

L'INTERVISTA DEL LUNEDÌ

di GINO DATO

Il consumo consapevole è una questione di... etichetta

Antonello Mangano: attenti allo «Sfruttamento nel piatto»

Navel o tarocco? San Marzano o pachino? Spesso, al mercato o al supermercato, sappiamo a malapena distinguere le varietà o riflettiamo sulla qualità. Quale sia il processo produttivo o come si (de)formino i prezzi di ciò che mangiamo sfugge alla nostra attenzione che viene catalizzata, piuttosto, dall'acquisto sottocosto. Ignoriamo *Lo sfruttamento nel piatto* come s'intitola il saggio **Laterza** che il giornalista Antonello Mangano, fondatore di «terrelibere.org», dedica a «Quello che tutti dovremmo sapere per un consumo consapevole» (pp. 182, euro 16,00).

Mangano, se avesse dovuto mandare alle stampe il suo libro in queste settimane tragiche, quale capitolo, quale argomento avrebbe aggiunto?

«Sicuramente avrei raccontato la mancanza di manodopera nei campi per il blocco dovuto al Coronavirus. Si tratta di un fenomeno europeo. Il Regno Unito, un paese che ha scelto la Brexit anche per chiudere le sue frontiere, ha organizzato voli charter per importare migranti. In Italia mi ha colpito la corsa ad accaparrarsi forza lavoro a basso costo attingendo anche agli italiani in difficoltà: disoccupati, percettori del reddito di cittadinanza. Persino pensionati. Una scelta che conferma quanto scritto nel libro: lo sfruttamento non distingue tra italiani e migranti».

Quali strumenti noi abbiamo per riconoscere quel che si nasconde di delaterio o di incivile nel processo produttivo di un bene alimentare?

«Dobbiamo spostare il focus da "quello che io posso fare" a "quello che abbiamo il diritto di sapere". Dagli Anni '90 si è diffusa l'ideologia del "consumerismo": "si vota anche facendo la spesa", "i grandi cambiamenti sono la somma di piccole scelte individuali". Purtroppo non è così. O, almeno, non è sufficiente. Dobbiamo organizzarci per chiedere un'etichetta veramente trasparente. Negli ultimi anni le informazioni disponibili sono addirittura diminuite. Al momento abbiamo poco o nulla per conoscere le condizioni di produzione del cibo che consumiamo quotidianamente. Questo libro è un paradosso. È normale fare un lavoro di inchiesta per conoscere quello che dovrei trovare in etichetta? Aggiungo che ho iniziato a lavorare su questi argomenti più di dieci anni fa».

Come si intrecciano e interferiscono le due grandi questioni: l'etica del non-sfruttamento e gli standard di qualità. In altre parole riusciamo a garantirvi cibi di qualità a prezzi che non siano sottocosto?

«Ancora una volta, da soli, non possiamo fare abbastanza. Da quello che ho osservato, il prezzo è un elemento di

difficile interpretazione. Spesso dipende dai numerosi passaggi della filiera. A volte dall'intermediazione di imprese mafiose. Altre volte un prezzo basso è sinonimo di sfruttamento, ma ho trovato forme di schiavitù anche nella produzione di vini pregiati che non costano poco. Molto probabilmente, però, un prodotto raccolto il giorno prima e venduto in un mercato locale dallo stesso produttore garantisce qualità e costo giusto. È necessaria una valorizzazione di questi canali diretti, che negli anni sono stati abbandonati a favore di supermercati e centri commerciali. Le liberalizzazioni, la concentrazione in pochi marchi e pochissime centrali logistiche, il tempo libero sempre minore per troppi lavoratori ha favorito modelli dove è difficile abbinare qualità, diritti, prezzi accessibili».

Sono le connivenze e le truffe o le ragioni del mercato che prevalgono?

«Non è facile distinguere. Viviamo in un sistema che mette tutti in guerra contro tutti. La competizione selvaggia, il confronto globale tra produttori, la gara al ribasso dei prezzi portano a cercare scorciatoie. Spesso si dice: dobbiamo competere sul mercato, come se fosse una legge di natura. Ho raccolto storie di ogni tipo, da persone bruciate vive nei ghetti a braccianti accampati sotto le

Alpi. Eppure siamo la terza agricoltura per fatturato in Europa. Il problema di fondo sembra il mercato selvaggio. Una giungla dove l'ultimo anello della filiera non ha neanche l'essenziale per vivere».

Lo sfruttamento nella raccolta dei prodotti caratterizza una fase del capitalismo o la sua organizzazione in alcune regioni della terra?

«È una fase che inizia molto tempo fa, addirittura negli Anni '20 in California. Lo racconta bene *Furore*, un romanzo di Steinbeck sugli effetti della grande depressione. C'era già tutto: contadini deportati, agricoltura industriale, lavoro migrante. Persino campi per lavoratori che non avevano mezzi per affittare una casa. C'erano già i ghetti. Eppure dopo tanto tempo parliamo ancora di "nuove schiavitù"».

In cinque mosse, per favore, ci descriva secondo lei l'autodifesa del buon consumatore.

«1) Aderire o creare un gruppo di acquisto. 2) Chiedere ai supermercati etichette trasparenti. 3) Chiedere il rilancio dei mercati rionali. 4) Porre attenzione alla stagionalità dei prodotti. 5) Evitare di acquistare prodotti a rischio sfruttamento cercando produttori alternativi che garantiscano in etichetta l'eticità della filiera».

L'AUTORE

Antonello Mangano in libreria per **Laterza** A destra extracomunitari nei campi

