



OMOLOGAZIONE

Il pensiero corre veloce alle piantagioni di mais **ogm**, alla distruzione della **biodiversità**, all'inaridimento delle capacità manuali dell'uomo, con annessa perdita di memoria visiva, olfattiva, gustativa. Ma se si guarda all'etimologia senza allargarsi al significato che l'o. ha assunto nell'epoca delle multinazionali, si riscopre l'uso che ne facevamo fino a qualche tempo fa. Omologato: conforme a un modello stabilito e in quanto tale approvato dall'autorità competente; regolare. Omologare: riconoscere conforme a una legge, a un regolamento e quindi ratificare, dichiarare ufficialmente come valido. Certo è che i legislatori – talvolta per ignoranza in materia alimentare, in altri casi per assecondare interessi privati – a colpi di **Haccp**, di provvedimenti iperigienisti e di divieti, hanno fatto la loro parte nel favorire il commercio dei prodotti industriali (omologati) a scapito di quelli artigianali. La sterilizzazione della produzione si riflette nell'appiattimento del paesaggio, delle conoscenze, dei linguaggi, delle differenze territoriali, delle varietà agricole e infine del **gusto**. Ultimo scotto da pagare a questa filosofia massiva e industriale favorita dalle legislazioni transnazionali sono gli scandali e le insicurezze alimentari, che talvolta sono un buon veicolo per costringere i **consumatori** a ripensare il proprio carrello della spesa. **educazione del gusto**, industria agro-alimentare.