

Paul Roberts

La fine del cibo

Traduzione di Ilaria Bondani, Elia Rigolio e Silvia Vivan



Paul Roberts
La fine del cibo

Progetto grafico: studiofluo srl
Impaginazione: adfarmandchicas
Redazione: Alessandra Papa
Coordinamento produttivo: Enrico Casadei

Paul Roberts
The End of Food

Copyright © 2008 by Paul Roberts
Published by special arrangement with
Houghton Mifflin Harcourt Publishing Company
All rights reserved

© 2009 Codice edizioni, Torino
Tutti i diritti sono riservati

ISBN 978-88-7578-127-9

Indice

ix Prologo

Parte I

Capitolo 1

5 Fame di progresso

Capitolo 2

37 Più semplice che mai

Capitolo 3

70 Compri due, paghi uno

Capitolo 4

103 Sul piatto della bilancia

Parte II

Capitolo 5

139 Potenza alimentare

Capitolo 6

179 La fine della fame

Capitolo 8

215 Nel lungo periodo

Parte III

Capitolo 9

291 Pillole magiche

	<i>Capitolo 10</i>
327	Food Fight
	<i>Epilogo</i>
363	Nouvelle cuisine
393	Note
427	Bibliografia
431	Ringraziamenti
433	Indice analitico

Prologo

Intorno alla fine di ottobre 2006, sette settimane dopo le prime notizie circa il rinvenimento di *E. coli* O157:H7 in alcune buste di spinaci freschi, gli inquirenti impegnati a passare al vaglio le aziende agricole della Salinas Valley californiana giunsero inaspettatamente a una svolta: in una fattoria nei pressi della Highway 101 le autorità avevano abbattuto un cinghiale e rinvenuto nell'intestino dell'animale lo stesso ceppo di *E. coli* già responsabile del decesso di tre persone e dell'infezione di altri 200 individui. La fattoria distava circa un chilometro e mezzo dall'azienda agricola sospettata di avere messo in commercio gli spinaci contaminati, ma l'esistenza di un nesso appariva oltremodo evidente; lo stesso ceppo di *E. coli* era stato rinvenuto anche nello stallatico e nei corsi d'acqua che attraversavano la fattoria, e la recinzione attorno al campo di spinaci era stata divelta dai cinghiali, che tra le piante avevano lasciato le loro tracce. Sebbene fosse riluttante a ritenere i cinghiali quali unici colpevoli, il dott. Kevin Reilly, in qualità di portavoce del Department of Health Services della California, informò i giornalisti che gli animali rappresentavano un «chiaro ed effettivo veicolo» tramite il quale il batterio *E. coli* poteva essersi spostato dalla fattoria all'azienda agricola e, rimarcando la mancata segnalazione di nuovi casi di avvelenamento dalla fine di settembre, ossia da quando la Food and Drug Administration (FDA, l'ente governativo statunitense incaricato di vigilare sulla sicurezza di farmaci e alimenti) aveva rimosso il bando precedentemente imposto sugli spinaci, Reilly comunicò ai giornalisti che «tutto sembra indicare che l'epidemia possa ritenersi conclusa»¹.

Per quanto rassicuranti potessero suonare le parole di Reilly, tuttavia, chiunque avesse anche solo una vaga idea di come funziona il sistema alimentare moderno sapeva bene che la storia non sarebbe finita così. Come lo stesso Reilly aveva prudentemente osservato, esisteva una moltitudine di altre possibili fonti di contaminazione – l'acqua di irrigazione, i liquami delle aziende agricole e i fertilizzan-

ti, per menzionarne solo alcuni – e quindi una moltitudine di ragioni per credere che nuovi focolai stessero soltanto aspettando di esplodere. Di fatto, proprio quando l'allarme spinaci sembrava ormai rientrato, una nuova epidemia da *E. coli*, questa volta tra i clienti della catena di fast-food Taco Bell, veniva ricondotta alla lattuga di Salinas Valley. Ma tempi persino più cupi attendevano l'industria alimentare: nell'arco dei successivi dodici mesi, i consumatori sarebbero stati sbalzati da una disfatta della sicurezza alimentare all'altra, compresa un'epidemia di massa di salmonellosi causata da burro di noccioline contaminato, l'emergente scandalo delle importazioni cinesi e, nell'ottobre 2007, un ennesimo caso di *E. coli* – questa volta correlato agli hamburger – di tale portata che il ritiro del prodotto dal mercato finì con il mandare in fallimento il maggiore distributore nazionale di carne macinata.

Occorre dire che le infezioni alimentari non sono proprio una novità negli Stati Uniti di oggi; le epidemie da *E. coli*, in particolare, sono diventate pressoché un appuntamento fisso autunnale. Nuovo, tuttavia, è il fatto che la stessa industria alimentare abbia cominciato ad ammettere, seppure solo tacitamente, che il problema della sicurezza alimentare stia sfuggendo di mano. A breve distanza dal caso degli spinaci contaminati del 2006, i consigli di amministrazione di Kroger, Safeway, Costco e di altre catene di distribuzione inviarono un'eloquente lettera alle aziende statunitensi del settore invitandole a rivedere e perfezionare le loro procedure di sicurezza – per gli spinaci e la lattuga, s'intende, ma anche per prodotti non ancora finiti sotto i riflettori. Le verdure a foglia verde devono avere «la più assoluta priorità», si leggeva nel documento, «ma ci aspettiamo che le associazioni [agroalimentari] convengano con noi in merito alla pressante necessità di introdurre requisiti di sicurezza alimentare standardizzati e adeguati criteri di certificazione per le altre coltivazioni [...] compresi i meloni, i pomodori e i porri». Ancora più significativo è come nella lettera si dichiarasse che, data l'impossibilità di debellare completamente il batterio dai prodotti freschi – ovvero nessuna possibilità di “kill step”² –, si sarebbe reso necessario il «massimo impegno da parte di tutti» per far comprendere chiaramente ai consumatori che qualsiasi «azione di intervento» intrapresa dagli operatori del settore sarebbe stata unicamente intesa a «ridurre i rischi nella misura del possibile»³. In altre parole, da allora in poi cessava di esistere persino la garanzia implicita che i prodotti freschi sarebbero stati al sicuro da eventuali contaminazioni.

Un'ingenuità di siffatta specie da parte delle aziende è in genere accidentale o puramente tattica e, chiaramente, i rivenditori al dettaglio hanno cercato quanto più possibile di far ricadere la responsabilità di eventuali contaminazioni e infezioni alimentari sui loro fornitori – proprio come hanno sempre fatto del resto con i costi che non desiderano assumersi. Allo stesso tempo, tuttavia, la lettera delle grandi catene di distribuzione metteva in luce il sentimento di impotenza sia nelle aziende alimentari sia nelle agenzie di regolamentazione: il problema della sicurezza stava assumendo proporzioni tali che gli operatori del settore si ritrovavano incapaci di gestirlo, se non addirittura di comprenderlo appieno. Passarono intere settimane prima che la Taco Bell arrivasse a capire che il patogeno era entrato nella catena alimentare tramite la lattuga (non con i porri) e, dopo sei mesi di studi, gli inquirenti statali e federali ammettevano ancora «l'impossibilità di stabilire in maniera conclusiva» in quale modo *E. coli* O157:H7 fosse finito negli spinaci⁴. La fiducia dei consumatori si era ridotta a tal punto che, quando il commissario della FDA – Andrew von Eschenbach – cercò di convincere l'opinione pubblica del fatto che lo scandalo dei cibi per animali domestici alla melamina «aveva dimostrato la nostra capacità di individuare e arginare un problema»⁵, fu duramente ridicolizzato dai contestatori, i quali osservarono, tra le varie cose, che dei 300 milioni di tonnellate di prodotti alimentari importati negli Stati Uniti ogni anno (all'incirca un settimo del fabbisogno alimentare della nazione) gli ispettori governativi sono in grado di esaminarne una quota inferiore al 2%⁶.

Dopo anni e anni di elogi al nostro sistema alimentare, decantato come il migliore che esista, è stato un po' come se qualcuno avesse scostato il sipario consentendoci così di intravedere le oscure strutture che lo reggono – le fitte reti della produzione, della distribuzione e della vendita al dettaglio che portano milioni di tonnellate di cibo sulle tavole di centinaia di milioni di consumatori – soltanto per scoprire tali strutture guastate o sviate. Via via che il susseguirsi di casi alimentari cominciava ad assumere le velate spoglie di un'unica storia di incompetenze e di incertezza, a mano a mano che inquirenti, autorità di regolamentazione e dirigenti industriali lasciavano trapelare ammissioni ed equivoci, andava sempre più rafforzandosi l'impressione che le enormi aziende alimentari e le influenti agenzie stessero ammettendo non soltanto che il sistema alimentare moderno versava in condizioni preoccupanti, ma anche che non c'era molto che loro o chiunque altro potesse fare. Per la prima volta, si stava

prendendo atto del crescente divario esistente tra l'attuale economia alimentare, da un lato, e dall'altro i miliardi di persone per soddisfare le cui esigenze si presume sia stato costruito tale sistema.

Non è questa, tuttavia, la storia con cui la maggior parte di noi è cresciuta. Fino alla seconda metà inoltrata del XX secolo, il moderno sistema alimentare era celebrato come un monumento al sommo trionfo dell'umanità. Eravamo capaci di produrre quantità maggiori di cibo – più cereali, più carne, più frutta e verdura che mai – ai costi più bassi di sempre e con una varietà, un livello di sicurezza, una qualità e una praticità che agli occhi delle generazioni precedenti sarebbero parsi sbalorditivi. Critici e scontenti potevano anche contestare le aziende chimiche o lo sfruttamento della forza lavoro straniera e, di certo, biasimare l'insipidità di molti dei nostri prodotti industriali, ma per il resto di un mondo riconoscente questo era il futile prezzo da pagare per la sovrabbondanza che aveva liberato l'umanità da una lunga notte di fame e di ingrate fatiche.

Oggi, i limiti del nostro trionfo appaiono sempre più evidenti. Le stesse catene di fornitura su cui si fonda il supermercato globale e che assicurano la disponibilità di carne e prodotti freschi in entrambi gli emisferi e in qualsiasi stagione hanno creato allo stesso tempo opportunità uniche sia per i comuni agenti patogeni alimentari, come *E. coli* e salmonella, sia per le nuove varietà emergenti come il virus dell'influenza aviaria, un agente patogeno altamente mutante che potrebbe benissimo essere il punto di origine della prossima pandemia globale. E a dispetto della nostra miracolosa produttività, circa un miliardo di persone – vale a dire una su sette – permane in uno stato di “insicurezza alimentare”, per utilizzare l'eufemismo adottato da Washington, e le loro fila si accrescono di 7,5 milioni di individui all'anno; mentre là dove la fame è stata bandita le popolazioni si ritrovano ora a dover fare i conti con le meno allettanti conseguenze della dieta moderna: obesità, cardiopatie e diabete, per menzionarne solo alcune. Ancora più preoccupante è il fatto che molti di quegli stessi metodi che hanno reso possibile tanta abbondanza, come i grandi allevamenti industriali e l'agricoltura chimica intensiva, hanno deteriorato in tale misura la capacità produttiva del nostro sistema naturale che non si sa di preciso come faremo a sostenere i circa dieci miliardi di persone attesi per la metà del secolo, né tanto meno fino a che punto riusciremo a mantenere gli attuali livelli di produzione alimentare.

Nel frattempo, lo stesso atto del mangiare, il fulcro di numerose tradizioni sociali, familiari e spirituali – nonché l'unico piacere a basso prezzo che possa competere con il sesso – si è tramutato per molti in una fonte di irritazione, confusione e senso di colpa. In Nord America, in Europa e persino nell'emergente Asia, centinaia di milioni di consumatori ansiosi saltano da una dieta all'altra, ossessionati da carboidrati buoni e cattivi, da additivi e allergie, angosciati dal cibo come se fossero cacciatori-raccoglitori di un qualche *veldt* primitivo, piuttosto che cittadini appartenenti a una delle culture più floride e sofisticate della storia dell'umanità. Il significato stesso del cibo è andato trasformandosi: le culture che una volta attribuivano alla cucina e all'alimentazione un ruolo centrale ai fini della preservazione della struttura sociale e della tradizione si ritrovano progressivamente usurpate da una cultura globale in cui il prezzo e la praticità la fanno da padroni, in cui il pasto come momento sociale è divenuto obsoleto e l'arte culinaria è stata convertita in un feticcio da raffinati libri di cucina e trasmissioni televisive.

Siamo in procinto di raggiungere, pressoché sotto ogni profilo, la fine di quella che un giorno potrà essere definita l'"età aurea" del cibo, di quel breve, quasi prodigioso periodo durante il quale ciò che mangiavamo sembrava semplicemente divenire di anno in anno più abbondante, più sicuro, più nutriente, in poche parole *migliore*. Così, proprio mentre tentiamo di comprendere la ragione per cui garantire la sicurezza dei nostri alimenti stia diventando un'impresa tanto ardua, appare chiaro che la sicurezza è solo una di tutta una serie di questioni e che molte sono le domande che dovremmo porci in realtà: che cosa sta accadendo al cibo? Come è possibile che questo nostro sistema alimentare d'immensa efficienza ci sia sfuggito di mano? Quanto siamo prossimi al punto di collasso? E quali soluzioni concrete potrebbero permettere di ripristinare l'equilibrio del sistema prima di arrivare a quel punto?

Quando, nelle nazioni occidentali benestanti, i fallimenti del sistema alimentare finiscono sotto la lente dei consumatori, a disputarsene la responsabilità sono in genere le aziende del settore, che – fatto associato – mettono i profitti davanti a tutto il resto, e gli enti governativi di regolamentazione, vinti o corrotti da quel potere votato alla logica del profitto. Eppure, sebbene questo comune quadretto economico spieghi alcuni dei nostri problemi in materia alimentare, non solo non è in grado di coglierne le origini autentiche ma, spesso, le con-

fonde. L'attuale crisi del settore è sì fundamentalmente economica, ma non – come si sarebbe indotti a pensare di primo acchito – nel senso che le aziende alimentari operano nell'ottica del guadagno o che i consumatori decidono i loro acquisti secondo il criterio del prezzo migliore; la crisi è economica nel senso che il nostro sistema alimentare può essere realmente compreso solo se considerato come un sistema *economico* che, alla stregua di tutti i sistemi economici, contempla vincitori e vinti, attraverso fasi transitorie e periodiche di profonda instabilità ed è travagliato da quello stesso divario intrinseco e irriducibile tra la domanda e l'offerta reali.

Con questo, in apparenza, non stiamo dicendo nulla di nuovo. Il cibo è stata la nostra prima forma di ricchezza e la sua produzione la nostra prima impresa economica, da cui è scaturita non soltanto la principale fonte di occupazione e di prosperità per l'uomo, ma anche molti degli strumenti che sarebbero stati in seguito impiegati per costruire un'economia di più ampio respiro. L'agricoltura diede origine a un'organizzazione economica rudimentale e alle prime forme di specializzazione, alla contabilità e alla gestione, al commercio e alla speculazione, nonché, da ultimo, a un paradigma economico implicito – il capitalismo – probabilmente concepito nelle piantagioni di zucchero del XVI secolo. Più tardi, quando la prepotente crescita demografica dell'Europa settecentesca mise a nudo i limiti dei metodi di produzione esistenti e rese concreta la minaccia della carestia, ciò che ci salvò la vita – il passaggio a tecnologie che consentivano di risparmiare forza lavoro, la transizione verso una produzione su più larga scala e la creazione di un sistema di commercio alimentare globale – altro non fu che la scintilla che avrebbe innescato la conseguente Rivoluzione industriale.

E tale connessione dimostrò di funzionare in entrambi i sensi: come la produzione alimentare influenzava il modo in cui l'uomo svolgeva tutte le altre attività (Henry Ford inventò la sua catena di montaggio dopo avere osservato un gruppo di macellai dediti a smembrare carcasse in un impianto di confezionamento delle carni), così il modo in cui l'uomo svolgeva tutte le altre attività incominciò a influenzare i processi produttivi del settore alimentare. La gestione delle aziende agricole prese a somigliare a quella delle fabbriche integrate, dove input – i fattori produttivi – come i semi, il mangime e le sostanze chimiche venivano trasformati in output – i prodotti – come i cereali e la carne. I piccoli negozi come le macellerie, le panetterie e gli esercizi ortofrutticoli finirono per essere inglobati in

vasti ed efficienti supermercati dotati di tutto ciò di cui un acquirente avrebbe potuto necessitare, poi a loro volta assorbiti nelle numerose catene che spuntavano qua e là come funghi e che, dal canto loro, facevano leva sui grossi volumi e sul potere di mercato per strappare sconti alle aziende alimentari esattamente come facevano i grandi distributori al dettaglio con i produttori di abbigliamento, cosmetici e altri articoli di consumo. Criteri di efficienza pseudoaziendali si imposero finanche nei processi di preparazione e consumo dei cibi, con l'arrivo nelle nostre cucine di nuovi elettrodomestici salva tempo e di una valanga di alimenti precotti e preconfezionati.

A ogni livello, di fatto, l'attuale settore alimentare è divenuto una versione in miniatura dell'economia industriale di cui un tempo era stato ispirazione. Materie prime come il granoturco n. 2 (usato come mangime per animali) o i petti di pollo disossati e senza pelle sono trattate oggi come una qualsiasi altra merce: prodotte là dove costa di meno, spedite verso destinazioni dove la domanda è più elevata e comprate e vendute attraverso i medesimi strumenti e contratti – i contratti a termine – utilizzati per il legname, la latta o i minerali ferrosi. Le aziende di trasformazione alimentare utilizzano le stesse tecnologie e gli stessi modelli commerciali di altri grandi produttori: le continue innovazioni tecnologiche e le scale di produzione sempre più vaste, che nel comparto automobili e in quello degli apparecchi domestici hanno reso possibile un abbattimento dei costi, sono divenute lo standard anche per il settore alimentare, così come accade per l'inarrestabile innovazione dei prodotti osservata nell'abbigliamento e nei cosmetici. Ogni anno, migliaia di nuovi prodotti alimentari, dai kit per insalate preconfezionate alla pancetta per microonde, fanno la loro comparsa sugli scaffali dei supermercati o nei buffet dei ristoranti – spesso attraverso gli stessi canali di distribuzione con i quali viaggiano DVD, rasoi usa e getta, deodoranti, cosmetici, giocattoli e altri generi di consumo. In sintesi, il successo del settore alimentare moderno è riconducibile per larga parte alla sua capacità di far sì che il cibo si comporti come un qualsiasi altro genere di consumo.

Ma è proprio questo il paradosso dell'economia alimentare e, a mia opinione, la fonte della maggior parte dei suoi problemi attuali: malgrado il sistema alimentare si sia evoluto come gli altri settori economici, il cibo in sé, fundamentalmente, *non* è un fenomeno economico. La produzione alimentare potrà anche seguire i principi economici generali della domanda e dell'offerta, potrà certamente creare occupazione e generare profitti commerciali, talvolta consi-

derevoli, ma il prodotto sottostante – ciò che mangiamo – non si è mai conformato del tutto agli imperativi del modello industriale moderno.

Dal punto di vista fisico, il cibo è talmente inadatto alla produzione di massa che ci siamo ritrovati a dover modificare piante e bestiame per renderne più semplice la raccolta e la lavorazione (e ancora, queste materie di nuova generazione rimangono così delicate da necessitare di conservanti, aromatizzanti e altri additivi). Nel frattempo i nostri metodi di allevamento e le attività produttive incorrono in costi “esterni” tanto ingenti – dai percolati chimici alle iniquità della forza lavoro a basso costo, passando per un ingombrante surplus di calorie – che, allo stato attuale, la longevità del sistema appare seriamente messa in dubbio. Persino la migrazione della culinaria dal focolare agli stabilimenti industriali, benché da un lato ci abbia offerto la libertà di dedicarci ad altre occupazioni, dall’altro ci ha lasciati con una minore consapevolezza di ciò che mangiamo, e con un minor controllo su di esso.

Questo non per dire che i mercati non funzionano, o che la sempre crescente “produttività” – intesa come il produrre di più con meno, pietra angolare del progresso economico moderno – non abbia avuto un ruolo fondamentale nel salvare il mondo dall’inedia e da ingrate fatiche; ma per suggerire che, in fatto di alimenti, esistono delle incompatibilità tra sistema e prodotto e, più precisamente, che le caratteristiche del cibo che il nostro sistema economico tende a valorizzare e a promuovere – l’idoneità alla produzione di massa, per esempio, l’economicità, l’uniformità o la trasformabilità – non sono necessariamente le più apprezzate da chi il cibo lo mangia, o le più auspicabili per la cultura in cui quello stesso cibo è consumato, o le migliori per l’ambiente in cui viene prodotto. Per suggerire che gran parte di quella che rappresenta la prassi invalsa nelle attività economiche odierne – il perseguimento di costi inferiori, la ricerca di scale di produzione più grandi e di mercati più vasti – produce effetti perversi se applicata al settore alimentare. Per dire, in breve, che esiste una discrepanza sempre più profonda tra ciò che viene chiesto e ciò che viene effettivamente prodotto, e che è all’interno di tale divario tra il cibo come fattore economico e il cibo come fenomeno biologico che si profilano le più grandi sfide del nostro tempo.