DOPPIOZERO

Errori e orrori dell'alimentazione postindustriale

Maurizio Sentieri
31 Dicembre 2016

Quattro capitoli per altrettanti alimenti cercando di capire cosa sia oggi il "cibo postindustriale": potrebbe essere questa una sintesi minima essenziale del libro *I signori del cibo* di Stefano Liberti (Minimum fax editore, 2016).

In mezzo una descrizione accurata dei processi attraverso i quali quel cibo arriva sulle nostre tavole, di come sia, innanzitutto e prima di tutto, semplicemente merce e – qui sta la novità – come questa merce nell'epoca della globalizzazione sia diventata anche elemento della finanza con tutte le relative conseguenze, che sono nel contempo alimentari ed extra alimentari.

Non solo oro, argento, petrolio o terre rare muovono i grandi capitali ma recentemente anche derrate alimentari, che, per la loro importanza in un mondo sovrappopolato, sono diventate materie prime contese, con le loro quotazioni, contratti, futures, coinvolgimento di hedge fund compreso.

È solo il *mercato*. Già... ma un mercato con leggi ben diverse da quello del mercato rionale, dove la merce è innanzitutto cibo da osservare, toccare, anche annusare prima di decidere infine di comprarlo. Nel mercato globale e digitalizzato invece gli alimenti sono paradossalmente e sostanzialmente "immateriali", presenti con i loro prezzi quotidiani e quelli prevedibili nel futuro – i futures appunto – con tutto il carico speculativo su scommesse al ribasso o al rialzo. Due mercati con logiche interne profondamente differenti, che dialogano tra di loro nel prezzo finale ma in cui la qualità del cibo che compriamo sembra sostanzialmente indifferente al corrispondente valore come merce.

Ma dire che la "qualità è indifferente al valore economico" significa esprimere un concetto anti intuitivo (normalmente siamo disposti a pagare un prezzo maggiore per una maggiore qualità e viceversa) che merita qualche parola aggiuntiva.

La qualità di un alimento è oggi spesso concetto ambiguo, perché un prodotto "scelto per essere mangiato" non sempre corrisponde allo stesso prodotto "scelto per essere venduto"; in realtà le due dimensioni hanno proceduto più o meno parallelamente per tutta l'epoca preindustriale fino a quando la maggior parte della popolazione produceva per sé il cibo necessario, ricorrendo al mercato solo secondariamente. Produrre e poi consumare erano parte di uno stesso rapporto con l'ambiente, una stessa storia e condizione. La divaricazione comincia a inizio Novecento con l'affermarsi della progressiva urbanizzazione e del modello capitalistico mentre la produzione industriale lentamente si impossessa di ogni bene, compreso quello alimentare. Un processo che diventa definitiva frattura negli anni cinquanta-sessanta, con l'accentuazione della società in chiave urbana e industriale. Da quel momento è la crescita costante su tutte le tavole del cibo industriale, che "per definizione" non può prescindere da una produzione seriale e da grandi volumi.

Ma se questo in fondo è l'antefatto alla trama che sarebbe seguita, il libro *I signori del cibo* (e l'accurata indagine giornalistica che ne è alla base) è il film stesso, dove il tempo dell'attualità è fatto di merce-cibo come investimento e di capitani d'industria inseriti in un presente fatto non più solo di produzione, ma di globalizzazione dei gusti e dei consumi, di globalizzazione di siti e di metodi produttivi, di concentrazione e delocalizzazione, un presente costruito su flussi finanziari e fondi d'investimento speculativi. La funzione primaria dell'alimento resta sullo sfondo e lontanissima; l'uomo e i suoi bisogni sfumano e sembrano accessori, il cibo è ridotto a "materiale commestibile", a "combustibile cellulare", tuttalpiù panacea gustativa

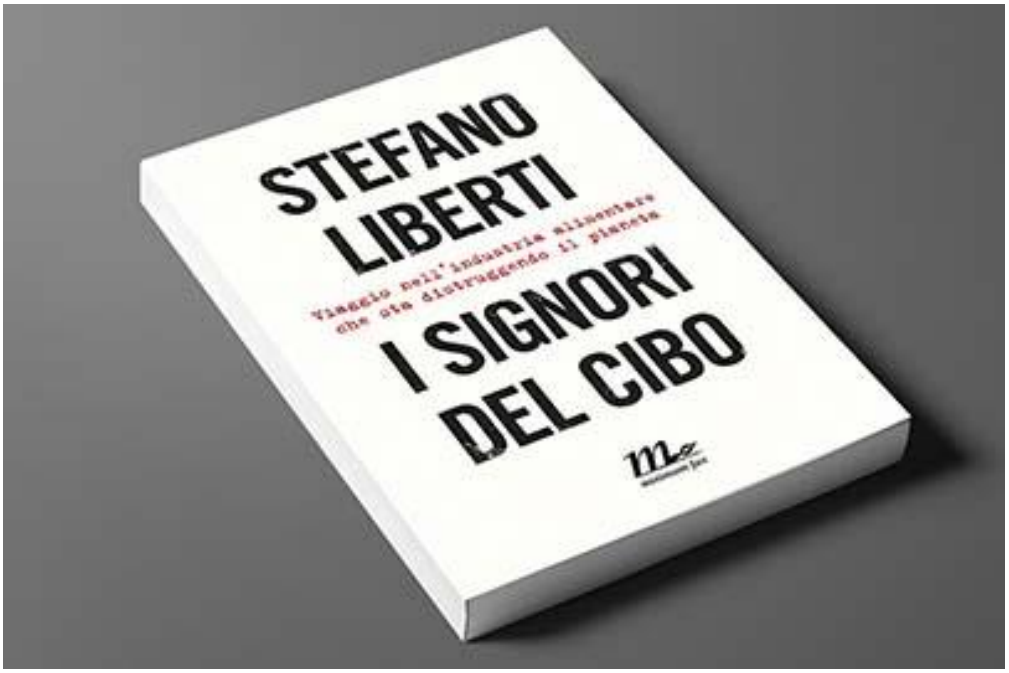
possibilmente a basso prezzo, perché il guadagno si fa sul prezzo finale, certo, ma soprattutto sui volumi, sulla quantità; sono i grandi numeri che fanno di un prodotto un prodotto industriale, postindustriale o forse semplicemente "ultra industriale"...

Quattro dunque gli alimenti scelti per questo viaggio negli *errori* e negli *orrori* di questa economia globale, il maiale, la soia, il pesce, il pomodoro.

Ma è sulla economia e sulla filiera del maiale che la riflessione sulla globalizzazione, anche alimentare, assume le tinte peggiori. Quasi 1,5 miliardi di cinesi il cui ceto medio "spinge" per un aumento nel consumo di carne, uno stato americano - North Carolina – ampiamente riconvertito all'allevamento industriale dei maiali, in mezzo il gruppo Shuanghui – multinazionale cinese – che ha acquistato la più grande azienda americana – Smithfield Food – di produzione e trasformazione della carne dei suini e si ha il quadro di cosa sia oggi l'alimentazione, ma anche l'economia, l'ecologia...

Un mondo di cui la merda del maiale resta in America ammorbando l'aria, le acque di una regione e la vita dei suoi abitanti. Le feci e le urine in America e la carne a basso prezzo in tutti gli States e in un domani prossimo nell'Eldorado demografico dei miliardi di consumatori in Cina, questo il quadro.

E poi la soia transgenica del Mato Grosso, coltivata su terreni deforestati e irrorati di pesticidi, ad ingrassare quegli stessi maiali e milioni di altri in Cina. E ancora la selezione genetica di linee di suini in grado di crescere e ingrassare in enormi capannoni con solo con lo stretto spazio necessario per mangiare, ingabbiati esattamente come negli allevamenti/lager dei polli.



E anche lo sfruttamento del mare non sfugge nonostante la sua apparente "selvaticità": negli anni cinquanta, il tonno era pescato per 400.000 tonnellate annue su scala globale mentre oggi per mezzo di flotte di pescherecci/congelatori raggiunge i cinque milioni di tonnellate annue, che poi quasi completamente finiranno in tonno in scatola. Come per la carne di maiale (o di pollo) è la "fame" di proteine a basso prezzo che attraversa il ceto medio di tutto il mondo. Ma è anche una pressione sull'ambiente che in un mondo sovrappopolato arriverà a un inevitabile punto di rottura.

Questi alcuni dei temi che si incontrano nel libro, insieme a multinazionali "*monstre*" e ai suoi dirigenti, ma anche a un'umanità minuta, consapevole e resistente che combatte questo stato di cose.

Eppure questi orrori sono quelli che i consumatori in parte già sanno – in base alle loro conoscenze – o vagamente immaginano, distratti dalla propria vita e dal convincimento radicato che la sicurezza, anche quella alimentare, sia normale attributo dei nostri giorni.

Il punto forse è proprio questo: un ambiente vissuto come relativamente sicuro, tende a far sì che deleghiamo ad autorità esterne la gestione di aspetti esistenziali una volta sotto il controllo personale: si pensi ad esempio al riscaldamento, all'energia, alla salute, all'istruzione, al cibo...

Il cibo... in un qualunque supermercato di fronte alla scelta di un prodotto, sappiamo bene che può essere più o meno "buono", "genuino", persino "dietetico" o ancora possedere altri di quegli attributi generici con cui *rivestiamo* il cibo che avviciniamo. Insieme a questo c'è la certezza di base che comunque quel cibo "deve" essere salubre – cioè non nuocere alla salute – vero minimo comun denominatore di qualunque "pezzo di natura" che consideriamo cibo (*materia alimentosa* si leggeva nei trattati del Cinquecento).

Del resto, prima di mangiarlo il cibo lo pensiamo... già, lo pensiamo: è il nostro destino da onnivori, marchio di specie come le 23 coppie di cromosomi, i 32 denti o la schiena sempre più fragile con l'avanzare dell'età...

Lo pensiamo anche oggi pur senza accorgercene, ma ben diversa sarebbe la nostra consapevolezza in un isola deserta, davanti a una natura sconosciuta: il sospetto sarebbe nella vista, nel tatto, nell'olfatto ben prima che nel gusto...

È il paradosso dell'onnivoro, in ragione del quale per scegliere un cibo dobbiamo prima conoscerlo, "pensarlo", con i sensi innanzitutto, e di fronte ad esso siamo contemporaneamente attratti e timorosi.

Ma il nostro mondo, quello urbano e quotidiano, non ci è sconosciuto e un alimento acquistato in un'impeccabile confezione, con un'etichetta densa di informazioni, offerto un negozio illuminato e ben arredato fa cadere molto delle difese del paradosso dell'onnivoro.

Così certamente è un imperativo etico avere a disposizione alimenti "a km zero" , almeno a livello ecologico; ne possono poi godere le nostre tasche, la nostra salute oltre a quella del pianeta...

Ma più che alimenti "a km zero" – neologismo efficace quanto ancora una volta eccessivamente tranquillizzante – avremmo soprattutto bisogno di un cibo di cui conosciamo la storia naturale e dovremmo conoscerla con i sensi, con la vista, con il tatto e l'olfatto prima che con il gusto, dovremmo cioè conoscerlo come parte del nostro ambiente, come è sempre stato.

Ormai privati di tutto questo... – come pensare che miliardi di persone possano tornare a forme di produzione autonoma e di "confidenza" vitale con il proprio cibo? – rimangono i tentativi di difendersi da un ambiente alimentare eccessivamente "artificiale", rimangono ad esempio le associazioni, le cooperative di consumo, le comunità consapevoli e tutte quelle forme di condivisione che surrogano le comunità di un tempo. La cultura alimentare del resto era qualcosa di collettivo prima di essere individuale. Eravamo immersi nella natura ma eravamo immersi anche in un sapere collettivo che ci proteggeva, fin dalla nascita.

Rimane poi l'insostituibile educazione che può dare la famiglia – vero svezzamento culturale – in mezzo alla confusione alimentare in cui siamo immersi, rimangono le tradizioni, sorta di saperi di una famiglia più

allargata che sono le comunità di appartenenza, rimane la conoscenza razionale con cui possiamo avvicinare gli alimenti che scegliamo.

E se il "cibo pensato" è destino di noi onnivori, ogni notizia, informazione, articolo, libro condiviso, è un’occasione e una "bussola" per una migliore conoscenza. Conoscere i propri alimenti dunque, per sceglierli con consapevolezza, inseguendo ogni qualità possibile, sempre lontano da tutto ciò che di "ultra industriale" li avvelena avvelenando il mondo.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO