

L'altra
informazione

S'io fossi Dante

Delle sue capacità artistiche e letterarie è inutile parlare. Quello che invece mi preme evidenziare è la genialità del sommo poeta. Genialità nell'utilizzare, attraverso la Divina Commedia, un modo per collocare nei vari gironi dell'inferno anche personaggi a lui invisibili. Così, se da una parte è caritatevole con il suo vecchio insegnante di lettere Brunetto Latini, che aveva il "viziato", si dimostra implacabile con altri verso cui riversava odio e rancore.

Vorrei avere anche solo una minima parte della sua inventiva per sfruttare questo ingegnoso metodo di rivalsa.

Senza alcuna velleità artistica potrei immaginare di porre a bruciare tra le fiamme alcune entità, che reputo responsabili di miei stati di sofferenza nel lavoro.

Anzitutto vorrei parlare del Pacchetto Igiene, che ha spostato tutta l'attenzione sull'operatore del settore alimentare, colui che insidiosamente risponde all'acronimo OSA.

Agli inizi degli anni '90 le normative sui vari settori già iniziavano a parlare di formazione e autocontrollo, ma è con il Decreto 155 che si palesa in modo spudorato l'importanza del sistema HACCP con la pretesa velleitaria dell'autodenuncia del gestore dello stabilimento per una non conformità, che possa portare a un rischio immediato per la salute pubblica, fino ad arrivare all'autonomia didattica e gestionale dell'operatore del settore che "osa" su ogni cosa.

Osa sui rudimenti dei propri dipendenti, osa sul tipo e numero dei controlli, osa sulle autocertificazioni.

E all'Autorità Competente non resta che chiedere piena soddisfazione di tanto ardire. Anche al mattatoio si è verificato un sovvertimento dei poteri che ha visto il Veterinario Ufficiale, prima nelle vesti di direttore, cui veniva affidata oltre al compito della vigilanza e ispezione delle carni, la direzione tecnica amministrativa e la responsabilità dell'ordine e disciplina, unico fulcro indiscusso attorno cui tutto ruota, ora contornato da tanti satelliti che osano ovunque. Osano sul benessere degli animali, sulla macellazione, sui controlli allo scarico, sulla visita *ante mortem*, decentralizzando di fatto il potere e il carisma di chi deve sovrintendere a tutte le operazioni.

Il risultato di tutto questo è che tutto va bene.

Non c'è *Salmonella* negli stabilimenti che lavorano carni avicole, il latte è sempre bianco e tutto italiano, il pesce è sempre bello.

Salvo poi vedere che i crostacei sono bianchi per i solfiti, le alici nuotano in un mare di *Anisakis*, alcuni prodotti sono iperproteici per la melamina, le mozzarelle sono blu e la *Salmonella* fa ogni tanto capolino.

E tutto in nome del paradigma a senso unico "la legge non deve contrastare il mercato".

Allora io metterei lo spirito di questo trend legislativo che tanto si fida di chi osa nella quinta bolgia dell'Inferno, quella dei barattieri, di coloro cioè che valendosi del potere politico ed economico, sono troppo attenti a un tornaconto che dimentica il bene collettivo.

Li immergerei in una limacciosa pozza, dove nuotano pesci dal cui ventre escono vermi affamati che dilanano le loro carni e ogni volta che i dannati cercano di uscire dalla putrida palude per alleviare il tormento una schiera di diavoli urlanti conficca, con lunghi uncini, nelle loro bocche palle filanti di fanghiglia blu costringendoli a ingerirle sì da farli diventare tanto pesanti da cadere nuovamente a fondo dove i piccoli vermi li lacerano e li divorano «A brano a brano».

È il contrappasso.