

ALIMENTAZIONE

L'ECOFODD È S

Quando è uscito il suo "Il dilemma dell'onnivoro - storia naturale di quattro pasti" (Adelphi 2008), è cambiato qualcosa. Perché nessuno di coloro che hanno letto quella storia, da quel momento, ha potuto avvicinare con leggerezza uno scaffale del supermercato, ignorando che cosa c'è dietro il più innocuo degli

alimenti. Visto che in quelle pagine Michael Pollan, giornalista e scrittore pluripremiato e docente di giornalismo a Berkeley, seguendo tutta l'epopea umana e ambientale di quattro pasti (il fast food, il cibo industriale, quello biologico e quello che ognuno potrebbe procurarsi da sé), catapultava il lettore negli orrori eco-etici dell'industria del cibo: camion che viaggiano migliaia di chilometri per trasportare insalata bio, sterminati campi di monoculture, allevamenti lager, mattatoi industriali...

Pollan è stato il più diffuso alfiere del chilometro-zero, la moda-food che col suo libro ha contribuito a diffondere a livello planetario. Fino a farla diventare il must dell'ecoetica in tavola. E il timbro "chilometro zero", nell'industria alimentare, è ormai un plusvalore cercato dal consumatore e offerto sempre più spesso da chi vende. È diventato, insomma, un giocattolo del marketing. E molti, Pollan compreso, sentono il bisogno di una nuova rivoluzione. Ecco come ce l'ha raccontata.

Michael Pollan, le piace ancora il brand "chilometro zero"?

«Non bisogna mai essere dogmatici. L'idea del cibo locale si concretizza nello sforzo - purché ragionevole - di acquistare cibi coltivati o provenienti da animali allevati nel raggio di qualche decina di chilometri dal luogo dove si vive. In questo modo si ottengono diversi risultati: si sostiene



l'economia locale, si riduce l'impatto ambientale di ciò che mangiamo, ci si nutre con alimenti che, in media, sono più sani di quelli provenienti da migliaia di chilometri di distanza. Naturalmente quest'idea cambia moltissimo a seconda del tipo di luogo: se si vive in città la distanza

Sempre preferire cibo vero, completo. Senza pensare ai nutrienti che lo compongono

Il "chilometro zero" non è più garanzia di sostenibilità di un alimento. Bisogna assicurarsi che sia stato prodotto in terre non inquinate, senza emissione di CO2, e senza penalizzare le popolazioni più povere

COLLOQUIO CON MICHAEL POLLAN DI AGNESE CODIGNOLA

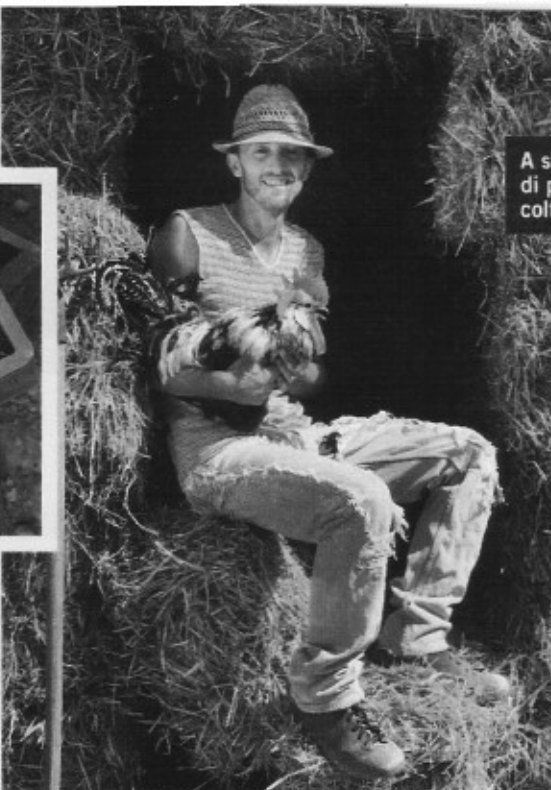


In queste pagine: immagini di coltivazioni e allevamenti biologici. A sinistra, in basso: Michael Pollan

potrà aumentare, mentre se si è più vicini alla campagna, è facile che siano disponibili alimenti freschi provenienti dalle immediate vicinanze. In ogni caso, la distanza non è un criterio di per sé sufficiente, in tempi di riscaldamento globale. La faccenda è molto, molto più complessa».

E cioè?

«Bisogna considerare anche il metodo di produzione e ciò che esso lascia in eredità all'ambiente: la cosiddetta impronta, cioè l'inquinamento ambientale, l'emissione di CO2 e di altri gas, l'impiego di fertilizzanti dispersi poi nell'ambiente, l'omogenizzazione delle colture (anzi, in realtà, la tendenza a ridurre tutto a mais, dai mangimi per erbivori agli alimenti per uso umano), che impoverisce i suoli alimentando pericolosi circoli viziosi, i



A sinistra: una cassetta di porri da coltivazione biologica

tore deve fare uno sforzo in più, e verificare la provenienza del cibo, per quanto è in suo potere».

Alcuni ambientalisti sostengono che in certi casi può essere meglio acquistare prodotti provenienti per esempio dall'Africa, perché questo aiuta le economie locali e, di conseguenza, tutto il pianeta. Lei che cosa ne pensa?

«Capisco questo punto di vista, ma sono molto prudente. Per essere davvero utili al contadino africano dobbiamo avere alcune certezze quali, per esempio, la garanzia che gli sia corrisposto il giusto compenso per il suo lavoro e che sia davvero lui il proprietario della terra che coltiva, e non, per esempio, gli stessi occidentali che poi ci vendono la merce. Inoltre

che alla fine le distrugge e annienta le ricchezze naturali, di cui avremo sempre più bisogno. Non solo: spesso i farmer market diventano vere e proprie comunità e occasioni di incontro e aggregazione, e contribuiscono a salvare il tessuto sociale e a diffondere la cultura di un'alimentazione più sana. Infine - e su questo non ho dubbi - i cibi locali sono (quasi sempre) più buoni».

Perché non dispongono di altro?

«Mangiare a chilometri zero significa molto più che ridurre la nostra impronta e mantenerci in salute. Vuol dire sostenere i piccoli coltivatori e allevatori nelle loro comunità, e preservare le fattorie dallo sviluppo industriale

La cantina è bio

Anche il mondo del vino guarda a sostenibilità ambientale e produzione biologica. Nell'ultima edizione del Vinitaly, vini biologici e biodinamici e uso di sostanze naturali a vantaggio di consumatore e ambiente erano in primo piano: al Salone del Vino di Torino è spuntata la viticoltura sostenibile come stile ritrovato per fare grandi vini, capaci di trasmettere le caratteristiche più importanti del territorio in cui sono prodotti. Il concetto di viticoltura sostenibile, d'altronde, ricomprende oggi anche la viticoltura integrata, che è il metodo economico per produrre uva di ottima qualità con impiego ridotto di prodotti chimici per diminuire residui inquinanti e salvaguardare acqua, aria, terroir e dunque il vino. L'Isma, Istituto Agrario di San Michele All'Adige, ha creato un'unità di Sperimentazione agraria e di agricoltura sostenibile per mettere a punto metodi di coltivazione in grado di minimizzare gli input agrochimici. E c'è chi auspica un sodalizio tra biologico e progresso vinicolo, mettendo le conoscenze tecnico-scientifiche al servizio di una viticoltura biologica. Non la pensano così i produttori biodinamici, che hanno un approccio olistico e agiscono nel rispetto del territorio, della vite

e dei cicli naturali, senza far uso di chimica e tecnologia neppure in cantina. Fanno parte di questa schiera di puristi VinNatur, diffuso tra Italia, Francia e Slovenia, Velier che si considerano Agricoltori, Artigiani e Artisti e fanno vini Triple A, e i produttori di ViniVeri. A parte queste associazioni che autocertificano che entrambe le fasi di coltivazione e vinificazione siano naturali, a garantire i consumatori sui i vini biologici c'è una normativa europea che si occupa solo della coltivazione dei vigneti, mentre non c'è alcuna previsione sulla vinificazione; né i produttori biologici hanno elaborato, come è avvenuto in Francia, un disciplinare di vinificazione comune. Quindi per ora, in attesa delle direttive del nuovo regolamento europeo, si può tener conto dei disciplinari per la vinificazione elaborati da alcuni organismi di controllo riconosciuti dal ministero delle Politiche Agricole, come l'Aiab, Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica. L'ecosostenibilità viene perseguita anche in cantina: sono sempre di più le eco-cantine impegnate nella riduzione e/o azzeramento delle emissioni di gas e nell'utilizzo di energie rinnovabili. Se ne è occupata, nel corso del Salone Simeil/Enovitis di Milano, l'Unione Italiana Vini, che ha affrontato anche i temi dei consumi elettrici e idrici in cantina. **Fabrizia Fedele**

Quale potrebbe essere un criterio valido per tutti per mangiare meglio?

«Oltre alla riduzione del consumo di carne, bisogna cercare di tornare al cibo vero, senza preoccuparsi troppo dei singoli componenti. Da alcuni decenni ci hanno abituato a pensare agli alimenti come a un insieme di cose che fanno bene o, viceversa, male e per questo noi americani siamo diventati tutti obesi od ortoressici (ossessionati dalla composizione dei cibi). Eppure anni di studi dimostrano che la faccenda non è così semplice, e che un principio attivo portato via dal suo contesto naturale può essere inutile o dannoso. Questo ci dovrebbe indurre a considerare ogni alimento per quello che è, senza stare troppo a cercare di sfruttarne al massimo certe caratteristiche». ■