

“Il dilemma dell’onnivoro” del giornalista americano Michael Pollan

Rivelazioni per fare la spesa

CARLO PETRINI

L'uomo ha la fortuna di poter scegliere all'interno del Regno naturale tra una grande varietà di alimenti diversi. Oggi però, a differenza dei suoi antenati, fa fatica a ricostruire il percorso che il cibo ha fatto prima di finire sulla propria tavola: il suo essere in posizione

privilegiata nella catena alimentare può addirittura rivoltarglisi contro.

Michael Pollan, eccezionale giornalista americano, si è chiesto da dove provengano gli ingredienti di quattro pasticcini che ha deciso di consumare con la propria famiglia: il primo figlio del sistema agro-industriale, un altro biologico facendo la spesa al supermercato, uno biologico ma a base di prodotti freschi e locali, e l'ultimo esclusivamente cacciato o raccolto da lui in persona. Ha così compiuto quattro viaggi che ci racconta con uno stile ironico e molto diretto in *Il dilemma dell'onnivoro*, in bilico tra il diario, l'inchiesta e il trattato filosofico.

Pollan inizia da una mega-fattoria in Iowa per svelarci la storia, i percorsi e infine il trionfo del vegetale che alla fine scopriamo costituire la parte più consistente della dieta umana moderna: il mais. Una specie che si presta così bene alle esigenze dell'industria che la ritroviamo presente in quasi ogni alimento prodotto in serie, sotto le forme più disparate, e spesso a noi celate. Questo fiume di mais che invade le nostre tavole è la causa dei maggiori problemi dovuti al sistema agro-industriale globale e Pollan ce lo fa capire

senza puntare il dito contro nessuno, semplicemente descrivendo i fatti.

Anche quando Pollan decide di ripercorrere le strade di un sistema che ci sembra più naturale, il biologico, ci accorgiamo in realtà come i metodi industriali applicati a questo settore non sempre siano garanzia di maggiore qualità o naturalità. Il biologico si pone tra due estremi: lo scimmiettare la grande industria e la produzione locale a ciclo completamente chiuso, in fattorie che basano la propria produzione sulla biodiversità.

Il racconto di una sua settimana trascorsa a lavorare in una di queste aziende in Virginia ci parla di un sistema che a prima vista pare utopico, ma che in realtà non è così impossibile da realizzare e offre molti vantaggi a produttore, consumatore e alla natura stessa.

È divertente poi il capitolo finale, in cui l'autore, onnivoro cittadino, si trasforma suo malgrado in cacciatore e raccoglitore di funghi e frutti. L'ironia con cui Pollan racconta il suo cimento e la preparazione della sua cena finale, quella che definisce “perfetta”, è in realtà la profonda riflessione su di noi in quanto esseri che si nutrono con “il corpo del mondo”.

Il libro di Pollan ha il merito di svelarci chi siamo diventati, e di addentrarsi in sistemi alimentari che la maggior parte di noi non conosce pur essendone dentro, perché è molto difficile e complicato ricostruire certe filiere. Ci dà notizie che sono in grado di cambiare per sempre le abitudini gastronomiche di chi legge e lo fa sempre documentando accuratamente idee, supposizioni e ragionamenti.

L'efficacia e la semplicità con cui riesce nel suo intento mi spingono a dire che questo libro dovrebbe essere usato nelle scuole, e che ognuno di noi dovrebbe correre a comprarlo senza esitare, per capire finalmente che, se siamo davvero quello che mangiamo, è quanto mai necessario apportare qualche correzione urgente alle nostre diete e a come facciamo la spesa.



IL DILEMMA DELL'ONNIVORO
di Michael Pollan
Adelphi
Traduzione di Luigi Civalieri
Pagg. 487, euro 28

