

Vasile Stanescu

Uova e prosciutto “green”?

Il mito della carne sostenibile e i pericoli del locavorismo¹

La prima cosa che chiedo a Salatin quando ci sediamo nel suo salotto è se abbia mai pensato di diventare vegetariano. Non era quello che avevo in mente di dire, ma eravamo appena tornati dai recinti, dove le galline venivano trattate bene e beccavano felici con le piume tutte lustre, e ne avevo tenuta una in braccio. All'improvviso mi sembra che non abbia molto senso che questo animale, del cui benessere ci si è preoccupati tanto, verrà ucciso nel giro di pochi giorni. Un pensiero ingenuo, me ne rendo conto; Salatin sembra sorpreso. «Non mi è mai passato per la testa», risponde².

Penso che ci sia in gioco un'enorme quantità di potere nell'ambito della questione alimentare e sto aspettando che compaia il politico giusto [*right*] per far comprendere che si tratta di un problema familiare importante. Se questo politico fosse di destra [*Right*], tanto meglio. Penso che sarebbe magnifico e che lo sosterei³.

Nel 2007 la Oxford University Press ha scelto “locavoro” come parola dell'anno⁴. Tale mossa, per quanto puramente simbolica, mette in evidenza sia la crescente popolarità sia la rilevanza che il movimento locavoro sta assumendo nel dibattito sulle politiche alimentari, sull'ambientalismo e sull'etica animale. In sostanza l'argomentazione dei locavori è la seguente: poiché il trasporto di prodotti alimentari su lunghe distanze (i cosiddetti

1 La versione originale di questo saggio è apparsa in «Journal for Critical Animal Studies», vol. 8, n. 1/2, 2010, pp. 8-32. Per la traduzione è stata consultata anche una versione aggiornata del saggio fornita dall'autore.

2 Joel Salatin, «Interview with Gaby Wood», in «The Guardian», 31/1/2010, <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2010/jan/31/food-industry-environment>.

3 Michael Pollan, «Interview with Rod Dreher», in «The American Conservative», 20/6/2008.

4 «Oxford Word Of The Year: Locavore», *Oxford University Press Blog*, 12 novembre 2007, <http://blog.oup.com/2007/11/locavore>.

“chilometri alimentari”) è dannoso per l’ambiente, si dovrebbe scegliere, per ragioni principalmente di natura ecologica, di consumare solo cibo coltivato o macellato “localmente”. Il concetto di “locavorismo” è stato descritto e legittimato da una serie di autori, quali Barbara Kingsolver in *Animal, Vegetable, Miracle*⁵ e Michael Pollan nel bestseller *Il dilemma dell’onnivoro*⁶ (recensito dal «New York Times»), e sostenuto da agricoltori come Joel Salatin, proprietario delle aziende agricole Polyface e personaggio centrale tanto de *Il dilemma dell’onnivoro* quanto del recente documentario *Food Inc.* Malgrado la sua popolarità, ritengo che vi siano diversi elementi sconcertanti nelle giustificazioni offerte a favore del locavorismo. Ad esempio, parte della principale obiezione che Pollan solleva contro la carne “biologica” consiste nell’affermare che rappresenta una falsa narrazione bucolica, prodotta dalla potenza di parole e immagini scelte ad arte, ma priva di coerenza etica, di realtà e, in definitiva, di una qualche forma di consapevolezza nei confronti degli animali. Riflettendo sulla sua esperienza mentre percorreva le corsie di un supermercato *Whole Foods*, Pollan scrive:

Questa particolare etichetta aveva molto da dire sullo stile di vita bovino. L’azienda forniva alle sue vacche di razza Holstein «un ambiente consono, dotato di ripari e di una comoda zona per il riposo... spazio a sufficienza, attrezzature adeguate e la compagnia di altre creature della stessa specie». Sembrava tutto bellissimo, ma poi ho letto la storia di un concorrente che vendeva latte crudo, senza nessun tipo di lavorazione: le sue vacche «pasciano su prati verdi per tutto l’anno». Chissà, mi sono chiesto, se questo ambiente è considerato «consono» dall’altra azienda, cosa che prima avevo dato per scontato: d’un tratto, l’assenza della parola “pascolo” nella prima fiction mi sembrava stranamente sospetta. Un recensore avrebbe parlato di reticenza nel rapporto tra erba e mucche. Man mano che proseguivo fra gli scaffali di *Whole Foods* mi convincevo sempre più che quello era un posto in cui gli strumenti della critica letteraria sarebbero stati molto utili⁷.

Anche se sono d’accordo con Pollan circa la necessità di applicare gli strumenti della critica letteraria nei supermercati *Whole Foods*, molti sostenitori del locavorismo, Pollan incluso, cadono nello stesso errore e creano

5 Barbara Kingsolver, *Animal, Vegetable, Miracle: A Year of Food Life*, HarperCollins, New York 2007.

6 Michael Pollan, *Il dilemma dell’onnivoro*, trad. it. di L. Civalleri, Adelphi, Milano 2008.

7 *Ibidem*, pp. 150-151.

un irrealistico quadro bucolico quando elogiano acriticamente gli allevamenti biologici all’aperto. Nella mia veste di critico culturale, intendo sottoporre il movimento locavoro allo stesso esame critico che i locavoristi hanno condotto nei confronti dell’agricoltura industrializzata, al fine di mostrare come anch’essi abbiano sviluppato un analogo quadro bucolico, idealizzato, irrealistico e, a tratti, ferocemente sessista e xenofobo, quadro che occulta scientemente la violenza esercitata contro gli animali. Mia intenzione non è di screditare la possibilità di un sistema alimentare più naturale e maggiormente sostenibile per l’ambiente – obiettivo che sostengo con convinzione –, ma quella di evidenziare i potenziali pericoli che un approccio incentrato esclusivamente sul “locale”, a discapito del globale, può comportare per gli animali umani e non umani.

I. L’ambiente

a) «L’utopia vegana»

Una delle argomentazioni più convincenti riguardo ai vantaggi ambientali di un sistema alimentare “locale” viene espressa da Pollan nel capitolo de *Il dilemma dell’onnivoro*, intitolato «Il problema etico del carnivorismo». Sotto lo sprezzante sottotitolo «L’utopia vegana», Pollan scrive:

Se si realizzasse l’utopia vegana, molte aree del paese sarebbero costrette a importare da lontano tutti i prodotti alimentari [...]. Smettere di cibarsi di animali significherebbe abbandonare questi luoghi dove gli uomini hanno vissuto finora, a meno di darci totalmente alla dipendenza da una catena alimentare nazionale molto industrializzata, che a sua volta sarebbe dipendente dai combustibili fossili e dai fertilizzanti molto più di adesso, perché i prodotti farebbero viaggi più lunghi e il concime naturale non sarebbe più disponibile. Dubito che si possa costruire un’agricoltura autenticamente sostenibile senza la presenza degli animali, che mettono in circolo le sostanze nutritive e tengono in piedi la produzione locale. Se ci preoccupiamo per la salute della natura, più che della coerenza delle nostre scelte etiche o dello stato della nostra anima, mangiare carne potrebbe essere un’azione quanto più morale possibile⁸.

Pollan riprende di fatto una delle argomentazioni più efficaci del

8 *Ibidem*, pp. 349-350.

movimento per i diritti animali, ossia il notevole e quotidiano impatto ambientale causato dall'industria della carne, per rispedirla al mittente⁹. Così è *a causa* dell'ambiente che si è giustificati – anzi, obbligati – a mangiare carne, dal momento che l'unica alternativa prospettata da Pollan è la globalizzazione delle importazioni di prodotti alimentari su larga scala con effetti altamente inquinanti. Se fosse vera, questa tesi sarebbe ancora più convincente di quanto non appaia nella citazione riportata. Se alimentarsi di animali macellati localmente fosse davvero l'unico modo per contrastare il riscaldamento globale, dovrebbe essere la stessa etica animale a imporre di mangiare carne, poiché la distruzione degli habitat naturali, almeno in parte sostenuta dal riscaldamento globale, sta già causando, a un ritmo senza precedenti, estinzioni di massa di intere specie. Questo ragionamento rappresenta una confutazione del veganismo e del vegetarianismo molto efficace e sofisticata, che temo non sia stata finora affrontata in modo adeguato né dagli attivisti né dagli studiosi.

Prima di concentrarmi su un'analisi più approfondita, voglio sottolineare che la tesi di Pollan non trova riscontro nei fatti. L'aspetto più eloquente del passaggio citato è la completa mancanza di citazioni e di note, due forme di documentazione a cui Pollan fa frequentemente ricorso nelle sue opere quando prende in esame argomenti controversi. Pollan non è l'unico a omettere di fornire dati a sostegno della sua tesi; generalmente, in qualsiasi affermazione a favore della presunta superiorità del locavorismo dal punto di vista ecologico è assente qualsiasi forma di evidenza in grado di sostenere che il veganismo sia più dannoso per l'ambiente che l'alimentarsi di animali macellati nelle vicinanze. I locavori quasi unanimemente si affidano alla logica del "buon senso", secondo la quale, poiché il trasporto è dannoso per l'ambiente, più lontano si deve trasportare una merce, maggiori saranno i danni per l'ecosistema. Alcuni studi recenti hanno messo in discussione tale ragionamento. Ad esempio, uno studio condotto presso la Lincoln University in Nuova Zelanda dimostra che le modalità con cui vengono prodotti mele, carne di agnello e latticini in Nuova Zelanda fa sì che sia più efficiente, in termini di consumo energetico, acquistarli nel Regno Unito piuttosto che in loco. Ecco le conclusioni dello studio:

I chilometri alimentari sono un concetto molto semplicistico che assume la distanza percorsa dai prodotti alimentari come misura del loro impatto

9 Certo anche Pollan non manca di ricordare il degrado ambientale provocato dagli allevamenti intensivi e sostiene che la soluzione a questo problema risieda negli allevamenti locali su piccola scala. Ciò che mi preme sottolineare in questa sede è semplicemente il fatto che Pollan ribalti uno degli argomenti più comunemente utilizzato dagli animalisti.

ambientale. Questo concetto si è affermato grazie alla stampa popolare e alla pressione esercitata da diversi gruppi esteri. Tuttavia, considerare esclusivamente la distanza percorsa dai prodotti alimentari è pretestuoso poiché tale misura non tiene conto del consumo totale di energia, soprattutto di quello speso nella fase di produzione¹⁰.

Di fatto, l'unico studio che finora ha indagato se sia più efficace una dieta vegetariana o una dieta basata su prodotti locali per la riduzione dei gas a effetto serra è stato quello condotto da Christopher L. Weber e H. Scott Matthews della Carnegie-Mellon University, studio che ha portato alla seguente conclusione:

Nonostante la recente preoccupazione pubblica e l'attenzione dei mezzi di informazione circa l'impatto ambientale dell'alimentazione, pochi studi americani hanno confrontato sistematicamente l'entità delle emissioni di gas a effetto serra associate alla produzione alimentare rispetto a quella causata dalla distribuzione a grande distanza, ossia i cosiddetti "chilometri alimentari". In questo studio abbiamo dimostrato che, sebbene gli alimenti siano in genere trasportati a grandi distanze (in media 1640 km per la consegna e 6760 km per l'intera catena di approvvigionamento), le emissioni di gas serra alimentari sono principalmente dovute alla fase di produzione che contribuisce per l'83% delle 8,1 tonnellate di CO₂/anno associate e al consumo alimentare della famiglia media statunitense. Il trasporto contribuisce solo per l'11% e la distribuzione dal produttore alla sede di vendita solo per il 4%. Classi di alimenti diversi presentano un ampio range di valori rispetto all'intensità di produzione di gas a effetto serra; in media, il valore della carne rossa è di circa il 150% superiore a quello della carne di pollo o del pesce. *Pertanto, per ridurre l'impatto ambientale di una famiglia media, riteniamo che un cambio di dieta rappresenti una strategia più efficace dell'acquisto di prodotti locali. Spostare la quantità di calorie che si assume in meno di un giorno alla settimana, dal consumo di carni rosse e latticini a quello di pollo, pesce, uova o di una dieta vegetariana, comporterebbe una maggiore riduzione della produzione di gas a effetto serra rispetto a quella conseguente all'acquisto di prodotti di origine esclusivamente locale*¹¹.

10 Caroline Saunders, Andrew Barber e Greg Taylor, «Food Miles — Comparative Energy/Emissions Performance of New Zealand's Agriculture Industry», «Research Report No. 285», Agribusiness and Economics Research Unit, Lincoln University, Nuova Zelanda 2006, p. 93.

11 Christopher L. Weber e H. Scott Matthews, «Food-Miles and the Relative Climate Impacts», in «Environmental Science & Technology», vol. 42, n. 10, 2008, pp. 3508-3513 (la citazione è a p. 3508; enfasi aggiunta).

In altri termini, consumare vegetali al posto della carne di manzo anche per un solo giorno alla settimana sarebbe di fatto più utile per la riduzione dei gas a effetto serra che l'assunzione continuativa di una dieta basata su prodotti di origine rigorosamente locale. Questa conclusione è in accordo con i risultati ottenuti dal *Panel on Climate Change* delle Nazioni Unite, secondo cui la produzione di carne contribuisce a generare un volume maggiore di gas a effetto serra rispetto all'intero settore dei trasporti, automobili incluse¹². Dati recenti suggeriscono inoltre che gli animali allevati a terra con metodi biologici potrebbero, in determinate condizioni, risultare più dannosi per l'ambiente rispetto a quelli allevati secondo metodi "convenzionali":

I dati diffusi nel 2007 da Adrian Williams della Cranfield University in Gran Bretagna dimostrano che, tenendo conto di tutti i fattori, l'impatto sul riscaldamento globale dei polli allevati a terra con metodi biologici è superiore del 20% rispetto a quello dei volatili da carne degli allevamenti convenzionali. Ciò è dovuto al fatto che i polli "ecosostenibili" impiegano più tempo a crescere e, pertanto, consumano più mangime. Sempre secondo Williams, l'impatto sul clima delle uova biologiche è superiore del 14% rispetto a quello delle uova delle galline allevate in gabbia. «Se vogliamo contrastare il surriscaldamento globale con il cibo che compriamo è chiaro che dobbiamo ridurre drasticamente il nostro consumo di carne», ha affermato Tara Garnett del *Food Climate Research Network* di Londra. Così, mentre noi americani ci preoccupiamo tanto di produzione biologica e dei costi di trasporto dei nostri alimenti, Garnett sostiene che la vera domanda è: «Il nostro cibo deriva o non deriva da un animale?»¹³.

b) Mancanza di terra

Anche se i locavori si immaginano che tutti gli allevamenti intensivi possano essere sostituiti da piccole fattorie sostenibili a conduzione familiare, la realizzazione di questo ideale non è materialmente possibile alla luce dell'attuale tasso mondiale di consumo di carne. Secondo un recente rapporto della FAO, «*Livestock's Long Shadow*», più di 55 miliardi di animali terrestri vengono allevati e macellati ogni anno in tutto il mondo per

12 Richard Black, «Shun meat, says UN climate chief: Livestock production has a bigger climate impact than transport, the UN believes», BBC News, 2008, <http://news.bbc.co.uk/1/hi/sci/tech/7600005.stm>. Cfr. Inoltre, Henning Steinfeld, Pierre Gerber, Tom Wassenaar, Vincent Castel, Mauricio Rosales e Cees de Haan, «*Livestock's Long Shadow. Environmental Issues and Options*», FAO, Roma 2006, p. XXI, <http://www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM>.

13 Mike Tidwell, «The Low-Carbon Diet», in «*Audubon Magazine*», gennaio-febbraio 2009, <http://mag.audubon.org/articles/living/low-carbon-diet>.

il consumo umano¹⁴. L'attuale sistema di macellazione consuma il 30% dell'intera superficie emersa del pianeta (circa 3433 miliardi di ettari) e raggiunge lo strabiliante valore dell'80% del totale della superficie terrestre utilizzata dagli umani. Anche sottraendo i terreni che al momento sono riservati alla coltivazione di cereali da foraggio, come in teoria potrebbe avvenire nel caso di un sistema agricolo interamente locale, l'area complessiva *attualmente* occupata dal solo pascolo costituirebbe già, come afferma il rapporto citato, «il 26% della superficie del pianeta non coperta dai ghiacci»¹⁵. Tale stima è destinata a crescere¹⁶, dato l'aumento costante della popolazione umana e del consumo di carne e latticini. Quindi, oltre al problema della sostenibilità, il consumo di carne comporta anche un'enorme perdita in termini di biodiversità, perdita che, paradossalmente, *aumenterebbe* con il passaggio a una dieta a base di prodotti locali, poiché sarebbe necessario riservare aree ancora più estese per il pascolo libero. Secondo il rapporto della FAO, «l'allevamento di bestiame è una delle attuali minacce per 306 delle 825 ecoregioni terrestri identificate dal WWF»¹⁷.

Non è, poi, neppure possibile pensare di mantenere queste fattorie piccole, legate alla comunità o perfino "locali" nel vero senso della parola. Come lo stesso Salatin confessa a Pollan, spiegando perché quasi sempre chiede aiuto ai vicini per uccidere gli animali che alleva:

È un altro motivo per cui qui non alleviamo centomila polli. Non solo la terra non potrebbe sopportarlo. Dovremmo macellare sei giorni alla settimana e quindi faremmo quello che fanno tutte le grandi aziende: metteremmo a lavorare un mucchio di immigrati, perché nessuno qui in zona avrebbe voglia di sbudellare galline tutti i giorni. *La scala delle operazioni fa la differenza*¹⁸.

14 Cfr. H. Steinfeld, P. Gerber, T. Wassenaar, V. Castel, M. Rosales e C. de Haan, «*Livestock's Long Shadow*», cit., p. XXI.

15 *Ibidem*.

16 «La crescita del reddito e della popolazione, insieme al cambiamento delle preferenze alimentari, stanno rapidamente incrementando la domanda di prodotti di derivazione animale, mentre la globalizzazione sta spingendo gli investimenti verso i prodotti e le materie prime dell'allevamento. Si prevede che la produzione globale di carne passerà da 229 milioni di tonnellate nel 1999/2001 a 465 milioni di tonnellate nel 2050, un valore più che raddoppiato, e che quella di latte passerà da 580 a 1.043 milioni di tonnellate» (*Ibidem*, p. XX). A onor del vero, nel suo lavoro più recente Pollan stesso ha cominciato a sostenere la necessità di ridurre il consumo di carne, in maniera però così morbida da non essere stata ripresa dal movimento locavoro. Dato il tasso esponenziale delle previsioni di crescita del consumo di carne occorre lavorare per una diminuzione globale e significativa sul lungo periodo del numero di animali allevati e macellati; timidi appelli per una riduzione minima della percentuale individuale di consumo di carne non hanno alcun senso.

17 *Ibidem*, p. XXIII.

18 M. Pollan, *Il dilemma dell'onnivoro*, cit., pp. 249-250 (enfasi aggiunta).

Tornerò in seguito sul commento di Salatin circa i «lavoratori migranti»; il punto che ora mi preme sottolineare è che la carne prodotta a livello locale, a prescindere dalla sua popolarità, non potrà mai costituire altro che un raro e occasionale elemento di novità o una scelta alimentare riservata a pochi privilegiati per il semplice fatto che in tutto il pianeta non vi è terra arabile a sufficienza per allevare le masse di animali da pascolo necessarie per far fronte al consumo di carne mondiale. E anche se questa transizione fosse materialmente possibile, le aziende dovrebbero necessariamente assumere dimensioni tali da annullare gran parte della loro presunta sostenibilità e integrazione con la comunità locale e, quindi, la loro stessa ragione d'essere. Purtroppo, questa banale considerazione materiale è ignorata da molti esponenti del movimento locavoro, come Barbara Kingsolver, che in inverno invita i figli a non mangiare frutta fresca e a cibarsi di carne perché, a quanto pare, più sostenibile¹⁹.

c) Cioccolato belga

Leggendo la letteratura sul tema, si ha la sensazione che anche gli attivisti locavori dovrebbero rendersi conto che ciò che propugnano non è realizzabile e che comunque comporterebbe un vantaggio marginale per la preservazione ambientale, dato che molti di loro non riescono neppure a essere coerenti con quanto sostengono. Ad esempio, mentre cucina prodotti a chilometro zero delle fattorie *Polyface*, Pollan ammette:

Avevo anche bisogno di cioccolato per il dessert. Che io sapessi, lo stato della Virginia non ne produceva, per fortuna, e quindi comprai un'ottima marca belga senza troppi sensi di colpa²⁰.

Un tale modo di ragionare, anche se potrebbe offrire argomentazioni a favore del consumo a "chilometro zero", come la salvaguardia delle economie locali, non è intellettualmente coerente per ciò che riguarda riscaldamento globale ed emissioni di gas a effetto serra. Seppure, per ragioni che rimangono imprecise, Pollan avesse davvero avuto una necessità improverogabile di avere a disposizione del cioccolato, è difficile capire perché mai quel pezzo di cioccolato sarebbe dovuto provenire dal Belgio e non da una qualche parte degli Stati Uniti (il che, tra l'altro sarebbe stato più utile per preservare le economie locali). Di fatto, la maggior parte dei locavori citati continua a consumare vari prodotti che non sono di origine locale, quali

caffè, tè, olio d'oliva e, citando il passaggio di Kingsolver che prediligo, birra Budweiser²¹.

Neppure le attività commerciali di Salatin, il proprietario delle aziende agricole *Polyface*, che Pollan presenta come un modello da imitare, sono ecologicamente coerenti. Ad esempio, Salatin si rifiuta di far trasportare la sua carne da FedEx perché «non credo sia sostenibile, o "bio", se preferisce, mandare la carne in giro per l'America via corriere»²². A Pollan, invece, dice che, se vuole comprare la sua carne, dovrà «venire a prendersela», ossia dovrebbe viaggiare dalla California alla Virginia²³. Chiedere ai clienti di raggiungere con la propria *automobile* le aziende agricole *Polyface* è un metodo di trasporto delle merci molto meno efficiente rispetto a quello di una rete di distribuzione e spedizione centralizzata, in cui più prodotti vengono trasportati su un veicolo di consegna a pieno carico. Eppure, Salatin è orgoglioso di quanta strada le persone siano disposte a percorrere pur di acquistare i suoi prodotti. Come scrive in un post sul suo sito web, riportando la recensione positiva di un cliente: «Guido per oltre 150 miglia, il doppio tra andata e ritorno, per raggiungere un'azienda *Polyface* e comprare carne sana per la mia famiglia»²⁴. Pare proprio che l'idea romantica del contatto personale e forse anche quella dei grandi viaggi sulle strade americane sembrano possedere, nell'incontro tra Pollan e Salatin, un valore maggiore di qualsiasi considerazione ambientale.

Uno dei paradossi più eloquenti di tutti i sostenitori del locavorismo che abbiamo citato è proprio l'incredibile numero di viaggi che intraprendono regolarmente e, in apparenza, "senza rimorsi" in auto, in aereo o con altri mezzi di trasporto. Ad esempio, Pollan attraversa tutto il Paese, dal Kansas alla California, come appare evidente nelle pagine de *Il dilemma del carnivoro*. Kingsolver è ancora più radicale: parte in auto dall'Arizona per dedicarsi all'agricoltura nelle zone rurali della Georgia, poi guida fino in Canada (dalla Georgia) per trascorrere una vacanza con la famiglia, che apprezza particolarmente perché le è possibile consumare molti prodotti che, altrimenti, sarebbero stati fuori stagione:

Come quei ricconi che attraversano il Paese in aereo la notte di capodanno, avremmo ingannato il tempo e festeggiato quel momento più di una volta. La

¹⁹ B. Kingsolver, *Animal, Vegetable, Miracle*, cit., p. 33.

²⁰ M. Pollan, *Il dilemma dell'onnivoro*, cit., p. 284.

²¹ B. Kingsolver, *Animal, Vegetable, Miracle*, cit., p. 151.

²² M. Pollan, *Il dilemma dell'onnivoro*, cit., p. 147.

²³ *Ibidem*.

²⁴ <http://www.polyfacefarms.com/story.aspx>.

stagione degli asparagi due volte all'anno: una vacanza da sogno²⁵.

Kingsolver e la sua famiglia volano perfino in Europa, tra l'altro, anche per gustare la cucina locale²⁶. E Salatin, riluttante a spedire la sua carne in California, ha recentemente deciso di volarvi per tenere una conferenza a Stanford. Ironia della sorte ha voluto che la sua conferenza prendesse in esame i vantaggi ecologici dell'economia locale. In una certa misura, i paradossi e l'ipocrisia del movimento locavoro possono forse essere giustificati dal fatto che il locavorismo è ben lungi dall'essere pienamente realizzato e che quindi è ancora sulla via di una completa radicalizzazione. Ciò che disturba maggiormente è il modo in cui la violazione delle idee più basilari dello stile di vita locavoro avvenga "senza rimorso" e il modo in cui il movimento si autolegittima sostenendo azioni che sono *più* dannose per l'ambiente dell'attuale sistema alimentare, azioni quali l'utilizzo dell'automobile per acquistare prodotti locali in regioni molto lontane da casa o il consumo compiaciuto di un prodotto fuori stagione in Canada o in Europa.

d) T-shirt e DVD

L'aspetto che smentisce con maggiore evidenza le motivazioni addotte per legittimare il movimento locavoro – non soltanto dal punto di vista ambientale ma anche da quello che prevede di tutelare l'economia locale contro gli abusi della globalizzazione –, è l'attenzione ossessiva che dedica *esclusivamente alla questione del cibo*. Né Pollan, né Kingsolver e neppure Salatin si impegnano ad apprendere come tessere la stoffa con cui confezionare i loro vestiti, benché il cotone, in quanto prodotto agricolo, ponga sotto molti aspetti gli stessi problemi associati all'importazione di alimenti. Eppure, come recentemente documentato dalla rivista «Environmental Health Perspective», il settore alimentare e l'industria della moda sono molto simili sia in termini di inquinamento sia in termini di sfruttamento dei lavoratori:

Anche il cotone, una delle fibre più diffuse e versatili impiegate nella produzione di capi di abbigliamento, esercita un impatto ambientale significativo. La coltivazione del cotone comporta il consumo di un quarto di tutti i pesticidi impiegati negli Stati Uniti, che sono il primo esportatore mondiale di cotone secondo lo *US Department of Agriculture*. Tale coltivazione riceve

25 B. Kingsolver, *Animal, Vegetable, Miracle*, cit., p. 158.

26 *Ibidem*, p. 243.

sovvenzioni per calmierare i prezzi e aumentare la produzione che, a sua volta, rappresenta una delle leve principali a favore del sistema che regge la globalizzazione dell'industria della moda. La gran parte del cotone statunitense è esportata in Cina e in altri Paesi dove il costo della manodopera è basso e dove il materiale viene lavorato, trasformato in tessuto, tagliato e assemblato secondo gli standard previsti dall'industria del settore. La Cina si è imposta come il maggiore esportatore di prodotti pronto-moda, avendo raggiunto, come si evince dal database *UN Commodity Trade Statistics*, il 30% delle esportazioni di abbigliamento mondiali. In *Travels of a T-Shirt in the Global Economy* (2005), Pietra Rivoli, professore di International Business alla McDonough School of Business presso la Georgetown University, afferma che ogni anno gli americani acquistano circa un miliardo di vestiti prodotti in Cina, l'equivalente di quattro capi di abbigliamento per ogni cittadino statunitense²⁷.

Almeno in termini di "chilometri", il cotone è pertanto un esempio ben più eclatante di spreco ambientale rispetto ai prodotti alimentari. La questione dei "chilometri-abbigliamento", però, non finisce qui, poiché gli Stati Uniti acquistano una quantità tale di capi di abbigliamento che le associazioni nazionali di beneficenza non sono in grado di smaltire tutti i vestiti di seconda mano²⁸. I vestiti in surplus vengono perciò *rispediti* nei Paesi in via di sviluppo – dove in molti casi sono stati prodotti; per alcuni di questi i vestiti usati rappresentano il primo prodotto importato dagli Stati Uniti²⁹. Una T-shirt viene prodotta con il cotone coltivato negli Stati Uniti, che viene inviato nei Paesi in via di sviluppo per essere trasformato in capo di abbigliamento, capo di abbigliamento che torna negli Stati Uniti per essere venduto; infine, la stessa T-shirt viene rispedita nei Paesi in via di sviluppo a fini di beneficenza o commerciali. Oltre che per il cotone, questo discorso vale anche per quasi tutti gli altri prodotti regolarmente

27 Luz Claudio, «Waste Couture: Environmental Impact of the Clothing Industry», in «Environmental Health Perspectives», vol. 115, n. 9, 2007, p. A450.

28 «Soltanto un quinto circa dei vestiti donati alle associazioni di beneficenza vengono direttamente utilizzati o venduti dai loro negozi di articoli usati. Come afferma Rivoli: "Non ci sono in America abbastanza persone per utilizzare le montagne di abiti dismessi, neanche quando vengono donati"» (*Ibidem*).

29 «I capi di abbigliamento che non vengono classificati come prodotti vintage o di lusso vengono imballati ed esportati ai Paesi in via di sviluppo. I dati della *International Trade Commission* indicano che fra il 1989 e il 2003 le esportazioni di vestiti di seconda mano dagli Stati Uniti sono più che triplicate, fino a raggiungere quasi 7 miliardi di libbre all'anno. I vestiti usati vengono venduti in più di 100 Paesi. In Tanzania, dove vengono venduti nei mercati *mitumba* – che fioriscono ovunque –, i vestiti di seconda mano costituiscono la prima merce di importazione dagli Stati Uniti». (*Ibidem*, p. A452).

consumati negli Stati Uniti. Quasi tutto ciò che compriamo oggi viene prodotto e consumato nel contesto di un mercato globale e, quindi, condivide gli stessi sistemi di produzione e distribuzione. In termini di distanze di trasporto, non è meno importante discutere di "chilometri-abbigliamento", "chilometri-computer" e perfino di "chilometri-cellulare", in quanto molti di questi prodotti percorrono effettivamente distanze molto più grandi di quelle percorse dai prodotti alimentari, causando effetti molto più deleteri. Inoltre, in quanto a questioni di carattere non ambientale, non è da escludere che le condizioni di lavoro associate alla produzione di molti prodotti non agricoli siano peggiori rispetto a quelle del più tradizionale lavoro agricolo o di allevamento (se si escludono alcuni prodotti, come il caffè e il cioccolato)³⁰.

Il mio obiettivo non è quello di criticare in maniera disonesta i locavori per ipocrisie di poco conto o per la fallacia delle loro valutazioni, poiché né le une né le altre minano la logica della loro tesi. La mia preoccupazione è invece quella di sottolineare come un'ottica limitata al "cibo" e alle "miglia-alimentari" possa occultare molte altre prassi dannose per l'ambiente, a prescindere dal fatto che derivino dalla scelta consapevole di spostarsi in automobile alla ricerca dei migliori prodotti locali o dalla partecipazione inconsapevole al consumo di beni non alimentari che comportano un costo sia per gli umani che per l'ambiente. Ad esempio, nel suo negozio per l'acquisto di regali online, in meno di quattro righe Salatin afferma: «Non spediamo prodotti alimentari in nessun momento e da nessuna parte. Punto», mentre pubblicizza con orgoglio oggetti non alimentari da collezione, quali borse e DVD *Polyface*: «La spedizione è gratuita! La consegna potrà richiedere da 2 a 4 settimane»³¹. Non fa però menzione di come, dove o da chi siano stati realizzati questi prodotti.

30 Ad esempio, nel caso dei capi di abbigliamento, «secondo i dati del *U.S. National Labor Committee*, alcuni lavoratori cinesi guadagnano solo 12-18 centesimi all'ora in condizioni di lavoro pessime. E con la feroce competizione globale che richiede ovunque bassi costi di produzione, molte economie emergenti stanno cercando di ritagliarsi la propria fetta nel mercato mondiale dell'abbigliamento, nonostante questo comporti salari più bassi e condizioni di lavoro peggiori» (*Ibidem*, p. A450).

31 Secondo l'*Environmental Protection Agency*, i DVD sono una fonte notevole di inquinamento da scorie elettroniche. Dal momento che sono prodotti a partire da materiali estrattivi rari, i DVD sono virtualmente impossibili da riciclare, contaminano le riserve d'acqua e producono scorie tossiche sia per l'ambiente che per la salute umana. Inoltre, come spiegato da un opuscolo dell'*EPA* destinato alle scuole: «Una volta che i dischi vengono confezionati, sono pronti per essere spediti ai centri di distribuzione, ai negozi per la vendita al dettaglio o ad altre destinazioni. Il trasporto aereo, su gomma o su rotaia richiede l'uso di carburanti fossili che contribuiscono al cambiamento climatico».

II. I pericoli del locale

a) Sangue e suolo

Se il locale non esercita un "reale" effetto di protezione ambientale, con che altro ha a che fare? Una possibile risposta è stata fornita da Ursula Heise nel recente *Sense of Place and Sense of Planet: The Environmental Imagination of the Global*³². Heise spiega come l'enfasi sul "locale" nell'ambito del movimento ambientalista considerato nel suo complesso possa essere la manifestazione di una deriva molto preoccupante verso il conservatorismo, il provincialismo, la xenofobia e i sentimenti anti-immigrazione. Heise non esita a proporre un'analisi genealogica della retorica nazista del *Blut und Boden* (Sangue e Suolo) al fine di mostrare come alcune preoccupazioni di certe correnti dell'ecologismo contemporaneo in qualche modo riecheggino l'intreccio instaurato dal nazionalsocialismo tra ambientalismo e iper-nazionalismo, intreccio fondato sulla romanticizzazione della relazione *autoctona* tra suolo e locale. Né il sottoscritto né Heise intendono suggerire che il movimento locavoro, o che la mossa localista dell'ambientalismo, sia equivalente al nazismo. L'analisi di Heise è invece rilevante perché dimostra come un interesse esplicito per l'ambiente possa racchiudere in sé e sostenere un conservatorismo di destra, che si pone *contro* chi è visto come alieno rispetto al senso assegnato alla comunità "locale" da parte di chi parla. Da questa prospettiva è evidente che molti appartenenti al movimento locavoro sono mossi dal desiderio di realizzare un'utopia bucolica, dalla nostalgia per un passato che non è mai esistito. Pollan, ad esempio, evoca proprio questa immagine quando descrive la sua prima cena locale presso *Polyface*: «Molti aspetti della cena con i Salatin avevano, almeno per me, il sapore di un'America lontana nello spazio e nel tempo»³³. Tuttavia, questo idillio bucolico è pericoloso non solo perché del tutto ingannevole (i Salatin usano quotidianamente i fuoristrada per spostare le loro mandrie), ma anche perché occulta gli aspetti più oscuri della nostalgia per il passato, quali i resoconti di violenza e di esclusione che vengono cancellati se l'attenzione viene interamente concentrata sul locale.

b) Donne in cucina

L'attenzione che i locavori riservano alla questione del trasporto di

32 Ursula K. Heise, *Sense of Place and Sense of Planet: The Environmental Imagination of the Global*, Oxford University Press, Oxford 2008.

33 M. Pollan, *Il dilemma dell'onnivoro*, cit., p. 220.

prodotti alimentari a volte si mescola con un ritratto negativo delle donne, in particolare delle femministe, che spesso vengono accusate di aver abbandonato in massa la cucina, ossia di aver smesso di cucinare pasti nutrienti e ricchi di significato per l'intera famiglia. Da questa considerazione ne deriva immediatamente un'altra: l'appello rivolto alla società a favore di un ritorno ai tradizionali ruoli di genere che prevedono che l'uomo eterosessuale si occupi di agricoltura e di allevamento e la donna eterosessuale di cucina e di lavori domestici. Ad esempio, sia Pollan che il film *Food Inc.* presentano Salatin e le aziende *Polyface* come promettenti paradigmi di economia locale. Ma ciò che Pollan si dimentica di dire è che Salatin crede così fermamente nei tradizionali ruoli di genere che in passato non assumeva donne come lavoratrici o stagiste per i lavori agricoli dell'azienda, ma solo per lavorare in cucina³⁴. La mentalità di Salatin, secondo cui il posto delle donne è in cucina e che il loro ruolo è andato in qualche modo "perdendosi", è emersa chiaramente in una recente intervista:

Quarant'anni fa tutte le donne del Paese – sto per dire una cosa molto sessista – tutte le donne del Paese sapevano come si taglia un pollo [...]. Oggi il 60% delle nostre clienti non sa nemmeno che i polli hanno le ossa! Non sto scherzando. Il rapporto con la cucina è diventato incredibilmente ignorante³⁵.

Questa critica del femminismo non ha suscitato alcun commento da parte di Pollan, presumibilmente perché la condivide. Ad esempio, nella recensione del saggio di Flammang, *The Taste of Civilization: Food, Politics, and Civil Society*³⁶, Pollan è d'accordo con la premessa fondamentale dell'autrice:

Sfidando le femministe della seconda ondata che incoraggiavano le donne ad abbandonare cucina, Flammang avanza l'ipotesi che la denigrazione del "lavoro alimentare", ossia di tutto ciò che riguarda la preparazione del cibo

34 «Is Back to Nature Farming Only for Men?», in «Irregular Times», <http://www.irregulartimes.com/polyface.html>. Nota: ciò potrebbe essere cambiato a seguito di pressioni esterne. Ad ogni buon conto, è certamente quello che accadeva quando Pollan ha visitato l'azienda. Anche il sito di Salatin, dove è riportato che verranno assunti 6 uomini e 2 donne, inizia ancora con le seguenti parole: «L'apprendistato, una relazione profondamente familiare, offre la possibilità a giovani uomini di vivere e lavorare con i Salatin» (enfasi aggiunta). Non è comunque chiaro quante donne abbiano mai potuto accedere all'apprendistato agricolo dell'azienda (se mai ve ne siano state).

35 «Interview: Joel Salatin», in «Observer», 31 gennaio 2010, p. 44, <http://www.guardian.co.uk/lifeandstyle/2010/jan/31/food-industry-environment>.

36 Janet A. Flammang, *The Taste of Civilization: Food, Politics, and Civil Society*, University of Illinois Press, Chicago 2009.

per la famiglia, abbia distrutto in maniera sconsiderata una delle culle della democrazia: il pasto familiare³⁷.

Queste osservazioni di fatto ribadiscono quanto affermato da Pollan in precedenza:

Il declino [dei pasti preparati localmente] è dovuto a diversi fattori: il lavoro femminile fuori casa, le imprese alimentari impegnate a convincere gli americani a lasciare a loro l'incombenza di cucinare e gli sviluppi tecnologici che hanno fatto sì che fosse più facile per queste stesse imprese svolgere tale compito. Cucinare non è più obbligatorio e per molte persone, e soprattutto per le donne, ciò è stata una benedizione. Forse, però, è stata una benedizione parziale se si considera il fascino culturale che questo soggetto continua ad esercitare in maniera invariata se non addirittura più profonda di prima.

Queste considerazioni si collegano, nel medesimo articolo, alla descrizione di Pollan del saggio di Friedan intitolato *La mistica della femminilità*³⁸: «Un libro che ha insegnato a milioni di donne americane a considerare i lavori domestici, tra cui il cucinare, come un compito ingrato, anzi come una forma di oppressione»³⁹.

Quello che stupisce ancora di più è che anche Kingsolver esprima una visione analoga e apertamente conservatrice in *Animal, Vegetable, Miracle*, ad esempio quando descrive il femminismo come «il più grande inganno della mia generazione»⁴⁰, in quanto ha ingiustamente allontanato la donna dal focolare domestico. In effetti, Kingsolver è molto fiera di calarsi nei panni della massaia che finalmente sa come preparare il formaggio in casa⁴¹. Come ha scritto Jeffrey in un saggio particolarmente illuminante:

Un giorno, durante il *Pennywise Eat Local Challenge*, mentre passavo da un incontro all'altro domandandomi come avrei potuto mettere assieme una cena usando ingredienti locali, senza spendere troppo e senza tempo a sufficienza per fare la spesa, un pensiero ha attraversato la mia mente come

37 M. Pollan, «The Food Movement, Rising», in «The New York Review of Books», 10 giugno 2010, <http://www.nybooks.com/articles/archives/2010/jun/10/food-movement-rising/?page=3>.

38 Betty Friedan, *La mistica della femminilità*, trad. it. di L. Valtz Mannucci, Edizioni di Comunità, Milano 1976.

39 M. Pollan, «Out of the Kitchen, Onto the Couch», «New York Times Magazine», 29 luglio 2009, http://www.nytimes.com/2009/08/02/magazine/02cooking-t.html?_r=3&pagewanted=1&partner=rss&emc=rss.

40 B. Kingsolver, *Animal, Vegetable, Miracle*, cit., p. 127.

41 *Ibidem*, pp. 126-127 e 156.

un fulmine: l'intera concezione dell'alimentazione locale è *davvero poco favorevole* per le donne che lavorano [...]. Se mangiare locale rappresenta un problema per me, che dire per quelle donne che, volontariamente o meno, lavorano 8-10 ore al giorno per 5 o 6 giorni alla settimana, in un ufficio, in ospedale o in tribunale? Che dire per quelle donne che, oltre a lavorare per molte ore, spendono parecchio tempo come pendolari e hanno anche dei figli che richiedono affetto e aiuto per i compiti? [...]. Ci possiamo definire femministe (ossia persone che auspicano l'eguaglianza per tutte le donne in ogni luogo) e continuare a pensare che una cena ideale debba consistere di ravioli fatti a mano e di marinata cotta a fuoco lento a partire da uva di stagione, pomodori raccolti dal proprio orto e da un'insalata con vegetali che (cerchiamo di essere onesti) non si trovano sugli scaffali di *Safeway*?

Jeffrey collega poi esplicitamente queste considerazioni al libro di Kingsolver:

Barbara Kingsolver ha dedicato un anno della sua vita alla coltivazione di un orto con il quale nutrire la sua famiglia e in seguito ha scritto un libro meraviglioso su questa sua esperienza. Ma che cosa sarebbe successo se avesse fatto la stessa cosa 25 anni fa, all'inizio della sua carriera di scrittrice? A mio parere, un libro del genere – sempre che fosse riuscita a trovare un editore, cosa tutt'altro che facile – non avrebbe avuto un pubblico così ricettivo; ma ancora *più importante* è che tutto quell'estirpare erbacce, irrigare e cucinare avrebbero potuto distrarla dall'arduo e solitario compito di apprendere l'arte della scrittura⁴².

c) «100% americano»

Il movimento locavoro, se pare essere un discutibile alleato del femminismo, sembra anche trovarsi pericolosamente vicino alle derive nativiste del discorso americano su razza e nazione. Basti considerare, ad esempio, i criteri usati da Salatin per scegliere a chi assegnare uno dei posti di stagista oggi tanto richiesti presso la sua azienda. Il primo requisito richiede che i candidati siano

pieni di energia e di entusiasmo, intraprendenti, sgobboni, determinati; devono essere consapevoli e predisposti all'apprendimento; devono essere

42 Jennifer Jeffrey, «The Feminist in My Kitchen», in «Stalking Beauty and Courting Wonder in Words and Images» (blog), 26 giugno 2007, <http://jenniferjeffrey.typepad.com/writer/2007/06/one-day-during-.html>.

positivi, evitare di lamentarsi, mostrare riconoscenza, allegri, capaci di andare dritti al sodo, affidabili e fedeli; devono essere in grado di assumersi le proprie responsabilità con tenacia e *possedere le caratteristiche di aspetto tipiche dei bravi ragazzi o delle brave ragazze al 100% americani. Facciamo molte, molte, molte discriminazioni*⁴³.

Ovviamente, questo elenco riafferma una visione conservatrice del genere, visto che è difficile immaginare che una donna che indossi solo abiti maschili possa essere considerata una «brava ragazza americana al 100%», o che un uomo che indossi abiti da donna, e tanto meno se è omosessuale o transessuale, possa essere considerato un ragazzo «americano al 100%». In effetti, è davvero bizzarro che «le caratteristiche di aspetto» costituiscano una categoria così importante per Salatin nel momento in cui si trova a decidere a chi offrire un posto di lavoro in un'azienda agricola. Inoltre occorrerebbe domandarsi che cosa mai possa significare l'espressione «100% americani» in un Paese, come gli Stati Uniti, caratterizzato da un mosaico complesso di etnie e di flussi migratori. Non è certo rassicurante apprendere che Salatin ha conseguito il suo diploma di laurea presso la Bob Jones University, l'università cristiano-evangelica di stampo ultraconservatore che ha chiuso le sue porte agli afroamericani fino al 1975 e che nel 2000 ha messo al bando le coppie interrazziali (bando che ha scatenato una bufera mediatica e una riduzione delle frequenze degli studenti che alla fine hanno costretto l'ateneo a rivedere la propria politica)⁴⁴. Nel corso dell'intera sua storia, la Bob Jones University ha di fatto perseguito una politica ufficiale che vietava tutti gli atti omosessuali in quanto perversioni condannate da Dio⁴⁵. È quindi probabile che questioni come l'inclusione razziale, i diritti dei gay e la giustizia sociale non abbiano rappresentato nella vita precedente di Salatin delle motivazioni particolarmente forti. Ma ancora più importante è sottolineare che Salatin non ha mai rinnegato il suo rapporto con l'ateneo, che nel 2009 lo ha nominato «Ex allievo dell'anno»⁴⁶. Salatin, inoltre, è un dichiarato oppositore del *Civil Rights Act* del 1964, in quanto, a suo dire, provocava un «razzismo al contrario»:

43 J. Salatin, *Polyface, Inc. Apprenticeships*, <http://www.polyfacefarms.com/apprentice.aspx> (enfasi aggiunta).

44 Bob Jones University, «Statement about Race at BJU», <http://www.bju.edu/welcome/who-we-are/race-statement.php>.

45 Bob Jones University, *Student Handbook*, 2005, p. 29.

46 «Headlines: Giving Due Honor: Accolades for Students and Grades», in «BJU Review», inverno 2009, vol. 24, n. 3, p. 2, http://issuu.com/bjureview/docs/bju_review_winter_2009.

Anche se corro il rischio di essere additato come estremista, voglio esprimermi sul movimento per i diritti civili [...]. Non appena è intervenuto il governo, è stata forzata la mano e ci sono stati più danni che benefici. Qualcuno crede davvero che le relazioni tra le razze in America siano oggi migliori di quanto avrebbero potuto essere se gli sviluppi degli anni '60 avessero mantenuto un ritmo che fosse metabolizzabile dalla società? Oggi, invece, c'è una discriminazione al contrario [...] e altrettanto se non più odio interrazziale rispetto al 1965. Ogni movimento ha le sue frange estreme e il Ku Klux Klan non rappresentava di certo l'americano medio durante l'ascesa del movimento per i diritti civili. Oggi la discriminazione al contrario alimenta un risentimento che non sarebbe mai esistito se il movimento avesse potuto svilupparsi senza le pesanti ingerenze del governo federale⁴⁷.

Salatin ha inoltre descritto il presentatore di talk-show Glenn Beck, un conservatore fortemente critico dei matrimoni omosessuali e dell'immigrazione illegale, come «privo di secondi fini» e «assetato di verità»⁴⁸, mentre non lesina considerazioni che gettano una luce negativa, se non addirittura umiliante, sui lavoratori migranti. Ad esempio, parlando di fronte al Congresso, Salatin ha affermato, per spiegare come rendere più trasparente il sistema di produzione della carne, che

l'agricoltura e gli alimenti industriali hanno ormai acquisito un odore e un aspetto ripugnanti, e sono propri degli emarginati sociali, come gli studenti meno bravi e i lavoratori stranieri⁴⁹.

In effetti, l'ostilità verso i migranti sembra rappresentare il motivo principale per cui Salatin sostiene l'acquisto di cibo locale e, quindi, la manodopera locale:

Un sistema alimentare sostenibile su base locale è formato in parte anche da un'infrastruttura locale, che comprende il lavoro. Una delle caratteristiche

47 J. Salatin, *Everything I Want to Do Is Illegal*, Polyface, Swoope, VA 2007, p. 201.

48 Lewis McCrary, «Cultivating Freedom: Joel Salatin Practices Ethical Animal Husbandry – No Thanks to the Feds», in «The American Conservative», vol. 8, n. 14, 2009, <http://www.theamericanconservative.com/articles/cultivating-freedom/>.

49 Testimonianza di Joel Salatin, Polyface Farm, Swoope, Virginia United States Congress, «After the Beef Recall: Exploring Greater Transparency in the Meat Industry», *House Committee on Oversight and Government Reform*, 17 aprile 2008. Se da un lato sono d'accordo con l'affermazione che i lavoratori migranti sono sfruttati dal sistema agricolo-industriale, non mi è chiaro come raggrupparli insieme agli studenti meno bravi e definirli «emarginati sociali» possa contribuire a migliorarne le condizioni di lavoro.

dei sistemi alimentari non locali è la necessità di reperire manodopera a basso costo al di fuori della comunità. Questo afflusso di manodopera a basso costo può cambiare radicalmente la struttura sociale [...]. Ne consegue un drastico aumento degli insegnanti e delle classi con l'inglese come seconda lingua, delle attività di tutela della polizia e dei traduttori nei tribunali, che può sconvolgere e traumatizzare una comunità. Questa non è xenofobia: è coscienza sociale e senso di responsabilità⁵⁰.

Per chiarezza ribadisco che non sto sostenendo che tutti i locavori, o la maggior parte di loro, condividano posizioni escludenti. Appare, tuttavia, evidente che almeno alcuni di loro sono disposti a sostenere chi condiziona tali opinioni, come testimoniato da Pollan in un'intervista con Rod Dreher, autore di *Crunchy Cons* e noto oppositore dei diritti di omosessuali e immigrati⁵¹.

Queste opinioni non dovrebbero sorprenderci. Infatti, come scrive Kelefa Sanneh sul «New Yorker»:

Il ruralismo, come l'ambientalismo, non è sempre stato considerato una causa progressista e in effetti non c'è nulla di liberale in una bicicletta o in un formaggio prodotti artigianalmente [...]. Rod Dreher, collaboratore del *National Review* e autore di *Crunchy Cons*, è un fervido sostenitore del biologico e un fervido oppositore dei matrimoni omosessuali. Victor Davis Hanson, autore di *Fields Without Dreams: Defending the Agrarian Idea*, ha anche scritto *Mexifornia*, un libro sui pericoli dell'immigrazione⁵².

In effetti, i sindacati dei lavoratori agricoli che hanno cercato di sfruttare *Food Inc.* a fini organizzativi sono stati più volte allontanati dal set⁵³.

È quindi paradossale che Pollan denunci la prassi della raccolta di prodotti biologici con trattori funzionanti con biodiesel riciclato come poco progressista a causa del trattamento iniquo che ricevono i lavoratori messicani, e allo stesso tempo presenti Salatin come esponente di rilievo della

50 J. Salatin, *Everything I Want to Do Is Illegal*, cit., p. 201.

51 Al proposito cfr. la citazione in esergo, nonché i diversi articoli apparsi sul blog della *Coalition of Immokalee Workers* (CIW), <http://www.ciw-online.org/news.html>. Di particolare interesse è anche il modo in cui i ristoranti della catena Chipotle strumentalizzano il proprio utilizzo di carni provenienti dalla Polyface per ribattere alle critiche relative al trattamento che riservano ai lavoratori migranti.

52 Kelefa Sanneh, «Fast Bikes, Slow Food, and the Workplace Wars», in «New Yorker Magazine», 22 giugno 2009, http://www.newyorker.com/arts/critics/atlarge/2009/06/22/090622crat_atlarge_sanneh.

53 Cfr. nota 51.

futura avanguardia di un movimento alimentare progressista e ugualitario⁵⁴. Come ha commentato di recente la giornalista britannica Yasmin Alibhai-Brown:

La gente per bene dovrebbe unirsi a un movimento sguaiato che vuole vietare l'ingresso agli alimenti "alieni"? Basta considerare il linguaggio che usano per rendersi conto che è molto vicino alle visioni anti-immigrazione: «Questi prodotti arrivano da chissà dove e hanno il sopravvento sui nostri, declassano i nostri piatti tipici, competono scorrettamente con il brodo e la salsiccia di pecora scozzese, che stanno scomparendo, eccitano i nostri sensi al di là di ogni decenza, contaminano l'identità del nostro Paese in maniera irreversibile». Se poi si passa all'acceso dibattito sulla necessità da parte dell'Occidente di ridurre l'importazione di cibo, ci resta in bocca un sapore ancora più amaro. Se decidessimo, come hanno fatto molto dei miei amici, di non comprare più prodotti alimentari importati da oltreoceano, non faremmo che peggiorare la condizione dei più poveri: i contadini che lavorano duramente nei Paesi in via di sviluppo, già pesantemente colpiti dal protezionismo commerciale imposto dagli embarghi dei Paesi ricchi. Sarebbe inoltre come dire no anche ai produttori del commercio equo e solidale, dal momento che anche le loro merci devono entrare nei nostri supermercati. Stiamo forse affermando che queste vite non contano perché preferiamo scegliere una visione etica più alla moda? Vergogna per quegli ambientalisti che riescono ad essere tanto sprezzanti. Potrebbero credere in ciò che fanno solo se le vite di quei contadini non contassero davvero⁵⁵.

Dentro il movimento locavoro potrebbero annidarsi gli stessi sentimenti anti-immigrazione che hanno caratterizzato il precedente movimento *Buy American* nel periodo che va dagli anni '70 agli anni '90 del secolo scorso. Molti dei motivi che oggi vengono utilizzati a sostegno del locavorismo

54 Si potrebbe sostenere che i commenti di Salatin sui lavoratori migranti riflettano esclusivamente le sue preoccupazioni relative agli standard lavorativi. Al proposito, Sanneh dà, dal mio punto di vista, un'ottima risposta: «Chi sostiene la necessità del cibo autoprodotta e di aziende (molto) piccole [...] talvolta parla di come l'artigianato sia in grado di migliorare le condizioni di vita dei lavoratori. Ma la peculiarità di questo movimento scarsamente organizzato è quella di non essere un movimento di lavoratori, ma di consumatori» (K. Sanneh, «Fast Bikes, Slow Food, and the Workplace Wars», cit.). Sebbene abbia fatto una ricerca approfondita, non ho trovato prove che Salatin abbia mai collaborato con i sindacati dei lavoratori agricoli per migliorare le loro condizioni di lavoro.

55 Yasmin Alibhai Brown, «Eat Only Local Produce? I Don't Like the Smell of That: The Language in This Debate Is a Proxy for Anti-immigration Sentiments», in «The Independent», 12 maggio 2008, <http://www.independent.co.uk/opinion/commentators/yasmin-alibhai-brown/yasmin-alibhaibrown-eat-only-local-produce-i-dont-like-the-smell-of-that-826272.html>.

– la paura della globalizzazione, il supporto ai sindacati, le critiche alle prassi di sfruttamento della manodopera in altri Paesi e gli appelli a favore dello stile di vita tradizionale americano –, erano infatti già presenti in un movimento analogo che, nel corso del tempo, è degenerato nel nazionalismo regionale e nella xenofobia anti-immigrazione. Come documentato da Frank in *Buy American: The Untold Story of Economic Nationalism*:

I sostenitori più famosi di *Buy American* promettevano nientemeno che di proteggere e di servire il popolo americano; ma la miope difesa del "noi" contro la minaccia dello "straniero" è precipitata verso una chiusura sempre più completa. Quella che era partita come un'iniziativa innocente al confine di Orange County, in Florida o nello Stato dell'Alaska si è conclusa con la creazione meno innocente di un confine economico tracciato in base alla razza o alla cittadinanza⁵⁶.

Ci sono quindi non pochi motivi per ritenere che un movimento contemporaneo contrario all'importazione di merci da altri Paesi possa finire per fare affidamento su – se non mobilitare – paure xenofobe e nazionalistiche nei confronti di altri popoli e di altre nazioni. E questa preoccupazione si fa ancora più intensa quando sono i prodotti alimentari ad essere boicottati, data la stretta connessione tra cibo ed identità culturale⁵⁷. La stigmatizzazione di un alimento esclusivamente sulla base del luogo di provenienza fa correre il rischio di stigmatizzare anche il popolo che se ne nutre. La diversità, di conseguenza, ne risentirebbe:

Un paradosso finale: da un certo punto di vista, ogni comunità con al suo interno una base di attivisti a favore di un'alimentazione locale è una comunità che indebolisce la diversità. Anche se raramente prendiamo in esame le influenze del mercato che rendono possibile la diversificazione di una comunità, basta riflettere un solo istante per rendersi conto del profondo legame che intercorre tra diversità culturale e accesso al mercato. I critici della globalizzazione sostengono, spesso facendo ricorso a dati inconvertibili, che le forze globali depauperano la varietà delle culture indigene presenti nel mondo, spazzando via lingue, conoscenze e consuetudini locali. Costoro, però, non tengono conto del fatto che le manifestazioni materiali di tale

56 Dana Frank, *Buy American: The Untold Story of Economic Nationalism*, Beacon Press, Boston 1999, p. 243.

57 Per una parziale rassegna della letteratura recente sul tema, cfr. Sidney W. Mintz e Christine M. Du Bois, «The Anthropology of Food and Eating», in «Annual Review of Anthropology», n. 31, 2002, pp. 99-119.

diversità possono giungere fino a noi proprio grazie alla globalizzazione. Il localismo, al contrario, indica ciò che è accettabile e ciò che non lo è dentro un confine arbitrario. In questo senso, riduce la diversità. Chiunque avesse delle perplessità al proposito dovrebbe chiedersi che aspetto assumerebbe la mappa culinaria di New York se fosse negato il libero accesso ai produttori stranieri. È solo grazie ai distributori provenienti da ogni parte del mondo e in grado di fornire ingredienti tipici se Harlem, Chinatown e Little Italy sono simboli esuberanti di diversità urbana, culinaria e culturale⁵⁸.

d) Salvare anime

Finora ho trascurato quello che, di fatto, è l'aspetto più agghiacciante e inquietante del movimento locavoro: la naturalizzazione e la giustificazione esplicita della violenza gratuita e arbitraria contro gli altri animali. Qui è necessario tornare alla già citata affermazione di Pollan che, nel confronto fra locavorismo e veganismo, sostiene che l'unica motivazione del veganismo sia il desiderio di un'assoluta purezza morale, disposta a distruggere l'intera natura pur di salvare la propria "anima". Pollan prosegue su questa linea lungo tutto il libro, tacciando i vegetariani di bigottismo, arrivando addirittura a sostenere che sarebbero dei "puritani":

Negli scritti dei pensatori animalisti scorre una vena sotterranea di puritanesimo, un profondo disagio non solo nei confronti della nostra parte ferina, ma anche di quella delle fiere stesse. Questi signori vorrebbero sopra ogni altra cosa sollevare l'uomo dal "male intrinseco" della natura, e tutti gli animali con lui. Viene da chiedersi se il loro vero nemico non sia alla fine il mondo naturale⁵⁹.

Al proposito è indicativo che Pollan descriva abitualmente i vegani come bigotti puritani, ma gli unici esempi che propongono sia lui che Kingsolver sono quelli di persone che, per motivi religiosi, non hanno remore a uccidere gli animali perché ritengono che non possiedano un'anima:

Durante il mio soggiorno alla fattoria, avevo chiesto a Joel come faceva a sopportare la macellazione dei polli. «Semplice», aveva risposto, «noi abbiamo l'anima, gli animali no. È un punto fermo tra le cose in cui credo. Dio non li

creò a sua immagine e somiglianza, e quando muoiono, muoiono e basta»⁶⁰.

Dato che gli animali non umani non hanno un'anima e sono quindi del tutto differenti rispetto agli umani, Salatin incoraggia i bambini a sgozzarli:

È interessante notare che di solito le famiglie che ci fanno visita vogliono vedere come si macella un pollo. Bene, mamma e papà (generalmente hanno tra i 20 e i 30 anni) rimangono in auto, mentre i bambini, che possono avere 8, 9, 10 o 11 anni, vengono dappresso per vedere cosa facciamo. Non abbiamo ancora trovato un bambino con meno di 10 anni che provi anche la pur minima ripulsa per ciò che mostriamo loro. Si trovano subito a proprio agio. Gli diamo perfino il coltello in mano e li facciamo sgozzare⁶¹.

La sprezzante indifferenza di Salatin per l'integrità fisica e per la vita degli altri animali è rappresentativa dei sostenitori del locavorismo. Gli intellettuali principali di questo movimento, in particolare Pollan e Kingsolver, sono impegnati a reintrodurre lo specismo che il locavorismo, in un primo momento, sembra mettere in discussione. In effetti, è difficile immaginarsi come il movimento locavoro possa mai tradursi in un reale miglioramento delle condizioni di vita degli animali, dal momento che molti dei suoi sostenitori più famosi ritengono che gli animali non abbiano un'anima e accettano il dominio dell'"Uomo" e il consumo di animali come la definizione più propria della nostra umanità. Ad esempio, sia Pollan che Kingsolver snocciolano, senza alcuna prova, un'interminabile lista di caratteristiche umane sempre più esoteriche che sono supposte essere derivate dal consumo di carne: un cervello di grandi dimensioni⁶², tutte le forme di interazione sociale, tra le quali un non meglio precisato «piacere della tavola»⁶³, il libero arbitrio⁶⁴ e, addirittura, la «civiltà»⁶⁵. L'esempio più esilarante è di Pollan, secondo il quale la marijuana esercita i propri effetti sugli umani in quanto in grado di simulare nel nostro cervello gli effetti della caccia:

Più tardi mi venne in mente che quello stato mentale [durante la caccia],

60 *Ibidem*, p. 354.

61 «Annie Corrigan, Joel Salatin and Polyface Farm: Stewards of Creation», in «EarthEats», 26 marzo 2010, <http://indianapublicmedia.org/eartheats/joel-salatin-complete-interview/>.

62 M. Pollan, *Il dilemma dell'onnivoro*, cit., p. 313.

63 *Ibidem*, p. 293.

64 *Ibidem*, p. 319.

65 B. Kingsolver, *Animal, Vegetable, Miracle*, cit., p. 222.

58 James McWilliams, «Is Locavorism for Rich People Only?», in «Freakonomics» (blog), 14 ottobre 2009, <http://freakonomics.blogs.nytimes.com/2009/10/14/is-locavorism-for-rich-people-only/>.

59 M. Pollan, *Il dilemma dell'onnivoro*, cit., p. 345.

decisamente piacevole, era molto simile a quello indotto dalla marijuana: i sensi si fanno più acuti e il pensiero sembra dimentico di tutto ciò che non rientra nell'istante presente, insensibile al disagio fisico e al passare del tempo [...]. Forse la presenza di questi recettori [dei cannabinoidi] è proprio un adattamento evolutivo, utile per coloro che vivono di caccia. Nel cervello c'è una sostanza chimica che acuisce i nostri sensi e ci dà modo di focalizzare l'attenzione e di ignorare tutto ciò che interferisce con il nostro compito, inclusi il disagio fisico e il passare del tempo, e che per di più fa aumentare l'appetito: sembra una perfetta arma farmacologica per il cacciatore⁶⁶.

Uno degli aspetti più incongrui della letteratura locavora è che da un lato i suoi sostenitori descrivono vividamente, e spesso poeticamente, gli abusi perpetrati negli allevamenti industriali, dall'altro non ritengono degne di attenzione le ragioni per cui ci si dovrebbe preoccupare della questione. Dal momento che gli animali non possiedono un'anima, non siamo in grado di capire che cosa, e perfino se, pensino o sentano. Di più: il fatto che li dominiamo costituisce l'essenza stessa di ciò che ci definisce come umani. Salatin si è infatti più volte espresso contro le cosiddette iniziative elettorali "Prop 2", promosse da *The Humane Society of the United States* in tutto il Paese, volte a mettere al bando i peggiori abusi perpetrati negli allevamenti intensivi, come le gabbie in batteria e quelle di gestazione⁶⁷. Sebbene le iniziative "Prop 2" siano a loro volta oggetto di controversia nell'ambito del movimento animalista (in quanto richiedono gabbie più grandi invece che la loro abolizione), la posizione di Salatin è che la legge dovrebbe consentire alle persone di fare ciò che vogliono con gli animali da allevamento. Salatin di fatto sostiene una riduzione delle attività di controllo e di vigilanza sulle modalità con cui gli allevatori crescono il proprio bestiame. L'allentamento dei controlli governativi, se da un lato è dubbio che possa favorire, come sostiene Salatin, le piccole aziende che "lavorano" con gli animali, dall'altro legittimerebbe le attuali prassi che rendono possibile l'orrore in cui vivono gli animali da allevamento, riducendo ulteriormente la seppur infima tutela legale che viene loro accordata. Altrettanto importante è che la visione locavora pregiudicherebbe ogni futura iniziativa a favore degli animali, dal momento che naturalizza l'originaria relazione di dominio sulla quale si fondano tutte le forme di violenza contro gli altri animali.

66 M. Pollan, *Il dilemma dell'onnivoro*, cit., p. 366.

67 Per un esempio fra i tanti, cfr. l'intervista di Mandy Henderson, «Joel Salatin – The Pastor of the Pasture», in «Columbus Underground», 28 febbraio 2010, <http://www.columbusunderground.com/joel-salatin-the-pastor-of-the-pasture>.

Sono "locavoro" (e vegano)

Quanto discusso non intende negare che il "locavorismo" non abbia sollevato questioni importanti. Ad esempio, gli orti urbani, i mercati degli agricoltori, l'organizzazione della *Community Supported Agriculture* e le aziende biologiche che non fanno uso di monoculture e pesticidi e che garantiscono i diritti dei lavoratori sono tutti obiettivi importanti che il locavorismo contribuisce a perseguire. Il problema del movimento locavoro è che continua ad articolarsi sulla base di una falsa dicotomia tra "vegan e vegetariani" e consumatori consapevoli, come se fosse impossibile preoccuparsi contemporaneamente del benessere degli animali, della tutela dell'ambiente e delle più ampie questioni che riguardano la giustizia e le politiche alimentari. Argomentazioni del tutto ragionevoli contro le monoculture si trasformano così in attacchi irragionevoli contro i vegetariani. La realtà, tuttavia, è che molti vegetariani e vegan, avendo già iniziato a controllare e a gestire consapevolmente la loro dieta, sono spesso più consapevoli dei pericoli legati alle pratiche dell'allevamento industriale e sono pertanto più propensi a cibarsi di frutta e verdura coltivate eticamente (ammesso che qualcosa del genere possa esistere). Come Pollan e altri hanno fatto notare, gli allevamenti industriali sono economicamente sostenibili solo grazie alle ingenti sovvenzioni che lo Stato eroga regolarmente ai grandi agricoltori industriali, che coltivano interi territori con monoculture di soia, grano e mais, che a loro volta vengono venduti agli allevamenti intensivi, che sono i più grandi consumatori di tali prodotti negli Stati Uniti. La questione, quindi, non è se si debba o meno porre fine al movimento per un consumo alimentare consapevole. È l'agricoltura industriale su larga scala ad essere davvero dannosa per l'ambiente, i lavoratori e gli animali. La questione è, invece, se siamo o meno in grado di sviluppare una nuova conoscenza e una nuova articolazione delle modalità con le quali gli obiettivi del movimento locavoro vengono espressi e recepiti. Ciò che conta più del concetto troppo semplicistico di "chilometri alimentari" è l'impronta ecologica prodotta dalla nostra alimentazione e l'impatto ambientale conseguente a qualunque acquisto alimentare. Accostarsi al problema da questa prospettiva più ampia non può che tradursi in una notevole riduzione del consumo umano di carne, oltre che in tagli significativi dell'intero sistema dei servizi del mercato globale, abbigliamento ed elettronica compresi.

È infine molto importante prendere in esame in che modo e per quali ragioni sono strutturati gli appelli in favore del "locavorismo". A questo proposito, come già detto, la tendenza di molti esponenti del movimento a muovere critiche scorrette e ingiustificate contro le femministe e contro

gli immigrati, visti entrambi come corruttori di uno stato romantico e idealizzato di comunità locale, è molto preoccupante e potenzialmente molto pericolosa. Come dimostra *Buy American*, movimento sorto come risposta sindacale allo sfruttamento dei lavoratori, le cause originariamente “progressiste”, qualora non considerino le intersezioni di genere, razza, classe e cittadinanza, possono degenerare nel nazionalismo e nel localismo xenofobo. In sintesi, l’ingannevole dicotomia tra vegano e locale può essere risolta, facendo sì che gli attivisti animalisti e gli attivisti per le politiche alimentari possano unire le forze in un movimento comune e più efficace. Dobbiamo partire dal crescente consenso circa la necessità di un’alimentazione più giusta per affrontare l’intera gamma delle questioni di giustizia sociale che dovrebbero stare al cuore di una dieta realmente giusta e “green”.

Traduzione dall’inglese di michela e Massimo Filippi
