

O la cellulite o la vita

L'unica sicurezza sul batterio killer è che (per ora) di bucatini all'amatriciana non si muore

L'importante è che non sia la Nutella. E che non siano le patatine fritte, da intingere nella maionese. L'essenziale è che il batterio killer non si an-

DI ANNALENA

nidi nell'amatriciana, nei fiori di zucca fritti, nei supplì, nella pizza, nel gelato al pistacchio, nel tiramisù. Gli elementi fondamentali per la sopravvivenza alimentare sono salvi. Per il resto, l'unica cosa chiara è che in ogni dieta pre bikini qui si rischia la vita o almeno la notte al pronto soccorso. Non ne vale la pena. Perché ogni sana alimentazione, anche biologica, macrobiotica, ogni perfetto regime a base di verdura cruda, ogni sogno filosofico di decrescita felice coltivando l'orto e vivendo dei frutti della terra è adesso fonte di indagini batteriologiche e di terrore puro (in Germania i contagiati aumentano). Prima erano i cetrioli (pochissime calorie, diuretici, fondamentali in ogni forzata magrezza), poi i

germogli di soia (se si comincia una dieta di lunedì - tutte le diete cominciano di lunedì - si acquistano nel fine settimana chili di germogli di soia che poi si lasciano marcire in frigorifero): non c'è ancora nessuna certezza, nessun germoglio espiatorio, nessuna foglia dichiarata colpevole, però dicono di fare molta attenzione prima di mangiare l'insalata (lavarla con il bicarbonato, disinfettarla con l'amuchina, ma l'insalata non nasceva già lavata dentro le buste?). Fino a quando non risolveranno il mistero del batterio omicida, anche senza andare troppo spesso ad Amburgo, sarà bene pretendere una moratoria sulle diete e sulla verdura (per non rischiare, anche sulla frutta e in generale su tutti gli alimenti di grande salutasmo percepito). Non è un alibi, è una consapevole scelta civica per non creare emergenze e non gravare sul servizio sanitario nazionale. State svenendo dalla voglia di un gambo di sedano a colazione? Rassegnatevi a mangiare brioches. Siete soliti cibarvi di bacche di ginepro? Ripiegate sui formaggi francesi e sul pane imburato. La vita non è vita senza una montagna di finocchi biologici crudi? Accontentatevi di una teglia di pasta al forno. Di bucatini non si

muore (è una gran bella verità), quindi bisognerà sacrificare la passeggiata in costume da bagno alla salute pubblica. Perché basta un attimo per scatenare la psicosi: chi mi dice che queste carote non sono un focolaio epidemico? E le mele, se il verme fosse radioattivo? In America ci fu un'epidemia causata dagli spinaci e forse anche dai cipollotti, non si capì mai bene, anche la lattuga era indagata (e i germogli di soia in Giappone sono stati già letali una volta), quindi se il dubbio è: o la cellulite o la vita, ognuno dovrà trarre responsabilmente le proprie conclusioni. In casi come questo il garantismo non funziona, sono i pomodori che devono provare la loro innocenza. La cosa consolante è che i carboidrati, considerati il male assoluto, per il momento sono fuori dalla lista dei sospettati: meritano quindi di essere riabilitati socialmente, dopo tutti gli ostracismi subiti, meritano le scuse ufficiali dei dietologi e soprattutto del signor Dukan. Grissini, pizza al taglio (senza rucola), panini con la porchetta, cotolette alla milanese, patate al forno, sughi, intingoli, saltimbocca, cotechini, sono l'unica via di salvezza. Si sconsigliano anche i centrifugati freschi di frutta e verdura, meglio il cappuccino col cacao. Il colesterolo non è più il nemico numero uno. Un menù di McDonald's può ristabilire, in questo periodo di follia batterica, il giusto equilibrio alimentare. Con un'unica avvertenza: senza inutili allarmismi, togliere il cetriolo dal cheeseburger.

