

26 dicembre 2021 10:21

## Il potere politico dello zucchero, tra delizie e dominazioni

di [Redazione](#)



La storia di questo ingrediente

divenuto centrale nella nostra alimentazione, re delle feste e dei dolci, racconta la parte intima dei desideri umani, ma anche la violenza degli imperi e la nascita di una globalizzazione di cui è protagonista.

E' uno degli effetti collaterali dell'epidemia di Covid-19. Tra l'inizio del lockdown e la fine di maggio 2020, le vendite di zucchero sono aumentate del 30% in Francia, con un record per lo zucchero a velo (+ 56%) e ancora di più per lo zucchero confezionato (+ 80%). La paura della scarsità ha indubbiamente giocato un ruolo in questa corsa. Ma un'indagine condotta dal Centro per le scienze del gusto e dell'alimentazione, a Digione, mostra anche che il periodo ha favorito, soprattutto nei bambini, quello che gli autori dello studio chiamano "mangiare emotivamente". Nelle porte chiuse delle nostre vite confinate, molti di noi hanno affogato le nostre ansie da fine del mondo nella dolcezza confortante dei dolci fatti in casa.

Rifugio sicuro in mezzo alle crisi, ingrediente essenziale delle vacanze o del piacere solitario e talvolta colpevole, lo zucchero racconta, a suo modo, la parte intima della storia di uomini e donne, delle loro gioie e delle loro angosce, delle loro paure e delle loro speranze. È anche, insieme ai cereali, uno dei prodotti che, nei secoli, meglio descrive la storia dei popoli, la violenza degli imperi e la nascita di una globalizzazione di cui è protagonista.

Perché questo ingrediente capace di attivare i circuiti di ricompensa nel nostro cervello non è solo fonte di piacere. Per molto tempo marcatore di distinzione sociale e ricchezza, riservato alle élite, prima di diventare onnipresente nei nostri armadi, lo zucchero è un oggetto altamente politico, una questione di potere. "È strano che un prodotto che incanta l'infanzia e addolcisca la vecchiaia sia stato la fonte di così tante catastrofi politiche", ha osservato il primo ministro della regina Vittoria Benjamin Disraeli alla fine del XIX secolo. L'affermazione resta tutt'oggi valida. Questa passione per il gusto è stata legata alle peggiori piaghe della nostra storia, prima fra tutte la schiavitù, che ha portato milioni di africani alla deportazione e ai lavori forzati nelle piantagioni americane. È anche responsabile, un secolo e mezzo dopo, di disastri ambientali ed epidemie di malattie lunghe, dolorose e in gran parte prevenibili, la principale delle quali, l'obesità, è in prima linea nella crisi dovuta al Covid-19.

Da quarant'anni la ricerca nelle scienze sociali cerca di far luce su questo paradosso: come spiegare che questo ingrediente ritenuto non indispensabile ai bisogni alimentari cristallizza così tanto le passioni, al punto da plasmare paesaggi e influenzare le politiche pubbliche? In che modo questa merce, un tempo preziosa e rara, privilegio dei potenti, si è trasformata in un'arma di consumo di massa, che ipoteca la vita e grava sulle finanze dell'assicurazione sanitaria? Ripercorrere la storia politica dello zucchero aiuta a comprendere meglio l'ambivalenza del nostro comportamento nei suoi confronti e fa luce sull'origine degli equilibri di potere a cui è soggetto oggi.

### Punto in comune con le grandi scimmie

Se la parola "zucchero" apparve nel XII secolo in Francia, ereditata dal sanscrito "çarkara" (il "grano") - che in India designa la canna da zucchero -, passando per l'arabo "soukkar" e il greco "sakkaron", "Sarebbe un peccato far nascere la storia dello zucchero con la scoperta della canna da parte degli europei, perché il luogo del gusto dolce è centrale nella preistoria dove si può già parlare di politica alimentare", sostiene il politologo Paul Ariès,

autore di "Una storia politica del cibo" (Max Milo, 2016). I nostri primi antenati erano grandi fan della dolcezza - un appetito universale che condividiamo con le grandi scimmie - senza dubbio perché parlava loro della presenza di carboidrati, e quindi di energia.

I popoli del Paleolitico conoscevano anche molte fonti: il miele, la linfa di alberi come la betulla, l'acacia e l'acero, o gli zuccheri dei fiori e dei frutti. Questa conoscenza andrà progressivamente perduta a beneficio del solo miele, la cui cattura da parte dei più ricchi è senza dubbio legata alla sua scarsità, osserva Paul Ariès. Fonte di piacere, il sapore dolce, dunque, ben presto, nelle società più antiche, divenne marcatore sociale di potere e questione politico-religiosa.

Nell'Antichità, le divisioni sociali e politiche erano segnate dall'arte culinaria: i più ricchi si distinguevano per il consumo di miele, che "si riferisce alla gola, ma per mediazione religiosa", continua il politologo. Nelle prime città-stato di Sumer e Babilonia si offrivano focacce agli dei. Il miele occupa un posto essenziale anche nella medicina e farmacopea dell'antica Cina, India, Grecia antica ed Egitto, dove il suo uso medico è attestato da un papiro del XVI secolo prima della nostra era. Sono elencati non meno di 500 unguenti, cerotti o decotti a base di miele, che trattano quasi tutto, dai problemi sessuali al mal di gola, comprese le lesioni o le malattie degli occhi.

Nel Medioevo occidentale, la cristianizzazione rafforzò ulteriormente questi problemi di potere. Fu messo in atto un rigoroso sistema di protezione delle api per rifornire le chiese di cera, indispensabile per la fabbricazione delle candele. Il peccato di "gola" ("ingordigia") condanna tutto l'eccesso di cibo, e non solo lo zucchero.

Fu solo durante le Crociate che gli europei scoprirono la "canna da miele" (cannamelis) del Medio Oriente. A partire dal XII e XIII secolo, le opere mediche e culinarie iniziarono a menzionare in Europa lo zucchero di canna, "che allora non era considerato un alimento, ma venduto in piccolissime quantità dagli speciali", spiega l'economista Pierre Dockès, autore di "Sucre et les larmi. Breve saggio su storia e globalizzazione" (Descartes et Cie, 2009). Fu usato fino al Rinascimento come medicinale e spezia preziosa nelle case benestanti, dove era molto popolare perché esaltava il sapore delle bevande e dei piatti di carne talvolta molto piccanti". Nel 1505, uno dei primi trattati di cucina e di dieta, "Le Platine en François", affermava che "lo zucchero non guasta mai la carne", il suo autore ne esaltava i benefici digestivi e respiratori.

Ma già stanno emergendo le prime preoccupazioni sui rischi di un uso eccessivo. Jean Bruyérin-Champier, medico di François Ier, chiamò a diffidarlo nel 1560: "Ora le nostre usanze sono tali che cospargiamo di zucchero tutto ciò che possiamo mangiare per migliorare la vita umana. Vedo che questo è un grave errore. Certo, non nego che lo zucchero aggiunga piacevole e salutare gusto a molti cibi "ma," rigorosamente dal punto di vista medico, sosteniamo che facciamo un uso eccessivo dello zucchero sulle nostre tavole".

Il re Luigi XIV, un secolo dopo, vi perse i denti prima dei 40 anni. Tra i piaceri dei sensi e i rischi dell'eccesso, lo zucchero ha un posto speciale nella dieta, dove la moralità non è mai lontana. Nel momento in cui i dolci dall'Italia si diffondono su comode tavole - questi "raffinamenti di bocca" molto in voga nel XVII e XVIII secolo -, cambia status per diventare un alimento a sé stante, ma è anche relegato., con la fine del il "servizio à la française", a fine pasto, secondo una cronologia dolce-salata che continua ancora oggi in Francia, almeno per i due pasti principali.

Questa nuova passione degli aristocratici ha un prezzo. A partire dal XVI secolo, la mania dei ricchi europei per i piaceri dolci incoraggiò lo sviluppo della schiavitù, "associata direttamente e in modo determinato alla produzione dello zucchero", sottolinea la storica Catherine Coquery-Vidrovitch, autrice delle "Vie della schiavitù" (Albin Michele, 2018). Testata per la prima volta dai portoghesi sull'isola di Sao Tome, l'economia delle piantagioni fu esportata in Brasile, nelle Antille minori di quelle maggiori (Santo Domingo in particolare), e successivamente in Louisiana. "La produzione di zucchero e la schiavitù si costruiranno l'una sull'altra per portare a un modello economico senza precedenti, un nuovo paradigma produttivo", osserva Pierre Dockès.

"È l'inizio di una tragedia dalla quale le Americhe, e in particolare Martinica, Guadalupa, Guyana e Haiti, non sono emerse del tutto, crede lo storico Jean-Pierre Le Glaunec, professore all'università di Sherbrooke, Quebec. L'infernale alleanza dello zucchero con l'emergere del capitalismo e la costruzione del concetto di razza può ampiamente spiegare l'evoluzione di molte società americane durante il periodo moderno."

## Un assaggio di sangue

Il commercio triangolare trasforma gli schiavi africani in "macchine da zucchero" che sopravvivono nelle piantagioni nelle Americhe solo per una media di sette anni, riferisce la saggista Elizabeth Abbott (*Le Sucre. A Bittersweet Story*, Fides, 2008). La tratta atlantica degli schiavi viene utilizzata per l'estrattivismo e la monocoltura dello zucchero nelle piantagioni progettate per la produzione di massa, che sa di sangue.

"Quando lavoriamo negli zuccherifici e la mola ci prende il dito, ci tagliano le mani; quando vogliamo scappare, ci tagliano le gambe; mi sono trovata in entrambi i casi. Questo è il prezzo che si mangia lo zucchero in Europa", risponde lo schiavo del Suriname a Candide, il personaggio omonimo del racconto filosofico di Voltaire (1694-1778).

L'antropologo americano Sidney Mintz ha mostrato nel 1985, in *"The Sweetness and the Power"* (Università di Bruxelles, 2014), come lo zucchero abbia avuto un ruolo centrale nella nascita del capitalismo e nel passaggio ai tempi moderni.

"Certo, il riso, il tabacco, l'indaco, il cotone sono molto importanti nel definire l'emergere della modernità, ma lo zucchero lo è ancora di più, spiega Jean-Pierre Le Glaunec. Uno zuccherificio richiede un investimento iniziale importante: macchinari, capannoni, la capacità dei maestri zuccherifici, e soprattutto tanti schiavi, perché coltivare la canna richiede un lavoro fisico durissimo, molto più del caffè o del cotone. Una piantagione di zucchero a Santo Domingo o in Giamaica ha da 200 a 300 schiavi, rispetto ai 5-10 di una piantagione di caffè e ai venti di una piantagione di cotone. Lo zucchero implica l'impegno di capitale come non si è mai visto prima in Europa. Ma il ritorno sull'investimento è fenomenale."

Il modello si sta rivelando «incredibilmente redditizio per chi lo attua, i padroni di casa ma anche chi, nelle metropoli europee, finanzia queste attività e spesso è più ricco dei produttori», spiega Pierre Dockès. La canna non tarda a soppiantare altre produzioni.

Voltaire non è l'unico a denunciare il legame diretto tra le atrocità degli schiavi e i dolci consumati oltreoceano. Nell'Inghilterra della fine del XVIII secolo, i movimenti abolizionisti chiedevano un boicottaggio. Più di 300.000 inglesi rinunciarono così alle loro forniture di zucchero dai Caraibi negli anni 1790.

I consumatori francesi, dal canto loro, sembrano meno attenti. Se, prima della Rivoluzione, la produzione beneficiava "soprattutto i ricchi", nota Catherine Coquery-Vidrovitch, nel corso del XVIII secolo lo zucchero divenne un prodotto di consumo comune, prima borghese poi popolare, spesso associato al tè, al cacao e al caffè, queste bevande tropicali che diventano velocemente alla moda.

"È difficile immaginare l'invenzione della colazione in Europa senza una piantagione con schiavi, sottolinea il geostorico Christian Grataloup, autore di *"World in our cups"* (Armand Colin, 2017). Non solo lo zucchero è essenziale per questa miscela di cioccolato, ma agli europei nel mondo ottomano è stato insegnato a bere caffè dolce. Nel processo, hanno anche addolcito il tè."

Quando, nel 1791, scoppiò la rivolta degli schiavi e dei liberti nella colonia francese di Saint-Domingue, in nome della parità di diritti con i cittadini bianchi, "si fece di tutto per soffocare l'eco per evitare il contagio in altre colonie", osserva Catherine Coquery-Vidrovitch. Porterà alla liberazione dei ribelli, poi all'indipendenza di Haiti, nel 1804. Porterà anche a rivolte popolari a Parigi a causa delle difficoltà nell'approvvigionamento di zucchero e dell'impennata dei prezzi.

Il blocco inglese del 1806, che tagliò la rotta verso le Indie Occidentali dai prodotti coloniali francesi, spinse la Francia a cercare altre risorse di zucchero. Nel 1811 Napoleone, temendo nuove rivolte, promise 1 milione di franchi a chiunque avesse prodotto il primo pan di zucchero dalle barbabietole. Sarà fatto qualche mese dopo.

Tra i produttori di canna e barbabietola, la "guerra dello zucchero" è anche una battaglia di idee. Alcuni difendono il modello degli schiavi; altri sono fautori di un progressismo che promuove l'innovazione scientifica per migliorare il destino umano.

Le ostilità culminarono durante la Restaurazione (1814-1830), quando Villèle, piantatrice dell'isola Borbonica (oggi Isola della Riunione) e anti-abolizionista, divenne presidente del Consiglio. Nel 1848, l'abolizione della schiavitù in Francia segnò la sconfitta dei piantatori di canna.

La massiccia produzione di barbabietole si è diffusa in tutta l'Europa del XIX secolo, plasmando i paesaggi e inaugurando una nuova era nella storia del capitalismo francese, anche se la canna rimane la principale fonte mondiale di zucchero.

L'era ha visto l'emergere di aziende giganti e monopoli su entrambe le sponde dell'Atlantico, all'origine di una potente lobby i cui metodi, che fondono strettamente gli interessi privati ??con il processo decisionale politico, continuano ancora oggi. All'altro capo della catena, lo zucchero sta diventando una delle principali fonti di apporto calorico per gli operai delle fabbriche britanniche, "cibo che crea dipendenza per i proletari" nelle parole dell'antropologo americano Sidney Mintz.

Nel corso del XIX e XX secolo, il consumo è aumentato "drammaticamente", afferma l'economista Pierre Dockès. In Francia, è passato da circa 5 chili all'anno pro capite nel 1860 a 20 chili nel 1900, per raggiungere un picco di 35 chili oggi, quattro volte più delle raccomandazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità. Gli Stati Uniti ne consumano il doppio, il Brasile fino a 60 chili e l'Australia 50 chili. Paesi come il Giappone e la Cina rimangono relativamente in secondo piano, anche se il consumo è aumentato negli ultimi decenni, raggiungendo i 10 chili all'anno pro capite in Cina.

### **Lobby dal peso colossale**

Lo zucchero si trova ormai quasi ovunque. Con l'industrializzazione del cibo, gran parte del nostro consumo è diventato invisibile, nascosto nei prodotti trasformati, i cui effetti nocivi sono sempre più documentati. "Numerosi studi dimostrano che l'eccesso di zucchero, soprattutto sotto forma di bevande zuccherate, è una delle cause della catastrofica epidemia di obesità nel mondo, ed è associato ad un aumentato rischio di carie dentaria, patologie cardiovascolari, diabete di tipo 2 o ipertensione ", osserva Mathilde Touvier, medico e direttore del gruppo di ricerca sull'epidemiologia nutrizionale presso l'Istituto nazionale per la salute e la ricerca medica.

Nuove malattie sono comparse insieme alla diffusione di nuovi zuccheri. Gli sciroppi di fruttosio, ricavati in particolare dal mais, sono accusati di provocare gravi patologie come steatosi epatica non alcolica, "fegato grasso".

I più ricchi stanno ora abbandonando lo zucchero, mentre i mali ad esso associati colpiscono le categorie sociali meno abbienti. "Stiamo assistendo a un capovolgimento di valori: le persone che, ieri, non meritavano lo zucchero, ora sono sospettate di rimpinzarsi", afferma Paul Ariès. In ogni epoca, gli stessi discorsi moralizzanti stigmatizzano i più poveri."

Uno dei punti salienti di questo sviluppo è senza dubbio l'influenza degli interessi privati ??e dei gruppi transnazionali. "Il loro peso politico è diventato colossale", osserva il politologo. Grazie al marketing, hanno sostituito le Chiese come prescrittori di cibo, e riescono in gran parte a imporre le regole del gioco ai governanti."

"Poiché lo zucchero attraversa l'intera catena alimentare, ci sono molteplici pressioni a tutti i livelli", osserva anche Nina Holland, responsabile della campagna presso l'Osservatorio dell'ONG Corporate Europe, che sta indagando a Bruxelles sul ruolo delle lobby su scala europea. In un rapporto intitolato "Un cucchiaino di zucchero" pubblicato nel 2016, l'ONG ne ha individuate diverse decine: "Non hanno tutti gli stessi interessi perché i rappresentanti dei produttori, così come i produttori che estraggono lo zucchero, vogliono essere pagati un prezzo ragionevole, mentre le aziende che lo utilizzano si organizzano a diversi livelli per garantire che sia venduto al minor prezzo possibile. Ma, alla fine, hanno tutti lo stesso obiettivo: vendere più zucchero possibile. Questo è ciò che li unisce."

Le politiche sanitarie si scontrano regolarmente con gli interessi di queste lobby, divenute protagoniste a pieno titolo della vita politica. È quanto ha osservato Mathilde Touvier, il cui team ha contribuito a sviluppare il Nutri-score, un sistema di etichettatura per i prodotti alimentari che consente loro di identificare a colpo d'occhio la loro qualità nutrizionale, tenendo conto in particolare del contenuto di zucchero. "Negli ultimi cinque anni, diverse aziende hanno implementato un arsenale di strategie per smantellare il dispositivo, con approcci molto strutturati a politici, parlamentari e scienziati che sono riusciti a radunare per la loro causa", descrive.

C'è pressione anche in ambito ambientale. Il Brasile ha annullato nel 2019 il decreto che vietava la semina della canna da zucchero in Amazzonia. La Francia, dal canto suo, ha fatto marcia indietro nel 2020 sul divieto dei neonicotinoidi, potenti insetticidi chiamati "bee killer" che ha reintrodotta per combattere il giallo delle barbabietole e "sostenere l'industria della barbabietola da zucchero", in nome della "sovranità alimentare".

Per i sociologi Daniel Benamouzig e Joan Cortinas Muñoz il problema è diventato "sistemico". I due ricercatori della cattedra Sciences Po Health, autori, nel 2019, di una "cartografia delle attività politiche degli attori del settore

agroalimentare in Francia”, scrutano il modo in cui le strategie industriali “coordinano e pesano insieme sulle politiche pubbliche”.

Ciò include l'evidenziazione di contro-argomentazioni scientifiche, "per screditare i risultati della ricerca che indica gli effetti negativi di un prodotto. Ad esempio, sarà importante sottolineare che gli effetti di dipendenza dello zucchero sono stati sicuramente dimostrati in modelli animali, ma non nell'uomo", precisano. I due ricercatori raccomandano che i mezzi impiegati dalle aziende siano oggetto di dichiarazione con la stessa trasparenza che nel settore farmaceutico, "perché le questioni sanitarie sono di bene pubblico". Un modo per fare luce su questo “lavoro politico delle imprese” che, nel caso dello zucchero, perpetua più che mai un sistema diseguale che costa in vite umane.

"L'idea che lo zucchero sia cattivo è recente", ma "per molti versi lo zucchero è sempre stato cattivo. Eppure lo amiamo ancora", osserva laconicamente lo storico James Walvin nella sua “Storia dello zucchero, Storia del mondo” (La Découverte, 2020). Quasi due secoli dopo l'abolizione della schiavitù, tra il piacere delle papille gustative e il potere corruttore, la sua dolcezza resta oggi di nuovo, con un forte sapore di amarezza.

*(Claire Legros su le Monde del 24/12/2021)*

## **CHI PAGA ADUC**

l'associazione non **percepisce ed è contraria ai finanziamenti pubblici** (anche il 5 per mille)

**[La sua forza economica sono iscrizioni e contributi donati da chi la ritiene utile](#)**

**DONA ORA (<http://www.aduc.it/info/sostienici.php>)**