

Introduzione

Per capire quanto lo zucchero sia diventato importante per le nostre vite, basta prendere un qualsiasi alimento confezionato da uno scaffale della credenza e dare una scorsa all'elenco degli ingredienti, dove è quasi sempre citato. Lo zucchero ha cambiato radicalmente il nostro modo di nutrirci, ha influito profondamente sui rapporti umani attraverso il suo antico legame con lo schiavismo e ha prodotto un vasto degrado ambientale. È davvero sorprendente se si considera che questa sostanza è rimasta ignota all'umanità per gran parte della sua storia.

Il comune zucchero bianco ha impiegato molto tempo a diventare un prodotto di uso quotidiano, perché è difficile da fabbricare. Molto più difficile del sale, ad esempio. Ci vogliono ingegno e pazienza per estrarre dal materiale vegetale la complessa molecola del saccarosio ($C_{12}H_{22}O_{11}$), un disaccaride risultante dalla condensazione di due molecole, una di fruttosio, più dolce, e una del meno dolce glucosio. Lo zucchero bianco da tavola così ottenuto era un bene di lusso ancora duecento anni fa, quando lo si produceva in piccoli quantitativi mediante un lungo e costoso processo artigianale. Oggi enormi fabbriche munite di giganteschi frantoi, bollitori e centrifughe trasformano nel giro di poche ore enormi quantità di canna o barbabietola in candidi cristalli di zucchero.

Lo zucchero granulato non ha più di 2500 anni, e quello bianco cristallino è ancora più recente: si cominciò a produrlo circa 1500 anni fa in Asia, come bene puramente voluttuario e simbolo di potere e ricchezza. All'inizio era utilizzato solo nei banchetti o nelle cerimonie di corte o a scopi medici, a piccolissime dosi. Dai palazzi reali il consumo di zucchero iniziò a diffondersi pian piano tra le élite delle città cinesi e indiane,

poi in gran parte dell'Asia centrale e del Nordafrica, prima di raggiungere l'Europa. Nel XIII secolo, grazie al perfezionamento delle tecniche di produzione, lo zucchero era diventato una delle merci piú commercializzate del continente eurasiatico. La storia del capitalismo saccarifero inizia in Asia, dove fino agli anni settanta del XIX secolo era ancora situata la maggior parte della produzione mondiale.

Il grande successo commerciale dello zucchero innescò una catena di piccole innovazioni dei processi di spremitura della canna e di bollitura del succo, che ne abbassarono ulteriormente il prezzo. Negli ultimi sette secoli lo zucchero è diventato un ingrediente utilizzato in un numero crescente di piatti in tutto il mondo, entrando sempre piú a far parte dell'alimentazione quotidiana. Furono gli europei a trasformarlo in una merce globale, per la semplice ragione che non era loro possibile produrlo in grandi quantità, almeno fino all'introduzione della barbabietola da zucchero. All'epoca in cui imparò ad apprezzare lo zucchero, l'Europa doveva importarlo dai paesi d'oltremare, e in particolare dalle Americhe. Ebbe cosí inizio una storia di inaudita crudeltà, su una scala di proporzioni inimmaginabili. La metà o forse i due terzi dei 12,5 milioni di africani deportati dall'altra sponda dell'Atlantico durante la tratta degli schiavi erano destinati alle piantagioni di zucchero. Le condizioni di lavoro erano massacranti e spesso letali, molto piú di quelle dei campi di tabacco o di caffè, ad esempio. Alla fine degli anni sessanta del XIX secolo, quando Karl Marx stava scrivendo il suo monumentale *Capitale*, metà dello zucchero consumato dal proletariato industriale in Europa e in America del Nord era prodotto da persone ridotte in schiavitú¹.

Alla metà del XIX secolo lo zucchero era ciò che il petrolio sarebbe diventato nel XX: il prodotto da esportazione piú prezioso del Sud globale². Rispetto al petrolio, tuttavia, vi era una differenza cruciale, perché quasi tutti i paesi di questa parte del mondo potevano diventare produttori di zucchero. Quando l'Europa continentale dovette rinunciare alle forniture di zucchero caraibico durante il periodo napoleonico, quello di barbabietola divenne una possibile alternativa. Anche dalle radici di quella pianta, infatti, era possibile estrarre i preziosi cristalli bianchi, sia pure a un costo piú alto rispetto alla canna. I potenti cartelli

dei produttori di zucchero di barbabietola dei paesi ricchi convinsero i governi ad adottare politiche protezionistiche, che non solo li proteggevano dalla concorrenza dello zucchero di canna prodotto dai paesi poveri, ma gli consentivano perfino di svendere la produzione in eccesso all'estero. L'alleanza tra capitalismo globale in continua espansione e stati nazionali sempre piú potenti mantenne artificialmente basso il prezzo dello zucchero, un fattore che a sua volta consentí di introdurne quantità massicce nei cibi e nelle bibite industriali. Oggi le dimensioni e il potere di influenza dell'industria saccarifera rendono terribilmente difficile affrontare i problemi di inefficienza del mercato, sovrapproduzione ed eccesso dei consumi.

Nel suo rinomato *Storia dello zucchero*, l'antropologo Sidney Mintz sosteneva che la storia dello zucchero dimostra che i modelli di consumo moderni, le diseguaglianze globali e la nascita del capitalismo moderno siano aspetti diversi della stessa profonda trasformazione del mondo³. Quella del capitalismo è una storia bifronte, perché da un lato ha permesso un immenso progresso materiale, ma dall'altro ha aumentato il divario sociale, prodotto modelli di consumo pericolosi per la salute e causato distruzioni ambientali⁴. Le conseguenze sull'ambiente dovrebbero bastare da sole a convincerci a ripensare il modello di produzione dello zucchero. Oggi il consumo medio annuale di zucchero ed edulcoranti di un abitante dell'Europa occidentale è di 40 chilogrammi; nell'America del Nord si raggiungono quasi i 60 chilogrammi. Provate a immaginare che cosa succederebbe se anche il resto del mondo iniziasse a consumare la stessa quantità di zucchero degli europei: la produzione globale dovrebbe passare dagli attuali 180 000 000 di tonnellate a 308 000 000. Ciò sarebbe possibile solo a costo di un aumento piú o meno proporzionale dell'estensione dei terreni coltivati, poiché oggi è quasi sempre impossibile incrementare la produttività per acro. E non si deve dimenticare che già ora estensioni sempre maggiori di terra vengono coltivate a canna per produrre etanolo, un cosiddetto biocarburante.

L'industria che riversa sui mercati quantità impressionanti di zucchero ha dimostrato di essere un osso duro per la classe medica, che da un secolo mette in guardia il pubblico contro i rischi legati a un consumo eccessivo di questa sostanza⁵. Il me-

tabolismo umano si è evoluto in condizioni di penuria di cibo, non di abbondanza calorica, e oggi ne paghiamo le conseguenze. Lo zucchero ha già rovinato la salute di molti ed è probabile che la situazione peggiori in futuro. Negli anni a venire si prevede un aumento allarmante dei casi di diabete di tipo 2, associato all'obesità, una condizione cui l'eccessivo consumo di zucchero contribuisce in misura determinante⁶. L'Organizzazione mondiale della Sanità aveva ottimi motivi per dichiarare che l'obesità stava diventando un'epidemia nel 1999, ma il suo annuncio è rimasto in sostanza inascoltato. Dopotutto, lo zucchero non è un virus e si è lasciato che continuasse silenziosamente a mietere vittime.

Il presente libro non parla solo dello zucchero ma anche della sua storia, che è fatta di persone. È la storia di milioni di operai impegnati in un lavoro massacrante, nei campi e nelle fabbriche. È la storia della resistenza dei lavoratori, un tempo schiavi oggi salariati, dell'industria dello zucchero di canna e di barbabietola, e di milioni di coltivatori che hanno continuato a realizzare da sé zucchero grezzo piuttosto che portare il loro raccolto nei mulini dei grandi produttori, gli altri protagonisti della nostra storia. Questi grandi industriali provenivano da un contesto nazionale ed etnico diverso ma, almeno nel caso dei produttori di canna da zucchero, erano quasi sempre nati e cresciuti ai tropici e operavano spesso all'interno di reti familiari molto chiuse. Furono tra i primi ad applicare il motore a vapore e le più rivoluzionarie scoperte della fisica e della chimica alla manifattura dello zucchero raffinato. Costituivano una vera e propria *borghesia coloniale dello zucchero*, portatrice di modernità industriale, anche se il suo progressismo era rigidamente limitato ai propri interessi di classe. Crearono enormi cartelli e sfruttarono senza pietà la manodopera e la natura⁷. Il lettore incontrerà i membri delle più importanti dinastie saccarifere del mondo, dai Karimi egiziani alla famiglia veneziana Corner a Cipro, ai Lascelles di Barbados, agli Havemeyer e Fanjul negli Stati Uniti, e alla famiglia Birla in India.

Quella dell'ascesa dello zucchero è una storia importante che nell'arco di più di duemila anni ha coinvolto tutto il mondo, e i cui momenti salienti sono riportati nella cronologia inclusa all'inizio del volume. Per secoli l'umanità ha continuato

a perfezionare l'arte di fabbricare lo zucchero, ponendo i miracoli della chimica al servizio dei piú ambiziosi scopi industriali e commerciali. Da oro bianco solubile, lo zucchero è diventato un ingrediente presente in tutto quello che oggi si produce di commestibile. La sua storia è una dimostrazione della potenza dell'ingegno umano, che ha trasformato una sostanza piú dolce del naturale in un bene di largo consumo. L'attuale onnipresenza dello zucchero è frutto del progresso ma rivela anche un lato oscuro della storia, fatto di sfruttamento, razzismo, obesità e distruzione ambientale. Trattandosi di un fenomeno relativamente recente, non abbiamo ancora imparato a controllarlo e a ricondurlo a ciò che era all'inizio: un dolce lusso.