

Tendenze Non soltanto salute o risparmio, ma una svolta culturale che dagli Usa investe l'Europa

La rivoluzione snob dei flexitarian

La rapida ascesa di chi, senza essere strettamente vegetariano, riduce le proteine animali. Così gli americani contraddicono le loro origini e cambiano il mercato. Tra etica e moda

di LUIGI RIPAMONTI

Il Dna alimentare degli americani sta subendo una mutazione epocale? Mark Bittman, opinionista del «New York Times», ne è convinto. Gli abitanti degli Stati Uniti starebbero allontanandosi progressivamente dalla carne. Il *flexitarianism*, cioè il mangiare sempre meno proteine animali pur non diventando strettamente vegetariani, sarebbe una delle cinque maggiori tendenze dei consumatori Usa nel 2012.

Motivo? Aumento dei prezzi di bovini o pollame? Risultato del lungo «lavaggio del cervello» da parte delle autorità sanitarie nell'era-Framingham (il principale studio, sessantennale, sui fattori di rischio per cuore e vasi)? Riduzione della disponibilità di bistecche per aumento delle esportazioni? Niente di tutto questo.

Secondo Bittman, a dispetto delle lamentele dell'industria alimentare, che piange su presunti atti persecutori del governo di Washington, la vera ragione sarebbe un'altra, e cioè l'autonoma decisione dei consumatori di cambiare abitudini, di avviarsi per scelta consapevole verso un modello nutrizionale sì più salutare, ma anche (e soprattutto) più etico.

Le cifre cui Bittman fa appello danno argomenti di una discreta consistenza all'ipotesi che la riduzione costante del consumo di carne degli ultimi anni possa essere effettivamente difficile da spiegare soltanto con la dinamica dei prezzi o con una presa di coscienza diffusa dei rischi della carne per arterie e ventricoli. Anche perché, volendo rimanere ai costi, se si devono fare sacrifici si potrebbe farli anche su altri versanti: perché rinunciare al manzo piuttosto che a un canale della pay-tv? La tesi, insomma è servita. Mangiare meno carne è una scelta libera e matura, rivelatrice di una nuova consapevolezza etica e ambientale. E anche, azzardiamo, piuttosto *cool*, alla moda, un po' snob forse.

Del resto se si sceglie di rifarsi gli occhi e le papille gustative attingendo dai banconi di catene tipo Whole Foods (specializzata in alimenti «bio» o comunque «doc») in una città della East-Coast è molto più probabile ritrovarsi in coda alla cassa dietro una elegante signora Wasp che a un immigrato, anche di seconda generazione.



Che c'è di male? In fondo le rivoluzioni partono molto spesso da piccole élite (in genere colte e agiate) per diffondersi poi per cerchi concentrici agli strati più vasti della popolazione.

Si potrà obiettare che è però difficile credere che questa nuova consapevolezza possa mettere davvero radici proprio negli Stati Uniti, dove Henry Ford, si dice, avrebbe modellato le sue catene di montaggio sui mattatoi, e dove le catene di fast-food hanno fondato la loro prosperità riappropriandosi di questa filosofia per la distribuzione scientifica di hamburger e ali di pollo.

Si potrebbe, ancora, sollevare qualche dubbio sulla reale solidità della tesi di Bittman per la popolazione di un Paese che, almeno secondo Jeremy Rifkin (*Beyond the beef*, da noi *Ecocidio. Ascesa e caduta della cultura della carne*, Mondadori) ha vissuto la conquista del suo West, di fatto, come una occupazione di pascoli adatti a nutrire i propri tipi di bovino (con sterminio di bufali e *long-horn* locali), perché più adatti alla produzione di carne venata di grasso da esportare nell'allora mercato di riferimento, cioè l'Inghilterra. Insomma, le premesse non sarebbero molto favorevoli. Ma, tant'è, gli Stati Uniti (e per contagio l'Europa) di questi ultimi decenni sono distanti da quelli di Henry Ford, del signor McDonald e di Buffalo Bill, e possono vantare fra i loro *trend-setter* sul tema in questione autori del calibro del già citato Jeremy Rifkin e, più di recente, di Jonathan Safran Foer (*Eating*

Animals, in Italia: *Se niente importa. Perché mangiamo gli animali?*, Guanda), giusto per citarne un paio.

Se Rifkin aveva tentato di contestualizzare l'attitudine carnivora Usa in chiave storica, economica e culturale, avendo però probabilmente la possibilità di raggiungere uno strato di lettori più selezionati all'origine, Safran Foer, forte anche del notevole successo del suo romanzo *Everything Is Illuminated* (*Ogni cosa è illuminata*, Guanda) ha avuto verosimilmente una capacità di persuasione più diffusa, attenendosi a un codice narrativo (non saggistico come Rifkin) per dichiarare e spiegare i fondamenti umani più che «scientifici» della scelta vegetariana. Un tentativo onesto ed efficace, come può esserlo un racconto sincero di sé, in prima persona, che ha contribuito non poco a seminare la cultura del rispetto animale in chiave alimentare.

Ed esempi di almeno pari livello non mancano neanche al di qua dell'atlantico. Basti pensare al romanzo *Sotto la pelle* di Michel Faber (Einaudi), o ai più recenti libri di Umberto Veronesi e di Margherita Hack, in cui narratori di rango e scienziati di primo piano e di grande peso mediatico mettono la loro pietra angolare all'edificio di una nuova consapevolezza vegetariana e animalista.

Insomma, Bittman potrebbe aver ragione. Anche se, come per ogni fenomeno *cool*, vale forse qualche modesto, perfido, dubbio. Uno per tutti: fra i vegetariani e le vegetariane dell'ultima ora quanti indossano scarpe e cinture di pelle? Quanti estraggono banconote da portafogli di puro vitello? Quante portano sul braccio piegato, come moda imponente, borsette griffate prodotte grazie allo scuoiamento di qualche quadrupede?

Insomma se *flexitarian* si ha da essere per motivi etici e ambientalisti (ed è una scelta da applaudire) conviene dare un'occhiata, per coerenza, anche fuori del piatto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Alle origini

Si dice che Henry Ford abbia creato le catene di montaggio sul modello dei mattatoi. Mentre la conquista del West fu una questione di pascoli.

A tutto campo

Dopo scrittori e scienziati tocca alle élite, con l'invito a guardare anche fuori dal piatto, visto che la scelta nasce da ragioni ecologiche.

i

Mark Bittman scrive sul «New York Times» e si occupa principalmente di cibo. Ha un blog, bittman.blogs.nytimes.com, e un sito, markbittman.com; è autore «Food Matters. A Guide to Conscious Eating with More Than 75 Recipes» (Simon & Schuster). Tra i testi degli scrittori più noti: Jonathan Safran Foer, «Se niente importa. Perché mangiamo gli animali?» (Guanda) e Michel Faber, «Sotto la pelle» (Einaudi). Su un versante più scientifico: Jeremy Rifkin, «Ecocidio. Ascesa e caduta della cultura della carne» (Mondadori), Umberto Veronesi e Mario Pappagallo, «Verso la scelta vegetariana. Il tumore si previene anche a tavola» (Giunti) e Margherita Hack, «Perché sono vegetariana» (Edizioni dell'Altana)



SIR NATHANIEL BACON, RITRATTO DI CUOCCA CON NATURA MORTA (1600-1627)

www.ecostampa.it

