

ENTI, TUTTI QUELLI CHE RUBANO DEVONO FAR MOSTRA DI AMARE  
MBINI E TEMERE IDDIO.»

*ENNIO FLAIANO*

**VIAGGIO RIVELAZIONE IN UNO DEI MAGGIORI  
SINESS DEL NOSTRO TEMPO. UN LIBRO CHE  
FARÀ DIVERTIRE E INSIEME SCANDALIZZARE.  
CO, NERO SU BIANCO, DOVE FINISCONO I SOL-  
DELLA SOLIDARIETÀ.**

ISBN 88-04-51229-6



9 788804 512295

MARIO GIORDANO ATTENTI AI BUONI



**MARIO GIORDANO**

**ATTENTI  
AI BUONI**

**TRUFFE E  
BUGIE  
NASCOSTE  
DIETRO LA  
SOLIDARIETÀ**

MONDADORI

## O bella Fao

Quando si parla di fame nel mondo  
mangiando *foie gras*

Forse l'aragosta si poteva evitare. E magari anche il *foie gras*. Non è per fare del facile moralismo, ma il menu da Gambero Rosso appare un filo esagerato: come si fa a parlare per tre ore della fame nel mondo, poi fermi tutti, pausa, il pranzo è servito e avanti con l'aragosta in *vinaigrette*, *foie gras* con il kiwi, filetto d'oca con olive, crespelle ai funghi, risotto di arance e zucchini, brasato, salmone ai tre pepi e per concludere torta bigusto e composta di frutta con vaniglia? Come si fa? «Lo sa, caro delegato, ogni giorno 24 mila persone muoiono perché non hanno cibo. L'ha assaggiato questo brasato al barolo?» «Sì, è buonissimo. Ora mangio la torta bigusto e poi penso alla mia relazione sulla carestia nel Sahara.»

Giugno 2002. Grande vertice della Fao a Roma. Per l'intera settimana è allarme sicurezza. Città blindata, misure efficientissime, poliziotti schierati per far fronte a no global ormai sfiancati e altre minacce. Sembra che tutto possa scorrere via liscio. E poi, proprio nel giorno della grande inaugurazione, arriva finalmente il brivido: un finto arabo con un giubbotto troppo imbottito? Un black bloc fuori stagione? Un aereo fuori rotta? Macché. Come recitano le cronache (Ansa, ore 11.25): «La mega organizzazione ha vissuto momenti di fibrillazione a causa di un ritardo dell'attesissimo camion che portava il pesce». Si capisce, fibrillazione: il Sahara può attendere, l'aragosta in *vinaigrette* proprio no.

È evidente, quasi scontato, eppur sempre violento il

contrasto di immagini: da una parte la Fao, dall'altra l'oggetto della Fao. Da una parte il ventre gonfio di nulla di un bambino africano, dall'altra la pinguedine di un suo presunto difensore. Da una parte le scodelle di riso zeppe di mosche, dall'altra la lussuosa sala Marocco (con tanto di fontana al centro) e decine di camerieri a servire il *foie gras*. Il pauperismo non ci piace, sia chiaro: nessuno ha stabilito che per parlare di fame nel mondo sia necessario essere affamati. Ma se, anziché filetto d'oca e salmone, fosse stata servita una normale pasta al sugo, il dibattito ne avrebbe forse risentito? O il prestigio dell'istituzione Fao sarebbe stato svilito?

Durante gli incontri solenni del vertice Fao di Roma, Silvio Berlusconi e Kofi Annan ripetono: ora bisogna agire. Fanno bene: meno piatti, più fatti, potrebbe essere lo slogan. Bisogna agire. Ma forse, per uscire un po' dalla banalità e anche dal menu che solo a scriverlo siamo già ingrassati alcuni chili, è il caso di aggiungere che per agire non sono necessari l'aragosta, il brasato e la vaniglia; tutto sommato, in fondo, non è necessario nemmeno il vertice di Roma. E, se permettete l'ardire, forse persino l'esistenza della medesima Fao è tutt'altro che necessaria. Leggete questo capitolo fino in fondo, e poi giudicherete.

*Tutti al meeting, nella suite reale*

Restiamo a Roma, giugno 2002. La delegazione keniota viene intercettata dalle parti di via Condotti. Dentro le sale si sta (si fa per dire) lavorando, ma i discorsi sulla carestia devono essere sembrati assai noiosi al funzionario, seguito passo passo dai gionalisti di «Liberò». Ed eccolo, dunque, da Ruco Line, negozio proprio alla destra di Trinità dei Monti: in pochi minuti compra un paio scarpe per bambini colore arancione (99 euro), un paio di scarpe marrone numero 43 (145 euro) e un terzo paio di scarpe color testa di moro, sempre numero 43 (185 euro). Totale: 429 euro, circa 830 mila delle vecchie lire. Poi esce ed entra

da David Siddler, negozio di abbigliamento chic, poco lontano. Un pantalone, una camicia: altre 300 mila lire (150 euro). In pochi minuti, dunque, spende oltre un milione di lire (ben più di 500 euro). Nella sala dei congressi si continua a parlare della povertà. «In Kenya» fa notare qualcuno «la vita media si ferma a 46 anni.» Chissà quante persone si potrebbero salvare con oltre un milione di lire (ben più di 500 euro).

La delegazione del Ruanda, invece, ha preso stanza all'Hotel Parco dei Principi, uno dei migliori di Roma. Zona elegante, prezzi proibitivi. Un cappuccino al bar: 3 euro (6 mila lire), un toast 9 euro (18 mila lire), un'acqua minerale (mezzo litro) non meno di 2,5 euro (5 mila lire). In attesa di placare la fame dell'Africa, i bravi travet dell'assistenza ruandese placano la fame loro con abbondanti colazioni a base di maltagliati di grano saraceno con cipollotti e asparagi al profumo di alloro, tagliata di storione al timo con sformato in salsa di asparagi, salsa allo zenzero e arancia. E caffè finale (servito al tavolo: 2 euro, 4 mila lire). Perché negarsi qualche piacere? Solo perché in Ruanda ogni 100 bambini che nascono 12 muoiono? Solo perché migliaia di persone non hanno – non diciamo i maltagliati, i cipollotti e gli asparagi – ma nemmeno il profumo di alloro?

Avanti con il convegno: lavoriamo per gli sfortunati e spendiamo una fortuna. Fame, carestia e dolce vita in grande stile. I cinesi si sono stanziati pure loro all'Hotel Parco dei Principi. Il capodelegazione, tal mister Wen Jabao, si è fatto riservare la suite reale da 7 milioni a notte (3500 euro): trecento metri quadrati, ingresso, atrio, sala riunioni con tavolo da quindici, salotto, studio attrezzato, cucina autonoma, stanza guardaroba, vasi cinesi, stoviglie d'argento, arazzi pregiati, lampadari dorati, proiettore televisivo su maxischermo e naturalmente grande bagno con tanto di vasca Jacuzzi incassata nel pavimento con vetrata a vista su Villa Borghese. «In trecento metri quadrati» nota Mattias Mainiero su «Liberò» «in Cina ci vive una mezza città. Ma bisogna comprenderli: qui siamo a Roma,

vertice sulla povertà, Mercedes per tutti, cuochi, pranzi, Jacuzzi e vista sul Cupolone. Si parla di fame, qui a Roma. E ci si abbuffa.»

Con quello che in media spendono i delegati per un pranzo al ristorante interno dell'hotel (55 euro, circa 120 mila lire) si potrebbe mantenere in vita un bambino del Terzo mondo per quattro mesi. Una normale giornata di ristorazione (colazione, pranzo e cena) equivale a un anno di vita, con la notte della suite reale si potrebbe sfamare un neonato fino al giorno del diciottesimo compleanno. La Fao ha come motto «Cibo per tutti»: sembra uno sberleffo. E il vertice pure, in effetti, sembra uno sberleffo: 3400 caffè consumati in soli due giorni, 170 camerieri in livrea bianca a far da servitori. Un'esperienza che si ripete sempre uguale a se stessa. «Nel 1996 qui al bar i delegati mangiavano molto più di adesso» confida all'Agenzia Giornalistica Italiana uno degli addetti al servizio, persino un po' deluso. Evviva. Nel 1996 il governo italiano aveva stanziato, sempre per il vertice Fao, le seguenti cifre: 18 milioni per affittare due fotocopiatrici, 324 milioni per l'affitto dei pullman, 600 milioni per l'affitto delle auto blu, 120 milioni per cene faraoniche da offrire ai delegati, e avanti così. Totale: 2 miliardi e 235 milioni per l'accoglienza. Quando si dice la povertà.

«Le limousine dei rappresentanti di alcuni paesi accreditati al vertice girano continuamente nelle strade romane dell'alta moda» denuncia il senatore leghista Piergiorgio Stiffoni. «Mentre le persone in Mali, Burundi, Ruanda, Sudan, Somalia, Eritrea, Bangladesh e altri paesi vivono in condizioni disumane, chi dovrebbe difenderli passa invece il tempo a far spese folli di abiti e accessori firmati, alla luce del sole e senza un minimo rispetto.» E quando la luce del sole (e quella dell'ufficialità) cala? Via alle danze: festa al Grand Hotel da poco ribattezzato St Regis Grand, e all'Harry's Bar, al Café de Paris, all'Excelsior, al Flora, al Parco dei Principi, in via Veneto e a Porta Pinciana. Festa grande dappertutto, cocktail, night club, piano bar, Gian-

ni Morandi e soft drink, jazz, mojito, daiquiri, whisky e soprattutto abbondanti dosi di champagne. Abbiate pazienza: è la fame nel mondo che lo pretende.

*Anche la danza del ventre diventa un benefit*

La Fao nasce nell'ottobre del 1945 sulle ceneri del vecchio Istituto Internazionale di Agricoltura. Lo scopo: combattere la fame nel mondo. È un'organizzazione delle Nazioni Unite e vive con i contributi di 181 paesi: nell'anno 2001 ha incassato 1234 milioni di dollari. Più di un terzo (470 milioni di dollari) è servito per pagare gli stipendi. I dipendenti sono oltre 4300 tra impiegati semplici e dirigenti, 2500 dei quali sono «congelati» a Roma. Troppi, anche per Jacques Diouf, che nel 1994, appena diventato direttore, aveva lanciato «la più grande riforma nella storia della Fao» (parole sue). Obiettivo: ridurre i costi del personale e ridimensionare la burocrazia interna. Risultato: in pochi anni sono state assunte 3600 nuove persone tra consulenti, collaboratori e contrattisti.

Gli stipendi sono buoni, anzi d'oro: un archivistista del livello più basso prende tra 90 e 115 milioni di lire netti all'anno (dai 45 mila ai 62 mila euro), un coordinatore di livello più alto fino a 140 milioni (70 mila euro), un senior commodity specialist 190 milioni (95 mila euro). E nel labirinto dell'organigramma non si fatica a trovare un posto al sole, visto che i dipartimenti nascono come funghi: solo per restare agli ultimi tempi sono sorti un nuovo Dipartimento per lo sviluppo sostenibile (Sd), una Divisione di analisi dello sviluppo e l'Ufficio per il coordinamento normativo delle attività, mentre nel Dipartimento per la cooperazione tecnica è stata creata una Divisione di assistenza politica. Senza contare che all'esterno sono stati noleggiati i manager consultant delle società private Coopers and Lybrand e Montage It Service. «Paradosso dei paradossi», scrive Francesco Ruggeri su «Libero» «per armonizzare il management interno con quello esterno si è

infine dovuto creare un Comitato investimenti.» Un nuovo dipartimento, appunto. Con tanto di nuovi dirigenti, s'intende.

Ma sì, avanti: un comitato non si nega a nessuno. E un posto da dirigente neppure. Benefit assicurati. Intanto gli stipendi sono esentasse. Poi ci sono l'assegno per la casa (3 milioni di lire, circa 1500 euro, per tutti, rimborso totale per quelli da un certo livello in su), il privilegio della targa diplomatica, vacanze gratis o quasi, indennità di trasferta sontuosamente pagata 2 milioni e 600 mila lire al mese (1300 euro), salvo extra. Ai figli dei funzionari viene anche passato il 75 per cento della retta da 24 milioni (12 mila euro) l'anno del St Stephen's di via Aventina 3, uno degli istituti più esclusivi della capitale, con tanto di campus interno, art studios, media center, laboratorio fotografico, sala svago, teatro, gite culturali (all inclusive) dall'Andalusia a Ponza, dal Marocco a Pompei, e weekend invernali sulla neve.

In base all'accordo stipulato a Washington nel 1950, ed esteso nel 1986 a tutto il personale in servizio alla Fao, i dipendenti dell'ente per combattere meglio la fame nel mondo hanno diritto al regime assoluto di duty free per l'acquisto dell'automobile (una ogni quattro anni), dell'arredamento per la casa, di una certa quantità – «ragionevole» (così sta scritto in «Gazzetta Ufficiale») – di cibo e di altri beni di consumo per uso personale. «In quanto necessari per l'esercizio delle missioni di servizio», spiegava il testo della convenzione «i privilegi e le immunità sono conferiti nell'interesse della Fao e non nell'interesse personale degli individui.»

Ma certo, come no? È tutto nell'interesse della Fao, della lotta alla fame e soprattutto dei bambini del Terzo mondo. Anche lo champagne Cordon Rouge che si vende a prezzi politici ed esentasse nello spaccio interno dell'ente. Anche le borse griffate Coveri, Lancetti e Barocco, gli orologi Pierre Bonnet, i profumi e mascara Lancôme in offerta sotto costo per dipendenti e funzionari. Tutto nell'inte-

resse della fame del mondo. Se ne accorge Francesco Ruggeri, che nel giugno del 2002 irrompe nella sede del Circo Massimo e scatta anche alcune foto, durante l'inchiesta a più puntate del quotidiano di Vittorio Feltri sulla medesima Fao. «Che ci fanno cassoni di champagne, capi firmati, introvabili prelibatezze o profumi *à la page* nei sotterranei del quartier generale, giusto in mezzo ai poster di esseri umani denutriti o morenti che sollecitano donazioni?» si chiede l'intruso prima di essere bloccato dalla Digos. Già: che ci fanno?

«Per agevolare la vita ai suoi impiegati» continua Ruggeri «la Fao ha addirittura creato un distributore interno alla sede centrale romana, dove chi esibisce la targa Cd [Corpo Diplomatico] paga la benzina appena 800-900 lire [50 centesimi di euro] il litro.» Per non parlare dei buoni taxi, che vengono distribuiti con generosità. E sempre che girovagare per la città abbia un senso, quando dentro alla bella sede del Circo Massimo ci sono nell'ordine: una banca con otto sportelli, edicole politically correct che espongono libri politically correct (persino Dacia Maraini), un ufficio postale, un'agenzia del Touring Club, due bar ristorante, un'agenzia di assicurazioni, uno sportello Aci, agenzie di viaggio con sconti particolari e un servizio di assistenza medica riservato.

Tutto compreso, ovviamente. E a che serve, allora, andare fuori dalla cittadella? Eh no, risponde il medesimo Ruggeri in un'altra puntata dell'inchiesta. Andare fuori serve eccome. Perché anche fuori dal loro nido scaldato, i dipendenti della Fao possono contare su una serie di agevolazioni mica da ridere: acquisto di auto di lusso, Volvo e Mercedes, installazione di antenne paraboliche, ottici, dentisti, psicoterapeuti (suonare «Corinne» in viale delle Montagne Rocciose), corsi d'inglese, ristoranti (Antica Hostaria e L'Antico Forno), case di riposo per anziani. Tutto in vendita a prezzi di saldo sotto la scritta «trattamento riservato dipendenti Fao». A leggere i bollettini interni sembra che i dirigenti dell'ente siano più impegnati

nella cooperazione con i centri commerciali che nella cooperazione con i paesi in via di sviluppo: sono previste agevolazioni anche per chi vuole fare il lifting (collagene e acido ialuronico otto volte al mese, trattamenti di peeling da sei) e persino con il locale Taus, musica araba dal vivo con danza del ventre. Balla che ti passa, con l'odalisca. Naturalmente, per il bene del Terzo mondo.

#### *Stucchi, ori, arazzi e appalti*

La porta d'ingresso della sala Malaysia è decorata e cesellata. Quella dedicata all'Indonesia, addirittura, cesellata in oro. Nello spazio Gabon si possono trovare preziosi servizi da tè in argento, computer, televisore al plasma e pregiate sculture africane, tutto nel giro di qualche metro quadrato. Alle pareti, ovunque, arazzi di valore difficilmente stimabile. E poi soffitti intarsiati, balaustre ritoccate ad arte da maestri scultori, quadri di pittori che si rifanno alla scuola di Guttuso. Decoro, lusso e comfort: e perché il comfort non manchi mai, in tutto il palazzo sono stati installati non uno ma addirittura due impianti di aria condizionata. Così sì che stiamo freschi.

Entriamo alla Fao di Roma. Circo Massimo, accanto alle Terme di Caracalla, una delle zone più antiche e suggestive della città. La struttura è gigantesca, è facile perdersi: sei edifici, otto livelli. Per raggiungere un ufficio particolare bisogna avere almeno tre informazioni: la sezione (A, B, C, D, E o F), il piano e il numero di stanza. Poi inizia il viaggio fra corridoi lunghi come autostrade: in tutto 12 mila metri quadrati di superficie e splendore. Fra un edificio e l'altro un «disimpegno» con marmi veneti e sculture antiche. Si capisce: come si fa a occuparsi di fame nel mondo senza i disimpegni con marmi veneti e sculture antiche?

Lungo i corridoi si aprono le stanze che prendono il nome dai singoli paesi. C'è la Turkish room, una specie di reception sui generis tutta blu, la sala Iran, i marmi dell'Italia, la Queen Julian room dell'Olanda. L'Arabia Saudita

ha appena rinnovato la superba stanza di re Feisal, ma questo (cioè il rinnovamento) non è una novità. Se c'è un difetto della struttura, infatti, in mezzo a tanta comodità è che i lavori sono sempre in corso, come racconta ancora «Libero». Sembra che la sede sia, infatti, un cantiere permanente: smettono di far calcinacci da una parte e tac, ricominciano dall'altra. Smettono qui e, zac, ricominciano dov'erano prima. Una specie di Duomo di Milano in versione laica (nota per il correttore di bozze: *laica* e non *laida*). A vincere gli appalti, naturalmente, sempre le stesse ditte che si possono fregiare del titolo di fornitori ufficiali.

Quello dei fornitori è un altro bel tema interessante, per chi ha a cuore davvero la fame dei bambini africani. Perché, si chiede per esempio il già citato Francesco Ruggeri, «la Fao, sempre pronta a lamentarsi dei pochi contributi che riceve, regala a destra e a manca 914 computer perfettamente funzionanti?». E perché sostituisce senza ragione un sistema informatico tra i più avanzati (Finsys/Persys) con un altro (Oracle) che non ha nessuna potenzialità in più? E, ancora, per quale motivo rivernicia e riadegua pavimenti, pareti, mense, negozi, sale conferenze e sistemi elettrici con cadenze paranoiche, costringendo i dipendenti a riaddestrarsi sotto costosissime tensostrutture (costo: 30 milioni al mese) montate nei cortili? Fra tante domande, sui conti dell'ente brilla una sola certezza. Ed è un paradosso: la famosa riforma di Diouf avrebbe dovuto ridurre l'importanza della sede centrale e aumentare quella dei progetti sul campo. «In realtà» conclude Ruggeri «l'unico vero effetto di quella riforma sono stati i 500 meeting collettivi e i 900 meeting individuali organizzati dal medesimo Diouf per spiegare a tutti l'impatto di questo (mancato) decentramento.»

«La Fao serve a mantenere la fame nel mondo»

10 giugno 2002. Vertice della Fao. Si dice che «la fame nel mondo non si riduce. I progressi si sono praticamente

fermati. Ogni giorno muoiono 24 mila persone». Il direttore Diouf: «Abbiamo fallito». 15 ottobre 2002. Presentato il rapporto annuale della Fao. Si dice che «la fame nel mondo non si riduce. I progressi si sono praticamente fermati». Il direttore Diouf: «Non abbiamo scuse». Autocritica spietata.

E l'autocritica va bene. Ma resta la domanda: perché tanti lussi, benefit, agi, stipendi d'oro e privilegi? A che cosa servono? Di risultati l'organizzazione, come dimostrano le cifre, oltre che le sue stesse analisi, non ne dà, non ne ha mai dati. E forse non ne darà mai. Gli unici cui la Fao riesce a dar da mangiare con una certa regolarità non sono i bambini poveri, né i campesinos affamati, né gli indiani assetati. No: gli unici cui la Fao dà da mangiare con una certa regolarità sono i comitati. Sottocomitati. Commissioni. Ed enti inutili.

Al suo interno già ce n'è di ogni tipo, dalla Commissione per le risorse genetiche su cibo e agricoltura al Comitato referente sulla salute e la sicurezza occupazione (con il compito di analizzare e prevenire incidenti, malattie e morti dei medesimi funzionari Fao durante l'orario di servizio). C'è un organismo apposito che studia l'«ergonomica» delle postazioni di lavoro (cioè se la poltroncina è inclinata al punto giusto oppure no), la task force Staff Motivation (manco fosse il Club Méditerranée) e la Sezione investigativa per la molestia sessuale, i cui componenti, con mandato biennale, hanno il compito di trasformarsi in Sherlock Holmes della mano morta, piccoli 007 dei pizzicotti proibiti all'interno dell'ufficio.

Più che dei bambini senza pane, in effetti, sembra che la Fao si preoccupi dei suoi ben pasciuti dipendenti. La fame può aspettare, l'ergonomia della poltroncina nell'ufficio con le porte stuccate, invece, chiaramente no. Per rimediare, forse, a cotanta insensibilità nel 1998 è stata creata (chi l'avrebbe detto) una nuova commissione, con il supporto di un «panel» esterno: dovrebbe occuparsi di «etica nel cibo». Già arrivate, dicono i maligni, le prime domande: i

maccheroni senza cacio sono un'offesa alla legge naturale? Bere il vino bianco con l'arrosto significa infrangere l'imperativo categorico? E, soprattutto, il pesto senz'aglio è un peccato mortale sì o no?

E come se non bastassero quelle interne, l'organizzazione che dovrebbe lottare contro la fame nel mondo genera anche altre commissioni, piccoli e meno piccoli parassiti burocratici che sopravvivono qua e là alle spalle dell'elefantiasi internazionale. Come il comitato di collegamento tra il governo italiano e la medesima Fao, istituito nel 1948 a Roma, presso il ministero dell'Agricoltura, e da allora tramandatosi tra una scartoffia e l'altra fino ai nostri giorni. Tre dipendenti fissi, una pianta organica che ne prevede fino a trenta, costo annuo (dal 1984) di 550 milioni di vecchie lire (quasi 10 miliardi in 17 anni), come ricorda Raffaele Costa nel suo libro *L'Italia dei privilegi*. Interventi degni di nota negli ultimi cinquant'anni: un contributo di 34 milioni girato alla «Giornata della donna rurale». E basta. Fantastico. Le donne rurali hanno avuto la loro parte, gli enti inutili pure.

E, ente inutile per ente inutile, qualcuno potrebbe gentilmente spiegare all'universo mondo (in special modo a quello che ha molta fame) a che diavolo serve una seconda Fao? Perché mai, dal momento che già la prima non funziona, si è pensato di replicare con una struttura esattamente identica, esattamente burocratica, esattamente inefficiente? Andatevi a leggere lo statuto del Wfp, World Food Programme, nato nel 1963 come organo interno alla Fao e poi diventato indipendente: stesso mandato, stessi compiti, in molti casi (almeno 65) pure stessi progetti da seguire. Solo ancor più personale (8 mila dipendenti) e sedi, se possibile, più lussuose. Tu chiamali, se vuoi, dopioni. Oppure, rima permettendo, spreconi.

*Lotta alla fame, la macchina degli sprechi* titola il «Corriere della Sera» nel giugno del 2002. «La Fao? Un elefante» dichiara un funzionario che da oltre quarant'anni ci lavora. E persino il fondatore di Emergency, Gino Superbuonista

Strada, ha sempre avuto parole dure per organizzazioni come questa: «Mi chiedo: da quanti anni sono operative? Che cosa hanno ottenuto? Quanti miliardi di dollari hanno speso? E non in aiuti, ma per far funzionare le loro strutture». Quindi la stoccata finale: «Comincio a pensare che la Fao sia l'organizzazione per mantenere la fame nel mondo...». Se lo dice lui...

#### *Carestia? Ne parliamo dopo il corso yoga*

Nel settembre del 2002 il segretario generale, Jacques Diouf, si siede davanti al Parlamento italiano. I deputati gli rivolgono amichevoli domande come: «È vero che per essere assunti alla Fao bisogna essere raccomandati?». Lui biascica, si perde. Bofonchia. «Gli stipendi? Vengono stabiliti da New York.» «Le assunzioni? Ci sono dei comitati, insomma dei sindacati...» «I dipendenti? Sono 3900.» Ma ci sono anche i consulenti... «Be', sì, insomma...»

Meno di un mese dopo, la Fao assume un nuovo consulente, anzi un testimonial di lusso: Luciano Pavarotti. Faccia bonaria, modi paciosi: è il volto giusto, pensano lassù negli uffici con arazzi e ori, per lanciare la nuova campagna di solidarietà denominata (che originalità) Telefood. Gli attivisti inglesi contro la fame nel mondo insorgono e protestano: «Scelta poco felice». La stazza del tenore e la sua fama di buona forchetta non solo fanno a pugni con il messaggio che si vuole trasmettere, ma rischiano di travisarlo. La polemica finisce sull'edizione domenicale del «Times» del 13 ottobre 2002. L'articolo è corredato da una vignetta. Ci sono due passanti, guardano la foto di Big Luciano che campeggia su un manifesto con la scritta «Per curare la fame nel mondo». E commentano: «Chissà, forse salterà il pranzo».

Umoreismo inglese. Ma lì, nei palazzi del Circo Massimo dove tutto viene deciso, tra l'acquisto di una Volvo scontata e l'attesa del prossimo *foie gras*, questo non arriva, o al massimo arriva ovattato attraverso troppi velluti. «Alla

fame nel mondo? Ci si pensa dopo lo yoga» scrive Andrea Marcenaro su «Panorama» nel settembre 2001. Ma anche dopo l'aromaterapia, gli esercizi di respirazione, il bio-feedback, l'Alexander Technique, il tai-chi. «Ci sono lunghe file per iscriversi ai corsi» confessano con ironia al sindacato interno. «Così lunghe da far venire lo stress all'ufficio medico che deve firmare i permessi.» Si capisce, roba da rompersi la mano. Ma per rilassarsi, al limite, ci si può mettere ad ascoltare i concerti del Fao Philharmonic Choir, una delle poche note non stonate all'interno della lussuosa sede. Le sue esibizioni sono sempre un successo, ricorda Marcenaro, prima di concludere: «Insomma, non si vivacchia poi male, alla Fao. Fosse anche utile...».

Appunto, fosse utile. Ha scritto Renato Farina nel maggio del 2002:

Un giorno del secolo scorso, era il gennaio 1984, dalle parti di Dori, in Burkina Faso, padre Lucine Bidaud, rosso come un peperone per il sole calcinante del Sahel, mi disse: «Guarda, arrivano gli avvoltoi». Alzò il dito verso un elicottero. «Mi fanno paura questi esperti. Ce n'è in buona fede. Vengono qui a progettare dighe, a studiare il terreno ma il lavoro che svolgono giova più a loro che a questi poveri. Tanti di questi nostri fratelli l'anno prossimo saranno morti. E quelli arriveranno con altri elicotteri» ... Père Bidaud morì nel deserto mentre cercava di portare sementi a una lontana tribù. Lo asciugò il sole, lo trovarono rinsecchito dopo settimane, eroe sconosciuto. L'elicottero era della Fao. Bidaud aveva contato in trecento giorni trecentoventicinque delegazioni in quel Paese ... Da allora chi scrive non sopporta più le delegazioni che vengono in elicottero a studiare le prossime dighe...

E allora forse viene da chiedersi a che cosa serva un'associazione che non fa altro che mandare delegazioni in elicottero a studiare prossime dighe (che non si faranno mai). E, nel frattempo, approfitta di ciò (degli elicotteri, cioè, e delle prossime dighe) per organizzare convegni che sembrano raduni da *gran gourmet*, Vissani, brasato e tre stelle Michelin. Con tutto il rispetto per il brasato e per Michelin, forse bisogna chiedersi a che cosa serva un'organizzazione mondiale che si riunisce nel 2002 soltanto

per dire «sono confermati gli [inutili] obiettivi del 1996». In cui i 4300 dipendenti e 3600 consulenti si aggirano in stanze lussuose fra arazzi, porte cesellate e doppia aria condizionata per recitare di tanto in tanto il mea culpa («Abbiamo fallito»). In cui si parla di fame nel mondo tra un'aragosta e un *foie gras*, dimenticando, oltre alla lezione della storia, anche le regole più elementari del buon senso. Viene da chiedersi se la lotta titanica che doverosamente ci spetta, per rispetto a quei bambini affamati che passano e ripassano sulle nostre tv, si vince così: con queste organizzazioni, con queste idee, con questi buffet. O se non è il caso di cominciare a pensare a come abolirli.