

Mangiare / Fred Pearce

IL GAMBERETTO VIAGGIATORE

Da dove arriva il nostro cibo? Una risposta complessa. Perché molte nostre scelte etiche in realtà danneggiano solo i poveri del mondo

DI FRED PEARCE

Questo è il racconto di un viaggio, dal mio frigorifero fino ai confini della Terra. La condivisione di un'esperienza, utile a comprendere come divenire un buon cittadino globale, acquistando cibo

sano per il nostro organismo, non nocivo per il pianeta e prodotto senza lo sfruttamento dei poveri del mondo.

Ho deciso di fare questo viaggio per scoprire qual è il mio impatto sull'ambiente e da dove viene il cibo che consumo. Perché oggi, forse per la prima volta nella storia, nessuno ha idea di dove i nostri alimenti vengono coltivati o come siano trattati. Il cibo locale è straordinario, ma il più delle volte facciamo la spesa al supermercato. E i supermercati si riforniscono in tutto il mondo. Così ho deciso di viaggiare per rintracciare il mio cibo. ▶



Uno scatto di Bruno Dayan. A sinistra: il giornalista ambientalista Fred Pearce

E sono partito dai fagiolini del Kenya. Fanno bene alla salute, ma molti amici mi hanno sconsigliato di acquistarli per le emissioni di carbonio degli aerei che li trasportano in Europa. Ma volevo saperne di più e sono andato in Kenya. Dove ho incontrato Jacob Musyoki: coltiva fagiolini in un appezzamento di terreno di un ettaro a est di Nairobi e li vende alla Homegrown. Che li piazza su un aereo per l'Europa.

Jacob è solo uno dei migliaia di fornitori di Homegrown. Che non sfrutta gli agricoltori: i piccoli proprietari terrieri indipendenti sono pagati piuttosto bene. Jacob guadagna circa 150 euro al mese, sei volte quello che guadagnava un tempo. Non ha macchina, né motorino. Possiede un televisore: guarda le partite di calcio inglesi e indossa un berretto dell'Arsenal. Ha la possibilità di mandare i bambini a scuola e comprare abiti eleganti alla moglie. E, più importante, la sua casa ha un vero pavimento. La famiglia di Jacob non deve camminare sul fango.

Jacob si sente realizzato, e non è l'unico. Ho una domanda per chi pensa che non dovrebbe comprare i fagiolini che coltiva: per ridurre le emissioni di carbonio vogliamo davvero togliere il lavoro a questi contadini?

So che è urgente affrontare il cambiamento climatico. Che il trasporto aereo dei fagiolini fino all'Inghilterra emette anidride carbonica. Ma qui si tratta di giustizia. L'impronta di carbonio di un cittadino medio del Kenya è circa 1/30 di quella di un europeo. Loro non sono responsabili del surriscaldamento globale. Non lo è nemmeno Jacob. Siamo noi i colpevoli.

Dovrebbero essere penalizzati solo perché boicottare i loro fagioli è un modo indolore, per noi, di "fare qualcosa"? Siamo noi, grandi inquinatori, a doverci fare carico dello sforzo di ridurre le emissioni di gas serra. Ho una proposta: se volete ridurre il vostro impatto ambientale prendete l'autobus per andare al super, mangiate un po' meno cibo trattato. Fate qualcosa che sia una seccatura per voi. Non per Jacob. Non fraintendetemi. Io adoro il cibo coltivato da conta-

dini del luogo, non trattato e venduto in piccoli mercati. Un giorno ho deciso di mangiare un pasto preparato solo con prodotti locali. Ero in vacanza nel Sussex - costa meridionale dell'Inghilterra - e ho gustato un granchio proveniente da Selsey (a dieci chilometri di

distanza da me), patate e pomodori coltivati in una fattoria che potevo vedere dalla finestra, con contorno di insalata di una sera lontana pochi chilometri. Tutto questo seguito da meravigliose mele ruggine, frutti di un parco lì vicino, e una torta preparata da una signora dell'Istituto femminile locale. Ho inaffiato con una pinta di birra Gales', anch'essa del luogo.

Ma in un mondo globalizzato, nonostante gli sforzi di gruppi appassionati come Slow Food, siamo consumatori globali di cibo prodotto globalmente. Possiamo fare di meglio? Prendiamo Fairtrade, etichetta presente su molti alimenti a garanzia di un commercio equo: quanto è davvero equo?

Sono stato sui pendii del Kilimangiaro in Tanzania, dove si coltivano i miei chicchi di caffè preferiti, marca CafeDirect. Ho viaggiato con l'uomo che li compra per CafeDirect, John Weaver. Una mattina io e John ci siamo trovati in una capanna di fronte ad un certo numero di poveri coltivatori di caffè.

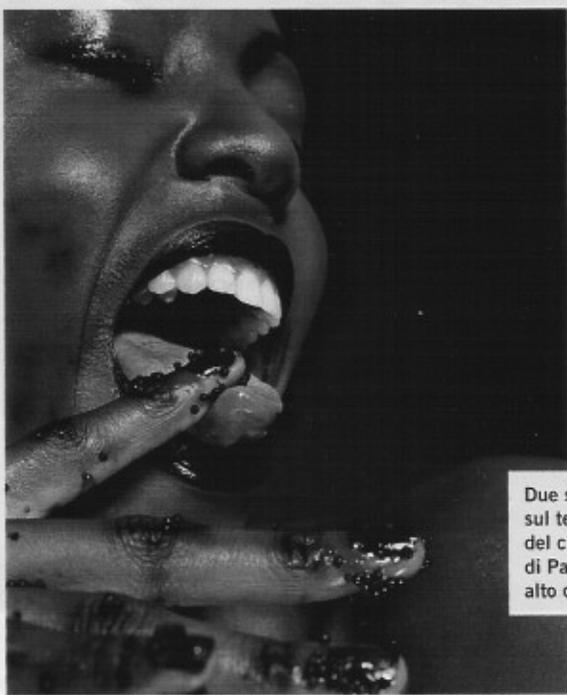
Siamo noi a dover ridurre i gas serra: non comprando meno dai contadini del Terzo Mondo, ma usando meno l'auto per far spese

fè. Ho spiegato la mia missione alla ricerca delle fonti del mio cibo. John ha spiegato che comprava il loro caffè all'asta a una tariffa superiore a quella di mercato. Probabilmente sembravamo fieri di noi. Però un vecchio ha preso la parola: «Vorremmo sapere quanto costa il nostro caffè nei negozi in Inghilterra». John ha risposto 12 dollari a libbra. Il contadino, allora, ha detto: «Lei compra il nostro caffè per 1,46 dollari e lo rivende a 12». Lunga pausa: «Questo lo chiama commercio equo?».

Buona domanda. John ha tentato di spiegare i costi d'imballaggio, trattamento, trasporto e messa in commercio dei chicchi di caffè. I contadini ci hanno mostrato i campi minuscoli e le case fatiscenti. Molti erano così poveri da non poter coltivare nuove piante o mandare i bambini a scuola. Sono rimasto scioccato. Queste non erano le facce sorridenti dei contadini pieni di gratitudine ritratte sui pacchetti dei prodotti Fairtrade. La verità è che paghiamo di più il caffè Fairtrade rispetto ad altri, e un po' di questi soldi arrivano ai contadini. Ma non abbastanza.

Fairtrade rimane una buona iniziativa, e CafeDirect è una compagnia valida che fa del suo meglio, a differenza di alcune grandi compagnie che vendono un solo prodotto a marchio Fairtrade e pretendono che sia giusto venderne altre centinaia in modo poco equo. Ma noi consumatori non vogliamo altro che pagare un po' di più, così da sentirci meglio con noi alla cassa. Anche il nostro senso della virtù è a buon mercato. Continuerò ad acquistare il mio caffè proveniente dal Kilimangiaro. Saprò di dare un

piccolo aiuto ai contadini della Tanzania. Ma dovremmo fare di più. È commercio equo, sì. Lo è profondamente? No.



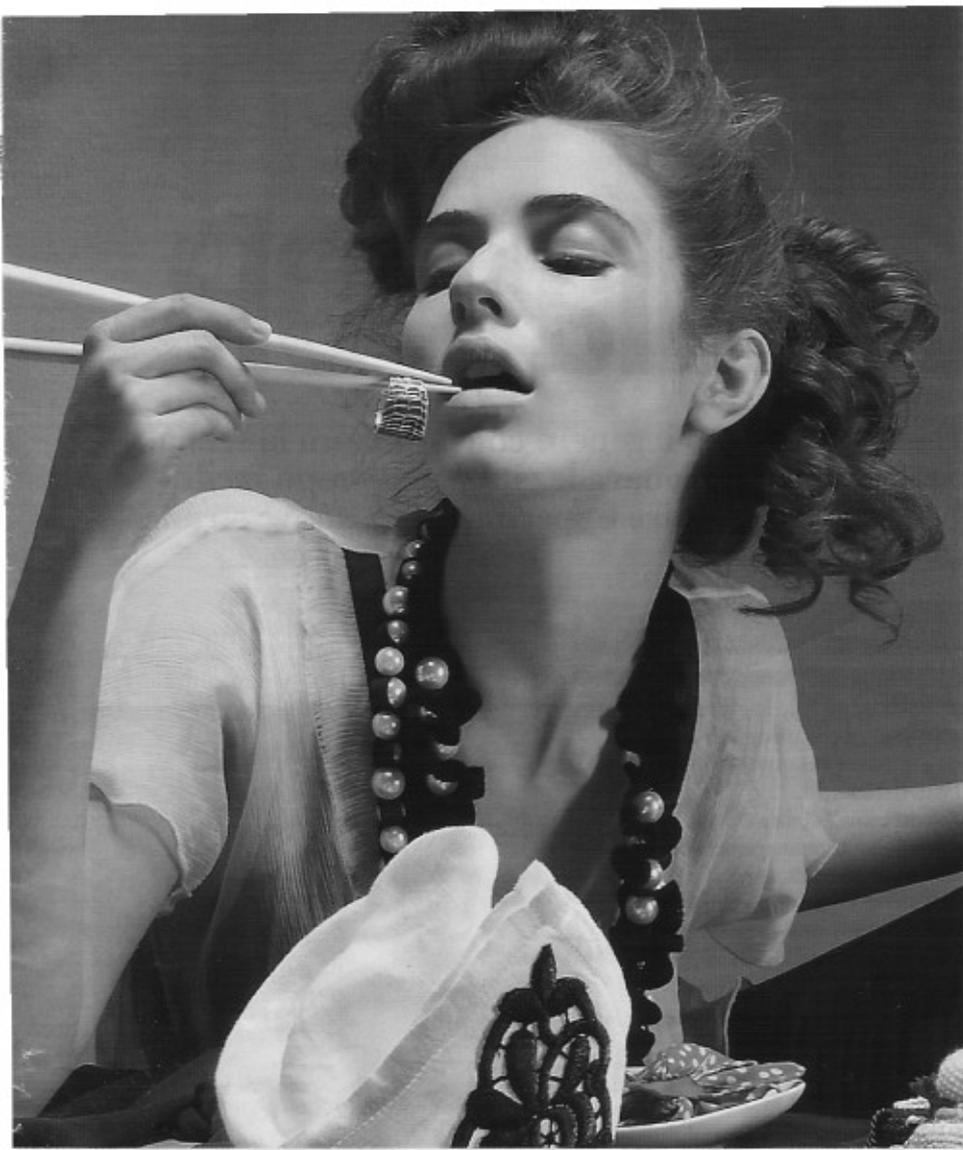


Foto pagine 134-135: C. McPherson - Corbis; B. Davson - Think Archive / Contrasto. Pagine 136-137: P. Ryan - Getty Images; U. Carboneur - Corbis

Le persone mi chiedono se ho cambiato il modo di acquistare da quando ho compiuto questo viaggio. Onestamente, non molto. Ho una ragione in più per comprare alimenti freschi: è un vantaggio per la salute e può fare la differenza per contadini e pescatori. Per la maggior parte degli alimenti trattati i guadagni se ne vanno per le industrie che trattano e impacchettano gli alimenti. Il cibo fresco danneggia meno l'ambiente, abbattendo il consumo di energia spesa per imballaggio e trattamento. Mangio meno carne di prima. Non sono vegetariano, ma credo che dovremmo tornare ai tempi in cui consumavamo carne di rado, considerandola una sorta di lusso. La carne rappresenta un enorme impatto sull'ambiente, per il pianeta. La produzione di proteine animali richiede un dispendio di energia e di acqua otto volte maggiore rispetto alle stesse proteine dei cereali e delle verdure.

Ma un cambiamento sorprendente nella mia vita c'è stato. Volevo scoprire l'origine dei gamberetti al curry che mangio il sabato sera, curiosità che mi ha portato in Bangladesh. I gamberetti sono allevati sul delta del Gange: vecchie risaie e paludi di mangrovie, un tempo casa delle tigri, sono ora convertite in allevamenti di gamberetti. Li ho conosciuto Amal, allevatore. Gli ho detto che pago circa 12 euro per una porzione di gamberetti giganti tandoori a Londra. Amal è rimasto di stucco: abbiamo concluso che se guadagnasse una cifra simile avrebbe un utile di centinaia di migliaia di euro l'anno. Ma i suoi profitti totali sono di soli 300 euro. Dove finisce il denaro rimanente? Ho scoperto che esiste una mafia locale dei gamberetti, una rete enorme di broker, usurai e intermediari che controllano il commercio locale. Ho contato non meno di sette gruppi di intermediari tra l'allevamento

di Amal e lo stabilimento di imballaggio a soli dieci chilometri di distanza. Che cosa hanno fatto? Assolutamente nulla. Ma se Amal tentasse di scavalcarli e vendere al dettaglio, il suo allevamento verrebbe immediatamente distrutto.

Mentre cercavo di informarmi, ho cominciato a temere per la mia stessa sicurezza. Le mie guide mi hanno avvertito di non ammettere mai di essere un giornalista. Era pericoloso. Due presidenti recenti del Khulna Press Club locale sono stati assassinati dopo aver fatto delle indagini circa la mafia dei gamberetti.

Come sono arrivati i gamberetti fino al mio ristorante indiano preferito? Il più grande fornitore europeo è Iqbal Ahmed. Egli è a capo di Seamark, una compagnia con base a Manchester, in Inghilterra. Tutti lo chiamano "Mister Gamberetto". Gestisce una grande industria di confezionamento di gamberetti in Bangladesh, e il direttore del mio ristorante di fiducia ne aveva sentito parlare. «Ha incontrato Mister Gamberetto. Che aspetto ha?», mi ha chiesto.

Sono andato ad incontrare Mister Gamberetto a Manchester. Mi chiedevo se si impegnasse a migliorare la situazione in Bangladesh. Alcune persone, all'epoca, lavoravano per un commercio equo, tale da permettere a lavoratori come Amal di ottenere dei prezzi migliori. Ma Mister Gamberetto mi ha confessato di considerare questa un'idea pessima. «Dovrei pagare denaro. Ma cosa otterrei in cambio?», mi ha detto. Davvero deprimente, anche per Amal.

E allora non compro più i gamberetti del Bangladesh. Un peccato, perché mi piacevano davvero.

Che fare allora? Il mio consiglio migliore è acquistare alimenti freschi e cibi di stagione locali. Ma si dovrebbero acquistare anche quelli provenienti dall'estero, poiché farlo potrebbe aiutare la gente dei paesi poveri a ottenere una vita migliore. E quando lo fate, cercate l'etichetta Fairtrade. Come ho tentato di dimostrare, non è una certificazione perfetta - non immaginatevi agricoltori che divengono di colpo benestanti, quando comprate cibo Fairtrade. Ma di certo saranno meno poveri. E la cura dell'ambiente probabilmente rimarrà una priorità. E questa è una buona cosa.

environmental writer per The Guardian e New Scientist, autore di "Confessioni di un eco-peccatore", Edizioni Ambiente traduzione di Valeria Dani