

Due secoli di lattine, i barattoli diventati cult

L'America ne celebra l'invenzione: "Senza di loro non ci sarebbe la civiltà moderna"

I numeri

130 miliardi
le lattine prodotte ogni anno in America

240 miliardi
le lattine prodotte ogni anno nel mondo

32 miliardi

le lattine consumate ogni anno in Europa

1,5 miliardi
le lattine consumate ogni anno in Italia

60-70%

le lattine prodotte che vengono riciclate ogni anno nel mondo per oltre un milione e mezzo di tonnellate di materia prima secondaria disponibile

95%

il risparmio di energia garantito da una lattina realizzata con alluminio riciclato rispetto a una realizzata con alluminio primario

500 anni

il tempo che impiega una lattina lasciata in discarica per degradarsi

1/3

negli anni '50 un terzo dei beni venduti nei supermercati Usa era cibo in scatola: oggi solo un decimo

riciclando 1 lattina

si risparmia l'energia necessaria per tenere acceso **3 ore** una tv da **14"**

800 lattine si ricava una bicicletta

70 lattine per fare una padella

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



■ SELPRESS ■
www.selpress.com



37 lattine
si produce
una caffettiera

3 lattine
si ottiene
un paio
di occhiali

Hanno cambiato il modo di conservare cibi e bevande trasformandosi in un simbolo
DAL NOSTRO CORRISPONDENTE
FEDERICO RAMPINI

NEW YORK — Se ne producono 130 miliardi all'anno solo in America. Negli anni Sessanta Andy Warhol ne fece il simbolo della società dei consumi e un'icona della pop-art. Ancora prima, senza di lei forse non ci sarebbero state la conquista del West, la febbre dell'oro, le esplorazioni antiche. Compie 200 anni domani la lattina, e lo scienziato dell'alimentazione John Floros della Pennsylvania State University le rende un omaggio solenne: «Senza questo strumento di conservazione del cibo non esisterebbe la civiltà moderna, il flagello della fame e le malattie ci avrebbero sopraffatti». Il Washington Post azzarda perfino che «la marcia della civiltà occidentale e la prosperità dell'America poggiano su quel piccolo oggetto che voi tenete nel terzo scaffale della dispensa». Umile, indispensabile eppure bistrattata (quanti calcis'è presa!), anche sottovalutata.

Nel sondaggio indetto dalla Bbc sul «trionfo delle tecnologie» la scatola di conserva non appare neppure tra le dieci invenzioni più importanti dall'Ottocento ai nostri giorni. Transistor e computer, Internet e satelliti, antibiotici ed energia nucleare dominano la classifica, nessuno ha pensato di votare per lei. Forse i risultati sarebbero diversi se c'interrogassero mentre siamo naufraga-

ti su un'isola deserta, o accampati sotto una tenda nel deserto, o in marcia su un altopiano del Tibet... e affamati? Quanti senz'altro si sfamano aprendo quelle scatolette?

Dai tempi dei nostri progenitori nelle caverne l'uomo cerca di risolvere il problema cruciale per la sua sopravvivenza: come conservare il cibo. A partire da duemila anni fa ha trovato soluzioni parziali come essiccare il grano, affumicare la carne, salare il pesce. Tutti metodi ancora in uso oggi ma non infallibili per evitare la putrefazione, la muffa, i germi. Sono le imprese napoleoniche — sì, ancora una volta i militari — a stimolare l'innovazione decisiva. L'armata francese in guerra contro Inghilterra, Prussia, Austria e Spagna è decimata non solo dai combattimenti ma dalla malnutrizione. Una ricompensa di 12.000 franchi viene offerta a chi risolverà il problema della conservazione delle scorte alimentari. Un cuoco parigino, Nicolas Appert, inventa la tecnica per uccidere i fermenti riscaldando gli alimenti e poi sigillandoli sotto vuoto. Inizialmente nel vetro. Napoleone in persona gli consegna il premio, nel 1810.

Tocca all'inglese Peter Durand, nello stesso anno, brevettare la versione finale: la conserva diventa metallica. Una modifica che a partire dal 1820, con l'adozione della lattina in America, si rivela decisiva per la sua industrializzazione: la produzione di massa nell'industria dell'alimentazione in scatola. Con degli abusi, certo. Lo scrittore di idee socialiste Upton Sinclair all'inizio del Novecento documenta gli orrori del «meat-packing» a Chicago, dove i capitalisti si arricchiscono esportando nel mondo intero scatolette di carne dal contenuto spesso inconfessabile.

Nonostante tutto la lattina s'impone, la usano nell'Ottocento i grandi esploratori come Sir John Rose e Otto von Kotzebue; i cercatori d'oro sulla Sierra Nevada californiana; i nostri emigranti che traversano l'Atlantico nelle stive di terza classe dei bastimenti in cerca della terra promessa.

Della sua epoca trionfale restano tracce nell'immaginario cinematografico: dalle gare di tiro a segno fra i cow-boy di John Ford o di Sergio Leone, fino all'inseparabile lattina di birra di Jeff Bridges in «The Great Lebowski» dei fratelli Cohen. È anche diventata eco-compatibile, grazie all'adozione di alluminio riciclabile. A New York il consumatore che le restituisce ha diritto a cinque centesimi di rimborso. L'equivalente di un anno di lattine serve a illuminare Washington per 3,7 anni. È egualitaria: isurgelati, più recenti e più «glamour», hanno bisogno di un ciclo del freddo che consuma tanta energia e non è praticabile nei paesi poveri delle aree tropicali. Come reperto mutuo ci descrive per quello che siamo: del nostro passaggio dopo un concerto-rock, una partita di calcio o un weekend di turismo di massa, restano solo lattine vuote sull'erba di un prato.

Le tappe 1795

IL PREMIO

Il governo francese offre un premio di 12 mila franchi a chi inventerà un nuovo sistema per conservare il cibo

1810

L'INVENZIONE

Il cuoco e confettiere

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

■ SELPRESS ■
www.selpress.com

Nicolas Appert
si aggiudica il
premio. Scopre
un modo per
conservare
le zuppe in
bottiglie di vetro

1856**IN ITALIA**

Francesco Cirio
fonda una delle
prime fabbriche
di conserve.
È suo il primato
italiano nella
conservazione
del cibo
in scatola

1861**LA SVOLTA**

Negli Usa la
svolta: le lattine
vengono usate
per inscatolare
i cibi destinati
alle truppe
nord-americane
impegnate nella
guerra civile

1960**NELL'ARTE**

In Italia arriva la
prima Coca Cola
in lattina. La
lattina debutta
nell'arte: la più
famosa è quella
della Campbell's
Soup dipinta
da Warhol

1978**AL CINEMA**

Nel film Animal
House, John
Belushi si
infrange lattine
di birra sulla
fronte: gesto
replicato da
generazioni di
studenti Usa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.