

La carne è debole



Alta tossicità

di William Reymond*

(...) La città di Clinton era sopravvissuta grazie alla Route 66.

Ma la costruzione, a pochi chilometri di distanza, di una rete autostradale e di strade a scorrimento veloce che non si riusciva mai a lasciare, l'aveva trasformata in una sorta di città fantasma post-industriale. Assomigliava a un crudele specchio urbano di una parte della storia americana.

L'odore di Clinton

È difficile descrivere un odore. Per farla breve, dirò che ciò che aleggiava su Clinton era la peggior cosa con la quale il mio naso avesse mai dovuto confrontarsi. Mi aveva colpito molto prima di arrivare in città. Era presente, avvolgeva la città, la periferia. Non c'era nemmeno bisogno di uscire per avvertirne la presenza. La velocità e i filtri della mia macchina non potevano farci nulla. In pochi minuti ne facevo parte anch'io. L'odore aveva ghermito i

«La prima conseguenza dell'allevamento industriale è quantificabile. Su scala mondiale, corrisponde a una moltiplicazione per quattro della produzione di carne negli ultimi 50 anni: 20 miliardi di capi di bestiame sparpagliati sul pianeta, più di tre volte la popolazione umana»

miei vestiti, conquistato la mia pelle, impregnato i miei capelli e il mio fiato. E così, mentre mi chiedevo come evitare di fare i pochi passi che mi separavano dall'hotel, mi tornò in mente tutto: ero partito alla ricerca delle tonnellate di mais di Earl Butz¹. Il mio olfatto non mi ingannava: le avevo trovate.

L'odore di Clinton non è un'eccezione. Si ritrova nello Utah, nella Carolina del Nord, nel Delaware, nel Kentucky e in alcuni angoli del Texas. Alcuni diranno che è l'odore della modernità. Per me, immaginando che ne abbia uno, è piuttosto quello della pandemia di obesità.

Da quel giorno a Clinton, infatti, la mia memoria olfattiva associa questo aroma acre, forte e nauseante alla crisi di cui ricercavo le chiavi. Un aroma che esala direttamente dalle "fattorie industriali", là dove il surplus di granaglie va a rimpinzare la carne che ci farà ammalare.

Il circolo vizioso potrebbe riassumersi così: la sovrapproduzione di mais sovvenzionato per motivi politici genera l'obesità quando, aumentando il suo valore aggiunto, il grano viene trasformato in Hfcs². Quanto al surplus, grazie al suo basso costo, alimenta il bestiame.

briche di bestiame. Ovviamente quest'improvvisa crescita ha conseguenze disastrose sull'ambiente e sugli animali. L'industrializzazione aumenta la produzione di una carne poco costosa, satura di grassi, ormoni e antibiotici. In fondo alla catena c'è una sola destinazione: i nostri piatti!

(...) Quell'odore aveva un nome. Nel gergo dell'allevamento industriale si chiama "laguna". Un riferimento paradisiaco a dir poco ironico, poiché

i responsabili dell'odore pestilenziale che aleggia sulla città di Clinton sono degli immensi stagni traboccanti di escrementi.

(...) La laguna ha due tonalità: fluorescente e scuro. Non marrone, né nero, ma rosa. Il colore è stupefacente e non quadra, teoricamente, con l'odore e la provenienza degli elementi che la compongono. Tuttavia, questa tinta è logica. Deriva dalle condizioni di allevamento dei maiali. Il miscuglio puzzolente è infatti costituito da escrementi, urine, sangue, ma anche da cadaveri di maiali e porcellini e da... milioni di batteri.

(...) Vent'anni fa le lagune non esistevano. La maggior parte degli escrementi veniva utilizzata come concime. Un processo reso antiquato dall'industrializzazione della produzione della carne. Ormai i terreni che circondano le "fattorie" non bastano nemmeno a riciclare la quantità di deie-



zioni prodotta ogni anno dagli animali. La Smithfield Foods, numero uno nella produzione di carne di maiale, ad esempio, deve gestire ogni anno più di 26 milioni di tonnellate di escrementi. Dato che il loro smaltimento è complicato e costoso, l'industria ha preferito optare per le lagune. Alcune delle quali, aperte ai quattro venti, raggiungono i 10 000 metri quadrati, con una profondità di 9 metri. L'idea è semplice: si riempiono fino all'orlo, poi se ne scavano delle altre.

Un'altra soluzione: sperare. Attendere, ad esempio, che un uragano porti via tutto, come successe nella Carolina del Nord nel 1990. L'uragano Floyd ha causato una catastrofe ecologica due volte più grande di quella dell'Exxon Valdez, poiché la furia degli elementi ha provocato lo scarico di 500 milioni di litri di escrementi nei fiumi dello stato. Quindici anni dopo, gli effetti di un tale cataclisma sono ancora visibili: la vita acquatica non si è mai ripresa dalla sparizione di più di 10 milioni di pesci, l'acqua non è potabile ed è pericoloso farvi il bagno.

Dal punto di vista della Smithfield Foods, il bilancio dell'uragano è ben diverso. Grazie a Floyd, non è stato necessario scavare altre lagune: quelle vuotate dalla tempesta non sono ancora state riempite del tutto.

La Smithfield Foods non è solo il numero uno nel settore

«L'industrializzazione dell'allevamento secondo il metodo americano è la concettualizzazione, per fini puramente commerciali, del campo di concentrazione. Un luogo riservato ad alcune specie, dove la sola via d'uscita è il mattatoio»

dei maiali, è anche la società più inquinante degli Stati Uniti. Dopo l'inizio degli anni Novanta, la Environmental Protection Agency (Epa) ha rilevato più di due milioni e mezzo di infrazioni ai diversi codici che proteggono l'ambiente imputabili a questa compagnia. Sessantaquattro di queste si sono trasformate in multe. (...) Ogni tanto, tuttavia, la Smithfield Foods viene condannata. Nel 1997, in Virginia, è stata obbligata

a versare 12,6 milioni di dollari. Pur trattandosi della più grossa multa mai pagata, la cifra fa sorridere Joseph Luter III, proprietario dell'azienda. Dopotutto essa equivaleva al suo stipendio annuo senza i benefit (19 milioni di dollari nel 2005) e solo allo 0,035% delle vendite annue della Smithfield Foods.

La cosa più inquietante è che Luter è diventato avido. Ormai il primo gradino sul podio americano non gli basta più. Sogna il mondo intero e, in particolare, l'Europa. (...) Nel 1999 la Smithfield Foods e i suoi metodi di produzione hanno invaso la Polonia, con conseguenze simili. Dapprima la concentrazione di allevamenti a basso costo ha portato al fallimento dei porcoli locali. Poi gli abitanti che vivevano vicino ai centri di produzione hanno fatto "conoscenza" con le lagune. Nel 2003, a Byszkowo, una fossa si è riversata perfino nel sistema di acqua potabile. Risultato: il lago vicino è diventato marrone e alcuni abitanti hanno sviluppato infezioni cutanee e oculari³.



Foto: M. Power/Magnum Photos



La carne è debole

Il mattatoio di Booker

Il destino di Booker, piccola città a nord del Texas, è definitivamente posto sotto il segno della carne. Dopotutto, è per questa attività che già nel 1919 la città ha lasciato l'Oklahoma, per migrare, pietra dopo pietra, 15 chilometri più a sud. Là dove passa la ferrovia coi suoi convogli di vagoni carichi di bestiame destinati a Chicago.

(...) Alcuni anni fa, lottando per la sopravvivenza, Booker si è lanciata nell'allevamento industriale. Naturalmente sono stati costruiti porcili, ma anche *feedlots*: centri di ingrassamento per bovini, tappa obbligatoria prima del loro ingresso al mattatoio.

L'accentramento è obbligatorio, tanto che l'azienda Booker Packing Co (Bpc) si trova a due passi dalla città. Distesa su 2500 metri quadrati, la Bpc è un mattatoio ultramoderno che, in questi tempi di mucche pazze e paure alimentari, ha investito in tecniche che permettono un miglior trattamento della carne. In media, la Bpc "trasforma" 600 capi di bestiame ogni giorno. Un ritmo quasi artigianale se paragonato ai centri del Middle West dove la cadenza, infernale, oltrepassa i 400 bovini l'ora. D'altronde è per questo motivo che la Bpc lavora con numerosi piccoli allevatori, tra i quali il Ranch Food Direct, i cui bovini vengono allevati senza ormoni né antibiotici⁴.

Il mattatoio di Booker ha un'altra freccia al suo arco. Col nome di North Texas Protein, la compagnia si è specializzata nel "recupero". Il *rendering*, come viene chiamato qui, è l'attività più discreta dell'industria della carne. Tuttavia è assolutamente necessaria dal momento che, ogni giorno, si "riciclano" le carcasse animali che, altrimenti, inquinerebbero il paese. Il *rendering* si svolge in due fasi principali.

Per prima cosa un gruppo di dipendenti – spesso manodopera immigrata e precaria – versa i cadaveri in un'immensa vasca che contiene delle enormi ganasce metalliche tritattutto. Il miscuglio macinato viene trasferito in un'altra vasca, sotto la responsabilità dello "chef", nome che non dipende da alcuna gerarchia, ma si riferisce ironicamente al lavoro di cuoco poiché il suo ruolo consiste nel rendere proficua quest'attività, supervisionando la preparazione di una "zuppa" decisamente nauseante. Dopo un'ora di cottura a 135 gradi, una spessa massa gialla sale in superficie. Un sego prezioso poiché, una volta recuperato, farà la felicità di molte industrie. In particolare quella dei cosmetici, che utilizza il grasso animale cotto per produrre i rossetti, i deodoranti e le saponette.

Il resto della miscela dà il suo nome alla branca della Bpc, North Texas Protein. Passato nuovamente al tritatore, il surplus liquido viene seccato e trasformato in polvere. Una polvere grigia, con un'alta concentrazione di proteine, pronta per andare ad "arricchire" il cibo del bestiame allevato a catena.

L'abbiamo saputo ai tempi della mucca pazza, ma constatarlo in modo così lampante fa rivoltare lo stomaco. Questa "polvere grigia" dimostra che l'industria agroalimentare è arrivata a tra-

sformare i bovini in una specie cannibale, che si nutre dei resti cotti dei suoi simili.

Ma c'è di peggio.

La "zuppa" non contiene soltanto carcasse di animali macellati, vi si trovano anche litri di grasso generati dall'industria dei fast food, provenienti dai resti di cottura e dall'olio di frittura. Anche la carne scaduta dei supermercati termina la propria corsa in questa miscela. Dato che bisogna fare presto e che gli impiegati non hanno abbastanza mani, questa viene versata nella vasca senza nemmeno toglierla dagli imballaggi e dalle confezioni di polistirolo. (...)

Un proverbio apache dice che una volta che il serpente ha morso, la sua vittima diventa velenosa. Il suo senso non mi è mai sembrato così chiaro come quando ho scoperto l'utilizzo commerciale del *rendering*. Perché? Perché la composizione di questa polvere proteica è ignobile, ma anche tossica. Perché è l'alimento base dei bovini che, domani, saranno trasformati in hamburger da 99 centesimi, Perché così, quel veleno andrà in fondo ai nostri stomaci. ☹

© Flammarion, 2007

© Nuovi Mondi, 2008

Traduzione di Stefania Manzana

L'articolo è un estratto del libro *Toxic – Obesità, cibo spazzatura, malattie alimentari: inchiesta sui veri colpevoli*, pubblicato da Nuovi Mondi nel 2008 e recensito sul numero 37 di questa rivista.

Note

1. Repubblicano, ricoprì la carica di segretario dello United States Department of Agriculture dal 1971 al 1976, sotto la presidenza Nixon e Ford. Persuaso che l'agricoltura, in piena modernizzazione, appartenesse al mondo degli affari, fu il primo a parlare di *agrobusiness* e avviò una serie di misure che penalizzarono la piccola proprietà. Famoso il suo motto *get big or get out*, "crescere o sparire".
2. High fructose corn syrup, noto in Italia col nome di sciroppo di glucosio fruttosio. Sviluppato e testato con successo dal 1967 al 1971, è impiegato massicciamente per zuccherare la stragrande maggioranza di bibite gassate americane, l'"alimento" più consumato del paese.
3. Vedi http://www.cee-foodindustry.com/news/ng.asp?id_70416-smithfield-romania-pork.
4. La Ranch Foods Direct consiglia sul suo sito la lettura di *Fast Food Nation* e non ha esitato ad attaccare il gigante Tyson davanti ai tribunali, per mettere in luce i rischi di una concentrazione troppo grossa nel settore dell'allevamento. Vedi http://www.ranchfoodsdirect.com/RFD_FAQs.htm.

