

Quando l'industria entra nel piatto: la storia poco raccontata dei grassi idrogenati

Dalla crisi delle candele alla nascita di un alimento moderno: come un sottoprodotto industriale è diventato protagonista della nostra dieta.

Nel 1911 la Procter & Gamble immette sul mercato un prodotto destinato a segnare una svolta: Crisco. Non è semplicemente un nuovo ingrediente da cucina. È il risultato di un processo industriale — l'idrogenazione — che trasforma oli vegetali liquidi in grassi solidi, stabili, facilmente conservabili. Un progresso tecnico, senza dubbio. Ma anche l'inizio di una trasformazione più profonda: quella che porta l'industria a ridefinire il contenuto stesso del cibo.

Per comprendere davvero questa storia, occorre fare un passo indietro. Procter & Gamble non nasce come azienda alimentare. La sua attività è legata alla produzione di saponi e candele, settori che per decenni hanno richiesto grandi quantità di grassi animali e vegetali. Tra questi, un ruolo significativo è occupato dall'olio di semi di cotone: un sottoprodotto dell'industria tessile, abbondante ed economico, ma destinato prevalentemente a usi tecnici. Non si tratta quindi, in origine, di un alimento. È materia prima industriale.

All'inizio del Novecento questo sistema entra in difficoltà. L'introduzione dell'illuminazione elettrica riduce drasticamente l'uso delle candele. I derivati del petrolio — più economici e stabili — iniziano a sostituire molti grassi negli impieghi tecnici. Anche il settore dei saponi, pur restando attivo, diventa più competitivo e meno redditizio.

Nel frattempo, l'industria del cotone continua a produrre grandi quantità di semi, e quindi di olio. Il risultato è evidente: una materia prima abbondante, ma sempre più difficile da collocare.

È in questo contesto che l'idrogenazione assume un ruolo decisivo. Grazie a questo processo, l'olio di cotone:

- diventa solido
- acquista stabilità
- assume caratteristiche simili a burro e strutto

Nasce così Crisco. Non come semplice innovazione culinaria, ma come riconversione industriale. Un sottoprodotto a basso valore viene trasformato in un bene di largo consumo.

Il successo non è solo tecnico, ma anche comunicativo. Crisco viene presentato come:

- più “puro” del burro
- più moderno
- più igienico
- completamente vegetale

In un'epoca che guarda con fiducia alla scienza e al progresso, il messaggio è potente. La tecnologia non si limita a migliorare il cibo: sembra poterlo sostituire.

Solo molti anni dopo emergerà un elemento critico. Il processo di idrogenazione, soprattutto nella sua forma

parziale, genera i cosiddetti “acidi grassi trans”.

Sostanze che:

- aumentano il colesterolo LDL
- riducono quello HDL
- sono associate a un maggiore rischio cardiovascolare

Per lungo tempo, questi effetti non sono pienamente compresi. Nel frattempo, i grassi idrogenati entrano stabilmente nella produzione alimentare industriale.

Negli ultimi decenni, la ricerca scientifica ha portato a una progressiva revisione. In Europa:

- l'uso dei grassi trans industriali è oggi fortemente limitato
- le etichette alimentari sono diventate strumenti essenziali di trasparenza
- molte aziende hanno modificato le proprie formulazioni

Non si tratta di una condanna retrospettiva, ma di una correzione basata su conoscenze più avanzate.

La storia dei grassi idrogenati non riguarda soltanto un prodotto o un'azienda. Racconta un meccanismo più ampio:

- una materia prima perde valore nel suo uso originario
- la tecnologia ne consente la trasformazione
- il mercato apre nuove possibilità
- il consumo si adatta

In questo processo, il confine tra prodotto industriale e alimento diventa meno netto.

Crisco non nasce per nutrire. Nasce per risolvere un problema industriale. Diventa alimento perché la tecnologia lo permette e il mercato lo accoglie. E forse è proprio qui la riflessione più utile: non tutto ciò che entra nella nostra dieta nasce pensando alla nutrizione; talvolta nasce per esigenze completamente diverse, e solo in seguito trova posto sulla nostra tavola. Comprendere queste dinamiche non significa rifiutare il progresso, ma imparare a osservarlo con maggiore consapevolezza.

Il mio breve filmato: Dal Sapone al Piatto

<https://www.sergiosalomone.eu/>

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 19/06/2026

Salvato in PDF in data: 17/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/quando-lindustria-entra-nel-piatto-la-storia-poco-raccontata-dei-grassi-idrogenati/19/06/2026/>