

**PHILIP LYMBERY**

con **ISABEL OAKESHOTT**

# **FARMAGEDDON**

**Il vero prezzo della carne economica**



 **Nutrimenti**

Igloo  
57



Philip Lymbery  
con Isabel Oakeshott

# Farmageddon

Il vero prezzo della carne economica

*Traduzione di Dora Di Marco*

 Nutrimenti

Titolo originale: *Farmageddon. The true cost of cheap meat*

© 2014 by Philip Lymbery and Isabel Oakeshott  
This translation is published by arrangement with Bloomsbury  
Publishing Plc. and Marco Vigevani & Associati Agenzia Letteraria

La presente edizione è stata aggiornata ai dati più recenti e adattata alla  
situazione italiana, laddove ritenuto utile per il lettore.  
L'editore ringrazia Philip Lymbery e Ciwf Italia per la collaborazione.

© 2015 Nutrimenti srl

Prima edizione febbraio 2015  
**www.nutrimenti.net**  
via Marco Aurelio, 44 – 00184 Roma

Art director: Ada Carpi

ISBN 978-88-6594-367-0  
ISBN 978-88-6594-385-4 (ePub)  
ISBN 978-88-6594-386-1 (MobiPocket)

*In memoria di Peter e Anna Roberts*



## Indice

Prefazione	9
Introduzione. Nella vecchia fattoria	17
I. Un brusco risveglio	
1. California Girls – Una visione del futuro?	33
2. Prima l'uovo o la gallina? – La verità dietro l'etichetta	51
II. La natura	
3. Primavera silenziosa – La nascita dell'età chimica dell'agricoltura	67
4. La fauna – La grande estinzione	79
5. Il pesce – Gli allevamenti arrivano a toccare l'acqua	107
6. La cura degli animali – Cosa è successo ai veterinari?	145
III. La salute	
7. Malattie e farmaci – La minaccia alla salute pubblica	165
8. Occhio al girovita – La qualità del cibo precipita	195
IV. Letame	
9. Come maiali nel fango – Racconti di inquinamento	213
10. Benvenuti al Sud – L'ascesa dell'industria del pollame	229



V. Un pianeta all'osso	
11. La terra – Perché gli allevamenti intensivi usano di più, non di meno	245
12. Più denso dell'acqua – Fiumi, laghi e pozzi di petrolio prosciugati	279
13. L'hamburger da cento dollari – L'illusione del cibo economico	299
VI. Il menu di domani	
14. Ogm – Nutrire le persone o gli animali d'allevamento?	319
15. La Cina – Il sogno di Mao si avvera: i mega allevamenti	343
16. I re, i cittadini e i supermercati – Dove si trova il potere	363
17. Nuovi ingredienti – Ripensare il nostro cibo	373
18. La soluzione – Come evitare la prossima crisi alimentare	381
19. Il potere del consumatore – Cosa puoi fare	395
Conclusioni	403

## Prefazione

Metà aprile, Pennsylvania, Usa, in piena primavera. Gli uccellini cantano e i tromboncini si arrampicano in festa sulle assi di legno bianco della fattoria. Dalla finestra della cameretta da bambina della defunta Rachel Carson, la madre del movimento ambientalista moderno, guardo la valle dell'Allegheny, dove è cresciuta. Mi immagino la ragazzina ispirata dal mondo naturale intorno a sé, mentre coglie una mela nel frutteto, passeggia per i boschi e le colline qui intorno, scopre continuamente cose nuove. Sbirciando fuori nella luce del mattino, vedo due enormi ciminiere che vomitano fumo nel cielo azzurro. Rachel Carson è cresciuta in un mondo in cui l'industria e la campagna coesistevano fianco a fianco. Ma nel corso della sua vita i confini si sono sfumati e i metodi intensivi si sono insinuati nell'agricoltura e nell'allevamento, con conseguenze devastanti.

Nel 1962 fu la prima a denunciare i pericoli per il cibo e la campagna. Il suo libro *Primavera silenziosa* accese un riflettore sugli effetti del continuo uso di prodotti chimici, parte del nuovo approccio industrializzato all'agricoltura.

Ero nell'ultima tappa di un viaggio per vedere di persona la realtà dietro la patina pubblicitaria della carne a basso prezzo, per scoprire quanto i tentacoli del sistema dell'alimentazione globale si avvolgessero intorno al cibo nel nostro piatto. Volevo scoprire

come erano cambiate le cose dopo mezzo secolo, quanto siamo stati attenti, e cosa è accaduto al nostro cibo. Quel viaggio mi aveva già portato a toccare diversi continenti, dalla foschia della California alle luci brillanti di Shanghai, dalla costa pacifica e le foreste pluviali dell'America del Sud alle spiagge della Bretagna.

Negli anni Sessanta del secolo scorso il fervido appello di Rachel Carson trovò ascolto al di là dell'Atlantico in Inghilterra: Peter Roberts, un produttore di latte dell'Hampshire, fu tra i primi in Europa a parlare dell'invasione dei metodi di allevamento intensivo che arrivavano dall'America. Curava i suoi campi e le sue mucche sempre più preoccupato per quanto accadeva. Vedeva gli animali da fattoria scomparire dai pascoli per finire in immensi capannoni senza finestre, mentre la stampa faceva il tifo per la rivoluzione agricola postbellica, e gli allevatori come lui venivano bombardati da messaggi che li spingevano sulla strada intensiva. Sentì che bisognava fare qualcosa.

Sdegnato dalla crudeltà istituzionalizzata contro gli animali negli allevamenti intensivi, Roberts si rivolse alle principali organizzazioni animaliste dell'epoca per coinvolgerle nella sua battaglia.

Rimase deluso: le organizzazioni erano troppo occupate a pensare alla crudeltà su gatti, cani e cavalli. Sconfortato ma imperterrito raccontò quanto pensava a un amico avvocato. "Be', Peter, almeno sai cosa vuoi", rispose l'amico. "Solo che devi occupartene tu".

Nel 1967 Roberts fondò l'organizzazione per cui lavoro adesso: Compassion in World Farming (Ciwf). Era autunno e la nuova organizzazione iniziava e finiva in famiglia; un uomo, sua moglie Anna e tre figlie piccole contro un'industria gestita dalla politica nazionale, sostenuta dal denaro dei contribuenti, guidata da consulenti agricoli e supportata da aziende chimiche, farmaceutiche e produttori di attrezzature. Le difficoltà da affrontare erano spaventose.

I semi del problema erano stati sparsi nel corso del secolo. Negli anni Quaranta il mondo era in guerra, spaccato in due dal

più letale conflitto della storia umana, destinato a diventare uno spartiacque fondamentale, non solo per la politica globale, ma anche annunciando forse la maggiore rivoluzione nella storia recente dell'alimentazione e dell'agricoltura. Mentre le bombe scuotevano i campi di battaglia, venivano poste le fondamenta per l'industrializzazione delle campagne. I mezzi per produrre esplosivi dal nulla erano stati scoperti tre decenni prima da due scienziati tedeschi che, nel 1910, erano riusciti a convertire l'azoto atmosferico in ammoniaca, un ingrediente essenziale sia nei fertilizzanti artificiali che nel tritolo.

Durante la Seconda guerra mondiale, anche se non venne mai usato, gli scienziati tedeschi perfezionarono la produzione di massa degli agenti nervini dell'organofosfato come armi chimiche. Dopo la guerra, le aziende statunitensi adottarono questa tecnologia per uso agricolo. Nelle parole di Rachel Carson, mentre "svilupparono agenti per la guerra chimica, alcune sostanze prodotte in laboratorio risultarono letali per gli insetti [...] largamente usati per testare le sostanze mortali per l'uomo". La scena era pronta perché armi di distruzione diventassero mezzi di produzione di massa nell'agricoltura.

La grande depressione degli anni Trenta, un tragico crollo economico che perdurò fino all'inizio della guerra, portò il Congresso degli Stati Uniti a votare il primo Farm Bill nel 1933, un pacchetto di leggi che prevedeva dei sussidi per l'agricoltura, ancora oggi la via principale utilizzata dal governo federale per intervenire nei metodi di produzione alimentare. Era stato introdotto per aiutare i contadini statunitensi in difficoltà per i prezzi sempre più bassi del raccolto dovuti alla rovina dei mercati. Comprende anche l'impegno da parte del governo a comprare il surplus di grano, togliendo il freno alla produzione in crescita.

Alcuni dei paesi più ricchi del mondo hanno vissuto un periodo di ristrettezze alimentari durante gli anni della guerra, dal momento che le provviste dall'estero erano impedito dall'attività nemica, una dura lezione sui benefici dell'autosufficienza. Quando

tornò la pace, molti paesi si dedicarono a sostenere la produzione interna di cibo. Nel 1947 la Gran Bretagna approvò l'Agriculture Act, annunciando fondi e sostegni governativi per i nuovi metodi di produzione di massa grazie all'efficienza dell'intensificazione: ottenere di più dalla stessa terra usando gli ultimi prodotti chimici e farmaceutici e le macchine moderne. Negli Usa le fabbriche di munizioni della macchina da guerra americana furono convertite in fabbriche di fertilizzanti artificiali. I pesticidi derivanti dal gas nervino del tempo di guerra furono usati contro il nuovo nemico: gli insetti delle campagne. Le tecniche agricole selettive provocarono il decollo dei raccolti di mais, creando il mais economico, in grande quantità. Così tanto che il mais divenne una risorsa a basso costo per il mangime animale.

Le nazioni industrializzate avevano i mezzi e la volontà per trasformare gli allevamenti in un processo di produzione di massa, cambiando per sempre il cibo e la campagna con conseguenze gravi anche se involontarie. La qualità venne sostituita dalla quantità come elemento principale. Gli allevatori furono incoraggiati a raggiungere gli standard minimi per il mercato alimentare, invece di tendere al prodotto migliore. Fu permesso l'uso di antibiotici per il bestiame, fornendo i mezzi per ridurre le malattie inevitabili quando si tengono troppi animali in uno spazio troppo piccolo. Le medicine spesso davano anche il beneficio di favorire i tassi di crescita, creando, insieme agli ormoni, degli animali più grassi da macellare prima.

In tutta la campagna l'antico collage di fattorie accostate tra loro, con la tipica varietà di raccolti e animali, divenne una cosa del passato, sostituita dalle monoculture – fattorie specializzate nella produzione di massa di una sola coltura o allevamento. Lavorare in armonia con la natura non era più necessario. Lo stesso raccolto poteva essere coltivato sullo stesso suolo senza soluzione di continuità. I fertilizzanti artificiali offrivano una soluzione rapida per i campi impoveriti, mentre le erbacce, gli insetti e altri parassiti indesiderati potevano essere eliminati con

copiose spruzzate di agenti chimici. Gli animali da fattoria sono scomparsi dalla terra per finire in capannoni simili a fabbriche; i fertilizzanti artificiali hanno usurpato il loro ruolo di rinnovare con il loro letame il suolo impoverito dei campi e nei frutteti. Si parlava di un nuovo tipo di allevamento, di metodi da catena di montaggio applicati agli animali, di animali che vivevano le loro vite nel buio, immobili, senza mai vedere il sole. Nella sua innovativa denuncia del 1964, *Animal Machines*, Ruth Harrison descriveva una generazione di uomini che vedevano nell'animale che avevano allevato "solo il suo fattore di conversione in cibo per gli uomini". L'allevamento intensivo era ufficialmente nato.

I governi successivi fecero in modo che il nuovo regime venisse adottato largamente, incapaci di vedere i costi nascosti e investendo risorse significative per diffondere il messaggio. Tutto venne sovraccaricato nella corsa alla produzione. Le aziende iniziarono a specializzarsi in varietà di animali che crescevano più rapidamente, come i polli che, in modo grottesco, diventano adulti sovrappeso in appena sei settimane dalla nascita – due volte la velocità delle generazioni precedenti. Un esercito di consulenti 'esperti' di finanziamenti governativi invitavano gli allevatori a prendere quel treno o affrontare la rovina. Ricordo Peter Roberts che mi raccontava del giorno in cui uno dei consulenti arrivò da lui. Erano i primi anni Sessanta e parlarono a lungo, ma il messaggio era semplice: se vuoi far crescere i tuoi affari devi entrare nell'allevamento intensivo di polli. Gli disse che questo significava specializzarsi in polli, in grande quantità, all'interno di capannoni industriali. Poteva comprare gli animali e il mangime da una grande azienda, e una volta cresciuti – non ci sarebbe voluto molto – rivenderli alla stessa azienda, che li avrebbe macellati e venduti sul mercato. Tutto sarebbe stato sterile, industriale, integrato. Tutto quello che doveva fare era firmare un contratto e allevare il 'raccolto' di polli.

Sebbene avesse già qualche centinaio di polli, Roberts non era a suo agio. Sentiva che questo avrebbe annullato il suo potere di

decidere, da allevatore, come fare le cose. Non gli sembrava giusto. Quella sera ne parlò con sua moglie Anna. La sua reazione fu immediata e istintiva: “Se vuoi farlo, Peter, non sarò io a fermarti, ma sappi che non sono d’accordo”. A differenza di Roberts, molti altri cedettero alle chiacchiere sulle vendite.

I soldi dei contribuenti furono usati per sostenere la nuova direzione dell’allevamento, un’eredità che ancora ci portiamo dietro. La politica agricola comune (Pac) dell’Unione Europea, tanto criticata, fu stabilita nel 1962 e ora si mangia quasi la metà del budget dell’Ue. Cinquanta miliardi di euro ogni anno vengono distribuiti in pagamenti per gli allevatori conformi alla normativa. Allo stesso modo il Farm Bill statunitense distribuisce circa trenta miliardi di dollari sotto forma di sussidi agli allevatori,<sup>1</sup> tre quarti dei quali vanno appena a un decimo degli allevamenti – in genere i più ricchi e grandi. Il mais continua a essere il raccolto più finanziato, suffragando una cultura della carne a basso prezzo basata sui prodotti di animali allevati intensivamente e nutriti con cereali e soia invece che con l’erba e il foraggio dei campi.

Guardando indietro, ciò che non era così chiaro era la routine in cui si stavano imbarcando gli allevatori: produrre sempre di più con sempre meno, spesso per compensi minori. Inevitabilmente la produzione di massa ha portato a una riduzione dei prezzi che contadini e allevatori guadagnavano per il loro lavoro, e molti di loro impararono a proprie spese che il seducente e innovativo sistema non era all’altezza delle aspettative. E semplicemente fallirono.

Allevamento e coltivazione un tempo erano un binomio felice. L’industrializzazione li ha separati, e si è assistito alla nascita dei ‘baroni del grano’ che coltivavano cereali in grandi monoculture. Le dimensioni dei campi sono cresciute e le siepi scomparse. Le proteste della Natura di fronte alla morte della diversità – insetti

<sup>1</sup> M. Bittman, “Don’t End Agricultural Subsidies, Fix Them”, *New York Times*, 1 marzo 2011, <http://opinionator.blogs.nytimes.com/2011/03/01/dont-end-agricultural-subsidies-fix-them/>.

o erbacce tenuti prima sotto controllo con mezzi naturali – vennero fissate da Rachel Carson nel suo libro di denuncia. Oggi non esiste praticamente un solo angolo al mondo che non sia in qualche misura toccato dall'espansione dell'agricoltura intensiva.

Negli ultimi decenni le cose sono cambiate, a volte per il meglio. Per esempio tenere i vitelli in bare premature – gli stretti recinti individuali – per tutta la loro vita è vietato in tutta la Ue; il Ddt, pesticida altamente tossico e dannoso, è stato messo al bando per uso agricolo in tutto il mondo.

Ma dopo cinquant'anni dal primo grido di allarme di Carson e Roberts i metodi di produzione di cibo sono di nuovo a un bivio, ben esemplificato dalla proposta di un immenso allevamento di vacche da latte in stile Usa nella campagna inglese del Lincolnshire. L'idea era di togliere ottomila mucche dai campi e rinchiuderle per sempre. Ecco la nuova frontiera nella battaglia per la campagna inglese, una battaglia che ha unito abitanti del posto, esperti di cucina, cuochi famosi, e interessi ambientalisti e civili in un'opposizione compatta. Alla fine la proposta è stata abbandonata, ma lo spettro di una nuova onda di intensificazione ormai aleggia: gli allevamenti immensi in stile Usa, su larghissima scala e superintensiva, si stanno accampando sui prati europei? Quanto si sono già diffusi? E quali sono stati gli effetti negli stessi Stati Uniti?

Ho l'onore di essere il direttore generale di Compassion in World Farming, l'associazione fondata da Peter Roberts, attualmente l'organizzazione per il benessere degli animali da allevamento più importante al mondo, con uffici e sedi in Europa, Usa, Cina e Sudafrica. Nel 2011 sono stato invitato dalla presidentessa dell'associazione, Valerie James, a scoprire perché un'industria che era nata con intenzioni tanto buone – sfamare il mondo intero – avesse fatto tanti errori, troppo spesso mettendo i profitti davanti alla missione. Che conseguenze subivano le persone, gli animali e il pianeta, e cosa si poteva fare? L'idea per questo libro era nata.



Mi preparai a scavare nell'attuale sistema alimentare. Assunsi il ruolo del giornalista d'inchiesta, seguendo indizi e informazioni, mettendo a nudo la produzione intensiva di cibo, sempre nell'esercizio delle mie funzioni e talvolta usando il mio biglietto da visita per tirarmi fuori da situazioni difficili.

Per due anni ho viaggiato con la responsabile per la politica del *Sunday Times*, Isabel Oakeshott, e una troupe televisiva per esplorare la complessa rete di coltivazione, allevamento, produzione intensiva e commercio internazionale che influenza il cibo che finisce nei nostri piatti. Ho usato i miei contatti in giro per il mondo per stabilire dove andare e con chi parlare. Abbiamo stilato una lista di nazioni e posti da vedere, sulla base del loro coinvolgimento nel mondo globalizzato del cibo. La California era una scelta ovvia, per quelli che sembrano essere dei metodi futuristici di allevamento. La Cina è una potenza in espansione e il paese più popoloso sul pianeta per quanto riguarda persone e maiali. L'Argentina è il più grande esportatore al mondo di soia per mangime animale. Volevo vedere con i miei occhi come le persone che, spesso in terre lontane, ci procurano il foraggio, gli alimenti, o il cibo stesso che mangiamo, sono influenzate dall'industrializzazione fuori controllo delle campagne. Volevo parlare di persona con chi è coinvolto e con chi subisce le conseguenze. Questa è la loro storia, non solo la mia.

Philip LyMBERY

## Introduzione

### Nella vecchia fattoria

Al massimo dei suoi poteri, il presidente Mao dichiarò guerra ai passeri. Deciso a dare il turbo alla produttività cinese, il leader comunista decise che gli uccelli mangiavano troppo grano. Un giorno nell'inverno del 1958 mobilitò la popolazione cinese per sterminarli. La campagna fu coordinata spietatamente, come se gli uccelli fossero un nemico qualunque.

Furono date istruzioni, raccolte armi, e i mezzi di comunicazione ripetevano martellanti l'importanza di questa vittoria. All'alba del giorno stabilito, tutti, giovani e vecchi, nelle campagne e nelle città, si riunirono per lanciare un attacco simultaneo. Ciascuno aveva un ruolo, dal vecchietto che sotto un albero agitava le bandiere e sbatteva pentole e tegami per spaventare gli uccelli alle scolarette pronte a sparare con i fucili ai passeri in fuga, ai ragazzi che si arrampicavano sugli alberi e buttavano giù i nidi, schiacciando le uova e uccidendo i pulcini.<sup>2</sup> Spinti all'azione da locali burocrati di partito, incitati dall'inno nazionale che risuonava da Radio Pechino, si dedicarono al proprio compito.

Contro un simile attacco, gli uccelli non avevano speranza. Secondo un articolo giornalistico, alla fine del primo giorno, solo a

<sup>2</sup> G. Dvorsky, "China's worst self-inflicted environmental disaster", 2012, <http://io9.com/5927112/chinas-worst-self+inflicted-disaster-the-campaign-to-wipe-out-the-common-sparrow> (ultimo accesso 8 maggio 2013).

Shanghai la 'stima' era di 194.432 passeri uccisi. La popolazione di passeri fu decimata in tutta la Cina. Milioni di uccelli giacevano morti al suolo.

Troppo tardi il regime comprese che i passeri non erano parassiti che rubavano il raccolto, ma elementi vitali per la catena alimentare. Con la loro scomparsa gli insetti di cui si nutrivano prosperarono. La popolazione di locuste aumentò senza controllo, così come le cavallette. Gli insetti divorarono i raccolti, e seguì una carestia. Così il presidente Mao ritirò la campagna e i passeri furono di nuovo lasciati in pace. Ma ci vollero decenni perché la specie si riprendesse. Nel frattempo l'equilibrio della natura era talmente sbilanciato che si parlava anche di importare i passeri dall'Urss.

Immaginate se il presidente degli Stati Uniti o un primo ministro europeo tentasse qualcosa di simile oggi. Penseremmo che sono impazziti. Eppure l'effetto della politica agricola in Europa e nelle Americhe negli ultimi decenni è quasi identico all'epurazione di Mao. I passeri – la stessa specie che Mao aveva preso di mira – sono diminuiti del 97 per cento in Gran Bretagna negli ultimi quarant'anni, in gran parte a causa dell'intensificazione dell'agricoltura. Le previsioni per altri uccelli come le tortore sono non meno allarmanti. L'agricoltura moderna è diventata così 'efficiente' che la campagna ora è troppo sterile per mantenere gli uccelli autoctoni.

Il crollo della popolazione di uccelli locali è solo una delle allarmanti conseguenze di una politica agricola basata sull'intensificazione. È un processo in corso da decenni, e che alcuni vorrebbero ora accelerare deliberatamente nel nome di una 'intensificazione sostenibile'. Lo scopo è ottenere più carne da ogni animale allevato, e più raccolto da ogni acro di terra, dove si profonde denaro per sistemi di coltivazione intensiva che contano sulla produzione di massa per rifarsi dell'investimento. Il risultato è stato da un lato il lento abbandono della fattoria tradizionale, dove animali e raccolti si alternavano sull'erba e il suolo

automaticamente si arricchiva, e dall'altro l'insorgere di aziende specializzate in produzioni singole con uso di fertilizzanti, o in bestiame allevato al chiuso.

Ovviamente gli uccelli non sono le sole vittime di questa rivoluzione silenziosa. La spinta impietosa a ottenere di più impiegando di meno si diffonde a spese di molti altri animali e insetti; a rischio della salute pubblica; e spesso a un prezzo pesantissimo per persone a migliaia di chilometri di distanza.

Questo non è un libro sui 'poveri animali' – per quanto polli, maiali, bovini e pesci se la passino male negli allevamenti intensivi. E neanche predica il vegetarianesimo. Non è un libro contro la carne, o contro gli Ogm di per sé, né contro le multinazionali. Ma ha il coraggio di chiedere perché grande debba essere sinonimo di cattivo. Va al cuore della questione se gli allevamenti intensivi siano davvero il modo più 'efficiente' per produrre carne e l'unico modo per sfamare il mondo.

L'agricoltura intensiva è avanzata strisciando, insidiosa, quasi invisibile se non alle comunità immediatamente colpite, forse perché in gran parte si svolge letteralmente a porte chiuse. Senza che nessuno si lamentasse o denunciasse, gli animali da allevamento sono lentamente scomparsi dai campi, e sono stati spostati all'interno di capannoni e fienili angusti e senz'aria.

La gente forse ha una vaga idea che le cose sono cambiate, ma preferisce credere che le fattorie siano ancora luoghi salubri dove i polli razzolano nell'aia, qualche maialino grugnisce dentro recinti fangosi e mucche appagate ruminano felicemente. È un mito spesso smerciato ai bambini da un'età incredibilmente precoce. La finzione inizia prima che possano camminare o parlare, con colorati libri illustrati pieni di animali felici che brucano in prati verdi allietati da ameni laghetti. In questi libri il contadino e sua moglie sono il ritratto della salute, con due bimbi paffuti e un timido cagnolino. All'asilo nido il falso idillio è rinforzato nelle filastrocche per bambini. Poi arrivano le gite scolastiche, e

le escursioni in famiglia in fattorie aperte al pubblico, dove viene offerta un'altra immagine del tutto irrealista di una fattoria operosa. Queste attrazioni per turisti offrono giri in trattore tra campi fioriti; la possibilità di accarezzare maialini e agnelli appena nati; passeggiate sui pony o sugli asinelli – tutto in una cornice meravigliosa. Sono luoghi stupendi pieni di risate e divertimento, ma non somigliano a un'azienda agricola media più di quanto un film romantico somigli a una vera relazione.

In realtà solo una minima percentuale di aziende agricole al giorno d'oggi alleva più di una specie animale e coltiva più di una semenza. Affrontano situazioni disperate per sopravvivere e vengono troppo spesso sostituite da aziende specializzate in un unico prodotto, che siano cereali, uova, pollo, latte, suini o bovini. Questi posti rovinerebbero la giornata a chiunque, e sconvolgerebbero molti bambini in età scolare. La favola della Vecchia Fattoria non sarà credibile ancora per molto.

Fortunatamente, in Europa c'è ancora una certa quantità di fattorie dove gli animali possono comportarsi secondo natura: pascolare sull'erba. Ma se le politiche intensive continueranno incontrastate, presto le sole fattorie che allevano animali all'aperto in condizioni di benessere saranno attrazioni per turisti, o giocattoli per ricchi. I contadini europei sono ancora relativamente dei neofiti nel gioco dell'intensificazione, ma le politiche agricole li incoraggiano ad adottare pratiche dubbie e controverse già comuni negli Usa e altrove. Senza un cambio di rotta presto allevamenti in batteria e colture – e animali – geneticamente modificati saranno la norma.

Per chiunque viaggi in posti dove tali sistemi sono già instaurati, è facile vedere le conseguenze. Per la campagna spesso significa un paesaggio così brullo e impoverito che nulla riesce a crescere se non l'animale o la coltura al centro del programma produttivo. Per gli animali da allevamento l'intensificazione significa spesso sofferenze terribili e un prodotto di qualità inferiore. Circa

settanta miliardi di animali da allevamento sono prodotti nel mondo ogni anno, due terzi in allevamenti intensivi. Sono tenuti sempre al chiuso e trattati come macchinari, spinti sempre più oltre i loro limiti naturali, nutriti selettivamente per produrre più latte o più uova, o per raggiungere le dimensioni per il macello a un'età sempre più giovane. Una vacca da latte in un tipico allevamento intensivo è costretta a produrre così tanto latte che spesso è esausta e inutile ad appena cinque anni – almeno dieci anni prima della sua naturale aspettativa di vita.

Chi non è sensibile alle sofferenze degli animali potrebbe trovare altre ragioni per riflettere sullo spreco e la carne di bassa qualità e ad alto contenuto di grassi che producono queste tecniche. Dal momento che gli animali non sono più nei campi e non hanno accesso all'erba e al foraggio, il cibo deve essere trasportato, a volte attraversando diversi continenti. Tutti insieme consumano un terzo della produzione mondiale di cereali,<sup>3</sup> il 90 per cento della farina di soia e fino al 30 per cento del pescato globale<sup>4</sup> – risorse preziose che potrebbero sfamare miliardi di persone.<sup>5</sup>

Nel frattempo i capannoni in cui sono allevati sono spesso focolai di malattie – e non c'è da stupirsi quando così tanti animali sono stipati in spazi tanto piccoli. È un mercato che dipende da grandi quantità di antibiotici – la metà di tutti quelli usati al mondo, secondo quanto riferito nel 2011 dall'Organizzazione

<sup>3</sup> Government Office for Science, *Foresight Project on Global Food and Farming Synthesis Report C1: Trends in food demand and production*, 2011; S. Msangi e M. Rosegrant, *World agriculture in a dynamically-changing environment: IFPRI's long term outlook for food and agriculture under additional demand and constraints*, contributo scritto in occasione del convegno "Come sfamare il mondo nel 2050", Fao, Roma 2009; H. Steinfeld et al., *Livestock's Long Shadow, environmental issues and options*, Fao, Roma 2006, Introduction, p.12.

<sup>4</sup> Fao, *State of the World Fisheries and Aquaculture 2010*, Onu Food and Agriculture Organization, Roma.

<sup>5</sup> Calcolato sulla base delle previsioni on-line del Faostat per il raccolto mondiale di grano (2009) e il valore nutritivo dei cereali. Basato su un fabbisogno calorico giornaliero di 2500 chilocalorie a persona.

mondiale per la sanità (Oms).<sup>6</sup> Una conseguenza è stata l'insorgenza di 'superbatteri' resistenti agli antibiotici negli esseri umani e strani nuovi virus letali che sono stati associati all'allevamento intensivo.

I consumatori diventano i capri espiatori, i supposti beneficiari di un'industria benevola che produce "quello che vogliono i consumatori", i quali invece sono costretti a camminare tra i corridoi dei supermercati con una benda sugli occhi, spesso incapaci di distinguere quanto è coltivato naturalmente dai prodotti 'freschi' di aziende industrializzate, grazie a un'industria che si ostina a non riportare tutto sulle etichette. Il modo in cui è prodotto il cibo ha un'importanza chiave sulla sua qualità, non solo da un punto di vista etico, ma anche in termini di valori nutrizionali e di gusto. Nutrire gli animali con semenze, invece di farli pascolare sull'erba, spesso dà come risultato carne più grassa. In breve, i consumatori spesso non sanno cosa comprano da un'industria che vuole che tutto rimanga così.

Di tanto in tanto uno scandalo alimentare mette a nudo un aspetto cupo di quanto sta accadendo. Lo scandalo della carne di cavallo nel 2013 ha confermato la paura della gente di non sapere sempre l'intera storia dietro il cibo che compra, quando le ultime scottanti notizie degenerano rapidamente in un furioso rimpallo di responsabilità. La carne di cavallo è stata venduta come manzo. Il primo ministro inglese David Cameron ha dato la colpa ai supermercati, che l'hanno scaricata sui fornitori, che hanno additato ignoti commercianti in terre lontane. I consumatori sono rimasti confusi e arrabbiati.

Il primo allarme fu lanciato dall'Autorità per la sicurezza alimentare irlandese, che rivelò di aver rinvenuto carne di cavallo in prodotti etichettati come manzo. Il gigante dei supermercati Tesco, il più grande d'Inghilterra, fu uno dei primi coinvolti quando

<sup>6</sup> Comunicato stampa: "World Health Day 2011, Urgent action necessary to safeguard drug treatments", 6 aprile 2011, [http://www.who.int/media-centre/news/releases/2011/whd\\_20110406/en/index.html](http://www.who.int/media-centre/news/releases/2011/whd_20110406/en/index.html).

durante un controllo quotidiano un hamburger proveniente dal negozio risultò contenere il 29 per cento di carne equina. L'hamburger incriminato era stato confezionato in Irlanda con carne di supposta origine polacca. Altri supermercati furono toccati. Nel giro di qualche giorno dieci milioni di hamburger – calorie sufficienti a nutrire un milione di persone per un giorno – sono stati tolti dagli scaffali da commercianti preoccupati.<sup>7</sup>

Venne così scoperta una truffa che prevedeva false etichettature e si estendeva in tutta Europa.<sup>8</sup> Giorno dopo giorno nuove rivelazioni coinvolsero marchi dai nomi più importanti. I consumatori reagirono evitando gli hamburger surgelati; le vendite nel Regno Unito scesero del 43 per cento. Tesco pubblicò degli annunci pubblicitari nei giornali nazionali con il titolo “Scusateci”, subendo il suo peggiore tracollo nelle quote di mercato in vent'anni.<sup>9</sup>

L'‘Horsegate’, così venne chiamato, era tutta una questione di fiducia. La fiducia dei consumatori era crollata e le aziende si leccavano le ferite. Alcuni ammisero di aver perso il controllo della filiera che, nel corso degli anni, era diventata più lunga e complessa, dal momento che il cibo poteva essere maneggiato da diversi soggetti prima di arrivare ai supermercati. Alcuni si lamentarono dell'incessante pressione per prezzi sempre più bassi durante la

<sup>7</sup> Food Safety Authority Ireland, comunicato stampa, “Fsa Survey Finds Horse Dna in Some Beef Burger Products”, 15 gennaio 2013, [http://www.fsai.ie/news\\_centre/press\\_releases/horseDNA15012013.html](http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/horseDNA15012013.html) (ultimo accesso 20 giugno 2013); <http://www.guardian.co.uk/world/2013/feb/08/how-horse-meat-scandal-unfolded-timeline>.

<sup>8</sup> Comunicato stampa della Commissione europea, “Commission publishes European test results on horse Dna and Phenylbutazone: no food safety issues but tougher penalties to apply in the future to fraudulent labelling”, 16 aprile 2013, [http://europa.eu/rapid/press-release\\_IP-13-331\\_en.htm](http://europa.eu/rapid/press-release_IP-13-331_en.htm) (ultimo accesso 20 giugno 2013).

<sup>9</sup> “Horse meat in Tesco burgers prompts apology in Uk papers”, Bbc, 17 gennaio 2013, <http://www.bbc.co.uk/news/uk-21054688> (ultimo accesso 20 giugno 2013); Simon Neville, “Frozen beefburger sales down 43% since start of horsemeat scandal”, 26 febbraio 2013, <http://www.guardian.co.uk/uk/2013/feb/26/frozen-beefburger-sales-down-43-horsemeat> (ultimo accesso 20 giugno 2013).



recessione globale iniziata nel 2007. “Ora bisogna che i supermercati smettano di cercare in tutto il mondo i prodotti più economici possibile”, tuonò il presidente della National Farmers Union (Nfu), Peter Kendall.

L’Horsegate è stato lo scandalo maggiore per il cibo britannico dai tempi della mucca pazza o Bse, che vent’anni prima aveva provocato un divieto di esportazione della carne di manzo dal Regno Unito. La Bse, provocata trasformando degli erbivori naturali come le mucche in carnivori, nutrendole con pasture a base di carne e ossa, fu un vero autogol per la zootecnia intensiva. E non sarebbe stato l’ultimo.

Ovviamente c’è chi vince in questo sistema, come le aziende che vendono prodotti che promettono ai coltivatori raccolti sempre più abbondanti. La nuova tecnologia può essere efficace nel breve termine, ma prima o poi qualcuno ne paga le conseguenze. In India, per esempio, circa duecentomila coltivatori si sono suicidati dal 1997, di solito dopo essersi pesantemente indebitati. Ipotecano le loro stesse vite per comprare dei ‘magici’ semi geneticamente modificati, per poi scoprire troppo tardi che sono inutilizzabili per le condizioni locali. Il raccolto è un fallimento. In Inghilterra due dozzine di suicidi tra i coltivatori provocherebbe una protesta nazionale; in India, la tragedia si è svolta quasi in silenzio.

Negli Usa, mentre facevo ricerche per questo libro, sono stato in mezzo a migliaia di acri di mandorli, tutti in file perfette, respirando un’aria così satura di spray chimici da odorare di sapone per i piatti. Non un filo d’erba, non una farfalla o un insetto. In lontananza uno dei tanti allevamenti di vacche dello Stato. Migliaia di mucche apatiche con mammelle grandi come palloni se ne stavano immobili nel fango, in attesa di essere nutrite, munte, o riempite di medicine. Non c’era penuria di terra; non c’era alcuna ragione logica per cui non fossero libere sull’erba. In un mercato di bestiame in una città vicina, un contadino piangeva mentre mi raccontava di come l’allevamento di un amico era fallito, e il proprietario, disperato, si era tolto la vita.

In Argentina sono stato in un campo di soia Ogm mentre migliaia di zanzare mi ronzavano intorno al capo. Non c'era acqua stagnante, e nessuna delle altre condizioni normalmente associate a un numero così alto di insetti. Qualcosa non quadrava.

In Perù ho visto una bambina malnutrita, coperta di piaghe dovute all'inquinamento dell'aria causato dall'industria della lavorazione del pesce, e i dottori dicevano che poteva guarire e avere un'alimentazione sana se solo le avessero dato le acciughe locali, destinate invece a nutrire gli animali degli allevamenti intensivi in Europa.

In Francia abbiamo parlato con i familiari di un operaio morto per i fumi tossici mentre ripuliva dalle alghe verdi fosforescenti una spiaggia un tempo incontaminata. Quella sostanza viscida che deturpa le coste della Bretagna ogni estate è il volto visibile dell'inquinamento proveniente dagli immensi allevamenti di maiali della regione.

In Gran Bretagna ho contribuito a una campagna contro l'introduzione del primo mega allevamento intensivo di vacche del paese, con le sue ottomila mucche. Abbiamo vinto quella battaglia, ma per quanto ancora?

C'è la diffusa e radicata convinzione che allevamento e agricoltura intensivi – che considerano la delicata arte di allevare animali e lavorare la terra uguale a ogni altro impiego, come costruire congegni elettronici o copertoni di gomma – sia l'unico modo per produrre carne a prezzi accettabili. Per troppo tempo questa semplice premessa è rimasta quasi completamente incontestata. I governi si sono affrettati a creare le condizioni per cui si possa comprare un pollo per tre euro, pensando di fare un favore a tutti. Eppure la realtà su cosa ci sia dietro alla produzione della carne economica rimane nascosta.

Questo libro osserva le conseguenze involontarie di preferire il profitto all'alimentazione delle persone. Si chiede come qualcosa che aveva intenzioni così nobili come nutrire i popoli sia potuto finire così male.

Si domanda dove sia l'efficienza dello stipare milioni di animali in capannoni, riempiendoli di antibiotici, spendendo immense somme di denaro per trasportare il cibo necessario a nutrirli, quando potrebbero stare fuori sull'erba.

Si domanda quale risparmio di spazio ci sia in un sistema che si basa su milioni di acri di terra fertile destinati a produrre cibo per gli animali che vivono spesso a centinaia di migliaia di chilometri.

Si domanda cosa ci sia di intelligente nel dover rimuovere montagne di letame da pavimenti di cemento e trovare un modo per smaltirlo, quando, se gli animali fossero nei campi, i loro escrementi tornerebbero alla terra da soli, arricchendo il suolo nel processo, come stabilito dalla natura.

Si chiede se abbia alcun senso incoraggiare la gente a mangiare una gran quantità di pollo, maiale e manzo a basso costo da animali selezionati in base alla loro capacità di crescere tanto da produrre carne estremamente grassa.

E infine, solleva la questione se lo scenario Farmageddon – la morte delle campagne, il flagello delle malattie e miliardi di persone che muoiono di fame – sia davvero inevitabile. Con gli occhi delle persone e degli animali coinvolti, questo libro svela ciò che non vogliono che sappiate, e si chiede: può esserci un modo migliore?





I  
Un brusco risveglio



Di tanto in tanto succede qualcosa che scuote le fondamenta di come vediamo il nostro cibo. L'Horsegate è stato uno di quei momenti. Il fatto che carne equina fosse spacciata per manzo nelle nostre filiere alimentari su scala così vasta e diffusa è servito a sottolineare quanto poco sappiamo sul nostro cibo: cosa contiene e come è prodotto. Si teme che sia impossibile capire cosa sia il cibo nei nostri piatti; più di un terzo degli adolescenti in Gran Bretagna non sa che il bacon viene dai maiali, il latte dalle mucche o le uova dalle galline.<sup>10</sup>

Molta della carne sugli scaffali dei supermercati ha un segreto sporco che non troverete sull'etichetta – il modo in cui è prodotta. È una questione di convenienza, per i produttori, che i consumatori non sappiano che la carne o il latte proviene da un animale che un tempo viveva e respirava, tralasciando il modo in cui l'animale è stato allevato. Alcuni produttori fanno di tutto perché le cose rimangano così; per tenere il velo ben calato. Forse l'esempio più estremo sono i movimenti negli Usa per introdurre le cosiddette leggi 'ag-gag' che vieterebbero di scattare foto o fare riprese

<sup>10</sup> “Where do milk, eggs and bacon come from? One in three youths don't know”, *Daily Telegraph*, 14 giugno 2012, <http://www.telegraph.co.uk/foodanddrink/foodanddrinksnews/9330894/Where-do-mil-eggs-and-bacon-come-from-One-in-three-youths-dont-know.html> (ultimo accesso 13 settembre 2013).



negli stabilimenti di allevamento intensivo senza permesso, rendendo così più difficile mostrare le pratiche crudeli o illecite. Viene da chiedersi: cosa devono nascondere?

Una visione fiabesca di allevamenti e colture – di animali giocosi in una campagna immacolata – è stata propinata troppo spesso. Avevo poco meno di vent’anni quando ho iniziato a scoprire che non era sempre così e che questa visione di fatto era molto lontana dalla realtà. Trent’anni dopo ho viaggiato nel mondo per vedere il ruolo che le persone, in terre spesso lontane, giocano in quello che mangiamo. E, per iniziare, quale posto migliore della California, la terra del latte e del miele? Ho deciso di spingermi oltre lo sfarzo e il glamour dei locali alla moda dello Stato del Sole e mi sono diretto alle valli polverose dove si producono i raccolti famosi in tutto il mondo. Ed è stato attraverso questo specchio di Alice che sono entrato in quello che sembrava un altro mondo. Per me apriva un’altra questione: tutto questo era una bizzarra aberrazione della direzione futura dell’agricoltura?

1  
California Girls  
Una visione del futuro?

California, Usa: secondo la canzone dei Beach Boys la casa delle ragazze più belle del mondo. Ero lì per farmi un'idea dell'aspetto che avrà il nostro pianeta se lo stile californiano diventerà la norma anche altrove. Dai tempi del leggendario successo musicale degli anni Sessanta, la popolazione femminile nel Golden State è aumentata a dismisura, ma le ultime arrivate non hanno nulla a che fare con i fisici atletici e sani delle bellezze bacciate dal sole della canzone. Sono mucche da latte, e il loro scopo nella vita è produrre innaturali quantità di latte prima di essere trasformate in hamburger.

Hollywood ha immerso la California nell'oro, portando milioni di visitatori alle spiagge inondate dal sole, alle brillanti luci delle città e ai seducenti vigneti di Napa Valley. Pochi turisti hanno visto il vero motore locale: Central Valley, la fruttiera d'America, e sede di quella che è forse la più grande concentrazione mondiale di allevamenti intensivi di vacche. In California si allevano 1.750.000 mucche da latte,<sup>11</sup> stipate in recinti brulli su piccoli appezzamenti di terra, una parodia del vasto potenziale di spazi in questa parte d'America. Come pompe, producono latte per circa

<sup>11</sup> [http://www.esri.com/mapmuseum/mapbook\\_gallery/volume23/agriculture1.html](http://www.esri.com/mapmuseum/mapbook_gallery/volume23/agriculture1.html) (ultimo accesso 13 luglio 2012).

sei miliardi di dollari all'anno,<sup>12</sup> e tanti escrementi e urina quanti ne producono novanta milioni di persone.<sup>13</sup> Con una combinazione di mangime selezionato, diete concentrate e ormoni della crescita progettata per massimizzare la produzione di latte, sono spinte oltre i loro limiti naturali in modo così grottesco che dopo appena due o tre anni devono essere mandate al macello.

I mega allevamenti in stile Usa, spesso da venti a cento volte le dimensioni di un allevamento medio di vacche inglese, sono sul punto di migrare in Europa e in altre parti del mondo. Per questa ragione, e per aver accolto l'allevamento intensivo con un entusiasmo e un rigore che non trova pari in nessun altro luogo, la Central Valley è un'immagine dell'aspetto che presto potrebbe avere la campagna in ogni altra parte del mondo. E io volevo vederlo.

Non era la mia prima visita a un mega allevamento di vacche americano. Durante la battaglia per fermare il primo mega allevamento del genere in Inghilterra, andai nel Wisconsin per vedere l'azienda su cui era modellata quella proposta. Fu una visita rapida, per mantenere una promessa fatta alla radio nazionale durante la campagna. Trovai uno stabilimento di produzione di latte senz'anima e irreggimentato, le mucche avrebbero anche potuto essere elettrodomestici da cucina, progettati per ingurgitare gli ingredienti e rigettarli in un'altra forma, mantenendo il processo attivo per ventiquattro ore al giorno mentre esaurivano ogni loro forza. Fu deprimente, e mi dava un'idea di cosa dovevo aspettarmi in California, ma nulla mi aveva preparato a quello che davvero avrei visto questa volta.

<sup>12</sup> [http://www.nass.usda.gov/Statistics\\_by\\_State/California/Publications/California\\_Ag\\_Statistics/2010cas-ovw.pdf](http://www.nass.usda.gov/Statistics_by_State/California/Publications/California_Ag_Statistics/2010cas-ovw.pdf) (ultimo accesso 13 luglio 2012).

<sup>13</sup> Calcolato con la formula: duecento vacche da latte producono escrementi come una città di diecimila abitanti: *Animal waste pollution in America: an emerging national problem, 1997. Environmental risks of livestock and poultry production*. Rapporto del Minority Staff dell'Us Senate Committee on Agriculture, Nutrition and Forestry per il senatore Tom Harkin.

Accompagnato da una piccola squadra che comprendeva Isabel Oakeshott e una troupe televisiva, arrivai in California a novembre, sperando di vedere quanto più potevo della Central Valley nell'unica settimana risicata che avevo a disposizione. Alla fine quasi non ce l'ho fatta – merito di un panino al pollo comprato dalla mia collega in aeroporto alla partenza nel caso in cui il cibo sull'aereo non fosse stato all'altezza. Non lo mangiò lì, ma lo tenne qualora non ci fosse nulla da mangiare al motel dove eravamo diretti.

Eravamo al ritiro bagagli all'aeroporto di San Francisco, quando uno zelante cane da fiuto ci saltò addosso. Aveva sentito l'odore del panino nel suo bagaglio a mano. In pochi secondi apparve sulla scena l'addestratore del cane e ci ritrovammo al centro di un'allerta per la sicurezza su vasta scala, il panino fu ispezionato come una bomba inesplosa e i bagagli di tutti i miei colleghi esaminati e passati ai raggi X.

Il panino venne sottoposto a un ulteriore esame di medicina legale prima di essere portato via e distrutto. Alla fine ci lasciarono andare, ma non prima di aver ricevuto una lunga lezione sulla mucca pazza. Fu un chiaro promemoria per dirci che mentre l'Inghilterra ha volutamente ridotto la Bse a un imbarazzante capitolo della sua storia, l'America non ha perdonato né dimenticato. Più tardi l'incidente sarebbe apparso ancora più strano, quando avremmo assistito al disinteresse apparentemente casuale per la salute pubblica che è associato ai mega allevamenti di vacche in California.

Non rimanemmo a San Francisco, ma ci mettemmo subito in cammino per la Central Valley, un viaggio di cinque ore verso sud, attraverso terreni agricoli. Avvicinandoci alla valle notammo una curiosa nuvola di smog grigio giallognolo all'orizzonte. Sembrava il tipo di inquinamento che aleggia sulle grandi città, ma qui c'erano solo allevamenti di vacche, che emettono così tante schifezze da rendere la qualità dell'aria circostante anche peggiore che a Los Angeles.<sup>14</sup>

<sup>14</sup> <http://www.farmland.org/programs/states/futureisnow/default.asp> (ultimo accesso 13 luglio 2012).

Oltre a mantenere un esercito di mucche, la Central Valley produce un incredibile raccolto annuale di frutta, noci e verdure, pur avendo così poche piogge da essere tecnicamente classificata come semidesertica. Ci sono campi di melograni, pistacchi, viti e albicocchi. Pomodori e asparagi, e acri di roseti rossi, rosa e gialli. Miglia di agrumeti, di arance e limoni. E abbastanza mandorli da produrre quattro quinti delle mandorle consumate in tutto il mondo. Sembrerebbe un Giardino dell'Eden. Ma non lo è. È un luogo profondamente inquietante, dove non cresce un filo d'erba, o un albero o una siepe, salvo nei giardini privati e nei campi appositamente disegnati.

L'incredibile produzione di frutta e verdura è possibile solo grazie a un cocktail di prodotti chimici e al saccheggio dei fiumi cristallini che scendono dalla Sierra Nevada. Innaffiando senza alcun rimorso il suolo riarso con fertilizzanti, insetticidi, erbicidi e pesticidi, e deviando il naturale corso dei fiumi, i contadini sono riusciti a realizzare un gioco di prestigio miliardario, tirando fuori raccolti da un suolo così povero di sostanze naturali che potrebbe essere polistirolo.

Tutti questi prodotti chimici danno uno strano odore all'aria. Mi ha preso alla gola, e sembrava che mi strisciasse nei polmoni. In questa conca senza un filo di vento tra le montagne e la costa, gli erbicidi e i pesticidi spruzzati a volte non si posano sul raccolto, lasciando una sottile nebbia di tossine sospesa nell'aria. Certi giorni, quando la temperatura e la pressione si combinano in un certo modo, si possono vedere nuvole di sostanze chimiche aleggiare sui campi. Tutta quella frutta dovrebbe essere irresistibile per gli uccelli, le api, le farfalle e altri insetti. Praticamente non ne abbiamo visto neanche uno.

In questa chimica terra desolata e monotona ecco i mega allevamenti di vacche: fabbriche in cui gli animali sono solo macchine che si rompono in fretta e vengono sostituite. Gli allevamenti sono arrivati nella Central Valley negli anni Novanta, quando nessuno li voleva più nelle periferie di Los Angeles. Il valore dei

terreni intorno alla città aumentava, e mano a mano che la popolazione si espandeva, gli allevatori si accorsero che costava sempre di più sbarazzarsi dei rifiuti. Incoraggiati dagli agenti immobiliari molti vendettero e si spostarono fuori città, dove scoprirono presto che nulla avrebbe impedito loro di fare come volevano.

All'epoca l'agricoltura era esente dal Clean Air Act dello Stato della California. Fu solo alla fine degli anni Novanta, quando i cugini George e James Borba si dedicarono alla costruzione di due imprese da 14.000 mucche su due terreni adiacenti nella contea di Kern, di fatto creando un allevamento di 28.000 mucche, che si cominciò a prestare veramente attenzione al potenziale impatto sull'ambiente e sulla salute. I piani dei Borba vennero all'inizio approvati, ma le dimensioni della proposta risvegliarono la popolazione già preoccupata da quanto vedevano nella Central Valley. Dopo una lunga battaglia legale, gli attivisti costrinsero le autorità a impegnarsi per una valutazione completa dell'impatto ambientale, i cui risultati furono così allarmanti da cambiare il gioco per sempre. Questa valutazione divenne una procedura standard per le successive richieste di autorizzazioni, e l'esenzione dell'agricoltura dal Clean Air Act in California venne messa sempre più in discussione.

La regola fu cambiata nel 2003, con l'introduzione di un nuovo sistema di permessi. In teoria, gli agricoltori ora devono rispettare dure regolamentazioni sull'inquinamento di aria e acqua – un peso di cui si lamentano amaramente. In realtà abbiamo sentito e visto prove preoccupanti del fatto che molti trasgrediscono la legge quotidianamente, mentre le autorità sovraccariche chiudono un occhio.

Abbiamo passato diversi giorni girando in macchina tra Fresno, Tulare e Kern, le tre contee la cui agricoltura produce più che in tutta l'America. Non passò molto tempo prima di trovare il nostro primo mega allevamento di vacche, una serie di capannoni immensi in lamiera in mezzo a recinti di fango. Era l'autunno del 2011; il sole splendeva in un cielo blu e limpido, e la temperatura

era piacevole. Alcune mucche spingevano per trovare uno spazio all'ombra sotto i capannoni senza pareti. Altre stavano al sole, con l'aria annoiata. Niente erba, solo uno spesso tappeto di terra e letame. Da lontano era difficile distinguere le mucche dalle cassette di copertoni nel cortile.

Ci avvicinammo per vedere meglio. Un grosso scarafaggio nero correva sulla strada, praticamente l'unico insetto senza ali che incontravamo da cinque giorni – anche se c'erano sempre mosche in gran quantità. Erano arrivate, ci dissero, contemporaneamente ai mega allevamenti di vacche e ora sono una piaga, invadono case, scuole e uffici, costringendo tutti a sigillare porte e finestre.

Una volta fuori dalla macchina capimmo bene la scena. La puzza del letame era stordente – non l'odore dolciastro e terroso delle cacche di vacca in campagna, ma un fetore nauseabondo che non ricordava in nessun modo l'odore di erba digerita. Camminavano con un'andatura ondulate, le zampe divaricate intorno alle immense mammelle rosa e grigie. La maggior parte dei capannoni aveva dei ventilatori arrugginiti, una patetica difesa contro il violento sole estivo. Tra i pasti e la mungitura restava poco da fare agli animali, tranne che aspettare – il cibo, la mungitura, forse le medicazioni.

Vicino alla città di Turlock vedemmo molti mega allevamenti vicino a centrali elettriche, una grottesca inversione del concetto tradizionale di fattoria. Non c'era nulla di rurale in questi luoghi: immensi complessi industriali, caratterizzati da foraggio animale sovradimensionato e impianti di lavorazione del latte che eruttavano fumo. E a fianco rotaie per treni merci lunghi mezzo chilometro.

Tentammo invano di ottenere un appuntamento per una visita ufficiale a uno di questi allevamenti. Risultò non essere necessario: la maggior parte dei mega allevamenti affacciava proprio sulle strade pubbliche. Le uniche strutture che non riuscivamo a vedere erano le aree di mungitura, il più delle volte gigantesche giostre girevoli. Le mucche si mettevano in fila, salivano sulla ruota e venivano agganciate alle macchine per la mungitura. Quando le

mammelle erano prosciugate scendevano dalla giostra per far salire l'animale successivo e tornare al loro squallido recinto.

Il paesaggio era così piatto che era difficile farsi un'idea della misura, per cui affittammo un aeroplano, un piccolo Cessna a quattro posti, per vedere gli allevamenti di vacche dall'alto. Costò meno di una cena per due in un ristorante di Londra. Era tutto stranamente, e piacevolmente, informale. Sembrava che stessimo facendo un giro in autobus.

Sull'aereo, dietro, c'era a malapena posto per due. Mi incunai dietro il sedile del pilota, mi misi le cuffiette e mi preparai al decollo. Ci assestammo a circa seicento metri. Schiacciato nel sedile del passeggero accanto al pilota con tutta l'attrezzatura, il cameraman aprì il finestrino per fare qualche ripresa aerea.

Quando mi affacciai al finestrino sembrava che un immenso rullo compressore si fosse fatto strada attraverso la campagna, appiattendolo ogni collinetta e polverizzando ogni pianta e creatura. Rimaneva solo una vasta tela vuota, incisa in precise sezioni. In queste scatole sterilizzate erano state inserite colture, arance e mandorle che poi viaggiano verso le cucine di tutto il mondo. Dal cielo, gli allevamenti di vacche sembravano in tutto e per tutto dei grandi campi di sporcizia punteggiati di macchioline bianche e nere. Potevo vedere la cima di montagne di insilato, con le coperte di plastica bianca che brillavano sotto il sole pomeridiano. Vicino a ogni allevamento c'era una pozza disgustosa di fanghiglia giallo-marrone. Persino da lassù potevo coglierne l'odore. Quale mucca vorrebbe mai essere una California girl?

Tornati di nuovo alla pista di atterraggio, uscii sentendomi stranamente rinfrancato – il volo era stato piacevole. Ma quel pomeriggio ci diede delle immagini più deprimenti, compreso il peggior mega allevamento di vacche della zona. Era su un terreno industriale, schiacciato tra un'immensa fabbrica di foraggio e una stazione elettrica. Sembrava malmesso, i recinti arrugginiti e rovinati, i capannoni stranamente bassi, forse nel tentativo di tagliare le spese. In fondo alla strada c'era un'immensa fabbrica di



polli in batteria, e l'acre odore del guano misto a quello del letame era sospeso nell'aria.

Accanto alla fattoria c'erano un paio di bungalow cadenti su un pezzetto di terra desolata. Mucchi di ferraglia arrugginita, vecchi copertoni e giocattoli di plastica rotti coprivano il cortile. Appena visibili dalla strada c'erano file di casse di legno dall'aria sospetta. Andai a vedere e mi accorsi che contenevano circa duecento galletti. Il proprietario messicano parlava poco inglese, ma era chiaro che erano per i combattimenti fra galli, un passatempo illegale ma popolare nelle comunità povere da queste parti. Vidi questo paesaggio al tramonto, sullo sfondo cumuli di nuvole scure. Una mucca esausta si piegava su un mucchio di letame, la sua silhouette si stagliava contro il cielo notturno. Era come una scena da Armageddon.

Ovviamente non è così che la vede l'industria. Il California Milk Advisory Board (Cmab) dichiara che 443.000 lavori a tempo pieno in California sono legati all'industria casearia, che muove circa 63 miliardi di dollari di attività economica ogni anno. Apparentemente una mucca paga contributi in media per 34.000 dollari. Il sito web dell'organizzazione è un pezzo di bravura in pubbliche relazioni, un collage di immagini di mucche felici su prati verdi, cibo invitante e famiglie di contadini dall'aspetto tutto americano, che si abbracciano mentre posano per la foto, come a dire che lavorare nel settore rende felici e appagati, cosa forse vera per alcuni.

Dal 1969 il Cmab ha indetto un concorso annuale per la Dairy Princess, un concorso di bellezza per le ragazze provenienti da famiglie proprietarie di allevamenti di vacche. Le venti vincitrici regnano per un anno, durante il quale sono ambasciatrici per l'industria, rilasciano interviste alla radio e alla tv, parlano nelle assemblee scolastiche e presenziano a incontri e fiere agricole. È tutto progettato per mettere una patina su quella che di fatto è un'industria profondamente discutibile in termini di impatto su salute pubblica, ambiente e benessere degli animali.

Il mega allevamento di vacche era vicino alla più grande fabbrica di formaggio al mondo, un pezzo da esposizione per l'industria californiana. Sopra un ricco *tea shop*, con gli scaffali pieni di formaggi dalle confezioni invitanti, torte e dolci, c'è un centro per visitatori che esalta i benefici dell'industria mega-casearia. Attraverso una finestra al piano superiore si può vedere il pavimento della fabbrica, dove gli operai in grembiule e cuffie bianche lavorano intorno a immense tinozze di formaggio giallo scuro. Più tardi ne ho assaggiato un po'. Era gommoso e senza sapore.

A fianco era esposto del materiale 'educativo' sull'industria, uno schermo televisivo mostrava immagini di fattori sorridenti con mogli e figli, seduti in fienili pieni di grano. C'erano foto toccanti di contadini che davano il biberon a vitellini appena nati, e mucche controllate da veterinari affabili. Secondo la voce fuori campo, i produttori lattieri "preservano l'acqua, si preoccupano per l'aria, si prendono cura della terra, si prendono cura dell'ambiente", esattamente come, ovviamente, contribuiscono all'economia locale. Chiunque abbia montato il film promozionale non è stato abbastanza sfrontato da mostrare una sola mucca al pascolo.

Naturalmente il centro per visitatori toccava appena le forti istanze ambientali e di salute presentate dai mega allevamenti. C'erano un paio di pannelli informativi, con grafici che illustravano i sistemi di smaltimento dei rifiuti. Lo facevano sembrare innocuo; pulito.

Ma è una distorsione assoluta. A un quinto dei bambini della Central Valley è stata diagnosticata l'asma – una conseguenza dell'inquinamento dell'aria legata almeno in parte all'industria casearia. È quasi tre volte la media dell'asma pediatrica nazionale. Si stima che quasi un terzo dei quattro milioni di abitanti della Central Valley siano ad alto rischio ambientale, sia per la tossicità dell'aria che per gli inquinanti dell'acqua.

\*\*\*

Non sorprende molto, vista la quantità di letame prodotta. Un solo animale produce rifiuti quanto cinquanta uomini, il che significa che un solo mega allevamento di circa diecimila vacche crea tanti escrementi quanto una città di circa mezzo milione di persone. Secondo il Cmab, a novembre del 2011 c'erano 1620 aziende casearie in California, che ospitavano un totale di 1.750.000 mucche. Tutte insieme producono più escrementi dell'intera popolazione umana di Italia, Gran Bretagna e quasi quanto quella della Germania.

Trovare dove mettere tutto quel letame è un gran problema. La maggior parte finisce nelle lagune vicino alle fattorie. Rilasciano gas tossici e il liquame percola nel terreno. Per quanto rivestite di argilla, le lagune sono porose. Le autorità statunitensi sembrano accettare quelle significanti perdite come inevitabili. Volevo parlare dell'inquinamento e dei problemi di salute di chi vive vicino agli allevamenti. Abbiamo incontrato Tom Frantz, un insegnante di matematica in pensione che ha passato tutta la sua vita nella contea di Kern. Vive in un'accogliente casa di legno tra i mandorleti, con due cani e qualche oca. In mezzo ai campi sterilizzati di alberi prodotti commercialmente, il suo giardino è una piccola oasi, una rivolta di fiori dai colori accesi e cespugli verdeggianti tra alte palme.

Dice che la contea di Kern è dove morirà – forse dieci anni prima del tempo se bisogna credere a un recente studio scientifico sull'inquinamento nella Central Valley. “So che probabilmente vivrei dieci o anche quindici anni di più se andassi via, ma è da qui che vengo. Non vado da nessuna parte”, ci ha detto.

Poi Frantz ci ha informato di aver sviluppato uno strano gocciolamento postnasale. Non ha dubbi sulla causa. “Vivere vicino ai mega allevamenti è pericoloso. Siamo di fronte a un potenziale disastro per la salute pubblica. Posso vedere un nuovo ceppo di *Escherichia coli*, una specie di pestilenza, scoppiata nella Central Valley. Questo è lo scenario peggiore. Sembra lontano, ma temo che sia dietro l'angolo. Nessuno se ne preoccuperà finché sarà troppo tardi”.

Con i suoi capelli ispidi e arruffati e il gusto per la musica reggae, Frantz sembrava un hippy invecchiato, ma sulla questione dei mega allevamenti e dell'ambiente era estremamente preparato, e sciorinava fatti complessi e previsioni su composti organici instabili e composti organici di azoto con l'autorità di uno che ha passato anni studiando con attenzione le prove. Negli ultimi dieci anni è diventato una spina nel fianco dei produttori lattieri della contea di Kern, tenendo sotto sorveglianza costante il loro operato e chiamandoli a renderne conto quando scopre che stanno trasgredendo le leggi sull'ambiente. Laddove le agenzie governative sono troppo impegnate o indolenti per intervenire, lui inizia a compilare reclami ufficiali, portando i casi fino in tribunale se necessario. Non gli ci è voluto molto a capire che se non sono coinvolti gli avvocati nessuno ti ascolta. Siamo in America, devi fare causa.

Ora ci sono dieci allevamenti nel raggio di tredici chilometri dalla casa di Frantz. Il primo è arrivato nel 1994, gli altri dal 2002. Ufficialmente, ospitano un totale di 70.000 mucche. Ma il vero numero è probabilmente molto più alto: le aziende sono tenute a fornire solo il numero delle mucche munte in uno stesso periodo, il che significa che non devono contare gli animali a riposo durante il loro periodo 'di asciutta' (in cui non producono latte). Secondo Frantz, il primo effetto notato dalla gente quando sono arrivati i mega allevamenti fu un incremento delle mosche. Più duramente ne era stata colpita la scuola, appena a un chilometro dal primo stabilimento. "C'erano sciame di mosche nere nelle aule. Era difficile per i ragazzi lavorare con quelle che gli ronzavano intorno. Quel primo anno usavano rotoli di carta moschicida per acciapparle. Poi misero delle zanzariere su tutte le finestre e sigillarono le porte".

Ma la cosa che Frantz meno sopporta è l'inquinamento dell'aria. Per la maggior parte dell'anno, lo smog è così spesso e pesante che dal fondovalle è impossibile vedere le vette della Sierra Nevada, a tremila metri di altezza. Quasi nessuno vive qui, ma per quanto

riguarda la qualità dell'aria potrebbe anche essere Pechino. Ovviamente ci sono molti fattori coinvolti, dai gas di scarico dei tir che trasportano prodotti agricoli e altre merci su e giù per l'autostrada, alle emissioni degli stabilimenti per produrre foraggio per gli animali. Sono una fonte di inquinamento evidente. L'impatto dei mega allevamenti è meno visibile, ma altrettanto insidioso, a causa dei gas nocivi sprigionati dal letame e dall'insilato.

Frantz e altri locali preoccupati tengono degli incontri settimanali per discutere su cosa fare. Lavorano con avvocati simpatizzanti che seguono le cause *pro bono*. Una vittoria può significare multe di milioni di dollari per le aziende riconosciute responsabili di non rispettare le leggi sull'ambiente. Nessuno degli attivisti prende soldi, che vanno interamente ai gruppi ambientalisti.

Per molte piccole comunità della Central Valley l'istanza più pressante non è l'inquinamento dell'aria, ma la qualità dell'acqua. Gli studi hanno anche dimostrato una correlazione diretta tra l'industria casearia intensiva e la contaminazione dei pozzi d'acqua, specialmente con i batteri *E. coli* e i nitrati.<sup>15</sup> Durante il nostro viaggio, abbiamo visto un pozzo situato a pochi metri dal perimetro di un mega allevamento. Forniva l'acqua per uso domestico alle comunità locali. C'è poco da meravigliarsi che i cosiddetti 'boil notice' – lettere con cui le autorità locali ordinano ai residenti di non bere l'acqua del rubinetto senza bollirla – siano una consuetudine qui.

Maria Herrera, madre di cinque figli, gestisce il Community Water Center nella cittadina di Visalia, nel cuore della San Joaquin Valley. L'organizzazione promuove campagne per l'accesso universale all'acqua potabile sicura. In una nazione ricca come l'America, si potrebbe pensare che sia scontato. Eppure in alcune parti della Central Valley è diventato un lusso. Nelle piccole comunità ispaniche che sono spuntate per lavorare nelle aziende, sembra un rischio bere dal rubinetto. Maria Herrera ci ha detto:

<sup>15</sup> <http://www.sraproject.org/wp-content/uploads/2007/12/dairyalking-points.pdf>.

La falda acquifera qui è inquinata, soprattutto da nitrati, ma siamo preoccupati anche dall'arsenico, che è presente in certi fertilizzanti e a volte viene usato come additivo nel mangime per animali. Gli incontri che organizziamo con i locali sono sempre pieni zeppi. I produttori lattieri vengono con le loro lobby a negare ogni coinvolgimento, ma noi abbiamo le prove.

I permessi di lavoro per gli allevatori dovrebbero mantenere l'inquinamento dell'acqua sotto i limiti di sicurezza. In pratica è stato provato che è impossibile impedire le infiltrazioni dalle lagune fangose grandi come piscine olimpiche dei mega allevamenti. “Le lagune non sono isolate bene, e ci sono le perdite”, ci ha detto Maria Herrera. “È folle: trattiamo i rifiuti prodotti nelle città in modo da non inquinare l'acqua, e poi gli escrementi delle vacche possono penetrare nel sistema. Non ha senso”. Quando i livelli di nitrato nell'acqua diventano troppo alti, arrivano degli avvisi dalle compagnie idriche di non bere dal rubinetto. Herrera ci ha portato a conoscere alcune delle famiglie interessate, che vivono in un piccolo campo di roulotte in mezzo agli agrumeti, a pochi chilometri da Visalia. Eccoci in mezzo a semplici bungalow di legno, alcuni così essenziali da avere il bagno fuori. Nonostante l'evidente povertà, era un posto accogliente. Le roulotte e le tettoie per le auto erano dipinte con colori chiari; bambini e mici scorrazzavano in giro; tutti conoscevano tutti.

Mi presentarono Luis Medellin, un bel giovane di venticinque anni che lavora in un mega allevamento, ma detesta quello che gli allevamenti stanno facendo all'acqua della sua comunità: “Se devo dirti la verità, l'acqua qui non ha un buon odore. È torbida, e puzza di cloro. Non ti puoi fidare. Di tanto in tanto, la bevo direttamente dal rubinetto, pur sapendo che è contaminata, ma per lo più compriamo bottiglie. Credo che ci siano paesi del terzo mondo con acqua più sicura di questa”. Ogni settimana, Luis Medellin parte con due bottiglioni di plastica che la sua famiglia conserva in cucina per riempirli con acqua filtrata. Costa

circa quattro dollari ogni volta, non poco per una famiglia le cui condizioni di vita – una roulotte sovraffollata con poca aria, illuminata da poche semplici lampadine – sconvolgerebbero molti benestanti americani.

Secondo il Community Water Center, ci sono almeno sei stabilimenti nel raggio di pochi chilometri dall'abitazione di Medelin dove la qualità dell'acqua è una questione seria. Lui partecipa alle campagne per l'acqua pulita da quando andava alle superiori. L'ironia è che si guadagna da vivere proprio con quel sistema responsabile per l'inquinamento, e lo sa: "Non sono contento di dover lavorare lì. L'allevamento di vacche ha due immense lagune piene di merda – non si può dire in un altro modo – e penso sempre a quello che fanno all'acqua". Lo sopporta perché ha la fortuna di avere un buon capo, che si prende cura dei suoi lavoratori e sembra avere a cuore le mucche. Suo padre lavora presso lo stesso allevamento da quattordici anni. È così che si vive qui, ma questo non significa che la gente non aspiri a qualcosa di meglio, o che non si preoccupi dei danni provocati.

Ci è stato detto di un corpo crescente di prove scientifiche sui rischi per la salute associati al vivere vicino ai mega allevamenti. Uno studio recente ha scoperto che le persone che vivono vicino ad allevamenti intensivi hanno un'aspettativa di vita accorciata di un decennio. Abbiamo intervistato Kevin Hamilton, un fisioterapista della respirazione, alla clinica Sierra Vista, a Fresno. La sua esperienza sul fronte medico lo ha spinto a diventare un attivista contro i mega allevamenti:

Parliamo di problemi di cuore, difetti congeniti e sviluppo polmonare inadeguato nei bambini che passano molto tempo all'aperto facendo sport. Parliamo di pressione alta e di un maggiore rischio di ictus. Siamo al secondo posto per asma infantile in tutti gli Stati Uniti. Quindici anni fa non avrei potuto dire nulla di tutto questo con sicurezza. Ora abbiamo delle prove schiaccianti. È spaventoso.

I soggetti più vulnerabili sono i bambini e le donne incinte, che possono subire conseguenze cliniche a lungo termine come risultato anche di una breve esposizione all'inquinamento dovuto agli allevamenti di vacche. Anche le persone oltre i sessantacinque anni sono colpite in modo sproporzionato. Questi gruppi di persone ad alto rischio costituiscono un'alta percentuale della popolazione della Central Valley. Altri soggetti gravemente colpiti sono i braccianti degli allevamenti, quotidianamente esposti ai gas nocivi. "Letteralmente, loro non possono evitare l'attacco", dice Hamilton. "Vivono in case al di sotto dello standard, senza porte o finestre stagne, e lavorano duro negli allevamenti. Più respirano pesantemente, più roba inalano. Sono operai poveri e senza alcun potere. Molti sono qui illegalmente. E gira la voce che se osano lamentarsi vengono espatriati. Succede".

Hamilton ci ha raccontato che una sua collega di recente si è trasferita perché suo figlio ha sviluppato una brutta asma. "È andata a vivere in Colorado. Mi ha mandato una cartolina sei mesi fa, dice che lasciando questo posto suo figlio non ha più bisogno di cure". Hamilton crede che i mega allevamenti siano un simbolo repellente di un sistema grottescamente innaturale di produzione agricola di cibo.

Bisogna usare una quantità pazzesca di prodotti chimici per tirare fuori dal suolo che abbiamo qui tutte queste colture. Se consultassi i dati ufficiali sulla quantità di pesticidi per miglio quadrato, le cifre ti sconvolgerebbero. Non credo che la gente ne abbia idea. Questi pesticidi sono capaci di penetrare nel corpo umano fino a livello dei genomi – cioè possono influenzare i veri e propri mattoni del corpo.

La mia famiglia viene dal Kansas, e avevamo un raccolto ogni anno, ed eravamo grati per questo. Alcuni potrebbero affermare che i sistemi di alimentazione animale concentrati servono a sfamare il mondo. Io obietterei che il mondo si sfamava abbastanza bene prima che facessimo tutto questo. Abbiamo portato l'agricoltura fuori dai campi dove dovrebbe essere, in luoghi dove dobbiamo coltivare contro la natura. Se



proprio dobbiamo avere dei mega allevamenti, perché averli in un posto come la Central Valley, una conca senza aria? Li abbiamo caricati a un livello totalmente insostenibile. Ormai è del tutto fuori controllo.

Lasciai gli uffici di Hamilton abbattuto, chiedendomi chi uscisse vincente da questo sistema. Sarebbe facile dare la colpa agli allevatori, ma non è che tutti se la passino bene. La maggior parte di loro sembra sentirsi sotto scacco di attivisti e regolamentazioni a un livello che non si aspettavano minimamente quando hanno abbandonato le loro piccole fattorie nei dintorni di Los Angeles.

I mega allevamenti di vacche da latte sono un affare rischioso esposto agli innalzamenti e all'instabilità dei prezzi globali. Ci sono prove che non potrebbero resistere a una recessione o a dei sistemi più piccoli basati sui pascoli. Tra il 2011 e il 2012 il prezzo dei mangimi è quasi raddoppiato, portando alcuni allevatori al limite del fallimento. Secondo uno studio, prodotto dalle stesse industrie agricole del Regno Unito, i mega allevamenti di vacche potrebbero diventare più competitivi solo in un'ipotetica situazione in cui il prezzo del latte rimanga fisso per dieci anni. Visto che questo è impossibile, lo studio stabilisce che gli allevamenti basati sul pascolo hanno più possibilità di procurare dei profitti. Sembra che il sistema non funzioni proprio per nessuno.

Solo l'ultimo giorno del nostro viaggio, però, ho capito davvero la sofferenza insita in un mega allevamento. Eravamo a Turlock, nella contea di Stanislaus, per il mercato del bestiame. Volevo vedere che aspetto avevano le mucche dei mega allevamenti alla fine della loro vita. Avevo un'idea abbastanza chiara di cosa aspettarmi: tristi sacche bianche e nere di ossa con le mammelle cascanti e asciutte e l'atteggiamento esausto di animali cinque volte più vecchi.

Nota come il 'cuore della valle', Turlock è un posto deprimente, appena un gruppo di case e negozi fatiscanti inframmezzati da benzinai, ristoranti di cibo scadente e uno strano laboratorio di tatuaggi e centro di chiromanzia. L'area circostante è segnata

da alti impianti di cemento e acciaio della produzione agricola intensiva. Trovare il mercato era troppo difficile per il nostro navigatore satellitare, e ho dovuto fermarmi due volte per chiedere indicazioni. C'erano pochi volti amichevoli, e la gente faticava a capire il mio accento. Mi chiedevo se avremmo assistito a crudeltà assolute, e come avrebbero reagito i locali quando ci fossimo presentati. L'esperienza mi aveva insegnato che probabilmente sarebbero stati sospettosi. La Humane Society of the United States, la più grande ed efficiente organizzazione americana per la protezione degli animali, ha una certa importanza tra i soggetti dell'industria del bestiame, molti dei quali sono pronti a visite indesiderate. Alla fine andò bene. Chuck Cozzi, il proprietario, era diffidente, ma abbastanza incuriosito dai suoi inattesi visitatori inglesi da lasciarci entrare. Non solo accettò di farci fare un giro, ma ci permise anche di fare delle riprese, una concessione decisamente inusuale in questo tipo di struttura.

La casa d'aste aveva l'aria di una società di calcio di provincia, con un ufficio malridotto e un bar alla buona che offriva come piatto del giorno una colazione di due uova, due fette di bacon, due salsicce e due pancake, tutto per 3,99 dollari. Il salone di esposizione somigliava a un piccolo teatro, con panche di legno grezzo per i clienti, un piccolo recinto per gli animali e un chiosco sollevato, dove era seduto il banditore.

Mi misi a sedere, sentendomi fuori luogo in mezzo a quei volti battuti dalle intemperie, sotto i cappelli da cowboy. La vendita iniziò, e ascoltai meravigliato. Non fu la vista degli animali a colpirmi, ma la voce ansimante del banditore che per un orecchio inesperto era accattivante, come uno che canti un noto motivetto country. Scoprimmo poi che si era appena qualificato per il campionato mondiale dei banditori d'asta di bestiame.

Rimasi là in giro finché non vidi due mucche da latte dall'aria svuotata entrare vacillando nell'anello. Un paio di lavoratori con delle palette di plastica le riempivano di colpetti mentre il banditore le vendeva al macello come carne economica. Fuori, una

cowgirl dai lunghi capelli biondi su un cavallo pezzato cavalca su e giù per il recinto, guidando gli animali verso il recinto. Un cartello di legno nel parcheggio avvertiva gli allevatori di non presentarsi con animali troppo deboli per camminare. Con mio grande sollievo, non c'erano segni evidenti di crudeltà.

La mia troupe intervistò Cozzi, eravamo pronti ad ascoltare i noti lamenti sui prezzi bassi del latte e i costi sempre più alti del mangime per animali. Quindi nessuno si aspettava di vedere quell'omone americano di un metro e novantatré scoppiare improvvisamente a piangere. Parlava di un caro amico che aveva un grande allevamento, ma non poteva sostenere le pressioni finanziarie. "Capite, ne aveva abbastanza. S'è sparato, capite, lasciandosi dietro famiglie intere. Capite, ragazzi. È così triste". Si alzò e si allontanò dalla troupe, imbarazzato. Dopo essersi ricomposto disse: "Sapete, penso che forse quel tipo aveva solo troppi debiti, ha mollato, capite. Non aveva più energie. Non credo che ci sia nulla di tanto brutto da farti fare una cosa simile, ma per lui evidentemente sì". Fu un momento intenso. Io e la troupe ci sentivamo molto vicini a lui mentre parlava, e lo ringraziammo per la sincerità.

Ci ha fatto ricordare che non sono solo le mucche da latte in California a soffrire per questo perverso metodo di allevamento. Certo, le mucche da latte muoiono giovani, ma lo stesso succede troppo spesso anche alle persone che vivono e lavorano con loro. Tutti lottano per sopravvivere – persino i proprietari che dovrebbero guadagnare una fetta del mercato lattiero californiano, con i suoi miliardi di dollari all'anno.

Nella rete complessa di pressioni economiche e interessi corporativi che hanno creato gli allevamenti intensivi, nulla è bianco o nero. Una cosa sembra chiara: nella terra dei mega allevamenti di vacche – una terra che si avvicina sempre più verso di noi – gli uomini, gli animali e l'ambiente ballano al ritmo di una macabra musica di sfruttamento. Ognuno è solo una risorsa da mungere fino all'esaurimento.

Un'analisi lucida e documentata dei molti rischi rappresentati dagli allevamenti intensivi per la nostra salute e per l'ambiente. L'atto di accusa e le proposte concrete di uno dei massimi esperti internazionali del settore. Un libro sconvolgente che fa piena luce su un sistema che va riformato con urgenza. E che noi per primi, come consumatori, possiamo contribuire a cambiare.

Selezionato dal *Times* tra i migliori libri del 2014.

“Un catalogo di devastazioni, che convincerà chiunque, anche i più scettici, che l'allevamento intensivo sta provocando un collasso ecologico”.

*The Guardian*

“*Farmageddon* è un avvertimento: i mega allevamenti sono una minaccia per tutti”.

*Sunday Times*

“Questo non è un elogio del vegetarianismo. Non è un libro contro la carne. Ma è un grido d'allarme che non possiamo ignorare”.

*The Independent*

Leggi di più:  
[www.nutrimenti.net](http://www.nutrimenti.net)

ISBN 978-88-6594-367-0



euro 19,00