

Joel Salatin è un allevatore e scrittore americano. È una persona tremendamente brillante e divertente, ed è riuscito a creare una *fattoria sostenibile*, seguendo i principi di **Alla n Savory**, e a renderla redditizia.

Dato che gran parte dei **problemi ambientali e sociali** occidentali sono stati creati da modelli americani esportati nel resto del mondo, sarebbe bello che anche la soluzione provenga dagli USA andando a chiudere un ciclo.

Ho tradotto un suo intervento al Campus Google, nel quale presenta il suo libro **"Folks, This Ain't Normal"** e parla più in generale delle anomalie del sistema alimentare americano.

Per fortuna il **sistema industriale alimentare in Italia** è ancora piuttosto differente da quello americano, e forse il discorso fatto da Joel potrebbe suonare un po' strano ad un **italiano medio**, ma si tratta comunque di un intervento interessante, divertente e mai banale.

Qui il link alla mia traduzione effettuata su software aperto e gratuito.

Per comodità riporto anche il **testo integrale della traduzione** per chi volessero leggere direttamente dal nostro sito. Godetevelo! ({"base_state": {"language": "it"}, "video_url": "http://www.youtube.com/watch?v=jBZgANtcXm8"})

Presentatrice: Sono Liv Wu. Lavoro a Google come executive chef. Conosco molti di voi. Sono molto contenta ed onorata di presentarvi Joel. È un mio eroe, come lo è per molti altri del "food team" (n.d.t. reparto alimentazione di Google).

Non mi dilungherò troppo... Voglio solo dirvi che questa mattina stavo "girellando" sul suo sito web (www.polyfacefarms.com)

- È un sito figo da visitare che siate "foodie" o meno, che siate "greenie" o meno. È pieno di cose divertenti e di cose serie. E di cose che vi fanno riflettere profondamente.

- Comunque, ho cliccato sul link per comprare il tacchino, perché è stagionale, ed abbiamo creato, se voi non lo sapeste la possibilità di raggruppare tacchini per specie e per alimentazione biologica che saranno disponibili per tutti noi attraverso Google Green Grocer. Comunque, ho cliccato su "turkey" (tacchino) e c'era tutto questo meraviglioso linguaggio che è così "Joel"! "È un meraviglioso tacchino dalla carne bianca, burrosa.." Sapete com'è... una grande vendita.

E dopo, una piccola nota che diceva "non si effettuano consegne. Si prega di rivolgersi al proprio contadino locale e comprare lì il tacchino. E non solo, vi consigliamo di andarlo a trovare e visitare in prima persona la sua cascina prima di completare l'acquisto del tacchino."

Ed io ho pensato "Mh". Questo è esattamente ciò che facciamo noi del "food team". Questa è la ragione che ci permette di fornirvi cibo di ottima qualità e ci fa stare bene con la nostra coscienza rispetto a ciò che facciamo. Potete guidare una macchina elettrica o ibrida ma, alla prova dei fatti, ciò che mangiate ed il modo in cui viene prodotto questo cibo, contribuisce in maniera enorme alla riduzione della vostra impronta ambientale. Quindi, adoro il link-tacchino e con questo lascio il palco a Joel. [applausi].

>>**Joel:** Grazie. Sono tuoi? [risata] Anch'io ne ho bisogno, ma non di questi. Bene, è veramente un grande piacere essere qui a Google, ma mi sento come un pesce fuor d'acqua, dato che soffro di un disturbo chiamato "Karma anti-tecnologia". [risate] Se qualcuno mi fa vedere come fare qualcosa al computer ed io provo a rifare la stessa identica cosa, non funziona... Stamattina c'ho messo 10 minuti per uscire dal parcheggio dell'Hilton di Burlingame perché la card della mia camera non funzionava... Sono stato a guardare tutti gli altri mettevano la card e passavano, mettevano la card e passavano... arriva il mio turno e non funziona. Ecco perché mi ci son voluti 10 minuti per uscire dal parcheggio. Ed è stato così in tutta la mia vita, sapete. Ma di sicuro so far ballare i lombrichi! [risata]

>>**Joel:** Probabilmente nel futuro e nella storia, dipenderemo molto di più dalla nostra abilità coreografica che dal saper usare le card elettromagnetiche per uscire da un parcheggio. Quindi, nel corso della mia vita, mi sono trovato più e più volte nella parte arcaica della nostra cultura, perché noi viviamo in una fattoria da quattro generazioni.

Mia madra è un'ottuagenaria molto felice - compirà 88 anni quest'inverno - fa ancora 10 chilometri al giorno sulla sua cyclette, guida, balla, insegna danza country alla gente e canta nelle Happy Notes, che è un gruppo di pensionati che intrattiene altri anziani alla casa di riposo. Lei dice sempre: "Andiamo a cantarne una ai vecchietti", nonostante metà di questi "vecchietti" siano più giovani di lei.

Poi ci siamo io e Teresa ed i nostri figli ed i nostri nipoti. Quattro generazioni nella stessa fattoria a vivere come in una "comune". È piuttosto movimentato e sorprendente. Autoproduciamo il nostro cibo. Mi sento come in un nido di abbondanza.

Stiamo vivendo in un tempo in cui molte persone sono preoccupate da questa danza sull'orlo del precipizio della precarietà. Economicamente, ecologicamente, socialmente, culturalmente. E quindi, vivere all'interno di una tribù che è devota ad un obiettivo comune, ti fa sentire come in un nido di abbondanza. Ci piace godere di quest'abbondanza. Io adoro camminare attraverso le stagioni. Ci sono more e papaya ed alberi di pere e mele ed uva e fragole e mi piace raccoglierele.

Ho queste visioni di campus, siano essi universitari o come questo di Google, dove tutte le aiuole ornamentali sono sostituite da un'ambiente commestibile. E si può usare la tecnologia GPS per far sapere a tutti con una app ogni mattina quando ti svegli, che le fragole nel quadrante 45 sono pronte per la raccolta. [risata]. Oppure l'asparago nel quadrante 87: stamattina raccogliane qualche gambo lungo la strada per l'ufficio. Perché non si può fare?

L'idea è di ritornare ad essere un nido -- un nido che diventi un accogliente ventre ecologico. Così facendo, non toglieremmo molta di quella paura e preoccupazione che molti di noi condividono rispetto alle questioni odierne? Sapete, potremmo collegare la palestra a pompe

idriche per pompare l'acqua su fino al tetto di qualsiasi edificio, dove poter coltivare fragole e cetrioli. In questo modo non servirà nessun impianto di aria condizionata, ed i nostri edifici saranno così freschi che potremmo pompare altra acqua grazie all'energia muscolare umana.

Tutto questo può essere fatto. Non è impossibile. Più guardo alla nostra cultura e più vedo il fatto che siamo la prima cultura nella storia della civiltà umana che mangia quotidianamente cibo impronunciabile. Siamo la prima cultura nella storia della civiltà umana che mangia del cibo che non può essere preparato nella vostra cucina. Avete mai provato a preparare dello sciroppo di mais ad alto contenuto in fruttosio nella vostra cucina?

Siamo la prima cultura nella storia, che abbia messo 2500 chilometri su ogni boccone di cibo. È un bel po' di strada! Sapete, nel 1930, per ogni caloria di cibo sulla tavola, ne veniva consumato 1/4 per il trasporto. Oggi, per ogni caloria di cibo sulla tavola, ne vengono consumate 15 per il trasporto. Voglio dire, si tratta di grafici a mazza da hockey, e noi tutti sappiamo che questi grafici non possono durare.

E quindi, per arrivare al perché sia uscito questo libro, è successo che ho cercato di descrivere ciò che credo abbia tenuto insieme e sostenuto e rigenerato e formato il collante per l'esistenza umana per secoli se non per millenni. Ciò che ho trovato è che questa "spia luminosa" che chiamiamo "America moderna" è tremendamente anormale.

Ed ogni giorno mi imbatto in giovani, ed è divertente parlare ad un gruppo come questo a Google. Sapete, se parlo ad un gruppo di agricoltori, l'età media di un agricoltore odierno è di 60 anni. E loro si ricordano il mondo prima dei supermercati. Oggi la maggior parte di noi non si ricorda nemmeno il mondo prima dei computer. Io ho scritto il mio primo libro con una macchina da scrivere! Sapete, quando andavo al college, non c'erano i computer. Vorrei che pensaste a questo per un solo minuto. Io mi ricordo quando arrivarono i primi pasti pronti. Riuscite ad immaginarvi un mondo senza microonde? Mi ricordo quando non esistevano i take-away. Mi ricordo quando comparirono le prime insalate a buffet nei ristoranti. Cominciò durante la Guerra in Vietnam. Fu uno degli shock più grandi per i veterani del Vietnam. Se ne erano andati, e ritornando trovarono le insalate a buffet [risate]. Da dove è arrivato tutto ciò? È stata come un'esplosione! Ha colpito la nostra cultura. Ma si tratta di cose nuove per la nostra cultura.

Cercando di spiegare questo aspetto mi ricordo che quando ero bambino, se volevi stare al caldo durante l'inverno (ovviamente voi della California non avete questo tipo di problema), dovevi scaldare casa e quindi tagliavamo la legna. Avevamo delle stufe a legna e tagliavamo la legna. Mia moglie ha ereditato la maestosa stufa a legna di sua nonna e nel 1929, quello era il livello tecnologico, tu mettevi dei rametti da parte e lì si scaldava l'acqua per i piatti. C'era sempre acqua calda disponibile. Avete presente, quelle scene dei Western dove una donna deve partorire ed il dottore dice "mettete a bollire dell'acqua"? L'acqua era sempre lì, ed era sempre pronta. Al tempo, questa era considerata una nuova tecnologia. Vi ho raccontato questo per descrivere come queste numerose cose di oggi come il supermercato con il cibo dagli ingredienti impronunciabili, come i computer, come la tecnologia iPhone e iPad e Google, che tutto questo rappresenta una anormale spia luminosa nella storia dell'uomo.

E quindi, qual è questo normale collante della civiltà? Voglio solo spendere qualche minuto su questo, prima di passare alle domande e risposte ed alla discussione. Voglio parlare di queste cose che ritengo interessanti. Potete trovarle nel libro 'Folks, This Ain't Normal'. Descrive ciò che io considero le anormalità nel nostro sistema. Parliamo di animali e di storia per un momento.

Perché nella nostra cultura gli animali vengono raffigurati in maniera distorta. Un capitolo del libro è intitolato 'mia zia è il mio cane, il mio gatto è mio figlio'. Ciò che abbiamo fatto nella nostra cultura, una cultura Bambizzata e Disneificata, è dare umanismo antropomorfo agli animali. Quindi, ci troviamo con il movimento dei diritti animali, che ha eliminato la possibilità, per esempio, di indossare una pelliccia. Quando ero bambino, i ragazzi guadagnavano un po' di soldini catturando volpi e visoni e castori ed altro. E non sono così vecchio. Non sono così vecchio! In realtà, ho solo 80 anni. Ecco cosa vi succede a mangiare del buon cibo. [risate]

Sapete, mi ricordo bene i vecchi nostalgici, che dicevano "negli anni '20, negli anni '30...". Sapete, quando ero un bambino queste persone, che hanno l'età di mio padre, che dicevano come con questi soldi potevano comprarsi le prime cose da ragazzi. Per una pelliccia di volpe potevano darti anche 50 dollari. Oggi non valgono più di 1 dollaro e quindi nessuno le cattura, ed ora in molte zone del nostro paese ci sono bambini con problemi di rabbia (idrofobia). Una volpe su 10 soffre di rogna a causa di questa esplosione che ha sottratto gli uomini dalla natura.

Qual era il ruolo degli animali nella storia? Parliamo delle galline. Storicamente le galline - perché a tutti piacciono le galline... Le galline sono l'animale più figo della fattoria. [risate] Comunque, qual era il ruolo delle galline? Beh, nel passato non c'erano i camion della nettezza urbana o le discariche. E nemmeno abbastanza cibo in eccesso da buttar via. Quindi le galline erano il sistema di trattamento dei rifiuti utilizzato nelle case e nelle fattorie. Ecco a cosa servivano le galline. E questa è una delle ragioni per le quali i contadini consideravano le galline un bene di lusso: perché non c'era grano.

Ora, fatemi dire qualche cosa sul grano. Perché nella nostra cultura, quando pensi alla "fattoria" tendi a pensare al grano. Questo è il pensiero classico nella nostra cultura. Infatti, noi sovvenzioniamo lo U.S.Duh (battuta sulla stupidità del ministero dell'agricoltura americano). Non guardatemi come se non l'aveste capita... Lo USDA sovvenziona la produzione di 5 frumenti annuali. Ma, nel mondo prima della energia a basso costo e dei macchinari, se volevi arare un campo per coltivare orzo, o grano, dovevi stare tutto il giorno dietro ad un bue o ad uno yak o ad un mulo o ad un cavallo con un bastone a punta ed era un lavoraccio. Ed alla fine della giornata, ti guardavi indietro ed avevi arato un pelo un'area della grandezza di questa stanza. E poi andavi e spargevi la semente a mano, okay? E quei semi sarebbero nati. E dopo dovevi togliere le erbacce a mano per far crescere quello che avevi piantato, andavi lì con una falce e tagliavi tutto. E dopo lo mettevi ad asciugare. Questo fermenta un pochettino per l'umidità presente nella spiga. E questa è una delle ragioni delle tante intolleranze al glutine: raccogliamo ed essicchiamo così velocemente, che non si sviluppa quel poco di fermentazione che è necessaria perché gli enzimi del grano diventino digeribili.

Quindi, metti la fascina ad asciugare e poi la porti su di una superficie rigida, come un pavimento di assi di legno o di pietra o di argilla pressata. Una qualsiasi superficie rigida, e

batti il grano e lo separi, facendolo saltare in aria cosicché le parti più leggere come la pula e la resta volino via. Il risultato è un po' di orzo. Poi lo raccogli con cura e lo metti a conservare in un posto al di fuori della portata di ratti e topi: prima dell'avvento del metallo, si trattava di un contenitore di argilla, dove l'orzo rimaneva con la speranza che durasse fino al raccolto dell'anno successivo. Gente, non c'era grano rimasto da dare agli animali.

Ecco perché nella Bibbia, nel libro di Osea, il profeta parla della vendita di una prostituta per 9 efa e mezzo di orzo. Non perché le prostitute fossero a buon prezzo [risata], ma perché l'orzo era caro [risata]. Sto cercando di farvi capire che questo concetto del grano a prezzi accessibili, abbia cambiato fundamentalmente il ruolo e la posizione degli animali della fattoria, rispetto al passato. Ora abbiamo tutto questo grano, grazie alla possibilità di arare con i macchinari alimentati ad energia a basso costo.

Improvvisamente, il ruolo tradizionale della gallina, che era da sempre vicina alla cucina per mangiare gli avanzi o tutta la roba avariata, nell'era pre-congelatore. Cosa fai con il cibo avariato? Lo dai alle galline, e loro ti ricambiano con delle uova. Erano l'ultimo agente nel ciclo del riciclaggio del cibo. Questo era il ruolo tradizionale delle galline.

Ora, pensiamo di essere dei grandi quando buttiamo le nostre bucce di banana ed il resto dell'immondizia organica dalle cucine, le mettiamo su di un camion che viaggia a diesel, o magari a biodiesel, e lo trasportiamo in un sito chissà dove, per compostarlo e far sì che la gente possa comprare compost da usare per le proprie piante di casa o per i propri fiori ornamentali. Sarebbe veramente grande se potessimo tenere il pollaio attaccato ad ogni singolo bar, cosicché gli avanzi [applausi] finiscano dritti dritti alle galline, e le uova possano rientrare nel verso opposto. Così non dobbiamo usare il camion per spostare l'immondizia o le uova. Questa dovrebbe essere la normalità, okay? Quindi, io mi sono dilungato sulle galline, ma questo discorso può essere applicato ad ogni singolo animale.

Vi farò solo un altro esempio per farvi capire come la penso. Prendiamo le mucche, va bene? Qual è il ruolo degli erbivori in natura? Ad esempio del bisonte delle pianure americane? Ma vale anche per lo gnu del Serengeti o per il bufalo del Botswana, Noi americani - noi cittadini moderni di un paese sviluppato - siamo totalmente senza riferimenti quando parliamo di erba. Quando io dico "erba", tutti pensano più o meno ad un campo di golf o ad un pratino all'inglese, giusto? Quando io dico "erba", intendo la casa nella prateria quando Ma e Pa non lasciavano andare al pascolo le bambine, Non le lasciavano uscire dalla porta di casa perché non si perdessero. Perdersi? Di cosa stai parlando? Non intendo perdersi in un pratino mal tenuto che violi le regole di decoro civico.

No, parlo di erba, come quella presente nella Lincoln University del Nebraska, dove sono preservati 2 acri di prateria nativa. L'erba è alta 4 metri. E gli steli sono spessi più di 1 centimetro. È spessa come i peli della schiena di un cane. Mi vengono sempre i brividi quando ne parlo. È la cattedrale assoluta della biomassa sequestra-CO2 e arricchisci-terreno [risata]. E cammini in questa prateria di erba alta 4 metri, intendo più alta delle luci di questa stanza ok? Ed è oltre la tua testa e, semplicemente, blocca il mondo. E ad immaginare questa fruscante ed ondeggiante biomassa per centinaia di chilometri lungo tutta la prateria è... incredibile.

Le civiltà si sono amalgamate da subito intorno all'erba, alle perenni ed agli erbivori, perché era l'unico prodotto altamente nutritivo che potesse essere prodotto senza aratura. Perché quando tu ari con una bacchettina di legno, diventava difficile farlo su qualsiasi scala. Quindi, questo è

il perché dell'agnello, della capra, del cammello, dello yak, ok? Ecco perché questi sono diventati il centro delle diete delle civiltà insieme al pesce. Perché poteva essere preso. Non era necessario arare per avere del pesce. Così come non era necessario farlo per avere un erbivoro. Questo è il perché è diventato il pezzo forte della dieta di ogni civiltà. Oggi, con il grano a basso costo, siamo stati in grado di affrancarci e di arare qualsiasi cosa e confinare gli animali in posti al chiuso dove non possono far altro che mangiare piante annuali altamente erosive, dipendenti dal petrolio e dalla chimica, ecologicamente debilitanti che sono sovvenzionate dalle politiche interne americane per produrre cibo a basso costo in zone concentrate di alimentazione animale, che non hanno nulla a che fare con l'ambiente passato in termini ecologici relazionali, simbiotici o nutrizionali. Luoghi dove gli animali potevano svolgere il loro ruolo nel ciclo ecologico.

Abbiamo fatto tutto questo, siamo stati in grado di affrancarci da questa normalità della storia nella quale gli erbivori erano il bottone di riaccensione della biomassa. La crescita dell'erba può essere rappresentata da una curva ad S. Mi seguite? Curva ad S. La parte bassa la chiamo "erba neonata", la parte in crescita la chiamo "erba giovanile" e questa la chiamo erba "casa di riposo" [risate]. Bene, se il mio lavoro è prendere l'energia solare e metabolizzarla in biomassa decomponibile e che sequestri CO₂, in quale di queste 3 zone vorrei far restare l'erba più a lungo? Nella fase giovanile. Non la casa di riposo pronta al declino, nè l'erba neonata che prova a fare i primi passi, ok? E quindi, se io lascio crescere e morire l'erba, lascio che si spenga il processo di fotosintesi. Se sta troppo nella prima fase, non riuscirà mai a "mettere la quarta".

Quindi, l'erbivoro era lo strumento della natura, molto prima dei decespugliatori e dell'energia a basso costo, per tagliare la biomassa per far ripartire l'accumulazione rapida. L'erbivoro è il bottone di riaccensione del processo di accumulazione della biomassa. È questo il suo ruolo, okay? E quando si arriva ad una bistecca cresciuta grazie all'erba, o ad un agnello, riaffermiamo il naturale ruolo dell'ecologia erbivora nella natura.

Siamo la prima cultura -- ed ho quasi finito -- che considera i bambini dei costi invece che delle risorse. Storicamente, in tutte le culture i bambini erano considerati una benedizione. Oggi parliamo del costo di crescere un bambino. Sapete, questa è la prima generazione nella quale il bambino medio non abbia lavoretti domestici. Sapete, i bambini crescevano togliendo l'erbacce nell'orto, raccogliendo fagioli, aiutando ad inscatolare la passata, aiutando a cucinare. Oggi, lo consideriamo sfruttamento minorile. [risata]

E, suggerirei, e vi sto parlando dal cuore del nostro mondo elettronico, collegato e tecnologico, e quindi sto ballando con voi. Non sono un luddista ed amo la tecnologia. Adoro i microchip, le recinzioni elettriche e le batterie, il tessuto resistente ai raggi UV e le serre ed i tubi neri di polietilene e l'acciaio inox e il congelatore e tutte le altre cose fighe che abbiamo adesso, va bene? Ma voglio dirvi qualcosa. L'autoaffermazione umana credo che sia incoraggiata e stimolata quando partecipiamo visceralmente negli elementi fisici della vita.

E non c'è paragone nel guardarsi indietro a fine giornata, e vedere barattoli luccicanti di salsa appena fatta, che riposano sullo scaffale. Con i pomodori che hai raccolto, che hai pulito e tagliato, che hai annusato e con i quali sei stato visceralmente coinvolto, toccandoli, annusandoli, spostandoli e conservandoli per il futuro. Non c'è paragone fra la vista e l'abilità di

partecipare attivamente ed avere una relazione viscerale con quel prodotto sullo scaffale, ed essere il migliore gamer nell'ultimo videogioco. Uno è solo virtuale.

E lo vediamo con i nostri tirocinanti. Ne abbiamo avuti molti abituati ad una vita molto sedentaria. E loro vanno là fuori e descrivono con labbra frementi e profonda emozione che, per la prima volta, sono stati capaci di costruire qualcosa che potessero toccare, sentire, percepire e sentire le voci dei loro colleghi in prima persona. Autoaffermazione potentissima.

E infine, siamo la prima cultura che abbia dedicato così tanto tempo ed energia alle politiche agricole nazionali -- la polizia del cibo -- sapete della polizia del cibo? -- vengono chiamati i protettori della sicurezza alimentare. Io li chiamo poliziotti del cibo. Coloro che, per la prima volta nella storia dell'uomo, abbiano detto ad un popolo che sia assolutamente sicuro mangiare prodotti Mountain Dew, Twinkies e Cocoa Puffs, ma che il latte appena munto, che le patate cresciute grazie al compost, che i cetrioli di Zia Matildia siano mortali [risata].

Voglio concludere -- a causa di questa impostazione culturale -- con un pensiero rispetto all'innovazione alimentare. Perché gente, ciò che è diventato normale nella nostra cultura come le pizze surgelate DiGiorno, le operazioni concentrate di alimentazione animale con cartelli di divieto d'accesso, modelli di produzione alimentare nei quali devi camminare immerso nell'antiparassitario con indosso una tutona antibatterica per andare a visitarlo. Non vale la pena mangiare questo cibo e si sta creando un'ambiente tossico. Provate a vivere a valle di uno stabilimento concentrato di alimentazione animale o durante i trattamenti su una monocultura nella San Joaquin Valley. Queste cose si fanno. Molti di noi credono che molta della nostra debolezza alle malattie, i nostri diabetici, il fatto che gli USA abbiano il maggior numero di ammalati delle 5 forme croniche di malattie debilitanti come cancro o diabete o altro.

E c'è un perché in tutto ciò. Siamo i leader mondiali nel creare un sistema alimentare anormale. Ora, se intendiamo far ritornare il nostro sistema alimentare e la nostra politica ambientale su un percorso maggiormente normale e rigenerante, suggerirei di utilizzare lo stesso tipo di innovazione di cui Google giova oggi, esportandola in tutto il mondo.

Come avviene l'innovazione? Avviene in prototipi embrionali. La nascita di Google non è fatta di un campus di 15 mila persone in California. Piuttosto da un paio di idee bizzarre e qualche pazzoide seduto davanti a dei computerini, cazzeggiando e sognando e riflettendo. Ma partendo dal piccolo. E quindi, abbiamo l'estrema necessità di liberare le menti innovative all'interno del nostro sistema alimentare, partendo dal basso. Gli agricoltori come me che sono ritornati all'alta tecnologia, come recinzioni elettriche e trattori a diesel e bio-trituratori, compostaggio su larga scala e tutto quel tipo di cose. Ma cercare di prendere l'eredità del ciclo naturale biologico ed unirlo con una dose di tecnologia appropriata, sposare le 2 cose e venir fuori con un aneddoto innovativo - antidoto non aneddoto - un antidoto ai problemi che fronteggiamo nel nostro sistema ecologico ed alimentare. E dovremo essere capaci di iniziare da un furgoncino o da una cucina innovativa nelle nostre case. Dobbiamo essere capaci di iniziare ad entrare nelle comunità di vicinato o paese con antidoti innovativi verso ciò che Wal-Mart e Costco (Supermercati della grande distribuzione) ci stanno offrendo. E questo è tutto quello che dirò a riguardo. Potete chiedere ulteriori informazioni riguardo alla politica

alimentare. Ma questo è tutto ciò che dirò per adesso. Ma è assolutamente un tratto innovativo che corre attraverso ad ogni cosa, ed è questo il perché l'innovazione avviene sempre nei settori economici con la minor penetrazione politica. Ed è per questo che la legislazione governativa sta soffocando la vera innovazione e gli antidoti ai problemi sociali. Questo è tutto ciò che dirò riguardo alla politica alimentare.

Possiamo procedere ad un po' di domande e risposte. Penso che convenga fermarci qua. Questo vi da alcuni spunti di ciò che potrete trovare in questo libro "Folks, This Ain't Normal". Penso che lo troverete molto vario a livello culturale e penso che molti di voi quando penseranno al risultato di avere un progetto legislativo per le munizioni a Manhattan ma non un progetto per il compostaggio a Manhattan. Comprenderete questa meravigliosa epifania fatta di cose che avete sentito riguardo all'elitarismo e che "noi non possiamo nutrire l'umanità", verrà fissata nei giusti termini culturali, portando il passato nel futuro. Perché credo che, molto probabilmente, nei prossimi 100 anni avremo bisogno di tornare a vivere in un mondo, più locale, dominato dall'energia solare, dai cicli del carbonio, ad imitazione della natura, piuttosto che ciò che quello che abbiamo imparato a godere negli ultimi 50 anni, quando abbiamo deciso di abdicare alla normalità storica nella nostra civiltà. Ci sono domande? Commenti? Qualsiasi pensiero riguardo a come funzioni tutto ciò. [Applausi]

>>Uomo #1: Grazie per le tue parole. Penso di poter accettare più o meno tutto quello che hai detto. Ma, allo stesso tempo, credo che per realizzare il tipo di cambiamento che tu desideri, abbiamo bisogno di più che un paio di ricchi di Bay Area che spingono. Credo che il sistema sia impuntato contro le fattorie sostenibili ed il costo reale di carne di maiale di fattoria non rifletta il valore reale, ma il punto della discussione è che se io spendessi la maggior parte del mio reddito nel cibo, sarebbe difficile acquistare ciò che crediamo essere un prodotto migliore, cresciuto in maniera più umana e sostenibile e così via. Hai qualche idea su come far capire alle persone che non fanno parte del nostro "gruppo", tutto questo sistema e renderlo economicamente fattibile per loro? Persone come Alice Waters possono sostenere che chiunque può permettersi questi prodotti, ma in realtà non credo che sia sempre vero. Quindi, come facciamo ad attirare persone diverse da noi?

>>Joel: La tua domanda è ben posta. Io credo che ci siano 2 punti. 1 è come facciamo a far entrare un maggior numero di persone nell'idea filosofica, dato che molte persone stanno ancora mangiando al McDonald's. E molte persone credono ancora di aver consumato un ottimo pasto, dopo averlo tirato fuori da una scatola. Ho incontrato un'insegnante di Arte a Washington, D.C. Mi ha detto "Quest'anno andrò in pensione". Essendo io un uomo molto astuto, le ho detto che non sembrava così vecchia da andare in pensione. E lei mi ha detto, "Beh, non lo sono. Sono frustrata". Le chiesi il perché. Lei disse che il loro primo progetto di Arte di quest'anno era di portare una pentola dalla propria cucina. E si parla di ragazzi di 15-16 anni. Portare una pentola e disegnarla, perché ce ne sono di diverse forme e misure e sono piuttosto semplici da disegnare. E quindi, "Ieri, gli ho dato questo compito e tutti i miei 22 alunni, mi hanno guardata come se avessi 2 teste e mi hanno detto "Ma non abbiamo una pentola a casa". "E come fate?" disse. "Apriamo la scatola e la ficchiamo nel microonde". Quindi, io credo che ci siano 2 questioni: 1 è come facciamo a far accettare l'idea filosofica, che si dovrebbe avere un legame con il cibo che si consuma. Sapete, viviamo in una cultura nella quale le persone, sono molto più interessate ed appassionate all'ultimo piercing e taglio di

capelli hollywoodiano piuttosto che a ciò che sta succedendo al loro corpo alle 5 in punto. E tutto ciò è anormale. Ora, la risposta a questo è semplicemente che dobbiamo essere di esempio. E a questo sta portando questa gestione nell'ambito istituzionale, per esempio. Ciò che state facendo qui con il vostro "meal plan" e con tutte queste risorse e questa guida. Io la chiamo leadership, e ciò di cui abbiamo bisogno è di leadership che funga da esempio. Ma la seconda parte della questione riguarda il prezzo (alto). Ed essenzialmente è questo l'argomento che usano per considerare il nostro un movimento di élite. Ma qui non si tratta di elitarismo. Ora, quando qualcuno viene a dirmi qualcosa sul prezzo del cibo "E questo è troppo caro, e questo non me lo posso permettere". E so che questo è molto politicamente scorretto. (E non troverete molte cose politicamente corrette in questo libro). La mia risposta è: bene, ora entreremo nella tua macchina, e sarà meglio che sia un'utilitaria, e andremo a casa tua e, visto che non ti puoi permettere il cibo, non troveremo bibite gassate, non troveremo sostanze alcoliche. Non troveremo tabacco. Non troveremo caffè o tè. Davvero non riusciresti a vivere senza queste cose? Non troveremo Televisori o iPod. Non troveremo biglietti della lotteria o biglietti-vacanza a Disneyland. Non troveremo jeans firmati da centinaia di euro, che vengono venduti già bucati sulle ginocchia [risate]. E non troveremo... avete capito?

>>Maschio #1: Sì.

>Okay. Questo è il fatto. Veramente poche, poche, pochissime persone non hanno alcuna scelta riguardo a come spendere il proprio denaro. Ed io direi - e, ancora, so che possa suonare poco caritatevole-, invece che stare qua a girarci i pollici e menandocela con il 2% che veramente ha un problema, dovremmo invece dire "Beh, tutti noi che possiamo farlo, che scusa abbiamo?" Ed il fatto è che se il 98% delle persone che potrebbero fare qualcosa lo facessero, cambierebbero in maniera così importante i margini della questione da non immaginarsela nemmeno. È come se le persone con un giardino da 1 acro si unissero a prendere il tè e discutere, della madre single con 4 figli che sta ad Harlem, che non può fare l'orto. Perché tutti voi non fate l'orto? Abbiamo 35 milioni di acri di prato negli USA. 36 milioni di acri per coltivare del cibo e altrettanti per stalle per cavalli da divertimento. Sto parlando di 71 milioni di acri. Abbastanza per nutrire l'intero paese senza una sola fattoria. Il punto è che se chiunque potesse lo facesse, cambierebbe in maniera così sostanziale i parametri della questione, da non poter nemmeno immaginare l'innovazione che porterebbe dall'altra parte e, se diventasse nuovamente più normale, accadrebbero molte cose - economie di scala o altre cose classiche che succedono quando si ritorna alla normalità. Prossima domanda? Sì.

>> Uomo #2: Ciao. Vengo dall'isola grande delle Hawaii. Là ho una fattoria e la mia famiglia. Abbiamo le galline. Produciamo biochar. Creamo tutti i nostri input. È tutto molto bello.

>>Joel: Wow, tu sì che sei strano! Okay.

>Uomo #2: Sì, sì... Molti di noi amano la tecnologia. E il pallino di molti noi geek, è il carbone.

>Joel: Certo.

>>Uomo #2: Comunque, ultimamente, come molte persone nelle zone agricole sostenibili del mondo, non riesco a sostenermi economicamente. Ad esempio, non avevamo i soldi per

costruire una casa per la nostra famiglia in crescita. Quindi, come molte altre famiglie come la nostra, un componente deve lasciare casa ed andare a lavorare in città. o nel mio caso, a Google. E lì o si mette a lavare la macchina dei ricconi oppure diventa un ingegnere informatico (il mio caso) - e manda i soldi alla fattoria a casa. Questo è... comune. Mi sembra che sia tragico in un certo senso. Intendo dire, che mi piacerebbe essere là con le mie galline fra l'erba e tutto quanto. Ma nei fatti sono qua - puoi dire qualcosa alle persone che devono lasciare le proprie fattorie per far funzionare il tutto? Perché il sistema è così piantato contro al far le cose nel modo giusto.

>>Joel: Sì, certo. Beh, se vuoi che lo faccia, direi "Che tu sia benedetto, figlio mio..."

>>Uomo #2: Grazie. Amen.

>>Joel: Ma, in realtà, non siamo arrivati a questo punto in poco tempo e non ne usciremo in poco tempo. E, come sapete, tutte le innovazioni richiedono della confusione. Lo sappiamo. Tutte le successioni ideologiche, tecnologiche o politiche hanno bisogno di confusione. E quindi, ciò che tu stai attraversando nella tua vita in questo momento è la confusione di un'idea innovativa che hai portato a casa, nella tua famiglia. Molto probabilmente tu non sei cresciuto in una fattoria. Molto probabilmente hai nel tuo patrimonio genetico questo pollice verde. Sia Gen che Jean. Voi avete questa "cosa" che vi spinge a muovervi in quella direzione. E come voi un gran numero di persone. Un gran numero di persone desiderano realizzare qualcosa con le loro mani come un artigiano. E io credo che la nostra cultura abbia distrutto la classe operaia della nostra era attraverso la sola esaltazione dei risultati intellettuali, accademici e cerebrali. Senza apprezzare la bilanciata materialità fatta di calli ed immunofunzione che avvengono quando assaltiamo il nostro sistema immunitario con l'esercizio fisico, con i calli e schegge e terra sotto le unghie, o grasso o altro. E quindi, vediamo persone con hobbies fisici e viscerali come costruire barche o fare l'orto o fare qualcos'altro. Ci sono persone che adesso imparano a tagliare la carne nelle metropoli. Un tempo c'erano i grandi "Tupperware party". Ora ci sono le feste dove si taglia la carne. [risate]. Perché la gente vuole entrare e toccare e percepire. Si tratta del fenomeno della Lexus e dell'olivo. E quindi, in luoghi come questo lo potete notare all'ennesima potenza. Io credo che ciò che state cercando di fare sia assolutamente fenomenale e lodevole, e spero che ci siano principi - Ho scritto un libro "You Can Farm."

>>Uomo #2: L'ho letto.

>>Joel: [Principi] che possano aiutare a stimolare la creatività e aiutino a cominciare con il piede giusto. Ma alla fine della fiera quello che stai provando a fare, è lasciare l'eredità di un'idea innovativa che ti ha spinto verso una certa direzione. E forse non riuscirai a raggiungerla durante il corso della tua vita. Infatti, ho sentito che se un'idea può essere realizzata durante la tua vita, è troppo piccola. Mio papà diceva sempre, "if you don't suck a seed just suck and suck and suck until you do suck a seed." (n.d.t. continua a provare finché non ce l'hai fatta). E quindi continua a seguire la tua idea. E ricorda che qualsiasi cosa che valga la pena fare, vale la pena farla male la prima volta. Noi tutti ci ricordiamo i consigli della Nonna. E diventiamo adulti. Quando siamo bambini e abbiamo voglia di sperimentare. E diventiamo adulti e ci paralizziamo con l'analisi e la paura, perché ci ricordiamo di quello che

diceva Nonna: "Se vuoi fare una cosa, devi farla bene". E il fatto è che nessuno riesce al primo tentativo. Nessuno. Sarebbe come se andassi in una festa di famiglia e trovassi un neonato e la prima volta che cercasse di mettersi in piedi riuscisse a salire su una sedia, con gli occhioni spalancati. " Oh, guardate, Janie incomincia a stare in piedi." E ovviamente vede tutti questi sorrisi e perde l'equilibrio e cade sul pannolone e tutti gli adulti le dicessero "Janie, se non sai camminare meglio di così, non camminare mai più". [risata]

E questo non succede, vero? Noi diremmo, "Oh, wow, lo sta facendo". E il fatto è che tutti noi cominciamo gattonando. E quindi, se ne vale la pena in assoluto, vale la pena cominciare a farlo male ed essere incoraggiati da questo pensiero e continuare a provarci.

>>Donna #1: La tua risposta alla domanda di Kevin è più o meno, che ci sono un bel numero di persone che non si possono permettere di mangiare bene e la tua risposta è che se lo possono permettere ma scelgono di non farlo. E quindi come si cambia questa forma mentale e come si convincono queste persone che vale la pena farlo e non è inutile. Ed ho una seconda domanda che è, se tu fossi re per un giorno e potessi cambiare 3 leggi o regolamenti o 3 cose per aggiustare il sistema alimentare USA, quali sarebbero?

>>Joel: Oh mamma. Hai spostato il tema. Okay. Dopo passiamo dalla domanda del re. Sì, visto che io credo che si tratti di una forma mentale. Ho tenuto una lezione ad un'università. Era una scuola privata per ragazze, e la lezione aveva a tema la questione alimentare mondiale. Il professore del corso voleva che io partecipassi e leggessi un brano. E io dissi " facciamo qualcosa di diverso. Mettiamo su una bella lezione con un forno ed un piano cottura. Portiamo un po' di salsa ed un po' di formaggio artigianale a km zero. Io porterò del succo di mele prodotto dal frutteto biologico del mio vicino. Io porterò un po' di uova. Ed io delle padelle, okay? E quindi ci siamo trovati in questa cucina ed io ho preparato delle omelette per questi studenti universitari. Sapete, omelette da fare veloci veloci. E abbiamo messo la salsa; e abbiamo messo formaggio. E abbiamo bevuto questo succo di mela buono da morire. Pressato a freddo, ha qualche centimetro di residuo al fondo. Dovete fare attenzione a mangiare queste cose perché potreste strozzarvi e oohh e così ho mangiato 6 mele. Ed avete 24 ore per interiorizzare questo evento [risata].

Ma abbiamo fatto queste omelette veloci e a basso costo (1.50 \$). Quindi ho chiesto alle studenti, dato che gli studenti universitari sono sempre senza soldi, senza tempo, e blablabla. Chiedi quanti di voi hanno visto un film questa settimana? Tutti quanti. Quanti di voi hanno messo delle monetine nelle macchinette automatiche questa settimana? Tutti quanti. Okay? Vedete? Viviamo in una cultura che si basa sul vittimismo. Vittime, vittime, vittime. E ci ricordano sempre le ragioni che ci impediscono di fare ciò che vogliamo. Ecco perché li chiamiamo semafori rossi e non semafori verdi, okay? Ci fissiamo sull'aspetto negativo. Ci fissiamo sul negativo. E quindi, l'aspetto positivo della domanda, se fossi re per un giorno quali leggi cambierei? Devo davvero rispondere? Ooh, questa è grossa. La prima cosa che farei, sarebbe eliminare tutti i sussidi agricoli. Tutti. Tutte quelle cose che - e sapete cosa? Ci sono cose che non sono manifestatamente sussidi agricoli. Sono degli accordi all'acqua di rose. Sapete, sono quelle cose che, per esempio, rendono più conveniente portare un container pieno di mele cinesi, piuttosto che raccogliere le mele dai tuoi stessi alberi. È questo è prodotto dalle leggi in materia. Quindi, sicuramente eliminerei tutti i sussidi. La seconda cosa che farei,

sarebbe modificare la costituzione con un emendamento che proclami l'emancipazione alimentare. [risate]

E garantirei ad ogni cittadino americano. E potrà far ridere, ma sono serissimo su questo punto. Garantirei ad ogni cittadino americano il diritto di scegliere liberamente il proprio cibo. Non abbiamo nulla di simile nella nostra cultura. E la FDA ora, in risposta alle numerose citazioni a giudizio proposte dal fondo di difesa legale delle associazioni per il consumo a chilometri zero, che io chiamo la NRA della scelta alimentare (n.d.t. National Rifle Association, la più famosa lobby americana per le armi da fuoco). E tutti quanti dovrebbero aggregarsi perché voglio che diventi grande come la NRA. Perché, vedete, noi abbiamo avuto il diritto e la libertà di possedere un'arma da fuoco, di credo religioso, di assemblea e di parola. Bene, che vantaggio c'è in tutto questo, se non abbiamo la libertà di scegliere la benzina con la quale alimentare la nostra comunità di 3 miliardi di esserini interni che ci permettono di vivere, muoverci, sparare, credere e pregare? [risata]. La situazione è questa solo perché i nostri padri fondatori non avrebbero mai immaginato un giorno in cui non si potesse acquistare latte direttamente dalla cascina. E, sapete, ora la California ha messo in carcere quelle 3 persone di Los Angeles perché avevano avuto il coraggio di bere il latte delle loro capre all'interno delle loro case e delle loro famiglie. Gente, questa è tirannia. E noi dovremmo combattere i tiranni in giro per il mondo con le nostre forze militari quando la nostra stessa "polizia alimentare" manda squadre swat dagli allevatori a confiscare il cibo prendendolo dai freezer di casa, per impedire a queste famiglie di essere liberi di mangiare il cibo che vogliono? Io vorrei emancipare il cibo dalla schiavitù dall'Agenda Monsanto. E chiuque pensi che Monsanto sia sua amica, che ci ripensi. Abbiamo infranto la legge in questo paese. Se io venissi nel tuo giardino e buttassi un bel cumulo di immondizia sul tuo prato che tu non desideri, probabilmente verrei perseguito penalmente dal Pubblico Ministero per violazione di domicilio, giusto? Ma Monsanto può andare in giro e scaricare polline promiscuo. Che parole interessanti. [risate]

Polline promiscuo che si muove velocemente all'interno della comunità, creando orge sessuali con le mie piante con le forme di immondizia che io non voglio. Ed il nostro paese -- il nostro presidente -- il nostro Democratico presidente, crede che io dovrei pagare a Monsanto dei diritti per avere il privilegio di possedere il loro polline promiscuo. Questo non è normale. Quindi, direi assolutamente: "Sai che c'è? Tu possiedi te stesso." E la puoi scrivere come ti pare. Ma io direi ad ogni persona che ora, se desideri prenderti la responsabilità della tua persona e dei tuoi 3 miliardi di membri interni, puoi farlo. Tu puoi farlooo! [risate]

Ora, se non volete il marchio USDA, e lo volete ancora, su tutto il cibo, perché sia certificato e sia passato per tutta la fratellanza dell'industria alimentare, mi va bene. E non mi troverete davanti a McDonald's con un picchetto. Io non picchetterò la WTO. Non picchetterò Monsanto. Ciò che vorrei è lasciare la possibilità a noi nativi Americani di onorare l'eredità dei nostri cibi indigeni, e poterli mangiare e poterli vendere. E, gente, se facessimo queste cose, vedremmo un'esplosione di agriturismi e di sistemi di produzione alimentare casalinga che non potete immaginare. In qualsiasi stato degli USA. Questo è un auditorio molto strano per me. Solitamente parlo a gruppi di agricoltori sostenibili e "greenie" e fricchettoni ambientalisti. E ad ogni conferenza, mi trovo davanti ad uno spettacolo meraviglioso. Un turbinare di persone pronte a fare pasta fatta in casa o quiche con i prodotti del loro orto o crauti lacto-fermentati o insaccati o formaggio artigianale. La gente va matta per queste cose. Ma ma fra loro ed il loro

vicino e te, troviamo questa polizia alimentare che dice: " Oh, tu non puoi farti i tuoi bei cetrioli fatti in casa e venderli al tuo vicino. Questa è produzione alimentare. E tu vivi in una comunità residenziale." Una donna nel Texas mi disse di essere stata multata dall'associazione proprietari immobiliari locale, perché ci sono norme "anti-agricole" nel loro regolamento. Lei aveva coltivato una pianta di pomodori nel suo giardino di fiori e quella era "agricoltura". Quindi abbiamo portato il nostro modo di pensare occidentale, Greco-Romano, riduzionista, lineare, compartimentalizzato, frammentato, sistematico, disconnesso, individualizzato, analitico ad un incredibile livello di apartheid filosofico e credo che coloro di noi che desiderino tornare ad un mondo più orientale ed olistico, nel quale siamo tutti collegati, e nel quale posso gestire il mio corpo, - per quelli di noi che vogliono far ciò e vivere nei nostri teepee con il nostro sciamano ed insegnare a correre e cacciare piuttosto che la matematica. Quelli di noi che volessero far ciò, dovrebbero poter scegliere di tornare alla normalità per non farla scomparire da questa parte del mondo. Domanda.

>>Uomo #3: Beh, come si fa a parlare dopo questa? Quindi, sembra che tu stia descrivendo una situazione molto bloccata dalle leggi e dai flussi monetari. E sai che un carattere comune delle situazioni bloccate come questa, è che le persone che ne beneficiano di più sono al potere. Come si fa a rompere un ciclo come questo?

>>Joel: Come si rompe un ciclo? Beh, questo è il perché, non so se l'avete notato, non ho scelto di chiudere la Monsanto se fossi re per un giorno. Vedete, molti miei amici non avrebbero problemi a dirlo. Se fossi re per un giorno, metterei fuori legge le operazioni concentrate di alimentazione animale o metterei fuori legge...-avete capito ciò che intendo? O metterei fuori legge gli OGM e così via. Come avete visto non ho detto nulla di tutto ciò. Io credo fermamente, e credo di trovarvi d'accordo nel dire questo, che la più grande innovazione e la più grande opportunità avvenga quando permettiamo alla gente di auto-realizzare la loro espressione individuale. Questo è il perché nella nostra fattoria abbiamo creato habitat per conservare ed aumentare la maiosità del maiale, la gallinaggine della gallina e la pomodorosità del pomodoro. Solo in quell'ambiente l'espressione fenotipica distintiva può catturare l'essenza di una persona e l'essenza dei doni e dei talenti che dispone. E quindi, sì, siamo davanti ad un blocco. Ed è per questo che credo che piuttosto che provare a regolare e legiferare e scegliere precisamente cosa mi piace e cosa non mi piace. Se noi permettessimo semplicemente alla gente, ed intendo le persone che vogliono mangiare in maniera differente e comprare in maniera differente e creare, un pasto alla volta, un'ambiente ed un panorama diverso per i loro nipoti. Se lasciamo che questo avvenga Monsanto, Tyson, Ciba Geigy verrebbero totalmente rovesciate. L'unica ragione che permette loro di godere della loro posizione dominante, è la protezione dalla competizione della base. Credo che pochissime persone si fidino veramente della Kraft Food. Ci siamo già passati, okay? E guardate dove siamo adesso. Abbiamo scambiato il 18% del costo alimentare ed il 9% delle spese mediche per il 9% delle spese alimentari ed il 18% di quelle mediche. Siamo stati lì, ed abbiamo visto com'è. Proprio come le persone che vorrebbero allattare, Lamaze, la scuola in casa, cibo libero all'interno di un'istituzione. Chi avrebbe mai sognato questo 5 anni fa? Questo è indicativo di una larghissima volontà di non fidarsi delle autorità che esistono e desiderano usare il mio corpo, il mio cibo, il mio essere. E quindi, quello che dobbiamo fare è liberare questo movimento, lasciarlo andare. E questo è ciò che spaventa a morte le grosse società alimentari. Ma questo è il mio ideale di libertà dal basso e non la legislazione dall'alto. Questa è la

differenza.

>> Liv Wu: Sono contenta di aver trovato questo brano e vorrei leggerlo e fartelo commentare.

Tu usi l'espressione "diventare dei grossi venditori senza vendere l'anima al diavolo". [Lettura]" Molte startup imprenditoriali prendono le sembianze degli imperi di Wall Street perdendo i loro tratti distintivi. Nel processo il mercato mastica e sputa via i lavoratori ed i fondatori in un'assurda lotta verso il dominio su qualcosa. Esiste una via di mezzo fra l'assoluta calma del piccolo villaggio indigeno orientale e l'assurda lotta del mondo capitalista occidentale. O forse, più precisamente, alla luce dei recenti sviluppi economici, quali valori sono più importanti della crescita? Specialmente considerando che il cancro è la crescita. Puoi parlarci di questo, sia della catena alimentare o più ampiamente del concetto.

>>Joel: Certo. Quello che lei ha appena letto l'ho scritto io in realtà. Non l'hai detto. Ma l'ho scritto in risposta a, e sarò molto personale con voi, quando la nostra fattoria cresceva ed il nostro business con lei. abbiamo visto le piccole realtà imprenditoriali come la nostra essere fagocitate. Guardate al mondo del biologico odierno, e guardate ai rovesciamenti delle piccole ed innovative realtà imprenditoriali a seguito dell'acquisto di queste da parte delle grandi società alimentari. Francamente ci siamo spaventati perché non volevamo essere inghiottiti come gli altri e non volevamo vendere la nostra anima. Abbiamo messo giù un dichiarazione di 10 valori per le fattorie Polyface, totalmente Anti-Wall Street che pronunciai per la prima volta ai manager delle Fortune 500 all'Innovation Immersion Summit in Phoenix, Arizona circa 5 anni fa. E l'ho pronunciato molte altre volte. Probabilmente dovrebbe diventare un libro. Ma mentre identificavamo ciò che ci distingue rispetto alla tipica società globalizzata, "alla Wall Street", sono venuti fuori questi tratti distintivi. Non ve li dirò tutti e 10 ma solo alcuni. Il primo era non avere target di vendita. Nessuno. Non misuriamo il successo con le vendite. Non appena cominci a misurare il successo con le vendite o cominci a quotarti sul mercato o cominci a dire che alla data x vuoi avere vendite e clienti y e così via. Non appena fai questo, cominci a guardare le persone per la loro utilità, cominci a vederle come prodotti da comprare, vendere e scambiare. Nella lotta alla cima verso la conquista del vertice. Volevamo che le vendite fossero una conseguenza serendipica della qualità del nostro servizio. E, passando al secondo valore: noi non compreremo mai pubblicità. Tutta la crescita, semmai avverrà, dovrà giungere dalla soddisfazione e dal passaparola. E mi affascina sapere che persino le grandi società che spendono 2 milioni di dollari per uno "spottino" di 30 secondi al superbowl, ricevono il 70% dei loro clienti dal passaparola di altri clienti soddisfatti, come riportato dai giornali economici. Funziona ancora. E quindi, e questo sarà sicuramente un mantra anche qui a Google. Funziona. Non pensiamo che se le vendite calano, non stiamo spendendo abbastanza in pubblicità Pensiamo che non abbiamo fornito un servizio di qualità. Okay? In altre parole, in questo modo riusciamo a guardarci dentro invece che guardare subito fuori. E pensiamo che questa sia la chiave della salute del nostro organismo. Un altro valore è che non compreremo mai brevetti o diritti d'autore. Cavoli, questo è veramente Anti Wall Street. Il fatto è questo. Vogliamo essere snelli e cazzuti. E se non copriamo nulla con il brevetto, dobbiamo rimanere snelli e cazzuti per anticipare gli imitatori. Se non riusciamo a stare un passo davanti agli imitatori, non ci meritiamo di essere al comando. Perché in realtà, tutte queste idee non sono altro che regali. E so quanto sia difficile da accettare. Specialmente dopo che stamattina ho letto di Steve Jobs e dell'antipatia fra Apple e Google e qui vedo solo computer Apple. [risata]

E realizzo che un sacco di soldi "Google" sono finiti in computer Apple. Comunque, l'idea fondamentale è che l'innovazione non sia altro che una benedizione, un colpo di genio, un'epifania. Tutti gli innovatori dovrebbero essere brillanti a sufficienza da stare un pelo davanti agli imitatori. E questo era il terzo valore. Ma ce ne sono 10 di questi. Un quarto è definire a priori il nostro mercato. Non facciamo consegne in luoghi a più di 4 ore dalla fattoria. Perché 4 ore ad andare e 4 ore a tornare sono il massimo di ore di guida giornaliero per una persona. Il che permette di creare i presupposti per la trasparenza. Non vogliamo consegnare ovunque. Vogliamo che la gente venga alla fattoria. Siamo aperti 24/7, 365 giorni all'anno. Invece che un cartello di divieto di accesso, vogliamo mettere un cartello : "I violatori (della proprietà privata) verranno stupefatti". [risata]

E questo è il nostro impegno alla trasparenza. Non siamo spaventati dagli imitatori. Non siamo spaventati dalle malattie, perché i nostri animali hanno un sistema immunitario. [Risate]

Vogliamo che la gente venga e partecipi visceralmente cosicché quando si siederà a tavola per cenare, percepirà quest'esperienza intima, fra lei e l'ospite a cena con il quale ha "ballato" prima del pasto. E questo crea integrità morale. Forse ancora una domanda - quanto tempo abbiamo? Ok, una domanda ancora ed abbiamo finito.

>Uomo #4: Grazie Joel per tutto ciò che fai. Lo apprezziamo veramente tanto. Hai parlato del potere della parola. Ed è certamente qualcosa a cui stiamo lavorando anche noi a Google con l'obiettivo di migliorarci. Abbiamo annunciato alcune cosette che seguono questa linea. Credo, che troverai alcune persone in questa stanza ed in questa società, che vorrebbero veramente aiutarti a far arrivare il tuo messaggio. Considerando le tue difficoltà con la carta elettronica all'hotel questa mattina, c'è qualcosa che possiamo fare come individui o come società, per aiutarti a diffondere il tuo messaggio?

>>Joel: [ridacchia] Grazie. Io direi che c'è una ragione per la quale mi piace scrivere. Perché secondo me, è un modo- ah, tra l'altro il libro è disponibile in versione audio e su Kindle -... Ma per far penetrare questo pensiero nella nostra cultura. Ma voi ragazzi, quando dite che volete avere, che avete un grande megafono qui. Voi avete un megafono enorme. E la vostra voce per portare equilibrio può essere molto potente. E quindi, io credo che individualmente, nella vostra sfera d'influenza, possiate essere incisivi attraverso ciò che mangiate, attraverso come vi divertite, cosa fate, cosa credete importante come individui e come società. Ci sono sicuramente cose che potreste fare - come state già facendo. E continuando ad usare il vostro potere d'acquisto - voglio dire, ho sentito che comprate animali interi. Un bell'affare! Allora i ristoranti devono lavorare insieme, uno fa le fiorentine e l'altro il filetto. e così vi unite e riuscite ad utilizzare tutti i tagli dell'animale. Ed utilizzate della frutta ammaccata. E utilizzate dei pomodori ammaccati. Potreste cominciare a produrre la conserva Google. Forse dovrete fare dei corsi per la conservazione del cibo e fare un passo ulteriore verso la preparazione domestica del cibo per stimolare l'arte culinaria domestica. Perché alla fine questo grande cambiamento non avverrà, solo con gli allevatori e con i produttori di cibo o gli chef o così via. Dovrà penetrare così profondamente nella maniera in cui viviamo che le nostre case e le nostre cucine, invece che essere un pit stop fra tutte le altre cose importanti della vita, diventino l'epicentro della nostra vita, usare la nostra vita ed il nostro lavoro per far entrare nelle case i nostri valori. E questo è qualcosa sul quale tutti noi possiamo lavorare. E sono

sicuro che Google potrà continuare a lavorare su calcoli di 3 ore o cose di questo genere. Sapete, telelavoro, lavoro da casa, queste sono cose che ci permettono di prendere il settore dell'information economy e portarlo allo step successivo nell'economia rigenerativa. Questo è il prossimo step. Siamo stati agricoltori, siamo stati industriali, siamo stati informatici, ora dobbiamo muoverci verso l'economia rigenerativa. Okay, grazie a tutti voi. Grazie per avermi permesso di venirmi a trovare. [Applausi]

>> Joel: Che tutte le vostre carote crescano lunghe e dritte. Che tutti i vostri ravanelli siano grossi e saporiti, che i vostri tubi d'irrigazione non perdano mai. [risata] Che le vostre cucine siano luoghi di sensualità estetica, aromatica ed erotica. Che noi tutti riusciamo ad impegnarci con noi stessi a rendere il mondo un posto migliore rispetto a quello che abbiamo ereditato. Benedizioni su tutti voi Grazie mille. [Applausi]

Se questo articolo ti è stato utile prenditi un po' di tempo per commentare e condividere!
Smettila di lamentarti, comincia a fare qualcosa: spargi il seme del cambiamento!