

**Zeitschrift:** Bollettino della Società ticinese di scienze naturali  
**Herausgeber:** Società ticinese di scienze naturali  
**Band:** 26 (1931)

**Artikel:** Freddo artificiale, ingegneria sanitaria e crudarismo alimentare  
**Autor:** Bullo, Gustavo  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1003706>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 03.05.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

ALL'ISTITUTO INTERNAZIONALE DEL FREDDO  
Avenue Carnot, 9, PARIGI (XVII)

## V° Congresso Internazionale del Freddo in Roma, 1927.

Relazione dell' Ing. GUSTAVO BULLO, Lugano, già Segretario  
del Comitato Nazionale Italiano per il Primo Congresso In-  
ternazionale del Freddo in Parigi, 1908.

### **Freddo artificiale, Ingegneria Sanitaria e Crudarismo alimentare.**

#### **Opportune premesse d'ordine personale.**

L'autore della presente Relazione, pur non essendo nè biologo, nè medico, tuttavia, nella propria qualità d'ingegnere sanitario, specializzato da quasi un quarantennio nella tecnica e nell'industria del Freddo, ebbe ognora ad occuparsi di questioni, che hanno stretta inerenza all'igiene pubblica e privata, ponendovi tutto il fervore, che può derivare da una concezione pratico-idealistica e spiritualistica dell'universo e della vita.

Gli è appunato questa fede tecnico-sociale e filosofica che mi conferì sufficiente ardimento per affrontare anche le più severe critiche, che sorgeranno, senza dubbio, un po' dovunque.

#### **1) Potente ausilio del freddo artificiale nei campi dell'Igiene e della Eugenia.**

Nell'ormai vistosissimo numero di proficue applicazioni del freddo artificiale, va annoverato, in particolar modo, anche quello che si riferisce all'*ingegneria sanitaria*. Anzi, siccome questa peculiare applicazione tocca senz'altro alla radice profonda, alla essenza, alla continuità della vita, nonchè alla conservazione della specie umana, così il *freddo artificiale* assurge, qui, alla dignità d'un potente fattore, non solo dell'*Igiene pubblica ed individuale*, ma anche della moderna *scienza eugenica* medesima.

Nello svolgimento della loro mirabile attività, gli ingegneri e gli industriali non debbono, tuttavia, dimenticare la importante circostanza, che il freddo artificiale, al pari di tante altre branche della tecnica, non è già fine a sè stesso, ma che esso costituisce soltanto un mezzo atto al raggiungimento del fine medesimo.

Nell'encomiabile fervore di operare intensamente e di dare sempre maggior incremento alla propria azienda, occorre, tuttavia, che l'industriale, di quando in quando, sottoponga ad una serena disamina l'elenco ed il genere delle proprie *applicazioni del freddo artificiale* e veda se, per avventura, certune di dette applicazioni non siano in istridente contrasto con i criteri fondamentali di una illuminata concezione dell'igiene pubblica ed individuale: se, cioè, si dia sufficiente sviluppo a quei *reparti dei magazzini refrigeranti*, ai quali è devoluta la razionale e prolungata conservazione delle più sane, più pure, più saporite e più economiche derrate alimentari, cioè, dei *diretti prodotti del suolo, vale a dire, dei cereali, degli ortaggi e delle frutta in genere*.

Noi riteniamo perciò indispensabile che, in avvenire, l'industria del freddo si mantenga maggiormente in istretto contatto con i cultori di scienze biologiche, affinchè dalla applicazione dei dettami suggeriti dall'indagine igienico-economico-sociale, scaturiscano assai migliori condizioni di vita individuale e collettiva.

**II) Alimentazione pura, igienica ed economica - Pregiudizi millenari. - Illuminismo alimentare. - Alimenti crudi. - Vitamine. - Energia luminosa solare. - Pitagorismo.**

Vi sono atti e fatti, che, ripetendosi giorno per giorno e passando perciò quasi inavvertiti, possono purtroppo assumere l'aspetto di cose banali e da confinarsi nella soffitta del pretto materialismo. In realtà, essi influenzano, invece, profondamente le fonti stesse della salute del corpo e dello spirito; non solo, ma i medesimi alimenti hanno pure una considerevolissima ripercussione sulle *condizioni economiche* del singolo individuo, della famiglia, nonchè della collettività.

*L'alimentazione*, sotto l'apparenza di una prosaica necessità della vita, assume invece — qualora se ne approfondisca la intima ragione — l'importanza d'una delle maggiori cause di benessere, oppure d'infelicità: di vigore, d'ascensione civile, oppure di graduale degenerazione fisica e spirituale.

L'alimentazione, per l'uomo finemente colto, il quale non si arresti con la propria indagine alla superficie delle cose, ma ne sappia sviscerare ed analizzare il fulcro, la biologica essenza, significa una funzione fisiologica superiore, che, dato lo scopo di mantenere costante il soffio della vita, culmina quasi nel sacro.

Fallace e d'ordine inferiore manifestasi invece la concezione dei gaudenti della mensa, mirante a degradare l'alimentazione ad uno dei tanti mezzi di soddisfare soltanto i sensi, svisandone, così le alte, recondite finalità.

I pregiudizi in materia d'alimentazione sono millennari. Malgrado i saggi e benevoli avvertimenti di grandi pensatori, di studiosi, filosofi e riformatori di religioni di tutte le epoche storiche, le masse in complesso, rimasero ancora in parte incatenate alla mentalità semifelina dell'uomo delle caverne, del troglodita, il quale, pur essendo forse in origine frugivoro, divenne poi, armato che fu, cacciatore e pescatore, permanendo, così, digiuno delle più rudimentali nozioni di agricoltura.

Il menzionato uomo primitivo affrontava la propria vittima, la sgozzava e se ne pasceva, cibandosi cioè delle spoglie carnose, vuoi crude, vuoi — dacchè ei conobbe la preparazione del fuoco — abbrustolite grossolanamente.

E così si continuò inconsciamente per millenni e millenni, sino all'epoca dell'avvento della più rozza metallurgia, per cui all'uomo fu finalmente possibile fornirsi, non solo delle armi di offesa e di difesa, ma puranche degli utilissimi arredi, arnesi, utensili e svariati strumenti, che servirono quindi mirabilmente alla lavorazione della terra. Gli è appunto con quest'epoca che s'inizia la *vera agricoltura*, determinando essa poi i noti rapidi progressi della civiltà umana, le cui prime fasi noi studiamo — partendo dalla preisto-

ria — nelle memorie e documentazioni storiche lasciateci dagli scrittori dell'Asia antica.

Nell'ultimo cinquantennio il *carnivorismo*, specie nei grandi centri, assunse, ed assume tuttora, delle proporzioni senza dubbio allarmanti. Se non che, oggi, i viveri costituiti delle diverse carni, di polleria, di selvaggina, e di pesci, sono divenuti assai costosi, per cui alti e clamanti divennero ovunque *i lai relativi al carovivere*.

Ben poca gente però, riflettendo sul problema dell'esistenza, pervenne alla convinzione che si possa e si debba ormai sostituire la carne e in generale tutti i viveri derivante dall'animale *morto*, con altri *alimenti, migliori ed a minor costo*, atti a mantenere sano e vigoroso il corpo, lucida ed operosa la mente. La massa — e fra questa figurarvi, pur troppo, tantissimi intellettuali — rimane incomprendibilmente sempre ancora schiava delle abitudini e dei pregiudizi incoscientemente tramandatici dagli antenati.

Eppure, a librare definitivamente l'uomo dalla pesante bardatura dei menzionati pregiudizi alimentari, è intervenuta la seguente *importantissima affermazione*, dettata dai più illustri Igienisti dell'epoca moderna, consacrata d'altronde anche da memorabili sentenze dei grandi Savi dell'antichità classica :

Tutte le sostanze, che conferiscono un certo qual valore nutritivo ai carnami, si trovano anche nei vegetali e nei frutti. Per contro, non tutte le sostanze — e fra queste sonvi delle preziosissime — contenute nei vegetali e nei frutti, trovansi parimenti nelle carni. Da ciò consegue logicamente che *la carne non è punto un alimento necessario, poichè essa, con inestimabile vantaggio igienico ed economico, può venire sostituita da viveri d'origine puramente vegetale, purchè questi ultimi siano sapientemente scelti e combinati fra di loro, nonchè razionalmente preparati e — occorrendo — anche cotti e cucinati*.

E, come ciò non bastasse, una delle più importanti associazioni mediche per la terapia fisico-dietetica ebbe a pronunziarsi, in merito come segue :

“ Nessun argomento scientifico si può oggi invocare

contro un “Vegetarismo razionale”. Quanto nel passato la scienza affermò contro di esso, viene luminosamente confutato dalle scoperte odierne della chimica fisiologica e della fisiologia alimentare.”

Ed ecco, altresì, cosa scriveva, nell'anno 1904, il valente medico e collaboratore scientifico de “La Tribuna illustrata” di Roma, che si firmava con lo pseudonimo di “E. Clettico”:

“..... Il vegetarismo tende ad umanizzare i caratteri, a fare degli esseri calmi, anzichè agitati, aggressivi e violenti. Esso è pratico e razionale e deve essere accettato ed anche divulgato, se si mira all'ideale della formazione e dell'educazione di razze dolci, intelligenti, artistiche, pacifiche, e pur sempre prolifiche, vigorose ed attive.”

La razionalità del vegetarismo scaturisce da quanto sopra così evidente, che non occorre ormai più invocare l'autorità di uomini insigni che lo consigliarono e praticarono, anche per ragioni etico-estetiche, filosofiche e religiose. (1) Ci limitiamo, perciò, a ricordare soltanto il nome dei più illustri: Pitagora, Empèdocle, Ippocrate, Platone, Seneca, Sant'Agostino, San Tommaso, Leonardo da Vinci, Leibnitz, Newton, Cuvier, Buffon, Franklin, Washington, Baltzer, Wagner, Tolstoj, Hufeland, Lefèvre, Edison, Mahadma Gandhi.

Esposti così, in modo molto succinto, i principali criteri di razionalità igienico-economica del Vegetarismo — movimento, questo, dagli eruditi chiamato anche “*Pitagorismo*” — occorre qui mettere in particolare risalto il fatto, che i più eminenti biologi, igienisti e clinici hanno, negli ultimi decenni, ormai definitivamente stabilito con tutta sicurezza, che la *cottura dei cibi depaupera questi ultimi* in misura assai considerevole e toglie loro, altresì, dei principî preziosissimi, anzi essenziali, i quali, con un termine molto suggestivo, vennero denominati *vitamine*.

Alcuni medici di grande fama, fra cui l'assai reputato fisiatra dottor M. Bircher-Benner di Zurigo, sono impavidi

---

(1) Vedasi pure: Augusto Rostagni: « Il Verbo di Pitagora » — edito dai Fratelli Bocca, Torino, 1924

e convinti assertori d'una *alimentazione vegetariana*, in cui predominino i cibi *crudi*, in forma di *frutta fresca e di ortaggi*, parimenti crudi, in quanto questi ultimi siano commestibili anche senza previa cottura, come è il caso di numerosi vegetali, quali sono, ad esempio, le balsamiche insalate di stagione, i pomodoro, i ravanelli, finocchi, sedano e similari.

Altri ortaggi ed alcuni cereali, che comunemente non si ritengono affatto cibabili allo stato crudo, lo sono, invece, senz'alcun dubbio, ad esempio le carote, fiocchi d'avena ed altri, semprecchè a seconda dei casi, si sminuzzino, si raspinno finemente, oppure si lascino, per qualche tempo, a macerare nell'acqua fredda potabile.

Tutti coloro, che, senza preconcetti, si occupano di *scienza dell'alimentazione*, intuiscono e conoscono la somma salubrità dei cibi crudi, di questa "materia vivente", di questi alimenti, i quali, non avendo dovuto subire l'azione depauperante della cottura: non essendo, dunque, stati sottoposti ad uno snervante riscaldamento artificiale, *conservano ancora in sè tutta quanta la misteriosa energia vivificante, che deriva dai raggi luminosi del sole.*

Tutto quanto, in fatto di principî nutritivi, la Sagghezza della Natura ha profuso nei vegetali e nella frutta, vi è ancora conservato nella propria pienezza quantitativa e integrità qualitativa. Sarebbe, dunque, svisare la natura delle cose, il volerne menomare, con la cottura, le superiori facoltà rigenerative.

Le sostanze, che coi predetti cibi *crudi* noi ingeriamo nei nostri organi digerenti, sono ancora intatte ed inalterate, appunto perchè esse non passarono attraverso l'artificioso processo di disintegrazione da attribuirsi al calore, al quale ultimo si sottopongono, invece, i cibi non altrimenti godibili che cotti.

Perciò, le vivande crude hanno, sull'organismo umano, un ben differente effetto fisiologico di quelle cotte e depauperate. I cibi *crudi* nutrono meglio, rinvigoriscono maggiormente il corpo, elevano il grado di salute e di benessere generale, vivificano e tonificano le funzioni vitali, purificano il sangue, ne eliminano le tossine ed i germi patogeni: in breve,

gli alimenti crudi racchiudono in sè delle vere e potenti forze rinvigoratrici e risanatrici.

Gli è senz'altro evidente che per allargare il campo dell'alimentazione, si abbia dovuto ricorrere anche ai *cereali greggi ed ai loro rispettivi derivati*, i quali, sottoposti ad una razionale cottura, forniscono quegli alimenti, che, unitamente ai frutti farinosi, appartengono all'importantissima classe degli energetici: ricchi, cioè, di idrati di carbonio.

Il benevolo monito degli igienisti e dei clinici più illuminati si riassume, dunque, all'incirca, in quanto segue: *giudiziosa alimentazione vegetariana*, in cui vi sia prevalenza di cibi *crudi*, tolti, questi, dalla ricchissima, deliziosa ed aromatica serie degli ortaggi e dei frutti succosi, farinosi, albuminosi ed oleoginosi.

La menzionata calda raccomandazione, che sgorga spontanea ed altruistica dalla mente e dal cuore di eletti scienziati, trovantisi giornalmente a contatto della vita pratica nelle più celebrate cliniche, e non impigliati menomamente in interessi materiali di sorta, ha trovato *una eco profonda anche in parecchi valenti studiosi d'Italia*, i quali si occupano con passione, dell'importantissimo problema dell'alimentazione pura, razionale, sana ed economica.

Notisi, infine, che il prefatto monito, assume, per sè stesso, un carattere estremamente dolce e gradevole, poichè il *Pitagorismo alimentare*, praticato, non a casaccio, ma con saggio discernimento, non costituisce già, come molti ritengono, una rinunzia, un sacrificio, un'ascesi, sibbene una *finissima arte di vivere e di godere*, in misura eminente, anche gli stessi piaceri sensuali della mensa, ingentilita, quest'ultima, dalla *purezza dei cibi provenienti direttamente dalla terra*, raggiungendo così lo scopo principale di accoppiare ad un notevole benessere fisico e mentale, anche una inestimabile serenità di spirito e di giudizio.

Giova, pertanto, qui rimarcare che le risultanze scientifiche e pratiche dei menzionati igienisti e medici fisiatrici concordano pienamente con l'esperienza personale del presentatore di questa modesta Relazione, Ing. Gustavo Bullo, il quale, da oltre un trentennio è praticamente un seguace

del *Pitagorismo alimentare* (Vegetarismo integrale), dal quale razionale, purificante ed economico regime di vita, ei ritrasse, e ritrae tuttora, i più apprezzati beneficî individuali, con manifesta e salutare ripercussione anche sulla collettività, in quanto quest'ultima non sia irrigidita nei millennari pregiudizi e sia altresì dotata di *forte volontà pel definitivo superamento della necrofagia*. (Vedansi anche le seguenti tre pubblicazioni dell'Ing. Gustavo Bullo: 1) "*Vegetarismo e Necrofagia*", estratto dalla rivista "Vegetarismo", Numero di gennaio, 1915, Milano. - 2) *La riforma alimentare (contro il "Carnivorismo")*, edizione dell'Educatore della Svizzera Italiana", Lugano, 1924. - 3) "*Il Pitagorismo ed il suo influsso sulla vita economico-sociale e sui costumi*", edito dall' "Educatore della Svizzera Italiana", Lugano, 1926.)

**III) Destinare maggior spazio alla conservazione della frutta e degli ortaggi nei magazzini i refrigeranti. - Dati suggestivi. - Voce autorevole. - Monito d'un grande Saggio dell'antichità classica. - Conclusione.**

La presente succinta esposizione di fondamentali nozioni, di chiarimenti e di affermazioni, che attingemmo da seri lavori scientifici, da accreditate Riviste, nonchè dalla lunga pratica esperienza nostra personale, quali ferventi ed operosi seguaci del Pitagorismo integrale, si compendia nella profonda convinzione, che *la scienza e la pratica dell'alimentazione si trovino oggi ad uno svolto decisivo, d'immensa portata etico-igienico-eugenico-sociale ed economica*.

Non si tratta già di vaghe teorie, ma di vita veramente vissuta nella piena fedeltà ai principî più sopra enunziati, trascendenti le immediatezze di determinati presunti bisogni d'ordine necrofagico.

Se si mira seriamente alla formazione d'una umanità migliore, più sana, più vigorosa ed operosa, più civile, più lieta e serena, occorre, dunque, che pure *gli Industriali del Freddo* s'informino, d'ora innanzi, maggiormente al menzionato triplice criterio profilattico, igienico ed eugenico, enunziato e volgarizzato da una eletta schiera di uomini, i quali, al disopra del tornaconto particolaristico, pongono l'interesse pubblico, il benessere della collettività.

Occorre, dunque, che già dal momento in cui si inizia l'elaborazione di studi, preventivi e progetti di erigendi stabilimenti frigoriferi, si tenga in assai maggior conto che nel passato, la razionale e prolungata conservazione di ogni genere di *prodotti provenienti direttamente dalla terra coltivata*, cioè di *cereali*, d'ogni sorta di *vegetali*, *legumi*, *ortaggi*, *nonchè di frutta* d'ogni specie, indigena od importata. Gran parte di tali derrate alimentari potrà venir consumata, senz'altro allo *stato crudo*, con sommo beneficio del corpo e dello spirito e con *notevolissimo realizzo di economie* sulle spese inerenti alla quotidiana alimentazione.

Alla cottura passerebbero, così, soltanto quelle specie di cereali, di verdure e di frutti, le quali non possono agevolmente venir civate direttamente allo stato in cui ci pervengono dal campo, dall'orto oppure dal frutteto.

A questo scopo, anche gli ingegneri, i costruttori edili, nonchè gli installatori di macchinario dovranno, in avvenire, accordarsi preventivamente con gli Industriali del Freddo, acchè il tutto venga *predisposto* in modo, che gli impianti tecnici ed i *magazzini refrigeranti rispondino pienamente ai fini d'una specializzata, razionale e prolungata conservazione di vegetali e di frutta*.

Va da sè, che questo doveroso maggior apprezzamento della speciale conservazione frigorifica dei vegetali e della frutta, non vuol già essere limitata agli impianti di terra ferma, ma che essa dovrà venire intensamente estesa pure ai *trasporti terrestri, marittimi e fluviali*.

A questo proposito, gioverà tener ognor presente *l'utilità e la convenienza di prefrigerare, in misura sufficiente, i vagoni ferroviari* destinati a questa bisogna alimentare, istituendo, all'uopo, delle stazioni di prefrigerazione nei luoghi di caricamento delle merci in partenza. Al mantenimento delle giuste temperature e d'una confacente igrometria dell'aria ambientale durante i più o meno lunghi percorsi o tragitti, provvedono naturalmente degli impiantini di macchine autonome, oppure anche delle vere officine frigorifere a bordo delle navi od inseriti nei treni ferroviari viaggianti.

In materia di *conservazione di vegetali e frutta median-*

*te il freddo artificiale*, troppo poco si attua ancora sul continente europeo, in confronto degli Stati Uniti d'America, nel qual ultimo Paese, nell'anno 1924 circolarono nientemmeno che 917.199 vagoni ferroviari completi, carichi solo di frutta e verdura. Vedasi il "Bulletin mensuel des Renseignements frigorifiques, Paris", fascicolo 1 e 2 dell'anno 1927, pag. 200, contenente una interessante tabella statistica, ricavata da "Ice and Refrigeration Blue Book and Buyers' Guide", N° 3678).

Risulta, altresì, di considerevole importanza il fatto, che negli Stati Uniti d'America, circa la quinta parte del volume totale dei magazzini refrigeranti, è adibita a reparti speciali per la conservazione di *mele*.

Fortunatamente, negli ultimi tempi, qualche lusinghiero accenno ad un lieve miglioramento in questo senso, notasi ormai anche in Europa.

Infatti, chi legge e studia l'eccellente "Bulletin mensuel des Renseignements frigorifiques", cioè, l'organo ufficiale dell' "Istituto Internazionale del Freddo" in Parigi, nonchè le importanti Riviste del Freddo e le Riviste di "Fisiatria" (scienza della cura naturale delle malattie) dei diversi Stati, avrà avvertito che, negli ultimi mesi, si delinii dovunque un nuovo e notevole *movimento in favore d'un maggior apprezzamento e consumo di verdura e frutta fresche*.

Anche la grande Stampa quotidiana sembra voglia ora interessarsene un po' davvicino, recando, di tempo in tempo, qualche buon contributo redazionale (Vedasi, fra altri, anche l'animante articolo: "*Le ricchezze d'Italia*". - "*Frutta in stagione morta*". nel "Corriere della Sera" di Milano, del 29 Aprile 1927, dettato dal deputato dottor Arturo Marescalchi).

Tanto gli Industriali del Freddo, quanto pure noi ingegneri frigoristi, tecnici e costruttori, noi tutti, nella nostra molteplice attività, dobbiamo tener ognor presente il fatto che, in ultima analisi, *la refrigerazione meccanica*, pur costituendo un potente strumento di progresso civile, non vuole e non può, invero, esser fine a sè stessa.

E per ciò, le applicazioni del freddo artificiale, al pari di ogni altra scienza applicata, devono, prima d'attuarsi, ot-

tenere la suprema sanzione della legge etico-sociale. Occorre, cioè, esaminare, a priori, e giudicare, se l'impresa medesima risponda affermativamente o negativamente ad un principio superiore, il quale salvaguardi, nel proprio insieme, gli *alti interessi dell'igiene e del bene pubblico*.

Ciò non verificandosi in misura sufficiente, tutti gli elementi consorziati in detto genere di applicazioni, convinti, dunque, del mancato presupposto, integralmente sociale, dovrebbero, allora, desistere dal metter mano a tali opere, dedicando, invece, le loro singole competenze ed energie tecnico-industriali, possibilmente ad altre applicazioni, che armonizzino, in maggior misura, con le necessità d'ordine superiore.

Giova qui osservare, che poche teorie di fisiologi ebbero, nell'ultimo cinquantennio, *risultati così disastrosamente funesti e deleteri* come quella, che asseriva: dovere ogni persona adulta, per vivere sani e vigorosi, ingerire giornalmente dei cibi fortemente azotati, che contengono, in minimo, 150 grammi di albumina, mentre che una dose di soli 30 grammi ogni 24 ore, appaia, ai più illuminati fisiologi ed igienisti, più che sufficiente alla reintegrazione dei tessuti dell'organismo umano.

La vieta tendenza, pseudo-scientifica, a voler super-albuminizzarsi, a voler pressochè tutto cuocere, bollire, sterilizzare e pasteurizzare, compì poi il resto dell'opera: atta, questa, ad ingenerare malattie ed infermità d'ogni genere in persone sempre timorose d'esser denutrite.

Alla distanza di oltre 2250 anni, convien che noi tutti rileggiamo, meditandovi sopra profondamente, il seguente monito del sommo filosofo *Platone*, il quale, in fama d'esser prevalentemente teorico ed *idealista*, dimostrò, tuttavia, di possedere anche uno spirito supremamente *pratico*. Eccolo:

“ L'alimentazione dei cittadini dello Stato modello, sia costituita di farine di orzo e di frumento, con le quali essi confezionano del pane e delle buone torte; essa sia, altresì, composta di ulive, cipolle, cavoli, castagne e di altri numerosi vegetali.

Io voglio dar loro anche il pospasto: essi abbiano,

cioè, anche dei fichi, dei piselli e dei fagiuoli. Così alimentandosi, i cittadini si manterranno calmi e, conservandosi in ottima salute, essi raggiungeranno una età assai elevata, lasciando, poi, quale eredità ai propri figli, il patrimonio di questa loro felicità.

Invece, i cittadini dello Stato non evoluto, si alimentano di carni di animali sgozzati; essi sono dediti alla lussuria; ricorrono di frequente ai medici e guerreggiano continuamente, e ciò perchè la loro terra, gran parte della quale essi destinano a pascolo pel bestiame, non addimostrasi più sufficientemente estesa pei bisogni del loro erroneo sistema di vita ”.

Dopo queste auree, profetiche sentenze d'un gigante del pensiero, degno seguace del sommo Pitagora, non ci azzardiamo più d'aggiungere altre considerazioni, riferendoci semplicemente alla letteratura italiana ed estera sul “Pitagorismo integrale”.

Nella mia modesta qualità d'ingegnere frigorista e di appassionato studioso di materia tecnico-igienica-sociale, mi limito, qui, alla chiusa della Relazione, a raccomandare caldamente agli interessati, di *schiodere, in avvenire, le porte dei magazzini refrigeranti in assai maggior misura ai prodotti naturali*, cioè alle derrate alimentari provenienti direttamente dalla terra, alle balsamiche ed aromatiche frutta fresche, nonchè ai rigeneranti e sapidi ortaggi: alimenti, questi, oltre che purissimi, anche notevolmente ricchi di vitamine e di misteriosa energia solare, che conferiscono salute e vigore fisico, lucidezza alla mente e nobiltà allo spirito.

### **„Salus publica suprema lex esto“**

Di fronte a questa primordiale verità e necessità, tutti gli interessi particolaristici, per quanto apprezzati essi possano essere, devono entrare solo in seconda linea di conto nell'eterno giuoco delle forze del dinamismo etico-sociale-economico mondiale.