

Cosa c'è per cena?
Una domanda a cui è diventato quantomeno difficile dare una risposta. Dopo aver letto questo libro potrete andare al supermercato e, come detective, scoprire cosa mangiate per davvero. Nel tempo che ci vuole per digerire fino all'ultima pagina avrete messo insieme l'affascinante (e talvolta inquietante) puzzle di ciò che c'è nel vostro piatto e di come sia arrivato fin lì. Una food detective story, un giallo sul cibo che vi farà cambiare idea sul "basta che sia buono".

La gente ormai sa che il fast food è cibo di cattiva qualità, ma non sa che per produrlo occorrono una grande quantità di petrolio e di farmaci. Quando mangi fast food mangi letteralmente petrolio.

MICHAEL POLLAN

ISBN 978-88-09-74607-7



51585B

€ 13,50

M. POLLAN IL DILEMMA DELL'ONNIVORO

394
12
POL

D. Bonhoeffer

TM 31589
UB0383394

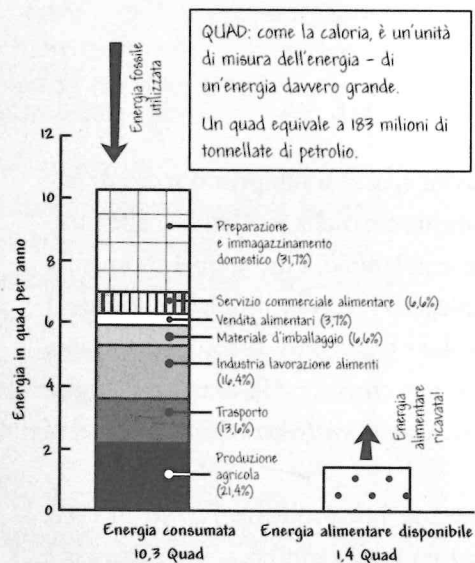
MICHAEL POLLAN

IL DILEMMA DELL'ONNIVORO

Cosa si nasconde dietro
quello che mangiamo

-- VERSIONE PER GIOVANI ADULTI --

TROPPO COMBUSTIBILE PER TROPPO POLO CIBO



Negli Stati Uniti, rispetto all'energia ricavata dal cibo, se ne utilizza sette volte tanta per la coltivazione, il trasporto e l'immagazzinamento del cibo.

Fonte: University of Michigan Center for Sustainable Systems.

caloria di combustibile fossile, i Naylor riuscivano a ricavarne più di due di energia alimentare. In termini di energia, la fattoria moderna è molto dispendiosa. Peccato che non possiamo bere direttamente il petrolio; renderebbe di più.

La fattoria-fabbrica produce più cibo e più velocemente della vecchia fattoria che sfruttava il sole come fonte di energia. Ma questo sistema funziona a patto che i costi dell'energia dei combustibili fossili rimangano contenuti.

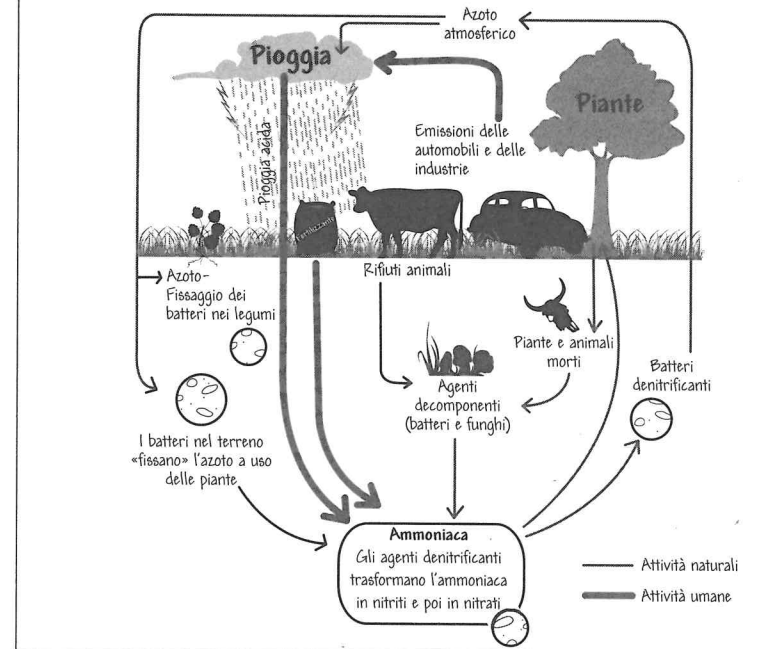
bushel di mais prodotto con metodi industriali richiede quasi due litri di petrolio, ovvero 710 litri all'ettaro (certe stime riportano cifre molto più alte). In altri termini, le calorie, come quelle del cibo, sono unità di energia. Nella fattoria industriale, per produrre una caloria alimentare ci vogliono circa dieci calorie di combustibili fossili. Questo significa che la fattoria industriale consuma più energia di quanta ne produce, ed è il contrario di quello che succedeva prima dell'avvento dei concimi chimici quando, da ogni

L'INQUINAMENTO DA AZOTO

Nonostante il mais ibrido divorì tantissimo azoto, gli agricoltori continuano a dargliene più di quanto ne possa assorbire, sprestando gran parte del fertilizzante che comprano. Certi contadini esagerano per andare sul sicuro. «La quantità consigliata è di circa 110 chili per ettaro. Io ne metto quasi il doppio» mi ha spiegato Naylor leggermente imbarazzato. «È una specie di assicurazione sulla resa.»

Ma che succede agli altri 90 chili di azoto sintetico che il mais di Naylor non ce la fa ad assorbire? Una parte evapora nell'atmo-

IL CICLO DELL'AZOTO



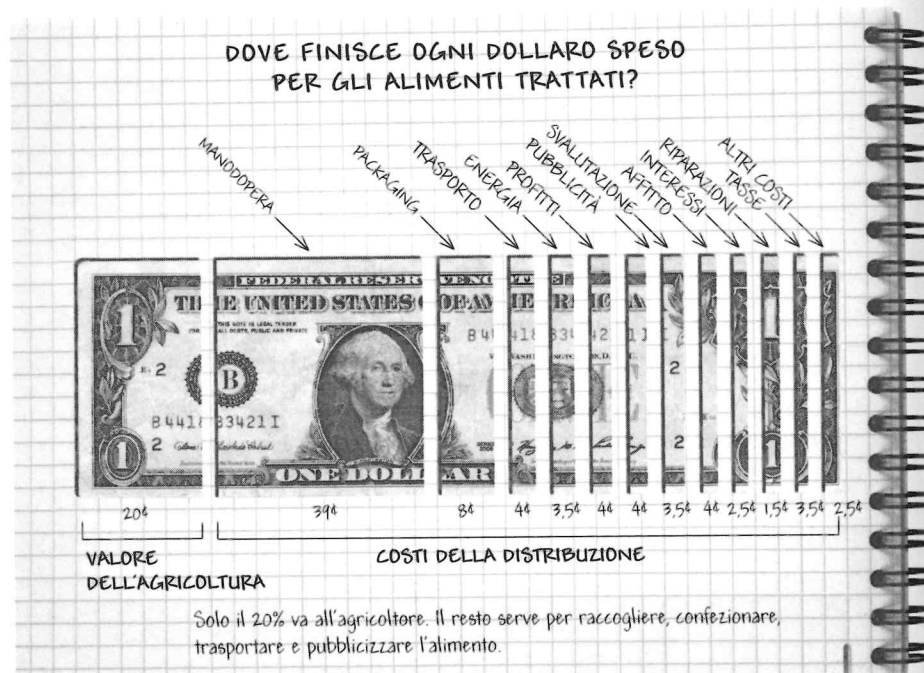
L'azoto, l'elemento che più abbondanza nell'atmosfera, è necessario alla vita. Il processo per il quale l'azoto passa dall'aria alla terra e di nuovo all'aria si chiama ciclo dell'azoto.

Fonte: Adattato dall'Encyclopaedia Britannica.

limenti del passato, come i cereali a forma di palle e birilli. «Ai ragazzini piacevano un sacco» mi ha detto l'inventore del prodotto «ma le madri non erano entusiaste all'idea che i figli giocassero a bowling a colazione.» Ecco perché i birilli non sono mai arrivati nelle vostre tazze la mattina.

I cereali da colazione sono un ottimo esempio del perché le aziende alimentari amino produrre i cibi preconfezionati. Una scatola di cereali contiene quattro centesimi di mais (o di altri cereali). Quella scatola sarà venduta a quattro dollari. Per la General Mills i cereali generano profitti più alti di qualsiasi altro prodotto. Nello stesso modo McDonald's fa più soldi vendendoci il pollo a crocchette che non nella sua forma distintiva di animale.

L'agricoltore, dal canto suo, fa più soldi con le materie prime che



Fonte: USDA.

con i cibi trattati. Ad esempio, per ogni dollaro speso nell'acquisto di uova, il contadino intasca quaranta centesimi. Invece, per ogni dollaro speso per comprare l'HFCS, ad esempio in forma di bibita, i contadini vedono solo quattro centesimi. Le aziende come l'ADM, la Coca-Cola e la General Mills si prendono quasi tutto il resto. Ecco perché George Naylor mi ha più volte detto: «Con i prodotti alimentari si fanno i soldi, se non sei però quello che li coltiva».

POTETE MANGIARE DI PIÙ, PER FAVORE?

A quanto pare le grandi aziende ce l'hanno fatta. Il governo statunitense le aiuta a pagare le materie prime. Loro vendono cibo e fanno più soldi degli agricoltori. C'è solo un grosso limite alle loro vendite: le dimensioni dello stomaco umano.

A differenza di molti altri prodotti – per esempio i CD o i libri – esiste un limite naturale oltre il quale non riusciamo a mangiare senza esplodere. Per quanto possa impegnarsi, una persona normale non ce la fa a mangiare più di 700 chili di cibo all'anno. La richiesta di cibo aumenta in proporzione all'aumento della popolazione, che negli Stati Uniti è circa dell'un per cento.

Questo lascia alle industrie alimentari come la General Mills due sole alternative: escogitare un sistema per far pagare di più la stessa quantità di cibo o riuscire a farci mangiare più del necessario. Quale delle due? Be', entrambe. È ovvio.

La trasformazione del cibo consente alle aziende alimentari di aumentarne i prezzi. I consumatori sono disposti a pagare non più di tanto per una pannocchia, ma non ci vuole molto a convincerli a pagare molto di più per lo stesso mais se è stato trasformato in una forma strana, dolcificato e colorato. L'industria lo chiama «valore aggiunto».

Il valore aggiunto può essere qualsiasi cosa. Può essere il van-