

FQ

Mensile N°5 Anno 1

MILLENNIUM

Settembre 2017



IL VACCINO DELL'OBBLIGO

PERCHÉ L'EUROPA NON SEGUE LA VIA ITALIANA

In Germania, UK, Svezia e in altri 17 Stati la guerra alle malattie infettive si combatte con l'informazione e i colloqui con le famiglie: "L'imposizione è controproducente". Intanto Valentina Petrini ci parla di tv e realtà, il fisico Carlo Rovelli ci svela come a Roma erano venduti il suo posto. E noi? Ci facciamo una cacio e pepe (48€) con Nicole Minetti

L'AVOCADO DEL DIAVOLO

UNA MODA CULINARIA CHE PIACE
A TUTTI, MAFIA COMPRESA.
FA BENE ALLA SALUTE, MA NON AL
PORTAFOGLIO. IN SUDAMERICA LA PRODUZIONE
INTENSIVA DEL FRUTTO DISTRUGGE L'ECOSISTEMA E IL MESSICO
NE VENDE TROPPO E LO DEVE A SUA VOLTA IMPORTARE

ULTIMA domenica d'agosto, con il sole a picco Milano è polverosa come il Texas. Il locale offre diversi piatti a base di avocado. Al tavolo sta per arrivare un toast. Anzi, un double avocado toast con uovo "sunny side up". È buono. Decisamente buono. L'uovo esalta il sapore del frutto e il risultato è delizioso.

Peccato che, se u-

no ha un appetito, diciamo, normale, finito il toast si senta quasi obbligato a ordinarne un altro. Stavolta avocado e salmone affumicato. Buono anche questo. Costo dei due, 10 euro. Spremuta di arancia 3,50 e caffè (1 euro) completano il pranzo. Totale, quasi 15 euro. Arriva il conto. Alla radio c'è un tizio che parla del traffico. Nello stesso istante, a Beverly Hills, una star cerca la luce giusta per fotografare la sua colazione tropicale. Il milionario Tim Gurner sta lavorando. Qualcuno, da qualche parte, sta leggendo *Isole nella corrente* dove Hemingway racconta di gatti, abitudini e piante di *aguacates*. Mentre nel Michoacán, in Messico, centinaia di agricoltori stanno per svegliarsi e raggiungere i campi. È da qui che arrivano molti degli avocado che troviamo nei nostri supermercati. Verdi, nei frutti e nel fogliame, le coltivazioni di questo vegetale non sono mai state così di attualità.

Avocado delle meraviglie. Oppure del diavolo. Perché se è vero che questo "oro verde" tropicale è il protagonista di tavole e social network, il suo successo porta con sé una discreta quantità di controindicazioni. Il forte impatto delle coltivazioni intensive sull'ecosistema, per esempio. Lo strano paradosso del Messico, che da principale produttore qual è si trova costretto a importare avocado da altri Paesi. L'interesse della criminalità organizzata. E, non ultime, le polemiche di qualche mese fa sull'eccessivo con-

sumo che di questo frutto, venduto non proprio a buon mercato, farebbero i Millennials.

Sono più di 500 mila le foto postate su Instagram con hashtag #avocadotoast e superano i 6 milioni quelle taggate con la sola parola "avocado". Mangiarsi un

piatto preparato con questo frutto buono e bello da

di Claudia Rossi

immortalare (anno del signore 2017: la resa fotografica è, per molti, ben più importante del gusto) piace così tanto che i ristoranti e i bar "dedicati" nascono ovunque, alla velocità della luce. A Milano sta per aprire Avocadino ed è notizia recente il successo che tre ragazzi italiani, ex studenti Bocconi, stanno riscuotendo a New York con la loro Avocaderia, un bar a tema da tutto esaurito ogni sera. D'altra parte, *America loves Avocado*: stando a una ricerca condotta da *Square* e pubblicata sul *Time*, gli americani spendono 900 mila dollari al mese in avocado toast.

TUTTI PAZZI PER IL TOAST

Gwyneth Paltrow, Chiara Ferragni, Emily Ratajkowski. Le *celebrities* mangiano il "frutto del paradiso" (così l'ha definito Hemingway) e lo fanno sapere attraverso i loro canali social. Ma questo *avocado affaire* non è solo per personaggi noti. Anzi. Gli adepti del "Dio verde" sono tantissimi, convinti che un piatto che lo contenga sia un toccasana per salute e bellezza. Ma è davvero così? «È una fonte di sali minerali, come potassio (maggiore rispetto a quanto se ne trovi in tre banane), acidi grassi, omega 3 e vitamine. E ha un'elevata concentrazione di beta-carotene, che gli permette di proteggerci dai raggi solari», spiega la dottoressa Andria Bongiorno, biologa nutrizionista. «È un valido alleato nelle terapie per la prevenzione e la cura delle malattie neurodegenerative, è utile per»

RISTORANTI E COSMETICI
A BASE DEL FRUTTO.
**ADEPTI
DEL DIO VERDE**
DA GWYNETH PALTROW
A CHIARA FERRAGNI,
SUI SOCIAL NETWORK
LE FOTO TAGGATE
CON LA PAROLA
AVOCADO
SONO OLTRE
SEI MILIONI

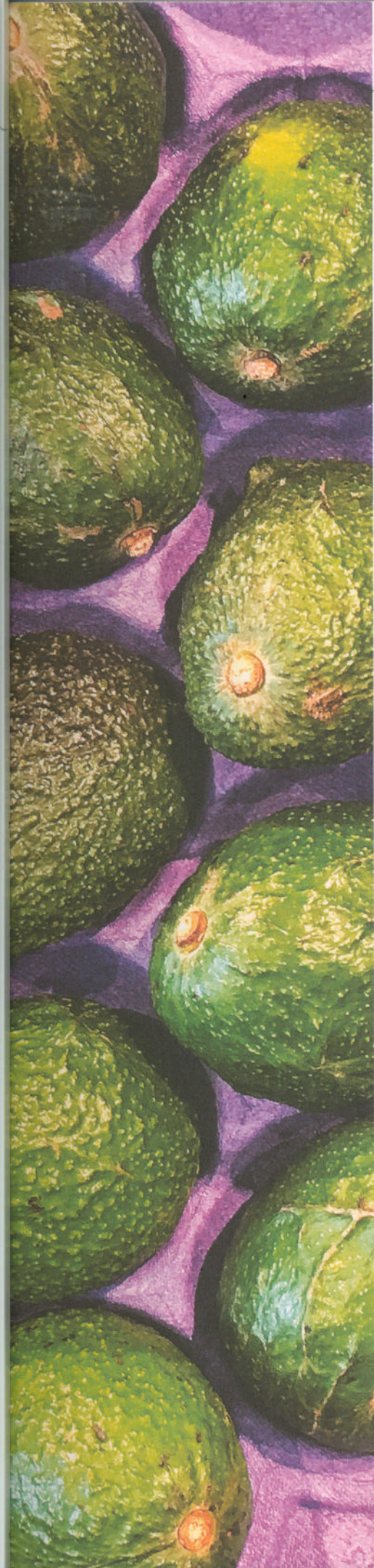


regolarizzare il colesterolo, per tenere sotto controllo il peso e ha una forte implicazione anche negli irrinunciabili trattamenti di bellezza».

Bellezza. Eccola, la chiave che ha permesso all'avocado di entrare nel cuore di milioni di persone. E non a torto: «È un vero elisir – conferma la dottoressa **Mariuccia Bucci**, dermatologa – l'olio di avocado è un ottimo anti-età ed è tonificante. È ricco di grassi "buoni", ideali per favorire l'assorbimento, per esempio, della vitamina E, grazie ai suoi grassi e oli benefici è perfetto per ricavare maschere per la pelle e per i capelli. Il frutto, poi, contiene glutazione, attivo antiossidante che protegge l'elasticità del collagene e salvaguarda dall'azione dei radicali liberi». Insomma, avocado delle meraviglie. Oppure no?

AVOCADO, CARO MI COSTI!

Pareti dipinte di un azzurro tenue, luce soffusa, *mariachi* in sottofondo. E guacamole. Guacamole dappertutto. Siamo in un ristorante messicano, sempre a Milano e anche qui l'avocado è il protagonista della cena. Non solo per via della famosa salsa preparata con il frutto verde, peperoncino, lime, scalogno, pepe. L'avocado è alla base della cucina messicana. E viene da spalancare gli occhi a pensare che i messicani potrebbero essere costretti a rinunciarci, a meno di non importarlo dall'estero: «Sembra una barzelletta – ha detto il ministro dell'Economia, Ildefonso Guajardo – ma non escludiamo a priori di doverlo fare. In fondo, è il prezzo del successo». Come siamo arrivati a questo paradosso? Semplice. Il business dell'avocado è diventato primario: nel 2016, il saldo tra esportazione e importazione di prodotti petroliferi in Messico è stato negativo per 2,376 miliardi di dollari, quello dell'avocado positivo per 2,227. Tutto il mondo vuole l'oro verde e così i prezzi >>



salgono, diventando proibitivi per la popolazione locale. Sempre nel 2016 le esportazioni hanno fruttato al Messico 20 miliardi di dollari. I principali consumatori sono, manco a dirlo, gli Stati Uniti, con una domanda che cresce del 15% all'anno. «Su dieci avocado consumati in Usa, otto provengono dal Messico: siamo l'unico Paese che esporta in Usa tutto l'anno, grazie alle coltivazioni in alta quota – ha detto Ramon Paz, dell'Associazione messicana produttori di avocado, a *El Pais* – ma le richieste aumentano anche in altri Paesi: in Canada e in Giappone, per esempio, rispettivamente del 320% e del 100% negli ultimi sei anni». E il consumo cresce anche in Europa. Domanda su, prezzi anche. 80 pesos al chilo, secondo il *Guardian*. L'equivalente di un salario minimo giornaliero messicano. Da qui l'ipotesi di importare frutti dall'estero, così da renderli accessibili anche alla popolazione locale.

ECOSISTEMA A RISCHIO

Per produrre un solo chilo di avocado servono circa duemila litri d'acqua. In un reportage pubblicato su *Internazionale*, Alice Facchini racconta di come la coltivazione di questo frutto impatti sull'ecosistema del Cile, dove si produce la varietà Hass, a buccia nera. La storia è tanto semplice quanto difficile da immaginare, quando si è lì lì per addentare un avocado toast: i produttori cileni ottengono facilmente i diritti d'uso dell'acqua, coltivano enormi appezzamenti di terreno impoverendo le risorse idriche e poi vendono il frutto a prezzi altissimi, per rifornire i ristoranti e i supermercati mondiali. E gli abitanti locali restano a secco, costretti ad innaffiare i loro orti con la stessa acqua che usano per lavarsi. In Messico le cose non vanno affatto meglio: la coltivazione delle piante di avocado causa ogni anno la perdita di quasi

A TANCITARO, IN MESSICO
LA PRODUZIONE DEL FRUTTO
FA GOLA AI NARCOS
DEI PIÙ SANGUINARI
CARTELLI
DELLA DROGA
NEL 2013 PER DIFENDERE
LE PIANTAGIONI LOCALI
DAGLI INTERESSI MAFIOSI
È STATO FONDATA UN GRUPPO
PARAMILITARE ARMATO FINO
AI DENTI MA TOLLERATO
DAL GOVERNO CENTRALE

settecento ettari di foresta. Stando a uno studio condotto da un ricercatore dell'Istituto forestale messicano, Mario Tapia Vargas, e pubblicato sul *Guardian*, gli agricoltori abbattano pini secolari per fare spazio a giovani piante di avocado. Le due specie vivono infatti alla stessa altitudine e competono per accaparrarsi luce e suolo. Secondo Greenpeace Messico, «la deforestazione accelerata causata dalla sostituzione di foreste con frutteti di avocado è ancora più preoccupante in un contesto di cambiamenti climatici». Così, mentre le autorità messicane vigilano sulla deforestazione selvaggia e i produttori cercano metodi sostenibili per far fronte alla domanda senza mettere a repentaglio l'ecosistema, la richiesta dell'avocado aumenta giorno dopo giorno.

E il business fa gola alla mafia. È an-»



cora il *Guardian* a raccontare di come i produttori stiano cercando di difendere Tancitaro, capitale del Michoacán, dai narcos, sempre più interessati al mercato del succulento oro verde. Nel 2013 è stato fondato un gruppo paramilitare privato, il *Cuerpos de Seguridad Publica de Tancitaro* che, insieme a volontari privati armati fino ai denti, protegge le piantagioni dall'interesse dei cartelli della droga. Con l'aiuto di armi d'assalto, appunto. Legale? Non proprio. Ma il governo messicano non vuole danneggiare il business e così chiude un occhio, o forse entrambi, di fronte al Cusept e ai

vigilanti. C'è da aspettarsi prossimamente una serie tv targata Netflix sui cartelli dell'avocado? Magari. Si segnala ai responsabili del casting che Wagner Moura, indimenticabile Pablo Escobar nella serie *Narcos*, è libero.

AVOCADO E MILLENNIALS

Tim Gurner è un 35enne australiano, milionario, di cui si è parlato molto nei mesi scorsi per via di un'affermazione fatta durante la trasmissione *60 Minutes* che ha fatto inviperire i Millennials. «Come fanno i giovani a spendere 40 dollari al giorno per un avocado toast e un caffè e a pretendere di comprarsi una >>



OGNI PIATTO UNO SCATTO

IL MILIONARIO AUSTRALIANO

TIM GURNER HA CRITICATO LE ABITUDINI
DEI MILLENNIALS: "PER MANGIARE E FOTOGRAFARE
UN AVOCADO TOAST SPENDONO ANCHE

QUARANTA DOLLARI"

casa?». Così parlò Gurner. Rincarare pure la dose, raccontando che lui i soldi li ha fatti lavorando dalle sei di mattina fino alla sera tardi, senza colazioni o pranzi fuori. «I ragazzi hanno aspettative troppo alte» ha aggiunto, «come fanno a spendere così tanto?».

Parole che hanno fatto discutere. In particolare, soprattutto sui social. Commentando i post e i commenti, scritti mentre qualche povero diavolo di avocado raggiungeva le vendite, il coltivatore al mattino presto, un Millennial senza lavoro cercava il filtro giusto per postare la foto della sua colazione a base di avocado su Instagram. Da qualche parte, qualcuno stava finalmente di leggere la parte di *Isole nella corrente* dove Ernest Miller Hemingway racconta di gatti, abitudini e piante di immancabili *aguacates*.