

## Introduzione

Pochi argomenti generano tante discussioni quanto il tema dell'alimentazione. Tale discussione è sempre più segnata dal sospetto e dal pessimismo sul modo in cui il cibo viene prodotto. Due anni fa, quando il Rijksmuseum di Amsterdam mi ha chiesto di realizzare uno studio approfondito sul tema del Cibo, ero pieno di preconcetti sull'industria alimentare. La vedevo disonesta, malsana e immorale. Inoltre, stava contribuendo al declino del nostro pianeta, a differenza dei bei tempi andati, e pensavo che la parola magica “biologico” avrebbe risolto tutto. Così, quando ho intrapreso questo progetto, la mia prima reazione impulsiva è stata quella di portare alla luce tutti i malintesi sul cibo una volta per tutte.

La mia ricerca si è concentrata in particolare su agricoltori e imprenditori in cerca di innovazione. Questo gruppo mi interessava perché stava cercando di risolvere problemi alimentari rilevanti e urgenti. Anche dal punto di vista visivo, ritenevo che questo presentasse il maggior contrasto tra un ideale romantico guidato dai consumatori e la realtà della produzione alimentare. Ben presto ho scoperto che le pressioni economiche e la legislazione in materia di salute pubblica, ambiente e benessere degli animali dettano in larga misura il modo in cui molti imprenditori all'avanguardia lavorano. Per sopravvivere sono costretti a passare dai processi produttivi tradizionali ai metodi industriali, dove l'efficienza e la scalabilità sono fondamentali. Questo vale anche per la produzione biologica.

A ciò si aggiunge il fatto che oggi i produttori sono giudicati dagli organismi di controllo e dai consumatori per il più piccolo errore. Ogni infezione o malattia può causare un grande danno economico. Considerati i margini di profitto sempre più ridotti per i produttori, ogni contrattacco di questo tipo è di troppo. Sempre più spesso, quindi, il nostro cibo viene creato in un mondo pulito di regole e protocolli. Regolamenti come le nuove leggi sull'uso degli antibiotici obbligano gli allevatori di pollame e di

## Introduction

Few subjects generate as much discussion as the subject of food. Such discussion is increasingly marked by suspicion and pessimism about how our food is produced. Two years ago, when I was asked to make an in-depth study of the subject of Food by the Rijksmuseum Amsterdam I was full of preconceptions about the food industry. I saw it as dishonest, unhealthy and unethical. More than that, it was contributing to the decline of our planet, unlike in the good old days, and I felt that the magic word ‘organic’ was going to solve everything. So when I embarked on this project, my first impulsive reaction was to bring to light all the misunderstandings about food once and for all.

My research focused especially on farmers and entrepreneurs who were looking for innovation. This group interested me because they were trying to resolve food-related issues that were both relevant and urgent. Visually too, I felt, this presented the greatest contrast between a consumer-driven romanticized ideal and the reality of food production. I soon discovered that economic pressures and legislation relating to public health, the environment and animal welfare largely dictate the way many cutting-edge entrepreneurs work. To survive they are forced to cross over from traditional production processes to industrial methods where efficiency and scaling-up are all-important. This is just as true of organic production. Add to this the fact that these days producers are judged by inspection bodies and consumers on the tiniest misstep. Every infection or disease can cause great economic damage. Given the ever diminishing profit margins for producers, any setback of this order is one too many.

Increasingly, then, our food is created in a clean world of rules and protocols. Regulations such as the new laws on the use of antibiotics are compelling poultry and pig farmers to do everything in their power to prevent infection, the result being that they are as good as hermetically sealed off from the outside world. This is not to prevent consumers from seeing what happens behind the scenes, but to cater to those consumers’ wishes for safe and inexpensive food.

suini a fare tutto ciò che è in loro potere per prevenire le infezioni, con il risultato che sono come ermeticamente isolati dal mondo esterno. Questo non per impedire ai consumatori di vedere cosa succede dietro le quinte, ma per soddisfare i loro desideri di cibo sicuro e poco costoso.

Il fatto che le soluzioni attuali a molti problemi legati all'alimentazione spesso facciano insorgere i consumatori può essere in parte imputato all'industria alimentare stessa. Pensando ai profitti, dipingono un'immagine romantica di come stanno le cose. Sono le immagini che amiamo vedere: mucche nei prati, contadini sui trattori che portano le verdure al supermercato. Allo stesso tempo, i critici ci mettono in guardia dal rovescio della medaglia della produzione alimentare intensiva e industriale con frasi come “plofkip” (letteralmente, un pollo pronto a scoppiare) e “varkens-flat” (un grattacielo per maiali).

Dato il nostro interesse senza precedenti per il modo in cui viene prodotto il nostro cibo, tali notizie contrastanti non fanno altro che seminare confusione. Per quanto siamo consapevoli delle seducenti tecniche di vendita e delle strategie di marketing, preferiamo ancora, contro il nostro giudizio, quell'immagine romanzata piuttosto che vedere la situazione com'è realmente. Dopo due anni di ricerche e fotografie mi sono reso conto che il discorso sulla produzione alimentare può essere perfezionato all'infinito e che questo spesso mette sotto una nuova luce i presunti vantaggi e svantaggi. Spesso un approccio eccessivamente unilaterale al tema dell'alimentazione costituisce un ostacolo a soluzioni reali. L'alimentazione è un argomento troppo ampio e complesso per essere descritto con parole semplici o in termini di bianco e nero.

Henk Wildschut, Amsterdam 2013

The fact that current solutions to many food-related issues often have consumers up in arms can be blamed in part on the food industry itself. Thinking of profits, they paint a romanticized picture of the way things are. These are the images we love to see: cows in the meadow, farmers on tractors bringing vegetables to the supermarket. At the same time critics are alerting us to the flipside of intensive and industrial food production with soundbites like ‘plofkip’ (literally, a chicken fit to burst) and ‘varkens-flat’ (a tower block for pigs).

Given our unprecedented interest these days in how our food is produced, such conflicting reports only sow confusion. However aware we are of seductive sales techniques and marketing strategies, we still prefer, against our better judgement, that romanticized picture than to see the situation as it really is.

After two years of research and photography I realized that the discourse on food production can be infinitely refined and that this often puts supposed advantages and disadvantages in a new light. Scaling-up can actually enhance animal welfare, for example, and organic production is not always better for the environment. Often, an excessively one-sided approach to the subject of food is a barrier to real solutions. Food is simply too wide-ranging and complex a subject for one-liners or to be described in terms of black and white.

Henk Wildschut, Amsterdam 2013

Rassegna ideata e promossa da



con il contributo di



con la collaborazione di



Altroconomia



Locanda  
Le Molle

grazie al prezioso sostegno dei nostri partner e fornitori





## Prototipo

TECNOLOGIA DI TRASFORMAZIONE ALIMENTARE MEYN  
AMSTERDAM, MAGGIO 2012

Ai consumatori di tutto il mondo piacciono le cosce di pollo di dimensioni e forme particolari. Meyn ha prodotto macchine speciali per i produttori di massa che sfornano cosce di pollo diverse. Il disossatore per cosce intere (Wld) è un grande successo, in quanto rimuove completamente l'osso dalla carne. La coscia viene messa a mano in una pinza e i tendini vengono staccati. Poi una piastra d'acciaio raschia la carne dall'osso. La carne disossata è particolarmente popolare in Asia e in Sud America. In Europa e in Nord America si preferisce il petto sfilettato.



## Sperma

K.I. SAMEN  
GRASHOEK, APRILE 2013

K.I. SAMEN è una delle tre aziende olandesi di inseminazione bovina che effettuano test del seme: ciò significa che verificano continuamente la qualità della progenie dei tori donatori di sperma. Le qualità ricercate includono un'elevata produzione di latte e la longevità.

Thijmen è un toro MRIJ, una razza che va bene sia per la produzione di latte che di carne. Thijmen non è più un donatore di sperma; il suo compito è ora quello di incoraggiare altri tori da monta che sono riluttanti a montare la vacca artificiale.



## Feci

MAATSCHAP STROO  
SLOOTSDORP, LUGLIO 2012

Dopo tre settimane di permanenza nel capannone, i volatili - che ora pesano circa 700 grammi - vengono trasferiti con un nastro trasportatore nel capannone a terra. Qui crescono in tre settimane fino a raggiungere i 2,5 chili. Dopo aver completato ogni parte del ciclo, i capannoni vengono puliti e disinfettati. Prima si rimuove il letame, poi si bagna e si pulisce l'area. Infine, il capannone viene disinfettato con uno spray. Ci vogliono tre giorni per pulire il capannone sul patio e due giorni per il capannone a terra.

## Prototype

MEYN FOOD PROCESSING TECHNOLOGY  
AMSTERDAM, MAY 2012

Consumers around the world like their chicken legs a particular size and shape. Meyn has produced special machines for the mass-producers who churn out these different chicken legs. The Whole leg deboner (Wld) is a huge success, completely removing the bone from the meat. The leg is placed by hand in a clamp, and the tendons are disconnected. Then a steel plate scrapes the meat from the bone. Finally the bone is cut out from the meat. deboned meat is especially popular in Asia and South America. In Europe and north America people prefer filleted breast.

## Sperm

K.I. SAMEN  
GRASHOEK, APRIL 2013

K.I. Samen is one of three dutch cattle insemination companies that do semen testing: this means that they are continually testing the quality of the offspring of sperm-donor bulls. The qualities they are looking for include high milk yield and longevity. Thijmen is an MRIJ bull - a race that is good for both dairy and beef production. Thijmen is no longer a sperm donor; his job now is to encourage other stud bulls who are reluctant to mount the artificial cow.

## Faeces

MAATSCHAP STROO  
SLOOTSDORP, JULY 2012

After three weeks in the patio shed, the poultry birds - now weighing around 700 grams - are moved by conveyor belt to the ground shed. Here they grow in three weeks to a full 2.5 kilos. After each part of the cycle is completed, the sheds are cleaned and disinfected. First the dung is removed and then the area is soaked and cleaned. Finally the shed is disinfected with a spray. It takes three days to clean the patio shed, and two days for the ground shed.





## Asilo nido

MAATSCHAP STROO  
SLOOTSDORP, LUGLIO 2012

Peter Stroo gestisce un allevamento di pollame con circa 160.000 polli. Nel 2012, ha installato un capannone per il patio. Invece di pulcini di un giorno, Stroo riceve ora uova covate. Le uova si schiudono nel capannone, in modo che gli uccelli abbiano subito a disposizione poco cibo e acqua. Ciò riduce lo stress dei pulcini, che nascono nel luogo in cui cresceranno nelle prime settimane. Questo sistema consente di adeguare l'allevamento alle più recenti norme in materia di benessere degli animali, oltre a rendere l'attività più economica.

## Nursery

MAATSCHAP STROO  
SLOOTSDORP, JULY 2012

Peter Stroo runs a poultry farm of around 160,000 chickens. In 2012, he installed a patio shed. Instead of day-old chicks, Stroo now receives brooded eggs. These eggs hatch in the patio shed so that the birds immediately have little, food and water. This reduces the stress that the chicks experience, since they are born in the place where they will grow up in their first few weeks. This system brings the farm into line with the latest standards for animal welfare, as well as making the business more economical.



## Quarantena

INCUBATOIO DI VERBEEK OLANDA  
ZEEWOLDE, LUGLIO 2012

Per evitare contaminazioni, nella mensa è stata installata una speciale cabina per fumatori: il personale non può uscire dai locali per fumare durante l'orario di lavoro. L'azienda è sigillata ermeticamente dal mondo esterno, per ridurre al minimo il rischio di infezione. Inoltre, la pressione dell'aria viene mantenuta artificialmente alta in tutto il complesso per impedire l'ingresso di aria contaminata.

## Quarantine

VERBEEK HATCHERY HOLLAND  
ZEEWOLDE, JULY 2012

A special smoking cabin was installed at the canteen to prevent contamination: staff are not allowed to leave the premises for a smoke during working hours. The company is hermetically sealed from the outside world, to minimize the risk of infection. In addition, the air pressure is kept artificially high throughout the complex to stop contaminated air entering.



## 19 °C

AZIENDA DI POMODORI COMBIVLIET  
MIDDENMEER, FEBBRAIO 2012

Combivliet a Wieringermeer coltiva pomodori. Le loro serre sono illuminate per circa 2.250-2.500 ore tra ottobre e marzo. Per illuminare i loro 240.000 metri quadrati di serre, attingono alla rete elettrica nazionale. L'azienda dispone anche di generatori di energia in ogni serra, gestiti da una società elettrica. L'elettricità va alla rete nazionale. Il calore, che di solito è un prodotto di scarto inutilizzabile per le centrali elettriche, viene utilizzato per riscaldare la serra. Un ulteriore vantaggio è che il gas di anidride carbonica, un altro prodotto di scarto, è utile per la crescita delle piante.

## 19 °C

COMBIVLIET TOMATO FARM  
MIDDENMEER, FEBRUARY 2012

Combivliet in Wieringermeer grow tomatoes. Their greenhouses are lit for around 2,250 to 2,500 hours between October and March. They draw on the national grid for electricity to light their 240,000 square metres of greenhouse space. The farm also has power generators in each greenhouse, operated by a power company. This electricity goes to the national grid. The heat which is usually an unusable waste product for power stations, is used to heat the greenhouse. An added advantage is that carbon dioxide gas, another waste product, is also beneficial for plant growth.



## Infusione

PLANTLAB  
DEN BOSCH, AGOSTO 2012

Plantlab sta conducendo ricerche sull'ambiente migliore per la coltivazione delle piante. L'azienda spera che trovare l'equilibrio ideale tra acqua, luce, fertilizzanti, anidride carbonica e temperatura, rivoluzionerà l'agricoltura. Ogni tipo di pianta ha un programma specifico. Le piante crescono fino a dieci volte più velocemente rispetto a una serra normale e consumano il 90% di acqua in meno. I contenitori che Plantlab utilizza nei suoi programmi sono completamente isolati. Possono essere collocati indipendentemente dalla luce del giorno e persino impilati. I luoghi ideali sono palazzi di uffici vuoti e supermercati.

**2,400 m<sup>2</sup>**

UOVA TORSIUS PUTTEN,  
MARZO 2012

Torsius dispone di tre stalle con un totale di 120.000 galline ovaiole. Oltre ai normali polli ruspanti, l'azienda possiede anche 6.000 galline ovaiole biologiche. Questa proporzione rende la produzione finanziariamente sostenibile. A Torsius non si taglia il becco. Poiché le galline sono meno stressate, si beccano di meno. Inoltre, riducendo al minimo la luce nelle stalle con una speciale illuminazione fluorescente ad alta frequenza, le galline rimangono tranquille. Inoltre, hanno a disposizione spazio e distrazioni sufficienti. Torsius produce circa 100.000 uova al giorno, il che la rende una delle aziende più grandi del settore.

## Gabinetto

CENTRO DI INNOVAZIONE SUINA (VIC)  
STERKSEL, AGOSTO 2012

Alla VIC, l'Università di Wageningen collabora con l'industria per sviluppare innovazioni per gli allevatori di suini. Lo sviluppo della toilette per maiali si basa sul comportamento naturale dell'animale. I maiali in genere cercano prima un posto per dormire e poi, di solito a una certa distanza, un posto per fare i bisogni. Per incoraggiare questa tendenza naturale, i giovani suinetti vengono stimolati a utilizzare un angolo speciale del loro recinto come toilette. Le feci vengono raccolte in un mucchio e rimosse facilmente e rapidamente. Ciò significa anche che nel recinto viene rilasciata meno ammoniaca.



## Infusion

PLANTLAB  
DEN BOSCH, AUGUST 2012

Plantlab is researching the best environment for growing plants. The company hopes that finding the ideal balance of water, light, fertilizer, carbon dioxide and temperature will revolutionize agriculture. Each type of plant has its own, specific programme. plants grow up to ten times faster than in an ordinary green house and use 90 percent less water, according to plantlab. The containers that plantlab use in their programmes are completely insulated. They can be placed regardless of daylight and even stacked. Ideal locations include empty office blocks and supermarkets.

**2,400 m<sup>2</sup>**

TORSIUS EGGS PUTTEN,  
MARCH 2012

Torsius has three barns with a total of 120,000 laying hens. Beside the regular free-range chickens, the company also has 6,000 organic laying hens. This proportion makes production financially viable. At Torsius they do not trim the beaks. Since the hens are less stressed, they peck each other less. And reducing the light in the barns to a minimum with special high-frequency fluorescent lighting keeps the chickens calm. They also have sufficient diversion and space. Torsius produces around 100,000 eggs a day, making it one of the larger companies in the sector.

## Lavatory

SWINE INNOVATION CENTRE (VIC)  
STERKSEL, AUGUST 2012

At VIC, Wageningen university collaborates with industry to develop innovations for pig farmers. The development of the piggy pig toilet is based on the animal's natural behaviour. pigs generally look for a place to sleep first and then – usually quite a far distance away – a place to relieve themselves. To encourage this natural tendency, the young piglets are stimulated to use a special corner of their pen as a toilet. The faeces is then gathered in a pile and easily and quickly removed. That also means that less ammonia is released in the pen.





## Lucioperca

AQUACULTUUR ENKUIZEN  
ANDIJK, FEBBRAIO 2013

A causa del calo delle rese nella pesca d'acqua dolce, Gebroeders Lub ha deciso di avviare l'allevamento di lucioperca. Esisteva un mercato per questo pesce. Tuttavia, l'allevamento ittico è ancora nelle fasi iniziali di sviluppo, quindi l'azienda si trova costantemente ad affrontare nuove problematiche, che risolve in collaborazione con l'Università di Wageningen e l'Università di Leida.



## Esaminato

WAKKER DIER  
AMSTERDAM, MARZO 2012

Nel 2012, Wakker Dier ha avviato una campagna contro il pollame allevato industrialmente. Wakker Dier li chiamava "polli ploff", perché questa particolare specie si gonfiava in sei settimane fino a raggiungere i 2,3 chili. Ogni uccello consumava 3,7 chili di cibo per raggiungere questo peso. Wakker Dier si opponeva a questa rapida crescita, sostenendo che minacciasse il benessere dell'animale. All'estremo opposto del pollo "ploff", si trova l'Hubbard JA 957 biologico. Questa specie cresce fino a diventare un uccello completamente sviluppato, del peso di 2,8 chili in dieci settimane, consumando 6,5 chili di cibo. Wakker Dier ha organizzato un controllo sanitario da parte di un veterinario per il pollo "ploff" nella foto.



## Dati

MINISTERO DELL'ECONOMIA, DELL'AGRICOLTURA  
E DELL'INNOVAZIONE (EL&I), DIPARTIMENTO DI  
REGOLAMENTAZIONE  
ASSEN, LUGLIO 2012

Il centro dati del Ministero degli Affari Economici elabora ogni anno oltre 21 milioni di dati relativi a bovini, ovini, caprini e suini. Il pollame non è registrato a causa del rapido ricambio. Il database registra il codice identificativo di ciascun animale, la data di nascita, il sesso, il colore del pelo, il codice identificativo della madre, i numeri di tutte le aziende agricole in cui l'animale è stato e la data di morte o macellazione. Ciò consente di rintracciare rapidamente gli animali in caso di malattia o rischio per la salute pubblica. Nel 2012, il database elencava 4.032.471 bovini, 1.286.069 ovini e 505.116 caprini.

## Zander

AQUACULTUUR ENKUIZEN  
ANDIJK, FEBRUARY 2013

Because of the declining yields in freshwater fishery, Gebroeders lub decided to start breeding zander. There was a market for this fish. yet fish breeding is still in the early stages of development, so the company is constantly encountering new problems which they solve in coordination with Wageningen university and the university of Leiden. A zander takes a year to grow to full size in the fish farm and the company produces around 60 tons of zander a year, most of which goes to restaurants in the Netherlands and abroad.

## Examined

WAKKER DIER  
AMSTERDAM, MARCH 2012

In 2012, Wakker Dier started a campaign against industrially bred poultry. Wakker Dier called the birds 'ploff' chickens, because this particular species swelled up in six weeks to 2.3 kilos. Each bird consumes 3.7 kilos of food to achieve this. Wakker Dier opposed this rapid growth, arguing that it threatened the bird's well-being. on the opposite end of the scale to the ploff chicken, is the organic Hubbard JA 957. This species grows into a full-fledged bird weighing 2.8 kilos in ten weeks, consuming 6.5 kilos of food. Wakker dier organized a health check by a vet for the ploff chicken in the photo.

## Data

MINISTRY OF ECONOMICS AFFAIRS, AGRICULTURE AND  
INNOVATION (EL&I), REGULATION DEPARTMENT  
ASSEN, JULY 2012

The Ministry of Economic Affairs data centre processes over 21 million records of cattle, sheep, goats and pigs each year. poultry is not registered, due to the rapid turnover. The database records each animal's identity code, its date of birth, gender, hair colour, mother's identity code, the numbers of all the companies where the animal has been and the date of death or slaughter. This enables animals to be traced quickly in the event of disease or a public health risk. In 2012, the database listed 4,032,471 cattle, 1,286,069 sheep and 505,116 goats.



## Semilavorati

VERBEEK HATCHERY HOLLAND  
ZEEWOLDE, LUGLIO 2012

Verbeek Broederij en opfok ha aperto un nuovo allevamento nel 2011, in grado di lavorare 30 milioni di pulcini all'anno. Questa razza è stata sviluppata per poter distinguere le galline dai galli in base al colore. Le giovani galline sono bianche, i giovani galli sono marroni. È fondamentale per un allevamento avicolo saper distinguere i due, poiché i galli non depongono uova. Questo processo di selezione semplificato può essere affidato a lavoratori non qualificati su un nastro trasportatore. Vengono separati circa 20.000 pulcini bianchi e marroni all'ora.



## Rifiutato

NIJSEN/GRANICO  
VEULEN, GENNAIO 2012

Nijsen/Granico, un importante produttore di mangimi per animali, contribuisce in modo significativo al riciclo delle materie prime. Lo slogan dell'azienda è "cibo per mangimi". Scarti di alta qualità provenienti dall'industria alimentare, come dolciumi, biscotti, cioccolato, pane, torte e impasti, vengono lavorati per ottenere materie prime che esaltano il sapore per la brodaglia suina. La produzione prevede lo scioglimento di enormi quantità di caramelle zuccherate in acqua. Lo sciroppo viene venduto come cosiddetto sciroppo dolce premium. Questo sciroppo dolce è un ingrediente aggiuntivo per la brodaglia suina e un esaltatore di sapore per l'alimentazione delle mandrie da latte. In quest'ultimo caso, viene aggiunto all'insilato, erba conservata per l'inverno come foraggio per le mucche.



## Raccogliere

EKRO  
APELDOORN, LUGLIO 2012

Il fegato di vitello pesa in media 4,5 chili e viene raffreddato entro 24 ore dalla rimozione dalla carcassa fino a un grado centigrado. Le rastrelliere accelerano il processo di raffreddamento e prevengono danni ai delicati tessuti dell'organo.

## Semi-finished

VERBEEK HATCHERY HOLLAND  
ZEEWOLDE, JULY 2012

Verbeek Broederij en opfok opened a new farm in 2011 capable of processing 30 million chicks a year. This breed was developed to be able to separate hens from roosters by colour. young hens are white; young roosters are brown. It is vital for a poultry farm to be able to distinguish the two, since roosters do not lay eggs. This simplified selection process can be left to unskilled workers to do on a conveyor belt. Some 20,000 white and brown chicks are separated per hour.

## Rejected

NIJSEN/GRANICO  
VEULEN, JANUARY 2012

Nijsen/Granico, a major animal feed producer, contributes significantly to the recycling of raw materials. The company's slogan is food-for-feed. High quality rejects from the food industry, such as sweets, biscuits, chocolate, bread, cake and dough are processed to make taste enhancing raw materials for pigswill. The manufacture involves dissolving huge amounts of sugary sweets in water. The syrup is sold as so-called sweet syrup premium. This sweet syrup is an extra ingredient for pigswill as well as a taste enhancer for dairy herd feed. In the latter case it is added to silage, grass conserved for the winter as fodder for cows.

## Collecting

EKRO  
APELDOORN, JULY 2012

A calf's liver weighs on average 4.5 kilos and is cooled within 24 hours after removal from the carcass down to one degree celsius. The racks speed up the cooling process and prevent damage to the delicate organ tissue.