

12
editorial

PARLIAMO DI...

 24
parliamo di...

 34
locale/globale

 38
crisi alimentare

 56
sprachi

www.ecostampa.it

LIBRI

Affamati di giustizia

 Sara Marconi e
Nicola Ferrero

L'assunto da cui parte *Food Rebellions!* è che i sistemi alimentari mondiali sono malati e che la causa prima di questa malattia deve essere ricercata in decenni di politiche agricole, commerciali e di sviluppo inique e distorte e negli enormi profitti realizzati dal sistema agroalimentare industriale. È dunque urgente un cambiamento di rotta, e gli autori indicano qui una direzione da seguire: capire e fare, ovvero analizzare le cause di ciò che accade oggi per poi promuovere politiche e azioni concrete che vi rispondano in modo fattivo. Il libro è perciò un'accuratissima raccolta di dati (corredata tra l'altro in appendice di legenda per gli acronimi, glossario e ricca bibliografia annotata), la narrazione puntuale di una storia che gronda violenza e sopraffa-

zione, tra i cui attori principali ci sono quegli stessi organismi che dovrebbero proteggere e tutelare gli interessi di tutti. La visione è globale, con schede e approfondimenti su diversi paesi e realtà; ma non si immagina un saggio erudito e distaccato: è prima di tutto una lettura militante, che non dà tregua e incalza con domande, segnala contraddizioni, sottolinea i nessi di causa-effetto, svela bugie e sotterfugi e parla di ciò su cui in genere si chiede silenzio. Ed è un libro – paradossalmente – che parte da un punto di vista ottimistico: «Non potrebbe esserci momento migliore di questo per trasformare in senso positivo il sistema alimentare globale», «Non c'è mai stato un momento migliore per mettere fine alla fame», «Questo scenario di un disastro imminente è perfettamente evitabile». Gli autori descrivono una sollevazione di massa, capillare e potente: «La trasformazione dei nostri sistemi alimentari avverrà quando il desiderio di cambiare diventerà irresistibile. [... Altre persone] si uniranno al movimento per la sovranità alimentare e trascineranno con sé i loro rappresentanti lungo il cammino popolare per uscire dalla povertà e dalla fame». *Food rebellions!*, appunto.

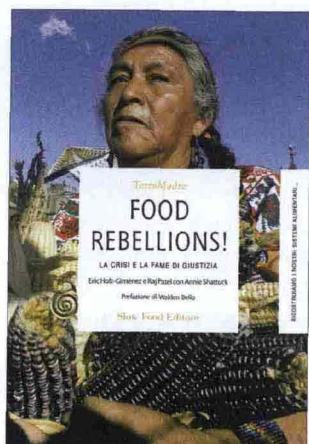
 Eric Holt-Giménez e Raj Patel con
Annie Shattuck

Food Rebellions
La crisi e la fame di giustizia

Traduzione Davide Panzieri

Slow Food Editore, Bra, 2010

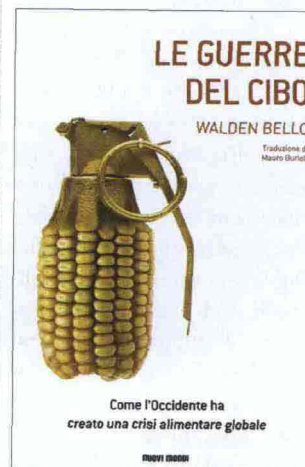
Questa recensione è stata pubblicata su *L'indice dei libri del mese*, n. 4, aprile 2010, p. 31.



Le guerre del cibo è un libro bellissimo, ben scritto, ben strutturato, lucido, obiettivo e di facile comprensione anche per i non addetti ai lavori. Teniamo a mettere subito in chiaro questi aspetti affinché il lettore non consideri un titolo del genere come appartenente a un saggio indigesto (scusate il gioco di parole), a un libro noioso o a un pamphlet per *pasdaran* del biologico. *Le guerre del cibo* parla di politica, di economia, di lotte e di sconfitte, quasi sempre, ma anche di proposte per un futuro migliore, non solo per il nostro apparato digerente e per l'ambiente, ma per la nostra società tutta. D'altronde, Slow Food sostiene da anni che la gastronomia sia una scienza che ha bisogno di un approccio olistico e che sia del tutto sbagliato relegarla sullo scaffale delle leccornie e del gusto inteso unicamente come questione sensoriale. La produzione, e il consumo, di cibo, oggi, sono punti nevralgici che mettono in contatto economia, ambiente, politica, etica e filosofia.

Walden Bello, analista e sociologo filippino, docente universitario e direttore dell'associazione Focus on the Global South, nonché vincitore nel 2003 del Right Livelihood Award (il Premio Nobel Alternativo), conosce benissimo il ruolo centrale del cibo nella società odierna e costruisce il suo libro attorno a una semplice ma importantissima domanda per mettere in luce le distorsioni che il libero mercato, il modello capitalistico più

becero e miope, la corsa verso le biotecnologie e il disprezzo per l'ambiente che ci circonda hanno provocato in questi ultimi anni a livello globale. La domanda in questione è: come ha fatto l'occidente a creare una crisi alimentare globale? L'autore inizia così un percorso che parte dal tentativo di eliminazione della classe contadina da parte del sistema capitalistico (s'intenda qui l'agricoltura praticata da contadini vs l'agricoltura industriale gestita da macroimprese), analizza come la politica produttiva adottata dai primi dell'Ottocento nelle colonie abbia pesantemente influenzato i metodi produttivi e commerciali occidentali, ma anche minato alle fondamenta le capacità produttive e distributive del sud del mondo, per arrivare ad analizzare una serie di casi concreti che ben esemplificano i disastri causati dai piani di aggiustamento strutturale, imposti verso la metà degli anni Ottanta da Fondo monetario internazionale e Banca mondiale a una serie di stati poveri, fra cui Messico e Filippine. Sono anche analizzate



102
si, viaggiare...124
icone140
il testimone160
e tutta birra164
incontri ravvicinati
del terzo tipo

le situazioni attuali di Cina e Africa e si dà ampio spazio alla questione dei biocarburanti, da molti visti come la causa principale della crisi dei prezzi nel 2008, ma che sono solo il tassello di un quadro decisamente più complesso. Il libro termina con una serie di esempi positivi e una proposta per una produzione futura di maggiore qualità, più equa e più sostenibile.

Walden Bello

Le guerre del cibo**Come l'Occidente ha creato una crisi alimentare globale**

Traduzione Mauro Gurioli

Nuovi Mondi, Modena, 2009

Io, il mio cibo, le mie cose

Elisa Vilella

Cosa s'intende per impronta ecologica? Chi non dovesse ancora essersi "scontrato" con questo concetto, potrà dedurne il significato sfogliando le pagine del libro di Fred Pearce, *Confessioni di un eco-peccatore*. L'autore, giornalista scientifico, inizia il suo viaggio alla ricerca delle origini dei prodotti d'uso comune, presenti nelle case di tutti i consumatori, con l'obiettivo di determinare l'impatto sociale ed ecologico delle scelte d'acquisto compiute ogni giorno, spesso con leggerezza, dal consumatore medio. Non ci sentiamo responsabili della desertificazione del lago d'Aral: acquistiamo qualche decina di magliette all'anno.

Ma quanti sanno da dove arriva il cotone delle T-shirt usa e getta? Quando ci stufiamo del nostro cellulare, vecchio ormai di ben due anni, ci balena in testa un'unica idea: il negozio dietro casa svende telefoni a prezzi impensabili! Bisogna affrettarsi. Ma cosa succede al nostro portatile? Dove va a finire? Da dove proverrà il nuovo? Chi lo fabbricherà e in che modo? Con quali materiali? Ricavati da dove? Ecco le domande a cui questo libro fornisce risposte concrete.

In effetti, è di un viaggio che l'autore racconta, un vero e proprio viaggio in giro per il mondo: dal birrifico inglese alla miniera d'oro in Sudafrica, dai campi di fagiolini kenioti alle industrie tessili di Dhaka, dalla Cina all'India, seguendo l'assemblaggio e il riciclaggio di prodotti high-tech.

Il quadro che viene a comporsi non è per nulla rassicurante, né lascia molto spazio all'ottimismo. Eppure, Pearce sceglie di terminare il percorso offrendoci possibili soluzioni che, se realizzate, costituirebbero i presupposti per un futuro

meno buio: il genere umano non si estinguerà, saremo in grado di nutrire il mondo, di rendere ecocompatibili le nostre città, di arrestare i cambiamenti climatici, di arginare la crescita demografica. Certo, è difficile sentirsi confortati dalla ventata di speranza finale concessa al lettore. Ideali realizzabili o utopiche rassicurazioni che l'autore sente di fare anche a se stesso?

Fred Pearce

Confessioni di un eco-peccatore
Viaggio all'origine delle cose che compriamo

Traduzione Patrizia Zaratti

Edizioni Ambiente, Milano 2009

Le brevi

C + B = 100. C'è una legge, Canzi una Grande Legge, fondamentale, cui sottostà tutto lo sviluppo dell'umanità: la somma della cucina (C) e del bagno (B) è costante (100). Il che significa che in tutte le epoche – pur con le dovute eccezioni – via via che aumenta lo spazio destinato alla prima, diminuisce quello destinato al secondo, e viceversa. Sintomatica, ad esempio, la situazione attuale, con una "compressione" della dimen-

sione privata della cucina – coi fuochi che diventano microonde – e una "amplificazione" del bagno, dove pullulano saune, idromassaggi, addirittura palestre... A questa situazione del privato, corrisponde una dimensione pubblica antitetica, col fiorire di ristoranti, fast food, self service, pizzerie e gastronomie, mentre sono sempre più esigue le tracce di bagni pubblici che, perlopiù, sopravvivono solo nelle strutture destinate all'alimentazione.

Questo non è che un riassunto semplicistico delle molte prove addotte a comprovare una legge complessa e svilupparne le molteplici implicazioni. Il merito di averla teorizzata spetta a John B. Dancer – alias Giovanni Ballarini –, professore emerito dell'Università di Parma e presidente dell'Accademia della cucina italiana, uomo di provata cultura e ironia, come dimostrano le pagine di questo prezioso volume, di scrittura leggera e piacevole alla lettura. Un volume prezioso, quasi un oggetto da collezione, come rivelano la bellissima veste grafica, una copertina che parla di cura estetica e gli interni di cui si leggono solo le destre, mentre sulle sinistre lo sguardo si sofferma per ammirare le illustrazioni di Cecilia Mistrali, realizzate con una tecnica poco vista in Italia, ideale commento iconografico delle tesi di Ballarini.

V.C.

John B. Dancer

La scomparsa della cucina

Illustrazioni Cecilia Mistrali

Fermo Editore, Parma, 2009

