

# POLLO E CARNI IN GENERALE

## Mostruosità dell'allevamento, adulterazione sistematica del prodotto

*Montagne di polli a prezzi incredibili...*

**Ma poter comprare un pollo intero pagandolo poco più di un caffè ha il suo prezzo....**

### Concepimento

DOBBIAMO ESSERE ALIMENTATI POCHISSIMO E COSTRETTI A SOFFRIRE LA FAME, ALTRIMENTI AVREMMO DIFFICOLTÀ A RIPRODURCI PERCHÉ LA SELEZIONE GENETICA CI HA FATTI ENORMI.

### Allevamento

CONCEDE A OGNI POLLO ADULTO UNO SPAZIO INFERIORE A QUELLO DI UN FOGLIO DI FORMATO A4.

RAPTUS IN CUI INIZIAMO A STRAPPARCI LE PENNE ED EPISODI DI CANNIBALISMO VERSO GLI ESEMPLARI MORTI. QUANDO IL CAPANNONE È PIENO ZEPPA DI VOLATILI DIVENTA DIFFICILE PER IL PERSONALE INDIVIDUARE I POLLI MORTI PRIMA CHE GLI ALTRI INIZINO A MANGIARLI.

1957 : CRESCevamo FINO A 2 KG IN 63 GIORNI -> 2007 : IN 33 GIORNI

LE OSSA, IL CUORE, I POLMONI NON RIESCONO PIÙ A TENERE IL PASSO CON LO SVILUPPO SPROPORZIONATO DEL CORPO. NON CI REGGiamo SULLE ZAMPE - ZOPPIA- E STIAMO SPESSO SEDUTI SULLE LETTIERE SPORCHE - MALATTIE DELLA PELLE. MOLTO DIFFUSI SONO ANCHE I DECESSI DOVUTI A INFARTO O A INGROSSAMENTO DEL CUORE, CHE NON RIESCE PIÙ A POMPARE ABBASTANZA OSSIGENO.

SE QUESTI POLLI AMMALATI ARRIVANO AGLI IMPIANTI DI LAVORAZIONE, GLI ISPETTORI DOVREBBERO SCARTARLI INSIEME CON QUELLI ARRIVATI GIÀ MORTI, MA CONSIDERANDO CHE DEVONO SELEZIONARE 180 POLLI AL MINUTO SE NON DI PIÙ, ALCUNI POSSONO SFUGGIRE AL CONTROLLO.

ALLA FINE DEGLI ANNI '90, L'IMPIEGO DI ANTIBIOTICI NEGLI ALLEVAMENTI HA RAGGIUNTO LE 450 TONNELLATE L'ANNO, ALL'INCIRCA LA STESSA QUANTITÀ ASSUNTA DALLA POPOLAZIONE.

### Trasporto

VEDIAMO LA LUCE PER LA PRIMA VOLTA- PANICO. APPENA DIAMO SFOGO ALL'INTESTINO, UNA COLATA DI ESCREMENTI PARTE DALLE GABBIE IN CIMA INONDANDO MAN MANO QUELLE SOTTOSTANTI.

### Macello

NE VENGONO IMMERSI 180 AL MINUTO IN UNA VASCA DI ACQUA CALDA PER SCOTTARNE LA PELLE E FAR STACCARE LE PENNE - L'ACQUA VIENE CAMBIATA SOLO UNA VOLTA AL GIORNO: È UNA BRODAGLIA MARRONE COMPOSTA DA FECE E FRAMMENTI DI PENNE AD UNA TEMPERATURA DI 52°C.

LE SPENNATRICI ESERCITANO UNA FORTE PRESSIONE SULLE CARCASSE PROVOCANDO L'ESPULSIONE DEL MATERIALE FECALE SULLA LINEA DI PRODUZIONE.

### Congelamento, importazione-esportazione e adulterazione

QUELLO CHE DOBBIAMO SAPERE NON È SCRITTO SULL'ETICHETTA...

AI POLLI DESTINATI ALLA RISTORAZIONE VIENE AGGIUNTA REGOLARMENTE DELL'ACQUA, ASSIEME AGLI ADDITIVI CHE SERVONO PER TRATTENERLA ALL'INTERNO DELLA CARNE.

I PRODUTTORI OLANDESI IMPORTANO POLLI CONGELATI A BASSO COSTO DA THAILANDIA E BRASILE, SCONGELANO LA CARNE E POI LE INIETTANO UNA SOLUZIONE DI ADDITIVI ATTRAVERSO DECINE DI AGHI OPPURE, CON IL PROCESSO DEL TUMBLING.

UNA VOLTA CHE I POLLI HANNO ASSORBITO TUTTI I LIQUIDI, VENGONO RICONGELATI E SPEDITI AD ALTRI PRODUTTORI PER ULTERIORI LAVORAZIONI, OPPURE FINISCONO DIRETTAMENTE ALLA RISTORAZIONE.

AUCUNI CAMPIONI DI QUELLO CHE VENIVA VENDUTO COME PETTO DI POLLO CONTENEVA IN REALTÀ SOLO IL 54% DI CARNE DI POLLO.

UN NUOVO METODO POCO CONOSCIUTO PER TRATTENERE L'ACQUA, BASATO SULLE PROTEINE IDROLIZZATE, ESTRATTE AD ALTE TEMPERATURE O PER IDROLISI DA ANIMALI VECCHI O DA PARTI ANIMALI NON IDONEE ALL'ALIMENTAZIONE UMANA, COME LA PELLE, LE OSSA, I LEGAMENTI E LE PENNE. FUNZIONANO UN PO' COME GLI IMPIANTI AL COLLAGENE USATI NELLA COSMESI: GONFIANO LA PELLE E TRATTENGONO I LIQUIDI.

ESISTONO METODI PER ADULTERARE IL POLLAME CON SCARTI BOVINI IMPOSSIBILI DA INDIVIDUARE (QUINDI A RISCHIO BSE), CHE RIESCONO A FARLE TRATTENERE FINO AL 50% DI ACQUA.

CONNETTIVO

terraTERRA

# FRUTTA E ORTAGGI

Hanno perso 50% dei valori nutrizionali negli ultimi 60 anni

## Selezione

MACCHINARI CHE COSTANO CENTINAIA DI MIGLIAIA DI EURO, PER MISURARE LA PERFEZIONE ESTETICA. UNO DI QUESTI È DOTATO DI APPARECCHI FOTOGRAFICI CHE SCATTANO FINO A 70 IMMAGINI A COLORI PER CIASCUNA MELA CHE PASSA SU UN NASTRO TRASPORTATORE, IN GRADO DI RILEVARE ANOMALIE DELLA GRANDEZZA ANCHE DI UN SOLO MILLIMETRO QUADRATO.

LA DOCUMENTAZIONE PROMOZIONALE DEL SUPERMERCATO SPIEGA CON FRIVOLEZZA IL MOTIVO DI QUESTA VALUTAZIONE ESTETICA: *'LA NATURA RISERVA MOLTE SORPRESE... I RESPONSABILI ACQUISTI, TUTTAVIA, ESIGONO FRUTTA UNIFORME E ORTAGGI DI DIMENSIONI STANDARD'.*

QUALSIASI PRODOTTO 'DECLASSATO' VIENE VENDUTO A UN PREZZO STRACCIATO, ALTRIMENTI, COME ACCADE BEN PIÙ SPESSO, FINISCE SEMPLICEMENTE AL MACERO.

POI C'È IL PENETROMETRO, CHE MISURA LA RESISTENZA DEL FRUTTO: OGGI LA FRUTTA DEV'ESSERE RACCOLTA QUANDO È ANCORA DURA COME UNA PIETRA ALTRIMENTI NON RISPONDE AI CRITERI DI "CONSERVABILITÀ".

## Confezionamento

ALCUNE LATTUGHE IMPORTATE DAGLI STATI UNITI SONO MANTENUTE FRESCHE ADDIRITTURA PER UN MESE CON IL CONDIZIONAMENTO IN ATMOSFERA MODIFICATA (SOLO ANIDRIDE CARBONICA).

DIVERSE SOSTANZE NUTRITIVE ANTIOSSIDANTI PERÒ, SEMBRANO VOLATILIZZATE: L'INSALATA RIMANE CROCCANTE E SEMBRA FRESCA, MA IL CONTENUTO RIMASTO È SOLTANTO FIBRA ED ACQUA, COME MANGIARE CARTA!

## Persino gli esperti non sanno più in che stagione crescono le patate...

LE CAROTE INGLESIS POSSONO ESSERE TENUTE IN CELLE FRIGORIFERE DA SETTEMBRE A MAGGIO. SPESSO NEI SUPERMERCATI NON SI TROVANO PIÙ LA FRUTTA E LA VERDURA LOCALI, ANCHE QUANDO ARRIVA LA LORO STAGIONE. ADESSO, È SOLO UN TIPO DI FRAGOLA, LA ELSANTA, A DOMINARE IL MERCATO PERCHÉ NON DEPERISCE DURANTE I TRASPORTI E VANTA UN'OTTIMA CONSERVABILITÀ.

CONNETTIVO

terraTERRA

# IL PANE.....

Non è più quello che era neanche lui!

Al 2003, 11 aziende che producono pane al livello industriale, o 'panetterie industriali', sfornavano l'81% dei 9 milioni di pagnotte che vengono consumate giornalmente. L'industria dei prodotti da forno calcola che metà delle panetterie interne ai grandi rivenditori al dettaglio usa pasta di pane 'precotta', che poi finisce di cuocere nei punti vendita. In Gran Bretagna, solo il 2% del pane viene prodotto da panificatori indipendenti.

Pane gommoso: usano i cosiddetti "miglioratori" chimici per aggiungere aria e acqua, e anche grassi, grassi idrogenati, per trattenerle nell'impasto. All'inizio degli anni '60, fu introdotto un metodo che rivoluzionò il procedimento usato per secoli e che poteva eliminare i lunghi tempi d'attesa. Per far gonfiare la pasta però era necessaria una quantità doppia di lievito. *Potrebbe esserci un legame tra l'aumento di lievito e dei suoi residui e l'incremento di infezioni come la candidosi.*

IL METODO CBP RICHIEDE L'AGGIUNTA DI GRASSI SOLIDI CON UNA TEMPERATURA DI FUSIONE MOLTO ALTA PER DARE AL PANE UNA BUONA CONSISTENZA. IL GRASSO DEVE RIMANERE SOLIDO FINO A UNA TEMPERATURA DI 43°C. I GRASSI IDROGENATI POSSONO COMPARIRE SULL'ETICHETTA SEMPLICEMENTE SOTTO LA DICITURA "GRASSI VEGETALI" NON SONO NECESSARIAMENTE DICHIARATI A PARTE.

VIENE IRRORATO SULLA PARTE ESTERNA CON ANTIFUNGINI CHE INIBISCONO LA FORMAZIONE DI MUFFA.

Quando producevamo il pane lasciandolo lievitare dalle trentasei alle quarantotto ore non provocava alcuna reazione alle persone allergiche al glutine.

CONNETTIVO

terraTERRA

# L'AMIDO DI MAIS MODIFICATO

Grande mago del volume che GONFIA ormai il 70% dei prodotti che acquistiamo: siamo sicuri di pagare meno, se poi quello che compriamo è acqua, grassi e additivi?

L'AMIDO MODIFICATO, CHE HA UNO SCARSO VALORE NUTRIZIONALE E MOLTISSIME CALORIE, SI TROVA IN GRANDI QUANTITÀ IN PIATTI PRONTI E CARNI TRASFORMATE. GLI AMIDI SONO ELEMENTI VITALI NELL'ALIMENTAZIONE, UTILIZZATI PRATICAMENTE IN OGNI CATEGORIA DI ALIMENTI TRASFORMATI

Può 'camuffare sapori strani e odori sgradevoli', dispone di 'eccellenti doti di espansione', può sostituire sostanze solide derivate dal pomodoro e dalla frutta. I granuli di amido possono dare consistenza e imitare le caratteristiche polpose delle sostanze solide, che sostituiscono a un costo inferiore per il produttore.

Salse di pomodoro, ripieni di frutta, pappe per bambini... I produttori di formaggi finti possono abbattere i costi sostituendo al latte alcuni amidi speciali modificati.

Questi panini vengono definiti al pollo, ma il pollo contiene acqua, sale, destrosio, stabilizzanti, E450, E451 e E452, amido di mais modificato e proteine del siero del latte... Uno yogurt con fragole deve contenere vere fragole; uno yogurt alla fragola ha visto la frutta soltanto di sfuggita, mentre uno yogurt al gusto di fragola non l'ha vista nemmeno per sbaglio.

Se il produttore inserisce un ingrediente già trasformato nel suo prodotto, non è tenuto a dettagliare sull'etichetta di cosa si tratta: se volessi produrre una bibita per bambini senza dover menzionare dei conservanti sull'etichetta, potrei comprare un po' di 'aroma naturale di limone' e fare in modo che all'aroma venga aggiunta una quantità generosa di conservanti, cosicché l'effetto conservante si estenda a tutto il prodotto.

I **dolcificanti** derivati dal mais, e in particolar modo lo sciroppo ad alto contenuto di fruttosio (Hfcs) sono 8 volte più dolci del saccarosio. Così, la Coca Cola ha cominciato dagli anni '70 a risparmiare il 20% dei costi di produzione di una bevanda che era essenzialmente fatta di acqua e zucchero.

Ma gli alimenti trasformati si distinguono anche per un'altra caratteristica: l'alto contenuto di grassi, prevalentemente l'**olio di soia**, che viene in gran parte **idrogenato** in modo da essere più simile ai grassi animali. Si scalda l'olio a 200°C e lo si mantiene a questa temperatura per diverse ore attraverso un catalizzatore metallico, di solito di nickel, mentre si immette l'idrogeno. Gli atomi del gas penetrano nelle molecole dell'olio formando gli acidi grassi trans. Si trovano in piatti pronti, margarine, patatine, dolci, prodotti da forno, biscotti e torte...

I consumatori dei paesi industrializzati mangiano dai 6 ai 7 kg di additivi all'anno. Circa il 75% del sale che assumiamo proviene da cibi trasformati, quali piatti pronti e snack.

CONNETTIVO

terraTERRA

# MA LO STATO CI PROTEGGE...

Inadeguatezza e insufficienza STRUTTURALE dei sistemi di controllo

Ci sono molti aspetti delle nuove tecniche in continua evoluzione che i governi non comprendono o non sanno controllare, né riescono a fornire garanzie sul mercato troppo ampio del grande scambio mondiale degli alimenti.

Quasi la metà dei campioni di pollo analizzati conteneva meno carne di quanto dichiarasse l'etichetta, che risultava quindi fuorviante. Le autorità alimentari stavano indagando con discrezione su una questione ben più grave – **l'impossibilità di monitorare l'eventuale uso di scarti bovini contaminati dalla BSE!**

Più si trasporta il cibo in giro per il mondo e più diventa facile nascondere questo tipo di frodi... **Petti di pollo provenienti dall'Olanda venivano riconfezionati con nuove date di scadenza** e venduti con il simbolo del trattore rosso... Quando mostrammo all'azienda le prove che avevamo raccolto ci dissero che erano scioccati e dichiararono che avrebbero rivisto completamente il loro settore carni. Fonti ben informate riferiscono che **questa prassi continua regolarmente.**

La Denby Poultry Products, stabilimento adibito alla trasformazione di scarti a basso rischio per animali domestici in realtà **riciclava scarti** e li reintroduceva nella catena alimentare umana. E' stato **condannato in contumacia ma due grandi rivenditori si sono inizialmente rifiutati di ritirare i loro prodotti.** Hanno collaborato solo sotto la minaccia di rendere pubblico il loro nome e di screditarle agli occhi dei consumatori.

**Polpette di pollo che contenevano solo il 16% di carne, il 30% in meno di quanto dichiarava l'etichetta** (e bisogna sottolineare che ovviamente la pelle del pollo conta come carne). La più disonesta delle aziende ricevette un ammonimento. Era il 2002. Alcuni test successivi hanno dimostrato che **il produttore non ha cambiato politica.**

Le persone impegnate in prima linea per l'applicazione delle norme che regolano il commercio della carne temono che il sistema dei bolli sanitari si sia ormai **incrinato e non sia più sufficiente per tutelare i consumatori.**

Il fatto che gli enti per le norme di commercializzazione non possano fare più di questo per fermare le violazioni è indice di uno squilibrio di forze nel settore alimentare, in cui le piccole autorità locali con risorse molto limitate si trovano a fronteggiare interi stuoli di avvocati schierati dall'industria alimentare.

CONNETTIVO

terraTERRA

# IL "GRANDE SCAMBIO DI ALIMENTI"

Dove usiamo 127 calorie di combustibile per importare una caloria di insalata dalla California...

## Crescita del 90% nei movimenti su strada dei prodotti.

MA SIA COLTIVARE L'INSALATA D'INVERNO IN SERRE ARTIFICIALMENTE RISCALDATE, SIA TRASPORTARE PER VIA AEREA I FAGIOLINI, RAPPRESENTANO UN USO NON SOSTENIBILE DI COMBUSTIBILI FOSSILI LIMITATI...

Perfino i cibi biologici arrivano dall'estero quasi per l'80%

Il "grande scambio di alimenti" non viene risparmiato nemmeno agli animali vivi, infatti ogni anno 44 milioni di capi di bestiame, tra cui bovini, suini ed ovini, sono trasportati in giro per il mondo.

Perché pagare di più? La risposta a questa domanda retorica è semplice: noi paghiamo già di più, forse non alla cassa, ma di sicuro in moltissimi altri modi.

PER IMPORTARE UNA CESTA DI ALIMENTI SI PUÒ RILASCIARE NELL'ATMOSFERA UNA QUANTITÀ DI ANIDRIDE CARBONICA PARI A QUELLA CHE PRODUCE IN 8 MESI UNA FAMIGLIA MEDIA PER CUCINARE...



Quando i conflitti in Medio Oriente fecero schizzare il prezzo del greggio, l'amministratore delegato della Sainsbury's aveva scritto al primo ministro informandolo che **la crisi della benzina poteva lasciare i negozi senza cibo in pochi giorni**. Il presidente della federazione panificatori dichiara: *'sarebbero bastate ancora poche ore, e il paese non avrebbe avuto una sola pagnotta da mangiare'*.



Quando la benzina costava 1,16€, le compagnie aeree la pagavano solo 0,18€ al litro perché non sono soggette a tassazioni. Grazie a questo **sussidio celato**, **risulta più conveniente fare arrivare il cibo da altri continenti**, oppure spedirlo in paesi dove la manodopera costa meno.

250 milioni di anni fa, un innalzamento di 6 gradi della temperatura terrestre portò all'estinzione del 95% delle specie viventi... Il cambiamento climatico è una minaccia mondiale più grave del terrorismo!

CONNETTIVO

terraTERRA

# MONOPOLI E CIBO SPAZZATURA

Guerra dei prezzi e neo-malnutrizione dei consumatori poveri

Pane, burro, latte e zucchero, sono considerati articoli dal prezzo conosciuto. **I supermercati tagliano i prezzi dei prodotti conosciuti**. La **vendita sottocosto** li aiuta a guadagnare l'immagine di negozio che offre i prezzi migliori e soprattutto estromette dal mercato gli altri negozi, soprattutto quelli piccoli. **Le perdite vengono compensate con prezzi più alti su altri articoli** - quelli di cui non ricordiamo più il costo.

Sono proprio le persone con i redditi più bassi a subirne gli svantaggi. **I prodotti sottocosto sono spesso quelli meno sani**, pieni di sale, grassi e zuccheri. Ed è proprio sui prodotti sani, come frutta, verdura e pane integrale, che i grandi rivenditori concentrano i loro margini di guadagno più alti.

Quasi il 60% delle macellerie indipendenti sono scomparse tra il 1985 e il 2000. **Sette cittadine inglesi su dieci non hanno più negozi**. I negozi locali erano anche luoghi di socialità che ci facevano sentire al sicuro nelle nostre strade. **Interi quartieri possono diventare deserti...**

La percezione sta cambiando, ma ormai non ci sono molti altri posti dove andare a far compere:

*"Devo prendere l'autobus fino a Stratford ... non arrivo agli scaffali più alti. Ho pensato di portarmi dietro uno di quegli affari pieghevoli, ma mi sentirei ridicola. La frutta è troppo cara, io ho sempre comprato le mele, ma non gli articoli di lusso., Ma il mio medico mi ha detto di ridurre i grassi."... "ci siamo riempiti a forza di pancarré e altri cibi a buon mercato".*



OMS -2000: 60% dei decessi al livello mondiale è chiaramente relazionato a cambiamenti nei regimi alimentari.



Attraverso una dieta più sana, si potrebbe prevenire l'insorgenza del 30/40% dei tumori.



Più di un uomo e una donna su 5 sono obesi, con un aumento del 50% dal 1990.

**RICETTA DI UNA SALSICCIA PER MENSE SCOLASTICHE:** 50% di carne (di cui il 30% è grasso con un po' di muso), 20% di carne di pollo separata meccanicamente, 17% di acqua, 30% di pangrattato e soia, concentrato di soia, proteine idrolizzate, farina raffinata, cipolla essiccata, zucchero, destrosio, fosfati, conservante E221, sodiosolfito, esaltatori di sapidità, spezie, aglio, aromi, antiossidante E300 (acido ascorbico), colorante E128 (rosso 2g) e guaina costituita da collagene derivato da pelle di bovino.

*I bambini di oggi consumano una quantità 30 volte superiore di bibite e 25 volte maggiore di dolciumi rispetto al 1950, hanno regimi alimentari ricchi di grassi, zuccheri e sale, privi di molti nutrienti di vitale importanza.*

CONNETTIVO

terraTERRA

# IL POTERE DELLA GD

Tutto il potere sull'insieme della filiera alimentare è passato negli ultimi 10 anni nelle mani delle catene della grande distribuzione, che tengono in scacco persino i produttori più potenti, determinando condizioni di produzione, gamma offerta e prezzi

PER 1 EURO SPESO, 50-60 CENTESIMI ERANO DESTINATI AI COLTIVATORI, CHE OGGI NE PERCEPISCONO SOLO 9, LA FRANCIA HA PERSO METÀ DEI SUOI AGRICOLTORI TRA IL 1982 E IL 1999.

Mentre Wal-Mart, ha registrato un fatturato di 245 miliardi di dollari, superato soltanto dalle trenta maggiori economie nazionali del mondo, i produttori hanno margini di guadagno inferiori all'1%. I sistemi di regole e di trasporto rendono comunque sempre più difficile la consegna delle loro merci ai rivenditori indipendenti. Enormi quantità di derrate alimentari vanno al macero perché non soddisfano i severissimi requisiti imposti oggi dalla maggior parte dei supermercati, persino in paesi dove la popolazione soffre la fame! Per 30 tonnellate di carote prodotte, solo 10 tonnellate vengono commercializzate. Le grandi catene trasferiscono i loro responsabili acquisti ogni 6-12 mesi, per evitare che instaurino un rapporto di lealtà con i fornitori.

I FORNITORI NON SOLO SUBISCONO UN REGIME DI DISPOTISMO PARTE DEI SUPERMERCATI CHE POSSONO DECIDERE DI FARLI CHIUDERE IN OGNI ISTANTE E GLI LASCIANO MARGINI DA FAME, MA SONO ANCHE VITTIME DI UN VERO E PROPRIO SISTEMA DI STROZZINAGGIO ILLEGALE:

"Il terzo contributo, richiesto per telefono, riguardava una somma superiore a 150.000€ a titolo di 'contributo agli utili'..." Si stima che un fornitore con un volume d'affari pari a 200 milioni debba conservare un fondo commerciale dai 30 ai 50 milioni l'anno per far fronte ai tagli richiesti dai supermercati sui prezzi già pattuiti. Gran parte dei versamenti vengono assorbiti dall'attuale guerra intestina fra supermercati.

Più che dai margini sui prodotti alimentari venduti, gli utili dei supermercati derivano sempre più dai contributi diretti.

I supermercati sono diventati i guardiani che controllano l'accesso ai consumatori, e i produttori e gli agricoltori sono tenuti a pagare per ottenerlo. Nei prossimi anni, solo quattro o cinque grandi catene di generi alimentari si aggiudicheranno la leadership globale.

CONNETTIVO

terraTERRA

# LAVORATORI AGRICOLI

La mafia del caporalato come corollario della corsa al ribasso dei prezzi e delle esigenze dei supermercati

IL SISTEMA DI ORDINAZIONI DEI SUPERMERCATI RICHIEDE LA MASSIMA FLESSIBILITÀ, MANODOPERA CON COSÌ POCO PREAVVISO E PER TALI ORARI DI LAVORO CHE È QUASI IMPOSSIBILE RECLUTARLA LEGALMENTE: I FUNZIONARI DELL'UFFICIO IMMIGRAZIONE TEMONO CHE LA MANODOPERA OCCASIONALE SIA PASSATA IN BLOCCO NELLE MANI DI BANDE CRIMINALI CHE SI FANNO CHIAMARE AGENZIE DI LAVORO. I SUPERMERCATI LO SANNO, MA DATO CHE NON SONO 'DIRETTAMENTE' IMPLICATI, SE NE LAVANO LE MANI: L'OBIETTIVO È DI OTTENERE PREZZI STRACCIATI.

Il *modus operandi* del caporalato ha connotati simili in tutto il paese, il che lascia sospettare che sia controllato da un'organizzazione mafiosa dominante:

- 🍴 I caporali organizzano delle "agenzie di lavoro", sotto forma di una o più aziende a responsabilità limitata.
- 🍴 Fanno entrare illegalmente eserciti di lavoratori extracomunitari e li "forniscono" all'industria alimentare come manodopera. Detraggono i soldi delle tasse e delle assicurazioni dalle buste paga dei lavoratori, nonché affitti spropositati.
- 🍴 Quando devono allo stato circa 3 milioni di Euro fra tasse, assicurazioni e IVA, dichiarano il fallimento della loro agenzia avendo preventivamente trasferito il denaro su un conto all'estero.
- 🍴 Intimidazioni e punizioni vengono inflitte indiscriminatamente e talvolta si trasformano in omicidi.

"Dovevo pagare 35 sterline d'affitto alla settimana per una stanzetta in condivisione e con diversi lavoratori, dopo tutte le detrazioni, mi rimanevano in tasca solo 60 sterline alla settimana. Uno dei caporali si vantava del fatto che poteva portarsi a letto tutte le donne che voleva. Diceva che non avevano scelta, perché erano clandestine. Gli ordini arrivavano all'improvviso e noi venivamo portati subito negli stabilimenti. Per far rispettare un regime simile veniva usata la violenza. Poi ho deciso di tirarmi fuori da quella situazione e di essere più disciplinato. Lavoravo sedici ore al giorno e mettevo da parte fino all'ultimo centesimo per scappare."

E la lista dei casi continua... Quando si verificano dei decessi, queste storie balzano agli onori della cronaca.

OBBLIGHIAMO I LAVORATORI A VIVERE IN CONDIZIONI SQUALLIDE, IN ALLOGGI FATISCENTI CON SALARI DA FAME. SONO DESTINATI AD AMMALARSI. ALLOGGI FATISCENTI E CATTIVA ALIMENTAZIONE SONO LE CONDIZIONI CHE PRIMA DELLA GUERRA HANNO FAVORITO LA DIFFUSIONE DELLA TUBERCOLOSI. E QUESTE SONO LE PERSONE CHE LAVANO L'INSALATA CHE MANGIAMO.

CONNETTIVO

terraTERRA

# CONTADINITÀ o AGROINDUSTRIA

L'agricoltura industriale sta uccidendo in soli 50 anni 2000 anni di sapienza legati alla contadinità

**Il terreno come supporto neutro per sementi omologate che crescono grazie ad "infallibili cocktail" di pesticidi e fertilizzanti: FAO, PAC ecc...**

**Rimangono soltanto 15 delle 30.000 varietà di grano e mais che esistevano. Il giorno in cui una malattia attaccherà una di queste varietà, saremo tutti nei guai...**

*"C'era una volta un agronomo che aveva fatto una ricerca in Anatolia, identificando in quell'area oltre 1500 varietà di grano selvatico. Poi era stato assunto alla FAO, ed era tornato sul posto per lavoro 5 anni dopo. Rimaneva una sola varietà di grano, una varietà argentina prodotta dalla Kellogg's, che permetteva una maggiore produttività ed era stata imposta per "combattere la fame".*

LA COSIDDETTA RIVOLUZIONE VERDE HA INTACCATO DEFINITIVAMENTE IL MECCANISMO BIOLOGICO MILLENARIO DELLA VARIAZIONE NATURALE, CHE AVEVA PRODOTTO DELLE VARIETÀ RESISTENTI E PARTICOLARMENTE ADATTE PER OGNI DIVERSO TIPO DI SUOLO, UNA DIVERSIFICAZIONE ED UN EQUILIBRIO CHE ERA IL FRUTTO INFINITI E DELICATI PROCESSI DI ADATTAMENTO DA PARTE DEL MONDO VEGETALE E DEI CONTADINI STESSI.

C'È UNA BANCA DEI SEMI, AL 5° PIANO DELLA FAO, ED IL CONTROLLO DELLE SEMENTI È STATO CONSEGNATO NELLE MANI DI 5 MULTINAZIONALI CHE RIVENDONO OGNI ANNO QUESTI SEMI.

**Per garantire la resistenza e la crescita di sementi produttive in qualunque tipo di suolo, vengono diffusi ampiamente pesticidi e diserbanti chimici.**

*"La monocoltura agevola la diffusione di funghi e parassiti. Devo consigliare ai coltivatori di utilizzare più pesticidi di quanto vorrei perché se sull'insalata si trova anche un solo afide, l'intero raccolto verrà rifiutato dai supermercati. Le foglie esterne dell'insalata alla fine del ciclo di crescita, possono aver ricevuto undici o dodici dosi di pesticidi, oltre che diverse applicazioni di fertilizzanti."*

QUI DA NOI, I CONTADINI CHE COLTIVANO FRAGOLE HANNO UN TASSO D'INCIDENZA DI TUMORI ALLO STOMACO 10 VOLTE SUPERIORE. LA STRUTTURA CHIMICA DELL'UTERO HA SUBITO MUTAZIONI CONSIDEREVOLI. ADESSO LE DONNE IN STATO DI GRAVIDANZA SONO ESPOSTE A MOLECOLE COMPLETAMENTE NUOVE CHE NON ESISTEVANO AI TEMPI DELLE LORO NONNE. È UNO DEI FATTORI CHE HA INDOTTO L'ABBASSAMENTO DELL'ETÀ DELLO SVILUPPO NELLE ADOLESCENTI... NEGLI ANNI '60, IL CANCRO AL SENO COLPIVA UNA DONNA SU 20, ADESSO LE PROBABILITÀ SONO SCSE AD 1 SU 9.

**La differenza, sia a Nord che a Sud, sta tra Contadinità locale/agroecologia bio da una parte, ed Agricoltura industriale dall'altra.**

CONNETTIVO

terraTERRA

# E ALLORA?

La vera chiave si trova nel rapporto diretto tra produttori e consumatori, nel qual caso non c'è bisogno di certificazione da parte di terzi

Non c'è contrapposizione netta tra Nord e Sud, se non tra i sistemi agricoli che ci immaginiamo per il futuro. Domani avremo un modello agro-industriale dominante, e due tipi di offerta ben distinti:



prodotti industriali da supermercato per la grande maggioranza dei consumatori



agricoltura di nicchia per ricchi dove una bottiglia di vino costa 120€

## *I contadini si stanno mobilitando...*

TRA I PICCOLI PRODUTTORI, C'È UN'ALLEANZA MOLTO FORTE, CHE ATTRAVERSA LE FRONTIERE NORD/SUD, COME NEL CASO DEL SINDACATO VIA CAMPESINA, PRESENTE IN TUTTI I CONTINENTI. ANCHE NEGLI USA, STANNO AUMENTANDO I MERCATI CONTADINI! COMPORTANO MOLTISSIME INNOVAZIONI COMMERCIALI, E SONO ANCORA MEGLIO DEI GAS: I CITTADINI (COMUNITÀ DI SOSTEGNO) PAGANO LO STIPENDIO AGLI AGRICOLTORI, ED IN CAMBIO VANNO A PRENDERSI I PRODOTTI TUTTO L'ANNO.

**In quanto consumatori, possiamo fare molto... Gli economisti stimano che di qui a qualche anno, non si dedicheranno più di 8 min. al giorno a cucinare. Poi per "grazie" ad alcuni recenti scandali si è ricominciato a parlare un po' di cibo. Negli anni 30, si spendeva in media il 35% del reddito in cibo, mentre oggi la percentuale è scesa a meno del 10%...**

**Qualcosa cambierà quando la gente comune comprenderà che l'attuale sistema alimentare è insostenibile dal punto di vista ambientale, etico, e addirittura biologico, e quindi, avvalendosi della forza del potere d'acquisto, finalmente dirà : 'Ora, basta!'**

**E a chi sostiene che le coltivazioni geneticamente modificate siano necessarie per sfamare i poveri del mondo, vale la pena ricordare che ci sarebbe abbastanza cibo per sfamare tutto il mondo se non ne usassimo un'enorme quantità per allevare i capi di bestiame.**

CONNETTIVO

terraTERRA