



MICROTOSSINE & FUTURISMO

Patrimoni di cultura nelle preparazioni di cucina. Conseguiti dal sapere tramandato da generazioni, modi e usi artigianali non sostituibili con altre modalità, siano esse meccaniche o tecnologiche. Linee guida per una corretta preparazione rientrano nella precisione dei metodi di taglio, salatura, speziatura, stagionatura, la pazienza nel frollare le carni. Giacimenti di esperienze passate proiettate nel futuro meritevoli di essere salvati per il loro contenuto di cultura materiale. Come s'interviene per un restauro d'arte o per il recupero di un centro storico. La STG (Specialità tradizionale garantita). E' un riconoscimento dell'unione Europea dato ad un prodotto agro alimentare, proposto come elemento o insieme di elementi che per le loro caratteristiche qualitative e di tradizione, si riconoscono nettamente da altri simili. Prodotti ottenuti secondo un metodo tradizionale di una particolare zona geografica, al fine di tutelarne la specificità. Ai nostri giorni la gran moda del biologico "di tecnica agricola, che esclude o limita l'uso di fertilizzanti e pesticidi chimici" non lascia il tempo alle domande. Eppure un quesito me la sono posto parlo delle "aflatossine", cioè la possibilità che cereali e altre categorie di cibo siano contaminate da vari tipi di micotossine. Innanzi tutto vediamo di cosa stiamo parlando. Le micotossine (aflatossine, ocratoxine, zearalene) sono delle molecole tossiche prodotte dal metabolismo di alcuni funghi, appartenenti ai generi *Aspergillus*, *Penicillium* e *Fusarium* quando proliferano, in opportune condizioni di temperatura e di umidità, sulle derrate alimentari, mangimi, foraggi.

Lo sviluppo delle muffe e dei loro metaboliti tossici sulle derrate alimentari può verificarsi durante la coltivazione, oppure in tempi diversi, fino ad arrivare al consumo.

Quando alimenti e mangimi contaminati sono ingeriti dall'uomo e dagli animali, le micotossine sono capaci di indurre una varietà di effetti tossici.

Le aflatossine sono micotossine prodotte da funghi appartenenti alla classe degli Ascomycetes, genere *Aspergillus*.

In condizioni ambientali favorevoli le spore degli *Aspergillus* germinano, colonizzando facilmente varie sostanze, fra cui cereali, arachidi ed altri semi oleaginosi, mais, fieno...

Esistono numerosi tipi di aflatossine, di cui le principali sono la B1, la B2, la G1, la G2 e i loro derivati metabolici M1 e M2.

Le aflatossine B1, B2, G1 e G2, M1 sono molto sospettate di esplicare azione epatocarcinogena per l'uomo. L'aflatossina riconosciuta più pericolosa è la B1.

L'analisi e la ricerca di queste molecole tossiche può avvenire applicando il metodo UNI EN I.S.O. 14501

Chissà cosa ne avrebbe pensato l'italico musicista gastronomo di tutto ciò che ci siamo detti fin'ora.

Intendo Gioacchino Rossini un valente teorico dell'estetica dei sapori, egli stesso si compiaceva nel definirsi tanto gastronomo quanto musicista (amava dire di aver due bernoccoli: uno in testa, per la musica, e un altro sul ventre, per la cucina).

Tra i suoi *Péchés de vieillesse* inserì *Quatre Hors-d'oeuvres et quatre mendiants* (letteralmente 'Quattro antipasti e quattro frutta secche') per pianoforte.

La musica lirica è più vicina alla gastronomia rispetto

alla musica strumentale; l'arte del compositore d'opera è soprattutto un'arte di accostare, di mescolare accortamente voci e strumenti, mettendo in risalto il carattere di ogni personaggio evitando che l'orchestra sovrasti il canto.

Esattamente come lo Chef quando prepara i fondi per derivarli con altri ingredienti: egli parte da un'idea di massima relativa al sapore che vuole ottenere, e inizia ad accostare gli ingredienti valutandone sempre il gioco d'insieme, per far sì che nessun sapore copra gli altri. Passano alcuni decenni cambia la musica entra in gioco la rivoluzione alimentare con il Manifesto della cucina futurista.

Nel Manifesto Futurista, al punto sei, si legge: "Bisogna che il poeta si prodighi, con ardore, sfarzo e munificenza, per aumentare l'entusiastico fervore degli elementi pri-mordiali".

Dall'abolizione della pastasciutta, "assurda religione gastronomica italiana", ai cibi in pillole. Il Futurismo è stato un movimento artistico italiano del XX secolo, anche se ebbe aderenti ed omologhi in altre nazioni, soprattutto in Russia.

I futuristi esplorarono ogni forma artistica, dalla pittura alla scultura, in letteratura riguardo alla poesia e al teatro, ma non trascurarono neppure la musica, l'architettura, la danza, la fotografia, il nascente cinema e persino la gastronomia.

Anche se si possono osservare segnali di una imminente rivoluzione artistica nei primissimi anni del secolo - tra cui nel 1907 il saggio Entwurf einer neuen Ästhetik der Tonkunst (Abbozzo di una nuova estetica della musica) del compositore italiano Ferruccio Busoni.

La nascita ufficiale del termine "futurismo" fu opera del poeta italiano Filippo Tommaso Marinetti che ne codificò la filosofia artistica pubblicando il Manifesto del futurismo (1909), rilasciato inizialmente a Milano e successiva-

mente sul quotidiano francese Le Figaro il 20 febbraio.

Marinetti riassunse i principi fondamentali dei futuristi.

Un appassionato disgusto per le idee del passato, specialmente per le tradizioni politiche ed artistiche. Marinetti e gli altri sposarono l'amore per la velocità, la tecnologia e la violenza. L'automobile, l'aereo, la città industriale aveva tutto un carattere mitico per i futuristi, perché rappresentavano il trionfo tecnologico dell'uomo sulla natura.

La vis polemica appassionata di Marinetti attrasse immediatamente alcuni giovani pittori dell'ambiente milanese - Umberto Boccioni, Carlo Carrà, e Luigi Russolo - che vollero estendere le idee di Marinetti alle arti visuali (Russolo fu anche un compositore, e introdusse le idee futuriste nelle sue composizioni). I pittori Giacomo Balla e Gino Severini incontrarono Marinetti nel 1910. Questi artisti rappresentarono la prima fase del futurismo.

Il pittore e scultore Umberto Boccioni (1882-1916) scrisse il manifesto dei pittori futuristi nel 1910, nel quale proclamò:

Noi vogliamo combattere accanitamente la religione fanatica, incosciente e snobistica del passato, alimentata dall'esistenza nefasta dei musei. Ci ribelliamo alla suprema ammirazione delle vecchie tele, delle vecchie statue, degli oggetti vecchi e dell'entusiasmo per tutto ciò che è tarlato, sudicio, corroso dal tempo, e giudichiamo ingiusto, delittuoso, l'abituale disdegno per tutto ciò che è giovane, nuovo e palpitante di vita.

I futuristi soprannominarono l'amore per il passato "passatismo", e i suoi fautori "passatisti", arrivando ad attaccarli anche fisicamente nel corso delle loro presentazioni e performance. In altri casi furono invece i futuristi ad essere aggrediti dal pubblico, come nel famoso "Discorso contro i Veneziani" di Marinetti.