

INTRODUZIONE

Qualche tempo fa ero ad Albany, capitale dello Stato di New York, in un elegante ristorante regionale della Louisiana. Scorrendo il menù, un piatto ha attratto la mia attenzione: una porzione di «pezzi di alligatore fritto» era proposta alla modica cifra di tredici dollari. Quando è arrivata la cameriera, le ho chiesto: «Da dove viene questa carne?» La ragazza mi ha guardato, ha aggrottato la fronte e mi ha risposto: «Da un'azienda. La prendiamo da un'azienda».

L'episodio, accaduto mentre ultimavo la stesura del libro, ben rappresenta il senso di quello che state per leggere. Quest'inchiesta cerca di ricostruire il processo che ha portato il cibo a diventare una merce, scambiata sui mercati internazionali da aziende che ne controllano la produzione, la trasformazione e la commercializzazione. Gran parte del settore alimentare è ormai in mano a pochi gran-

di gruppi, che ne gestiscono meccanismi e modalità di produzione, imponendo le proprie strategie industriali e definendo in ultima istanza il sapore di quello che mangiamo. Si tratta di ditte spesso gigantesche, capaci di far viaggiare i prodotti da un capo all'altro del pianeta, sfruttando le zone dove la manodopera è più economica, le terre più fertili e i controlli meno stringenti.

Il processo di concentrazione della produzione del cibo è cominciato alcuni decenni fa negli Stati Uniti e si è espanso in tutto il mondo verso la fine del secolo scorso. A partire dal 2007, ha subito un'ulteriore accelerazione in seguito all'irrompere sulla scena della grande finanza. Scottati dalla crisi del settore azionario classico e dallo scoppio della bolla immobiliare seguita all'implosione dei mutui *subprime* negli Stati Uniti, molti gestori di fondi d'investimento e banche d'affari hanno cominciato a puntare sulla produzione e sulla commercializzazione di beni alimentari. Il ragionamento alla base di questo mutamento era semplice: la popolazione mondiale è in crescita; in alcuni paesi sviluppati e molto popolati come la Cina stanno cambiando le diete, con un aumento esponenziale del consumo di carne; le terre su cui produrre gli alimenti destinati all'alimentazione umana e ai mangimi per animali non sono infinite. L'insieme di questi fattori rende l'investimento nel settore particolarmente allettante: in tempi di penuria, chi ha le leve della produzione può garantirsi ritorni a più zeri. Il cibo è diventato il nuovo terreno di conquista del capitale speculativo.

L'inedita alleanza tra grandi gruppi alimentari e fondi finanziari ha portato allo sviluppo di quelle che definisco aziende-locusta: gruppi interessati a produrre su larga scala al minor costo possibile, che stabiliscono con l'am-

biente e con i mezzi di produzione – la terra, l’acqua, gli animali d’allevamento – un rapporto puramente estrattivo. Tali ditte hanno come unico orizzonte il profitto, nel più breve tempo possibile. E sfruttano le risorse in modo intensivo, fino al loro totale dissipamento: esaurite le capacità di un luogo, passano oltre, proprio come uno sciame di locuste.

Questo libro è il seguito ideale del mio lavoro precedente sul *land grabbing*, la massiccia ondata di acquisizioni di terre in tutto il Sud del mondo, cominciata anch’essa all’indomani della crisi del 2007. Durante le ricerche per quel libro e dopo la sua uscita, ho osservato come l’interesse dei gruppi finanziari non si limitasse alle terre arabili, ma prendesse di mira tutto il settore del cibo. Ho così elaborato questo progetto, che oggi ha l’ambizione di ricostruire e raccontare il sistema alimentare globale.

Per fare questo, ho deciso di seguire la filiera di produzione e commercializzazione di quattro prodotti specifici: la carne di maiale, la soia, il tonno in scatola e il pomodoro concentrato. Si tratta della carne più consumata al mondo, del legume che registra la crescita più spettacolare, del secondo prodotto del mare più commercializzato (dopo i gamberetti) e del frutto più diffuso del pianeta. Si tratta, soprattutto, di elementi fondanti della dieta di gran parte della popolazione mondiale.

Avrei potuto scegliere altri prodotti, magari la stessa carne di alligatore di cui la cameriera di Albany ignora la provenienza. Ho scelto questi perché mi sembravano esemplari delle trasformazioni del mondo in cui viviamo. Tutti e quattro riuniscono, in forme e modi diversi, le caratteristiche principali del nuovo sistema globale del cibo: gran-

de concentrazione nelle mani di pochi, coinvolgimento della finanza e lontananza tra il luogo di produzione e quello di consumo.

L'obiettivo di questo libro è fotografare una tendenza e dare conto di un fenomeno. Ma anche lanciare un monito. Perché l'attuale sistema alimentare globalizzato non è sostenibile. Le risorse disponibili sul pianeta non sono sufficienti. È necessario cambiare abitudini, modificare i costumi alimentari, riflettere sull'assurdità di filiere lunghe decine di migliaia di chilometri e di cibo venduto a costi infimi. Ragionare sul bilancio energetico di diete basate sul consumo di carne industriale la cui produzione richiede milioni di ettari coltivati solo per nutrire animali chiusi in capannoni. Domandarsi come sia possibile che un pesce predatore e non allevabile quale è il tonno sia venduto a cifre irrisorie dalla grande distribuzione. Interrogarsi su dove, come e da chi il nostro cibo viene prodotto. Questo libro non vuole proporre soluzioni, ma contribuire a un dibattito che si fa sempre più urgente sotto la spinta della sovrappopolazione e dei cambiamenti climatici.

Nel corso dei miei viaggi in giro per il mondo, ho incontrato persone di ogni tipo: dai piccoli coltivatori di soia nella Manciuria cinese messi fuori mercato dalle importazioni brasiliane al più grande produttore di carne suina al mondo, dai pescatori senegalesi in crisi ai presidenti di grandi aziende di tonno in scatola, dai gestori della ditta cinese che produce pomodoro concentrato nelle terre contese dello Xinjiang ai contadini ghanesi rimasti senza lavoro proprio a causa di quel concentrato venuto da lontano, solo per portare alcuni esempi. A tutte le persone citate nel libro sono debitore, per il tempo che mi hanno concesso e la fiducia che mi hanno riservato.

Sono poi immensamente grato alla fondazione Charlemagne, che ha scommesso su questo progetto, finanziandone i lunghi e dispendiosi viaggi. E al Carey Institute for Global Good di Rensselaerville, New York, che mi ha garantito sei settimane di tranquillità in un ambiente idilliaco in cui ho potuto concentrarmi sulla scrittura e dove i suoi responsabili – Josh Friedman, Carol Ash, Gareth Crawford e Tim Weiner – mi hanno fatto sentire a casa.

Questo libro non è solo il seguito ideale di *Land grabbing*, è anche una tappa fondamentale di un percorso che negli ultimi anni mi ha visto impegnato sul tema del commercio globale del cibo e delle sue disfunzioni. Parte di alcuni capitoli – quello sul tonno e sul pomodoro – traggono origine da due web documentari (*Fish for Cheap* e *The Dark Side of the Italian Tomato*, pubblicati in varie lingue su diversi media internazionali) che ho realizzato grazie al supporto di un programma di giornalismo dell'European Journalism Centre finanziato dalla Bill and Melinda Gates Foundation. Questi web documentari sono un lavoro collettivo di un team d'eccezione: Isacco Chiaf, Jacopo Ottaviani, Mario Poeta e per il pomodoro Mathilde Auveillain (che ha avuto l'intuizione iniziale alla base di quel lavoro).

In prima fila nei ringraziamenti va poi l'amico e sodale Enrico Parenti, che mi ha accompagnato in alcuni dei viaggi lungo due delle filiere alimentari descritte nel libro con l'idea di realizzare un film documentario che speriamo vedrà la luce l'anno prossimo. Poi in ordine sparso: Haijing Wang, senza la quale mi sarei trovato letteralmente sperduto in Cina, Lamia Oualalou e Pierre Morel per i contatti in Brasile, Raul Garcia del wwf di Madrid, Emiliano Bos per l'ospitalità a Washington e Alberto D'Argenzio per quella a Bruxelles, Gaia Perini per l'intermediazione con il

professor Wen Tiejun, Darren Byler per i giri a Urumqi, i Waterkeepers di New Bern in North Carolina (in particolare Rick Dove e Chris Breen) per l'appassionante volo aereo sulle lagune di escrementi di suino, Mindi Schneider per le informazioni sull'industria del maiale in Cina, Don Hosokawa per il suo sguardo da insider sull'industria del tonno, Davide Ghilotti di Food News per le cifre sul commercio di pomodoro concentrato. *Last* ma certamente *not least* Sara Farolfi, per le pazienti riletture, i preziosi consigli e l'infinito e imprescindibile supporto morale e non solo morale durante le fasi di ricerca e scrittura.

A Beatrice Mautino devo una speciale riconoscenza per aver letto il manoscritto e avermi segnalato punti oscuri, imprecisioni e superficialità, restando sempre inteso che ogni eventuale errore è dovuto alla mia unica e insindacabile responsabilità.

Una menzione particolare merita mio figlio Tiago, che ha sopportato le mie lunghe assenze, e a sua madre Giulia, che mi ha supportato con generosità. Guardare Tiago ascoltare con curiosità (e un pizzico di apprensione per il progressivo mutamento delle nostre abitudini alimentari!) i miei racconti sul cibo è stata la più grande spinta propulsiva per portare avanti questo lavoro. Questo libro è scritto con la speranza che il pianeta che consegneremo alla sua generazione e a quelle successive sarà migliore di quello che abbiamo consumato in questi anni.

Rensselaerville, New York, marzo 2016

I SIGNORI DEL CIBO

1. L'IMPERO DEL SUINO

Il mattatoio più grande del mondo

I movimenti sono cadenzati, meccanici, ripetitivi. I maiali sono appesi a un gancio, che scorre lungo un nastro a velocità regolare. Gli uomini sono disposti lungo il nastro, a distanza fissa l'uno dall'altro. Hanno tute bianche, stivali di gomma, guanti, mascherine, cuffiette per i capelli. Tra loro sono indistinguibili: non fosse per le differenze di altezza, si direbbe un esercito di robot. In mano hanno gli strumenti di lavoro: chi un coltello, chi una mannaia, chi un gancio. Ognuno ha il suo ruolo, ognuno compie il gesto che gli è assegnato, piccolo ingranaggio di un meccanismo standardizzato: uno pratica un taglio sul ventre dell'animale, un altro allarga il taglio, quello dopo estrae le budella, il seguente opera un altro taglio. Le interiora sono posate in apposite vasche; i coltelli e le lame immersi in un liquido sterilizzante tra un taglio e un altro.

Anche le bestie sono tutte identiche, l'una clone dell'altra: stessa grandezza, stessa altezza, stesso colore. Sembrano – e in verità sono – il frutto di un esperimento genetico teso a creare l'animale perfetto per la macellazione e il consumo.

La scena ha un che di ipnotico. Da dietro il vetro mi sorprendo a guardare, più che i maiali ridotti progressivamente in pezzi, questi uomini che si muovono a tempo, sicuri e determinati, e trattano il corpo degli animali di fronte a loro con un misto di perizia e noncuranza. Su quel corpo non si accaniscono: fanno il loro lavoro meccanico, come se dovessero mettere insieme le componenti di un'automobile. Taglia, allarga, estrai, ritaglia. Quella a cui mi trovo ad assistere è una catena di montaggio, né più né meno: la fabbrica della carne industrializzata moderna.

La stanza seguente è più ampia, la scena ancora più suggestiva. Altri uomini in divisa scompongono il già tagliato e riducono la carne informe in pezzi definiti. Rispetto allo spazio precedente sembra di guardare attraverso un caleidoscopio, con il suo effetto moltiplicatore. Il nastro non è unico. Ce ne sono diversi, che scorrono lungo tutto lo spazio in diagonale. Gli operai sono molti di più; una distesa di camici bianchi, tutti alla stessa distanza, tutti fermi al loro posto, immobili, se non fosse per quel singolo movimento che ognuno di loro ripete incessantemente. Qui i pezzi sono via via selezionati e impacchettati, quindi mandati verso la cella frigorifera. Ci sono una precisione e un ordine geometrico che stridono con la brutalità della morte. Tutto il processo avviene in modo freddo, funzionale, pulito: non una goccia di sangue, non un pezzo di carne fuori posto. Dietro i vetri, che impediscono ogni contatto con il mondo esterno, non si sente nulla. Il mattatoio moderno è una fabbrica perfetta e sincronizzata.

In verità, non tutto il processo è così pacifico. Le fasi precedenti sono più cruento: per mandarla al macello, la bestia è dapprima stordita mediante gas o una scarica elettrica, poi sgozzata con un taglio all'altezza della giugulare, quindi immersa in una vasca di acqua bollente, per ripulirla dal sangue. Il corpo esanime è spellato e ulteriormente lavato facendolo entrare in una macchina speciale. La testa viene tagliata e il grande corpo appeso al gancio e mandato alla fase successiva, quella da cui ho iniziato la visita. Anche questi passaggi sono standardizzati, compiuti da uomini che ripetono gesti sempre uguali: uno stordisce, un altro taglia la giugulare, un altro aziona il nastro trasportatore che getta la bestia nella vasca. Ma il momento della morte non riesce a essere asettico: spesso l'animale si agita e si ribella al suo destino – a volte non è sufficientemente stordito dal gas, o non muore per il taglio e urla di dolore quando è bollito vivo nella grande vasca. A queste scene non è dato assistere. Il futuro consumatore non le deve vedere, perché non deve associare quello che ha nel piatto con il dolore di un essere senziente. Ai visitatori sono mostrate solo bestie inermi, pronte per il consumo. Più che animali, carne. «Il nostro mattatoio si avvale delle tecnologie più avanzate. Rispetta al cento per cento le norme igieniche e anche gli standard di macellazione tesi a ridurre al minimo le sofferenze dei capi di bestiame», mi dice l'addetto stampa che mi accompagna nel tour per i visitatori.

Sono a Shuanghui, «il più grande trasformatore di carne della Cina», come proclama a caratteri cubitali la scritta in inglese sul palazzo che ne ospita la sede. In realtà la scritta è vecchia: perché Shuanghui è ormai il più grande trasformatore di carne suina *al mondo*. Da quando, nel 2013, ha

acquisito l'americana Smithfield Food – il maggior produttore e trasformatore di maiali del Nordamerica – non ha concorrenti. Ha in mano buona parte del mercato planetario della carne di maiale. E ne controlla tutta la filiera: dall'allevamento alla macellazione, dalla trasformazione alla commercializzazione. Un affare da qualche decina di miliardi di dollari.

L'uomo che mi accompagna nel tour è un trentenne balanzoso che ha passato tutta la sua vita professionale nell'azienda. Mentre ci muoviamo tra i ballatoi vetrati sopra il mattatoio e osserviamo l'esercito di uomini bianchi all'opera nello stagliuzzamento, lui descrive processi, snocciola cifre, dà forma e sostanza alle scritte che campeggiano per tutto lo stabilimento e segnalano al visitatore che l'azienda è la numero uno in Cina, che ha una strategia globale, che è leader del mercato. «Siamo i primi al mondo», ripete con fierezza molte più volte del dovuto. In tutta la Cina Shuanghui ha decine di impianti di trasformazione come quello che sto visitando, oltre ai capannoni industriali da allevamento che gestisce in parte direttamente, in parte attraverso aziende sussidiarie. Questi «purtroppo non si possono visitare perché è necessaria una quarantena di una settimana in modo da evitare la trasmissione di malattie», mi dice l'uomo mostrando una qualche mortificazione d'ordinanza. Concluso il tour nelle stanze della macellazione, vengo introdotto in una sorta di showroom. È una stanza ampia, in cui i vari prodotti Shuanghui sono esposti in teche, ognuna delle quali ha la propria etichetta in doppia lingua, inglese e mandarino. Ci sono le Pizza Hut Spare Ribs, ossia le costole di maiale che vendono da Pizza Hut, le Spare Ribs with Gristle, quelle a cui è stata lasciata la cartilagine, più una varietà di würstel di tutte le

forme e i sapori come l’Hot Dog with Corn, lo Spicy Crispy Sausage e il Luncheon Square Sausage. Le scatole hanno un design fiabesco, con personaggi da cartoni animati: qui c’è un leone, lì un pesciolino, lì ancora una pannocchia di mais antropomorfa, più in là un pinguino. Su una confezione è stilizzata la bandiera degli Stati Uniti con una sfilza di salsicce al posto delle stelle. Su nessun prodotto è raffigurato il maiale. La cosa non mi sorprende: per nulla al mondo la carne deve essere associata all’animale da cui proviene, ogni minimo riferimento deve essere cancellato. Nella sala attigua, un paio di hostess hanno disposto un comitato d’accoglienza in mio onore: su un fornello elettrico vengono cucinati salsicciotti, rettangolini di bacon, würstel al mais e altre prelibatezze di derivazione suina, che mi trovo a ingurgitare di prima mattina in una specie di imprevista seconda colazione. Tutti i prodotti in mostra qui sono destinati al mercato interno cinese. Un mercato gigantesco che vale miliardi di dollari.

Un maiale ogni due abitanti

Dire maiale in Cina non vuol dire poco: la metà dei suini che popolano il pianeta vive qui. All’appello, secondo le stime più prudenti, rispondono circa 700 milioni di capi che, calcolati su una popolazione di 1,3 miliardi, fanno più di un suino ogni due abitanti.¹ Il maiale è al centro della

1. Si legga il dettagliato rapporto di Mindi Schneider (con Shefali Sharma), «China’s Pork Miracle? Agribusiness and Development in China’s Pork Industry», Institute for Agriculture and Trade Policy, febbraio 2014, http://www.iatp.org/files/2014_03_26_porkreport_f_web.pdf. Molte delle informazioni contenute in questo paragrafo sono tratte da

cultura cinese. Ultimo dei dodici segni dello zodiaco, è simbolo di buona sorte. Chi è nato durante il suo anno, è generalmente considerato persona onesta e coraggiosa. L'espressione popolare «un grasso maiale alla porta» associa l'animale con l'arrivo della fortuna e dell'abbondanza. E il carattere cinese 家 (*jia*, «casa») è la somma delle componenti 宀 («tetto») e 豕 («maiale»): il che fa pensare che, in tempi antichi, una casa non era considerata tale senza un suino al suo interno. Perché tradizionalmente, ogni famiglia ne possedeva almeno uno nel cortile.

Quella era la Cina di un tempo, il paese prevalentemente rurale in cui le famiglie mangiavano carne due volte l'anno e usavano il suino di casa perlopiù come trasformatore dei propri rifiuti in fertilizzante per i campi. Oggi, l'animale resta un simbolo di prosperità, ma in un altro senso: per la sempre più massiccia e urbanizzata classe media cinese, è marchio di status – mangiare carne rappresenta il segno più tangibile dell'ascesa sociale, dell'uscita dalla miseria e dalla sussistenza. Così il consumo di maiale è esploso, arrivando alle stelle. Se nel 1970 un cinese in media ne consumava 8 chilogrammi all'anno, oggi ne mangia 39, cinque volte tanto. E per fornire 39 chili di carne a 1,3 miliardi di persone, ci vogliono tantissimi maiali. La produzione non è più gestibile solo in piccoli allevamenti familiari. Deve essere organizzata su scala industriale: negli ultimi anni i maiali sono scomparsi dai cortili delle fattorie, dove grufolavano allegramente, e sono raggruppati a migliaia in grandi capannoni, chiusi, legati e con i movimenti ridotti, imbottiti di mangimi e di antibiotici. È la riproduzione di quanto acca-

quel rapporto e da conversazioni personali avute con l'autrice all'Aia nell'ottobre 2015.

duto negli Stati Uniti a partire dagli anni Ottanta: lo sviluppo dei CAFO (Concentrated Animal Feeding Operations), gli allevamenti su scala industriale che mirano a produrre la maggiore quantità di carne nel più breve tempo possibile.

Il passaggio dall'allevamento familiare all'industria dei CAFO è stato graduale e non è ancora concluso: se negli Stati Uniti la commercializzazione della carne di maiale è gestita quasi completamente da quattro grandi marchi, in Cina ci sono ancora allevamenti familiari. Ma stanno gradualmente scomparendo: nel 2001 il 74% dei maiali veniva da questi piccoli allevamenti; oggi questa cifra è scesa al 37%. Solo nel 2008 ne è scomparsa la metà.² Per quanto recente, il movimento appare inarrestabile. Ormai il grosso della produzione è in mano a grandi gruppi o a gruppi di medie dimensioni che perlopiù lavorano in un regime di *contract farming*, cioè di esclusività, con qualche grande azienda: il piccolo agricoltore-allevatore di suini è destinato a diventare un'icona del passato, in una Cina che cresce vorticosamente e appare ansiosa di riprodurre modelli mutuati dal sistema agroalimentare statunitense.

2. «Industrialisation of China's Pork Supply Chain. Finding the Best Business Model», rapporto Rabobank n. 329, settembre 2012, <http://www.npa-uk.org.uk/Members-library/Rabobank529472.pdf>.