

E' svolta salutista a tavola nell'America di Trump

Articolo di Paolo Falcioni pubblicato sul Supplemento economico Moneta di lltreempo, Libero e Il Giornale del 24 maggio

Rigenerare l'agricoltura e la filiera agroalimentare e "Make America Healthy Again". E' questo l'obiettivo di inizio legislatura dichiarato da Robert F. Kennedy Jr, il Segretario alla Salute fortemente voluto dal presidente degli Stati Uniti, Donald Trump, nonostante le molte perplessità, anche all'interno del Partito Repubblicano. Il nipote del presidente assassinato JFK è una figura controversa che non ha tradito le premesse e da quando è stato nominato (lo scorso 13 febbraio) ha avviato una profonda rivoluzione nel piatto degli americani che potrebbe avere effetti anche sulla dieta globale. Il Paese campione mondiale di obesità e patria del fast food si sta preparando ad una svolta salutista per ridurre l'impatto della cattiva alimentazione. Kennedy Jr, spalleggiato dallo stesso presidente Trump, ha annunciato fin dal suo insediamento standard produttivi più elevati, dal punto di vista sanitario e ambientali, per l'agricoltura statunitense. "Milioni e milioni di americani che desiderano aria pulita, acqua pulita e una nazione sana sono preoccupati per le tossine presenti nel nostro ambiente e per i pesticidi presenti nel nostro cibo", ha dichiarato Trump durante un comizio in Arizona con Kennedy jr che ha annunciato una stretta sui prodotti chimici utilizzati nei campi per ridurre l'impatto sulle malattie croniche. E non è certo un caso che secondo il Wall Street Journal la Bayer, per porre fine alle azioni legali sul glifosato, starebbe valutando la possibilità di un fallimento della controllata Monsanto che produce il diserbante più criticato ma anche più diffuso al mondo. Una conferma del cambiamento viene dalla recente visita in Gran Bretagna per la guerra dei dazi del Segretario all'Agricoltura statunitense, Brooke Rollins, che in merito alle barriere commerciali poste dall'Unione Europea e Regno Unito per motivi sanitari ha parlato di un possibile ripensamento nelle tecniche di produzione a stelle e strisce, come il pollo al cloro e la carne agli ormoni, permesse negli Usa, ma vietate nel Regno Unito e nell'Unione Europea. Negli Stati Uniti, gli allevatori sono autorizzati a utilizzare lavaggi al cloro e altri disinfettanti per rimuovere i batteri nocivi che potrebbero aver infettato i polli durante l'allevamento e la macellazione. L'UE ha vietato questa pratica nel 1997 perché ritiene che il cloro possa compensare o mascherare standard igienici e di benessere animale più scadenti nelle fasi iniziali della filiera alimentare. Rollins ha anche evidenziato che alcuni produttori di carne bovina statunitensi si stanno allontanando dall'uso degli ormoni. "I nostri allevatori di bovini, ovviamente, osservano costantemente l'andamento del mercato – ha dichiarato - e se il mercato richiede una tipologia specifica, o se hanno maggiori opportunità da qualche parte, allora penso che potenzialmente assisteremo a qualche cambiamento ". Una prospettiva destinata a cambiare i rapporti commerciali tra i due continenti dopo scontri storici. Come quello sugli Ogm, vietati nell'Unione Europea ma ammessi negli Usa che avevano addirittura provato a fare pressioni anche sull'Italia, come mostrato dai file di Wikileaks. Ma il pressing salutista ha riguardato l'intera filiera con il Ministro della Salute Usa che poco dopo aver assunto l'incarico ha incontrato i dirigenti di aziende come PepsiCo, General Mills, Tyson Foods, Smucker's, Kraft Heinz e Kellogg's per invitarli a migliorare la qualità delle proprie produzioni. E solo qualche settimana dopo, il 22 aprile scorso, ha annunciato che gli Stati Uniti vieteranno otto coloranti alimentari artificiali di uso comune nel tentativo di aiutare gli americani a "sapere cosa c'è nel loro cibo." Gli

e bevande, a problemi neurologici in alcuni bambini. La Food and Drug Administration (l'Agenzia che vigila sulla sicurezza alimentare negli Usa) prevede di autorizzare quattro nuovi additivi coloranti naturali per aiutare le aziende a trovare rapidamente alternative. "Gli americani non sanno cosa mangiano", ha detto nella conferenza stampa di presentazione Kennedy, che non ha peraltro mai nascosto la sua preferenza per i cibi naturali. "Utilizzando strategie di marketing per posizionarla come un'alternativa sana alla carne naturale, quella finta prodotta in laboratorio è solo un altro nome del cibo ultra-processato, pieno di ingredienti geneticamente modificati e carichi di pesticidi" scriveva infatti in un post su X già nel novembre 2022. E durante la campagna elettorale al fianco di Trump, Kennedy si era impegnato a contrastare gli alimenti ultra-processati, una volta confermato alla guida della principale agenzia sanitaria statunitense.

Un impegno per la sana alimentazione che ha contagiato l'intero Paese con numerosi Stati che hanno legiferato a tutela del cibo naturale. L'ultimo è stato il governatore del Montana Greg Gianforte che il primo maggio ha firmato il disegno di legge che vieta la produzione e la vendita di carne ottenuta in laboratorio, mentre l'Indiana ha introdotto una moratoria di almeno due anni. Lo Stato è diventato il quarto (oltre a Florida, Alabama e Mississippi) ad approvare una legge che vieta la carne a base "cellulare". E la lista potrebbe allungarsi. South Carolina, West Virginia e Georgia hanno infatti già preso in considerazione progetti di legge che vanno nella direzione di fermare questi cibi.

La battaglia per il Made in Italy Una battaglia per la sicurezza nel piatto contro i cibi ultra formulati e sintetici è portata avanti in Europa dalla Coldiretti che lo scorso 19 marzo ha manifestato con 20mila associati a Parma capitale della Food Valley italiana, ma anche sede dell'Autorità alimentare Europea (Efsa) alla quale spetta il compito di vigilare sulla sicurezza di quanto viene messo in tavola. L'Italia è leader mondiale nella qualità e nella sicurezza alimentare con 328 specialità Dop/Igp/Stg riconosciute, 529 vini Dop/Igp, 5.547 prodotti alimentari tradizionali, il maggior numero di aziende biologiche nell'Unione dove ha fatto segnare il più elevato tasso di riduzione nell'uso di pesticidi dell'ultimo decennio. E' dunque la più green in Europa anche grazie alla più ampia rete dei mercati di vendita diretta degli agricoltori con Campagna Amica a chilometri zero. In Italia quasi nove prodotti su dieci pericolosi per la sicurezza alimentare provengono dall'estero (86%). Sul totale dei 508 allarmi, rilevati nel 2024 dall'Efsa, 129 scaturivano infatti da importazioni da altri Stati dell'Unione Europea (25%), 309 da Paesi extracomunitari (61%) e solo 70 (14%) hanno riguardato prodotti con origine nazionale. Non è un caso dunque che l'Italia sia insieme al Portogallo il Paese che nella Ue ha ridotto di più la vendita di pesticidi tra il 2011 e il 2023 (-44%), secondo l'analisi dell'Osservatorio Coldiretti su dati Eurostat. Dall'ambiente alla sicurezza un primato da difendere con una legislazione di avanguardia. E l'Italia è stata infatti il primo Paese al mondo ad approvare nel novembre 2023 la legge che introduce il divieto di produrre, importare e commercializzare cibi a base cellulare per uso alimentare o per i mangimi animali presa a modello ora anche negli Stati Usa. Il provvedimento è stato varato dal Parlamento nazionale sotto la spinta di 2 milioni di firme raccolte dalla Coldiretti con oltre 2mila comuni che hanno deliberato a favore spesso all'unanimità, tutte le Regioni di ogni colore politico ed esponenti di tutti gli schieramenti oltre a Ministri e Sottosegretari, Parlamentari nazionali ed europei e Sindaci. Ma l'Italia è stata anche il primo Paese in Europa ad introdurre una normativa nazionale per rendere obbligatoria in etichetta l'indicazione della provenienza dei principali ingredienti, dal grano impiegato per la pasta al pomodoro in passate e concentrati, dal latte nei formaggi alla carne nei salumi e molto altro ancora. Una norma per garantire trasparenza di informazione ai consumatori che la Coldiretti vuole ora estendere in tutta la UE con la proposta di legge europea di iniziativa popolare che è possibile firmare in tutti i mercati contadini di Campagna Amica e in tutte le sedi territoriali della Coldiretti ma anche sul web collegandosi al sito <https://eci.ec.europa.eu/049/public/#/screen/home>