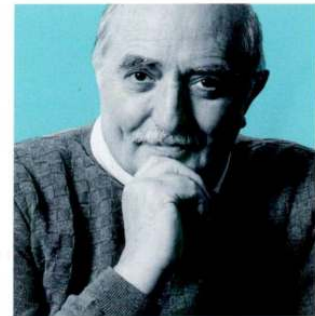


EDITORIALE

# Quali materie prime?

DOPO DUE ANNI MOLTO CRITICI PER GLI APPROVVIGIONAMENTI, AUMENTANO GLI INVESTIMENTI IN RICERCA E SVILUPPO DA PARTE DELLE AZIENDE PER SPERIMENTARE SOLUZIONI ALTERNATIVE AGLI INGREDIENTI TRADIZIONALI. UN BUSINESS MOLTO PROFITTEVOLE

Paolo Dalcò



**S**ale, pepe, zucchero, patate, pomodori, semi di cacao, noce moscata, grano, soia, caffè sono le protagoniste del libro "Storie straordinarie delle materie prime" di Alessandro Giraud, [ADD Editore](#). Scopriamo alcune curiosità. La storia dello zucchero di canna iniziò in Nuova Guinea e poi si diffuse in India, tanto che i Greci e i Romani lo chiamavano "sale indiano". Mentre gli olandesi e gli inglesi barattarono l'isola di Run in Indonesia, dove si coltivava la noce moscata, con quella di Manhattan. All'epoca si chiamava New Amsterdam e prese il nome di New York dal fratello di re Carlo II. Mentre la battaglia del pepe, fra Venezia e Lisbona, durò un secolo. Il mercato delle spezie rappresentò un terzo del commercio mondiale fino al XVIII secolo. Nell'Europa medioevale il prezzo delle spezie era molto elevato. Prima delle crociate, una libbra di zafferano costava quanto un cavallo, una di noce moscata valeva fino a sette buoi di grossa taglia. Le patate erano chiamate in Italia i tartuffoli mentre i pomodori i pomi d'oro. Provenivano dalle Indie occidentali: mais, tacchino, pomodori, patate, peperoni, cacao. Materie prime che hanno alimentato continui conflitti. È il caso della guerra per l'oro blu: l'acqua. Oltre 500 guerre combattute nel corso dei secoli e altre oggi minacciano la pace in Medio Oriente, in Asia, nelle Ande e nell'Africa centrale. Le guerre del grano e dei cereali, in Europa, nei Paesi Baltici e in Ucraina, influiscono sul prezzo delle granaglie. Anche le guerre del sale, combattute a Venezia, che sull'oro bianco fondò la propria egemonia.

Per molto tempo il sale è stato il principale conservante alimentare. I Romani lo usavano anche come dentifricio. Omero lo definì una sostanza divina e Platone sosteneva che gli dèi lo amavano. Il viaggio prosegue in Brasile che è il primo produttore mondiale di caffè. Molti furono i tentativi dei francesi di appropriarsi delle piante di caffè per poi seminarle nelle terre tropicali da loro controllate. I Romani chiamavano Thermopolia una sorta di fast food dei giorni nostri. I clienti ordinavano al banco e mangiavano in piedi uova sode e piatti di verdure, formaggio e vino mescolato all'acqua. A Pompei, città di circa 20.000 abitanti, gli scavi hanno portato alla luce quasi un centinaio di bettole, le Tabernae, dove i clienti consumavano pasti a base di carne, pesce, dolci, vini e pane di buona qualità. A Roma il grano veniva distribuito gratuitamente poi venne sostituito dal pane. All'apice del suo splendore Roma arrivò a importare fino a 3,5 milioni di quintali di grano, soprattutto dall'Egitto, dalla Sicilia, dalla Sardegna e dal Nord Africa e Medio Oriente. Un reddito di cittadinanza ante litteram. "La plebe bisogna averla sempre dalla propria parte" scriveva Svetonio all'Imperatore Claudio. Il mais venne scoperto da Colombo nel 1492 quando visitò le isole dei Caraibi orientali e assaggiò le focacce e la bevanda preparata con i grani fermentati. Riportò i semi dal suo primo viaggio e lo seminò in Spagna con risultati mediocri. Quando gli spagnoli occuparono Napoli e Milano incominciarono a seminare grano ma con risultati deludenti al sud mentre con

successo al nord. La coltura si diffuse poi nelle terre di Venezia, nelle pianure dei Balcani, in Ucraina, in Grecia e nel Caucaso. Mentre dai Caraibi arrivarono le patate insieme ai carichi di oro, argento e spezie. Servivano per nutrire l'equipaggio dei marinai grazie al loro contenuto proteico e vitaminico. La coltura si diffuse poi in Francia e in Irlanda. Il tè invece veniva utilizzato come moneta per pagare le tasse. Mentre il caffè, la bevanda del diavolo, per molto tempo era considerato una medicina. Nel 1615 Venezia diventava il crocevia dei commercianti di caffè in concorrenza con i porti di Londra, Amsterdam e Marsiglia. I "caffè del commercio" sono i luoghi dove mercanti, mediatori, proprietari terrieri e agenti immobiliari, si ritrovavano per trattare affari. Diventarono poi punti di incontro per dibattiti filosofici. "Il bancone di un caffè è il parlamento del popolo" scrisse Honoré de Balzac. Parliamo ora della soia. Coltivata in Cina da 5.000 anni, la soia nella Francia del 1869 venne utilizzata per fare la margarina.

Oggi scarseggiano le materie prime e sta esplodendo il mercato degli ingredienti alternativi. Il fondo Investindustrial di Andrea Bonomi è leader nel mercato mondiale degli ingredienti, raddoppiando in un anno il fatturato da 500 milioni a 1 miliardo di euro. Con Csm Ingredients, Hi Food, Italcanditi e Parker Food Group, recentemente acquisita negli Usa. Un fatturato che si prevede possa crescere ulteriormente non solo in Europa ma anche negli Usa. ■

© Riproduzione Riservata