

Guerra a Big Food il cibo che uccide

Intervista esclusiva a Michael Pollan paladino della buona alimentazione

FOOD POLITICS

A CURA DI MAURO ROSATI
maurorosati.it



● Per capire meglio i grandi interrogativi del mondo alimentare e promuovere una seria riflessione sul tema dell'alimentazione anche in Italia, questa rubrica, nei prossimi mesi, ospiterà interviste con i maggiori esponenti del mondo del food. La nostra prima conversazione in esclusiva per l'Unità è con lo scrittore di fama internazionale Michael Pollan; autore di numerosi saggi e autorevole esponente del «rinascimento alimentare» americano.

IN USA IL CIBO UCCIDE DI PIÙ CHE LE ARMI. ORMAI IL FRIGORIFERO APERTO FA PIÙ PAURA DI UNA PISTOLA PUNTATA SULLA TESTA; L'AMERICA OGGI È SEMPRE PIÙ COMPROMESSA DALLA DISPENSA: STRAPIENA DI JUNK FOOD, RIDUCE I CONSUMATORI ALLA DIPENDENZA DAL CIBO IPERCALORICO, UNA SORTA DI SCHIAVITÙ MODERNA. Una tendenza, purtroppo, che si sta allargando anche in Europa, che fino a qualche decennio fa sembrava immune. Si tratta di uno dei grandi problemi della società moderna, sempre più globale, a cui la politica dovrebbe dare risposte serie.

Negli Usa la sensibilità di Michelle Obama ha riportato al centro del dibattito anche il tema alimentare. La campagna sull'alimentazione sana della «first lady», come l'immagine dell'orto alla Casa Bianca, hanno scosso la società civile americana che per troppi anni era rimasta indifferente alla deriva alimentare. Le risposte forse più importanti e concrete sono venute proprio dall'attivismo delle persone «normali», che hanno fatto nascere e crescere tante organizzazioni per difendere e promuovere il diritto ad una alimentazione sana. Grazie a questo diffuso movimento di opinione stanno nascendo in tutto il Paese mercatini della vendita diretta, nuove aziende biologiche, ristoranti con menu a Km zero. Nonostante tutto questo, la massa rimane schiava dei «Big Food», ovvero dei colossi industriali dell'alimentazione, come ha dimostrato l'esito del referendum in California sulle etichette dei prodotti con Ogm, dove è stata sconfitta la coalizione che voleva rendere obbligatoria l'indicazione in etichetta della presenza di ingredienti geneticamente modificati. Come il «mainstream culturale» che ha pervaso il mondo con Hollywood, i parchi divertimento, la tv, la musica, anche le tendenze food dell'impero americano tendono a diventare «mainstream alimentari»; basti pensare come il concetto di originale ed italiano di «spaghetti» o «pizza», sia degenerato in qualcos'altro grazie a PizaHut o Spaghetti House.

Michael Pollan in questi anni, attraverso il suo lavoro saggistico, ha contribuito a rivitalizzare il circuito delle fattorie locali e quello delle comunità agricole urbane ed extraurbane inducendo alle grandi aziende a prestare più attenzione a tematiche quali l'agricoltura sostenibile e il trattamento degli animali.

Importante è stata la mobilitazione di Michelle Obama, così come l'orto alla Casa Bianca

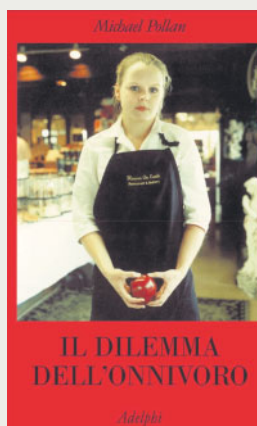


Michael Pollan

CHI È

L'esperto «Best seller New York Times»

Negli ultimi 25 anni, Michael Pollan ha scritto libri e articoli sul mondo del food ed è uno dei maggiori esperti americani ed internazionali tanto da essere messo nella lista delle 100 persone più influenti del mondo dal «Time» nel 2001. Tiene lezioni in tutto il mondo di agricoltura, ambiente ed alimentazione. È autore di quattro «Best Seller New York Times» anche tradotti in italiano: «Regole Alimentari» (2010), «In difesa del cibo» (2008), «Il dilemma dell'onnivoro» (2006), «La botanica del Desiderio: il mondo visto dalle piante» (2001).



IL DILEMMA DELL'ONNIVORO
Michael Pollan
Traduzione di Luigi Civalleri
pagine 487
euro 29,00
Adelphi

Proprio in questi giorni l'amministrazione Obama compie un nuovo passo avanti sul fronte della sicurezza alimentare con l'approvazione da parte della Food and Drug Administration (Fda) del nuovo documento strategico.

«Sono fiducioso che migliorerà la sorveglianza su tutti i cibi importati; solo il 2% delle quali è controllato in questo momento. Consentirà al governo di gestire meglio le contaminazioni alimentari. Tuttavia la nuova disposizione dovranno essere applicato con una certa sensibilità o rischia trasformarsi per le aziende agricole locali in una complicazione, anche se sono previste delle eccezioni per i piccoli produttori. Questo è un importante precedente per la regolamentazione in America, ovvero la distinzione fra i piccoli ed i grandi produttori. Se funzionerà comunque resta da vedere».

Esistono grandi movimenti di opinione in tutto il mondo come Amnesty international, Green Peace, Wwf, etc... Come mai non esiste ancora un «movimento del cibo» globale capace di esigere dalla politica un vero cambiamento del sistema alimentare?

«Il movimento del food è ancora giovane e non ha ancora quella sorta di organizzazione dell'infrastruttura che hanno i movimenti dei diritti umani o dell'ambiente. Nonostante ciò mi aspetto molto presto una organizzazione ugualmente potente. Basti ricordare Slow Food International, che è stato una forza importantissima nel generare un nuovo dibattito globale sul food e sull'agricoltura, alzando il profilo della questione e il prestigio degli agricoltori in tutto il mondo. Ma siamo solo agli inizi.

In questo ultimo periodo qualcosa si sta muovendo nel mondo dei «Big Food» per migliorare l'offerta e per i consumatori. È solo marketing ho qualcosa di serio?

«Io applaudo gli sforzi delle multinazionali per migliorare la qualità dei loro alimenti e il sostegno dato alle produzioni agricole biologiche e sostenibili, ma credo, dall'altra parte che esistano dei limiti su quello che loro possono fare. Ai «Big» piace coinvolgere altri «Big» difficilmente una grande società globale si mette in affari con un piccolo produttore agricolo. Quindi penso che dobbiamo spingere queste compagnie a fare di più in termini di tracciabilità dei loro prodotti e nel trattamento riservato a dipendenti, animali e terreni. Credo che le nostre energie si debbano concentrare di più nella costruzione di una economia del cibo alternativa, basata su principi completamente diversi da quelli attuali, inclusi la sovranità alimentare, la giustizia sociale e la sostenibilità».

Il tema degli Ogm è così difficile da trattare. Ci sono molte posizioni differenti anche nel mondo accademico ed un continuo disinteresse da parte della politica reale. Perché tutti hanno paura di approfondire questo argomento?

«Sono d'accordo sul fatto che il dibattito si sia polarizzato e sia diventato brutto e, spesso, anche muto. Bisogna approfondire l'argomento. La domanda è se l'Ogm è realmente «il diavolo»? Non credo sia così. Esistono delle applicazioni della tecnologia che possono contribuire a risolvere importanti problemi? Probabilmente sì. Noi dobbiamo aprire a questa possibilità. La soluzione arriverà dalle società private che hanno degli interessi nel controllo dei semi o da un programma di semina pubblica? Fino ad ora, gli Ogm hanno dato al mondo veramente poco, ad eccezione di una grande monocultura di pochissime coltivazioni, esattamente quello di cui non abbiamo bisogno. La domanda allora che mi pongo è in quali circostanze l'uso può offrire qualcosa veramente di valore all'umanità? E poi ancora, le stiamo creando queste circostanze? Spesso mi sembra che stiamo dedicando troppa attenzione agli Ogm - è forse il sintomo di un problema ben più grande - che sarebbe a dire monocultura nei campi e concentrazione nell'economia alimentare. Deve essere giudicato per la sua abilità nel risolvere i problemi, non aggiungerlo ad essi».

I suoi libri stanno scuotendo il mondo dell'alimentazione. Ma a livello mondiale il tema dell'educazione alimentare da parte delle scuole è il punto più critico. In Italia non è previsto nei programmi statali delle scuole pubbliche non prevedono spazi dedicati al cibo. L'alimentazione è alla base del benessere, della prevenzione. Come si spiega questa cosa?

«L'alimentazione dovrebbe far parte del curriculum scolastico dei più giovani, e con questo intendo dire che i nostri bambini devono imparare come coltivare gli alimenti negli orti, come cucinarli in classe e conoscere il ruolo del cibo nelle diverse culture. Penso che l'educazione alimentare sia già una realtà in Italia quotidiana - almeno nelle case. Magari fossimo così fortunati anche qui, negli Stati Uniti».

Tra le iniziative della «gente comune», mercatini di vendita diretta e ristoranti con menu a km zero