

# Più qualità, meno sprechi così i nuovi consumatori battono le corporation

CARLO PETRINI

**D**a molto tempo sostengo che la lenta rivoluzione del buon cibo e di una nuova agricoltura avrebbe trovato negli Stati Uniti il suo terreno più fertile. La terra che ha generato i supermercati e i fast food, che ha distrutto la piccola agricoltura e favorito gli allevamenti intensivi, da qualche anno mostra segni di insofferenza per questa deriva in campo alimentare. Da dieci anni si sono sviluppate oltre 3.000 microbirrerie che hanno rotto il monopolio di due sole case, caseifici che producono formaggi da latte crudo si sono consolidati in quasi tutti gli Stati, migliaia di panetterie producono pane eccellente. Ma il fenomeno più interessante sono i *farmer market* (mercati dei contadini) passati da poco più di 100 nel 1998 agli attuali 8.000.

Vendita diretta senza tanti intermediari, prodotto più fresco e in larga parte biologico. La malnutrizione del benessere evidenzia in maniera drammatica l'aumento di patologie da essa derivanti: dall'obesità infantile al diabete, dalle allergie alle malattie cardiovascolari.

Molte associazioni e leader dell'ambientalismo denunciano da diverso tempo questo sistema agroindustriale che depaupera la fertilità dei suoli e riduce la biodiversità.

Anche se il libro del premio Nobel Al Gore non tratta di queste tematiche, altri autori come Michael Pollan ed Eric Schlosser vendono centinaia di migliaia di copie dove con documenti ineccepibili inchiodano i responsabili di questo disastro ambientale e alimentare. La maggior parte sono corporation che foraggiano il sistema politico, le università e operano come lobby anche in Europa. La battaglia sulla carta sembrerebbe già persa ma questo imponente movimento di consumatori consapevoli sta imponendo nuove leggi e nuovi comportamenti. Il padre nobile di questo movimento è un intellettuale contadino del Kentucky, appare poco in pubblico ma, grazie ai suoi scritti, è molto amato e rispettato: si chiama Wendell Berry. Il suo motto è: «Mangiare è un atto agricolo». Ne consegue che le nostre scelte alimentari possono incidere sulla politica agricola e facilitare scelte virtuose. La crescita del movimento *slow food* in

Usa si muove in questo alveo conciliando qualità del cibo con ambiente e giustizia sociale; favorendo l'economia locale e, quindi, l'agricoltura di prossimità. A questa domanda di cibo locale non si adeguano solo le catene dei supermercati ma anche le mense universitarie sollecitate dagli studenti, gli ospedali e la ristorazione collettiva. Uno scenario nuovo che fa uscire la produzione biologica da una nicchia elitaria e rende più produttive le economie agricole di piccola scala. La cura dell'orto è l'emblema più interessante di questa fase: nelle scuole di ogni ordine e grado inserito nel sistema educativo; ma anche nelle città, sui tetti dei palazzi.

C'è da scommettere che non si tratta di mode passeggere, forse sta nascendo negli Stati Uniti una nuova ruralità in grado di riconciliare la città con la campagna e di convincere i giovani a difendere la terra e i suoi frutti.

## La svolta "local" di Wal-Mart

**38** i centri di distribuzione di Wal-Mart che acquisteranno frutta e verdura nelle fattorie più vicine per 400 milioni di dollari

**3.800** i punti vendita di Wal-Mart che venderanno solo prodotti "locali", ossia coltivati all'interno dei confini dello Stato di vendita

**1,5 milioni** i dollari che Wal-Mart calcola così di risparmiare entro la fine dell'anno

**400 mila** litri di carburante risparmiati entro la fine del 2008

► **Hannaford**  
► **Wegmans**  
► **King Kullen**  
altre grandi compagnie di supermercati statunitensi hanno

venduto → **20%** in più di prodotti locali dall'inizio dell'anno

## Gas serra

I gas serra causati dal trasporto di prodotti alimentari

## Carne rossa

30%

## Latticini

18%

## Cereali, carboidrati

11%

## Frutta, ortaggi

11%

## Pollo, pesce, uova

10%

## altro

9%

## Bevande

6%

## Oli, dolci, condimenti

6%

