DOPPIOZERO

Farmaggedon

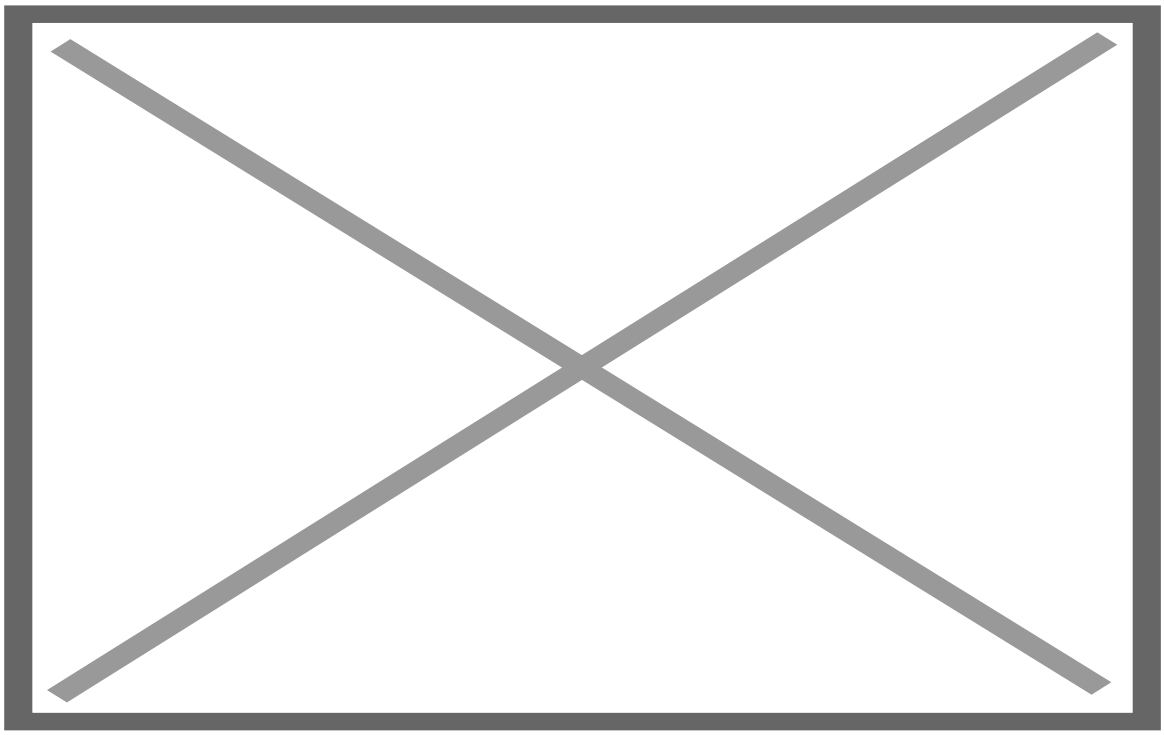
Riccardo Venturi

24 Novembre 2011

Capitol Hill, Washington DC. Una jeep parcheggia di fronte a un negozio senza insegna. La conducente inforca gli occhiali da sole, apre il portabagagli, prende due grandi congelatori e scambia qualche battuta con la donna davanti al negozio che sembrava attendere la sua visita. Poi scompare dietro un cancello laterale e si dirige verso il retro dell'immobile. Al riparo da sguardi indiscreti, tira fuori dal congelatore una decina di bottiglie di plastica vuote. Riposti i refrigeratori pieni nel portabagagli, riparte accennando un saluto alla donna. Il racconto urbano di un'alcolista nell'America degli anni venti, quelli del proibizionismo? Non proprio, perché questa scena ricorre puntualmente ogni settimana in sedici siti di Washington e perché il prodotto in questione non è alcool ma nient'altro che... latte. Non il *milk plus*, il latte-più servito dal Korova Milk Bar in *Arancia meccanica* arricchito con la mescalina, ma il latte crudo o non pastorizzato. Da quando la vendita di latte crudo è stata vietata nel District of Columbia e nel limitrofo Maryland, la donna misteriosa anima una cooperativa di cibo locale, *Grassfed on the Hill* che, raggirando il divieto, acquista latte crudo in Pennsylvania, dove è legale, e lo trasporta ogni settimana a Washington per un "uso condiviso". Altri hanno adottato una strategia più fantasiosa, commercializzando il latte crudo come *Meow Milk*, con una falsa avvertenza che destina il prodotto ai gatti e non agli esseri umani.

Ma qui cominciano i guai. Il 20 aprile Dan Allgyer, un contadino Amish che produce latte nella sua fattoria Rainbow Acres in Pennsylvania, riceve un'ispezione inaspettata quanto irruente. Due sceriffi federali con le armi ben in vista, un agente di polizia statale e un paio di ispettori della Food and Drug Administration (FDA) gli ricordano il divieto di vendere il suo latte al di là dei confini della Pennsylvania. Come accade nei casi di traffico di droga, la polizia si è segretamente infiltrata tra i consumatori clandestini di latte crudo, sottoponendo il prodotto incriminato a severe analisi e risalendo la filiera fino ai produttori-

spacciatori. Tagliati fuori dalla grande rete di distribuzione, intimoriti dalla risposta severa delle istituzioni, i produttori locali hanno così vita difficile. Eppure più il latte crudo diventa un prodotto di contrabbando, più la richiesta aumenta e da bevanda organica, sana e gustosa è diventato oggi un vero e proprio elisir.



Una bottiglia di latte con le manette è la locandina di *Farmaggedon*, un documentario di Kristin Canty appena uscito negli Stati Uniti. *Farmaggedon* fa parte di una serie di documentari che, da una decina d'anni, denuncia coraggiosamente e con dati alla mano il mercato alimentare americano. Da *Fast Food Nation. The Dark Side of the All-American Meal* (2001) di Eric Schlosser a *Super Size Me* (2004) di Morgan Spurlock, in cui il regista si è imposto di nutrirsi esclusivamente da McDonald's a colazione, pranzo e cena per un mese. Risultato: 11 kg in più ed effetti devastanti sulla sua salute fisica, sessuale e mentale; e ancora, *Food Inc*. di Robert Kenner (2008) e *Fresh* di Sofia Joanes (2009). *Côté* francese, va menzionato *Nos enfants nous accuseront* di Jean-Paul Jaud (2008), un documentario sul comune di Barjac (Gard) che ha deciso di servire solo cibi biologici nelle mense della scuola, finanziando i costi più elevati con il budget del comune. Un'azione in controtendenza, se pensiamo che negli Stati Uniti il 30% delle mense nelle scuole pubbliche serve fast food. In Italia va annunciato il recentissimo *Genuino clandestino* del collettivo Nicola Angrisano. Questi documentari condividono alcune convinzioni: se avessimo la possibilità di vedere

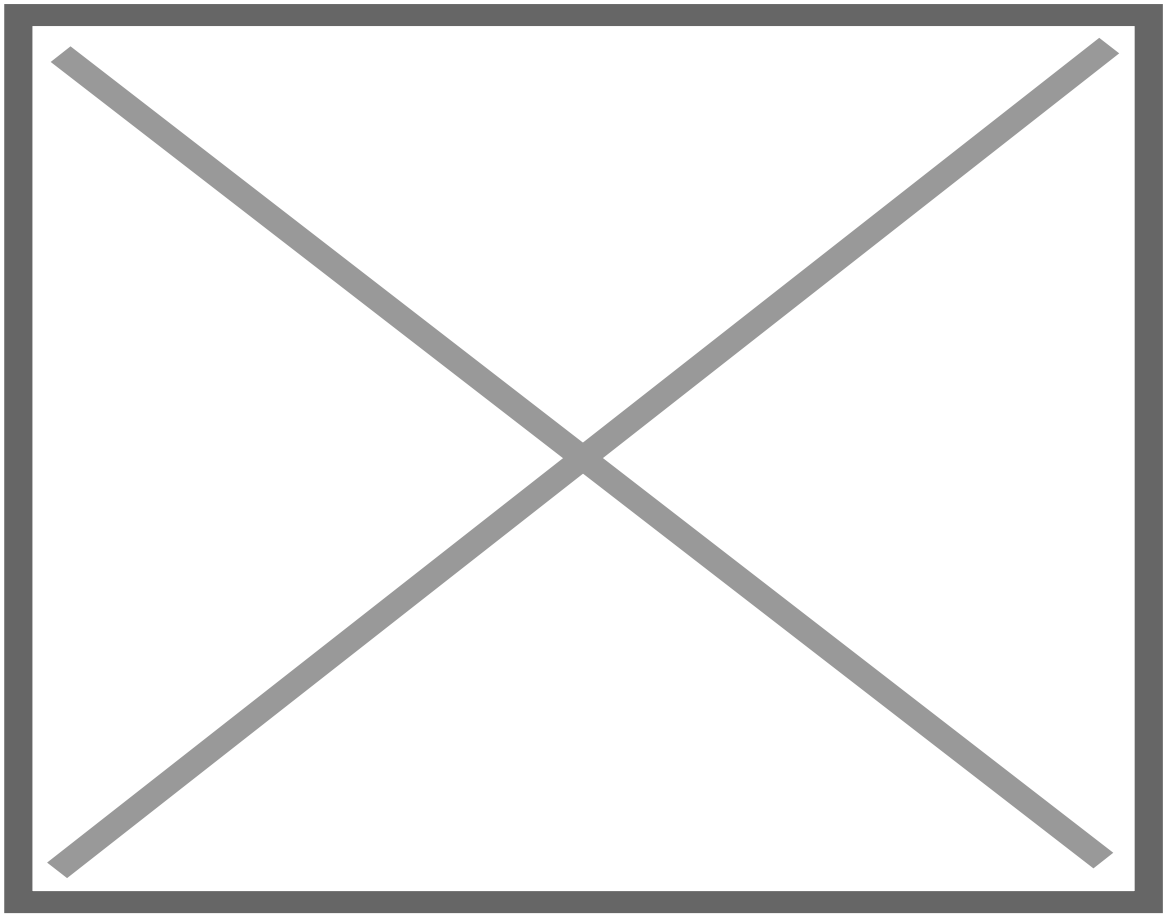
con i nostri occhi il processo di trasformazione del cibo industriale in vendita nei supermercati e prodotto in luoghi rigorosamente “No Trespassing” come fossero zone militari, ci passerebbe di colpo l’appetito. Spesso il gusto dei cibi industriali non corrisponde a quanto riportato sull’etichetta; quanto conta in un alimento industriale è il logo, il *packaging* e la copertura pubblicitaria piuttosto che il modo in cui questo cibo è processato.

*Go local!*potrebbe essere uno degli slogan di questi documentari: la migliore garanzia della bontà del cibo locale è il rapporto diretto tra produttore e consumatore. I figli dei produttori di latte crudo ne sono anche i primi consumatori e, se qualcosa va storto, sono i primi ad accorgersene. E, infine, un’alternativa alle grandi catene industriali è possibile e si tratta solo di organizzarsi.

*Farmaggedon*indugia a volte in una visione bucolica delle piccole fattorie, con animali che pascolano beati, contrapposti a immagini di repertorio sugli allevamenti intensivi, con animali deperiti, chiusi in enormi capannoni bui e sovrappopolati, costretti a muoversi tra i loro propri escrementi. Tuttavia la favola pastorale si contrappone soprattutto alle irruzioni della polizia, di cui la regista mostra delle riprese grottesche, con squadre di poliziotti che irrompono in un mercato biologico con le pistole puntate contro cocomeri-killer. *Farmaggedon* racconta solo una parte di questa storia, a causa della reticenza dell’USDA (United States Department of Agriculture) a giustificare le procedure ufficiali elaborate dai loro tecnocrati contro i produttori locali e finalizzate a bloccare la proliferazione di prodotti non pastorizzati. Tale finalità è scritta a chiare lettere in un documento ufficiale, *Healthy People 2020*: “Increased the number of states that have prohibited sale or distribution of unpasteurized dairy products”. È così che nel Paese del *junk food*, in cui manca una consapevolezza della buona cucina, appannaggio di una minoranza urbana socialmente e culturalmente privilegiata, il latte crudo è diventato il prodotto più controllato dall’USDA dopo la marijuana!

L’USDA sostiene che il latte crudo causa malattie, infezioni e persino decessi. Il latte pastorizzato – denominato in Italia latte fresco – viene portato a una temperatura molto elevata, 72˚C per una quindicina di secondi, al fine di uccidere microrganismi patogeni potenzialmente letali come la listeria, la salmonella e il famigerato E.Coli. I consumatori di latte crudo sostengono che tale denaturazione diluisce il latte, gli dà un gusto metallico e lo priva della sua pienezza burrosa. Di

più, sostengono che l’uso di pesticidi, fertilizzanti e altre irradiazioni elimina anche nutrienti ed enzimi salutari di cui ha bisogno il nostro sistema immunitario. La regista di *Farmaggedon*, ad esempio, curato l’asma e diverse allergie dei suoi quattro figli con il latte crudo. L’agricoltore agit-prop Joel Salatin – i titoli dei suoi libri danno un’idea del personaggio: *Everything I Want To Do Is Illegal. War Stories from the Local Food Front* (2007), *The Sheer Ecstasy of Being a Lunatic Farmer* (2010) – firma una delle testimonianze più appassionate del documentario. Lontano da una forma di oscurantismo o di resistenza ottusa al progresso, critica l’autorità indiscutibile della scienza alimentare che fomenta l’uso di pesticidi, antibiotici, steroidi, ormoni, OGM e così via. Nel frattempo la pastorizzazione si estende progressivamente ad altri prodotti, dai succhi di frutta e di verdura (anche quelli venduti nei supermercati biologici) alle mandorle. Lo stesso vale per l’irradiazione del cibo, e nonostante sia praticata negli Stati Uniti solo dal 2000, il cibo non irradiato sta diventando fuori legge.



Cosa si nasconde dietro la battaglia ai piccoli produttori indipendenti che forniscono cibo sano alle comunità locali? Fa parte di un’agenda più ampia –

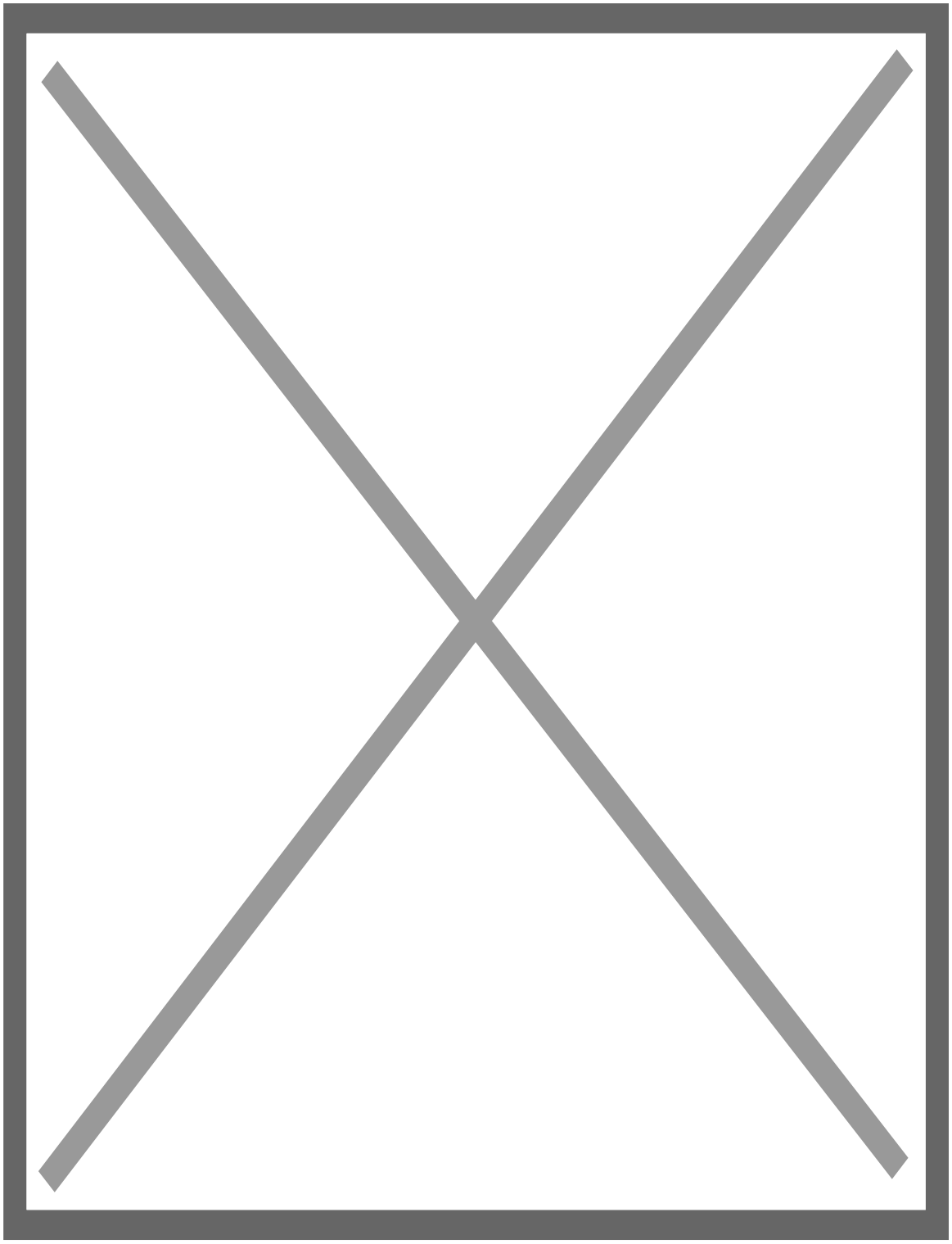
sociale quanto politico-economica – che mira a spaventare e ridurre al massimo la produzione indipendente? Al di là di una visione manichea per cui tutti i prodotti locali sono genuini e tutti i prodotti dell'industria alimentare tossici, che tutti i produttori locali sono animati da buone intenzioni e il resto sono malevoli, lo spettro che si aggira dietro tali manovre è quello delle grandi lobbies dell'alimentazione (Monsanto, Tyson, Perdue, Smithfield) e dei loro interessi. Se l'intenzione fosse quella di tutelare la salute dei consumatori, perché in qualsiasi supermercato è possibile comprare superalcolici e sigarette e non un litro di latte munto da una mucca? *Business as usual* o le solite paranoie? Nel 1972 la FDA ha compiuto 50.000 ispezioni per la sicurezza alimentare; nel 2002 se ne contano appena 9.164, nonostante 73.000 americani siano stati contaminati dall'E.Coli. Anziché concentrarsi sulle grandi catene industriali alimentari, causa primaria dei problemi di sicurezza del cibo, vengono implementate misure coercitive e azioni legali contro piccoli agricoltori indipendenti, che producono in gran parte cibo salutare e sicuro, costringendoli a volte a cessare la loro attività. Vi è un futuro per l'agricoltura locale e biologica?

L'USDA non lascia ben sperare: lontano dall'essere una struttura super partes, ai suoi vertici siedono ex-avvocati di grandi imprese come la Monsanto, in palese conflitto di interessi, e l'amministrazione Obama ha purtroppo consolidato tale circolo vizioso. La scarsa virtuosità dell'USDA non è nuova. Già nel 1977, quando l'USDA preparava *Dietary Goals for the United States,* la prima guida pubblica per sensibilizzare gli americani ad adottare una nutrizione più sana, diverse ricerche avevano dimostrato i rischi legati al consumo di carne rossa. Una dieta povera di grasso e colesterolo – come durante i tempi di guerra – diminuisce la diffusione dell'obesità e del diabete, nonché i problemi di cuore, in particolare le cardiopatie coronariche, che aumentarono vertiginosamente negli Stati Uniti a partire dagli anni cinquanta, ovvero assieme al benessere economico. È la "lipid hypothesis", abbracciata anche dall'American Heart Association, che sin dal 1961 mirava a un'alimentazione povera di grassi saturi e di colesterolo da prodotti animali. Ma consigliare di consumare meno carne rossa cozzava con gli interessi dei grandi produttori di carne, che esercitarono forti pressioni sulla commissione del Senato sui Nutrition and Human Needs. Fu così che la versione ufficiale della guida fu perfidamente emendata: vi si consigliava semplicemente di consumare meno proteine. Come scrive bene Michael Pollan in *In Defense of Food. An Eater's Manifesto*(Penguin 2008), da allora non si parlò più di cibi ma di alimenti: "the new language exonerates the food themselves. Now the culprit is an obscure, invisible, tasteless – and politically unconnected – substrance that may or may

not lurk in them called saturated fat”.

Torniamo al latte crudo. Il dibattito tra incoscienti ed entusiasti bevitori di latte crudo da una parte e sapienti e allarmati scienziati dall’altra, tra produttori locali e lobbies, tra cibo biologico e OGM resta aperto. *Farmaggedon* non vuole convincerci a bere latte crudo. Le sue intenzioni travalicano un bicchiere di latte e riguardano ognuno di noi, carnivori quanto vegetariani, amanti del latte e non, negli Stati Uniti quanto in Italia. Si tratta di una questione prettamente politica: la libertà di ogni individuo, il diritto inviolabile di scegliere la propria condotta alimentare, senza l’interferenza di istituzioni che legiferano per difendere i profitti di grandi gruppi industriali anziché la salute dei cittadini, che sono capaci di disinformare una nazione per tutelare il business di una minoranza. In finale, quello del latte crudo mi sembra un caso perfetto di biopolitica, un tentativo di estendere la gestione e il controllo sul corpo dei cittadini. Che la produzione e il consumo di latte crudo, cibo locale e biologico siano la nuova sponda delle battaglie per i diritti civili, una nuova forma di disobbedienza civile ai tempi della biopolitica? Per queste ragioni mi auguro che una produzione indipendente come *Farmaggedon* susciti l’interesse di qualche casa di distribuzione italiana e venga proiettato presto nelle nostre sale.

Il 16 maggio i membri di *Grassfed on the Hill* – la cooperativa che distribuisce latte crudo a Washington – hanno manifestato assieme ad altri latte-ovo rivoluzionari sulle pendici di Capitol Hill. Erano presenti 400 persone e una mucca.



Siti

http://www.ftcldf.org/

Farm-to-Consumer Legal Defense Fund che difende i diritti degli agricoltori

http://civileats.com/

http://www.thecompletepatient.com

Blog di sui rapporti tra alimentazione e business

http://www.westonaprice.org/

http://www.fda.gov/ICECI/EnforcementActions/WarningLetters/ucm209276.htm

La lettera contro Dan Allgyer sul sito ufficiale del FDA

Libri

Sandor Ellix Katz, *Wild Fermentation. The Flavor, Nutrition, and Craft of Live-Culture Foods* (Chelsea Green 2003)

Sandor Ellix Katz, *The Revolution Will Not Be Microwaved. Inside America's Underground Food Movements* (Chelsea Green 2006)

David Gumpert, *The Raw Milk Revolution. Behind America's Emerging Battle Over Food Rights* (Chelsea Green 2009)

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

THE UNSEEN WAR ON AMERICAN FAMILY FARMS.

Joel Salatin writes:

"Many of you have seen Food Inc. and Fresh. Now it's time for the next level: **Farmageddon.** Everyone should see this documentary because it takes up where previous documentaries have ended by answering the question: 'Why is local food pricey and hard to find?' You deserve an answer, and this hard hitting video delivers. I can't recommend it heartily enough. Who owns your body? What kind of terror do America's food police inflict on heritage food providers? This is strong language, but we live in disturbing times. You owe it to your children to empower yourself with the truth about food safety and food choice. Look at the dates and please go see this movie.

Tell them Joel sent you."

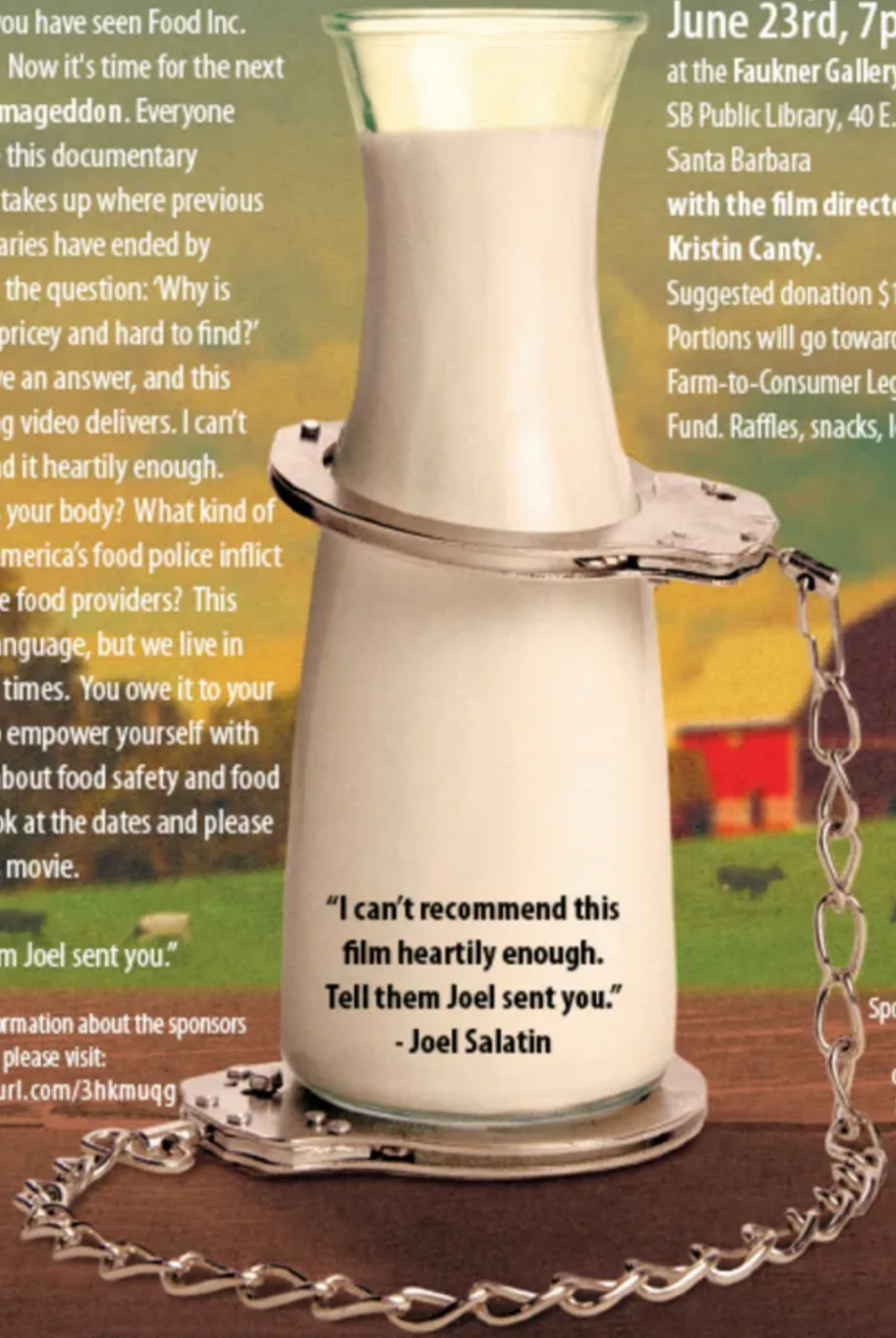
For more information about the sponsors and the film, please visit: http://tinyurl.com/3hkmuqg

Thursday, June 23rd, 7pm

at the **Faukner Gallery** inside the SB Public Library, 40 E. Anapamu, Santa Barbara

with the film director Kristin Canty.

Suggested donation $10. Portions will go toward the Farm-to-Consumer Legal Defense Fund. Raffles, snacks, local foods...



"I can't recommend this film heartily enough. Tell them Joel sent you."
- Joel Salatin

Sponsors: Santa Barbara and Ventura Chapter of the Weston A. Price Foundation and Farm to Consumers Legal Defense Fund, www.wapfsantababara.blogspot.com (email wapfsantabarbara@gmail.com for more information).

HopeDance FiLMs & Evolver Santa Barbara presents...

FARMAGEDDON

KRISTIN MARIE PRODUCTIONS PRESENTS "FARMAGEDDON"

DIRECTOR OF PHOTOGRAPHY BENJAMIN ECKSTEIN EDITED BY COB CARLSON CO-PRODUCED PAUL DEWEY PRODUCED AND DIRECTED BY KRISTIN CANTY

FARMAGEDDONMOVIE.COM