

Eticità e veganesimo

26 Settembre 2017

È il 2017. Secondo tutti i film prodotti quando l'umanità pensava di poter curare gli omosessuali con gli schiacci viviamo in un futuro da fantascienza. Certo, non abbiamo macchine volanti, non viviamo in un'era post-razziale o nelle colonie su Marte, però abbiamo l'etica. E un compasso morale formato dalle gif di Beyoncé che ci spiegano come navigarla. Etica, infatti, è la parola del futuro. E quindi del nostro presente. Il lavoro è etico. La musica è etica. Lo sono le tasse. Anche le banche, ormai, sono etiche. L'etica è diventata la parola con cui definire noi stessi e chi ci circonda. Dividiamo le persone in buone o cattive a seconda di quanto rispecchiano la nostra idea di etica. Ma cosa si intende esattamente con l'etica? Tutti i più grandi pensatori della storia hanno scritto e dibattuto sul suo significato. Da Aristotele a Socrate, fino a Confucio. Da Tommaso d'Aquino a Kant, fino a Giulia Innocenzi. Nessuno, prima di lei, aveva però mai trovato una definizione precisa e sintetica di etica. Etica, sostiene la collaboratrice di Santoro nel suo libro *Tritacarne*, significa non uccidere gli animali. Sarebbe intellettualmente disonesto, però, attribuire quest'idea esclusivamente alla giornalista de *Il Fatto Quotidiano*; una riflessione così complessa richiede un'estensione computazionale non ascrivibile singolarmente a Giulia Innocenzi. Per arrivare a questa epifania intellettuale sono stati necessari milioni di vegani nel mondo. I vegani sono infatti ossessionati dalla parola *etica*. È quella a cui ricorrono quando viene chiesto loro che cosa li abbia spinti a cambiare dieta. È come definiscono loro stessi. Persone con etica. Hanno pure creato il *Parma Etica Festival*, una rassegna in cui si celebrano culture, tradizioni e usanze alimentari allogene con il nobile scopo di aiutare le persone a dimenticare di vivere a Parma. Tre giorni di talk, workshop e seminari sull'etica vegan e vegetariana. E sulla *psicogenealogia transgenerazionale*, una branca della psicologia che unisce le esperienze traumatiche dei tuoi avi del Rinascimento con le difficoltà di ricezione di Lifegate. Ospite speciale del festival? Giulia Innocenzi. Altro esempio di questa ossessione si può trovare nel ricettario-bibbia della comunità vegana italiana dal titolo *La cucina etica*. Scopo dei suoi tre autori è quello di proporre ricette etiche, salutiste, ecologiche, spirituali, legate allo sviluppo sostenibile. Uno dei primi capitoli è dedicato alla quinoa.

La quinoa è considerata uno degli alimenti più nutrienti in natura ed è utilizzata di frequente nelle diete vegane per l'alta concentrazione di proteine che contiene; viene coltivata nei due Paesi più poveri del Sud America — Perù e Bolivia — e da quando è stata scoperta nelle diete etiche ha completamente stravolto l'esistenza degli abitanti di entrambi i Paesi. Dal 2006 al 2011 il prezzo della quinoa è triplicato, fino a raggiungere i 3mila euro la tonnellata, ma alcune varietà più pregiate — rossa real e nera — possono superare i 4mila e gli 8mila euro. Per questo motivo in Bolivia, un Paese in cui il 45% della popolazione vive con meno di 2 dollari al giorno, gli agricoltori hanno cambiato la loro dieta, immutata per oltre 5mila anni. La quinoa, ormai troppo preziosa per essere consumata localmente, viene quasi interamente venduta o scambiata per Coca-Cola, dolci industriali e altri prodotti della dieta occidentale. La situazione è così grave da aver creato un inedito banditismo locale, che lotta a colpi di rapimenti e di candelotti di dinamite per la conquista di terreni coltivabili a quinoa. La diversità biologica delle coltivazioni è stata inoltre quasi completamente distrutta per essere convertita in una monocoltura di questa pianta. Per gli agricoltori non avrebbe senso fare diversamente. In Perù, dove il 22% della popolazione vive in povertà, la situazione non è migliore. Un chilo di quinoa costa dieci soles, circa 2,70 euro: più del pollo e quattro volte il riso. Secondo le statistiche governative il consumo è crollato a livello nazionale per questo motivo. Una notizia preoccupante, visto che proprio per le eccezionali proprietà nutritive la quinoa risultava fondamentale per sostenere la popolazione nelle zone più povere del Paese, colpite da un livello di malnutrizione infantile fra i più alti in Sud America. Secondo l'UNICEF il 19.5% dei bambini peruviani soffre oggi di malnutrizione cronica. Il paradosso è evidente: mentre nei Paesi d'origine è diventato più conveniente mangiare hamburger di una multinazionale, i ricchi europei e americani possono consumare etico, salutista e sostenibile burger vegano di quinoa. Magari con una maionese di anacardi, altro alimento necessario per mantenersi etici e che nei piatti vegani risulta fondamentale per simulare ricette realizzabili tradizionalmente solo attraverso il latte animale, come la besciamella, i formaggi; da spalmare, il ripieno della cheesecake, i gelati e le mousse. Ma da dove arrivano gli anacardi che finiscono nei dolci cruelty free? Per il 40% dal Vietnam, Paese che ha deciso di adottare per la loro raccolta una filiera produttiva che ricorda le dittature più tiranniche della storia, tipo la Corea del Nord di Kim Jong Un, la Romania di Ceau escu o la Apple di Steve Jobs. Secondo un dettagliato reportage di Human Rights Watch, gli anacardi vietnamiti provengono infatti quasi totalmente dal lavoro forzato nei centri di recupero per tossicodipendenti condannati. Moltissimi detenuti arrivano in questi centri senza essere stati difesi da un avvocato e senza un regolare processo e sono costretti a lavorare otto ore al giorno, sei giorni alla settimana, a un ritmo di estrazione di un anacardo ogni sei secondi. Chi non rispetta questi standard subisce svariate punizioni corporali: viene picchiato con bastoni chiodati, rinchiuso in celle di isolamento, costretto al digiuno e privato dell'acqua. In molti casi torturato con elettroshock. Per questo motivo Human Rights Watch li ha definiti *anacardi insanguinati*, come i diamanti africani. La filiera però non termina in Vietnam: il 60% degli anacardi viene processato nel Sud dell'India, nelle zone più povere del Paese. Il guscio, spesso e resistente, viene spaccato a mano da donne che lavorano sedute nella stessa posizione per dieci ore al giorno. Ma non è la fatica il

vero problema. Gli anacardi sono protetti da due gusci interni che rilasciano un olio caustico formato da acidi anacardici, cardolo e metilcardolo: queste sostanze bruciano in modo profondo e permanente la pelle delle lavoratrici che non possono permettersi dei guanti di protezione. Per la loro mansione vengono infatti pagate appena 2,20 euro al giorno. In India gli anacardi sono considerati un lusso da consumare solo durante le feste più importanti. Così, alla fine dei turni, le operaie vengono anche perquisite, come le donne in reggiseno e slip che tagliavano la cocaina per Pablo Escobar. […] Mandorle, l'ennesimo alimento esploso in popolarità – con un prezzo triplicato in 5 anni –, grazie al suo apporto naturale di calcio, essenziale nella dieta vegana. Da questi frutti si ricava un latte utilizzato per realizzare mozzarella, ricotta e molti altri tipi di formaggi e creme. La richiesta è aumentata a tal punto da costringerci a importarle quasi totalmente dall'estero, nonostante le nostre millenarie tradizioni legate al loro consumo. Principalmente dalla California, responsabile dell'82% della produzione mondiale. Un quasi-monopolio in crescita costante, che ha messo lo stato americano in ginocchio per il prosciugamento delle riserve idriche. Per produrre una singola mandorla sono necessari infatti oltre 4 litri d'acqua – e la California ne produce ogni anno più di 950mila tonnellate. Le ripercussioni della siccità sulla fauna sono devastanti: sono morti oltre 4mila cervi in un anno; alci, linci, volpi, coyote e orsi sono talmente assetati da spingersi con sempre maggiore frequenza nelle zone abitate dall'uomo. Diverse tribù di Nativi Americani stanno cercando di salvare il salmone Chinook, un pesce fondamentale per la loro storia e cultura: peccato che l'acqua che potrebbe evitarne l'estinzione venga deviata per centinaia di km per essere usata nei frutteti di mandorle. Ma a contribuire all'aridità dei terreni non sono solo le mandorle. L'altro grande responsabile è forse l'alimento più rappresentativo della moderna narrativa del cibo, passato da nutrimento a status symbol politico per food stylist: l'avocado. Per produrre mezzo kg di avocado vengono mediamente impiegati 270 litri d'acqua. Il risultato sono i quattro anni consecutivi in cui la California registra la peggior siccità della storia. Brindiamo con questo avocado alle mandorle offerte da "La cucina etica"!

Certo, è chi se la passa peggio. Il vicino Messico in meno di 10 anni ha decuplicato gli export di avocado – conosciuto ormai da quelle parti come "oro verde" – diventandone il primo produttore al mondo. L'offerta, però, non riesce a soddisfare la domanda. I prezzi in continua salita stanno portando a una deforestazione che tocca i 700 ettari all'anno; in dieci anni, per lasciare spazio ai frutteti di avocado, è svanita un'area di foresta grande quattro volte la Lombardia. Come per la California, questa perdita sta trasformando radicalmente la vita di flora e fauna. Milioni di farfalle monarca scelgono per la riproduzione e lo svernamento proprio le aree in deforestazione del Michoacan, la capitale mondiale dell'avocado: senza vegetazione il loro destino è l'estinzione. L'enorme quantità di pesticidi e fertilizzanti necessari per la coltivazione degli avocado stanno inoltre avvelenando le riserve acquifere da cui si abbeverano animali e popolazione locale. Il controllo di questo enorme business è in mano al cartello dei "Cavalieri Templari", l'organizzazione criminale responsabile della distribuzione di crystal meth negli Stati Uniti, che ha scoperto un inedito pollice verde da quando i ricavi della vendita di avocado sono passati dai 90milioni di dollari del 2000 agli 1.3 miliardi del 2012. Le tattiche sono le stesse usate da tutti i mafiosi del mondo. Chi non paga il pizzo si trova i frutteti bruciati. Chi prosegue nel non assecondare i taglieggiatori va incontro alla morte o a quella dei propri cari. Molteplici i casi di stupro. Un giornalista di Vocativ racconta la storia del rapimento di due figli di un agricoltore. Per il riscatto da 1.5 milioni di dollari ha venduto tutto ciò che possedeva. I figli non li ha mai più rivisti. Per questo motivo si parla di "avocado insanguinati". Come i diamanti. Come gli anacardi. Ma persino gli avocado non sono nulla in confronto al più grande distruttore di foreste del mondo: la soia. Per questo legume ogni anno viene raso al suolo il 3% della foresta pluviale Argentina, situata nella provincia di Cordoba. Otto milioni di ettari – un'area grande quanto il Portogallo. In Brasile, dal 1978 a oggi, sono sparite invece Italia e Germania. Ma a chi importa, no? Del resto la foresta pluviale serve solo a produrre il 28% dell'ossigeno che respiriamo e a stabilizzare il surriscaldamento globale attraverso l'assorbimento di anidride carbonica. Certo, uccidere miliardi di persone facendo innalzare il livello degli oceani a causa dello scioglimento dei ghiacciai è un equo sacrificio rispetto alla vita di una quaglia del Molise, peccato che la foresta contenga anche il 40% delle specie animali viventi. Questo però non intacca lo status della soia come alimento principe della dieta vegana – il sito de "La cucina etica" contiene 952 ricette basate su questo ingrediente. Secondo una ricerca dell'università di Oxford, il 73% dei vegani consumerebbe ogni giorno almeno 11 grammi di proteine provenienti dalla soia, ricca inoltre di fibre e minerali che altrimenti verrebbero a mancare nell'organismo di una persona che non mangia carne. Ora so cosa staranno pensando i vegani. "La maggior parte della soia viene coltivata come mangime animale, non per l'uomo!". È vero, il 70% della produzione mondiale di questo legume è destinata agli allevamenti di bestiame, ma la nota lobby dell'industria della carne, conosciuta anche come WWF, ha commissionato nel 2009 una ricerca alla Cranfield University che riflette proprio su questo dettaglio. Lo scopo dello studio è immaginare scenari che potrebbero ridurre del 70% l'emissione di gas serra. I ricercatori giungono a questa conclusione: "sostituire latte e carne con analoghi alimenti raffinati come il tofu potrebbe aumentare la quantità di terreno arato necessario per soddisfare il fabbisogno alimentare". Infine, se la propaganda "etica" funzionasse veramente e smettessimo tutti di consumare prodotti animali, la deforestazione e il surriscaldamento terrestre aumenterebbero. Questo perché una vasta quantità di alimenti consumati dai vegani richiede una lunga filiera di lavorazione, dalla coltivazione a migliaia di km ai numerosi processi necessari per trasformare la soia nell'unico alimento più insapore del pollo: il tofu. Provate a cercare un ristorante vegano interamente a km.0 nella vostra città. Non esiste. Il massimo che potete trovare è un ristorante possibilmente a km.0. La verità, come ipotizza la ricerca del WWF, è che una cucina vegana equilibrata non è sostenibile per l'ambiente. […] Ma non è nulla di sbagliato nell'essere vegani, è una scelta personale, come tante altre. Il problema nasce quando si passa da una scelta di vita a una presunta scelta etica,

motivata dal voler salvare l'ambiente o gli animali. Questo significa mettersi in una posizione di superiorità morale che semplicemente non trova corrispondenza nei fatti. È solo un voler apparire ecologisti. Il movimento vegano usa la parola "specista" per apostrofare chi secondo gli adepti non mette vita animale e umana sul medesimo piano di importanza. [...] L'unica cosa che possiamo fare, la prossima volta che ci troveremo a mangiare in una hamburgeria artigianale con un amico vegano, è aiutare chi ci sta di fronte a scegliere. Fra il burger di quinoa con guacamole e mayo di mandorle e l'unica scelta etica possibile: il digiuno.

Matteo Lenardon