

## 531 | In questo numero

La vita? Una parentesi tra episodi condizionati da conflitti di interesse in campo nutrizionale: dall'allattamento artificiale del neonato "caldaamente consigliato" da qualche medico pediatra alla idratazione e nutrizione artificiale nel fine vita. Una visione un po' radicale, d'accordo: fortunatamente si tratta di eccezioni ma è utile tenere sempre presente i tanti elementi che intervengono nell'orientare le decisioni che riguardano le abitudini alimentari e la nutrizione umana. È un ambito attraversato da molti interessi e assai rilevanti. Spesso poco considerati perché si parla quasi soltanto dell'influenza delle industrie farmaceutiche sulla medicina di oggi ma osservare ciò che avviene nel campo dell'alimentazione ci aiuta a capire come l'espressione *conflitti di interesse* debba comprendere anche l'operato delle aziende del settore alimentare e ciò che è estraneo alla sfera economica e che possiamo invece ricondurre alle convinzioni religiose o a dinamiche di tipo politico.

Un passo in più e arriviamo a dire che a tavola siamo vittime dei nostri stessi conflitti. C'è chi – nell'era della "gastrocrazia" (così la chiama Guia Soncini nel piccolo libro *La repubblica dei cuochi - Il Mulino, 2015*) è ossessionato dal culto degli chef e, fresco dell'ultima puntata televisiva, decide di osare impiattando per gli amici una patatina frita sormontata da un gambero di fiume. All'opposto, coloro che – nell'età delle intolleranze e degli integralismi (non solo religiosi) – rinunciano ad una serie di alimenti sulla base di improbabili selezioni proposte da specialisti improvvisati. Potremmo

continuare con fondamentalisti di ogni genere: dai patiti del chilometro zero a chi non assaggia nulla che non sia crudo.

Tanto siamo ossessionati dal cibo, quanto meno tempo trascorriamo in cucina e, prima di tutto, al mercato. Anche per questo dimentichiamo che la "dieta" è un modo di essere e non semplicemente di mangiare. Come spiega Giuseppe Fatati (pag. 540) la dieta mediterranea non è solo olio d'oliva, pomodoro e pesce azzurro, perché il Mediterraneo è mare e montagna, saraghi e capre e soprattutto era sentieri da percorrere a piedi ed erbe da cogliere chinati sul terreno. La Mediterraneità l'abbiamo persa con le certezze rassicuranti raccontate da chi sostiene di avere in mano la "scienza dell'alimentazione", troppo spesso fondata su ricerche poco plausibili tanto concentrate sui singoli nutrienti quanto disattente al rischio di confondimento in studi osservazionali campati per aria. La polemica sulle linee-guida nutrizionali statunitensi – che vede protagonista la giornalista Nina Teicholz e la medicina accademica – è illuminante anche di quanto sia più comodo non farsi domande che possano mettere in discussione la "cultura prevalente". I conflitti di interesse germinano su un terreno reso fertile dalla ricerca di cattiva qualità.

*Integrità* dovrebbe essere la parola chiave: integrità come capacità di affrontare i problemi in modo comprensivo e come determinazione a proteggersi dagli interessi conflittuali. Altrimenti, di *destrutturata* continueremo ad avere sia la cucina sia la conoscenza.

## | In questi numeri

