Il cibo spettacolo e i suoi bocconi avvelenati

Marzia e Mattia

Gli uomini mangiavano ciò che essi non avevano coltivato, più nessuno vincolo li legava al proprio cibo la terra si apriva sotto il ferro e sotto il ferro gradatamente inaridiva: nessuno c'era più ad amarla o a odiarla. Nessuno più la supplicava o malediceva.
J. Steinbeck, Furore, *1939*

Per chi non sa che cosa sia il FICO, una breve premessa: sta per Fabbrica Italiana COntadina... no comment già sul nome. Si tratta di un progetto capitanato da Oscar Farinetti di Eataly (e di Unieuro) e Andrea Segrè, già preside di Agraria di Bologna, già inventore del Last minute market, già presidente del CAAB di Bologna.
Il progetto consiste, in sostanza, in un parco/museo del cibo/agricoltura che è già stato chiamato, dai suoi sostenitori e non dai suoi detrattori, la Disneyland del cibo. Un'enorme area pubblica, dove c'è l'attuale mercato ortofrutticolo di Bologna, sarà convertita in FICO. Un piccolo coordinamento locale è però già attivo nell'opposizione all'agghiacciante progetto per il quale coop, banche, enti pubblici regionali e compagnia bella hanno già promesso finanziamenti e patrimoni.

C'era una volta la campagna.
Nella campagna ci vivevano i contadini e le contadine. Era una vita dura, povera, a volte forse anche felice. Era dura soprattutto perché la terra non era quasi mai di chi la lavorava.
Poi sono arrivate due guerre. Poi sono arrivate le sirene delle fabbriche.
In molti sono stati ammaliati dal loro canto. E sono morti: di silicosi, di tristezza, di amianto o di appartamento. E in campagna sono rimaste solo le "trattrici".
E la campagna si è trasformata in una fabbrica. Una Fabbrica Omologata a Cielo Aperto. Bisogna fare così e basta. Perché l'ha detto il tecnico, l'associazione, il consorzio, il Mercato. Bisogna fertilizzare, diserbare, avvelenare, produrre, fertilizzare, diserbare, avvelenare,

produrre. Per niente. Per poter continuare a lamentarsi ogni anno del prezzo delle mele troppo basso. Perché è così, l'ha detto il Mercato. L'ha detto la Grande Distribuzione.
Avanti e indietro, avanti e indietro, le trattrici rivoltano la terra per un paesaggio fatto su misura per gli aeroplani. Si montano e si smontano pezzi dentro i solchi o lungo le file, pezzi destinati a diventare mangime industriale. I contadini, ridotti a "fantocci meccanici" dentro le cabine delle trattrici, non toccano più la terra. Solcano i campi come Grandi Magazzini. Muletti, nastri trasportatori, catene di montaggio. Controllo qualità, pezzatura, velocità, quantità, efficienza. Barbabietole da zucchero, mais, frumento, medica, patate, barbabietole da

SLOW FOOD: BUONO, PULITO E GIUSTO?

Slow Food è un marchio a cui moltissime persone che criticano il sistema economico attuale, in particolare il modello di sviluppo imposto nel mondo dalle industrie e multinazionali del settore agroalimentare, fanno riferimento. Arci Gola, diventata Slow Food nel 1989, dopo essere stata per anni un'associazione di riferimento per il recupero e la salvaguardia della tradizione gastronomica in opposizione al dilagare della "cultura"del fast food, si è fatta nel corso degli anni sempre più portatrice di istanze che vorrebbero mettere in discussione il sistema che in tutto il mondo danneggia piccoli contadini, allevatori e pescatori. Proprio con questo scopo Slow Food ha dato origine al progetto di Terra Madre, che dal 2004 tiene, presso il Lingotto Fiere e poi nelle sue varie derivazioni sparse per il mondo, una kermesse internazionale in cui si avvicendano conferenze, laboratori e presentazioni di progetti per un'economia "sostenibile". Slow Food, Terra Madre e i suoi organizzatori si sono dunque costruiti in questi anni una forte credibilità di contestatori del sistema anche negli ambienti della società civile più sensibili rispetto ai temi della sovranità alimentare. Attraverso un'ampia e intelligente esposizione mediatica, sostenuta da importanti gruppi editoriali italiani e internazionali, e attraverso il coinvolgimento di personaggi di fama internazionale noti al grande pubblico come contestatori del sistema come Dario Fo, Vandana Shiva e Maurizio Pallante ma anche di tutta quella galassia di singoli e gruppi impegnati localmente per un'economia diversa e "sostenibile" (gas, associazioni, ong ecc.), Slow Food è diventata, per il suo dichiarato sostegno alle comunità rurali di mezzo mondo, simbolo vivente del motto che contraddistingue il suo marchio: buono, pulito e giusto.
Andiamo allora a vedere quanto di questo buono, pulito e giusto resta dopo un'analisi solamente un po' più approfondita, ovvero grattando solamente la superficie, dei legami che intrattiene Slow Food nelle sue attività.
Tra i soci eccellenti di Slow Food troviamo la King Baudouin Foundation, una fondazione che risulta essere una diretta emanazione della casa reale belga nel cui consiglio d'amministrazione figurano importanti personalità dello stato belga. La "mission" della K.B.F. è sostenere progetti in tutto il mondo che la Fondazione ha valutato in sintonia con la propria finalità di creare una migliore

CONTINUA NELLA PAGINA SEGUENTE

zucchero, mais, frumento, medica, patate, barbabietole... monocolture a rotazione, quando va bene, per ettari ed ettari...
Nel frattempo le città sottovuoto mangiano queste tonnellate di monocolture confezionate in meravigliosi packaging di design. Nel frattempo le città, trasformate in ologrammi di se stesse, abbandonano i propri centri al consumo e alla museificazione. Le periferie, non più campagna, non ancora città, si ingrossano di palazzine e si fanno chiamare *new towns*. La suburbana, il giardinetto, il posto auto garantito e il gioco è fatto. Le nuove città invisibili. Nel

CONTINUA DALLA PAGINA PRECEDENTE

società, più democratica, giusta e rispettosa per la diversità. Facciamo per un attimo finta di credere che teste coronate e alta nobiltà europea, importanti politici e banchieri stiano davvero cercando di perseguire gli scopi che dichiarano nella loro "mission" e che cioè stiano cercando attraverso la beneficenza di migliorare il mondo.
Da dove arrivano i soldi con i quali la K.B.F. sostiene i progetti che ritiene meritevoli in giro per il mondo? Tra le altre fonti di finanziamento vi sono le donazioni delle multinazionali. La K.B.F. ha una sua diramazione negli Stati Uniti, guardiamo per esempio con quali multinazionali collabora questa succursale americana: Johnson & Johnson, Starbucks, Nike, Levi Strauss, Citi, Caterpillar, Wrigley, The Dow Chemical Company, Coca-Cola.
Nel rapporto annuale 2007 della KBFUS si parla del contributo che la Dow Chemical Company e la Pfizer daranno attraverso la fondazione al miglioramento del mondo: scopriamo così che Dow Chemical, colosso con la Monsanto delle biotecnologie e produttrice di sementi geneticamente modificate, attraverso la fondazione, sosterrà finanziariamente ong europee che si occuperanno di progetti di salvaguardia dell'ambiente e che Pfizer, colosso farmaceutico che ha recentemente iniziato a risarcire le famiglie delle vittime della sperimentazione del Trovan in Nigeria, un farmaco contro la meningite che 15 anni fa provocò una moria di bambini nello stato di Kano, sempre attraverso la fondazione sosterrà ancora una volta ong europee che fanno prevenzione contro il cancro. A questo punto non apparirebbe così assurdo scoprire in questo rapporto che Coca Cola e Nike finanziano progetti che si battono per i diritti dei lavoratori e delle lavoratrici.
Dobbiamo dedurre che attraverso fondazioni come la KBF queste multinazionali cerchino di rifarsi una verginità perduta agli occhi dei propri "consumatori"? Stanno solo cercando di farsi pubblicità, di crearsi un'immagine buona, giusta e pulita oppure stanno anche utilizzando consapevolmente da anni alcune ONG compiacenti come moderni e pacifici cavalli di Troia all'interno del loro progetto neocolonialista? E qual è il ruolo di fondazioni come la KBF? Viene quasi da pensare che, dal punto di vista delle grandi multinazionali, sarebbe a volte troppo sporco finanziare direttamente, ovvero investire direttamente i propri fondi in quei territori ritenuti geopoliticamente o economicamente interessanti per disponibilità di risorse, materie prime o manodopera. Indagando ancora un po' si scopre che la KBF è tra i due strate-

CONTINUA NELLA PAGINA SEGUENTE

frattempo il centro si decentra e diventa centro commerciale: ogni *new town* ha il suo. C'è n'è per tutti i gusti al centro commerciale, dal frappé bio-vegan alle patatine di Mc Donald. Nel frattempo il pianeta malato richiede una cura ed ecco il miracolo: lo "sviluppo sostenibile", la "crescita verde", la "green economy", fonti battesimali dentro cui un sistema distruttivo si purifica dal suo peccato originale facendo quotidiani impacchi di coscienza. Produrre e consumare verde per poter continuare a produrre, a consumare e a cresce-



Benvenuti nella Disneyland del cibo!

CONTINUA DALLA PAGINA PRECEDENTE

gic partner della EPC (insieme alla Compagnia di San Paolo, già sponsor di Terra Madre), ovvero dell'European Policy Center, un think tank europeo nato nel 1997 con l'obiettivo di lavorare sull'integrazione europea e sul ruolo dell'Europa nel mondo. Per avere una vaga idea di cosa si tratta scorriamo velocemente il curriculum del suo presidente onorario Peter Sutherland: già commissario europeo, già presidente dell'Organizzazione Mondiale del Commercio (WTO), membro del gruppo Bilderberg e della Commissione Trilaterale, nonché ex direttore non esecutivo di Goldman Sachs International e della Royal Bank of Scotland. Ci troviamo dunque di fronte ad uno dei vertici del sistema finanz-capitalista che è il primo responsabile, tra le altre cose, dell'impoverimento delle popolazioni rurali di tutto il mondo e della distruzione della biodiversità del pianeta.

Trasferiamoci un attimo a casa nostra e scorriamo i soci sostenitori dell'Università di Studi di Scienze Gastronomiche fondata da Slow Food assieme a Regione Piemonte e Regione Emilia Romagna. Per citarne solo alcuni: Gruppo Benetton, Cordero di Montezemolo, Bistefani, De Cecco, Einaudi, Lavazza, Lindt, Casa vinicola Zonin, Gancia, Duca di Salaparuta, Barone Ricasoli, Ferrarini e Levoni spa. Tra i soci sostenitori nel bilancio annuale di Slow Food spicca invece Eridania, che controlla buona parte del mercato interno di zucchero ed è complice dello sfruttamento intensivo e monocolturale a barbabietola da zucchero della pianura padana.

Non possiamo non soffermarci un attimo sul gruppo Benetton. La corporation Benetton con i suoi 900.000 ettari di terra acquistati ed espropriati alle popolazioni Mapuche della Patagonia (Mapuche significa Uomo della terra) è insieme a Intesa San Paolo, banca armata e finanziatrice di Terra Madre, e ad altre multinazionali, banche e assicurazioni, tra i principali attori del "land

CONTINUA NELLA PAGINA SEGUENTE

re. E soprattutto a crescere. Ma lenti. Slow. Quale verde? Quale madre terra? Così nasce la più intelligente operazione di rilancio del made in Italy agroalimentare, pardon, made in Eataly. E il cibo diventa moda, status symbol, Spettacolo: è l'era dello Show Food.
E ciò che va di moda non può che essere FICO.
FICO: Fabbrica Italiana COntadina.
C'era una volta la campagna. E c'era la città con le sue fabbriche. C'erano una volta il settore primario, l'agricoltura, quello secondario, l'industria e quello terziario, i servizi. Là dove c'era la campagna prima arrivò la fabbrica della campagna poi arrivò FICO, il museo della fabbrica della campagna, una falsa campagna in una falsa città, il primo centro commerciale in cui primario, secondario e terziario trovano un'illusoria e incelofanata sintesi. La Disneyland del cibo, è già stata giusta-



Un bel brindisi alle "nuove" frontiere del business...

CONTINUA DALLA PAGINA PRECEDENTE
grabbing" italiano in giro per il mondo. Benetton detiene la maggior parte delle azioni di Autogrill che a sua volta controlla, tra le altre catene di fast food, Burger King, e possiede l'azienda agricola Maccarese spa che con i suoi 32000 ettari pianeggianti rappresenta il primo latifondo italiano per dimensioni. Il gruppo Benetton possiede inoltre il 33% delle azioni di Impregilo, principale impresa di costruzioni, o di distruzioni, italiana, general contractor del progetto Tav Torino-Lione e del ponte sullo stretto di Messina. In che modo si può pensare di salvaguardare la biodiversità e l'ecosistema con soci di questo calibro? Perché autorevoli membri dell'agroindustria e delle corporations italiane sostengono l'università fondata da Slow Food? Viene quasi il sospetto che associare il proprio nome al fortunato marchio del buono, giusto e pulito equivalga a ripulirsi la "fedina penale" davanti a quei "consumatori" che dopo anni di parole e di pratiche sul consumo critico iniziano a interrogare la propria coscienza quando mettono mano al portafoglio.
Ma in ultima analisi resta pur sempre una valida obiezione: se i soldi della KBF e di Benetton vanno a buon fine qual è il problema?
Viene da dire che forse sono proprio quei soldi il problema, o meglio, se quei soldi non ci fossero forse non ci sarebbe il problema che ora dovrebbero risolvere. Ma se il vero problema sta in chi detiene il potere di quei soldi come si può mettere in discussione quel potere se da esso si continuano a ricevere soldi?

mente definita. Una città fatta di cartone e di illusioni, dove si potrà passeggiare oziosamente di sala in sala ammirando le sue nuove collezioni tra un *brunch* e un *coffee break*. Al posto della sala "Rubens" ci sarà la sala "Vigneto", al posto della sala "Goya" quella "Frumento". Il melo interpreta se stesso annoiato davanti a una guida come una statua del museo delle cere. Ancora una volta: museificazione, consumo e spettacolo. La Fabbrica Imbalsamata COntadina. La coltivazione stessa perde il suo valore d'uso e diventa conservatorio e spettacolo. Presunte frotte di turisti, annoiati dallo shopping e dai musei dei centri cittadini ormai svuotati di senso, andranno alla ricerca di favole sulla cara vecchia campagna ridotta a simulacro di se stessa e a un "Last Minute Market" a km 0 che trasforma gli avanzi della Grande Distribuzione in radical cibi "slow" e le zucche in carrozze luccicanti.
Lontano, in sordina, senza pubblico e senza visite guidate, le zucche continuano inoperosamente a fare le zucche e alcuni umani continuano a zappare tra le file dei cavoli. Non sono operai di una fabbrica a cielo aperto. Non sono pezzi di una macchina in funzione. Non sono fantocci meccanici. Non sono statue di un museo. Vivono in campi bradi, disordinati, tra ster-



... e l'opposizione che giustamente le fronteggia!

co ed erbe selvatiche. Ci sono ratti, uccelli e insetti in quantità, ci sono cassette sparpagliate ovunque, ci sono versi sguaiati e odori acri. C'è fango. Non è fico materiale da Expo-sizione. Non è FarmVille, la fattoria virtuale inventata da Facebook. Non c'è sterilizzazione possibile. Ci sono soltanto la fatica e la gioia di maneggiare gli elementi per trasformarli in cibo. E di terra ce n'è tanta da occupare tutti i futuri inservienti del FICO, se soltanto si ripensasse l'agricoltura daccapo, se soltanto la campagna tornasse ad essere campagna e la smettesse di atteggiarsi a fabbrica, se soltanto i contadini tornassero a fare i contadini e la smettessero di fare solamente gli autisti di trattrici. Allora le palazzine si svuoterebbero, le *new towns* diventerebbero fantasmi di fantasmi, i centri commerciali andrebbero in rovina e verrebbero invasi dalle erbe selvatiche e FICO sarebbe soltanto un brutto ricordo. Così in molti tornerebbero a mangiare ciò che hanno coltivato e non ci sarebbe nessuno scarto da magazzino da riciclare in luccicanti ristoranti natural-chic. Intanto uno spettro FICO si

aggira per Bologna. Cala il sipario sulla sala Vigneto, cala il sipario sui meli di cera, l'ultimo cameriere Eatalyano si aggira nella periferia buia in attesa di un People Mover qualsiasi che lo riporti alla sua new town. In mano un vassoio di alluminio con gli avanzi degli scarti a km 0. Di lì a poco si potrà sedere alla sua tavola Ikea per consumare la cena. Non perderà occasione di innaffiarla con un buon vino "Ridato alla Mafia" o con un succo di pera "MuoriVerde".

Per chi volesse saperne di più, può consultare la pagina web: http://www.puntarellarossa.it/2013/10/09/quelfico-di-farinetti-e-il-gran-fritto-della-disneyland-del-cibo-a-bologna.
La scheda d'approfondimento sul "fenomeno" Slow Food è opera degli autori del testo dell'articolo.

Le immagini che accompagnano l'articolo sono tratte da internet.