

SIETE PAZZI
A MANGIARLO!

CHRISTOPHE BRUSSET

SIETE PAZZI
A MANGIARLO!

Traduzione di
MARIA MORESCO

PIEMME

Titolo originale: *Vous êtes fous d'avalier ça!*
© Flammarion 2015

Redazione: *Edistudio, Milano*

ISBN 978-88-566-5640-4

I Edizione 2016

© 2016 – EDIZIONI PIEMME Spa, Milano
www.edizpiemme.it

Anno 2016-2017-2018 – Edizione 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Stampato presso ELCOGRAF S.p.A. – Stabilimento di Cles (TN)

Nota dell'editore italiano

Secondo un'indagine compiuta dalla Coldiretti, del marzo 2016, in Italia due prosciutti su tre venduti come italiani provengono da maiali allevati all'estero, tre cartoni di latte su quattro sono stranieri senza indicazioni di provenienza in etichetta, come metà delle mozzarelle e il concentrato di pomodoro (i cui arrivi dalla Cina sono aumentati del 379% nel 2015 per un totale di 67 milioni di chili). Per quanto riguarda il miele, uno dei prodotti più falsificati, un barattolo su due non è di origine italiana, e una quantità rilevante di quello in commercio è contraffatto.

Prologo
Consumatori, siete voi
che avete il potere!

Tieni sempre presente
che il buon burro è la base della buona cucina,
e ricordati che fare il furbo è tipico degli imbecilli.

La Filosofia di Georges Courteline, 1922

Per quasi vent'anni ho lavorato per grandi aziende del settore agroalimentare, molto note e tutte ampiamente fornite di certificazioni e marchi di qualità, ma la cui etica era solo una facciata. Per queste società, il cibo non ha nulla di nobile: si tratta unicamente di un business, di un mezzo per fare soldi, sempre più soldi. Potrebbero fabbricare altrettanto bene, o altrettanto male, pneumatici o computer.

Sono stati anni difficili, perché la mia visione idealizzata del cibo mal si accordava con la realtà che vivevo. Mi sarebbe piaciuto acquistare i migliori ingredienti, e che la mia Azienda realizzasse prodotti di cui andar fieri, prodotti che potessi consumare io stesso con golosità o far mangiare ai miei figli con totale fiducia. Mi sarebbe piaciuto nutrire il mondo con pietanze industriali, certo, ma preparate a partire da ricette sane, da formule nutrizionali equilibrate. Eravamo ben lontani dal farlo, sia a parole che nei fatti, ma dovevo pur mantenere la famiglia... E a volte mi dicevo che porsi troppe domande, a cui il mio lavoro forniva soltanto brutte risposte, non faceva altro che rendere le cose più difficili.

Eppure alcune domande meritano attenzione. Sapete mangiare? Vi siete già interrogati sul posto che il cibo occupa nella vostra vita? Su cosa è buono? Su cosa significa “mangiare sano”? È importante? Lo è per noi? Per i nostri figli? Sono tutte domande fondamentali che pochi tra noi si pongono seriamente e di cui ancora meno persone conoscono le vere risposte.

Noi siamo ciò che mangiamo, nel vero senso della parola. Gli alimenti sono nientemeno che i materiali di costruzione del nostro corpo. E converrete con me che, affinché una costruzione duri cent'anni, bisogna scegliere i materiali migliori. E ammetterete anche voi che difficilmente si potrà avere un corpo da atleta mangiando solo hamburger e patatine fritte con bibite gasate.

Nutrirsi bene significa anche prendersi cura di sé. Si tratta di una verità nota fin dalla notte dei tempi. Già nell'antichità, Ippocrate affermava: «Che il tuo cibo sia la tua medicina e la tua medicina sia il tuo cibo». In tempi più recenti, Linus Pauling, premio Nobel per la chimica nel 1954, ripeteva instancabilmente che «un'alimentazione ottimale è la medicina del futuro».

Il cibo non è mai stato così abbondante e così a buon mercato. Secondo i dati dell'INSEE¹, i francesi oggi spendono in media per l'alimentazione poco più del 15% del loro reddito, ossia la metà di ciò che si spendeva negli anni Cinquanta. Il nostro pianeta nutre sette miliardi di persone, che saliranno a dieci miliardi nel 2050. La fame e la malnutrizione non sono più i flagelli che furono nei secoli passati e potrebbero persino essere completamente debellate con una distribuzione ottimale delle risorse alimentari disponibili.

¹ L'INSEE è in Francia l'Istituto nazionale di statistica e studi economici.

Tuttavia, questi progressi non sono privi di contropartita. L'utilizzo ad alte dosi di molecole chimiche (pesticidi, fungicidi e altri trattamenti agricoli, antibiotici promotori della crescita e ormoni di sintesi per il bestiame, additivi alimentari...) inquina l'ambiente e avvelena lavoratori e consumatori. Le monocolture praticate su vasta scala (ulivi in Spagna, palme da olio in Malesia, mandorli in California) distruggono gli ecosistemi e riducono la biodiversità.

L'omologazione dei gusti e il cibo spazzatura sono responsabili di una vera e propria epidemia mondiale di malattie cardiache, cancro, obesità, diabete e allergie. Il numero di persone in sovrappeso nel mondo² è salito vertiginosamente, passando da 850 milioni nel 1980 a più di due miliardi nel 2013, vale a dire quasi un terzo della popolazione mondiale. Nel solo anno 2010, dai tre ai quattro milioni di persone sono morte nel mondo a causa di complicanze legate all'obesità, e questa cifra continua ad aumentare. Oggi le persone che muoiono perché mangiano troppo e male sono più di quelle che muoiono perché non mangiano abbastanza!

A questo aggiungete gli eccessi del capitalismo, che spingono a produrre sempre di più a costi sempre più bassi in una corsa sfrenata ai profitti a breve termine e che hanno portato a clamorosi scandali alimentari in tutto il mondo.

Beninteso, la frode esiste dalla notte dei tempi. I Greci e i Romani dovevano vedersela con vino, farina e olio d'o-

2 Secondo uno studio esaustivo delle cause di mortalità in 188 paesi (su 197 riconosciuti dall'ONU) pubblicato dalla rivista medica americana «The Lancet» nel maggio 2013 e coordinato da Christopher Murray, direttore dell'Institute for Health Metrics and Evaluation dell'università di Washington.

liva adulterati. Nel 1820, il chimico tedesco Friedrich Accum pubblicò a Londra un *Trattato sull'adulterazione dei cibi e sui veleni culinari* in cui descriveva le frodi più diffuse nella capitale inglese agli albori della Rivoluzione industriale: polvere di piselli secchi mescolata al caffè, olio d'oliva contenente ingenti quantità di piombo, caramelle colorate con ossidi di rame, aceto mescolato con acido solforico per aumentarne l'acidità...

Ma soprattutto, analisi alla mano, denunciò coloro che si dedicavano a una frode allora molto diffusa e che consisteva nel sostituire il luppolo con la stricnina o l'acido picrico nella birra, pratica responsabile di numerosi decessi ogni anno.

Accum, che fu il primo a lanciare l'allarme, denunciando quelle truffe si fece così tanti nemici che fu costretto a lasciare l'Inghilterra. Tuttavia, come Machiavelli, di cui Rousseau diceva che era «un uomo onesto e un buon cittadino» e che «ha dato grandi insegnamenti ai popoli», Accum ha reso un immenso servizio ai consumatori del suo tempo. Svelando come nei loro piatti o nei loro bicchieri si potessero trovare dei veri e propri veleni, e indicando quali, ha permesso loro di proteggersi e ha contribuito a ridurre queste pratiche.

Si potrebbe pensare che dal 1820 le cose siano migliorate e che abbiamo avuto il tempo e i mezzi per debellare le frodi alimentari. La popolazione oggi è più istruita, meglio informata, le analisi sono più precise, i servizi sanitari ben radicati, le norme igieniche e di tracciabilità stabilite. Eppure ogni giorno le notizie ci dimostrano che gli imbrogli continuano a imperversare, spesso giocando d'anticipo, e che i controlli, quando esistono, sono troppo leggeri.

Se fossero stati presi i giusti provvedimenti (che spesso sono molto semplici), uno scandalo come quello della carne di cavallo non si sarebbe potuto verificare. Esso dimostra che non ci si può fidare né delle marche internazionali più conosciute né dei servizi sanitari degli stati più progrediti, che si presume debbano proteggere i cittadini. È prima di tutto una crisi di fiducia generale. Ed è proprio per questo motivo che quello scandalo, sebbene non abbia lasciato dietro di sé morti o feriti, ha avuto una risonanza così enorme.

A chi credere, dunque? Chi dice la verità, se le liste degli ingredienti mentono e i controlli più elementari non vengono eseguiti?

Oggi, con molta modestia, ma come ha fatto Friedrich Accum prima di me, voglio essere utile al maggior numero possibile di persone, a tutti i consumatori tenuti deliberatamente nell'ignoranza e nell'illusione. È la ragione per cui, con questo libro, ho deciso di infrangere la legge del silenzio e di svelare le derive dell'industria agroalimentare. Basandomi su tutti questi anni di esperienza duramente acquisita, rivelando pratiche fraudolente e agendo così a vantaggio della salute di tutti, sento che sto semplicemente facendo il mio dovere. Non è lo scandalo ciò che cerco, ma l'interesse generale: il vostro, il mio, quello dei nostri figli, quello delle generazioni future³.

Mi accingo dunque a raccontarvi tutto per permettere a voi consumatori di evitare i trabocchetti che vi vengono tesi e – perché no? È bello sognare per due minuti – di far cessare o perlomeno limitare quelle pratiche dubbie.

³ Ho volontariamente – e per motivi di riservatezza – mescolato le esperienze visute in alcune delle aziende con cui ho collaborato per vent'anni. Ho anche ribattezzato tutte queste società con lo stesso nome generico: "l'Azienda".

Informarvi, educarvi perché, bisogna esserne ben consapevoli e non dimenticarlo, alla fine siete voi che avete il potere di cambiare le cose acquistando o decidendo di non acquistare. Ecco il mio obiettivo e lo scopo di questo libro.

Non comprate più a occhi chiusi, pretendete che i politici, le associazioni dei consumatori e l'industria si impegnino seriamente a stabilire una serie di norme di qualità e di onestà; siate vigili, diffidenti, cercate le informazioni nascoste e condividetele⁴. Utilizzate i social network per fare pressione ed esigere un'alimentazione di qualità. Battetevi per il divieto totale dell'uso nel vostro cibo di molecole artificiali prive del minimo interesse nutrizionale, che vi avvelenano in modo subdolo e insidioso e sono una delle principali cause di allergie, disturbi comportamentali e altri disordini più gravi sul lungo periodo.

Prendete le redini della vostra alimentazione, mangiate sano, e possiate vivere a lungo e in buona salute.

⁴ Si veda a questo proposito l'epilogo del presente libro, *Piccola guida di sopravvivenza al supermercato*.

Benvenuti nel meraviglioso mondo dell'agroalimentare

L'industria agroalimentare è il mio lavoro quotidiano. Ci lavoro da più di vent'anni. Vi ho svolto diverse mansioni: ingegnere, compratore, *trader*, direttore degli acquisti; in piccole e medie imprese o in grandi gruppi. In Francia e altrove. Ho fatto più volte il giro del mondo e ho visitato centinaia di stabilimenti. Sono stato testimone, e a volte attore, di alcune pratiche a cui generalmente non si fa pubblicità.

Non voglio certo ricoprire di ignominia il mondo dell'agroalimentare nel suo insieme perché, fortunatamente, la grande maggioranza delle aziende ci tengono a fare il loro dovere. Né voglio accusare questa o quella società in particolare. Molte vanno alla deriva perché vi sono indotte dalle leggi del mercato e della concorrenza e si lasciano andare a delle "soluzioni di comodo" che credono provvisorie.

Negli uffici e negli stabilimenti dell'agroalimentare, ci si imbatte come in qualsiasi altro ambiente in persone inacidite, che esercitano una professione che dà loro "da mangiare" ma che non hanno veramente scelto. Sballottate dai casi della vita, approdate lì, e in fondo rassegnate in mancanza di meglio, schiere di impiegati abbat-

tuti contano le ore e i giorni che li separano dal prossimo weekend, dalle ferie estive su una spiaggia di sabbia fine o, per i più fortunati, da una meritata pensione, sinonimo di liberazione definitiva.

Non è assolutamente il mio caso. Io adoro il mio lavoro, il mio ufficio, i miei colleghi, e niente mi rilassa più di un giretto in uno dei nostri stabilimenti. Mi piace attraversare i reparti rumorosi dove si affaccendano gli operatori in tenuta da chirurgo, passeggiare nei vasti magazzini pieni fino a scoppiare di pallet di prodotti finiti perfettamente allineati, e sentire gli odori di spezie o di cioccolato che vi aleggiano.

Per quel che mi ricordo, ho sempre desiderato lavorare nel settore agroalimentare. Le avventure di Hänsel e Gretel e di Charlie con la sua fabbrica di cioccolato non sono certo estranee alla mia vocazione. Così, spinto da una golosità metafisica, ho ben presto scelto questa strada che, negli anni della giovinezza, speravo gloriosa e ingenuamente lastricata di dolciumi e pan pepato, o perlomeno di formaggio artigianale al latte crudo. DOC, beninteso.

La Francia non è forse la gastronomia del mondo? Non abbiamo la cucina migliore, i più grandi cuochi e, va da sé, la più favolosa industria agroalimentare dell'universo?

Da ragazzo, osservavo con ammirazione il lavoro di mio nonno, modesto viticoltore in Provenza, che mi iniziò alla coltivazione dell'uva e alla produzione del vino. Durante le vacanze, mio zio, un omino grassoccio con la faccia rubizza e i baffi arruffati (immaginate Stalin, ma in versione simpatica e buontempona), distillatore di vino lorenese, mi lasciava sorvegliare l'alambicco che trasformava il mosto di pere Williams e di susine Mirabella in

gocce trasparenti. Ero affascinato dai loro strumenti, torchi, botti e alambicchi, e schiettamente ingannato dal loro sapere, da quella magia che trasformava un banale frutto in una limpida essenza, in un estratto di aromi e di forza.

A quattordici anni trascorrevole le vacanze scolastiche a raccogliere frutta nei frutteti di Provenza. A sedici, riempivo cassette per uno spedizioniere di frutta e verdura. A partire dai diciotto, mi pagavo gli studi controllando la qualità delle consegne di materie prime in un conservificio di verdure.

I miei studi? In campo alimentare, naturalmente. Diplomato nella miglior scuola per ingegneri agroalimentari di tutta la Francia, nientemeno. Posso prepararvi, a occhi chiusi e quasi con niente, del formaggio alle erbe aromatiche, dell'olio di vinaccioli, del pâté di fegato, o ancora burro, aceto, yogurt, pane, zucchero raffinato, minestre disidratate, zuppa di aragosta in scatola, latte UHT e molto ma molto altro. Basta chiedere.

Siccome la direzione di uno stabilimento non mi sembrava una posizione propizia alla mia realizzazione personale, ho preso un master in management e, dopo una serie di sei colloqui, vari test grafologici e pseudoscientifici, e molti salamelecchi, ho ottenuto un impiego di *trader* in una grossa società di trasformazione e di import-export... di prodotti alimentari, ovviamente.

Nel corso dei vent'anni passati in questo ambiente, ho comprato, venduto e fatto trasformare ogni genere di prodotto delle industrie agroalimentari. All'interno delle aziende successive ho salito con garbo i gradini fino ai consigli di amministrazione e guadagnato tanti bei quattrini, e probabilmente non avrei scritto nulla se non ci fosse stata quella penosa storia del cavallo che si credeva

un manzo e che ha fatto tanto rumore. Perché, in effetti, la carne di cavallo è molto buona, molto sana. Perciò in questa faccenda cosa c'è di male? E perché poi fare tutta questa cagnara proprio adesso?

Sì, perché non è la prima volta (e sicuramente non sarà l'ultima) che si verifica questo tipo di imbroglio, e la volta precedente, all'epoca, non aveva suscitato altrettante reazioni. Vi ricordate di quando nel 2001 la rivista «Capital» aveva fatto analizzare dei ravioli Leader Price alla “carne di maiale e di manzo brasato”?

I risultati? I famosi ravioli non contenevano nessuna né di maiale né di manzo, bensì brandelli di cartilagine, pezzi di ghiandole salivari e residui di tessuto renale provenienti da... carcasse di tacchino! Niente maiale e niente manzo, né brasato né bollito.

Come vedete, la storia si ripete. E, del resto, come poteva essere altrimenti, se dal 2001 a oggi le autorità non hanno mai messo in campo nessun controllo serio?

Questa faccenda del cavallo mi ha dato l'occasione per riflettere e valutare le cose con la necessaria obiettività. È stata l'elemento scatenante che mi ha portato a scrivere questo libro. L'enorme risonanza che ha avuto mostrava che l'atteggiamento dei consumatori si era evoluto, rispetto al 2001, e in maniera molto più rapida di quello dei professionisti (industriali e distributori) e delle autorità. Che ci fossero o no delle vittime, in fondo, poco importava: d'ora in poi i consumatori volevano sapere tutta la verità ed esigevano che venissero presi provvedimenti per garantire loro un'alimentazione sana e di qualità.

Così ho capito che eravate pronti per ascoltare le rivelazioni che avevo da farvi.

Sono sempre stato un dipendente fedele e obbediente delle società per cui ho lavorato. E, se ho commesso qualche errore – oggi le chiamano “colpe morali” –, credo comunque di essere alla fine meno colpevole degli ispettori sanitari che chiudono gli occhi a comando, delle associazioni dei consumatori troppo tenere e dei politici più inclini a soffocare uno scandalo che a prendere le misure necessarie per evitarlo.

L'ignoranza crassa del consumatore e un vago senso di nausea riguardo a certe pratiche malsane dell'industria e del commercio, molto più diffuse di quanto non si immagini, mi spingono ad alzare un lembo del velo che nasconde questi sporchi piccoli segreti. In questo modo, miei fortunati lettori, i prossimi scandali alimentari che immancabilmente si verificheranno non vi coglieranno più di sorpresa.

Benvenuti nel lato oscuro dell'industria agroalimentare. Ma tenetevi forte: non tutto profuma nelle cucine del diavolo.

Il pericolo giallo!

Non è certo mia intenzione stigmatizzare o additare questo o quel paese come il più grande truffatore del pianeta. Tuttavia, bisogna riconoscere che la corsa allo sviluppo, almeno per soddisfare i bisogni essenziali di una popolazione che per la maggior parte manca ancora di molte cose, oltre alla scoperta del profitto, ha fatto della Cina il paradiso della corruzione e del suo corollario, la frode. Gli esempi pullulano e il florilegio che segue è solo una minuscola porzione della parte emersa dell'iceberg. Le autorità di Pechino cercano di mettere ordine, ma gli ci vorrà parecchio tempo per riuscirci. E la globalizzazione ci impone di restare vigili.

Nel settembre 2008 scoppia in Cina l'enorme scandalo del latte contaminato con la melammina (o cianuramide), uno dei principali costituenti della fòrmica. Questa sostanza chimica tossica, ricca di azoto, è stata aggiunta fraudolentemente al latte per aumentare artificialmente il tasso di proteine, che in effetti di solito viene stimato misurando la quantità di azoto presente nel prodotto. In questo modo, i truffatori lo fanno apparire più ricco e di miglior qualità di quanto sia realmente.

Ora, l'ingestione della melammina provoca negli uo-

mini e negli animali la formazione di calcoli responsabili di dolorosi problemi renali e urinari che possono arrivare, nei soggetti fragili come i bambini piccoli, all'insufficienza renale grave o addirittura alla necrosi dell'organo e alla morte del soggetto.

L'ampiezza della frode è tale che la maggior parte del latte di uso corrente in Cina, liquido o in polvere, è contaminata, così come i prodotti che ne contengono, come lo yogurt, il formaggio, il cioccolato, i biscotti e le caramelle mou.

Sfortunatamente il latte maternizzato non fa eccezione, e ovunque nel paese i bambini si ammalano: ufficialmente più di 300.000, 52.000 dei quali vengono ricoverati; i morti accertati sono almeno sei. Dal momento che la censura ci è andata giù pesante, il numero delle vittime è in realtà più elevato, e le cifre possono essere agevolmente raddoppiate.

In seguito all'inchiesta ufficiale, i consumatori cinesi scoprono con stupore che ventidue dei più grandi marchi agroalimentari del paese si dedicavano da anni a questa pratica. Le autorità direttamente implicate, per negligenza o per corruzione, vengono costrette a dimettersi e ci sono quarantadue arresti. Alla fine di dicembre del 2008, diciassette industriali finiscono sotto processo, e il 22 gennaio 2009 due di loro sono condannati a morte. Vengono giustiziati il 24 novembre 2009. Gli altri imputati sono condannati a pene detentive che vanno dai cinque anni all'ergastolo.

In un paese come la Cina, dove per arginare l'esplosione demografica il regime ha imposto ai suoi cittadini un unico figlio per coppia, i bambini sono particolarmente amati e protetti. Questo dramma ha traumatizzato l'intera popolazione.

Il latte in polvere maternizzato importato, divenuto improvvisamente un prodotto di lusso, è tuttora oggetto di un vasto contrabbando. Il 1° marzo 2013, Hong Kong è persino stata costretta a imporre delle quote agli acquirenti cinesi non residenti. Oggi per loro è proibito lasciare il paese con più di due barattoli a testa, pena una multa che può raggiungere l'equivalente di 50.000 euro e due anni di carcere.

Tutto ciò nonostante il fatto che, secondo le statistiche ufficiali delle dogane cinesi, le importazioni verso la Cina di latte in polvere per l'infanzia dall'Australia e dalla Nuova Zelanda si siano sestuplicate dopo la crisi.

La stessa cosa vale per il latte standard. La perdita totale di fiducia dei consumatori cinesi nel loro prodotto nazionale ha provocato una vera e propria esplosione delle importazioni. Così, nel periodo compreso tra il 2007 e il 2014, le importazioni di latte in forma liquida sono passate da 4.800 tonnellate a più di 300.000 tonnellate e quelle del latte in polvere da meno di 200.000 tonnellate a più di un milione di tonnellate.

Ormai i consumatori cinesi, sempre più informati soprattutto grazie ai social network, hanno perso fiducia nella loro produzione locale. Il governo, che si è impegnato a fare pulizia e ad assicurare la "sicurezza alimentare", ha fallito, screditato dagli scandali a ripetizione, di cui riassumo qui di seguito i più recenti.

– Aprile 2011: circa 300.000 panini "ingialliti" tramite l'aggiunta di una pittura tossica per simulare la presenza di granturco tra gli ingredienti sono stati smerciati nei supermercati di Shanghai. L'industriale disonesto non esitava a rimettere in vendita pane scaduto riconfezionato.

– Settembre 2011: il cosiddetto scandalo dell’“olio di scolo”. Decine di arresti, che hanno avuto grande risalto sui media, per la vendita di olio da frittura adulterato. Acque unte e residui di oli e altri grassi usati venivano recuperati nei ristoranti, e persino negli scarichi, per essere riciclati come olio da tavola. È stato stimato che quest’olio rappresentava il 10% di tutto quello consumato nel paese.

– Novembre 2011: un centinaio di persone condannate, tra cui una alla pena capitale, per un vasto traffico di maiali trattati con clenbuterolo, un anabolizzante cancerogeno che ha anche gravi effetti cardiovascolari e neurologici.

– Maggio 2012: scoppia il caso degli orticoltori dello Shandong e dell’Hebei, nell’Est della Cina, che trattavano i loro cavoli con formolo, cancerogeno, per migliorarne la conservazione. Dopotutto, visto che funziona con i cadaveri...

– Marzo 2013: regione di Shanghai. In seguito allo smantellamento della “mafia del maiale”, che smerciava come carne commestibile gli animali morti di malattia, più di 15.000 carcasse di maiale galleggianti vengono ritrovate nel fiume che attraversa Shanghai. Naturalmente le autorità assicurano che ciò non ha alcuna ripercussione sulla qualità dell’acqua, e non viene identificato nessun colpevole. Circolate, non c’è niente da vedere.

– Maggio 2013: nelle regioni dello Jiangsu e del Guizhou, rispettivamente Cina orientale e meridionale, carne di topo o di volpe viene venduta come manzo o pecora. Il ministero della Sanità annuncia che «904 sospetti sono stati arrestati» e che «più di 20.000 tonnellate di prodotti fraudolenti o di bassa qualità a base di carne» sono state sequestrate in 382 differenti aziende.

– Gennaio 2014: Walmart, la prima catena di super-

mercati nel mondo, ha dovuto ritirare dagli scaffali di alcuni dei suoi punti vendita cinesi la carne d'asino, molto consumata in Cina, perché conteneva carne di volpe. Già nell'ottobre 2011, il più alto responsabile di Walmart in Cina si era dimesso dopo un primo scandalo riguardante della carne di maiale a cui era stato falsamente attribuito il marchio di qualità "bio".

– Luglio 2014: uno stabilimento di Shanghai, filiale del gruppo americano OSI, che fabbricava *nuggets* di pollo, bistecche e polpette di manzo per McDonald's, KFC e altri grandi nomi del fast food, viene chiuso per aver riciclato carne scaduta mischiandola con carne fresca.

– Novembre 2014: scandalo detto del "tofu tossico". Un centinaio di tonnellate di tofu contenenti idrossime-tansolfinato di sodio (un agente sbiancante cancerogeno vietato) sono state sequestrate nello Shandong, nello Henan e nello Jiangxi.

– Dicembre 2014: un'inchiesta della televisione pubblica CCTV sul commercio di carne di maiale avariata, contaminata da un non meglio precisato "virus contagiosissimo", porta all'arresto di dodici sospetti, alla destituzione di otto alti funzionari, alla distruzione di un macello illegale e alla chiusura di un secondo.

Già maltrattate dall'era comunista e dalla scomparsa di una certa élite intellettuale, l'etica e la morale cinesi hanno poi subito gli effetti del precipitoso passaggio all'economia di mercato: una corsa folle al successo materiale e all'arricchimento che è diventata uno sport nazionale dove troppo spesso il fine giustifica i mezzi, anche i più inconfessabili.

Alcuni industriali cinesi sono pronti a tutto pur di ar-

ricchirsi in fretta e, per il momento, la corruzione generalizzata, i controlli scadenti e una regolamentazione lassista non hanno permesso alle autorità di sradicare queste pratiche. Tutt'altro.

Ebbene, se pensate che tutto ciò sia molto triste per i consumatori cinesi ma che non vi riguardi, vi sbagliate di grosso.

Innumerevoli prodotti alimentari cinesi vengono esportati in tutto il mondo, compresa l'Europa. Quasi cinque miliardi di euro in prodotti alimentari cinesi sono stati importati in Europa nel solo 2013.

Già nella primavera del 2007, la melamina era stata individuata in grande quantità nel cibo per animali *made in China* commercializzato negli Stati Uniti. Questa frode aveva provocato la morte di più di 8.500 animali, essenzialmente cani e gatti.

Alla fine del 2008, in Francia, alte dosi di melamina vengono di nuovo trovate in 300 tonnellate di pani di soia importate dalla cooperativa Terrena ad Ancenis (Loira Atlantica) e vendute in undici dipartimenti.

Sempre alla fine del 2008, viene rinvenuta della melamina in diversi prodotti alimentari destinati agli esseri umani e preparati con latte contaminato. Innanzitutto in Germania, a Stoccarda, in alcuni negozi di dolci del marchio White Rabbit, ma anche in certi tipi di biscotti della marca Koala distribuiti in tutto il Belgio e in Francia.

E non è tutto. Per mancanza di mezzi ma soprattutto di reale volontà politica, nonché per il desiderio di non offendere questo partner così suscettibile, solo una piccolissima parte dei prodotti alimentari importati dalla Cina sono stati controllati per sapere se contenessero o

no questa famigerata sostanza. Ma tenete presente che lo scandalo della melamina rappresenta soltanto un'infima parte delle frodi commesse in Cina. Avremo occasione di parlare più nel dettaglio di altri prodotti alimentari preparati in questo paese e importati in massa in Europa, prodotti che conosco bene perché io stesso ne ho acquistati per anni: centinaia di container e non so quante migliaia di tonnellate.

E questo fenomeno inquietante delle frodi cinesi non riguarda affatto soltanto i prodotti alimentari. Macché. Il 23 marzo 2015 la Commissione Europea ha diffuso un comunicato in cui si metteva in guardia i consumatori dell'Unione Europea contro i prodotti importati dalla Cina, che da soli rappresentano il 64% dei 2.435 prodotti pericolosi repertoriati dal sistema di allerta rapido RAPEX nel 2014. «Sono sorpresa dal numero di prodotti pericolosi provenienti dalla Cina» ha dichiarato la commissaria europea per la giustizia e la tutela dei consumatori, Věra Jourová. «La situazione non migliora» si è lamentata, sottolineando che il numero di prodotti pericolosi fabbricati in Cina segnalati nel 2014 era equivalente a quello del 2013.

Cara Věra, le do il benvenuto nel mondo reale. Certo che la siesta è stata lunga. Scoprire solo oggi la minaccia dei prodotti cinesi di cattiva qualità, quando tutti i professionisti che lavorano con la Cina lo sanno da venti o trent'anni...

Ma restiamo nell'ambito che ci interessa, quello delle frodi alimentari. Se, per quanto riguarda la loro ampiezza e le loro conseguenze estreme, la Cina è un caso a parte, bisogna comunque sapere che non ne detiene certo il monopolio. Peperoncino contenente un colorante tossico in

India, paprika ionizzata sudafricana, miele turco con zucchero industriale liquido... Gli esempi provenienti da paesi “esotici” non mancano.

Ma facciamo un po’ di pulizia anche in casa nostra: lo scandalo alimentare che tutti abbiamo in mente oggi in Europa, dal 2013, è il “caso Findus”: la carne di cavallo al posto del manzo nelle lasagne. Ci torneremo più avanti, ma una delle lezioni che possiamo trarre da questo scandalo è che non siamo al riparo neanche dalle frodi abilmente orchestrate da imprese di casa nostra. E queste imprese io le conosco a menadito.