



**Minima**

di Marco Belpoliti

## *Insalata in busta: sembra buona ma, a conti fatti, non lo è*

**È** lì, nel settore delle insalate: rucola, radicchio, spinacino, misticanza, dentro una busta di plastica trasparente. Il prezzo è invitante: meno di un euro. Già pronto e già lavato. Basta aprire il sacchetto e si mette in tavola: olio, aceto e sale. La tentazione è forte. Sono sempre di fretta, perciò la soluzione appare perfetta. Ma quanto costa davvero questa busta con l'insalata-già-pronta? Fabio Ciconte e Stefano Liberti hanno fatto i conti: non meno di dieci euro il chilogrammo. Lo spiegano in un libro, *Il grande carrello* (Laterza), appena uscito. Eppure sono in tanti a pagare così cara la verde delizia. La ragione è semplice: tempo risparmiato a casa. Chi ha più voglia di mondare l'insalata, metterla a bagno, lavarla un paio di volte e poi asciugarla con la centrifuga a mano? E senza dimenticare il consiglio dello scrittore Aldo Buzzi in *La lattuga di Boston*, che si raccomandava di portarla in tavola appena bagnata, con qualche goccia sulle foglie, perché così è più buona. Lottiamo continuamente contro il tempo e non ci preoccupiamo dei problemi che comporta il lavaggio della rucola o dello spinacino in sacchetto: molta, molta acqua. Poi la plastica, che diventa materiale da riciclare. Prendere il lattughino dal verduraio e prepararlo da sé, fa risparmiare acqua e plastica. Nei reparti della grande distribuzione sono in aumento le verdure e i frutti confezionati. Il packaging naturale - il classico sacchetto di carta - è sostituito da quello artificiale. Qualcuno ha avvistato il mandarino sbucciato, venduto a spicchi in un vassoio sigillato di cellofan. I due autori del libro spiegano che questa offerta (acini d'uva, kiwi a fettine, ananas a fettine, frutta mista) è chiamata "quarta gamma". La prima gamma è l'ortofrutta fresco; la seconda è quella della

verdura o frutta conservata in barattolo, sempre presente negli scaffali dei supermercati; la terza, forse oggi in calo dopo l'esplosione degli anni Settanta e Ottanta, è la frutta e verdura surgelata. Chi ha inventato la quarta gamma ha creato una nuova fetta di mercato, che punta sul prodotto in apparenza naturale rispetto al barattolo o al congelato. Il prezzo è però sette o otto volte superiore; inoltre si punta a superare la barriera dei ritmi naturali distribuendo prodotti ortofrutticoli tutto l'anno. C'è un intero territorio, spiegano

“

***Sono sempre di fretta, perciò la soluzione appare perfetta. Ma quanto costa davvero questa versione "già pronta" del prodotto? Non meno di dieci euro il chilogrammo***

”

Ciconte e Liberti, che lavora per questo confezionamento: la Piana del Sele, in provincia di Salerno. Non sono più produttori agricoli, bensì industriali, poiché il confezionamento richiede uno standard produttivo complesso: serre attrezzate, capannoni per lavorare il prodotto, macchinari per il lavaggio e il confezionamento. Perché noi possiamo andare di fretta, per farci risparmiare tempo, c'è chi il medesimo tempo lo usa e ce lo fa pagare caro. A questo, davanti al sacchetto da 0,99 euro, non ci pensiamo. È bell'e pronto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

