

La carne è debole

L'agricoltura industriale non nutre il mondo

Trattando del tema della carne, la scelta di intervistare Michael Pollan ci è parsa logica e naturale. L'abbiamo contattato a fine settembre, quando le elezioni presidenziali erano di là da venire. Il risultato è un colloquio a tutto tondo, dove si parla di monoculture, agricoltura sostenibile, politica, mercato, carne – e pesce – e piacere...

Nel suo ultimo libro, *In Defense of Food*, lei scrive che i principi di Slow Food «possono ancora apparire quelli di un circolo elitario di buongustai». Non c'è stato qualche progresso per quanto riguarda la percezione del movimento negli Usa?

Molta gente che lavora nei media vede ancora Slow Food in questi termini, ma negli ultimi mesi le cose sono cambiate in misura sostanziale, anche grazie a Slow Food Nation (<http://slowfoodnation.org>), dove si è spiegato alla gente che esiste una critica molto seria del sistema alimentare industrializzato e ci sono proposte molto concrete per cambiarlo, e che Slow Food non è affatto un club per le cene di ricchi buongustai.

Tuttavia, in Europa e negli Stati Uniti ci sono molte persone che ritengono che un'agricoltura sostenibile resti un privilegio dei ricchi e che il cibo industriale sia necessario per nutrire il mondo.

È l'argomento avanzato dall'industria agricola da molto tempo: non esiste terra agricola sufficiente per nutrire tutti e occorre quindi massimizzare la produzione. Ci sono vari problemi relativi a questa tesi; uno è che questo modello si basa su combustibili fossili a buon mercato che non avremo più. Quindi non c'è altra scelta: dovremo imparare a nutrire il mondo con meno energia derivata dai combustibili fossili. Le grandi monoculture di mais,

«Esistono molti luoghi al mondo in cui la produzione di carne o di latticini è il modo più sostenibile per ricavare cibo dalla terra. Parlo delle zone di collina con suoli poveri in cui cresce l'erba ma non le colture. Non saprei come nutrire la gente di quelle zone senza animali. C'è senz'altro posto per l'allevamento degli animali, ma ciò non significa difendere il modo in cui è praticato oggi»

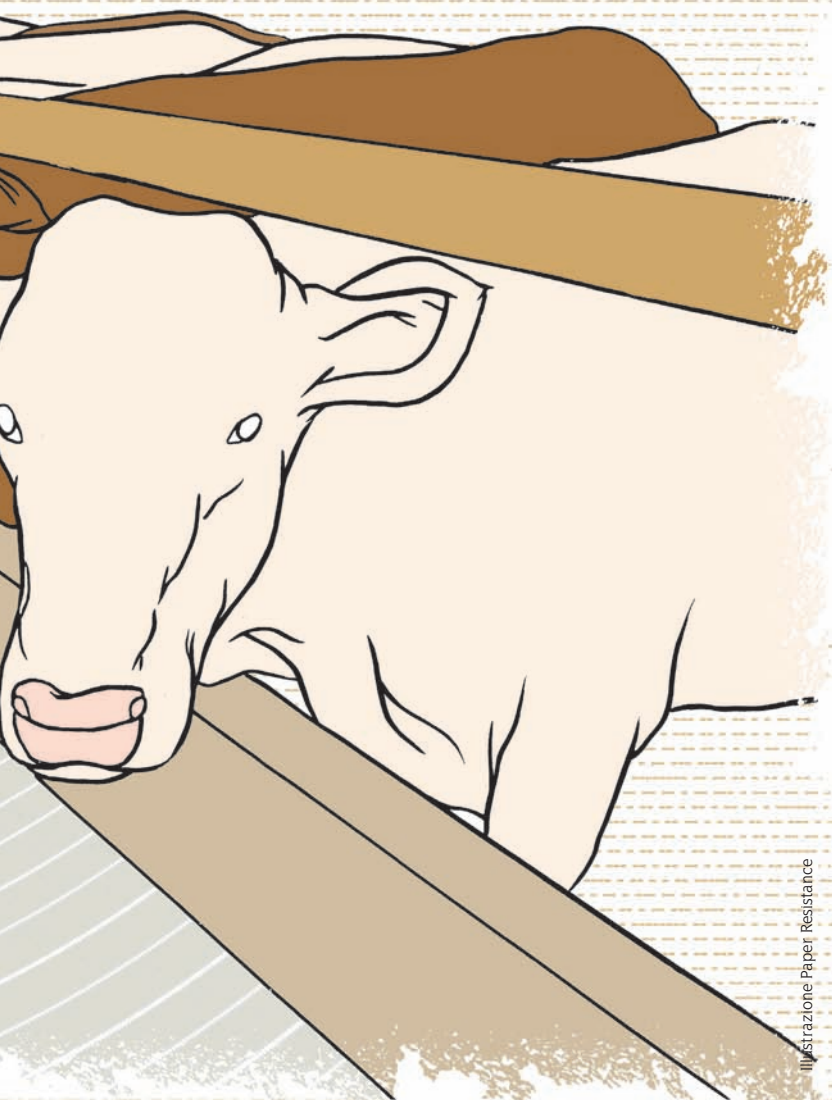


grano, riso, cotone e soia che costituiscono la base del sistema alimentare industriale dipendono da enormi quantità di combustibili fossili per i fertilizzanti, i pesticidi e il trasporto. Che sembri o meno una buona idea, bisognerà cambiare. Dobbiamo riuscire a capire come produrre più cibo con meno petrolio. Il cibo sostenibile è un modo per farlo.

Ma l'agricoltura sostenibile è in grado di nutrire il mondo intero?
La risposta sincera è che non lo sappiamo, non avendoci prova-

Intervista a Michael Pollan di Georges Desrues

Traduzione Davide Panzieri



to. Tuttavia, come dobbiamo immaginarci un modo di portare avanti una civiltà industriale con meno combustibili fossili, così dobbiamo immaginarci un modo di produrre cibo con meno combustibili fossili. Ci sono numerose indicazioni che è possibile farlo. Abbiamo visto piccole fattorie più produttive delle grandi aziende e abbiamo visto che le policolture, che richiedono meno combustibile, possono produrre più cibo vero. Dobbiamo tenere presente che l'agricoltura commerciale altamente produttiva non fornisce solo cibo vero: il 50% di ciò che coltiviamo è desti-

nato agli animali e un altro 10% è carburante per le nostre auto. Etanolo e biocarburanti sono materie prime industriali e non cibi da mangiare. Se coltivassimo solo cibo da mangiare, avremmo terra in abbondanza. Contesto l'assunto di chi sostiene che occorra l'agricoltura industriale per nutrire il mondo. Non nutriamo il mondo, ma animali e automobili e, con questo sistema, la gente muore di fame. L'idea di Slow Food di coltivare cibo vero, vicino ai luoghi in cui la gente lo consuma, ha un potenziale enorme, ma ci vorrà molto tempo e lavoro. Dovremo convogliare sull'agricoltura policolturale le ricerche e gli sviluppi che oggi dedichiamo al cibo industriale.

Entrambi i candidati alla presidenza hanno dichiarato però di voler continuare a produrre e sovvenzionare i biocarburanti.

Uno dei problemi dell'America è che quando si vuole essere eletto presidente bisogna passare per lo Iowa, e quando ci si va bisogna rendere omaggio ai sussidi all'agricoltura e all'etanolo. Lo hanno fatto entrambi i candidati, ma ho la sensazione che, una volta eletti, entrambi volteranno le spalle ai biocarburanti e all'etanolo, dato il loro effetto destabilizzante sul mondo.

Si ha tuttavia l'impressione che i politici non si rendano pienamente conto dell'impatto che la nostra catena alimentare ha sulla società. È davvero sufficiente votare con la forchetta, come lei ama dire?

Lei ha ragione; i politici non se ne rendono ancora conto. Ovviamente, non basta votare con la forchetta. Gli unici che voteranno con la forchetta sono coloro che possono permettersi alternative. Ciò che ci occorre è un cambiamento della politica nazionale e per questo occorre una guida politica. Stiamo costruendo una base elettorale per questo genere di cambiamento, e spero che Slow Food dia un contributo a tale processo. I problemi all'ordine del giorno di cui entrambi i candidati parlano sono in gran parte problemi alimentari. La questione si imporrà all'attenzione del prossimo presidente.

«Un consumo etico di carne deve rispettare l'intero animale e significa non sprecare nulla. È un grosso errore che commettiamo mangiando in sostanza solo i muscoli.

Se si osservano altre culture, come quelle dei cacciatori e raccoglitori, si può vedere che mangiano per prima cosa gli organi. Il problema è che negli allevamenti industriali negli organi si raccolgono le tossine e quindi essi non sono affatto sani... Si inquina un cibo realmente sano con una cattiva dieta»

La carne è debole

Non è un po' troppo ottimista? Anche se il senatore Obama parla di introdurre un sistema sanitario nazionale, sembra però che la questione alimentare sia stata in larga misura trascurata in questa campagna presidenziale.

Sì, questo è il suo progetto. Tutt'altra faccenda è se dopo la crisi finanziaria disporrà delle risorse per attuarlo. In ogni caso, chiunque diventi il prossimo presidente dovrà fare i conti con il sistema alimentare e questo perché non si riescono a fare progressi nella crisi del sistema sanitario, nella crisi energetica e in quella che riguarda il cambiamento climatico senza affrontare la questione del cibo. Se si osserva con attenzione, il cibo recita un ruolo importantissimo in tutte queste crisi. La ragione principale per cui i costi della sanità sono tanto alti in questo paese – rappresentano il 16% del prodotto nazionale – è che abbiamo un livello molto elevato di malattie croniche legate all'alimentazione. Malattie cardiache, diabete di tipo 2, molti tipi di cancro... Se non si affronta quella catastrofe che è la dieta occidentale, non si può far fronte alla crisi della sanità. A giudicare dalle sue dichiarazioni sulla dieta e i costi della sanità, direi che Obama ne è consapevole. Non è possibile affrontare il cambiamento climatico senza intervenire sul settore più grande dell'economia, l'economia alimentare. L'agricoltura contribuisce per il 20-30% all'emissione dei gas serra e consuma il 20% dell'energia prodotta da combustibili fossili.

Ciò significa che siamo a una svolta politica nell'affrontare questi problemi?

Possiamo dire che ci avviciniamo a una svolta. Non ci siamo ancora arrivati, ma la crisi è vicina.

Si ha l'impressione che il suo lavoro diventi sempre più politico. Intende mettere in discussione i principi americani del libero mercato e del libero scambio?

Il libero mercato è un mito. Non esiste nulla del genere. Non facciamo che compiacere noi stessi sostenendo che è un libero mercato. Ma, soprattutto per ciò che riguarda l'agricoltura, il governo – a partire almeno dalla Depressione – è fortemente presente. Si fa un gran parlare di libero scambio, ma non è questa la realtà. È assolutamente ingiusto pretendere che i paesi poveri adottino il libero scambio, mentre noi abbiamo un commercio assistito. Possiamo cambiare il sistema alimentare senza rinunciare al libero mercato. Ma il sistema alimentare non è un prodotto del libero mercato, bensì di una serie di politiche agricole dei governi, qui e in Europa. È un gioco che si svolge sulla base di una serie di regole fissate dal governo, che ha incoraggiato l'agricoltura a creare gruppi molto grandi e monoculture e a fare affidamento sui combustibili fossili. Sovvenzioniamo la soia, il mais, il grano e il riso, ma non i cibi e le verdure fresche. Ritengo si debbano cambiare le regole in base a cui si muove il libero mercato. Solo così giocherà nel modo che vogliamo.

Un argomento che lei non affronta è il problema della manodopera clandestina su cui oggi fanno affidamento l'agricoltura europea e americana.

Uno dei limiti del movimento per il cibo è proprio di non avere tenuto in considerazione i lavoratori. So che è un caposaldo di Carlo Petrini, secondo il quale il cibo dev'essere «buono, pulito e giusto», dove *giusto* significa remunerare in modo equo coloro che producono il cibo. Invece, non abbiamo dedicato tempo sufficiente a questo problema e c'è molto da fare. Ma i problemi dell'immigrazione clandestina sono legati anche alle nostre politiche agricole. L'intesa sul libero mercato con il Messico si è tradotta nel *dumping* del mais americano sul mercato messicano. Ciò ha mandato in rovina un milione e mezzo di contadini messicani, molti dei quali oggi sono immigrati clandestini negli Usa. È tutto collegato. Ciò che si vuole è una politica agricola nel mondo sviluppato che permetta ai contadini del mondo in via di sviluppo di restare sulla loro terra anziché essere costretti a venire a lavorare negli Stati Uniti per un salario da fame. Riconosco che tendiamo a trascurare questo problema.

Un lungo brano di *The Omnivore's Dilemma*¹ è dedicato all'etica del consumo di carne. La sua conclusione è che mangiare carne è moralmente accettabile.

Ognuno deve risolvere da sé la questione di mangiare animali. Ho un profondo rispetto per coloro che arrivano a una conclusione diversa dalla mia e ritengono che in effetti sia immorale. Ma se si considera la questione dal punto di vista ecologico, si comprende che vi è posto per una produzione sostenibile di carne. In una fattoria è molto difficile creare un'agricoltura sostenibile senza animali per riciclare le sostanze nutritive. Inoltre, molti animali non esisterebbero senza l'agricoltura. Alcuni degli animali addomesticati hanno stipulato un patto con noi in nome dell'evoluzione: noi ci prendiamo cura di loro e in cambio li mangiamo. Ciò ha permesso alla loro popolazione di sopravvivere e in molti casi di crescere. Bisogna inoltre considerare che esistono molti luoghi al mondo in cui la produzione di carne o di latticini è il modo più sostenibile per ricavare cibo dalla terra. Parlo delle zone di collina con suoli poveri in cui cresce l'erba ma non le colture. Non saprei come nutrire la gente di quelle zone senza animali. C'è senz'altro posto per l'allevamento degli animali, ma ciò non significa difendere il modo in cui è praticato oggi, che è non sostenibile, è brutale e provoca uno spreco incredibile. Bisogna considerare l'impatto ambientale del consumo di carne, che in effetti è molto forte: l'Onu stima che sia responsabile del 17-18% del cambiamento climatico. Quando in *The Defense of Food* raccomando di mangiare soprattutto vegetali, intendo dire che mangiare carne va bene, giacché è buona, nutriente e godibile, ma ne mangiamo assolutamente troppa, sia per la nostra salute sia per quella del pianeta.

Ma non è un problema etico anche il fatto che mangiamo solo

alcune parti degli animali e ne buttiamo altre o le vendiamo ai paesi più poveri?

Un consumo etico di carne deve rispettare l'intero animale e significa non sprecare nulla. È un grosso errore che commettiamo mangiando in sostanza solo i muscoli. Se si osservano altre culture, come quelle dei cacciatori e raccoglitori, si può vedere che mangiano per prima cosa gli organi. In un animale allevato nel modo giusto gli organi sono le parti più sane, che contengono gran parte delle vitamine e dei nutrienti. Dovremmo mangiare queste parti. Il problema è che negli allevamenti industriali negli organi si raccolgono le tossine e quindi essi non sono affatto sani. Negli allevamenti americani gli animali hanno spesso il fegato gonfio e infetto a causa della cattiva dieta, nella fattispecie quella a base di mais, sicché gran parte dei fegati viene buttata. Se si danno agli animali prodotti chimici e se ne mettono altri nel loro foraggio, le parti che dovrebbero essere sane non lo saranno; si inquina un cibo realmente sano con una cattiva dieta. Bisogna per prima cosa ripulire l'agricoltura e allevare gli animali nel modo giusto e poi si potranno mangiare gli organi. Il problema è legato anche ai contributi: grazie a loro gli allevamenti possono comprare cereali a un prezzo inferiore al costo di produzione. Per questo è più efficiente allevare gli animali in batteria anziché nelle fattorie.

La carne e la sua produzione sono temi importanti nel suo lavoro, non così il pesce. Forse perché è un argomento ancora più delicato?

Non ho ancora studiato attentamente il problema del pesce. Inoltre, è una faccenda complicata. Per quanto riguarda il pesce, ciò che è meglio per la nostra salute non lo è per l'ambiente. In generale, mangiare in modo sostenibile significa mangiare il cibo più sano. È la cosa migliore per la terra, per gli animali, per i consumatori e anche in fatto di gusto. A prescindere dagli aspetti economici, non esistono controindicazioni. Invece, per quanto riguarda il pesce qualche inconveniente c'è. Abbiamo bisogno di pesce, che è un cibo molto sano, ma non ne resta a sufficienza per tutti. Perciò è difficile consigliare alla gente di mangiare molto pesce in quanto ciò potrebbe provocare il collasso delle zone di pesca del mondo.

E per quanto riguarda l'acquicoltura?

Sviluppare un sistema di vivai realmente sostenibile è tanto importante quanto difficile. Occorre innanzitutto allevare pesci che non abbiano bisogno di altri pesci come cibo.

Sono i pesci che il mercato non vuole.

È vero che i consumatori non sono particolarmente entusiasti di pesci gatto e tilapie². Dobbiamo trovare il modo di allevare pesci che ci piacciono e di farlo in terra, in sistemi chiusi. Il pesce può far parte di sistemi permacolturali; può produrre nutrienti e fertilizzanti per i campi e così via. La cosa a mio giudizio ha

grandi potenzialità. In termini generali, la permacoltura è un elemento che dobbiamo esaminare molto più a fondo. Ma esistono ancora alcune zone di pesca sostenibile in natura e in questo caso ciò che occorre sono leggi più severe. Dobbiamo introdurre maggiore inefficienza nel sistema. Siamo troppo bravi a pescare.

Qualcuno potrebbe dire che il piacere di mangiare non ha nel suo lavoro un posto importante come in quello di Carlo Petrini, per esempio.

Può darsi che sia così dal punto di vista di un italiano [risata], ma dal punto di vista di un americano ce l'ha eccome! Una parte molto importante del contributo di Slow Food è di averci mostrato che piacere e politica non sono necessariamente in conflitto. Il cibo mi dà grande piacere, ma è un piacere fondato sulla conoscenza di come è stato prodotto, di chi lo ha prodotto e del modo in cui è arrivato sul mio piatto. Uno dei messaggi del mio libro è che il modo più piacevole di mangiare, guarda caso, è anche il più sostenibile e socialmente responsabile. Ecco perché provo tanta affinità spirituale con il movimento Slow Food. In generale, gli americani pensano che piacere e politica siano agli antipodi. Carlo Petrini offre un contributo di grande importanza quando suggerisce che possono essere riconciliati. Non è facile ma lo si può fare. Il piacere del cibo non è riservato ai ricchi e dovrebbe essere a disposizione di tutti. Anche il piacere di lavorare per produrre cibo è una cosa su cui dobbiamo riflettere. Il lavoro in una fattoria dovrebbe essere piacevole. Per tanti americani è difficile capire che un movimento dedito al piacere possa essere serio. È una delle ragioni per cui Slow Food ha sofferto di un'immagine frivola in questo paese, finora, ma le cose stanno cambiando. ☺

Note

1. In italiano *Il dilemma dell'onnivoro*, pubblicato nel 2008 da Adelphi e recensito sul numero 36 di questa rivista.
2. Tilapia è il nome comune che definisce alcune specie di pesci della famiglia dei ciclidi, appartenenti ai generi *Tilapia*, *Sarotherodon* e *Oreochromis*. Originarie del continente africano, sono state introdotte successivamente in corpi d'acqua naturali di aree subtropicali e tropicali, soprattutto di paesi asiatici quali l'Indonesia, le Filippine, la Malesia e la Thailandia, per sostenere l'attività di pesca locale. Alcune specie sono invece sfruttate in modo intensivo in impianti di acquacoltura, nelle aree tropicali e subtropicali di tutto il mondo; esistono allevamenti anche nell'Europa settentrionale, dove si utilizzano grandi vasche ad acque riscaldate dal calore generato da centrali elettriche, acciaierie o altri insediamenti industriali.

