

Il Reportage



Don Ryan/Ap

Nonostante Washington possa vantare i controlli più severi a rischio hamburger e succhi di frutta. E i consumatori non si fidano più. A ruba i battericidi

Gli Usa ossessionati dal cibo avvelenato

NEW YORK. Per «X», ventiduenne maschio di Pueblo, Colorado, il veleno sfrigolava con contorno di cipolle gratinate e patate al cartoccio su un barbecue nel giardino, in occasione di una grande abbuffata di hamburger e salsicce per la festa dell'Indipendenza dello scorso 4 luglio. Per la piccola Becky il batterio assassino era sgorgato dal rubinetto di casa, nella fresca acqua del lago Michigan che - sino a quell'estate del '93 - tutti a Milwaukee bevevano con assoluta tranquillità. «Xp» (le autorità sanitarie rifiutano di fornire i nomi dei 17 recenti intossicati dal batterio dell'Escherichia Coli) adesso è fuori pericolo. Becky, tre anni allora, è morta dopo 21 mesi di agonia, nell'aprile del '95: il suo organismo, indebolito da una congenita sindrome di immunodeficienza, non ha retto alla criptosporidiosi, il microscopico parassita che ha intossicato 403 abitanti della spensierata cittadina di «Happy Days», causando la morte di un centinaio tra quelli che avevano altre malattie in corso o un sistema di difesa già compromesso. «Le piaceva mangiare, soprattutto spaghetti. Dopo l'infezione non poteva farlo, vomitava e basta, anche più di venti volte al giorno» ricorda il padre, Larry Furmann.

Il sistema statunitense di controllo della qualità dell'alimentazione ha la fama di essere il più severo del mondo, eppure circa 9000 americani sono morti nel solo anno scorso per malattie portate dal cibo e un numero variabile da 6 a 33 milioni di persone ha riportato intossicazioni. La cronaca di questi giorni si incarica di tenere alto l'allarme: la Hudson Food, gigante della lavorazione della carne con sede a Rogers, Arkansas, ha ritirato dal mercato 25 milioni di pound (quasi 12 mila tonnellate, ovvero abbastanza per impacchettare 100 milioni di hamburger). Su una linea di produzione dello stabilimento di Columbus, Nebraska, era stata riscontrata la presenza del batterio dell'Escherichia Coli. È il 21 agosto e il ministro dell'agricoltura, soddisfatto, annuncia che si tratta del «più grande ritiro dal mercato di un prodotto alimentare della storia degli Stati Uniti». Il presidente della compagnia, James T. Hudson, attutisce i toni: «È stata una scelta volontaria e responsabile, presa con eccesso di scrupolo per ripristinare la fiducia del pubblico».

Ma la fiducia del pubblico che mangia il cheese-burger e beve il succo di mela all'Escherichia (l'autunno scorso in California, Colorado e British Columbia: 40 avvelenati e un bambino morto) o la spremuta d'arancio alla salmonella (maggio '95, al Walt Disney World: 62 casi) o ha per dessert fragole all'epatite A (poche settimane fa in Michigan) o lamponi alla Cyclospora (l'estate scorsa: 1000 intossicati), è difficile da riconquistare. Il retrogusto di tali incidenti, nella peggiore delle ipotesi, non va via neppure con una lavanda gastrica.

Un recente sondaggio di Cbs News rivela che tre quarti degli americani sono preoccupati dalla minaccia di germi di ogni tipo nella loro vita quotidiana. Le donne sono più sensibili al problema (45%) di quanto non lo siano gli uomini (31%), e la notizia risulta una manna per le industrie di prodotti per la casa. Una garanzia di successo, nelle merci per l'igiene domestica, è appiccicare la dicitura «kill germs»: le vendite si impennano. L'anno scorso sono stati introdotti sul mercato (che, solo per i detersivi, si aggira adesso sui 500 milioni di dollari) un numero di prodotti anti-germi tre volte superiore al '92. Sempre più spesso in metropolitana si vedono persone che si reggono alle apposite manopole per non perdere l'equilibrio con guanti leggeri (il sondaggio conferma: più di metà degli intervistati pulisce preventivamente o tocca solo se protetta le cose che si trovano fuori dalla propria casa). La filiera alimentare dell'ossessione è la più fertile; con apparente paradosso uno dei popoli con le abitudini dietetiche più sgherzate che si conosca si è risvegliato con una fiffa da 90 su quello che mette in bocca: «Schizzate sì, ma sterilizzate» sembra essere il nuovo mantra del cittadino-consumatore. Il problema,

evidentemente, è serio. Anche se gli enti preposti garantiscono che non c'è stato un significativo aumento degli avvelenamenti («Non risulta», dichiara la dottoressa Claire Broome, vice-direttrice del Center for Disease Control and Prevention - : credo piuttosto che la popolazione sia più attenta e sappia meglio che in passato quando tali infezioni avvengono») l'amministrazione Clinton, avvertito il disagio degli elettori, ha stanziato sul bilancio del 1998 ben 43,2 milioni di dollari per il potenziamento del controllo di sicurezza sui cibi, prevedendo nuove procedure per il placet sanitario e un maggior coordinamento tra gli uffici. «Nessun genitore dovrà pensarci due volte prima di versare il succo di frutta ai suoi figli per colazione o nell'ordinare un hamburger fuori a cena» ha affermato solenne il presidente. Nell'agosto dell'anno scorso aveva già firmato il «Safe Drinking Water Act», per monitorare meglio gli agenti contaminanti, ma il boom recente nella vendita delle acque in bottiglia denuncia la scarsa fiducia nell'efficacia di tali provvedimenti. La psicosi è tale che, nelle scorse settimane, la municipalità di Houston, Texas annunciava il progetto di imbottigliare e vendere (a circa un dollaro al gallone) l'acqua che sgorga dal rubinetto (a un centesimo di dollaro al gallone). Gli esperti sono convinti della praticabilità commerciale dell'operazione: il fattore tranquillità non ha prezzo. Intanto le ditte miliardarie che producono filtri per l'acqua corrente mostrano, nelle loro pubblicità, gigantografie di bacilli che sguazzano nei campioni al microscopio: «Questo è quello che viene fuori dai tubi dell'acquedotto». Tuttavia, se ritenere gli sforzi pubblici insufficienti rientra nella normale dialettica democratica, il sospetto di certi americani nei confronti dello stato centrale distilla nuovi capitoli del libro infinito dei complotti e delle dietrologie, che vanno da Kennedy agli Ufo. «Credete davvero che mettano il fluoro nell'acqua che ci danno da bere per disinfezzarla e farci venire i denti più puliti?» chiede ironico il tassista nevrotico (Mel Gibson), protagonista del film del momento «Conspiracy Theory», a un suo cliente interdetto. L'Autorità, lungi dal proteggere i cittadini, sarebbe la minaccia numero uno, intossicando le falde a bella posta con sostanze psicogene per meglio controllarli.

Gli scaffali di una qualsiasi fornita libreria americana corroborano la tesi della fissazione. Solo a controllare le uscite degli ultimi mesi spunta un titolo profetico «Avariate: la pericolosa verità circa una catena alimentare allo sbando» della giornalista investigativa Nicols Fox dove si descrivono i mille rischi che lavorazione e trasporto degli alimenti pongono alla salute del pubblico disinformato e «Banchetti mortali: sulle tracce dei segreti di una nuova terrificante epidemia» del premio Pulitzer Richard Rhodes che racconta dell'encefalopatia spongiforme (il virus della mucca pazza) e come il rischio di trasmissione non sia limitato solo a chi mangia carni britanniche. Senza soffermarci su «Virus X: a caccia delle nuove epidemie killer presenti e future» di Frank Ryan e sulle altre pile di titoli che affollano il reparto che interessa malattie, cibo e infezioni varie. Pare che in cima all'hit-parade della nevrosi batteriofoba stiano i giapponesi, che scelgono tra diversi modelli di automobili provviste di trattamenti anti-germi e che pretendono che il Bancomat consegni loro banconote sterilizzate e che reputano un ottimo investimento l'acquisto di un attrezzo in argento da 336 dollari che serve per grattare via i batteri dalla lingua. Ma l'entusiasmo yankee per l'ultimo deodorante antibatterico da piedi alla menta piperita segue a ruota. D'altronde se anche il pasto a stelle e strisce per antonomasia, l'hamburger che anche la Casa Bianca azzanna non appena la morsa del protocollo si allenta, non è più affidabile, c'è veramente da correre ai ripari. Confortati dalla scomparsa del pericolo sovietico, gli americani si ritrovano a dover affrontare i più temibili alieni nelle polpette.

Riccardo Stagliano