

La mappa  
del potere  
alimentare  
nel mondo

7,1

**miliardi dollari**  
Tanto ha speso il gigante cinese Shuanghui per acquistare, debiti e premi compresi, il colosso statunitense della carne di maiale Smithfield

46

**milioni ettari**  
La superficie coltivata a soia tra Brasile, Argentina, Uruguay, Paraguay e Bolivia è pari a una volta e mezza la superficie dell'Italia

80

**per cento**  
Il Giappone acquista l'80% del pregiato tonno rosso pescato nel Mediterraneo; l'Europa compra il pinne gialle o il tonnetto striato del Pacifico

50

**milioni tonn.**  
La Cina, che nel 1990 produceva soltanto sette milioni di tonnellate di pomodoro, oggi ne produce cinquanta milioni, un terzo del totale mondiale

Un terreno di conquista della speculazione



STEFANO  
LIBERTI

I SIGNORI  
DEL CIBO

L'inchiesta

In alto, la copertina de "I Signori del cibo" (Minimum Fax, 19 euro). Il libro rivela il boom della produzione di pomodori nel semideserto Xinjiang, in Cina (a sinistra)

# Consumare tutto e fuggire via Signori del cibo, le nuove locuste

Un libro-inchiesta sulla rovinosa alleanza tra finanza e agroindustria

STEFANO LIBERTI

**N**oi intercettiamo i gusti dei futuri consumatori e in parte li orientiamo», dice senza tanti giri di parole Liu Jintao, vice-presidente del gruppo cinese Shuanghui. Dopo l'acquisizione dell'americana Smithfield per 7,1 miliardi di dollari, la sua è diventata l'azienda numero uno nella trasformazione di carne di suino al mondo. Ha un peso enorme in un mercato che registra una crescita esponenziale: in Cina vivono (e muoiono per essere macellati) 700 milioni di capi, più o meno uno ogni due abitanti.

Liu Jintao è uno dei «signori del cibo» che ho incontrato nei due anni in cui ho viaggiato attraverso quattro continenti per le ricerche legate al mio libro (*I signori del cibo. Viaggio nell'industria alimentare che sta distrug-*

*gendo il pianeta*, Minimum Fax, 19 euro). Un'inchiesta nata dall'idea 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 grandi gruppi, che ne gestiscono meccanismi e modalità di produzione, imponendo le proprie strategie industriali e definendo in ultima istanza il sapore di ciò che mangiamo. 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 con l'irrompere sulla scena della grande finanza. Scotta-

ti dalla crisi e dallo scoppio della bolla immobiliare negli Stati Uniti, molti gestori di fondi e banche d'affari hanno cominciato a puntare sulla produzione e sulla commercializzazione di beni alimentari.

Il ragionamento era semplice: la popolazione mondiale è in crescita; in alcuni paesi sviluppati e molto popolati come la Cina cambiano le diete, con un aumento esponenziale nel 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'ambiente e con i mezzi di produzione - terra, acqua, animali - un rapporto puramente «estrattivo». Hanno come unico orizzonte il profitto, nel più breve tempo possibile. E sfruttano le risorse in modo intensivo, fino al totale dissipamento: esaurite le capacità di un luogo, passano oltre, proprio come uno sciame di locuste.

Il libro ha l'ambizione di svelare vizi e disfunzioni del sistema alimentare globale. Per fare questo, segue la filiera di produzione e commercializzazione di quattro prodotti: carne di maiale, soia, tonno in scatola e 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 sul pianeta. Si tratta, soprattutto, di elementi fondanti della dieta di gran parte della popolazione mondiale.

L'obiettivo del 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 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. Perché un sistema alimentare equilibrato non riguarda solo la nostra dieta e il nostro benessere, ma soprattutto il pianeta che consegnaremo alle generazioni che verranno.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

## buone idee da copiare

ALESSANDRO CANEPA

**P**er cambiare il mondo, bisogna cambiare le persone. Per renderlo più ecologico, bisogna mutare i comportamenti. Per questo è utile iniziare dalla scuola. Un progetto molto interessante è quello del governo regionale del New South Wales, in Australia, che a partire dal 2002 ha deciso di creare il Progetto Ecoscuole, attraverso il quale finanzia una serie di microprogetti che puntano ad innalzare la consapevolezza ecologica dei più giovani.

Le attività sono molte: dalla creazione di giardini e orti gestiti dai bambini al miglioramento dell'habitat attorno agli istituti; dai progetti di monitoraggio ambientale alla diffusione di buone pratiche, ad esempio per la ge-

## Con le ecoscuole australiane s'impara ad amare la natura



stione dei rifiuti e il risparmio di energia e di acqua. Nel 2015 sono stati approvati 78 progetti; ciascuno ha ricevuto un finanziamento di 3500 dollari australiani, per una spesa complessiva di 273mila dollari australiani.

Piuttosto diversificata la platea degli interventi. Alla *Evans River School* hanno iniziato un progetto per la riduzione, il riuso e il riciclaggio della carta. Il successo è stato tale che gli studenti hanno chiesto di avviare un programma di riciclaggio anche per altri materiali; si è optato per i rifiuti organici, che vengono compostati e usati nel giardino della scuola. Stesso progetto alla scuola elementare di *St Michaels di Thirroul*, dove oltre a carta e cibo riciclano anche tutti i rifiuti trovati nell'area giochi. Risultato, 10 chili di rifiuti raccolti a settimana, 400 ad anno scolastico. Ma soprattutto un aumento espo-

nenziale della consapevolezza dei bambini. Grande attenzione anche per i giardini scolastici, che sono di quattro tipi: giardini agricoli che promuovono un modo di vita sostenibile e una alimentazione sana; giardini nativi che usano solo specie locali; giardini aborigeni (siamo in Australia!) con specie utilizzate dalle popolazioni originarie di quel continente; giardini sensoriali che consentono agli studenti di esplorare l'ambiente usando colori, suoni, tatto e olfatto. Dal giardino medioevale della *Bonnyrigg High School* all'orticoltura della *Forster Public School*, al giardino multiculturale alla *Chatswood School* c'è solo l'imbarazzo della scelta. E comunque l'effetto positivo c'è sempre. La scuola è un po' più verde e gli studenti (e le loro famiglie) più consapevoli. Mica poco.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI