

Pollan, il profeta del cibo autentico contro le lobby

FRANCESCO MANNONI

E' il profeta dell'alimentazione genuina, il guru riconosciuto della lotta ai prodotti geneticamente modificati, l'uomo che come un novello Don Chisciotte combatte le potenti multinazionali delle sementi contro il completo asservimento della cucina americana alle direttive dell'industria agricola. Si chiama Michael Pollan, è nato a New York 58 anni fa, e dopo aver lavorato per un breve tempo come critico televisivo ha saltato la barricata, e da allora predica la necessità di nutrirsi con prodotti naturali coltivati in terreni puliti, al fine di affrancare milioni di persone dalla dipendenza dagli hamburger e dalle bibite gassate.

Due libri, "Dilemma dell'onnivoro" e "In difesa del cibo" entrambi pubblicati da Adelphi, hanno fatto di lui il più attento critico dei mali insidiosi del nostro tempo, perché raccontando il piacere del cibo evidenzia i pericoli dello stesso quando la sua provenienza è dubbia o geneticamente modificata.

«E' importante cucinare per la nostra salute, felicità e vita sociale - dice a Udine Michael Pollan, professore di giornalismo scientifico e ambientale all'Università di Berkeley in California, vincitore della XXXVIII edizione del "Premio Noni-**no**" nella sezione "Risit d'Aur 2013" - Mangiare bene è importante, e non dobbiamo seguire ciecamente i consigli di un marketing che punta unicamente al profitto, o a certe ricette compilate dai nutrizionisti».

Perché è contrario ai cibi geneticamente modificati? «Ho fatto molta ricerca sulla modificazione genetica, e nel mio orto ho coltivato delle patate modificate geneticamente. Sono andato anche nei laboratori e a visitare le fattorie dove gli agricoltori usano i prodotti modificati della Monsanto, un'industria che è un po' il simbolo di tutto quello che alla gente non piace dell'agricoltura industriale. Volevo capire la verità sugli Ogm e se davvero contribuiscono alla soluzione dei nostri problemi alimentari. Per ora non hanno

offerto molto. Per il momento si è trattato solo di un discorso di redditività economica per gli agricoltori. Ma non ha ridotto l'uso dei pesticidi: anzi, è aumentato; non ha migliorato le rese agricole e non ha ancora aiutato a risolvere nessuno dei gravi problemi legati all'alimentazione e alla fame nel mondo».

Con quali mezzi porta avanti la sua denuncia-testimonianza? «In America abbiamo un forte movimento alimentare e molte sono le lotte che portiamo avanti. La prima è quella di etichettare i prodotti geneticamente modificati, quello che in Europa avviene già, e in America ancora si rimanda. L'altro tema è migliorare il cibo che viene servito ai nostri figli nelle mense scolastiche, rendere più umana l'agricoltura e l'allevamento, ridurre il consumo di alcuni additivi con una forte tassazione, e incoraggiare le persone ad alimentarsi con cibo genuino».

La politica e i politici americani sono sensibili a questo problema?

«Non abbastanza. I politici sono quelli che meno s'interessano a questo tipo di problematiche. Il problema più grosso è che gli uomini politici dipendono dall'industria alimentare per i contributi che versano alle campagne elettorali: è quello che noi definiamo agri-business e ha un enorme influsso sul congresso e sui politici».

Quanto sono potenti le lobby con le quali si deve confrontare il vostro movimento alimentare? «La forza delle lobby l'abbiamo vista all'opera in California dove s'è votato per etichettare i prodotti Ogm. Ma la Monsanto e gli altri industriali della catena alimentare, hanno speso decine di milioni di dollari per affossare questa proposta di legge. Hanno fatto una pubblicità pazzesca e raccontato un sacco di bugie rispetto alla realtà: la

gente ci ha creduto, e la legge dell'etichettatura non è passata. Eppure, già più di sessanta paesi hanno ritenuto giusto etichettare il cibo geneticamente modificato, fra cui quelli europei, il Giappone, la Russia e la Cina».

Il mercato contadino si sta sviluppan-

do o è soffocato dai prodotti Ogm? «Il mercato dei prodotti contadini è in rapida crescita. In America abbiamo più di cinquemila mercati gestiti da contadini, grandi empori biologici, e i prodotti locali sono molto apprezzati, tanto che la domanda supera l'offerta. Questo però sta facendo lievitare i prezzi».

Ne "Il dilemma dell'onnivoro" e "In difesa del cibo" critica il sistema nutrizione. «E' importante cucinare per la nostra salute. Contro l'obesità meno carne e guerra agli zuccheri»

I prodotti biologici sono sempre da preferire? «Possibilmente sì. Penso che il prodotto locale sia molto importante, e quando si acquista localmente si sostengono diversi valori, il denaro rimane in

circolo in seno alla comunità e ciò permette la sopravvivenza dei contadini nella zona, cosa che preserva il territorio».

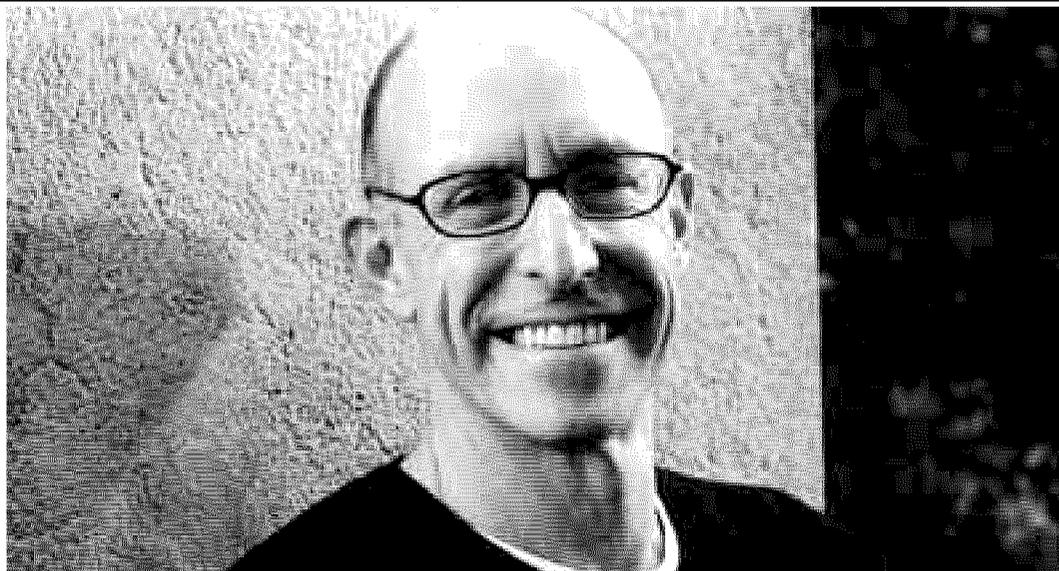
Quanto ci possiamo fidare dei prodotti che compriamo al supermercato? «Dipende. Ci sono delle etichette molto fuorvianti e dobbiamo scegliere sempre affidandoci al buon senso. Se sulla scatola dei cereali che consumiamo a colazione c'è scritto che possono curare le patologie cardiache e trasformare vostro figlio in un brillante studente, non lasciatevi inforcchiare, e prendete con le pinze simili affermazioni».

E' accertato che la cattiva alimentazione è responsabile dell'obesità che in America è ormai una vera e propria piaga sociale. Che cosa si sta facendo in merito a questo flagello?

«L'obesità è un enorme problema di salute pubblica negli Stati Uniti, perché la gente s'ingozza di cibi scongelati, e con ciò il cibo è diventato un tema politico. C'è un grande dibattito in atto per trovare metodi di lotta efficaci contro l'obesità, come tassare i cibi superenergetici e le bevande gassate bandendole dalle scuole».

Secondo lei, che cosa bisogna mangiare di preferenza per evitare l'obesità? «E' molto semplice: bisogna mangiare cibi autentici non trasformati dall'industria, che ognuno si cucina da solo. E bisogna mangiare meno carne. In America se ne mangia in quantità esagerata e nociva per la salute. Ma non tanto quanto lo zucchero. La ricerca attuale evidenzia che è lo zucchero più del grasso a favorire l'obesità. Guerra ai dolci».

003368



Michael Pollan, 58 anni, ex critico tv, professore di giornalismo scientifico e ambientale all'università di Berkley

www.ecostampa.it

