



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE

Scuola di  
Economia e Management

Corso di Laurea in  
Scienze Turistiche

# **Il mondo secondo Slow Food: sovranità alimentare, tutela della biodiversità e del territorio. L'esperienza della condotta di Scandicci.**

**Relatore**

Prof.ssa Silvia Scaramuzzi

**Candidata**

Virginia Orlacchio

Anno Accademico 2014/2015

*Alla mia famiglia.*

# *Indice*

Indice.....	3
Premessa.....	7
Capitolo Uno .....	9
1. STORIA DEL RAPPORTO FRA TERRA E UOMO .....	9
1.1. L'agricoltura: dalla sua scoperta al XX Secolo.....	9
1.2. La Rivoluzione Verde.....	15
Capitolo Due .....	19
2. IL DIBATTITO SUGLI OGM.....	19
2.1. Il DNA: un testo in continua elaborazione .....	19
2.2. Definizione di Organismi Geneticamente Modificati (OGM).....	20
2.3. Tecniche di miglioramento genetico.....	21
2.4. Una storia recente .....	23
2.5. Metodologie OGM .....	24
2.6. Applicazioni.....	26
2.7. Tutela ambientale .....	31
2.8. Coesistenza tra coltivazioni OGM e non-OGM .....	33
2.9. Tossicità.....	34
2.10. Il dibattito socio-economico .....	38
2.11. OGM e Bioetica .....	42
Capitolo Tre.....	44
3. SLOW FOOD REVOLUTION .....	44
3.1. Da Arcigola a Slow Food.....	44
A- I Baluardi: .....	50
3.2. Il territorio e la produzione locale .....	50
3.3. La salvaguardia della biodiversità: il progetto dell'Arca e dei Presidi.....	53
3.4. Educazione alimentare e del gusto .....	61

3.4.1. Nelle scuole .....	65
3.4.2. Per gli adulti .....	66
3.4.3. L'Università di Scienze Gastronomiche .....	67
B- Gli eventi: Salone del Gusto, Terra Madre, Cheese e Slow Fish .....	68
3.5. Il Salone del Gusto .....	68
3.6. Terra Madre .....	70
3.7. Il Salone del Gusto e Terra Madre .....	73
3.8. Cheese .....	76
3.9. Slow Fish .....	76
C- Il Buono, Pulito e Giusto .....	78
3.10. La filosofia del “Buono, Pulito e Giusto” .....	78
Capitolo Quattro .....	84
4. SLOW FOOD SCANDICCI: CONDOTTA 180 .....	84
4.1. Storia della Condotta .....	84
4.2. Territorio di riferimento .....	89
4.2.1. Lastra a Signa - Signa .....	90
4.2.1.1. Agricoltura .....	90
4.2.1.2. Artigianato .....	91
4.2.1.3. Industria .....	92
4.2.2. Calenzano - Campi B. - Sesto Fiorentino .....	92
4.2.2.1. Campi Bisenzio e Calenzano .....	93
4.2.2.2. Sesto Fiorentino .....	93
4.3. Rapporti esistenti con produttori, ristoratori, altri soggetti del territorio: Terra Madre .....	94
4.4. I progetti in atto: .....	97
4.4.1. Educazione: gli “Orti in Condotta” .....	97
4.4.2. Leggere che Gusto .....	98
4.4.3. Gruppi di acquisto .....	99
4.4.4. Bistrot del Mondo .....	99
4.4.5. Ambiente e Territorio / Salviamo il paesaggio .....	100
4.4.6 Dall’orto alla tavola (l’orto della “Baracca”) e il progetto di Villa Doney ..	104
4.4.7. Il nuovo progetto dei “Grani Antichi” .....	108
4.5. I festeggiamenti dei 20 anni di Scandicci .....	109

4.6. Gli obiettivi futuri e le criticità .....	111
<b>Capitolo Cinque.....</b>	<b>115</b>
5. PROSPETTIVE FUTURE.....	115
5.1. Non si è liberi nel libero mercato.....	117
5.2. Il cibo mangia l'ambiente .....	118
5.3. Lo spreco mangia tutti .....	119
5.4. In Campagna e in città.....	122
5.5. Alla ricerca della sovranità alimentare .....	124
5.6. Un nuovo modello contro il “benessere instabile” .....	127
5.7. Dal pensiero Lineare a quello Circolare .....	129
5.7.1. Da consumatori a cittadini co-produttori .....	138
<b>Conclusioni.....</b>	<b>141</b>
<b>Appendice .....</b>	<b>144</b>
1. Monsanto: storia di una multinazionale .....	144
2. I vantaggi dell'economia locale .....	147
2.1. La dimensione locale.....	147
2.1.1. Produzione .....	148
2.1.2. Distribuzione .....	149
2.1.3. Consumo/Co-produzione.....	150
2.1.4. Nuova gastronomia: la scienza della felicità.....	151
2.1.5. Sostenibilità.....	151
2.1.6. Energia .....	152
2.1.7. Riutilizzo, riciclo, risparmio.....	153
2.1.8. Partecipazione.....	154
2.1.9. Memoria.....	154
2.1.10. Intergenerazionalità.....	155
2.1.11. Visione olistica .....	155
2.1.12. La rete .....	156
<b>Fonti .....</b>	<b>158</b>
Bibliografia:.....	158
Sitografia:.....	159
<b>Ringraziamenti .....</b>	<b>161</b>



## *Premessa*

La mia riflessione parte dallo studio sugli Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e su come questi influiscano su di noi e sul nostro territorio.

In un mondo dove l'economia finanziaria conta sempre di più a scapito di quella reale, andando a creare divari sempre più grandi tra ricchi e poveri, vorrei concentrare l'attenzione su fattori e aspetti troppo spesso ignorati; sui coltivatori e sui contadini (i veri custodi delle tradizioni e della biodiversità) che, coi loro saperi tramandati di generazione in generazione, sono riusciti a sfamare interi popoli dalla notte dei tempi sino ad ora; sulla diversità e la bellezza che troviamo in natura sempre più spesso minacciate dall'uomo.

La tesi che si vuole dimostrare è che non possiamo continuare con questo modello di sostentamento per la sempre crescente popolazione mondiale. Qui si inserisce la filosofia Slow e il suo modo (attento al passato e al contempo rivoluzionario) di intendere la vita e il mondo. Oggigiorno parlare di questi temi è fondamentale, considerando anche il silenzio dei media tradizionali, perché la sopravvivenza dell'umanità dipenderà dalla sua capacità di comprendere le dinamiche della produzione e della distribuzione del cibo. Solo dopo che un problema è stato riconosciuto è possibile lavorare insieme per risolverlo.



## *Capitolo Uno*

### *1. STORIA DEL RAPPORTO FRA TERRA E UOMO*

«Non ereditiamo la terra dai nostri antenati,  
la prendiamo in prestito per i nostri figli»

Canzone dei Nativi Americani

#### **1.1. L'agricoltura: dalla sua scoperta al XX Secolo.**

Prima di inventare l'agricoltura l'uomo era per lo più un cacciatore-raccoglitore. La sua esistenza, anziché basarsi sulla sedentarietà, cioè sulla tendenza a vivere nel solito luogo per tempi molto lunghi, dipendeva dall'incessante spostamento da un luogo a un altro per poter disporre continuamente di nuove fonti di cibo. Infatti, fino a 10.000 anni fa gli alimenti non venivano prodotti con l'agricoltura, così come si fa oggi, ma venivano cercati e prelevati in mezzo alle tante risorse fornite spontaneamente dall'ambiente. Le tribù nomadi si cibavano di prodotti selvatici commestibili come radici, frutti, foglie, bacche, semi, uova e piccoli animali, inoltre cacciavano la selvaggina. Il passaggio dal nomadismo a uno stile di vita sedentario si verificò grazie alla cosiddetta Rivoluzione Agricola, grazie alla quale alcune popolazioni si affrancarono dalle risorse spontanee della natura e fondarono le prime economie basate sullo sfruttamento della terra. Molti studiosi ritengono che nella storia dell'umanità questa fase di transizione sia cominciata oltre 10.000 anni fa in una regione precisa: la Mezzaluna Fertile, una fascia di territorio ricca di corsi d'acqua che si trova fra Palestina, Iraq, Siria e Turchia. Sono state fatte alcune ipotesi su come potrebbe avere avuto origine la coltivazione delle piante in quest'area del Medio Oriente, ma una delle più diffuse sostiene che il "caso" abbia giocato un ruolo chiave. È molto

probabile, infatti, che qualche popolazione mediterranea del Neolitico abbia scoperto, per pura coincidenza, che nei punti in cui venivano lasciati cadere i semi di una pianta selvatica commestibile, come per esempio un cereale, si potevano rigenerare piante dello stesso tipo. Da qui alla presa di coscienza delle potenzialità dei semi probabilmente non dovette passare molto tempo. Presto i nostri progenitori si resero conto che piantando i semi dei vegetali commestibili si potevano ottenere piante con le stesse caratteristiche, e, a volte, perfino con caratteristiche migliori.

Gli uomini selezionarono tra le piante le più produttive e nutrienti e ogni area del mondo ebbe il suo cereale d'elezione: il grano nei paesi mediterranei, il sorgo nel continente africano, il riso in Asia e il mais in America. Attorno a queste piante, definite da Fernand Braudel "piante di civiltà"<sup>1</sup>, si organizzò l'intera vita di quelle popolazioni. Il risultato fu un mutamento progressivo e radicale del sistema di vita della nostra specie: essa pose le basi per un rapporto attivo con la natura, perché l'uomo poteva ora ricavare nuove risorse attraverso il proprio lavoro<sup>2</sup>.

I popoli greci e latini introdussero la rotazione delle colture biennale dove, in autunno, circa metà della terra veniva seminata con cereali e l'altra metà veniva lasciata a riposo (maggese). Il secondo anno s'invertivano le due porzioni. Precedentemente, quando il terreno esauriva la propria fertilità, l'agricoltore era costretto ad abbandonarlo e a migrare per cercare nuove terre da coltivare. È grazie al mondo classico e latino che si sviluppa l'agricoltura della natura. Essa cerca di far crescere insieme piante e bestiame, coltiva sempre messi miste per preservare il suolo e scongiurare l'erosione. Gli scarti misti, vegetali e animali, sono trasformati in humus: non c'è spreco alcuno e in tal modo i processi di

---

<sup>1</sup> Braudel F. [1982], *"Civiltà materiale, economia e capitalismo. Secoli XV-XVIII"*, Einaudi, Torino.

<sup>2</sup> <http://www.eat-ing.net/getpage.aspx?id=56>, marzo 2016.

crescita e decomposizione si bilanciano. Essa provvede a conservare grandi riserve di fertilità.

I documenti scritti sono un resoconto importantissimo e pressoché completo del ruolo dell'agricoltura dall'epoca della monarchia fino alla caduta dell'Impero Romano. Sotto Servio Tullio a Roma prevaleva la classe agraria e la spina dorsale della comunità era fatta dai piccoli proprietari terrieri. L'idea che la costituzione stessa poggiasse sul sistema della proprietà fondiaria permeava tutta la politica romana di guerra e conquista: esse erano condotte per accrescere il numero dei suoi concittadini possessori di terra. Col passare dei secoli queste usanze andarono perdute e la terra degli agricoltori finì inglobata in grandi tenute, in quanto le piccole proprietà non davano più un guadagno netto consistente. Al centro della ribalta salì ora il capitalista proprietario di vasti poderi, il quale produceva a costi inferiori a quelli del contadino grazie alla disponibilità del lavoro fornito dagli schiavi (lo stesso spazio che prima aveva mantenuto da 100 a 150 famiglie, era ora occupato da un'unica famiglia di individui liberi e una cinquantina di schiavi). Ciò fu dovuto a quattro cause: il prelievo di uomini dalle campagne per l'esercito culminato con le guerre puniche; le attività dei proprietari terrieri romani; l'incapacità di costruire un'agricoltura equilibrata nel rapporto tra messi e bestiame e fertilità del suolo; l'uso di schiavi al posto di lavoratori liberi. La crescita della forza del capitale dovuta alla comparsa di una classe di appaltatori ed esattori delle imposte e ai successivi conflitti politici e sociali non aiutarono la comunità agricola. Le colonie fondate per garantire la sovranità di Roma sull'Italia misero a disposizione del ceto agrario nuove fattorie, ma le cause di fondo del declino dell'agricoltura non furono rimosse, nonostante gli sforzi di Catone e gli altri riformatori: continuava a prevalere un sistema capitalistico i cui interessi manifesti

erano in aperto contrasto con un'agricoltura sana. Nella seconda metà del II secolo si assistette ad un declino sempre più accentuato: neppure Tiberio Gracco, grazie alla sua riforma agraria, il quale diede a 80.000 contadini italiani nuove terre da coltivare, riuscì a ridare all'agricoltura il posto che le spettava nello Stato. La terra, non più in grado di produrre grano, fu trasformata in pascolo; il bestiame era ora allevato in grandi fattorie; vite e olivo erano coltivati con successo commerciale. Questo sistema agricolo si sosteneva e perpetuava sul lavoro degli schiavi, il cui flusso era alimentato da un'importazione costante: tuttavia non si era in grado di fornire cibo a sufficienza per la popolazione italiana. Furono mobilitati altri paesi per rifornire la penisola di derrate essenziali; si conquistavano province su province per rifornire le masse urbane crescenti. Lentamente anche quelle regioni scivolarono nello stesso declino che aveva coinvolto l'Italia, finché le classi ricche abbandonarono ciò che restava della terra nativa spopolata e si costruirono una nuova capitale a Costantinopoli. Per rimediare alla grave situazione fu necessario migrare verso nuovi territori. Oggigiorno considerando la vastità della popolazione mondiale, non possiamo spostarci su un altro pianeta dove ci sia una nuova terra fertile incontaminata.

La storia romana sembra suggerirci una lezione. In base ai criteri che si usano comunemente, la storia agraria dell'impero si concluse con un fallimento perché non seppe far proprio un principio fondamentale: il mantenimento della fertilità del terreno, insieme con le rivendicazioni legittime della popolazione agricola, non dovrebbero mai entrare in conflitto con gli interessi del capitalismo. Il bene più prezioso di un paese è la sua popolazione. Se questa si mantiene sana e forte, tutto il resto funzionerà; se invece se ne permette il declino, nulla potrà salvare il paese dalla rovina. Il più forte sostegno per il capitale deve essere una campagna

prospera e appagata. Si sarebbe dovuto trovare un compromesso funzionale fra agricoltura e finanza (cosa che nemmeno oggi pare essere realizzata appieno) e l'incapacità di conseguirlo sfociò nella distruzione di entrambe.

Un cambiamento interessante nella produzione delle messi per l'alimentazione umana ha avuto luogo negli ultimi cento anni.

Le piante prosperano di più quando sono associate in combinazioni idonee, come ci spiega Sir Albert Howard ne "I diritti della Terra"<sup>3</sup>: in generale la mescolanza dà risultati migliori della monocoltura. Lo si osserva in molte parti del mondo fra cui in Gran Bretagna nella coltivazione mista di orzo e avena, di grano e fagioli, trifoglio e loglio, e nella coltivazione intensiva di verdure in serra. Anche i prodotti coltivati sotto luce artificiale hanno avuto un notevole incremento da quando è stata imitata la coltivazione mista degli orticoltori cinesi dell'Australia.

Passando dall'altra parte del mondo, invece, possiamo notare come oltre alla coltura mista e alla pratica della rotazione delle colture, in oriente non siano mai state coltivate piante in assenza di animali. Sebbene questi ultimi siano meno importanti delle messi, si è sempre cercato di mantenere un equilibrio tra i due. I cinesi hanno sempre riconosciuto l'importanza e il valore dei rifiuti animali per il compostaggio e di conseguenza per l'agricoltura. In India si presta molta meno attenzione a quei rifiuti e una gran parte del letame è usata come combustibile. D'altro canto, in numerosi paesi orientali, i rifiuti umani tornano alla terra. In Cina sono raccolti per concimare direttamente i campi. In India sono accumulati nella zona di terra abbondantemente concimata che circonda

---

<sup>3</sup> Howard Sir A. [1940], *"I diritti della Terra. Alle radici dell'agricoltura naturale"*, Slow Food Editore srl, Bra (Cn), 2005.

ciascun villaggio. In questa agricoltura contadina la grande pressione della popolazione in continuo aumento si traduce in povertà, ma nonostante questo, la fertilità del suolo si è preservata per secoli. Ciò è dovuto al ricorso a strumenti naturali anziché a concimi artificiali.

I campi degli occidentali, al contrario, oltre a dover soddisfare la fame locale della popolazione rurale, bestiame compreso, devono soddisfare anche la fame delle aree urbane in espansione (la cui popolazione è improduttiva dal punto di vista della fertilità del suolo poiché non contribuisce in nessun modo, nemmeno coi rifiuti). Oltretutto l'utilizzo di macchinari agricoli ha permesso, col tempo, di impiegare sempre meno uomini per la lavorazione di più ettari di terreno. Questo stato di cose nasce dalla scarsità e dal costo elevato della manodopera, che si sono tradotti nello studio di strumenti atti a risparmiare forza lavoro.

Qui la regola è la monocoltura, le coltivazioni miste sono rare. Nelle praterie nordamericane, ad esempio, la rotazione delle colture è sconosciuta: i raccolti di grano si susseguono senz'alcun tentativo di trasformare la paglia in humus. La macchina sostituisce rapidamente l'animale: la meccanizzazione crescente è una delle caratteristiche dell'agricoltura occidentale. La sostituzione del cavallo e del bue con un motore a combustione interna e il motore elettrico hanno portato non pochi svantaggi: non espellendo orina e letame non contribuiscono al mantenimento della fertilità dei suoli. Per sopperire a queste mancanze si inizia a far largo uso di concimi artificiali.

Si afferma in Europa e nel mondo l'approccio innovativo della Rivoluzione Verde: le fabbriche che nella Grande Guerra erano impiegate a fissare l'azoto atmosferico per produrre esplosivi hanno dovuto trovare altri mercati e l'uso di fertilizzanti azotati è cresciuto, tanto che la

maggioranza degli agricoltori e degli ortolani dal 1920 ha basato il proprio programma di concimazione sulle forme più economiche di azoto (N), fosforo (P) e potassio (K).

## **1.2. La Rivoluzione Verde**

Nella seconda metà del XX Secolo il mondo cominciò a temere che non ci sarebbe stato cibo a sufficienza per tutti: si prevedeva, infatti, un raddoppio della popolazione nel giro di una generazione e si temeva che miliardi di persone sarebbero morte di fame vista l'incapacità della terra di produrre il cibo necessario.

Queste previsioni apocalittiche non trovarono riscontro nella realtà; nonostante un effettivo incremento della popolazione, la produzione di cibo tenne il passo, grazie anche al lavoro di alcuni scienziati che svilupparono delle nuove varietà di riso, mais e grano ad alto rendimento.

La Rivoluzione Verde, grazie all'uso di nuove varietà ibride create con tecniche di selezione artificiale, ha consentito uno spettacolare aumento delle produzioni agricole delle principali specie di interesse alimentare (mais, riso, grano ecc.). Tale aumento, verificatosi soprattutto nei Paesi in via di sviluppo, ha consentito di diminuire la popolazione mondiale esposta al rischio di sottanutrizione. Essa ha le sue radici nel progetto di ricerca messicano messo in atto a partire dagli anni Quaranta con il contributo della Rockefeller Foundation sotto la guida del genetista americano Norman Borlaug (premio Nobel per la Pace nel 1970) per incrementare le rese di grano e mais, introducendo varietà capaci di aumentare le rese per ettaro e di più facile raccolta con mezzi meccanici. Il successo ottenuto incrociando diverse varietà ad alto rendimento (come il grano nano di origine giapponese Norin 10 e il riso IR8) e associato all'utilizzo di nuove tecnologie agricole, di pesticidi e di fertilizzanti, fu poi

esportato verso altri paesi, a partire dall'India e dal Pakistan negli anni Sessanta del secolo scorso. Nei due decenni successivi, grazie anche a un grande sforzo di ricerca e di collaborazione istituzionale internazionale, la produzione di cereali è più che raddoppiata a livello mondiale, aumentando notevolmente la sicurezza alimentare soprattutto nel Sud-est asiatico, mentre nell'Africa subsahariana la crescita è stata inferiore. Gli indubbi successi ottenuti hanno però dei risvolti negativi. L'incremento delle rese è stato possibile con la selezione di ibridi più adatti all'agricoltura meccanizzata e in grado di sfruttare al meglio i fertilizzanti. Ciò ha portato alla necessità di utilizzare più petrolio per la produzione. L'uso continuo dei fertilizzanti, inoltre, ha prodotto diversi problemi di inquinamento, che insieme all'eccessivo sfruttamento del suolo e alla riduzione delle falde acquifere, stanno minacciando vaste estensioni agricole diminuendo le rese. Numerose critiche sono state anche avanzate in seguito ai cambiamenti sociali introdotti, con il passaggio dall'agricoltura di sussistenza al commercio, e l'abbandono - fino alla scomparsa - di numerose varietà di piante e di sistemi di agricoltura tradizionali. L'attenzione per il futuro è puntata soprattutto sullo sviluppo di nuove varietà transgeniche capaci di mantenere alte rese con minori costi ambientali, e reintroducendo elementi tradizionali che possano evitare il deteriorarsi dell'ambiente naturale e culturale<sup>4</sup>.

La Rivoluzione Verde ha offerto i propri benefici ai contadini che avevano del denaro da investire e sufficienti risorse come terra e acqua. I contadini poveri che non avevano né l'uno né l'altro sono stati esclusi da questo processo di crescita. Molti, addirittura, sono diventati ancora più poveri e sono stati espropriati delle proprie terre.

---

<sup>4</sup> [http://www.treccani.it/enciclopedia/rivoluzione-verde\\_\(Enciclopedia\\_della\\_Scienza\\_e\\_della\\_Tecnica\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/rivoluzione-verde_(Enciclopedia_della_Scienza_e_della_Tecnica)/), marzo 2016.

Malgrado la maggiore produttività agricola la fame è ancora diffusa.

Riassumendo l'agricoltura moderna, in quanto figlia della Rivoluzione Verde, è caratterizzata dai seguenti fattori:

1. Meccanizzazione: grazie all'impiego di macchinari in agricoltura la produzione è aumentata moltissimo. Oggi un agricoltore può lavorare da solo più di 200 ettari (pari a 2 Km quadrati), mentre quando l'agricoltura era totalmente manuale ogni contadino riusciva a lavorare solo 1 ettaro di terra.
2. Uso di fertilizzanti: grazie ai fertilizzanti anche la produttività è aumentata, passando dai 10 quintali di grano per ettaro dei campi a coltivazione manuale agli oltre 50 quintali per ettaro dell'agricoltura meccanizzata che usa sostanze chimiche di sintesi per aumentare la velocità di crescita delle piante.
3. Selezione delle piante coltivate: l'uso di fertilizzanti chimici da solo non è sufficiente, è necessario infatti coltivare varietà di piante in grado di assorbire questa aumentata quantità di minerali per rendere il loro utilizzo profittevole: ecco perché sono state selezionate piante sempre più produttive e capaci di assorbire crescenti quantità di fertilizzanti.
4. Selezione degli animali domestici: meccanizzazione e fertilizzanti hanno reso disponibili grandi quantità di nutrimenti per gli animali: sono state quindi selezionate specie animali in grado di consumare quantità crescenti di mangime e di trasformarli efficientemente in carne, latte e prodotti derivati.
5. Protezione dei raccolti: le spese per i macchinari, per la benzina e per i fertilizzanti sono piuttosto elevate, tanto da rappresentare circa la metà del valore dei guadagni ottenuti con il raccolto; gli

agricoltori fanno il possibile oggi per evitare che il raccolto vada perso, per non sprecare le risorse investite. Per impedire che proliferino insetti dannosi per le coltivazioni, funghi, batteri o virus, gli agricoltori fanno uso di pesticidi e diserbanti.

6. Specializzazione delle aree: oggi nel mondo determinate aree sono specializzate nella produzione di alcuni prodotti: cereali, bestiame, vite, frutta e verdura<sup>5</sup>.

---

<sup>5</sup> Per approfondimenti: <http://www.eat-ing.net/getpage.aspx?id=56>, marzo 2016.

## *Capitolo Due*

### *2. IL DIBATTITO SUGLI OGM*

«il continuo aumento delle superfici coltivate è una dimostrazione dei vantaggi portati dalle colture transgeniche, e soprattutto dell'effetto positivo sull'ambiente»

MONSANTO, *The Pledge Report 2005*, p.18

«Dobbiamo riprenderci il diritto di conservare i semi e la biodiversità. Il diritto al nutrimento e al cibo sano. Il diritto di proteggere la terra e le sue diverse specie. Dobbiamo fermare il furto delle multinazionali a danno dei poveri e della natura. La democrazia alimentare è al centro dell'agenda per la democrazia e i diritti umani, al centro del programma per la sostenibilità ecologica e la giustizia sociale»

VANDAVA SHIVA, *Vacche Sacre e Mucche Pazze*, p.30

#### **2.1. Il DNA: un testo in continua elaborazione**

La struttura tridimensionale della molecola del DNA (la ben nota struttura a doppia elica formata da due filamenti avvolti l'uno attorno all'altro) è identica in tutti gli organismi viventi. Varia da organismo a organismo la sequenza delle 4 unità (i nucleotidi) che compongono i due filamenti: è in questa sequenza che è "codificata" l'informazione ereditaria.

Va però detto che non possiamo considerare il DNA come un insieme logicamente ordinato di istruzioni in codice, ottimizzato per la loro esecuzione, come può suggerire la metafora spesso usata per il DNA quando viene assimilato a un "programma" o addirittura a un "progetto". Analizzando le sequenze nucleotidiche di diversi organismi ci si rende conto di come esse siano piuttosto il risultato di una lunga storia evolutiva: eventi più o meno lontani nel tempo hanno lasciato tracce riconoscibili, tratti di DNA estraneo si sono inseriti e elementi mobili (o

"trasponibili") si sono comportati da colonizzatori. Volendo mantenere un'analogia con un testo scritto, quello che ci si trova davanti assomiglia a un manoscritto in stesura, pieno di ripetizioni, cancellature, correzioni, spostamenti di parti da un punto a un altro.

## **2.2. Definizione di Organismi Geneticamente Modificati (OGM)**

Con il termine Organismo Geneticamente Modificato (OGM) si intendono soltanto gli organismi in cui parte del genoma sia stato modificato tramite le moderne tecniche di ingegneria genetica, al fine di ottenere beni o servizi. Non sono considerati "organismi geneticamente modificati" tutti quegli organismi il cui patrimonio genetico viene modificato a seguito di processi spontanei (modificazioni e trasferimenti di materiale genetico avvengono infatti in natura in molteplici occasioni e tali processi sono all'origine della diversità della vita sulla terra), o indotti dall'uomo tramite altre tecniche che non sono incluse nella definizione data dalla normativa di riferimento (ad esempio con radiazioni ionizzanti o mutageni chimici).

Gli OGM vengono spesso indicati come organismi transgenici: i due termini non sono sinonimi in quanto il termine transgenesi si riferisce all'inserimento, nel genoma di un dato organismo, di geni provenienti da un organismo di specie diversa. Sono invece definiti OGM anche quegli organismi che risultano da modificazioni che non prevedono l'inserimento di alcun gene (es. sono OGM anche gli organismi dal cui genoma sono stati tolti dei geni), così come gli organismi in cui il materiale genetico inserito proviene da un organismo "donatore" della stessa specie<sup>6</sup>.

---

<sup>6</sup> [https://it.wikipedia.org/wiki/Organismo\\_geneticamente\\_modificato](https://it.wikipedia.org/wiki/Organismo_geneticamente_modificato), marzo 2016.

## **2.3. Tecniche di miglioramento genetico**

La modificazione del genoma degli esseri viventi da parte dell'uomo è una pratica antichissima. Essa può risalire a circa 14.000 anni fa con l'addomesticamento del cane. Le modificazioni genetiche indotte in tal modo sono state però in larga parte inconsapevoli ed è solo a partire dalla prima metà del Novecento che l'uomo ha preso coscienza dell'effetto a livello genetico indotto dai propri programmi di selezione.

I metodi utilizzati tradizionalmente per modificare il patrimonio genetico degli esseri viventi sono essenzialmente due: la mutagenesi e l'incrocio.

La mutagenesi è un fenomeno che è strutturalmente presente, anche se a bassa frequenza, in tutti gli esseri viventi ed è basato sulle imprecisioni o gli errori di replicazione del genoma durante i processi di divisione cellulare. Le mutazioni vengono poi sottoposte a selezione o dall'ambiente o dall'uomo e se vantaggiose vengono mantenute nella popolazione. Nei programmi di miglioramento genetico, la frequenza con cui avvengono queste mutazioni viene generalmente amplificata utilizzando radiazioni o agenti chimici mutageni. Le mutazioni, che possono interessare una singola base del DNA o anche intere porzioni di cromosomi (inserzioni, traslocazioni, duplicazioni e delezioni), hanno portato nel tempo ad evidenti modifiche fenotipiche negli esseri viventi (si pensi alla diversità tra le varie razze canine). L'uomo, nei secoli, ha sfruttato la variabilità prodotta dalle mutazioni (quale ad esempio l'incapacità di perdere i semi da parte della spiga del frumento) per selezionare e costruire molte razze animali oggi fondamentali per la sua sopravvivenza. Un esempio storico di mutazioni indotte dall'uomo ai fini del miglioramento genetico è rappresentato dalla varietà di frumento

"Creso"<sup>7</sup>, ottenuto per irradiazione. Un altro esempio è dato dalla differenza tra mais giallo e mais bianco che è riconducibile alla mutazione di un singolo gene.

L'incrocio è invece una tecnica che permette di unire le caratteristiche presenti in due individui diversi, anche non appartenenti alla medesima specie, grazie al rimescolamento dei loro genomi sfruttando la riproduzione sessuale. In tal modo sono stati prodotti il mulo o il bardotto, ma anche gli ibridi oggi utilizzati per le produzioni animali e vegetali. Il vantaggio di tale tecnica è la possibilità, una volta identificata fenotipicamente una caratteristica di interesse in una razza o in una varietà (ad esempio la resistenza ad una malattia), di trasferirla in un'altra attraverso incroci mirati.

La differenza sostanziale tra queste due tecniche di miglioramento genetico e l'ingegneria genetica (alla base dello sviluppo degli OGM) sta nella modalità con cui l'uomo induce le modificazioni genetiche. Nel caso della mutazione o dell'incrocio viene infatti effettuata una selezione fenotipica, in base a caratteristiche visibili, all'interno di popolazioni molto grandi (alcune decine di migliaia nelle piante e alcune centinaia negli animali).

Nell'ingegneria genetica invece è possibile "progettare" deterministicamente la modifica genetica da effettuare. Inoltre, una volta ottenuto un certo numero di organismi geneticamente modificati, essendo questi geneticamente distinguibili dagli altri, possono venire selezionati genotipicamente, ovvero in base alle loro caratteristiche

---

<sup>7</sup> Iscritto nel Registro varietale del grano duro nel 1974, il Creso presentava livelli produttivi decisamente superiori a quelli delle coltivazioni italiane fino ad allora coltivate, come per esempio i grani duri antichi siciliani. La sua principale caratteristica è quella di avere una taglia ridotta (70-80 centimetri) rispetto ai frumenti duri esistenti all'epoca (130-150 cm).

genetiche, e non più unicamente fenotipicamente come accade invece per le tecniche tradizionali, per le quali non è possibile conoscere a priori le modificazioni genetiche indotte<sup>8</sup>.

## **2.4. Una storia recente**

La storia delle tecnologie che hanno permesso la produzione di OGM è recente, anche se da sempre l'uomo ha modificato la natura per soddisfare le sue necessità. Le scoperte scientifiche alla base di questa storia sono rappresentate dalla descrizione della struttura del DNA da parte di James Watson e Francis Crick nel 1953 e dalla decifrazione del codice genetico negli anni Sessanta del XX secolo. Successivamente, negli anni Settanta, vennero individuati e caratterizzati gli enzimi necessari a isolare da un organismo specifiche sequenze di DNA (enzimi di restrizione) e a inserirle in un nuovo organismo (grazie agli enzimi ligasi). Risale al 1972 l'esperimento che valse nel 1980 il premio Nobel per la chimica a Paul Berg della Stanford University, esperimento nel quale si riuscì a trasferire una sequenza di DNA tra due virus. Nel 1973, sempre a Stanford, Stanley Cohen e Herbert Boyer condussero l'esperimento con il quale misero a punto le tecniche del DNA ricombinante, ancora oggi utilizzate per trasferire materiale genetico tra cellule. Davanti a queste scoperte, che hanno aperto un mondo completamente nuovo in quanto a metodiche per studiare le funzioni dei geni e sviluppare nuovi organismi con specifiche caratteristiche, i ricercatori si sono autoimposti una moratoria per valutare appieno le implicazioni del nuovo avanzamento tecnologico. Fu così che, dopo la Conferenza del 1975 ad Asilomar (California) e la messa a punto, nel 1976, da parte dei National Institutes of Health (NIH) statunitensi, di un protocollo per la gestione in sicurezza

---

<sup>8</sup> [https://it.wikipedia.org/wiki/Organismo\\_geneticamente\\_modificato](https://it.wikipedia.org/wiki/Organismo_geneticamente_modificato), marzo 2016.

della nuova tecnologia, la comunità scientifica riprese la ricerca con lo sviluppo dei primi microrganismi geneticamente modificati (MGM). Il primo è stato il batterio *Escherichia coli*, che fu reso capace di produrre insulina umana e molte altre molecole (per es., la chimosina, oggi usata nei processi di caseificazione). Il primo animale geneticamente modificato (AGM) risale al 1982, prodotto da Richard Palmiter e Ralph Brinster che riuscirono a trasferire un gene di altro animale in un embrione di topo. Le prime piante geneticamente modificate (PGM) fecero la loro comparsa nel 1983 quando quattro gruppi di ricerca indipendenti annunciarono di aver trasformato una pianta: la Washington university di St. Louis, Missouri (resistenza a un antibiotico in tabacco), la Rijksuniversiteit di Gand, Belgio (resistenza a un antibiotico e al metotrexato, un farmaco contro il cancro e l'artrite, in tabacco), la multinazionale Monsanto di St. Louis (vedi *Appendice 1*), Missouri (resistenza a un antibiotico in petunia) e la University of Wisconsin (un gene di fagiolo in girasole)<sup>9</sup>.

Da quei primi esperimenti le biotecnologie hanno compiuto innumerevoli e significativi progressi e in molti casi le loro applicazioni sono uscite dai laboratori per raggiungere il mercato. Contestualmente si è aperto un ampio dibattito pubblico sul loro utilizzo che, soprattutto nel caso delle PGM e in Europa, limita significativamente sia lo sviluppo sia l'applicazione di queste innovazioni.

## 2.5. Metodologie OGM

La tecnica del DNA ricombinante, messa a punto da Boyer e Cohen, è ancora il riferimento metodologico utilizzato per lo sviluppo degli OGM attualmente in commercio, sebbene siano a un avanzato stadio di

---

<sup>9</sup> [http://www.treccani.it/enciclopedia/organismi-geneticamente-modificati\\_\(XXI\\_Secolo\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/organismi-geneticamente-modificati_(XXI_Secolo)/), marzo 2016.

sviluppo tecniche che permettono di modificare il DNA in modo mirato senza prevedere l'inserimento di nuovo materiale genetico.

Per modificare geneticamente i microrganismi vengono utilizzate essenzialmente tre tecniche: a) la trasformazione, che sfrutta la capacità delle cellule batteriche, in casi particolari, di acquisire sequenze di DNA; b) la coniugazione, che utilizza le strutture dedicate allo scambio di materiale genetico presenti in alcuni batteri; c) la trasduzione, che prevede l'inserimento nella cellula del materiale genetico attraverso un batteriofago appositamente disarmato, ovvero non più in grado di riprodursi una volta all'interno della cellula batterica.

Per gli animali, sono utilizzate tre tecniche di trasformazione o trasfezione: a) la microiniezione, che consiste nell'iniezione dei geni di interesse nel pronucleo di oociti fecondati; b) la microiniezione negli embrioni di cellule staminali embrionali (che possono essere trasformate prima di essere inserite nell'embrione ricevente); c) l'uso di retrovirus (ossia virus a RNA, RiboNucleic Acid) disarmati in grado di inserire i caratteri desiderati all'interno della cellula.

Le piante vengono trasformate ricorrendo a due metodi. Nel primo caso si usa un agrobatterio, un microrganismo ubiquitario e innocuo per l'uomo che possiede la capacità di trasferire alcuni dei suoi geni alle piante. Opportunamente disarmato è uno strumento largamente utilizzato per la trasformazione delle piante. Il secondo metodo, la biolistica, permette di veicolare microproiettili di oro o tungsteno, ricoperti con il DNA da trasferire, all'interno delle cellule vegetali.

Una volta avvenuto l'inserimento del gene o dei geni di interesse, è importante poter selezionare le cellule trasformate dalle altre. A questo scopo, le sequenze di DNA da trasferire vengono affiancate da un gene "reporter" che ha lo scopo di facilitare il processo di selezione. Esistono

diversi tipi di geni reporter, capaci di conferire resistenza ad antibiotici scarsamente usati in terapia umana (la normativa europea ne aveva comunque previsto l'eliminazione entro il 2008), oppure a specifici erbicidi (per es., glifosato), o di fornire alle cellule trasformate specifiche caratteristiche (per es., fluorescenza, capacità di degradare zuccheri complessi ecc.). Sono stati messi a punto anche sistemi molecolari al fine di rimuovere i geni reporter dal genoma dell'OGM. Attualmente questi metodi sono in fase di valutazione.

## **2.6. Applicazioni**

Le applicazioni commerciali o sperimentali degli OGM riguardano i settori industriali più diversi: dalla medicina alla scienza mineraria, dall'alimentazione alla bonifica ambientale. Senza dubbio gli MGM (batteri e funghi) hanno il più ampio spettro di applicazione. Grazie alla semplicità con cui è possibile trasformarli e alla duttilità nel loro utilizzo essi sono largamente usati in tutto il mondo, sia a scopo di ricerca sia a fini commerciali. Nel solo periodo 2003-2006 sono state notificate ai diversi Stati europei 6093 nuove richieste di utilizzo di MGM, alcune centinaia delle quali riguardanti scopi commerciali (70 circa quelle provenienti dall'Italia).

Le principali applicazioni riguardano la produzione di farmaci (quella di somatostatina risale al 1977, quella dell'insulina al 1978), ma non sono da dimenticare gli enzimi per il comparto della cosmetica (per es., le perossidasi), per l'industria alimentare (per es., la chimosina per il comparto caseario, l'amilasi per la birra e la panificazione), per l'industria (per es., l'amilasi per il tessile, la lipasi per le concerie e i detersivi). Sono stati sviluppati anche MGM in grado di degradare composti tossici (per es., dal tritolo, o trinitrotoluene, al petrolio) o in grado di facilitare le

procedure di estrazione dei metalli, tanto che il biomining<sup>10</sup> viene largamente usato per l'estrazione di oro (33% del totale), rame (25% del totale) e uranio.

Se l'uso di MGM è una prassi consolidata, non lo è invece quello di AGM. Sebbene esistano settori specifici che li richiedono, le notifiche di utilizzo e di brevetto sono di gran lunga inferiori a quelle degli MGM. L'applicazione principale degli AGM è nella ricerca medica. Grazie alla messa a punto di modelli animali con particolari configurazioni geniche, in particolare topi, ratti e suini, è stato possibile comprendere i meccanismi di formazione dei tumori, studiare malattie come anemia, talassemia e HIV (Human Immunodeficiency Virus). Una delle applicazioni più note e discusse riguarda la creazione di un oncotopo, ossia un topo dotato di un gene che attiva lo sviluppo di un tumore, largamente usato negli studi oncologici. Gli AGM sono necessari per selezionare nuovi farmaci, svolgere test tossicologici e per valutare l'efficacia delle terapie (per es., contro la distrofia muscolare). Un'ulteriore applicazione è la produzione di sostanze di interesse farmacologico, come nel caso di una capra in grado di produrre nel proprio latte l'antitrombina alfa, una proteina anticoagulante del sangue, che ha ricevuto nel 2006 parere positivo da parte dell'EMA (European Medicines Agency), o il caso di Tracy, la prima pecora geneticamente modificata (GM), in grado di produrre  $\alpha$ -antitripsina. A oggi sono più di cinquanta le sostanze prodotte da AGM, in particolare da capre, pecore e, in parte, suini e bovini. Un tema molto dibattuto, anche se al momento ancora a uno stadio poco più che embrionale, è quello degli xenotrapianti. Il suino da sempre è considerato il modello ideale (attualmente le valvole cardiache utilizzate per il trapianto nell'uomo sono

---

<sup>10</sup> Tale procedura utilizza microrganismi per filtrare i minerali, piuttosto che i metodi tradizionali i quali necessitano di temperature elevatissime o sostanze chimiche tossiche, che hanno un effetto nocivo sull'ambiente.

di origine suina) e sono stati già ottenuti i primi maiali privi degli antigeni responsabili del rigetto acuto. Nel medio termine sarà possibile sviluppare terapie, per esempio contro il diabete di tipo 1, basate sul trapianto di cellule eterologhe nei malati, senza andare incontro a problemi di rigetto.

Un'applicazione degli AGM riguarda il sostegno alle produzioni zootecniche. Il primo tentativo ha considerato il gene dell'ormone della crescita, con l'obiettivo di migliorare le prestazioni produttive degli animali. I risultati di questo approccio non sempre sono stati soddisfacenti e sono state inoltre sollevate, da più parti, perplessità riguardo i possibili effetti che il consumo di carni o prodotti derivati da questi AGM potrebbe avere sulla salute umana (è opportuno ricordare che l'Europa ha tuttora attivo un embargo sulle importazioni di carne dagli Stati Uniti perché trattate con ormoni). Sono comunque in corso di valutazione organismi trasformati con altri geni, collegati in particolare alla resistenza alle principali patologie (per es. mastite) o alla qualità delle produzioni.

Nel caso delle PGM si è assistito, dopo il lancio commerciale nel 1994 del pomodoro *Flav savr* che presentava un processo di maturazione rallentato, a un forte sviluppo della tecnologia e all'esplorazione di nuove combinazioni geniche che potessero rispondere ai bisogni di produttori e consumatori. All'inizio, tali ricerche sono state condotte principalmente da parte delle università e dei centri di ricerca pubblici. Con il complicarsi dei sistemi normativi e dei relativi costi di autorizzazione, e con la concomitante riduzione dei fondi per la ricerca, anche a causa delle pressioni esercitate dai gruppi ambientalisti, si è verificata una decisa inversione di rotta con una drastica diminuzione delle prove sperimentali in Europa e una contrazione della ricerca pubblica del settore. Attualmente la maggior parte della ricerca viene svolta dai grandi gruppi multinazionali. Nonostante ciò le PGM rappresentano oggi l'applicazione

più pervasiva degli OGM, sebbene siano presenti sul mercato solo due tipologie di caratteri trasferiti. Sono circa 200 le autorizzazioni concesse a livello mondiale in 14 anni (dal 1996 al 2010). Nel 2009 oltre 14 milioni di agricoltori ne hanno fatto uso per una superficie complessiva superiore ai 134 milioni di ettari, quasi dieci volte la superficie agricola italiana. Questo rende le PGM l'innovazione agricola con il più rapido tasso di adozione della storia.

Le due tipologie di caratteri maggiormente presenti nelle PGM autorizzate alla coltivazione sono resistenza alle avversità biotiche (virus e insetti) e tolleranza agli erbicidi. La causa principale del loro successo risiede in due fattori: la facilità di gestione del carattere e l'aiuto fornito agli agricoltori nel fronteggiare problematiche che limitano e complicano le produzioni agricole, quali gli attacchi di insetti, virus e batteri o le malerbe.

Tra le PGM appartenenti alla prima tipologia vi sono la papaya e la zuccina resistenti a virosi, ma soprattutto il cotone, il mais e la patata Bt resistenti agli insetti. In queste varietà sono stati utilizzati geni in grado di produrre proteine insetticide provenienti dal batterio *Bacillus thuringiensis* (da qui l'acronimo Bt). Questo batterio, largamente utilizzato fin dal 1920 anche in agricoltura biologica, produce svariate tossine specifiche contro determinati insetti, innocue per gli organismi a digestione acida, come gli animali, tra cui l'uomo. Le PGM Bt sono quindi in grado di auto-proteggersi producendo tossine naturali e al contempo richiedendo un minor numero di trattamenti insetticidi. Attualmente larga parte del mais e del cotone GM sul mercato sono Bt, mentre la patata, nonostante le ottime risposte agronomiche e ambientali, è stata ritirata dal mercato.

Alla seconda categoria di PGM oggi in commercio appartengono le piante che tollerano specifici erbicidi (da qui l'acronimo HT, *Herbicide Tolerant*). Una delle principali cause di perdita di produzione nelle coltivazioni è dovuta alle piante infestanti che competono con la coltura sottraendole acqua, luce e risorse nutritive. Esistono diversi metodi per il controllo delle infestanti, quali sarchiatura, eliminazione manuale e applicazione di erbicidi. Questi ultimi, tuttavia, non sono generalmente in grado di distinguere la coltura dalle infestanti e quindi devono essere applicati in momenti specifici per non danneggiare il raccolto. La loro modalità di azione biochimica consiste nell'inibire una funzione (un enzima) fondamentale per la vita della pianta. Le PGM HT hanno nel genoma un gene che permette loro di risultare insensibili all'erbicida o in grado di tollerarlo. A oggi sono disponibili sul mercato piante resistenti al glifosato e al glufosinato d'ammonio, entrambi erbicidi ad ampio spettro d'azione ma con una elevata persistenza nel suolo. La tecnologia consente di utilizzare l'erbicida anche dopo la semina, quando le piante sono già presenti sul campo (postemergenza). Si ottengono così un migliore controllo delle infestanti e una significativa riduzione dei trattamenti. La tecnologia HT è stata applicata a diverse specie di interesse agrario come soia, mais, colza e cotone, raggiungendo una diffusione molto elevata a livello mondiale, in particolare nel caso della soia HT, che nel 2009 ha rappresentato il 77% della soia coltivata nel mondo.

Le PGM fino a ora autorizzate al commercio e alla coltivazione appartengono alla prima generazione di piante geneticamente modificate, la cui caratteristica è di rappresentare un'innovazione di processo che interessa produttori e trasformatori e soltanto marginalmente i consumatori.

Al momento sono in uno stadio avanzato di sviluppo piante di seconda e terza generazione, che migliorano la qualità e le caratteristiche nutrizionali del prodotto o che producono e accumulano composti di interesse industriale o farmaceutico. Il loro costo contenuto permette di utilizzarle anche come strumenti per la bonifica ambientale o come biosensori per l'inquinamento (per es., piante rivelatrici di esplosivi o radiazioni). Nel marzo 2010 è stata autorizzata dalla Commissione europea la coltivazione della prima pianta di questo tipo, la patata Amflora, che, invece di una miscela di amilopectina e amilosio, presenta solo amilopectina e si presta a una più facile lavorazione e a un migliore utilizzo nei processi industriali<sup>11</sup>.

## **2.7. Tutela ambientale**

Uno dei temi più caldi su cui il dibattito si è concentrato riguarda la possibilità che la manipolazione del pool genetico degli organismi comporti conseguenze impreviste nella loro interazione con le altre specie viventi e quindi, in ultima analisi, sull'ambiente.

Tra le varie fonti di preoccupazione vi è il rischio che le piante geneticamente modificate si comportino come specie invasive, specie cioè che si affermano nell'ecosistema a danno di altre specie e varietà. È inoltre possibile che le caratteristiche genetiche introdotte nelle varietà commerciali vengano poi trasferite, attraverso l'impollinazione incrociata, dalle piante geneticamente modificate a specie affini nelle vicinanze. Questo fenomeno avviene normalmente in natura dove ad esempio esiste un continuo flusso genico tra il mais ed il teosinte, suo progenitore, o tra le diverse specie di brassicacee. Tale fenomeno, tollerato tra specie coltivate e selvatiche, da alcuni viene invece considerato inaccettabile nel

---

<sup>11</sup> [http://www.treccani.it/enciclopedia/organismi-geneticamente-modificati\\_\(XXI\\_Secolo\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/organismi-geneticamente-modificati_(XXI_Secolo)/), marzo 2016.

caso delle piante transgeniche, in quanto ciò porterebbe ad una perdita irreversibile del pool genetico "naturale" oltre a modificazioni non prevedibili sulla biodiversità, modificando le popolazioni di insetti (api, farfalle, etc) e di piante selvatiche che vivono nell'ambiente circostante (l'ambientalista Giorgio Celli ad esempio indica questo fenomeno come Chernobyl Genetica).

Un altro elemento di preoccupazione legato all'introduzione degli OGM è legato alla complementarità tra innovazione biologica e innovazione chimica che andrebbe a rafforzare un modello di agricoltura intensiva con un elevato uso di prodotti chimici, mentre alcuni paesi, specialmente europei, stanno cercando di cambiare a favore di un modello tecnico agricolo più ecocompatibile. Questo risulta in particolare possibile nel caso di piante tolleranti a specifici erbicidi (per altro ottenibili anche con tecniche convenzionali) che, pur necessitando di un minor numero di trattamenti e utilizzando composti chimici meno tossici e a basso impatto ambientale, sono legati all'utilizzo di specifici erbicidi.

Nel caso delle colture resistenti agli insetti o con altri caratteri (ad es. papaia resistente a virosi) viene invece ridotto significativamente l'uso di composti chimici. Nel caso delle varietà resistenti agli insetti, ad esempio, la resistenza è mediata dall'inserimento di un gene di *Bacillus thuringiensis* (un batterio usato anche come insetticida biologico dal 1920), che esprime una proteina tossica per alcuni tipi di insetti, ma non per l'uomo (vedi paragrafo *Applicazioni*). Un aspetto in discussione in relazione a queste varietà è la possibilità che gli insetti nocivi divengano resistenti alla tossina prodotta dalla pianta innescando una dinamica evolutiva che porti alla selezione e sviluppo di insetti insensibili, rendendo in tal modo la tecnologia inefficace, come già riportato per diversi erbicidi ed insetticidi. Per prevenire questo fenomeno è obbligatorio, per chi

coltiva queste tipologie di OGM, seminare anche una certa percentuale con varietà convenzionali e seguire specifiche pratiche agronomiche, in modo tale da ridurre la pressione selettiva sulla popolazione di infestanti o di insetti.

## **2.8. Coesistenza tra coltivazioni OGM e non-OGM**

Il problema della coesistenza tra coltivazioni OGM e non-OGM è un nuovo ulteriore campo di battaglia tra i promotori e gli oppositori delle agrobiotecnologie, che si è presentato a seguito dell'introduzione delle prime coltivazioni OGM nelle campagne europee.

Il problema della coesistenza è già stato affrontato dalla biotecnologia, con la messa a punto di tecniche per creare piante GM maschio sterili che non producono polline (carattere già ampiamente utilizzato anche nel miglioramento genetico convenzionale) oppure attraverso inserzione del transgene nel DNA del cloroplasto (il polline non contiene cloroplasti): queste tecniche impediscono la diffusione del transgene verso altre colture sessualmente compatibili o specie selvatiche affini. Ad oggi non esistono comunque OGM in commercio che presentano tali caratteristiche.

Il rischio paventato è la diffusione accidentale di semi o polline di OGM verso coltivazioni convenzionali o biologiche adiacenti che, nel caso presentassero quantità significative di OGM nel raccolto, non potrebbero più certificarsi come prodotti non-OGM, generando delle perdite economiche oltre a possibili contenziosi legali per danni tra i produttori. Secondo la normativa europea infatti, un prodotto, anche biologico, può essere considerato non-OGM solo se presenta un contenuto di materiale geneticamente modificato al di sotto dello 0.9% (poco meno di 1 seme su 100).

## 2.9. Tossicità

La presenza di nuove proteine negli organismi geneticamente modificati crea un potenziale rischio di effetti indesiderati nell'uomo e negli animali. Il rischio non è solo derivato dalle proteine codificate dall'inserito genico, ma anche da potenziali modifiche nel metabolismo della pianta che possono derivare da interazioni con gli altri geni, portando alla produzione di sostanze non presenti nelle piante convenzionali.

Per questo motivo la valutazione della sicurezza degli OGM si basa su diversi aspetti: sia sulla valutazione delle singole proteine codificate dall'inserito genico, sia su analisi chimiche che permettono di evidenziare la presenza di sostanze in quantità differente rispetto ai corrispettivi convenzionali, sia, e soprattutto, su test effettuati su animali alimentati con l'organismo in questione per ricercare la possibile comparsa di effetti indesiderati. Questo iter ha molto in comune con le procedure seguite normalmente per la valutazione e autorizzazione di sostanze farmaceutiche, o per lo studio della tossicità di contaminanti ambientali, fitofarmaci, ecc. Queste valutazioni vengono effettuate in Europa dall'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), che sulla base dei dossier sviluppati dalle aziende, esprime un parere positivo o negativo o richiede studi integrativi. Tale procedura, che prevede che siano le stesse aziende a sviluppare i dossier e a pagare i costi delle ricerche connesse, è però messa in discussione dai movimenti anti-OGM che sostengono che i risultati presentati dalle aziende siano non credibili in quanto di parte.

Tale critica è stata avanzata in particolare verso alcuni dati presentati a sostegno della sicurezza di un mais geneticamente modificato prodotto da Monsanto, identificato col nome MON863, e autorizzato dalla Commissione Europea nel Gennaio del 2006 per la commercializzazione.

All'interno del dossier presentato da Monsanto nel 2002 era infatti presente uno studio di 90 giorni sui topi alimentati con MON863, in cui emergevano alcune differenze rispetto agli animali di controllo nei parametri ematologici e nel peso dei reni, sebbene non statisticamente significative. Tale studio, pubblicato in seguito anche su di una rivista internazionale, era stato valutato positivamente sia dal comitato di esperti tedesco che per primo valutò il dossier, sia successivamente dall'EFSA. Entrambi i comitati di valutazione erano giunti alla conclusione che le differenze riscontrate non fossero biologicamente significative. In disaccordo con queste conclusioni, il francese CRIIGEN (Comitato per l'Informazione Indipendente e Ricerca sull'Ingegneria Genetica), gruppo di ricercatori critici verso gli OGM guidati da Gilles Eric Seralini dell'Università di Caen, ha richiesto di poter esaminare i dati originali dello studio. Dopo il rifiuto da parte di Monsanto di fornirli, Greenpeace è ricorsa a mezzi legali ottenendone l'accesso su ingiunzione del giudice nel giugno del 2005. Sulla base dei dati consegnati da Monsanto i ricercatori del CRIIGEN hanno svolto una nuova valutazione statistica, concludendo che, sebbene l'analisi di "Hammond *et Al.*" fosse formalmente corretta, alla luce di quei dati non era possibile escludere una potenziale tossicità renale e che nuove ricerche erano necessarie per valutare adeguatamente la sicurezza di questo mais transgenico. L'EFSA, chiamata a rivedere i dati alla luce di questa nuova analisi, ha effettuato una nuova valutazione, al termine della quale, riconfermando la sua opinione, ovvero che i prodotti derivati da questa varietà di mais transgenico sono da considerarsi sicuri nel contesto dell'uso autorizzato, ha sottolineato che l'analisi del CRIIGEN presentava limiti metodologici sul fronte della statistica adottata. Il CRIIGEN ha riproposto nel 2009 un'analoga rianalisi per 3 diversi OGM (il già commentato MON863, il MON810 e l'NK603) sostenendo che questi

presentassero profili di tossicità significativi. Anche in questo caso l'EFSA è stata chiamata a rivedere le conclusioni e le metodologie adottate dallo studio concludendo che "le affermazioni degli autori, di nuovi effetti collaterali indicanti tossicità per i reni ed il fegato, non sono supportati dai dati presentati. Non vi è nessuna nuova informazione che porti a rivedere le opinioni sulla sicurezza dei tre eventi OGM. Diverse critiche alla statistica del precedente studio degli autori, sono ugualmente applicabili anche a questo nuovo articolo"<sup>12</sup>.

Anche sulla soia geneticamente modificata nota come "*Roundup ready*" sono stati effettuati studi, come ad esempio quello condotto da un'equipe italiana guidata Manuela Malatesta e pubblicato nel 2002 ha rilevato una modifica nella funzionalità e nella struttura delle cellule di fegato, pancreas e testicoli in topi alimentati con la soia stessa. I risultati di questo studio sono stati contestati in quanto mancanti di adeguati controlli interni e in contrasto con tutta la letteratura sul tema, da membri della Accademic Review, una associazione di ricercatori e accademici che sottopone ad analisi di tipo revisione paritaria articoli sulla alimentazione.

Un nuovo studio, pubblicato il 20 settembre 2012 nella rivista *Food and Chemical Toxicology*, che ha visto coinvolti sia Seralini che Malatesta, ha ipotizzato per la prima volta una carcinogenicità del mais OGM, che, secondo i suoi autori, provocherebbe tumori in percentuali significativamente superiori rispetto al mais convenzionale. Nello studio è stato utilizzato il mais Nk 603 (che nella UE non può essere coltivato, ma è legalmente importato e del quale si era già occupato nella sua pubblicazione del 2009 Seralini) e l'erbicida Roundup. Scopo dello studio era di valutare gli effetti a lungo termine (2 anni) di una nutrizione a base di OGM, contro i 90 giorni previsti dall'attuale normativa. L'articolo ha

---

<sup>12</sup> [https://it.wikipedia.org/wiki/Dibattito\\_sugli\\_OGM#Posizioni\\_pro\\_e\\_contro\\_OGM](https://it.wikipedia.org/wiki/Dibattito_sugli_OGM#Posizioni_pro_e_contro_OGM), marzo 2016.

sollevato un'ampia controversia, non solo scientifica, che ha portato alla pubblicazione sulla stessa rivista di ben 13 articoli di commento che hanno sottolineato molteplici criticità nell'impianto sperimentale dello studio. Una meta-analisi che giungeva a conclusioni diametralmente opposte era inoltre da poco uscita sulla medesima rivista. Anche in questo caso è stato chiesto all'EFSA di effettuare un'analisi che, dopo aver raccolto anche i pareri pubblicati dalle varie istituzioni scientifiche internazionali, ha rilevato che il disegno sperimentale dello studio non permetteva di trarre conclusioni sulla sicurezza dell'OGM analizzato e anche in questo caso rilevava l'inadeguatezza dell'analisi statistica, concludendo: "gravi vizi di progettazione e metodologia nello studio Seralini *et al.* comportano che esso non soddisfi standard scientifici accettabili"<sup>13</sup>. A questo si è aggiunta la non volontà da parte del gruppo di ricerca di consegnare i propri dati per un'analisi indipendente e la scoperta che le risorse necessarie a condurre lo studio provenissero da due catene distributive (Auchan e Carrefour) da anni impegnate in campagne contro gli OGM. Questo ha portato diversi ricercatori e istituzioni scientifiche, quali l'Associazione Nazionale Biotecnologi Italiani e la Federazione Europea delle Biotecnologie, a chiedere una sua ritrattazione. L'Europa ha inoltre predisposto un apposito bando per realizzare una sperimentazione a lungo termine scientificamente corretta. Nonostante lo studio sia considerato oggi non credibile da parte della comunità scientifica, il Parlamento italiano l'ha usato per impegnare il governo ad invocare la clausola di salvaguardia e bloccare la coltivazione di un altro OGM sul territorio nazionale.

Il 28 novembre 2013 la rivista *Food and Chemical Toxicology* ha comunicato la ritrattazione del succitato articolo di Seralini *et al.* del 2012,

---

<sup>13</sup> [https://it.wikipedia.org/wiki/Dibattito\\_sugli\\_OGM#Posizioni\\_pro\\_e\\_contro\\_OGM](https://it.wikipedia.org/wiki/Dibattito_sugli_OGM#Posizioni_pro_e_contro_OGM), marzo 2016.

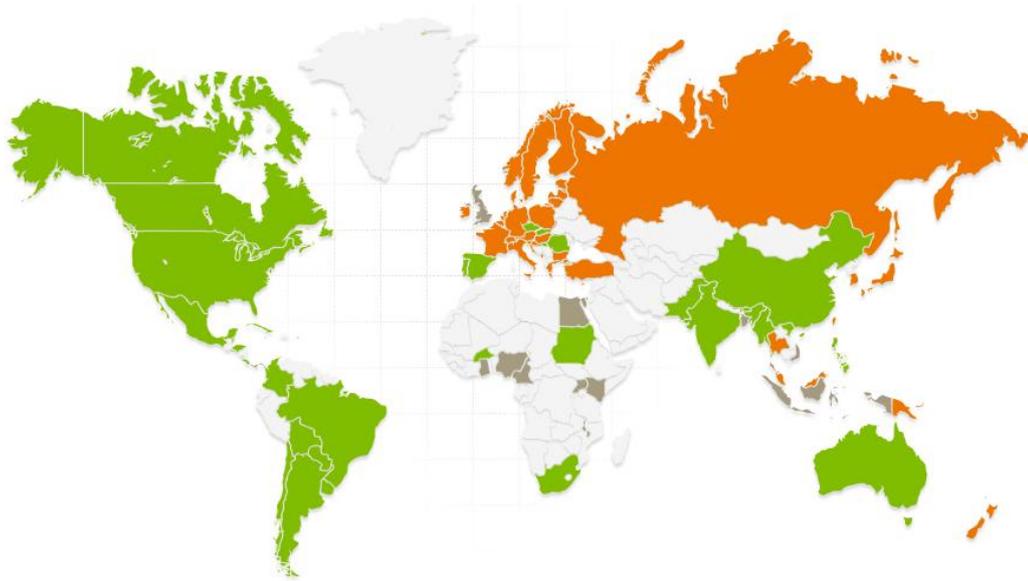
i cui risultati sono stati giudicati «inconcludenti» in seguito alla revisione paritaria post-pubblicazione<sup>14</sup>.

## 2.10. Il dibattito socio-economico

Fig.1: Coltivazioni OGM in 70 paesi: produttori, importatori e luoghi di sperimentazione (2013)

AS OF 2013, GMOS ARE **GROWN, IMPORTED, AND/OR USED IN FIELD TRIAL RESEARCH IN 70 COUNTRIES.**

● Growing Biotech and Granting Import Approvals ● Granting Import Approvals ● Approving Research Field Trials



Fonte: <https://www.geneticliteracyproject.org/2014/10/29/a-2013-map-of-gmos-around-the-world-in-70-countries/>.

Oltre ai temi legati all'alimentazione e all'ambiente, il dibattito si è concentrato anche sui fattori di rischio e sulle opportunità economiche e sociali. In particolar modo quest'analisi riguarda la relazione tra paesi sviluppati e in via di sviluppo e il modo in cui l'utilizzo su larga scala della

<sup>14</sup> [https://it.wikipedia.org/wiki/Dibattito\\_sugli\\_OGM#Posizioni\\_pro\\_e\\_contro\\_OGM](https://it.wikipedia.org/wiki/Dibattito_sugli_OGM#Posizioni_pro_e_contro_OGM), marzo 2016.

tecnologia alla base degli OGM influisca o potrebbe influire sulle economie agricole deboli o in crisi (tra queste anche quella italiana).

Le resistenze all'applicazione degli OGM nell'agricoltura in paesi del **terzo mondo** sostanzialmente si basano sulle seguenti motivazioni:

- Le piante OGM sono spesso vincolate all'obbligo di riacquisto di anno in anno. Questo implica che i coltivatori, che erano abituati a riseminare il raccolto, devono ricomprare la semente per garantirsi il beneficio dato dall'uso dell'OGM.
- Le sementi OGM hanno costi superiori, dovendo ammortizzare l'investimento in ricerca necessario per svilupparli.
- L'impatto dell'acquisto annuale di nuovi semi su soggetti microeconomici che faticano a raggiungere uno stato di sopravvivenza può innescare rapporti di debito prolungato con i rivenditori indebolendo ulteriormente i piccoli produttori.
- I soggetti economici in grado sfruttare le opportunità offerte dagli OGM sono spesso i grandi produttori o dei possidenti terrieri.
- L'uso di OGM potrebbe ridurre l'uso di varietà e risorse liberamente fruibili sul territorio.
- Le industrie che producono OGM spesso non vengono ritenute soggetti morali sufficientemente qualificati e affidabili.
- I paesi europei che si sono dichiarati OGM-free potrebbero rifiutare le derrate provenienti dai Paesi in via di sviluppo che li utilizzano facendo venir meno una fonte importante del loro bilancio nazionale.

Diversi studi hanno analizzato la significatività economica di tali preoccupazioni.

Secondo i dati economici raccolti dall'ISAAA (Servizio Internazionale per l'Acquisizione delle Applicazioni Agrobiotecnologiche) la maggior parte degli utilizzatori degli OGM sono i piccoli coltivatori dei Paesi in via di sviluppo (9,3 su 10,3 milioni di agricoltori che utilizzano gli OGM sono piccoli agricoltori e in particolare sono stati riportati benefici in Sudafrica, Argentina, Brasile, Cina, Filippine, India). Secondo l'ISAAA questo sarebbe da imputare al fatto che i benefici legati all'uso degli OGM attualmente in commercio sono indipendenti dalla dimensione aziendale (a differenza di quelli della Rivoluzione verde che richiedevano ingenti investimenti in termini di meccanizzazione e uso di input chimici).

Di tutt'altro parere invece il report sull'impatto degli OGM dopo 10 anni di coltivazione a livello globale divulgato dall'associazione ambientalista Friends of the Earth (FoE), da anni attiva contro l'uso degli OGM in agricoltura. Secondo FoE il report ISAAA sovrastima l'area messa a coltura di almeno un 5% e dimostra come essa sia concentrata solo in pochi stati. L'introduzione di coltivazioni transgeniche inoltre, sempre secondo FoE, ha contribuito poco o per niente al miglioramento delle condizioni economiche degli agricoltori nella maggior parte dei Paesi, e che in particolare in America Latina ha contribuito invece ad una ulteriore concentrazione della terra in mano a pochi, a discapito dei piccoli agricoltori. Inoltre il rapporto nota come la prospettiva di alleviare la fame del mondo grazie all'introduzione delle biotecnologie in campo agricolo sia stata disattesa, e che attualmente per lo più tali coltivazioni siano utilizzate per produzioni destinate all'uso animale. Per quanto concerne il fatto che uno dei vantaggi sia la maggiore facilità di gestione delle colture, sempre secondo FoE, solo i grandi produttori ne avrebbero beneficiato.

Un altro report che affronta il tema dell'impatto economico degli OGM è stato rilasciato nel febbraio 2007 anche dal Joint Research Center

(il centro di ricerca della Commissione Europea), che ha analizzato l'impatto economico avuto dall'introduzione delle tre più importanti coltivazioni transgeniche a livello mondiale (soia tollerante agli erbicidi, mais resistente agli insetti e cotone resistente agli insetti). Secondo il JRC, il rapido incremento nell'utilizzo di OGM a livello mondiale nella decade 1996-2005 (da 1.6 a 90 milioni di ettari) è spiegabile non tanto da un maggior rendimento (non sempre presente) ma soprattutto da una diminuzione dei costi di produzione e dalla facilitazione di alcune operazioni colturali (legate principalmente al controllo di insetti e infestanti) con conseguente riduzione dei costi operativi lasciando più tempo per svolgere altre attività, agricole e non, che possono andare a costituire ulteriori fonti di reddito. Sempre secondo il JRC, dai dati raccolti e pubblicati in questi anni emerge come gli agricoltori (in particolare quelli di piccole dimensioni) abbiano beneficiato dei vantaggi economici derivati dall'introduzione degli OGM (anche in Spagna, unico Stato europeo in cui sono presenti dati significativi sulle coltivazioni transgeniche), seguiti dai produttori delle sementi, e infine dai consumatori, che avrebbero beneficiato di una riduzione del prezzo dei prodotti. Il rapporto nota inoltre che, a seguito dell'introduzione di cotone e mais Bt (resistenti agli insetti), è significativamente diminuito l'uso di insetticidi, mentre per quanto riguarda la soia resistente agli erbicidi non si è osservata una riduzione in termini assoluti di erbicidi, ma unicamente una diminuzione nel consumo di carburante e un aumento delle aree coltivate a causa della semplificazione colturale.

L'ambientalista Vandana Shiva asserisce che l'ingresso in India delle sementi biologicamente modificate, più care e, in quanto ibride, utilizzabili con profitto per un solo raccolto, si sta traducendo in una rovina per i piccoli agricoltori.

Molto dibattuto è inoltre se gli OGM oggi in commercio portino ad un aumento delle rese. Sebbene essi non siano stati sviluppati con l'obiettivo diretto di aumentare le rese, la produttività e economicità degli OGM sono due argomenti utilizzati per giustificare la loro coltivazione su vasta scala. Su questo tema si citano alcuni trial condotti sulla soia, uno che fa riferimento a dato del biennio 1998-2000 e uno condotto al 2005-2008 dall'Università del Kansas che indicherebbero che gli OGM non abbiano rese superiori rispetto alle varietà convenzionali. Altri studi, raccolti da PG Economics, indicano invece un aumento di resa collegato all'uso degli OGM oggi in commercio, sia per le varietà Bt (resistenti agli insetti) che per le varietà RR (tolleranti ad un erbicida). Al riguardo è stato condotto uno studio anche in Italia, all'interno di un progetto del Ministero dell'Agricoltura del valore complessivo di 6,2 milioni di euro. Questo progetto ha previsto anche una prova di campo sul mais Bt che ha registrato rese superiori nel mais OGM comprese tra il 30 ed il 40%.

## **2.11. OGM e Bioetica**

Oltre al dibattito tecnico-scientifico, le biotecnologie applicate al settore agroalimentare hanno suscitato una serie di considerazioni di ordine etico nell'opinione pubblica.

Emerge infatti chiaramente da numerosi sondaggi che la maggior parte dell'opinione pubblica percepisce gli OGM come "innaturali" poiché gli organismi transgenici superano la barriera di specie mischiando per esempio geni di piante con quelli di animali o batteri con risultati che non potrebbero mai esistere in natura. Inoltre la modificazione del genoma, al di là delle sue finalità, viene spesso associata all'idea di una scienza che si sostituisce a Dio, o all'idea dell'intervento umano contrapposto alle "leggi

della Natura". Non a caso uno tra gli appellativi più comunemente usati dai media per riferirsi agli OGM è "cibo di Frankenstein".

Tale percezione viene anche favorita dalla frequente menzione a titolo esemplificativo di OGM che mischierebbero geni di piante con quelli animali, ma che in taluni casi non sono mai esistiti. Un esempio è quello della cosiddetta "fragola pesce", una varietà di fragola in cui sarebbe stato introdotto il gene di un pesce artico in modo che resista al freddo. Questo OGM in realtà non è mai stato sviluppato, né tantomeno commercializzato, eppure ha avuto grande successo mediatico tanto da essere diventato un'icona per il movimento anti-OGM<sup>15</sup>.

---

<sup>15</sup> [https://it.wikipedia.org/wiki/Dibattito\\_sugli\\_OGM#Posizioni\\_pro\\_e\\_contro\\_OGM](https://it.wikipedia.org/wiki/Dibattito_sugli_OGM#Posizioni_pro_e_contro_OGM), marzo 2016.

## *Capitolo Tre*

### *3. SLOW FOOD REVOLUTION*

#### ***Il Manifesto di Slow Food***

«Questo nostro secolo, nato e cresciuto sotto il segno della civiltà industriale, ha prima inventato la macchina e poi ne ha fatto il proprio modello di vita.

La velocità è diventata la nostra catena, tutti siamo in preda allo stesso virus: la Fast Life, che sconvolge le nostre abitudini, ci assale fin nelle nostre case, ci rinchioda a nutrirci nei Fast Food. Ma l'uomo sapiens deve recuperare la sua saggezza e liberarsi dalla velocità che può ridurlo a una specie in via d'estinzione. Perciò, contro la follia universale della Fast Life, bisogna scegliere la difesa del tranquillo piacere materiale. Contro coloro, e sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di un'adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento. Iniziamo proprio a tavola con lo Slow Food, contro l'appiattimento del Fast Food riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali.

Se la Fast Life in nome della produttività ha modificato la nostra vita e minaccia l'ambiente e il paesaggio, lo Slow Food è oggi la risposta d'avanguardia.

È qui, nello sviluppo del gusto e non nel suo immiserimento, la vera cultura, di qui può iniziare il progresso, con lo scambio internazionale di storie, conoscenze, progetti. Lo Slow Food assicura un avvenire migliore. Lo Slow Food è un'idea che ha bisogno di molti sostenitori qualificati, per fare diventare questo moto (lento) un movimento internazionale, di cui la chiocciolina è il simbolo.»

Documento approvato al Congresso di fondazione del Movimento Internazionale Slow Food. Parigi, 9 dicembre 1989

#### **3.1. Da Arcigola a Slow Food**

L'idea di una nuova associazione nasce a Bra, una piccola città piemontese ai margini delle Langhe, dove operano, intorno alla metà degli anni Sessanta, un gruppo di giovani impegnati nella società civile, capeggiati da Carlo Petrini. Sono legati all'Arci, il movimento nazionale

ricreativo di sinistra, animati da forti motivazioni culturali e da un forte attivismo. L'essere figli di una eredità associativa antica fece sì che nel 1980 nacque la "Libera e Benemerita Associazione Amici del Barolo", primo nucleo della futura Arcigola. La promozione dell'enogastronomia e del turismo a essa legato, in quelle terre e in quegli anni, non erano ancora di "moda" e, per questo, si volle creare un veicolo per la diffusione di conoscenze e di prodotti, stimolo al risveglio dell'attenzione per il cibo e il vino e per una loro corretta fruizione. Iniziarono così i primi corsi di degustazione, la proposta di momenti di assaggio e convivialità, l'attivazione di circuiti distributivi, le vendite di vino e specialità per corrispondenza. Attività, queste, che consentirono di stabilire contatti con le persone insieme alle quali si sarebbe costituito il nucleo dirigente di Arcigola e poi di Slow Food.

Col primo laboratorio di idee a Bra, dopo gli "Amici del Barolo", si costituisce una cooperativa che organizza il turismo e le diverse attività di vendita e promozione e apre l'Osteria del Boccondivino, originale tentativo di coniugare buona ristorazione di ispirazione territoriale, vini di qualità e prezzi modesti. L'esperienza all'interno dell'Arci, le capacità organizzative sperimentate sul territorio, la nascita di una base operativa e il costituirsi di una rete di contatti in tutta Italia, rappresentano i tasselli che a livello di cultura alimentare e di sensibilità alle tematiche enogastronomiche, disegnano la fisionomia di un gruppo. Dopo il Congresso dell'Arci di Albano Terme la fondazione di "Arcigola"<sup>16</sup> nel luglio 1986 dà autonomia e legittimità di "lega enogastronomica" a una realtà già esistente e parzialmente consolidata. L'avvento della nuova

---

<sup>16</sup> Il nome "Arcigola" è suggerito dall'affinità di molti membri fondatori con la rivista "La Gola" (1982-1989), un originale tentativo di approccio alla cultura enogastronomica, con l'ausilio di discipline quali la filosofia, la sociologia, la letteratura, l'antropologia. Il mensile milanese, prodotto da una cooperativa editoriale, motiva l'adesione ai corsi di degustazione, agli incontri conviviali, al rapporto con il mondo della produzione.

associazione è rivelatore: il numero di tessere in 3 anni passa da 500 a 8000. Questa crescita esponenziale è dovuta anche alle iniziative editoriali, all'informazione e al dibattito su concetti che pochi anni prima sarebbero apparsi lunari, come lentezza, ozio e convivialità. In un'ottica inedita vengono affrontati per la prima volta la difesa del "tipico" e il concetto di "tradizionale": nel 1989 i soci sono 11.000 e Arcigola assume la denominazione "Arcigola Slow Food"<sup>17</sup>. Diventa un'associazione internazionale grazie ad una più intensa comunicazione con soci e simpatizzanti e all'interesse che comincia a riscontrarsi in tutto il mondo anche grazie alla nascita di Slow Food editore nel 1990 con la pubblicazione delle sue prime guide (*Osterie d'Italia*, ad esempio) e la rivista *Slow* (redatta anche in inglese e francese).

Slow Food, in ogni parte del globo, si prefigge la divulgazione, lo studio e la conoscenza della cultura materiale; la salvaguardia del patrimonio agroalimentare dal degrado ambientale; la protezione del consumatore e della buona produzione; la ricerca e la promozione del piacere gastronomico e della convivialità. Il suo compito è di coniugare modi ed espressioni sino a quel momento ritenuti incompatibili: qualità eccellenti e prezzi abbordabili, godimento e salute, dolcezza del vivere e consapevolezza sociale, velocità e ritmi lenti. Per rafforzare l'identità comune, vengono individuati quattro grandi temi:

1. Divulgare, studiare e conoscere la cultura materiale. E' questo il principale punto di riferimento teorico e comportamentale, dal quale deriva che è inutile decantare l'ottimo vino o il profumo del pane senza conoscerne le tecniche di produzione.

---

<sup>17</sup> Il nome "Slow Food" voleva essere una interpretazione critica dei fenomeni della mondializzazione dei fast food.

2. Salvaguardare il patrimonio agroalimentare dal degrado ambientale, dal punto di vista del profilo organolettico dei cibi, costantemente impoverito. Senza dimenticare l'altro patrimonio, quello artistico, storico e ambientale dei luoghi della gastronomia (caffè, botteghe artigiane, pasticcerie, forni) minacciati dai fast food.
3. Operare nell'interesse dei consumatori e della buona produzione, segnalando, senza demagogia né retorica, la qualità bilanciata del giusto prezzo, evitando di essere cantori del buono a caro prezzo o propagandisti del risparmio per prodotti scadenti.
4. Ricercare e promuovere il piacere gastronomico e la convivialità, assumendo uno stile sorridente e tollerante e proponendo un approccio al cibo basato sul vantaggio edonistico della conoscenza approfondita, dell'educazione sensoriale e del convito armonioso<sup>18</sup>.

Nel novembre 1987, il *Manifesto dello Slow Food* aveva dimostrato a tutti che oramai non si trattava più di una “congrega di buontemponi”, ma era nato il luogo di elaborazione di un progetto che poteva incidere sulla vita quotidiana e sul modo di operare del mondo della produzione, della distribuzione, del consumo. Il progetto dell'Arca, lanciato il 2 dicembre 1996 in occasione della prima edizione del Salone del Gusto di Torino, prende atto del grave rischio di scomparsa di specie ortofrutticole, razze animali e prodotti che fanno parte anche del nostro patrimonio di sapori. È importante salvare i prodotti, ma per dare ai contadini lo stimolo a continuare, nonostante la “concorrenza” dell'agricoltura industriale, bisogna garantirne in qualche modo la commercializzazione. Il successivo progetto dei Presìdi tende a valorizzare “le buone pratiche” seguite nel

---

<sup>18</sup> Petrini C. [2001], *“Slow Food. Le ragioni del gusto”*, Laterza Editori, Bari, 2001.

modo di coltivare, allevare, pescare, e a rivitalizzare le economie locali, indicando una nuova via all'agricoltura mondiale.

Slow Food diventa un movimento internazionale il 9 dicembre 1989, quando all'Opéra Comique di Parigi i delegati di 20 paesi siglano il Protocollo di fondazione, aderendo ai presupposti ideologici contenuti nel *Manifesto*, che fanno riferimento innanzitutto alla qualità della vita complessivamente intesa e a una cultura materiale secolarmente mortificata. I fondatori si impegnano, nel rispetto delle singole autonomie culturali, a promuovere quelle iniziative che favoriscano e sollecitino una migliore conoscenza del proprio territorio e della sua originalità, ma anche uno scambio fattivo per la conoscenza e la comprensione della cultura di altri territori.

Diventando movimento internazionale, è necessario modificarne il nome "Arcigola", strettamente legato alla realtà italiana e non comprensibile per tutti. Si adotta quindi, anche se con un passaggio intermedio (per alcuni anni viene permesso alle condotte italiane di mantenere la sigla Arcigola-Slow Food), il termine Slow Food. "La sua efficacia e la sua presa stanno nella suggestione di un termine straniero che è uno slogan, una dichiarazione d'intenti immediatamente comprensibile da chiunque, in tutto il mondo. Proprio contrapponendosi a McDonald's e Pizza Hut, multinazionali dell'appiattimento dei sapori, ci si rende conto di come, per essere efficace, la battaglia debba essere combattuta sullo stesso terreno e con le stesse armi, quelle della mondializzazione e della globalizzazione, facendole proprie ed invertendone il senso. Se il fast food significa uniformità, Slow Food propone di salvaguardare e rilanciare singoli patrimoni gastronomici; se la velocità minaccia la fruizione del tranquillo piacere sensoriale, la lentezza può diventare un antidoto all'impazienza, alla voracità ossessiva; se i

nuovi modelli alimentari propongono stereotipi che calpestano le culture locali, Slow Food invita a recuperare la memoria dei codici gastronomici regionali; se gli hamburger appiattiscono i consumi e stimolano ripetitivamente gli organi sensoriali soprattutto delle giovani generazioni, si deve promuovere una campagna di educazione permanente delle papille; se i luoghi della ristorazione veloce propongono ambienti asettici e senza identità, si riscoprano il calore delle osterie tradizionali, il fascino dei caffè storici, la vivacità dei laboratori artigianali; se la catena di trasmissione dei saperi della cultura materiale rischia di essere interrotta da stili di vita e di alimentazione che hanno sposato logiche industriali, una nuova Internazionale divulghi sicure conoscenze e buoni indirizzi; se un'alimentazione dissennata e i ricorrenti casi di sofisticazione minaccia la nostra salute, si riscopra il benessere di un cibo sano; se l'invadenza dei prodotti chimici in agricoltura e una scriteriata gestione del territorio minano l'ambiente, Slow Food promuove coltivazioni capaci di rispettare la natura; se l'informazione omologata cancella le differenze, la costruzione di un movimento internazionale favorisce lo scambio di documenti, di analisi, di ricerche storiche e di tecniche produttive<sup>19</sup>.

Slow Food è nato in Italia ma non è portavoce del made in Italy enogastronomico nel mondo. Il suo diffondersi, al contrario, implica il recepire nuovi apporti, mescolare intimamente tante voci, scoprire complici che si intendono, rispettandosi, a distanza. Per favorire la ricerca del piacere slow occorre viaggiare, leggere, gustare, uscendo dalla tentazione dell'isolamento conservatore.

Essere parte di un movimento internazionale permette di disegnare identità gastronomiche reali, che non siano il frutto di fantasie ignare o di campagne mediatiche; di praticare un sano esercizio di relativismo

---

<sup>19</sup> Petrini C. [2001], *“Slow Food. Le ragioni del gusto”*, Laterza Editori, Roma-Bari, 2001 (p. 19-20).

culturale, imparando e insegnando che gusti e disgusti sono il risultato di processi storici e di sedimentazioni culturali; di vincere ogni sciovinismo gastronomico appropriandosi della diversità. La tradizione, come obiettivo culturale, può essere recuperata solo con questo approccio policentrico e multiculturale, ossia olistico<sup>20</sup>.

## **A-I Baluardi:**

### **3.2. Il territorio e la produzione locale**

Il fondamento su cui poggia il progetto generale di Slow Food è il concetto di territorio. Sono le culture locali la risposta alla pretesa omologazione indotta dal modello fast food; dalla loro varietà e diversità nasce l'orientamento comune che permette ai soci di tutto il mondo di riconoscersi e di comprendersi. Dal territorio vengono il vino e le materie prime, le tecniche di cucina e le storie, identità e il costume di scambiare conoscenze, prodotti e progetti.

La stessa formula organizzativa dell'associazione, fondata su quelle che vengono chiamate "Condotte enogastronomiche", è il modo per superare divisioni amministrative spesso fittizie e recuperare identità antiche giustificate da risorse locali, tradizioni produttive e culinarie. La Condotta (che all'estero prende il nome di "Convivium") è costituita da una porzione di territorio e da un gruppo di persone associate al movimento; nel suo ambito si organizzano le attività dell'associazione (incontri conviviali, assaggi, corsi di degustazione, visita a produttori ecc.); a capo di ognuna di esse, un "Fiduciario", inizialmente unica figura responsabile, che può avvalersi di qualche collaboratore ("la Piccola Tavola") per coordinare le attività sul territorio, e fa da tramite con la sede regionale e nazionale.

---

<sup>20</sup> Petrini C. [2001], *"Slow Food. Le ragioni del gusto"*, Laterza Editori, Roma-Bari, 2001.

Il vino è il primo degli elementi quotidiani a mutarsi in consumo edonistico, a mobilitare schiera di appassionati, a indurre una domanda didattica, a stimolare percorsi di viaggio e racconti giornalistici, richiamare storie di luoghi e di persone. Non si può, tuttavia, tracciare la storia di Slow Food, e del suo rapporto con i vignaioli, senza partire da una data infausta e spartiacque, dallo scandalo che allontanò molti consumatori dalla bevanda, e molti produttori dalle truffe. Nel 1986, partite di vino tagliate con alcool metilico per “costruire” vini a basso costo. La protesta, iniziata a Narzole (provincia di Cuneo), si diffonde prima in Piemonte, poi nel resto d'Italia e nel mondo, causando un calo delle esportazioni da 17 a 11 milioni di ettolitri. Col senno di poi, e perfino con quello di allora, una tale frattura con il malcostume del passato era necessaria. Lo scandalo del metanolo, al pari di quelli recenti dei polli e delle mozzarelle alla diossina, nasce da un antico vizio, da una bassa qualità e da una rincorsa al profitto che oggi l'enologia italiana ha superato. Il calcolo era vergognoso: l'alcool metilico costava poco e conveniva usarlo per fare il vino, se si voleva venderlo a prezzi ridotti con maggiore guadagno. Dopo questo episodio, la riscoperta e la conoscenza enologica della nostra terra erano fondamentali. Cresce la consapevolezza della necessità di adeguare le conoscenze e le filosofie produttive alle nuove esigenze. I Comizi Agrari<sup>21</sup> ad esempio, organizzati ad Alba nella primavera-estate del 1990, contribuiscono a tale scopo. Il mercato italiano è ricettivo e avido di informazioni. Gli amanti del vino, spaventati dalle vicende che vedono protagonista Narzole, si abituano a esigere garanzie e qualità: nasce la prima guida *Vini d'Italia*, edita a Roma dal Gambero Rosso con la

---

<sup>21</sup> Per offrire al mondo contadino momenti di conoscenza e di approfondimento, in quegli anni, docenti qualificati percorrevano il paese tenendo conferenze e corsi sulle tecniche culturali.

collaborazione del nucleo piemontese di Arcigola (oggi rinominata *Slow Wine*).

Il produttore deve essere al centro dell'attenzione, in modo che possa essere risarcito della scarsa considerazione di cui ha goduto e ripagato della sua opera per salvaguardare una razza animale, una coltura orticola, un salume o formaggio. Non è un problema italiano, ma di molti paesi del mondo, ciascuno depositario delle proprie tipicità, delle proprie tradizioni, di uno specifico "patrimonio". Il produttore se nutre una vera passione per il suo lavoro, non può permettersi di entrare in concorrenza economica con la grande distribuzione. Le carte che ha da giocare sono altre: ottenere gratificazioni dalla sua "tipicità", dall'essere "unico", dalla sua nicchia produttiva.

Anche in ambito ristorativo la ricerca di Slow Food è stata univoca. L'attenzione del movimento si focalizza sulla cultura dell'osteria promuovendo le identità locali, il buon uso delle materie prime, il rilancio dei valori conviviali, di gusti semplici e stagionali. *Osterie d'Italia, sussidiario del mangiar bene all'italiana* viene proposto nel 1990 come un repertorio di locali accoglienti, in cui è possibile gustare buoni piatti del territorio. Slow Food identifica nell'osteria il luogo simbolo della cucina tradizionale, della conduzione familiare, del servizio semplice, dell'accoglienza ospitale, dell'offerta di vino di qualità, dal prezzo contenuto. La nuova osteria è il locale in cui si incontrano gli amici la sera, si pranza la domenica con la famiglia, si fa una breve sosta a mezzogiorno, pagando un piatto caldo ben eseguito e un calice di vino di qualità in alternativa al panino o alla tavola fredda.

*Osterie d'Italia* ha riscattato pregiudizi e diffidenze nei confronti del punto di ristoro di apparenza modesta, osteria o trattoria. La conduzione familiare, con la trasmissione dei saperi di madre in figlia, di nonna e

nipote, o un'associazione di pochi talenti con idee moderatamente conservatrici, sono avvertite come l'antidoto all'estinzione di certi piatti. La cultura del vino ha fatto il resto insieme all'attenzione crescente verso le materie prime del territorio e la ricerca di prodotti di piccoli artigiani<sup>22</sup>.

### 3.3. La salvaguardia della biodiversità: il progetto dell'Arca e dei Presidi

Fig.2: La bellezza della biodiversità vegetale



Fonte: Fotografia di Virginia Orlacchio.

Il 2 dicembre 1996, nel contesto della prima edizione del Salone del Gusto organizzato a Torino Lingotto, Slow Food promuove il convegno "un'Arca del Gusto per salvare il pianeta dei sapori". A studiosi di

<sup>22</sup> Petrini C. [2001], *"Slow Food. Le ragioni del gusto"*, Laterza Editori, Roma-Bari, 2001.

gastronomia, sociologi, politici, gourmet viene sottoposto un dato amaro: la preoccupante rarefazione di bravi artigiani, la sistematica scomparsa di specie ortofrutticole, di prodotti che fanno parte della nostra memoria, condizionati da politiche agricole disordinate, irrispettose dei bioritmi naturali, minacciati dal degrado ambientale e da leggi igienistiche concepite per l'industria e assurdamente imposte al piccolo artigiano. Di fronte a questa situazione Slow Food lancia una proposta concreta dal nome simbolico, l'Arca, un'arca per salvaguardare la produzione di qualità dal diluvio dell'omologazione e dai suoi effetti desertificati. A fronte della logica macroeconomica, propone di tornare a lavorare in un'ottica regionale, di reinventare modi di produzione e di offerta, consapevole che quest'ultima via è forse l'unica per salvaguardare la qualità, senza perdere di vista l'agricoltura europea e mondiale.

“Fra i dati allarmanti del nuovo millennio, c'è la progressiva riduzione della biodiversità, ovvero dell'insieme di ambienti naturali e specie viventi, animali e vegetali, che popolano il nostro pianeta. In cento anni si sono estinte, nel mondo, 300.000 varietà vegetali e il processo continua, al ritmo di una varietà ogni 6 ore. Ogni anno spariscono, sulla Terra, 17 milioni di ettari di foreste; dall'inizio del Novecento abbiamo perso il 75% della diversità genetica fra i prodotti agricoli e oggi meno di 30 piante nutrono il 95% della popolazione mondiale. L'agricoltura industriale compromette l'equilibrio degli ecosistemi cancellando varietà tradizionali e favorendo lo sviluppo di monocolture tanto produttive quanto vulnerabili: lo dimostrano i casi della nebbia del granturco, che negli anni 70 ha distrutto, negli Stati Uniti, mais per un valore di 1.000 milioni di dollari e, negli stessi anni, il virus del rachitismo, che ha devastato le risaie dell'Indonesia. In entrambi i casi, solo la disponibilità di vecchie varietà autoctone ha salvato dal disastro colture alimentari vitali. La situazione

degli animali domestici non è meno drammatica: in Europa è scomparsa la metà delle razze esistenti all'inizio del Novecento e un terzo delle restanti rischia di estinguersi nei prossimi venti anni. Perdere una razza significa rinunciare per sempre a un patrimonio genetico unico e irripetibile, frutto di millenni di selezioni da parte dell'uomo e dell'ambiente naturale: ma gli allevamenti moderni si basano su pochissime razze selezionate per la produzione intensiva di carne, latte, uova. Eppure, salvaguardare la biodiversità è vitale per il futuro del pianeta: l'evoluzione, il meccanismo che permette alla vita di adattarsi ai mutamenti ambientali, è impossibile senza un ricco serbatoio di ecosistemi, razze e varietà regionali. Il caso dell'Italia - con il suo patrimonio straordinario grazie alla varietà geografica, climatica, ambientale - è emblematico: un Paese ricchissimo e dalle grandi potenzialità in cui l'agricoltura continua a marginalizzare e abbandonare le culture tradizionali. Tanto che 1.500 varietà di frutta sono a rischio mentre l'80% delle mele prodotte appartiene a sole quattro cultivar (varietà botaniche); di un patrimonio di ortaggi imponente, molte varietà sopravvivono ormai quasi esclusivamente negli orti familiari; per numerosissime razze di animali domestici il destino pare segnato<sup>23</sup>. La scomparsa di una razza animale o di una varietà vegetale è una rinuncia forzata ai sapori di un territorio, a quelli della carne, di un salume, di un formaggio, e l'abbandono delle razze autoctone a favore di altre più produttive significa sempre e comunque un mutamento organolettico e un prodotto più banale. A volte una materia prima diversa rende inefficace una tecnica di lavorazione tradizionale, con la conseguenza che, con le razze, si perdono anche i prodotti. Talvolta è possibile salvare una razza solo valorizzando un prodotto, come è successo con la vacca

---

<sup>23</sup> Petrini C. [2001], *“Slow Food. Le ragioni del gusto”*, Laterza Editori, Roma-Bari, 2001 (p. 90-92).

Reggiana, bovino tipico delle pianure del Nord Italia salvato dal Parmigiano Reggiano grazie alle ottime caratteristiche del suo latte.

Nell'arco di una generazione tutte le varietà tradizionali potrebbero essere spazzate via dalla concorrenza dei formaggi industriali, senza difetti e insignificanti, come le mozzarelle di latte vaccino pastorizzato tutte uguali, riproducibili indifferentemente in tutte le parti del mondo. L'omologazione non riguarda soltanto i formaggi e i salumi, ma rischia di travolgere tutto l'artigianato agroalimentare italiano ed europeo, dalla panetteria all'erboristeria, dal vino all'olio. Le Denominazioni di origine protetta (DOP) e le Indicazioni geografiche protette (IGP), create dalla Comunità Europea nel 1992 per la difesa dei prodotti tipici, sono importanti ma non sufficienti per tutelare il patrimonio agroalimentare. La DOP identifica un prodotto la cui produzione e trasformazione hanno luogo in un'area geografica ben delimitata; per l'IGP, invece, è sufficiente il legame con il territorio di uno degli stadi della produzione. Per ottenere il marchio occorrono un disciplinare di produzione, un ente terzo garante e l'approvazione dell'Unione Europea. È ovvio che, quando i produttori sono pochi e privi di risorse, tutto questo è impossibile. È pur vero che l'istituzione di DOP e IGP ha contribuito a scoraggiare le frodi, ma un disciplinare imprime sempre una spinta verso l'omologazione: tutti i produttori tendono ad adeguare i loro stili di lavorazione a quelli del disciplinare, perdendo un prezioso patrimonio di varianti. Le Denominazioni di origine protetta, inoltre, garantiscono il prodotto, ma non sono in grado di valorizzarlo. E spesso l'impressione è che, in sede comunitaria, la distribuzione di DOP e IGP segua orientamenti burocratici e politici, senza entrare nel merito dell'effettiva qualità dei prodotti. Non solo: la politica dell'Unione Europea sull'agroalimentare è quanto mai contraddittoria. Se da un lato si promuovono programmi di valorizzazione

dei prodotti tipici e lo sviluppo delle aree agricole marginali, dall'altro si continuano a emanare leggi e provvedimenti che minano alla base la tipicità, la qualità e quindi il futuro di molti prodotti simbolo come il pane (i panettieri sono liberi di impastare qualsiasi sostanza alimentare) la pasta (si può fare anche senza farina di grano duro), la carne (è stata raddoppiata la soglia massima di diossina consentita), il cioccolato (il burro di cacao può essere sostituito con grassi vegetali). D'altra parte ci sono segnali positivi di rinnovato interesse per le produzioni tipiche e locali. L'Europa si è accorta che il patrimonio alimentare è troppo ricco e vario per essere inquadrato e tutelato dalla gamma delle norme igieniche comunitarie: per questo ha previsto la possibilità di applicare regole specifiche, affidando agli Stati membri il compito di tradurla in pratica.

Il quadro finale è allarmante: biodiversità in crisi, razze animali e varietà vegetali che si estinguono, formaggi e salumi persi per sempre, strumenti di tutela improprie insufficienti. Tutto questo ha spinto Slow Food a intervenire, costruendo un'arca del gusto per salvare un patrimonio economico, sociale e culturale straordinario fatto di eredità contadine e artigiane non scritte ma ricche e complesse, di competenze e di tecniche antiche. Un universo di salumi, formaggi, cereali, ortaggi, frutti, razze locali che spesso devono la loro particolarità e la loro eccellenza organolettica a situazioni di isolamento o alla necessità di adattarsi a condizioni difficili.

Il 29 giugno 1997, così, Slow Food pubblica il “Manifesto dell'Arca”:

«Per preservare la piccola produzione agroalimentare artigianale di qualità dal diluvio dell'omologazione industriale; per impedire che la velocità divori ed estingua centinaia di razze animali, di salumi, di formaggi, di erbe commestibili spontanee o coltivate, di cereali, di frutta; perché cresca l'educazione del gusto;

per combattere l'iperigienismo esasperato, che uccide la particolarità di molte produzioni; per tutelare il diritto al piacere.

Noi esponenti della cultura, dell'enogastronomia, della ricerca scientifica, del giornalismo, della politica, delle istituzioni, unitamente a quanti vorranno unirsi a noi per raggiungere questi obiettivi, accogliendo e sottoscrivendo il grido di allarme lanciato da Slow Food, variamo:

Un'Arca del Gusto per salvare il pianeta dei sapori.

L'Arca del Gusto [...] rappresenta un progetto di salvaguardia e sviluppo della piccola produzione agroalimentare artigianale a rischio di sparizione. Progetto che si articola su un piano scientifico e un piano divulgativo.

Dal punto di vista scientifico ci impegniamo:

- a definire metodi e criteri di ricerca, in particolare stabilire i concetti di bene gastronomico, tipicità, tradizione e prodotto a rischio;
- a caratterizzare il lavoro di ricerca dal punto di vista etnobotanico e storico sulle cultivar, sulle razze locali, sui prodotti come criterio fondante per il riconoscimento di ciò che è tipico e/o tradizionale;
- a favorire la preparazione scientifica di esperti del settore su scala nazionale;
- a creare un centro di documentazione/banca dati in rete, gestita da un organismo centrale con i dati via via raccolti su cultivar, razze, prodotti, ricerche, ricette, produttori, ristoratori ecc.

Dal punto di vista divulgativo ci impegniamo:

- a stilare e far circolare un elenco di prodotti a rischio (conosciuti dal grande pubblico e dalla forte valenza simbolica) in modo che la battaglia per la loro difesa sia il più coinvolgente possibile;
- ad analizzare dal punto di vista organolettico questi prodotti, indicando i nomi e gli indirizzi degli ultimi produttori e a divulgare la conoscenza attraverso i media e pubblicazioni scientifiche, in modo da riuscire a collegare strettamente il concetto di salvaguardia con quello di gratificazione economica;

- a invitare i consumatori ad acquistare e mangiare questi prodotti, convinti che solo reinserendoli a pieno titolo nel circuito commerciale/alimentare essi possano evitare l'estinzione;
- a individuare in ogni Regione, premiandole con un apposito riconoscimento, una serie di osterie che si facciano nella pratica promotrici dei prodotti dell'Arca del loro territorio, utilizzandoli quotidianamente nella preparazione dei piatti proposti;
- a invitare i più grandi ristoratori a eleggere un prodotto dell'Arca a "prodotto del cuore", a farsene tutori e a inserirlo in alcuni di loro piatti;
- a lanciare una campagna in tutti i Comuni d'Italia, perché ogni Comune "adotti" un prodotto a rischio e ne promuova la produzione e il consumo;
- a dar vita in tempi brevi all'attuazione di un progetto pilota su scala regionale, o sub-regionale, onde verificare e calibrare metodi, tempi e modi di realizzazione del progetto generale;
- a favorire in ogni modo progetti di educazione del gusto presso i giovani, a partire dall'età scolare, al fine di attivare quelle capacità di discernimento organolettico che possono consentire ai consumatori di riconoscere i prodotti di qualità e ricavarne il massimo piacere;
- a sollecitare le istituzioni nazionali affinché valutino la salvaguardia di questi prodotti (i beni gastronomici in generale e non solo quelli a rischio di estinzione) come obiettivo di primaria importanza per l'economia nazionale e per l'identità culturale stessa del nostro Paese;
- a collegarci a iniziative progetti simili in tutta Europa, convinti che la battaglia per la salvaguardia del prodotto agroalimentare e artigianale tipico e/o tradizionale di qualità dovrà necessariamente avere caratteristiche transnazionali a fronte di un mercato e di strategie che tendono rapidamente alla globalizzazione e all'omologazione.

Approvato il 29 giugno 1997<sup>24</sup>»

Nel 1999, poi, l'appena costituita Commissione Scientifica dell'Arca individuò le categorie e i criteri di selezione per i prodotti da caricare su questa immaginaria imbarcazione appena varata: eccellenza organolettica, varietà o razze autoctone, quantità limitate, prodotti da piccola agricoltura o a rischio di estinzione. Nel 2002 l'Arca diventa un progetto internazionale a tutti gli effetti, aiutando l'associazione a diffondere nel mondo questi concetti e soprattutto a individuare anche nei luoghi più isolati prodotti che, se molto a rischio, potranno essere inseriti nel progetto dei Presidi Slow Food. I criteri di selezione, oggi aggiornati, non sono molto diversi dall'inizio:

1. “I prodotti candidabili devono essere di interesse alimentare e possono comprendere: specie domestiche (varietà vegetali, ecotipi, razze e popolazioni autoctone), specie selvatiche (solo se legate a tecniche di raccolta, trasformazione e usi tradizionali) e prodotti trasformati.
2. I prodotti devono essere di qualità (organolettica) particolare. La qualità è definita dagli usi e dalle tradizioni locali.
3. I prodotti devono essere legati a un territorio, alla memoria, all'identità di una comunità e al saper fare tradizionale locale.
4. I prodotti devono essere realizzati in quantità limitate.
5. I prodotti devono essere a rischio di estinzione”<sup>25</sup>.

L'interpretazione e l'applicazione dei criteri deve sempre tenere conto delle diverse realtà locali, rispettando le differenze culturali, geografiche, economiche, politiche delle comunità che li conservano.

---

<sup>24</sup> Petrini C. [2013], *“Cibo e libertà. Slow Food: storie di gastronomia per la liberazione”*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2013 (p. 71-73).

<sup>25</sup> Petrini C. [2013], *“Cibo e libertà. Slow Food: storie di gastronomia per la liberazione”*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2013 (p.74).

Sull'Arca devono salire prodotti con un futuro commerciale, capaci di spuntare prezzi superiori perché di qualità organolettica eccellente. Prodotti che definiamo, più che “tipici”, “storici e locali”, che sono oggetto in tutto il mondo, grazie all'impegno dei Convivium Slow Food presenti nei cinque continenti, di un grande censimento della piccola produzione agroalimentare di qualità.

Si dichiara che la diversità è cercata e rispettata, non soltanto quella biologica delle razze e varietà autoctone, ma anche quella del contesto a cui queste sono legate e in cui si sono evolute: la diversità umana, se vogliamo definirla così. Dopo che il progetto dell'Arca è partito con il Salone del Gusto Torino del 1996, il lavoro di elaborazione d'indagine è andato molto avanti. Ad oggi la Commissione Scientifica ha censito e catalogato circa 647 prodotti in Italia<sup>26</sup>.

Purtroppo l'Arca del Gusto si è poi limitata a diventare un pur importante progetto di sola catalogazione, mentre il focus della vera salvaguardia si è spostato maggiormente sulla realizzazione dei Presidi, in quanto matura l'idea di andare sul territorio ed intervenire proprio per commercializzare e vendere i prodotti: nasce il progetto dei “Presidi” in Italia<sup>27</sup> e nel mondo. Oggi nel mondo esistono 476 Presidi che coinvolgono più di 13.000 produttori<sup>28</sup>, 62 dei quali sono in Italia.

### **3.4. Educazione alimentare e del gusto**

Un imponente processo di industrializzazione e modernizzazione ha investito l'Italia a partire dagli anni 50. Storici, sociologi, antropologi

---

<sup>26</sup> Per la lista completa dei prodotti recensiti nell'Arca del Gusto in Italia (e nel mondo) visitare il sito: <http://www.fondazione Slow Food.com/it/nazioni-arca/italia/>, marzo 2016.

<sup>27</sup> Per approfondimenti sui presidi italiani e toscani consultare: <http://www.fondazione Slow Food.com/it/nazioni-presidi/italia/>, <http://www.slowfoodtoscana.it/presdi-toscani/>, marzo 2016.

<sup>28</sup> Per la lista completa dei Presidi nel mondo: <http://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/i-presidi/>, marzo 2016.

hanno studiato gli effetti del passaggio da una società rurale rimasta pressoché immutata per secoli a un Paese che si allinea al modello di sviluppo delle nazioni più ricche, Stati Uniti per primi. Profondi sono stati i mutamenti degli stili di vita, nella mentalità collettiva, nei modelli di consumo, persino nel paesaggio. E una grande metamorfosi ha segnato anche il modo di alimentarsi.

Fino alla seconda guerra mondiale, circa il 60% dei magri bilanci familiari degli italiani era destinato a spese alimentari che consentivano una dieta povera: ottenute aggiungendo frumento, latte, vino e poco altro. Solo alla fine degli anni '50 aumentano i consumi di carne, formaggio, uova, frutta fresca, zucchero, caffè, mentre diminuiscono quelli di mais e di riso e il grano resta stazionario solo grazie alla diffusione anche al Nord della pasta, tradizionalmente appannaggio del Centro-Sud. È in questo periodo che le campagne prendono a spopolarsi: il 15-20% della popolazione cambia residenza, molti contadini si spostano sulle coste o nei centri urbani, i paesi e i villaggi si svuotano, le cascine mezzadrili sono abbandonate, mentre le aziende agrarie sposano le monoculture cancellando la multiculturità del podere e, con esso, la produzione autarchica di generi alimentari. Le indagini statistiche sui bilanci delle famiglie italiane condotte dall'Istat in modo sistematico a partire dal 1952 individuano le nuove tendenze e il mutare degli stili alimentari indotti dall'imporsi della famiglia nucleare, dall'aumento del potere di acquisto, dalla diminuzione dei lavori pesanti, dall'ingresso delle donne nel processo produttivo. I consumi si delocalizzano e, grazie alla maggiore facilità dei trasporti, si globalizzano<sup>29</sup>; il progresso delle tecniche

---

<sup>29</sup> Come ricordano Eva Benelli e Romeo Bassoli, «Ci sono otto cibi, tra piatti e bevande, che unificano il mondo. Otto prodotti che possono essere consumati ovunque vi sia una grande città [...]: il panino con l'hamburger, la pasta, il sushi, il couscous, la Coca-Cola, il chili con carne, la pizza, il caffè» (da *Gli stili alimentari oggi*, in *Storia d'Italia, Annali 13, L'alimentazione*, Einaudi, Torino 1998, p. 1014).

conservative con la surgelazione (affumicamento, salagione, essiccamento erano state per secoli le uniche praticate) rende possibile reperire prodotti “freschi” in ogni periodo dell'anno e dovunque, indipendentemente dalla zona di produzione e dalla stagione; la distribuzione diventa capillare. La cucina territoriale entra in crisi, rimpiazzata da una sorta di sincretismo alimentare, così come la convivialità familiare. Di certo, alla base del mutato rapporto fra l'uomo contemporaneo e il cibo c'è il taglio del cordone ombelicale che un tempo teneva uniti l'universo contadino e quello del consumo, il produttore e il fruitore dell'alimento. Nella società odierna questo legame si è sciolto: quasi nessuno si procura più direttamente il vino quotidiano presso il vignaiolo di fiducia o va in cascina da acquistare la provvista settimanale di uova, un pollo, un coniglio. Le botteghe di generi alimentari e le osterie, presenti un tempo in ogni più piccolo agglomerato, dove svolgevano, oltre che una funzione di approvvigionamento, quella di riferimento per la comunità e di luoghi di socialità, abbassano le serrande una a una, e nelle città la diffusione dei supermercati va inesorabilmente soffocando il commercio al dettaglio, con il suo corredo di rapporti umani, di scelta diretta della merce, di scambio di informazioni e conoscenze. I cibi si acquistano di preferenza confezionati, pretagliati, in porzioni, spesso precotti. Sempre più rare sono le occasioni per palpare, sentire, valutare, comparare, in altre parole per scegliere con cognizione di causa. In questo modo un immenso patrimonio di saperi relativi alla coltivazione di frutti e verdure, l'allevamento degli animali, alla elaborazione di specialità artigianali e degli stessi piatti di tradizione locale è andato irrimediabilmente perduto. D'altro canto, è evidente che questa perdita delle radici ha lasciato un vuoto surrettiziamente colmato da manifestazioni diverse e abilmente sfruttato dai pubblicitari per imporre

prodotti industriali con messaggi che ne evocano la naturalità, la genuinità, il legame con la tradizione, la tipicità. Se le scelte alimentari non sono più indotte dalla tradizione e dell'ambiente sociale, ciascuno si assume direttamente la responsabilità di ciò che mangia, condizionato di volta in volta dalla pubblicità, dalle mode, dalle informazioni dietetiche, dalle opinioni comuni, da gusti e disgusti personali. In questa situazione la via da percorrere è quella di una grande campagna di educazione del consumatore, per rendere ognuno capace di scegliere, fra le grandi offerte, un modo di alimentarsi corretto e sano, onesto e piacevole. Occorre ricostruire il patrimonio individuale e collettivo, le capacità critiche, il gusto. I primi strumenti che possono consentire a tutti di procurarsi una dieta adeguata e gratificante sono i nostri sensi. Slow Food sostiene il primato dell'esperienza sensoriale, facendo sì che vista, olfatto, tatto, odorato e gusto diventino altrettanti strumenti di discernimento, di difesa, di piacere: l'educazione del gusto è la via slow contro la mcdonaldizzazione, contro l'omologazione dei gusti. Si tratta, quindi, di informare, di stimolare la curiosità, di mettere ognuno davanti alla possibilità di scegliere. Addestrare i sensi, affinare la percezione, riparare una sensorialità atrofizzata sono gli obiettivi che si propone. Grande è infatti il peso dei consumatori nell'orientare le scelte produttive verso la qualità. Ma la qualità va scoperta, imparata, codificata. Occorrono allora conoscenze che conducano ad accertare come si producono il vino e i cibi, come essi biologicamente evolvono e si trasformano, con quali sistemi si conservano, quali siano i componenti che destabilizzano e quelli che li snaturano, quali caratteristiche permettono di individuarne la tipologia. Se la qualità è un nostro diritto di consumatori, dovremmo attrezzarci per riconoscerla ed esigerla. È chiaro che un corretto approccio al cibo e al vino è ancora una questione di mentalità, di atteggiamento complessivo di

fronte alla vita: l'atteggiamento di chi non reprimere il piacere ma lo ricerca, scegliendo e governando con la ragione, di chi sa intrattenere intensi rapporti con le radici delle cose, di chi riconosce l'importanza della cultura materiale e della convivialità. Per quanto la conoscenza sensoriale e merceologica degli alimenti sia importante per giustificare la loro selezione e la loro scelta, il piacere che ne deriva non è riducibile ad un processo meccanico, non è un semplice risultato. A qualificarlo intervengono fattori diversi che appaiono culturali oltre che sensoriali, e varianti che toccano la natura della società civile e la storia personale di ognuno<sup>30</sup>.

#### *3.4.1. Nelle scuole*

Il primo luogo dove deve iniziare questa educazione è proprio la scuola. Nel giugno 1993 nasce per iniziativa di Slow Food la “Settimana del Gusto”, articolata su due livelli. Da un lato si realizzano una serie di interventi nelle scuole nel corso dei quali cuochi, pastai, norcini, pasticceri coinvolgono i ragazzi in attività pratiche di degustazione guidata ma anche di manipolazione: le aule diventano così laboratori e cucine. Parallelamente, negli stessi giorni, i migliori ristoranti italiani aprono le porte a tutti i giovani fino a 25 anni offrendo loro un menù a prezzo ridotto: un'occasione inedita per avvicinarli al mondo dell'alta cucina dell'arte culinaria. L'iniziativa di Slow Food culmina, nel maggio 1997, in un convegno promosso a Roma: “Dire, Fare, Gustare. Discorsi, progetti, esperienze intorno all'educazione sensoriale”. Lavoro, questo, che diventerà un libro pubblicato da Slow Food Editore: *“Dire fare gustare, percorsi di educazione del gusto nella scuola”* di Rossano Nistri. L'alfabetizzazione sensoriale e la successiva costruzione di una

---

<sup>30</sup> Petrini C. [2001], *“Slow Food. Le ragioni del gusto”*, Laterza Editori, Roma-Bari, 2001.

grammatica e di una sintassi del gusto consentono di arrivare alla comprensione delle valenze culturali legate all'alimentazione e del concetto di territorialità, proprio grazie alla diffusione fra i banchi di scuola. L'ultimo passo di questo processo educativo lo abbiamo avuto in questi ultimi anni grazie al progetto "Orti in Condotta".

#### *3.4.2. Per gli adulti*

I "Laboratori" hanno lo scopo di mettere una persona davanti ad un prodotto: è l'occasione per esaminare un cibo o una bevanda presi singolarmente. Un'oliva, un vino, un formaggio alla volta, separatamente. L'assaggio è critico e orientato verso la conoscenza sensoriale. Nel corso dei Laboratori si guarda, si annusa, si degusta, si acquisiscono informazioni su caratteristiche merceologiche e modalità produttive, si mettono a confronto prodotti simili e si sperimentano accostamenti inusuali. Si sviluppa il gusto nel suo senso più vero: di piacere, che diventa conoscenza, e di conoscenza che diventa piacere. Il successo della formula dimostra come la nuova cultura gastronomica esprime una forte esigenza didattica, volta a conoscere il cibo, e un bisogno di disciplina, per mettere ordine nel disordine delle offerte commerciali.

Il passo successivo è rappresentato dal "Master of Food". Il programma del corso riguarda i processi produttivi e i prodotti tipici e tradizionali, la merceologia del cibo e delle bevande, le razze animali e le specie di frutta e verdura, per un totale di ventiquattro corsi con la finalità di avere un quadro sufficientemente esaustivo della nostra alimentazione. I tempi attuali sono purtroppo caratterizzati da una diffusa ignoranza sulle tematiche agricole e ambientali. Prova ne è l'assoluta inadeguatezza del discorso sugli OGM che porta all'oscillazione tra il rifiuto di questo versante della ricerca applicata e la fede verso le nuove biotecnologie.

Slow Food ritiene doveroso lo sviluppo di una nuova coscienza ambientale, nella quale l'educazione giochi un ruolo primario.

### *3.4.3. L'Università di Scienze Gastronomiche*

L'idea di istituire un centro di studi superiori di Scienze Gastronomiche nasce sul finire del 1997, allorché si comincia a prospettare la ristrutturazione dell'Agenzia di Pollenzo, fattoria albertina sul confine delle Langhe. La dimensione dell'immenso fabbricato, una corte sabauda circondata da campi e corsi d'acqua, consente di realizzare al suo interno diverse iniziative, tutte collegate alla valorizzazione del territorio e dei grandi vini di Langa. L'idea di una Accademia del Gusto come centro europeo dedicato allo studio della cultura gastronomica e sensoriale è stata la prima opzione. Si tratta di una novità nell'ambito dell'insegnamento superiore. Mentre le scienze e le tecnologie alimentari sono coltivate nelle Facoltà di Agraria e di Veterinaria, e la nutrizione e la dietetica sono appannaggio di quelle di Medicina, gli aspetti storici, culturali e linguistici dell'alimentazione non sono mai stati recepiti, con apposite discipline, nelle Università italiane e internazionali. L'Università di Scienze Gastronomiche privilegerà gli orientamenti umanistici e proprio per questo aspetto si troverà a guidare il rinnovamento di un settore importante delle scienze umane. Questa si fa carico di obiettivi didattici e di ricerca, della storia della gastronomia e quella delle tecnologie alimentari, e deve occuparsi altresì di geografia, di diritto, economia, di marketing, di sociologia, di antropologia, di ecologia, di storia del paesaggio, della comunicazione audiovisiva e delle tecnologie di degustazione. Insomma, va considerata come una scienza multidisciplinare con un ampio spettro di interessi e di materie, alcune delle quali pionieristiche, in grado di formare gastronomi capaci di operare nel giornalismo, nella ristorazione, nel marketing alimentare, nel

turismo, nel settore formativo ed educativo. Rappresenta l'approdo più alto della strategia educativa di Slow Food.

## **B- Gli eventi: Salone del Gusto, Terra Madre, Cheese e Slow Fish**

L'ideazione e realizzazione di questi eventi (il Salone del gusto in primis) parte dalla necessità di “educare” un pubblico sempre più vasto, favorire un contatto più stretto fra produttori, trasformatori e consumatori, dare ai consumatori strumenti di maggiore conoscenza dei vari prodotti per operare scelte più consapevoli nell'alimentazione quotidiana. Con Terra Madre si vuole creare la rete delle comunità del cibo del mondo (agricoltori, pescatori, allevatori, artigiani) favorendo incontro-riflessione-scambio sulle problematiche che accomunano i piccoli produttori del Sud e del Nord del mondo e cercando di trovare soluzioni adeguate. Alla base di questo grande evento c'è un grande spirito di accoglienza, fratellanza e solidarietà. Slow Food sostiene che questo è il Salone del Gusto.

### **3.5. Il Salone del Gusto**

L'idea di un “Salone del Gusto” e la sua realizzazione sono centrali nella storia di Slow Food. Fin dalla sua prima edizione del 1996, sperimentale e ridotta rispetto alle successive, si possono intuire le caratteristiche innovative di un evento che vuole andare al di là delle formule usate dalle fiere dedicate all'enogastronomia, in bilico fra piccolo commercio e folklore. In un'area di 5.000 metri quadrati, all'interno del complesso espositivo del Lingotto Torino, si inaugura una manifestazione che rifiuta lo stile espositivo consueto, puntando innanzitutto sul

territorio, con le sue produzioni e i suoi artifici messi a confronto con i consumatori.

I “Laboratori del Gusto”, già apparsi in manifestazioni precedenti sono qui posti al centro dell'attenzione, perché si ritiene fondamentale la conoscenza delle materie prime, dei sapori e dei piatti realizzati. Al Salone i temi del movimento sono rilanciati e dibattuti, e prende avvio la campagna dell'“Arca”. Per la prima volta Slow Food parla di salvaguardia del prodotto tipico, ufficializzando la sua posizione con un progetto ambizioso che vuole aprire strade nuove a produzione, mercato e consumo. I risultati confortanti della prima esperienza portano a scommettere sul Salone, decidendo la cadenza biennale e progettandone la crescita nell'edizione del 1998. Questo costituisce lo spartiacque, preparando una riflessione profondamente innovativa sull'economia agricola italiana. Fa scoprire ai visitatori e a tutti che, nell'ambito delle piccole produzioni tipiche, l'Italia ha pochi rivali e che questo patrimonio può disporre di un mercato rilevante. Con il Salone del 2000 nasce il progetto dei “Presìdi” attraverso i quali l'associazione ha cominciato a fare economia attiva in prima persona e a promuovere idee sul piano commerciale. A decretare il successo della formula presso un pubblico è, certo, il fascino del *made in Italy* in campo enogastronomico ma, soprattutto, la consapevolezza diffusa che il Salone risponde alle nuove esigenze di un mercato agroalimentare da reinventare: nel momento in cui il modello industriale intensivo applicato all'agricoltura ha raggiunto il punto di non ritorno, l'unica via possibile passa attraverso il recupero dell'agricoltura tradizionale, ripensata alla luce delle nuove esigenze di qualità, del rispetto per l'ambiente, di un'informazione di alto profilo.

Ad oggi il salone è diventato un appuntamento per pensare e sperimentare il futuro.

### 3.6. Terra Madre

Nel 2003 Carlo Petrini invita a Torino, per un primo meeting di incontro nell'ottobre 2004, seimila persone. Terra Madre prende il nome in onore alla *Pachamama*, la Madre Terra che gli indios sudamericani chiamano così e che è venerata letteralmente da milioni di contadini nel mondo. Il termine era efficace in quanto tali persone erano inserite in gruppi che, pur molto eterogenei, erano tutti caratterizzati dalla condivisione di alcuni valori e soprattutto dal fatto di mettere il cibo al centro delle proprie vite.

Terra madre era un nuovo soggetto che, dal 2004, si era affacciato nel panorama politico ed economico globale. Nasce come un grande meeting di persone da ogni parte del mondo e si trasforma presto in una rete permanente o in un insieme di reti in cui coloro che la compongono nei diversi territori del mondo lavorano giorno per giorno per un nuovo modello economico, agricolo, alimentare e culturale. Terra Madre rappresenta un modo molto concreto di mettere in pratica ciò che è stato definito “glocalismo”: un insieme di azioni su scala locale con l'obiettivo di avere importanti ripercussioni a livello globale (vedi *Appendice 2*). È un soggetto che si evolve con il tempo, ha una sua politica, dei valori condivisi, degli obiettivi a lungo e medio termine. Terra Madre, ben al di là dall'essere un semplice meeting biennale, è la rete mondiale delle comunità locali del cibo. È diventata subito più grande di Slow Food, in termini di persone coinvolte, e si può dire che oggi lo contenga al suo interno. E' l'unico che connette idealmente e fisicamente le diversità gastronomiche di tutta la Terra.

La rete conta più di 2000 Comunità del Cibo presenti in quasi ogni Stato del mondo. Sono milioni di persone, o più, e sono tutte legate alla stessa idea di cibo, basata solidamente sui loro territori e sul loro lavoro

quotidiano, semplice ma insostituibile: coltivare, allevare, pescare, trasformare, vendere ciò che producono attraverso canali fuori dal sistema governato dal libero mercato. Nella rete c'è chi studia il cibo con un approccio olistico, chi lo tiene vivo insieme alla musica, all'oralità, ogni forma di sapere gastronomico.

Dopo la prima edizione del 2004 a cui parteciparono soltanto contadini e agricoltori di tutto il mondo, per l'edizione del 2006 si decise di allargare la tipologia dei protagonisti del meeting ai saperi culinari e alla questione della dialettica tra scienza moderna e conoscenze tradizionali. Oltre alle comunità del cibo, furono invitati 1000 cuochi e cuoche, gli stellati Michelin fino al semplice oste di paese, per portare la loro esperienza e confrontarla con quella di chi il cibo lo produce. Inoltre si arricchì di circa 250 rappresentanti di Università che decisero di sottoscrivere l'impegno a fare ricerca con i saperi dei contadini, a rivalutare le conoscenze popolari tradizionali, a mettere sullo stesso piano l'antico e il nuovo, senza pregiudizi. Dopo i regni dei saperi produttivi, dell'abilità culinaria, della scienza, nel 2008 si proseguì nel coinvolgere altre parti del mondo del cibo: i musicisti rurali, i portatori di quelle tradizioni orali e musicali che accompagnano da sempre il lavoro, le stagioni, i riti di passaggio, la convivialità. E poi invitarono le comunità a portare i loro giovani, per dare speranza al futuro del pianeta, perché si facessero carico della responsabilità immensa che hanno nel ricevere i saperi e continuare ad accudire la terra dei loro avi. Si era inoltre aperto ai produttori di fibre naturali, che affiancano nelle campagne i produttori di cibi ma che hanno problemi non molto differenti tra erosione dei suoli,

concorrenza dei prodotti industriali e delle fibre sintetiche, diminuzione della biodiversità e leggi inique del mercato<sup>31</sup>.

Nel 2009 nasce il “Terra Madre Day”, la festa del cibo della Rete di Terra Madre in tutto il mondo: ogni anno, il 10 dicembre, anniversario della fondazione di Slow Food, tutte le comunità del cibo saranno chiamate a celebrare Terra Madre a casa loro, sul loro territorio, attraverso piccole e/o grandi iniziative organizzate in loco e dedicate ai temi della sovranità alimentare e dell'economia locale.

Oggi la rete di Terra Madre è andata sempre a crescere facendo sì che migliaia di giovani contadini si unissero allo Slow Food Youth Movement, emanazione di Slow Food nato dalle università americane e diffusosi a livello internazionale, che si impegna a migliorare i pasti delle mense, l'educazione al cibo, a invogliare e sostenere quei ragazzi che vogliono intraprendere un'attività in campagna. Ci sono anche gli accademici che hanno sottoscritto l'impegno per le conoscenze tradizionali e i cuochi, che aumentano come aumentano i territori coinvolti. In più c'è il mondo di Slow Food, con i suoi soci, che ricercano quotidianamente un cibo migliore per se e per la Terra, che si impegnano in forme distributive alternative come i Mercati della Terra<sup>32</sup> o nella creazione degli orti scolastici e altri progetti educativi, nella tutela della biodiversità. Adesso si deve pensare a coinvolgere in maniera ancor più strutturata i GAS, i Gruppi di Acquisto Solidale, le AMAP in Francia, le Community Supported Agriculture nel Nord America.

---

<sup>31</sup> Petrini C. [2009], *“Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo”*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2010.

<sup>32</sup> Per approfondire il tema: <http://www.mercatidellaterra.it>.

Dall'idea originaria in cui prevalevano le Comunità composte dai soli produttori, si è passati a un nuovo approccio che vede coinvolti anche i consumatori organizzati e alleati ai contadini. “In questa prospettiva la parola stessa “consumatori” è da considerarsi inadatta: quelli che mangiano il cibo delle comunità si chiamano “co-produttori”. Sono soggetti consapevoli che «mangiare è un atto agricolo»<sup>33</sup> e premiano chi coltiva con “senso gastronomico”<sup>34</sup>. Consci che le loro scelte alimentari hanno un impatto sulla sostenibilità generale dei processi di produzione, si rifiutano di essere soggetti passivi, che acquistano con sbadattaggine ciò di cui nutrirsi. Sanno che ogni alimento è il risultato di una rete e che di quella rete possono fare parte attivamente. Vedono l'atto finale, il mangiare, come l'approdo di un processo produttivo che è ciclico, perché inserito nei meccanismi di funzionamento di un sistema più grande, quello naturale”<sup>35</sup>.

### **3.7. Il Salone del Gusto e Terra Madre**

Dal 2004 al 2010 il Salone e Terra Madre si sono svolti, sempre, ogni due anni, nello stesso periodo, ma con ingressi separati, a Torino (spazio fiera). Nel 2012 si sono uniti in un unico evento e le comunità del cibo sono entrate pieno titolo nel mondo Slow Food.

Il Salone del Gusto dell'ottobre 2012 ha segnato l'inizio di quello che è lo “Slow Food 2.0”: Carlo Petrini durante il Congresso internazionale di Slow Food ha dichiarato che entro il 2016 l'Arca del Gusto avrebbe caricato 10.000 prodotti. Questo “10.000” si accompagna ad altri due

---

<sup>33</sup> Berry W. [1990], *“The Pleasure of Eating”*, in ID., *“What are People for?”*, North Point Press, San Francisco.

<sup>34</sup> Per approfondire: Petrini C. [2005], *“Buono, Pulito e Giusto. Principi di una nuova gastronomia”*, Einaudi Editore, Torino, 2011 o la nuova edizione edita da Slow Food Editore nel 2016.

<sup>35</sup> Petrini C. [2009], *“Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo”*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2010 (p. 42).

obiettivi fissati che hanno come traguardo la stessa cifra: ossia la costruzione di 10.000 nodi della rete e dei 10.000 orti in Africa (poco dopo che era stato raggiunto e superato il traguardo dei 1000 orti). Si parla di 10.000 punti di vitalità che stiano nella rete più grande, quella del cambiamento globale, e l'animino di buone pratiche. Fin da subito, però, questa rete libera, mossa da sentimenti che Carlo Petrini chiama “intelligenza affettiva” (il cemento della rete, dato dalla fratellanza, e l'esercizio di un'intelligenza meno logica, ma più umana), e “austera anarchia” (nessuno dice alle comunità o ai nodi della rete cosa fare, nello specifico, come organizzarsi o come lavorare), in qualche modo ha iniziato a marcare una certa dissonanza con ciò che era stato Slow Food fino a quel momento. Le comunità di Terra Madre per la maggior parte non facevano e non fanno tutt'ora parte dell'associazione in maniera formale. Per questo, per risolvere queste dissonanze, nel 2012 il Salone del Gusto e Terra Madre sono diventati un unico evento aprendo le rispettive porte e mescolando le diversità di entrambi. Ma oggi l'Associazione conta circa 100.000 soci ufficiali nel mondo, che hanno pagato una tessera e sono organizzati in circa 1500 *convivia*. Una cifra irrisoria se paragonata all'umanità che si muove intorno, ad essa collegata. Ci sono 2200 Comunità del cibo di Terra Madre, 400 Presidi con i loro produttori, 700 progetti educativi nelle scuole che coinvolgono bambini e insegnanti, un'alleanza con 1700 cuochi e i loro ristoranti, 1000 orti in Africa, scolastici o comunitari, lo Slow Food Youth Network con i suoi giovani che non sempre seguono i canali associativi ma si aggregano in maniera più informale. E poi ci sono gli indigeni, il cui “parlamento” all'ONU, in occasione della visita di Petrini, ha riconosciuto Slow Food come unico

interlocutore non istituzionale all'interno della società civile. Si può calcolare una cifra che va dalle 600.000 unità al milione<sup>36</sup>.

Infine la realizzazione da parte di tutta la rete di Slow Food Terra Madre di ben 10.000 orti in Africa. “Il programma segue un percorso nel quale gli obiettivi sono al tempo stesso strumenti e valori, sono connessi, si alimentano a vicenda, vogliono portare una liberazione usando la gastronomia liberata”<sup>37</sup>.

I 10.000 orti in Africa sono poi la parte più “strategica”. Le esperienze fatte fino ad oggi ci insegnano che questa iniziativa ha qualcosa di rivoluzionario. L'Africa diventa il focus privilegiato dello sforzo di Slow Food, perché rappresenta il futuro, e lo sta dimostrando. Perché è il luogo nel mondo dove la fame e la malnutrizione sono uno dei problemi più drammatici; a fianco però di tradizioni, risorse, biodiversità, saperi, culture e terre che, se non sono depredati dai colonizzatori di ogni forma, se non sono omologati o cancellati da un progresso che per troppo tempo in Africa è andato nel verso sbagliato, possono diventare la ricchezza su cui costruire il futuro del mondo, non soltanto dei territori africani. “Un orto dà da mangiare, è sostenibile, veicola la cultura alimentare, permette di praticare la gastronomia tradizionale, fa pensare e stimola a creare quei giovani che possono inventarsi nuove strade di riscatto, restituisce dignità agli anziani che vi partecipano con il loro sapere. Succede in Africa ma succede anche in Sud America, in Europa come in Nord America, in Asia e in Oceania, negli orti urbani, scolastici o di comunità rurali. Nei Paesi poveri come nei Paesi ricchi, perché anche da noi si patisce la malnutrizione. La crisi attuale sta riportando sotto la soglia di povertà

---

<sup>36</sup> Petrini C. [2013], *“Cibo e libertà. Slow Food: storie di gastronomia per la liberazione”*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2013.

<sup>37</sup> Petrini C. [2013], *“Cibo e libertà. Slow Food: storie di gastronomia per la liberazione”*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2013 (p. 173).

molte famiglie e molte persone che abitano le nostre città; sono spesso nascoste, ma ci sono e sono tante”<sup>38</sup>. Quindi con l'impegno, ognuno nel suo contesto territoriale, può fare qualcosa.

### **3.8. Cheese**

È l'evento biennale braidese, che si svolge ogni due anni dispari, dedicato alle forme del latte per far scoprire al pubblico visitatore la bellezza e la varietà interna dei prodotti latteo-caseari. Il motto di questo evento è sempre stato “resistenza casearia”, cioè resistere per difendere la diversità.

In molti casi si lavora per difendere formaggi antichi, modi di produrre (i pastori e i malgari sono altri soggetti da tutelare), di allevare razze autoctone, di salvaguardare porzioni di pascolo o di territori con una lunga tradizione alle spalle.

### **3.9. Slow Fish**

Con i riflettori sul Mediterraneo, nel Porto Antico di Genova apre il Mercato di Slow Fish. L'evento si svolge sempre ogni due anni dispari con la partecipazione di decine di espositori selezionati da Slow Food per la bontà organolettica delle loro proposte e il processo di produzione pulito e giusto, per far scoprire le biodiversità marine dei nostri mari.

Il Mercato di Slow Fish è il luogo dove incontrare chi, in tutto il mondo, difende ogni giorno il cibo vero, preservando ambiente, biodiversità e metodi di produzione tradizionali: pescatori e dettaglianti, contadini e artigiani che mettono al primo posto il risultato del loro lavoro e il rispetto per le materie prime. Ecco perché fare la spesa in questo mercato diventa un atto politico. Anche grazie ai Personal Shopper, i

---

<sup>38</sup> Petrini C. [2013], *“Cibo e libertà. Slow Food: storie di gastronomia per la liberazione”*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2013 (p. 174).

neogastronomi formati all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, dall'edizione del 2013, fanno fare ai visitatori dei veri e propri tour gastronomici e didattici per imparare a fare la spesa con consapevolezza e scoprire le delizie nascoste tra i banchi del pesce. Inoltre, anche il mercato ittico di Genova, storica pescheria cittadina, apre i battenti in via straordinaria ai visitatori di Slow Fish per offrire il pesce fresco dei pescatori locali.

Salone del Gusto, Terra Madre, Cheese e Slow Fish sono eventi internazionali, gestiti centralmente dalla Sede di Bra. Fin dall'inizio, però sono stati mobilitati centinaia di volontari, provenienti da tutte le Condotte italiane, per permettere la realizzazione di questi eventi. La vicinanza quotidiana con produttori, trasformatori, ristoratori e con le comunità del cibo del mondo, è servita a tutti per creare legami, conoscere maggiormente le problematiche legate alla produzione del cibo, alla sostenibilità, alla difesa della biodiversità. Potremmo dire che ha rappresentato una vera e propria "formazione" sul campo. Al ritorno, i volontari hanno potuto "riportare" tutto questo ai soci delle varie condotte, e si è capito che si doveva operare sul territorio in maniera diversa. A cominciare dalla Toscana, nel 2006 è nata "Terra Madre in Toscana", dove, ogni due anni, in occasione dell'evento internazionale, sono stati ospitati per 2/3 giorni, nei vari territori, i delegati delle comunità internazionali: hanno incontrato produttori, istituzioni locali, le realtà degli "Orti in condotta" e i legami creati, anche di scambio delle esperienze di ognuno, si sono sviluppati negli anni e ormai consolidati. La condotta di Scandicci ha instaurato e mantiene rapporti con le comunità ungheresi, francesi, macedoni e messicane. Terra Madre in Toscana è diventata un esempio anche per

le altre regioni e così sono nate Terra Madre Campania, Terra Madre Trentino, ecc. In varie regioni (a cui se ne sono aggiunte, via via altre), partendo da un'analisi più attenta delle realtà territoriali e dall'esperienza degli eventi internazionali, l'Associazione è riuscita a realizzare nuovi progetti come Slow Folk (Scandicci-Toscana) e Arcipelago Isole Slow (Sicilia-Toscana), i primi nati, e poi Slow Beans (Lucca-Toscana-Umbria), ecc.

## **C- Il Buono, Pulito e Giusto**

### **3.10. La filosofia del “Buono, Pulito e Giusto”**

Nel 2005 Carlo Petrini e un suo collaboratore, Carlo Bogliotti, lavorano a un libro che avrebbe reso più organico il pensiero Slow, evolutosi e complicatosi molto in vent'anni. Il titolo scelto fu “Buono, Pulito e Giusto” diventato in poco tempo uno slogan bandiera per l'associazione. Concetto servito a comunicare e a pubblicizzare le manifestazioni organizzate sempre al meglio. “Principi di nuova gastronomia”, il sottotitolo dell'opera, portava a un livello più alto la filosofia del saper mangiare. A conclusione del capitolo finale del libro, in cui si sostiene che quella gastronomica è la scienza della felicità, leggiamo una dichiarazione spontanea di Petrini:

«Sono un gastronomo.

No, non il mangione che non ha il senso del limite e gode di un cibo solo quanto più è copioso o quanto più è proibito.

No, non lo stolto dedito ai piaceri della tavola che se ne infischia di come un cibo è arrivato al desco.

Mi piace conoscere la storia di un alimento e del luogo da cui proviene, mi piace immaginare le mani di chi l'ha coltivato, trasportato, manipolato, cucinato, prima che mi venisse servito.

Vorrei che il cibo che consumo non privi di cibo altri del mondo.

Mi piacciono i contadini, il loro modo di vivere la terra e di sapere fare il buono. Il buono è di tutti; il piacere è di tutti, poiché è nella natura umana.

C'è cibo per ognuno su questo Pianeta, ma non tutti mangiano. Chi mangia, inoltre, spesso non gode, ma mette benzina in un motore. Chi gode, invece, spesso non si preoccupa d'altro: dei contadini e della terra, della natura e dei beni che ci può offrire.

Pochi conoscono ciò che mangiano e godono per tale conoscenza, fonte di piacere che unisce con un filo rosso l'umanità che la condivide.

Sono un gastronomo, e se vi vien da sorridere, sappiate che non è semplice esserlo. E' complesso, perché la gastronomia, considerata una Cenerentola nel mondo del sapere, è invece la scienza vera, che può aprire gli occhi. E in questo mondo d'oggi è molto difficile mangiare bene, ovvero come la gastronomia comanderebbe. Ma c'è futuro, sempre, se il gastronomo avrà fame di cambiamento<sup>39</sup>».

Il “buono, pulito e giusto” non è un dogma ma un’aspirazione a cui devono tendere tutti i contadini, cuochi, produttori, cittadini. È un trittico su cui costruire un'alleanza:

- Buono: l'attenzione alla qualità organolettica, al piacere (personale o condiviso, conviviale), al gusto inteso anche in termini culturali (ciò che è buono per me può non essere buono in Africa, in Sudamerica, in Estremo Oriente e viceversa).
- Pulito: la sostenibilità, durabilità, di tutti i processi legati al cibo, dalla semina nel rispetto della biodiversità, passando per la coltivazione, alla raccolta, dalla trasformazione ai

---

<sup>39</sup> Petrini C. [2013], *“Cibo e libertà. Slow Food: storie di gastronomia per la liberazione”*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2013 (p. 25).

trasporti, dalla distribuzione al consumo finale, senza sprechi, attraverso scelte consapevoli.

- Giusto: senza sfruttamenti, diretti o indiretti, di chi lavora nelle campagne, con retribuzioni gratificanti e sufficienti, e mantenendo al contempo il rispetto per le tasche di chi compra, valorizzando equità, solidarietà, dono e condivisione.

Questo insieme di valori oggi è di grande attualità: c'è chi si è specializzato nel promuoverli o difenderli anche solo in parte, ma pochi colgono la portata dell'insieme, la preziosità dei collegamenti nascosti. La visione di Slow Food è olistica, onnicomprensiva e complessa. Non si può guardare al cibo da un solo punto di vista, inseguendo unicamente e separatamente il buono, il pulito o il giusto.

Da allora Slow Food lavora coi produttori, contadini e cuochi di tutto il mondo per "liberare la gastronomia"<sup>40</sup> grazie al loro lavoro attivo sul territorio, alla mescolanza tra i diversi modi di vedere le cose e di farle. Tanto che alcuni tra i migliori cuochi del mondo, nel settembre del 2011, si riunirono a Lima e scrissero una "Lettera aperta ai cuochi di domani":

«In un momento in cui la società è in rapida evoluzione, la nostra professione deve attivamente rispondere alle nuove sfide. La professione culinaria oggi offre una vasta gamma di opportunità e percorsi. Noi cuochi condividiamo la passione per la cucina e la convinzione che il nostro lavoro è anche uno stile di vita. La cucina ci offre innumerevoli possibilità per esprimere liberamente noi stessi, perseguire i nostri interessi e realizzare i nostri sogni. Riteniamo infatti che la cucina non è solo una risposta al bisogno fondamentale dell'uomo di nutrirsi, ma è anche la ricerca della felicità. La cucina è un potente strumento di trasformazione che, attraverso lo sforzo congiunto con i produttori

---

<sup>40</sup> Vedi nota 31.

e i consumatori, può cambiare il modo stesso di alimentarsi. È per questo che sogniamo un futuro in cui lo chef s'impegna nel sociale, in maniera consapevole e responsabile, per dare il suo contributo per arrivare a una società giusta e sostenibile. [...] Ecco la nostra lettera aperta ai cuochi di domani.

Caro chef, in relazione con la Natura:

1. Il nostro lavoro dipende dai doni che la natura ci fa. Tutti noi abbiamo la responsabilità di conoscere e proteggere l'ambiente, di usare la nostra cucina e la nostra voce come uno strumento per il recupero di varietà che sono patrimonio storico e ora in via di estinzione così come di promuovere nuove specie. In questo modo possiamo contribuire a proteggere la biodiversità della Terra, così come preservare e creare sapori e preparazioni.
2. Nel corso di migliaia di anni, il dialogo tra uomo e natura ha portato alla creazione dell'agricoltura. Siamo tutti, in altre parole, parte di un sistema ecologico. Per garantire che questa ecologia sia la più sana possibile, dobbiamo incoraggiare e praticare, sia nei campi sia nelle cucine, produzioni sostenibili. In questo modo, possiamo creare sapori autentici.

In relazione con la Società:

3. Come chef, noi siamo il prodotto della nostra cultura. Ognuno di noi è erede di un patrimonio di sapori, di modi di stare a tavola e tecniche di cottura. Ma non dobbiamo vivere questa eredità passivamente. Attraverso la nostra cucina, la nostra etica e la nostra estetica, siamo in grado di contribuire alla cultura e all'identità di un popolo, di una regione, di una nazione. Con il nostro lavoro possiamo anche diventare dei ponti tra culture diverse.
4. Praticiamo una professione che ha il potere di influenzare lo sviluppo socio-economico degli altri. Possiamo avere un impatto economico significativo, favorendo l'esportazione della nostra cultura culinaria e stimolando l'altrui interesse. Allo stesso tempo, collaborando con i produttori locali e applicando loro favorevoli condizioni economiche,

siamo in grado di generare ricchezza a livello locale, rafforzando finanziariamente le nostre comunità.

In relazione con la Conoscenza:

5. Anche se l'obiettivo primario della nostra professione è quello di dispensare felicità e suscitare emozioni, attraverso il nostro lavoro e lavorando con esperti nel campo della salute e dell'Istruzione, abbiamo un'opportunità unica per trasmettere le nostre conoscenze al pubblico, aiutando ad esempio i nostri clienti a prediligere i migliori metodi cottura e a fare le scelte alimentari migliori per la loro salute attraverso il cibo che mangiano.
6. Attraverso la nostra professione, abbiamo l'opportunità di generare nuove conoscenze, che si tratti di qualcosa di così semplice come lo sviluppo di una ricetta o ben più complicato come un approfondito progetto di ricerca. E proprio come abbiamo tratto beneficio dall'insegnamento degli altri, abbiamo a nostra volta la responsabilità di condividere tutto quanto abbiamo appreso.

In relazione con i Valori:

7. Viviamo in un tempo in cui cucinare può essere uno splendido modo per esprimere se stessi. Cucinare oggi è un campo in continua evoluzione, che comprende molte discipline diverse. Per questo motivo, per svolgere le nostre ricerche e realizzare i nostri sogni è importante riempirli di autenticità, umiltà e, soprattutto, passione. In definitiva siamo tutti guidati dalla nostra etica e dai nostri valori<sup>41</sup>».

Il tutto è stato firmato da Ferran Adrià (elBurri, Spagna), Renè Redzepi (Noma, Danimarca), Alex Atala (D.O.M., Brasile), Massimo Bottura (Osteria Francescana, Italia), Gastón Acurio (Astrid y Gastón,

---

<sup>41</sup> Petrini C. [2013], *“Cibo e libertà. Slow Food: storie di gastronomia per la liberazione”*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2013 (p. 51-52).

Perù), Dan Barber (Blue Hill, USA), Michel Bras (Bras, Francia), Yukio Hattori (Giappone).

## Capitolo Quattro

### 4. SLOW FOOD SCANDICCI: CONDOTTA 180

«Fin dagli albori della sua storia uno dei tratti peculiari di Slow Food, nonché punto di partenza per tutto quello - attività, eventi, idee e persone - che negli anni sarebbe andato a costituire (tassello dopo tassello) la complessità, è stato la scelta di radicarsi sul territorio. Una scelta consapevole poiché già alle proprie origini la nostra associazione aveva intuito che solo aggregando e costruendo nella piccola dimensione, basata sulla scala locale, avrebbe potuto realizzare e pensare in grande. Ancora oggi, tanto più se si considera la generale situazione di crisi in cui ci troviamo a vivere e che attraversa trasversalmente l'economia, l'ambiente, l'agricoltura, il sistema energetico, la proposta di Slow Food consiste nel puntare sul locale (per approfondire vedi *Appendice 2*). Una proposta che è prima di tutto una scommessa etica ed economica, perché solo valorizzando il territorio con tutto il patrimonio di valori che questo si porta appresso potremo migliorare le nostre condizioni di vita generali. Solo percorrendo una strada maestra che individua i bisogni della comunità sul territorio e cerca poi risposte soluzioni sostenibili, potremmo evolvere, partendo da una dimensione locale per andare poi gradualmente ad incidere un contesto globale. Dove il termine “sostenibile” torna ad avere un significato coerente, ovvero di qualcosa che deve durare nel tempo, che deve essere concepito per essere disponibile anche per le generazioni che verranno. [...]»

ROBERTO BURDESE, “Presentazione” *Diario di Slow Food: 365 giorni in Toscana*,  
anno 2009

È in questa direzione che, soprattutto dal 2010, ma in realtà fin dall’inizio della sua nascita, ha operato la condotta Slow Food di Scandicci.

#### 4.1. Storia della Condotta

La Condotta fu istituita nel maggio 1995 per volontà di Sergio Staino, uno dei firmatari del Manifesto di Parigi, abitante a San Martino alla Palma a Scandicci, e di un gruppo di persone del territorio, soprattutto

insegnanti, che frequentavano la libreria cittadina, il “Centrolibro”, che fu scelta come sede; Silvio Barbero, vice presidente di Arcigola nazionale, da Bra comunicò a Mauro Bagni che doveva essere il fiduciario. In pochi mesi da 30 soci (necessari per costituire una condotta)<sup>42</sup> si raggiunsero alcune decine di soci. Da allora, fino ai 760 del 31 dicembre 2015 sono sempre aumentati. I comuni di riferimento, oltre a Scandicci, erano Lastra a Signa e Signa. Staino, fumettista e disegnatore, fece allora un disegno (non c’erano ancora i loghi) per identificare la Condotta, rimasto anche quando arrivò la chiocciola a indicare ogni singola condotta.

Fig. 3: Disegno e Logo Slow Food Scandicci



Fonte: <http://www.acciaioloslow.it/>.

All’inizio (allora era sempre Arcigola) si svolgevano cene, utilizzando soprattutto un circolo Arci, *l’Osteria del Leone* a Lastra a Signa; poi molte iniziative nei vari territori toscani, a “rubare” qua e là quei piaceri enogastronomici che il territorio possedeva in quantità limitata.

La Condotta si è subito caratterizzata come associazione, basata sul volontariato, con il piacere e la convivialità al centro dell’interesse. Poco interesse invece per gli eventi e per la gestione di manifestazioni promosse dagli enti locali. Unica eccezione “Antichi sapori di Toscana” insieme al Comune di Lastra a Signa, perché permetteva, oltretutto di incassare i primi soldi e di uscire dalle ristrettezze economiche (le poche risorse venivano

---

<sup>42</sup> Oggi ci vogliono 50 soci per costituire una Condotta.

dalla vendita di un grembiule disegnato da Staino), di portare avanti un discorso di salvaguardia di un prodotto a rischio estinzione, il roventino<sup>43</sup>.

A cavallo del nuovo millennio (con già oltre 100 soci) ci fu un salto di qualità: il primo notiziario stabile, un progetto di sito internet e la prima grande Festa per festeggiare i cinque anni di vita della Condotta. Di conseguenza iniziarono le prime attività organizzate dai soci: il primo corso di vino e poi il progetto “Master of food”. Essendo stata sempre presente ai vari Saloni, congressi, assemblee generali, la Condotta aveva avuto l’opportunità di conoscere tutti i personaggi dell’Associazione e quindi ebbe la fortuna di cominciare con un master “difficile”, quello sulla carne, con un grande docente, Sergio Capaldo, veterinario di Fossano (in provincia di Cuneo)<sup>44</sup>, in quanto nel resto d’Italia si preferivano Master sul vino, olio, formaggio; alcuni “master” sono stati ripetuti nel corso degli anni e più volte si sono ottenuti riconoscimenti a livello nazionale. Dopo aver effettuato tutta la serie di Master (in tutto 24 di base, più i ripetuti) la Condotta inizia a proporre ai soci e non - anche su suggerimento dell’Ufficio educazione di Slow Food Italia, con il quale ha sempre collaborato - il tema della “Spesa quotidiana”. Questo è diventato col tempo il modo di presentarsi ai soci nel campo dell’educazione alimentare e del gusto, tanto che quest’anno, 2016, si pensa di riproporlo al pubblico.

Sempre collaborando con il Comune di Lastra a Signa, con il fiduciario, libraio, e una socia che dirigeva il “Comitato dei genitori”, si

---

<sup>43</sup> Il roventino è stato per le famiglie di Firenze e del comprensorio, dagli anni ‘50, uno dei cibi di strada caratteristici (piatto povero, ma nutriente) come lo sono ancora oggi il lampredotto, la trippa e i coccoli. È una creap di sangue di maiale che oggi, a causa dei nuovi regolamenti sanitari, da Firenze è completamente scomparsa. Rimane nel territorio di Lastra e di Campi Bisenzio, e anche nelle famiglie. È bene ricordare che il comune di Lastra a Signa fu uno dei primi a contestare le nuove regole sanitarie più restrittive e poco chiare, con una cena sui “cibi proibiti” che non avrebbero potuto essere più commercializzati. Naturalmente vi parteciparono alcuni rappresentanti di Arcigola nazionale oltre a quelli del territorio. Ciò fece notizia.

<sup>44</sup> Sergio Capaldo è il fondatore del Presidio della Granda piemontese.

inventò *“Leggere che gusto!”*, manifestazione di grande successo e qualità (che quest’anno è alla sedicesima edizione).

Poi arrivò il Comune di Scandicci a chiedere che la Condotta fosse presente alla Fiera locale: fu un salto di qualità organizzativo ed economico. Non c’era contraddizione con le scelte fatte all’inizio: da allora gli eventi sono sempre stati tre (*“Antichi sapori”*, *“Leggere che Gusto!”* e la Fiera di Scandicci), e sempre predominante è stata l’attività rivolta ai soci e con i soci.

Quindi il progetto orti scolastici, ora *“Orti in Condotta”* negli anni 2003-2004. Prima con l’orto di Malmantile (Lastra a Signa), poi il secondo, sempre nel comune di Lastra a Signa, sviluppando una comunità dell’apprendimento (così si chiama nel Progetto nazionale) molto forte e motivata.

Con i primi guadagni consistenti la Condotta ha sostenuto il Presidio ungherese della salsiccia mangalica, da un maiale di razza autoctona della Puszta<sup>45</sup>, chiamato dai soci maialino rasta o pecora. Da lì sono iniziati i rapporti col movimento a livello internazionale e gemellaggi con Ungheria, Danimarca, Romania, Francia, Messico. C’è da ricordare che proprio nel 2004 c’era stata la prima edizione di Terra Madre a Torino, dove anche Scandicci aveva inviato i propri delegati. È grazie a questa opportunità di incontro e conoscenze che la condotta inizia a tessere rapporti col mondo

---

<sup>45</sup> Il Presidio è nato per valorizzare questa razza tradizionale e dalle ottime qualità, ma anche la tradizionale salsiccia della Puszta ungherese. Il punto di partenza è una realtà piccola, ma organizzata molto bene. Si tratta di 12 allevatori e trasformatori riuniti in una cooperativa che ha già ottenuto la certificazione biologica. Questi piccolissimi produttori si trovano nel Kiskunság, regione a sud di Budapest e sede di uno dei parchi nazionali più importanti del paese, dove allevano i maiali mangalica, trasformano le carni e fanno in casa perfino la paprika. La razza suina mangalica (detta anche mangaliza o mangalitsa) un tempo diffusa e apprezzata in tutta la pianura panonica, in particolare in Ungheria, si caratterizza per il suo inconfondibile pelo folto e arricciato, in genere biondo, o bianco e nero o, più raramente, rosa. Si tratta di un maiale molto grasso, che cresce lentamente e che non può essere rinchiuso: assolutamente incompatibile, quindi, con l’allevamento industriale. Dopo avere rischiato la scomparsa, è stato riscoperto sul finire degli anni Novanta grazie all’ottima carne caratterizzata da un alto contenuto di grasso, ma per un basso livello in colesterolo.

Slow. La condotta riesce ad organizzare diversi viaggi con i Paesi gemellati e proprio in occasione del viaggio in Ungheria, aiutò a costruire la condotta di Kecskemet.

**Fig. 4: Maiali di razza mangalica**



Fonte: <http://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/salsiccia-di-mangalica/>.

Per tre volte consecutive ha vinto la gara del tesseramento, per l'alto numero dei soci raggiunto. Ad oggi, per dare un po' di numeri, Scandicci è la prima in Italia per il numero di tessere da velina, ossia fatte faccia a faccia con chi si vuole fare socio; e la seconda per il numero di soci totali.

**Fig.5 Condotte con più tesserati in Italia al 29/02/2016**

#	Condotta	N° Tessere
1	Milano	766
2	Scandicci	735
3	Romana	722
4	Torino Città	714
5	Genova Giovanni Rebora	446

Nota: I dati sono aggiornati al Febbraio 2016. La condotta di Firenze è ottava con 345 tessere. Il numero può variare molto poiché il tesseramento è annuale, non solare: un iscritto a Marzo sarà conteggiato fino al marzo successivo.

Infine, tanto per delineare questa storia di 20 anni, l'ultimo fra i progetti di grande importanza a livello associativo, arrivato nel 2008 è stato il Bistrot del Mondo, primo circolo culturale della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, aperto nei locali del Castello dell'Acciaiuolo di Scandicci. Prima della nascita del Bistrot per tre anni le varie iniziative della Condotta per i soci si sono svolte alla Badia di Settimo, abbazia circercense, in collaborazione col parroco Don Carlo Maurizi e l'associazione "Amici della Badia".

Nel 2009, insieme all'Istituto "E. De Martino" di Sesto Fiorentino la Condotta ha ideato il progetto "Slow Folk" diventato, oggi, progetto regionale.

Nei vari anni è stata frequente la presenza, ad alcune di queste iniziative, del presidente internazionale Carlo Petrini.

Il 2015 è stato l'anno dei 20 anni della Condotta di Scandicci; quest'anno, 2016, si festeggiano i 30 anni di Slow Food Italia.

## **4.2. Territorio di riferimento**

Riportiamo dal Documento programmatico (2014-2018) approvato al Congresso della Condotta nel marzo 2014, sia questa descrizione dettagliata dei territori in cui la Condotta opera, sia i vari punti del programma che il nuovo gruppo dirigente si impegna a realizzare.

Oltre ai Comuni di Scandicci, Lastra a Signa e Signa, la condotta fa riferimento anche ai Comuni di San Casciano Val di Pesa e Montespertoli per i territori che si affacciano sulla Val di Pesa e a tutti i territori della piana: Sesto Fiorentino, Calenzano e Campi Bisenzio. Scandicci e Lastra si trovano alla sinistra dell'Arno a ovest di Firenze, Signa e i Comuni della Piana, alla destra dell'Arno.

La popolazione complessiva è di circa 80.000 abitanti.

Per decenni Scandicci è stato l'orto di Firenze e la residenza delle grandi famiglie fiorentine, come testimoniano le numerose artistiche ville sulle colline. Le Signe erano invece specializzate nella produzione del famoso cappello di paglia di Firenze. Oggi Scandicci con 50.000 abitanti è dopo Viareggio il più popolato comune toscano non capoluogo di provincia. Dopo qualche decennio di grosso sviluppo industriale manifatturiero (Billi, Zanussi, Moranduzzo e Superpila, le più famose) è un grosso polo per la pelletteria (Gucci, The Bridge, Ferragamo, ecc.) e sta orientandosi verso il terziario. Da rilevare oggi l'accentuato distacco dal modello industriale degli anni '60 e il rafforzamento del polo della pelletteria e dei marchi di qualità. Infine due fatti importanti: il completamento della tramvia Firenze-Scandicci e del nuovo centro cittadino (Piano Rogers), hanno vivacizzato la città. In questi anni abbiamo però assistito anche alla realizzazione di insediamenti produttivi che hanno tenuto ben poco conto della salvaguardia del paesaggio e del consumo di suolo agricolo.

Lastra e Signa, abbandonati i cappelli, con la crisi di grossi marchi industriali, mantiene comunque una diffusa rete di piccole aziende.

Vino e olio sono invece le maggiori produzioni agricole dell'area collinare.

In questa zona è assai diffuso il tessuto associativo. Il volontariato (culturale, sociale, nella scuola, nelle società sportive) è un'esperienza comune a migliaia di persone.

#### *4.2.1. Lastra a Signa - Signa*

##### *4.2.1.1. Agricoltura*

Buona parte del territorio lastrigiano è agricolo, ed è stato, da sempre, coltivato con oliveti e vigneti, ma soprattutto con ortaggi e frutta

una volta famosi e conosciuti come eccellenza in tutto il mondo (in particolare vari tipi di pesche e uva da tavola, pere, fragole, ecc.). Vi erano poi coltivazioni di zafferano (Lastra a Signa fa parte de “Le città dello zafferano”), asparagi argenteuil, fiori giacinti e carciofi, nonché nocciole, mandorle e i famosi pinoli fiorentini. Forse proprio la complessa conformazione del territorio ha permesso di mantenere metodi organici e poco industrializzati, con prodotti buoni e puliti; c’è un rinnovato interesse per le produzioni delle colline e lungo i terreni alluvionali dell’Arno. Si sta anche cominciando a porsi seriamente l’esigenza di riattivare forme di allevamento di piccoli animali da carne (pollame, conigli, anatre, ecc.). E’ presente un’esperienza molto efficiente di allevamento di lumache.

#### *4.2.1.2. Artigianato*

Seppur col passare del tempo abbia avuto alcune leggere flessioni, la produzione artigianale occupa un posto importante nell'economia lastrigiana. In particolar modo l'artigianato a Lastra a Signa è strettamente legato a quello dell'area fiorentina pur seguendo la tradizione locale. Famosissime le aziende specializzate in scarpe e accessori abbigliamento in pelle e le confezioni in maglieria. Porto di Mezzo è stato, nei secoli passati, il principale scalo fluviale fiorentino per il trasporto (importazione ed esportazione) di ogni genere di manifattura e materia prima e questo ha lasciato tracce profonde di grandi capacità artigianali in vari settori. Uno di questi è rappresentato dalla lavorazione della pietra arenaria usata sia per le costruzioni sia come materiale per la regimentazione di canali e drenaggi che compongono un complesso sistema idrogeologico. Questo sistema affonda la sua origine in tempi remoti e oggi riesce ancora a tenere. E’ necessario però che si riesca a mantenerlo, trasmettendo le competenze, per evitare i possibili e notevoli danni a quelle parti del territorio che hanno ceduto a “lusinghe” di cementificazione.

#### *4.2.1.3. Industria*

Storica è la produzione dei cappelli di paglia di Firenze, come si è detto. L'industria dei cappelli di paglia di Firenze era il settore industriale predominante fin dall'inizio del XIX secolo nel comune di Lastra a Signa e nel confinante comune di Signa. Porto di Mezzo è stato il principale scalo fluviale anche per il trasporto di questi manufatti. Oggi sono rimaste poche aziende produttrici dei cappelli a livello artigianale, di limitata produzione, ma altissima qualità. Altre esperienze di impianto di industrie del secolo scorso non hanno avuto seguito, probabilmente per la conformazione del territorio e la presenza del fiume che obbliga a mantenere libere le zone alluvionali. Negli anni Sessanta, Settanta e Ottanta molto attiva fu la Adica Pongo, ditta produttrice tra gli altri del Pongo e del DAS, che ha cessato la sua attività all'inizio degli anni Novanta.

#### *4.2.2. Calenzano - Campi B. - Sesto Fiorentino*

Il comune di Calenzano è per i due terzi montuosi e si sviluppa tra i Monti della Calvana a ovest, il Monte Morello a est. Il 90% del territorio non è urbanizzato e si suddivide in boschi, corsi d'acqua, montagne e campi coltivati, campi di olivi e pascoli da tutelare e valorizzare, con agricoltura di qualità. Un patrimonio importante che pone Calenzano al primo posto tra i Comuni della Piana. Tutti gli anni si tiene l'ormai tradizionale "Fiera dell'olio" e dal 2010 la "Fiera del bestiame e dei prodotti locali" del 2 giugno.

Calenzano ha aderito all'associazione nazionale "Città dell'olio" e sta lavorando con i comuni limitrofi per la creazione di una strada dell'olio e dei sapori. La cultura dell'olio a Calenzano è una passione antica, le colline che contornano la città sono particolarmente adatte alla coltivazione dell'olivo grazie alle caratteristiche del terreno molto fertile e con ph

alcalino appropriato e le varietà di olivo coltivate sono: il leccino, il pendolino, il moraiolo e il frantoio.

#### *4.2.2.1. Campi Bisenzio e Calenzano*

Le bonifiche idrauliche del 1500 consentirono a Campi Bisenzio un grande sviluppo agricolo, con lo sviluppo di coltivazioni di frumento, lino e gelso i cui risultati non furono mai a vantaggio della popolazione contadina, essendo le terre in mano ai grandi nomi dell'aristocrazia fiorentina e della chiesa. Il vino prodotto a Campi Bisenzio non è mai stato ricordato come un buon prodotto anzi si parla di esso come un prodotto simile al veleno. La Piana Fiorentina ed in particolare Campi Bisenzio è da sempre stata zona di transumanza del bestiame che dai territori del pisano veniva portato verso i pascoli estivi dell'alto Mugello. Proprio per il transito di bestiame si sviluppò, non solo a Campi Bisenzio ma in tutta la piana, la cultura della macellazione delle carni. Considerata poi l'estrema povertà delle popolazioni locali si sviluppò il consumo di tagli di animali inusuali per il normale consumo, infatti si trovano scritti rinascimentali che parlano di piatti tipo le budellina di maiale sestesi e/o del riso cavolo e falda di pecora di Campi Bisenzio. La pecora (in umido) è diventata per Campi Bisenzio il piatto principe, infatti la carne di tale animale non era considerata pregiata come l'agnello e finito il proprio ciclo di vita quale produttore di latte per la produzione di formaggi veniva venduta o barattata dai pastori con le popolazioni locali in cambio di rifugio per la notte oppure per i denari che avrebbero consentito la vita del pastore per tutto il periodo di pascolo estivo delle proprie mandrie.

#### *4.2.2.2. Sesto Fiorentino*

Il territorio comunale di Sesto Fiorentino si estende dalle pendici di monte Morello a nord alla piana fiorentina a sud, ed è caratterizzato

essenzialmente da due aspetti ben individuabili: la Piana, parte del più ampio contesto pianeggiante che si estende da Firenze fino a Pistoia, e a nord Monte Morello. La piana consiste in aree ben definite, zona industriale con capannoni moderni, campi agricoli coltivati a frumento e foraggi e oasi naturalistiche. La parte alta Monte Morello è coperta da fitti boschi di abete, quercia e cipresso. Alle quote più basse la collina offre lo spettacolo di oliveti da cui i non molti produttori, grandi e piccoli, ricavano il pregiato olio d'oliva di Morello e Cercina. La città di Sesto Fiorentino è anche conosciuta per la *Manifattura Richard Ginori* fondata intorno al 1737 conosciuta a livello internazionale per le sue porcellane artistiche. Accanto a questa dalla fine dell'800, sono sorte aziende artigianali di porcellana e di ceramica. Ancora oggi nel comprensorio Sestese operano oltre 50 aziende in questo settore<sup>46</sup>.

### **4.3. Rapporti esistenti con produttori, ristoratori, altri soggetti del territorio: Terra Madre**

Fin dall'inizio, come si è detto, la Condotta ha impostato l'attività in maniera associativa. Produttori, ristoratori, commercianti via via che entravano in contatto con la Condotta venivano invitati a iscriversi a Slow Food. Quasi sempre è avvenuto. Sono infatti diverse decine i soci che rientrano in queste categorie. Tre di loro sono stati anche presenti anche nel comitato di Condotta.

Quando nel 2006 in Toscana si è cominciato a ragionare della Rete di Terra Madre, Scandicci non è stata da meno. "Terra Madre Toscana (TMT) si propone di promuovere la creazione di una rete permanente - tra produttori, enti locali, scuole e agenzie formative, ristoratori, trasformatori e commercianti, associazionismo - per affermare i principi

---

<sup>46</sup> Documento programmatico (2014-2018) di Slow Food Scandicci, approvato al Congresso della Condotta nel marzo 2014.

della democrazia, giustizia, responsabilità e qualità alimentare nel territorio toscano, attraverso specifici progetti e iniziative:

- Educazione alimentare e al gusto;
- Creazione di piattaforme della conoscenza sul cibo;
- Iniziative pilota di valorizzazione e di innovazione organizzativa;
- Sensibilizzazione degli operatori in ambito amministrativo e imprenditoriale;
- Iniziative a carattere transnazionale volte allo scambio di esperienze, al trasferimento reciproco di competenze, all'attivazione di percorsi in campo commerciale;
- Iniziative di stimolo all'adeguamento legislativo e amministrativo in campo alimentare<sup>47</sup>.

Oggi la rete di rapporti che la Condotta ha stabilmente è assai ampia: non solo i soggetti (produttori, ecc.) che abbiamo detto prima, ma istituzioni (rapporti stabili di collaborazione con i Comuni di Scandicci e Lastra a Signa), scuole (e non solo per gli orti in condotta), circoli Arci, gruppi di acquisto (il più importante, *Eticamente*), associazioni culturali (*Amici del Cabiria*, *Amici della Badia di Settimo*, *Voltapagina*, ad esempio), associazioni di assistenza sociale (*Comitato Unitario Invalidi*) e sportive.

«Slow Food è la nostra casa e Terra Madre il nostro grande progetto. Slow Food è ciò che siamo e Terra Madre è ciò che facciamo, nel senso che Terra Madre rappresenta - da quando è nata - la nostra prospettiva per guardare al mondo del cibo, alla sua complessità e ai legami di interdipendenza che esistono al suo interno. [...] E' dentro SlowFood che si fa Terra Madre ed è sotto le insegne di Terra Madre che

---

<sup>47</sup> "Diario Slow Food: 365 giorni in Toscana 2008", Slow Food Editore, Bra (Cn), 2008 (p. 15).

Slow Food costruisce le sue comunità. [...] Qualunque nostra attività può essere inquadrata in funzione di Terra Madre, ovvero perseguendo lo scopo di tessere relazioni all'interno di una comunità e tra comunità. [...] Terra Madre si fa prima di tutto a casa nostra, dimostrando di essere capaci di sostenere l'economia locale della comunità in cui viviamo, solo dopo avrà un senso compiuto anche il nostro impegno a favore delle comunità d'altri luoghi del pianeta». (da "Le visioni" in "Le conseguenze del piacere", documento approvato al Congresso Nazionale di Abano del Maggio 2010).

La Condotta ha condiviso questa "visione" fin dal 2004 ed in questa cornice, da allora, si inquadrano tutte le attività e i progetti. Il gruppo di lavoro TM si propone, specificatamente, di sviluppare e perseguire al meglio alcuni obiettivi per valorizzare la rete (locale e globale) in cui muoversi, interagendo con gli altri gruppi di lavoro. L'obiettivo principale è quello di creare rapporti forti e "diffusi" col territorio e tutti i suoi attori. Da qui una serie di progetti, anche per i prossimi anni:

- Mappatura del territorio (produttori, prodotti, associazioni, ecc.) da inserire sul sito e sulla pagina Facebook per creare e aggiornare uno degli strumenti più efficaci di promozione e sostegno dei produttori "virtuosi". Se ben curata, la sezione "i nostri produttori" (o quel che sarà il nome, il lavoro è ancora in fieri), potrebbe rappresentare un bel punto di riferimento per chi visita le nostre zone o, pur abitandoci, non le conosce così bene. Questo spazio dedicato ai custodi del nostro territorio e ai suoi prodotti dovrà poi essere sempre aggiornato e integrato con nuove segnalazioni e incontri.

- Rilancio Progetto Arca del gusto - difesa della biodiversità - con la segnalazione di prodotti vegetali, animali e trasformati, a rischio di estinzione.
- Gruppo di acquisto da creare con nuovi appuntamenti di acquisto collettivo a scadenza regolare (mensile/bimensile/trimestrale) e, con il Bistrot del mondo, farsi punto di riferimento all'interno della rete del territorio per e con le altre associazioni (che già esistono e operano sui nostri temi). Organizzare, poi, serate di approfondimento per i soci e per gruppi GAS già attivi in Scandicci e dintorni, anche sul tema dei rifiuti, dello spreco, del riciclo.

#### **4.4. I progetti in atto:**

##### *4.4.1. Educazione: gli "Orti in Condotta"*

«Crediamo nell'importanza del piacere e insieme del valore culturale, sociale, nutrizionale e ambientale di ciò che mangiamo. Educare per noi significa promuovere il piacere del cibo, la riscoperta del convivio, la consapevolezza nelle scelte d'acquisto, il rispetto delle stagioni e valorizzare la diversità dei sapori e dei luoghi: con il Master of Food, gli Orti in Condotta e molto altro ancora ci impegniamo ad educare a stili di consumo alimentare buoni, puliti e giusti». Con queste poche parole si apre la sezione educazione del sito di Slow Food Italia. Poche parole dense di significato ma che aprono le porte a una miriade di idee e iniziative che si possono svolgere con il coinvolgimento dei bambini piuttosto che degli adulti.

Nei passati anni la Condotta ha inizialmente prestato più attenzione alle iniziative rivolte agli adulti quali i *Master* e, soprattutto, la spesa quotidiana, per arrivare agli ultimi otto anni in cui, i progetti con i ragazzi

disabili e i bambini delle scuole, hanno quasi monopolizzato le iniziative educative della condotta.

La realizzazione di orti per promuovere e sviluppare l'educazione alimentare e ambientale nelle scuole si fa per la costituzione di una comunità dell'apprendimento, adesso in atto nella:

- Scuola elementare "Milite ignoto" di Malmantile (Lastra a Signa)
- Scuola elementare "L. B. Alberti" (Lastra a Signa)<sup>48</sup>.

#### *4.4.2. Leggere che Gusto*

Questo progetto culturale nasce nel 2000 grazie all'autonomia scolastica, da un'idea del Comitato dei Genitori di Lastra a Signa, Slow Food Scandicci, Direzione Didattica, Scuola Media e "Controlibro" Scandicci, allora sede della Condotta. Il progetto era ambizioso e rivoluzionario in quel periodo perché fu il primo in Toscana ad abbinare la promozione della lettura, la diffusione del libro e il piacere della lettura, con l'educazione al piacere del cibo buono, pulito e giusto, come due aspetti culturali essenziali nella formazione delle giovani generazioni.

L'idea ha potuto concretizzarsi grazie al contributo dell'Amministrazione Comunale di Lastra a Signa che da 16 anni sostiene il programma sia economicamente, che mettendo a disposizione l'Antico Spedale di S. Antonio con tutto il materiale occorrente per allestire la mostra mercato, e offrendo il Teatro delle Arti per accogliere i ragazzi dei Centri di Socializzazione che realizzano tutti gli anni uno spettacolo con i nostri studenti. Inoltre la piena collaborazione con la Biblioteca Comunale di Lastra a Signa.

---

<sup>48</sup> Per approfondire visitare il sito internet del progetto:  
<http://www.slowfood.it/educazione/orto-in-condotta/>.

La manifestazione che ha una durata di circa dieci giorni si compone di momenti di coinvolgimento delle scuole di Lastra a Signa, dai nidi fino alle medie, uniti ad eventi di promozione della lettura, incontri con scrittori, una grande mostra mercato del libro, e laboratori curati da Slow Food: è un arricchimento culturale rivolto a tutta la popolazione. Da quando è nata viene interamente organizzata dal lavoro volontario dei genitori e delle associazioni<sup>49</sup>.

#### *4.4.3. Gruppi di acquisto*

Fin dall'inizio la Condotta, prima attraverso il "Centrolibro" poi attraverso il Bistrot, ha promosso tra i soci (ora anche verso i non soci) l'acquisto di prodotti: presidi, prodotti tipici, prodotti proposti da vari produttori (dal riso alla pasta, dall'olio al vino, dalla carne al caffè). Adesso soprattutto i Presidi (qualche decina) sono proposti a rotazione, con un piccolo ricarico per la Condotta e da qualche anno si propongono i "Presidi di Bobo Natale": idee regalo golose originali di prodotti locali o presidiati dall'Italia e dal mondo.

#### *4.4.4. Bistrot del Mondo*

Nel 2008, in occasione della riunione annuale della Commissione dell'Arca, è stata inaugurata questa struttura, primo circolo culturale della Fondazione, con la quale la Condotta ha sottoscritto un protocollo di collaborazione. Gli utili dell'attività sono destinati a progetti della Condotta e della Fondazione. Slow Food Scandicci ha costituito una Srl, come socio unico della stessa, attraverso la quale gestire il locale. Sono i soci, a cominciare dall'amministratore, impegnati a titolo volontario che garantiscono il successo che il Bistrot sta ottenendo come ristorante,

---

<sup>49</sup> Programma leggere che gusto 2016:  
<http://www.firenzeformatofamiglia.it/2016/03/08/leggere-che-gusto-rassegna-a-lastra-a-signa-firenze/>.

circolo culturale, promotore di dibattiti, incontri, spettacoli e iniziative con al centro le tematiche, ormai assai numerose, che caratterizzano Slow Food. Il Bistrot è stato per alcuni anni il punto di riferimento di molta dell'attività di Slow Food Toscana e di molte istituzioni, a cominciare dalla Regione Toscana.

Ormai di fatto Slow Food Scandicci è identificata con il Bistrot (e viceversa). Il tesseramento passa per buona parte da qui e anche altri progetti (l'educazione con "mani in pasta" e Slow Folk ad esempio) sono legati all'Acciaio; così pure molte delle attività di rete, associative. Il Bistrot offre quindi numerose opportunità. Uno dei suoi impegni per l'immediato è quello di andare a costituire all'interno una Biblioteca ideale della "filosofia" Slow Food. L'iniziativa è partita due anni fa con una lettera a tutti i dirigenti dell'Associazione, chiedendo quali fossero i titoli importanti per una biblioteca ideale del pensiero Slow Food. Tutto questo continuando con le cene mensili a tema e di collaborazione con ristoranti o produttori, che vengono svolte nel ristorante "da Bobo all'Acciaio".

#### *4.4.5. Ambiente e Territorio / Salviamo il paesaggio*

Avere a cuore la cura del pianeta e il futuro dei giovani; occuparsi dell'insieme delle questioni ambientali deve essere fatto seguendo il filo rosso dell'Associazione: il cibo. Lavorando sulle profonde relazioni che legano le tematiche della produzione e dell'uso del cibo con le principali tematiche ambientali. E' indispensabile rompere l'oscuro sistema di produzione e di distribuzione del cibo prevalente oggi nel mondo. Lo strumento principale è la difesa della sovranità alimentare dei popoli e delle comunità a partire dai nostri territori. La Condotta di Scandicci opera in un insieme di Comuni che occupano la fascia di cerniera fra il murato della città, le zone di espansione industriale e le aree agricole a Ovest e a Nord di Firenze. Queste aree sono oggetto di forti pressioni speculative. La

prima azione della Condotta per la difesa della nostra sovranità alimentare deve mirare a bloccare queste pressioni e l'espansione del cemento, con i fenomeni di abbandono dei terreni agricoli, anche dei più fertili, abbandono che sempre precede il cemento. Iniziative che la Condotta sta mettendo in atto:

- Censimento in tutti i Comuni della Condotta delle aree agricole in stato di abbandono, con evidenza di quelle di proprietà pubblica.
- Verifica delle previsioni per queste aree degli strumenti urbanistici dei vari Comuni.
- Individuazione di una o più aree agricole abbandonate in ciascun Comune che possano divenire oggetto di richieste di assegnazione a gruppi di giovani agricoltori o a Associazioni che si impegnino al ripristino della fertilità dei suoli e delle coltivazioni.
- Incontro della Condotta con le Associazioni o con gruppi di cittadini e agricoltori che nei vari territori sono impegnate sulle tematiche della salvaguardia del territorio e dell'agricoltura (attività connessa con quella del gruppo di lavoro di Terra Madre).
- Incontro con gli amministratori per verificare le questioni su esposte e avanzare richieste/proposte.

Nel nostro paese gli agricoltori hanno saputo accrescere e salvaguardare la fertilità dei suoli, modellando il paesaggio e rispettando gli eco-equilibri. Oggi abbandono ed espansione edilizia compromettono pesantemente questi valori che hanno anche un forte carattere culturale e identitario. Del resto la cessazione delle attività di manutenzione e salvaguardia degli assetti idrogeologici, una volta garantiti dalla piccola azienda coltivatrice, assieme ai fenomeni di impermeabilizzazione, dovuti

all'asfalto e al cemento, e ai mutamenti climatici in atto, hanno reso fragile il nostro territorio e minano direttamente la sicurezza dei cittadini. Non solo la cultura e l'identità, dunque, ma la stessa sicurezza, sono oggi pesantemente in pericolo. Del resto non mancano nei vari Comuni interventi urbanistici ed edilizi mirati a trasformare positivamente il tessuto urbano e a rispondere a reali esigenze e bisogni. Le iniziative da mettere in atto in questi e nei prossimi anni sono:

- Promuovere fra i cittadini dei vari Comuni un censimento fotografico degli interventi edilizi o urbanistici suddivisi secondo le categorie del buono/bello e cattivo/dannoso. Le immagini sono state utilizzate per organizzare a cura della Condotta una mostra al Castello dell'Acciaio in occasione dei festeggiamenti dei 20 anni dal giugno al settembre 2015. L'incontro finale si è svolto il 6 dicembre con le Associazioni aderenti a "Salviamo il Paesaggio"<sup>50</sup> che operano sul nostro territorio e l'Amministrazione cittadina, al circolo Arci di Vingone, a Scandicci.
- Incontro con la Condotta di Firenze e la Presidenza Regionale per definire iniziative inerenti l'insieme dell'Area Metropolitana e la realizzazione del Parco Agricolo della Piana.
- Incontro con Assessore Regionale sulla Proposta di Legge Urbanistica e sul Piano Paesistico regionale.

---

<sup>50</sup> Il Movimento Stop al Consumo di Territori, creato nel 2008 in Italia, è una rete di movimenti attivi in difesa dei territori a rischio di grandi progetti edilizi inutili, dannosi, spesso approvati senza un contesto partecipativo. Questo movimento fa parte del "Forum Nazionale Salviamo il Paesaggio, Difendiamo il Territorio" che dal 2012 colleziona dati provenienti da tutto il paese su edifici inutilizzati, per mostrare il potenziale disponibile in alternativa a nuove costruzioni su terreni fertili.

L'ultimo rapporto della FAO denuncia la eredità di oltre il 75% delle specie vegetali destinate a produrre alimenti per l'umanità. Oggi l'alimentazione mondiale è garantita da 12 specie vegetali e da 5 razze animali. Ovviamente questo provoca una grande fragilità alla sicurezza alimentare mondiale presente e futura, ma soprattutto è già oggi origine di gravi speculazioni finanziarie da parte delle holding che non esitano ad appropriarsi e scommettere finanziariamente sulle derrate alimentari, aggravando il problema della ripartizione delle stesse fra i popoli del mondo. La lotta in difesa delle sementi e delle cultivar nella loro più variegata diversità e del diritto delle comunità contadine e del cibo alla proprietà e alla riproduzione delle stesse deve essere garantita in tutti i territori e le regioni. Anche questa parte delle attività del gruppo Ambiente si intrecciano e dovranno essere concordate con quelle del gruppo Terra Madre. Le iniziative da mettere in atto nel futuro sono:

- Ricerca fra gli operatori agricoli del territorio di cultivar locali e testimonianze sulle caratteristiche delle cultivar e delle loro trasformazioni.
- Incontro di approfondimento con operatori agricoli e vivaisti impegnati nella propagazione delle cultivar locali.
- Incontro con trasformatori/produttori di alimenti che utilizzano prevalentemente o esclusivamente produzioni agricole locali.
- Incontro/cena al Bistrot con menù basato sulle produzioni locali, con testimonianze di produttori e trasformatori relative all'oggi e alla storia recente dei nostri territori.

Oggi nel mondo si produce cibo per oltre 12 miliardi di persone e l'intera umanità supera appena i 7 miliardi: oltre il 40% del cibo prodotto

si trasforma in rifiuto! Questo è il derivato dell'aver sostituito il concetto di cibo con quello di merce. L'exasperazione del mercato che tutto governa e organizza ha lasciato mano libera all'agricoltura industriale, alle 5 “sorelle del seme<sup>51</sup>” e della chimica e alle holding finanziarie che assieme sono state protagoniste di questa sostituzione di concetti. Ma il processo non è finito, anzi si continua a premere per deregolamentare del tutto gli scambi commerciali delle derrate alimentari e per produrre di più con la chimica e l'ingegneria genetica. Produrre di più non per sfamare coloro che ancora oggi non mangiano o mangiano poco, ma per vendere a chi ha le risorse economiche per acquistare. Poco importa se poi chi compra diventa obeso e trasforma in rifiuto il 50% di ciò che acquista: l'importante è che il cibo/merce sia venduto. La prima lotta contro il dilagare dei rifiuti passa da un corretto rapporto con il cibo. Questa parte dell'attività del gruppo Ambiente si intrecciano con quelle del gruppo Formazione e con esse si concorderanno le iniziative da mettere in atto. Si pensa ad un incontro con rappresentanti del Banco Alimentare e con le Associazioni e i gruppi che sul territorio lavorano sul tema dei rifiuti e del riciclaggio per costruire una campagna di iniziative sul tema.

#### *4.4.6 Dall'orto alla tavola (l'orto della “Baracca”) e il progetto di Villa Doney*

Slow Food Scandicci e Comunitato Unitario Invalidi, C.U.I – I Ragazzi *del sole* da diversi anni hanno instaurato una stretta collaborazione: si sono realizzati eventi comuni, anche se sporadici (proiezione di film, laboratori di educazione alimentare come il progetto “Le mani in pasta”), organizzazione di cene per la raccolta di fondi. Nel 2009 hanno elaborato insieme una bozza di progetto di utilizzazione dell'area adiacente ex-villa

---

<sup>51</sup> Pioneer, Syngenta, Monsanto, Limagrain e Kws controllano più del 95% del mercato dei semi europei; più del 50% del mercato mondiale.

Doney, un progetto educativo-didattico di educazione ambientale, alimentare e del gusto che, via via, negli anni, e in base alle nuove esperienze fatte, è stato maggiormente articolato. Nel 2012 sono riusciti a mettere in contatto il CUI e il Centro Faro con un'altra osteria di Slow Food, "il Canto del Maggio" di Terranova Bracciolini. Qui Simona Quirini<sup>52</sup> porta avanti da alcuni anni il progetto "Stasera cucino io" con nove ragazzi disabili che hanno intrapreso un percorso didattico e sensoriale, imparando a conoscere il territorio, i suoi prodotti, le ricette tradizionali. Nell'ottobre dello stesso anno al "Bistrot del mondo - Da Bobo all'Acciaio" si è affrontato l'impegno di una cena "comune", aperta a tutti, coinvolgendo direttamente i ragazzi nella gestione della serata (cucina, piatti, sala). È nata l'idea di concretizzare, presso il Bistrot, un progetto lavorativo e oggi una di loro ha un contratto di lavoro.

I rapporti con il *Centro il Faro* si sono fatti più stretti e nel luglio 2013, con la guida del socio contadino e ortolano Valdemaro Peruzzi, hanno cominciato a preparare un orto nel terreno della "Baracca" nel quartiere di Vingone, sede del centro diurno Il Faro. Gli operatori, da tempo, piantavano alcune cose con i ragazzi, ma con l'aiuto di "un esperto" hanno potuto realizzare il progetto di un orto vero e proprio: un orto comunitario, che stimolasse l'interesse e la partecipazione dei ragazzi, facendogli acquisire anche gli elementi necessari per poter inserirsi, un domani, in un'attività agricola. Sempre tenendo conto delle stesse finalità, nel 2013 è stato organizzato il progetto "Dall'orto alla tavola" con l'obiettivo di incrementare possibilità di socializzazione e integrazione, e favorire l'orientamento al lavoro di persone con disabilità cognitiva.

---

<sup>52</sup> Cuoca dell'Osteria *il Canto del Maggio*.

Per quanto riguarda il progetto Villa Doney, facendo riferimento alla relazione allegata alla partecipazione al Bando del Comune, le attività e le finalità che si vogliono perseguire sono:

- la realizzazione di orti urbani che recuperino l'identità di un territorio anche con la presenza di specie autoctone ma dimenticate, sia per quanto riguarda piante ed erbe aromatiche, sia per quanto riguarda i prodotti agricoli tradizionali. Scandicci, allora Casellina e Torri, era - fino alla metà del secolo scorso - il comune più agricolo di tutta l'area fiorentina: l'obiettivo è dare una traccia di questo per ricreare una specie di memoria del territorio, anche cominciando a raccogliere in una mostra-percorso didattico tutto il materiale documentario possibile. Su questo fondamentale sarà il contributo che potranno dare sia le fattorie locali che raggiungono ormai eccellenze nel campo dell'olio e del vino, sia i piccoli produttori locali di frutta e verdura (es. fragole di Mosciano), sia coloro che hanno sempre legato la terra all'artigianato (intrecciatori, coltivatori di "paglia" per i cappelli di Signa). Fondamentale sarà anche il contributo che potranno dare singoli cittadini (anziani, custodi di memoria e appassionati di coltivazioni su piccola scala).
- la realizzazione di attività con finalità educative, didattiche e sociali che si rivolgano e coinvolgano in prima persona i ragazzi disabili, anche nella prospettiva di creare competenze ai fini di un possibile inserimento nel lavoro in attività agricole, ristorazione e non solo. Tra queste la possibilità di realizzare, con la collaborazione dei birrai, soci Slow Food, un micro birrificio artigianale di birra non pastorizzata, sulla base

dell'esperienza realizzata a Bologna. Praticare l'orto è la migliore forma di educazione ambientale, alimentare e del gusto: la coltivazione sarà biologica o biodinamica; saranno coltivate varietà tipiche del territorio locale e/o regionale; non saranno assolutamente permessi prodotti geneticamente modificati; sarà seguita la stagionalità. I prodotti raccolti saranno utilizzati per iniziative come laboratori del gusto, percorsi sensoriali e nelle attività di cucina. È prevedibile, quando il tutto sarà a pieno regime, la possibilità di forme di vendita quotidiana, organizzata con il sostegno dei produttori del nostro territorio con i quali potrebbe realizzarsi anche un Mercato della Terra (mensile) sulla base della Legge Regionale sulla filiera breve.

- potranno essere realizzati eventi o manifestazioni pubbliche legate alla specificità di ognuno dei tre soggetti aggregati (feste annuali, iniziative raccolta fondi per progetti, ecc.) e alla collaborazione con altre associazioni/soggetti presenti sul territorio che condividono le stesse finalità; tutte le attività svolte non avranno fini di lucro, gli eventuali ricavi saranno reinvestiti per il mantenimento e il miglioramento dell'Area in concessione, per possibili inserimenti lavorativi.

Slow Food Scandicci, CUI e Pubblica Assistenza Humanitas sono i partner principali della ATS (Associazione Temporanea di Scopo) e intendono coinvolgere tutti i soggetti privati e associativi necessari per i contributi di idee, di gestione ed economici. Nei 5.000 mq, appositamente sistemati e attrezzati, troveranno posto spazi per la coltivazione di piante aromatiche, ortaggi, alberi da frutti e piante in genere che comprendono tutto quello che un tempo si coltivava in quella che era la piana agricola di

Firenze. Tutto questo serve anche a un percorso didattico, fruibile da scuole e cittadini.

#### 4.4.7. Il nuovo progetto dei “Grani Antichi”

La condotta di Scandicci si occupa di grano “Senatore Cappelli”<sup>53</sup> da quando esiste il progetto Bistrot all’Acciaio e il conseguente uso della pasta *Fabbri*, già utilizzata in “Laboratori del gusto” con Giovanni Fabbri<sup>54</sup> e l’Università di Firenze.

Nel 2014 la Condotta è venuta in contatto con Vincenzo Corti e l’azienda “I Sassoli”<sup>55</sup>, che si trova sulle colline scandiccesi versante Pesa con 130 ettari destinati prevalentemente a seminativo (grano), vite, olio. L’occasione è stata la programmazione di “Itinera”<sup>56</sup> che nel 2014 la Condotta ha realizzato insieme alla Villa. Ripetuta nel 2015 (poi saltata per il maltempo), nel 2016 sarà fatta il 2 luglio e dedicata ai grani antichi.

I Sassoli producono tradizionalmente grano, che veniva poi conferito a grossisti vari; nel 2014 ha deciso di riservare uno spazio al grano “Senatore Cappelli”.

---

<sup>53</sup> È una “cultivar” ottenuta da una semplice selezione genealogica di semi provenienti dal nord Africa nei primi anni del 1900, all’epoca considerata fra le migliori a causa delle sue alte rese, per l’adattabilità ai vari tipi di terreno e per la sua rusticità, poi soppiantata dai cosiddetti “grani moderni”, più competitivi.

Cosa riporta all’attenzione dei nutrizionisti la validità della coltivazione di diverse varietà di grani antichi rispetto a quella dei “grani moderni”? La sempre crescente quantità di intolleranze al glutine e di allergie. La varietà di grano “Senatore Cappelli” è una delle poche cultivar che non è stata oggetto di nessuna modificazione per cui ancor oggi si coltiva lo stesso seme che si produceva all’inizio del secolo scorso.

<sup>54</sup> Proprietario del pastificio *Fabbri* a Strada in Chianti. Per approfondire: <http://pastafabbri.it/lazienda/>, marzo 2016.

<sup>55</sup> Vincenzo Corti è un agricoltore scandiccese che dal 2014 decide di riprendere la coltivazione di grano alla fattoria “I Sassoli”, posta tra i boschi di Roveta ed il fiume Pesa, a circa 15 Km da Firenze. Per approfondire: <http://www.fattoriaisassoli.it/wordpress/storia-del-complesso-de-i-sassoli/>, marzo 2016.

<sup>56</sup> *Itinera* è la manifestazione dedicata alla scoperta del paesaggio e delle prelibatezze toscane sulle colline di Scandicci che dal 2014 si ripete ogni anno a Scandicci.

L'incontro con Slow Food Scandicci ha dato vita al progetto di una filiera locale: produzione di grano Senatore Cappelli (Azienda "I Sassoli"), macinatura presso il Mulino Paciscopi di Montespertoli; conferimento del semolato al Pastificio Fabbri per produzione di due formati di pasta (stracci, caserecce). La farina è stata tutta distribuita ai soci da Slow Food Scandicci; la pasta e la crusca sono state quasi interamente smaltite da Acciaiolo e "I Sassoli".

Nel 2015 è stato aumentato il terreno dedicato al grano antico (5-6 ettari). La produzione di grano (circa 20 quintali) sarà sempre macinata dal Mulino Paciscopi, ma interamente utilizzata da "I Sassoli" (30% farina, 5% crusca, 65% pasta). L'ipotesi su cui la Condotta sta lavorando è che il terminale della filiera sia Slow Food Scandicci che, insieme all'Acciaiolo, smaltisca e utilizzi tutta la produzione. È in progetto e in programmazione la realizzazione di un convegno/evento per settembre 2016, all'interno del quale si cercherà di dare risalto alle tematiche salutistiche e ambientali legate a questo tipo di grano col coinvolgimento di tutta la rete associativa e cittadina.

#### 4.5. I festeggiamenti dei 20 anni di Scandicci

Fig.6: Disegno e logo Slow Food Scandicci festeggia i venti anni



Fonte: Condotta Slow Food Scandicci.

«Orgoglio e consapevolezza: sono queste le parole adatte a descrivere e festeggiare i vent'anni della vostra condotta. Con i dubbi e con le ansie, ma anche la straordinaria convinzione con cui avete voluto e realizzato il Bistrot del Mondo al Castello dell'Acciaiuolo, avete dato vera vita al concetto di concreta utopia. Costruire una comunità di destino non è facile, ma in questi vent'anni voi ce l'avete fatta! Auguri di cuore, Carlin»

Con queste parole Carlo Petrini salutava la condotta di Scandicci, con una lettera, alla vigilia dell'inizio dei festeggiamenti. Il programma è stato elaborato da una commissione formata dai soci storici (Bagni, D'Amato, Ermini, Licheri, Staino, Torricini, Varriale) per ribadire che non deve essere la rituale celebrazione più o meno bella, ma deve servire a presentare Slow Food Scandicci attraverso i suoi progetti. L'idea è quella di ripercorrere in quattro serate conviviali i luoghi "simbolo" dei 20 anni che hanno fatto la storia della condotta:

- Villa Bellosguardo con la rete dei produttori (9 maggio);
- Villa Pinucci con la rete associativa (per motivi di salute del proprietario, poi saltata);
- Badia di Settimo con i volontari (1 luglio);
- Castello dell'Acciaiuolo coi soci kids e con tutta la popolazione (2-6 settembre).

Inoltre, presentato da una lettera di Sergio Staino ai dirigenti degli Istituti Comprensivi, il concorso nelle scuole elementari e medie di Scandicci e Lastra a Signa che intendeva invitare i ragazzi a raccontare una ricetta significativa di casa loro per avere un quadro di come sono cambiate le abitudini alimentari (e la popolazione) in questi vent'anni. Le classi partecipanti sono state 23 e gli elaborati presentati 349. Il tutto è stato analizzato da un gruppo di lavoro, organizzato in base ai criteri indicati nella richiesta, e a breve, come era stato promesso, uscirà un

"libriccino" che verrà consegnato a tutti i ragazzi e alle insegnanti. Il rilancio del progetto Slow Folk nella piana fiorentina con la realizzazione di un cd con un brano di ogni gruppo musicale o cantante che hanno partecipato alle ultime sei edizioni del progetto che non si è potuto realizzare per cause non dipendenti dalla Condotta e la mostra fotografica sugli orrori e non sulle scelte urbanistiche degli ultimi anni nel territorio di Scandicci per il concept di "Salviamo il paesaggio" e la realizzazione, infine, del progetto "la Biblioteca Ideale di Slow Food", nel Bistrot con tutte le pubblicazioni di Slow Food Editore e i 100 titoli che ogni socio dovrebbe leggere, scelti dai soci (progetto quest'ultimo ancora in fase di avvio).

#### **4.6. Gli obiettivi futuri e le criticità**

Nel 2010 la Condotta compiva 15 anni. Il Congresso di quell'anno portò una "rivoluzione" in tutta l'Associazione: fu allora che, per la prima volta, le Condotte e i regionali dovevano presentare un "dossier di candidatura", cioè un documento programmatico per i 4 anni successivi con i nomi di chi intendeva impegnarsi, come gruppo dirigente, su quel programma. Il dossier doveva contenere: la storia, il territorio di riferimento, i nomi del Comitato di condotta uscente, le attività e le iniziative svolte fino ad allora, gli obiettivi che si volevano raggiungere, i progetti su cui la condotta voleva impegnarsi.

Tutte queste furono decise nei Congressi nazionale e internazionale: la svolta a questi livelli furono il Congresso di Slow Food Italia a Sanremo nel 2006 e il Congresso Internazionale a Puebla nel 2007, dove la Condotta partecipò con un folto numero di soci: quasi una gita sociale che consolidò anche i rapporti di convivialità e solidarietà al suo interno.

"L'obiettivo per il futuro della Condotta sarà quello di riuscire a trovare un equilibrio - in termini di coinvolgimento delle varie fasce di età

dei soci - tra i progetti da proporre ma anche le forze disponibili per realizzarli. Continueranno ad esserci gli Orti in Condotta: sarebbe bello riuscire a creare un legame tra l'Orto in condotta, i quattro orti in Africa adottati tra condotta e Bistrot, l'orto del Faro e Villa Doney; sarebbe bello - in occasione di Terra Madre Toscana - far incontrare agli studenti delle scuole i delegati internazionali che arriveranno sul nostro territorio affinché illustrino i loro progetti, difficoltà, idee e trasmettano ai ragazzi quell'energia che sanno avere i rappresentanti di Terra Madre. Sarà bello continuare a vedere le mani dei bambini infarinate mentre sono alle prese con le tagliatelle i biscotti e il pane, così pure sarà bello rivedere la cucina invasa di ragazzi alle prese con coltelli e pentole"<sup>57</sup>.

Per i "più grandi" ovvero gli adulti, Scandicci pensa di ripartire dalle otto guide redatte da Slow Food su argomenti che al giorno d'oggi non possono non avere un'importanza primaria per la salvaguardia del nostro "amato" pianeta. È fondamentale il ruolo di Slow Food nell'educare "il consumatore" a corretti acquisti e abitudini alimentari sulla base di semplici principi. Le persone devono acquisire la consapevolezza di poter influire direttamente sul futuro della terra ed essere coscienti che le proprie scelte alimentari hanno implicazioni a livello ambientale, sociale ed economico. Anche se le cose stanno cambiando, se pur lentamente, devono essere svolte costantemente attività di sensibilizzazione alla popolazione sull'importanza di questi temi e sul fatto che tutto deve partire dai nostri piccoli, ma soltanto apparentemente, gesti quotidiani. Oltre ad affrontare tematiche sul pesce, sulla carne e sui legumi con consigli su acquisti "Puliti, Buoni e Giusti", un argomento che deve essere messo in rilievo è la lotta allo spreco. Importante è anche la presa di

---

<sup>57</sup> Documento programmatico (2014-2018) di Slow Food Scandicci, approvato al Congresso della Condotta nel marzo 2014 (p. 4).

coscienza del rapporto fra cibo e clima e la necessità di avere uno stile di vita sostenibile e amico del clima. Prendendo spunto da questi piccoli manuali, potrebbero essere organizzate delle serate al Bistrot e/o in altre sedi del territorio sui vari argomenti cercando di spiegare le varie situazioni e di dare consigli utili.

La Condotta intende inoltre organizzare degli incontri formativi per tutti i volontari che prestano o vorranno prestare il loro prezioso aiuto nei progetti educativi indirizzati, almeno inizialmente, alle scuole. Questo perché è stato verificato che è necessario potenziare la parte didattica dei progetti, gli interventi nelle classi, e questo può essere fatto rendendo più indipendenti i volontari, come lo sono diventati nel tempo per la parte laboratoriale<sup>58</sup>.

In questi venti anni la Condotta non solo ha aumentato il numero dei soci, il che vuol dire che è un elemento attivo e propositivo nel territorio di riferimento, ma ha sviluppato iniziative nei confronti dei soci e non soci e ha continuato a costruire la rete di Terra Madre. Nel corso degli anni, però, si sono incontrate difficoltà col passaggio da Arcigola a Slow Food e col cambio del gruppo dirigente.

Non è stato percepito o in parte non è stato accettato il cambiamento da Arcigola a Slow Food-Terra Madre, dopo il 2004, in quanto spesso non vengono ancora considerati la centralità del cibo con aspetti quali: la tutela ambientale e tutti i temi legati al “giusto” della filosofia del buono e pulito; ma si vede ancora come qualità che va pagata cara visto che si deve contribuire al buono e alla biodiversità.

---

<sup>58</sup> Documento programmatico (2014-2018) di Slow Food Scandicci, approvato al Congresso della Condotta nel marzo.

Il cambio della base dirigenziale è sempre stata una difficoltà, perché, l'associazionismo di questo tipo, fortemente volontario con tanti impegni da gestire durante l'anno, è difficile da trovare, in quanto l'impegno da parte delle persone che hanno un lavoro non è spesso conciliabile con il lavoro stesso; ci si affida quindi maggiormente ai pensionati, che hanno più tempo libero a disposizione e più abituati al lavoro volontario. Per questo, trovare giovani disponibili ad entrare in condotta non solo per collaborare attivamente alle molte iniziative proposte, ma anche solo per partecipare alle attività non è facile.

Slow Food Scandicci, però, è dal 2014 che ha deciso di scommettere maggiormente sui propri soci più giovani, credendo che un gruppo Slow Food giovani possa contribuire attraverso la propria peculiare sensibilità generazionale e passione sincera per le tematiche che riguardano il territorio, il patrimonio agroalimentare locale, i modelli produttivi etici e sostenibili, a individuare nuovi temi di discussione, a organizzare iniziative e incontri rivolti alla sensibilizzazione collettiva nei confronti dell'intrinseco valore culturale del cibo.

## *Capitolo Cinque*

### *5. PROSPETTIVE FUTURE*

«Insegna ai tuoi figli che la Terra è nostra madre, tutto ciò che accade alla Terra accadrà ai figli della Terra. Se gli uomini sputano in terra, sputano su se stessi. Questo noi sappiamo: la Terra non appartiene all'uomo, ma è l'uomo che appartiene alla Terra.

La Terra vale più del denaro e durerà per sempre».

Vecchio detto dei nativi americani

L'uomo si è convinto di essere fuori dal ciclo naturale, di poter disporre della natura a suo piacimento e, in virtù della fiducia nella propria capacità di poter produrre qualsiasi cosa, ha pensato che anche la produzione più intimamente legata al mondo naturale potesse sottostare a queste leggi. Il cibo si è trasformato da elemento vitale, identitario, da miracolo della natura che si trasforma in cultura, in un prodotto come gli altri che risponde a tutte le leggi del consumismo: da quelle di mercato fino a quella dello spreco. Il nostro retroterra, fatto di saperi pratici, di conoscenze tradizionali e ancestrali, di capacità di vivere in sintonia con la Natura, è stato improvvisamente cancellato e dimenticato. Ma non è stato soltanto il patrimonio culturale tipico delle società rurali ad essere spazzato via dalla modernità. È stato proprio il nostro rapporto con il cibo, il significato del predicato verbale “mangiare”, a subire un taglio netto rispetto alla comunità di ciò che è sempre stato nella storia dell'uomo. L'anello di congiunzione tra di noi e il mondo che ci circonda, che tiene insieme il complesso sistema della nostra esistenza, si è spezzato. Per questa ragione le società tradizionali, che con spirito olistico vivevano e vivono ancora questa dimensione in maniera proficua hanno molto da insegnarci e ciò a prescindere dal loro grado di modernità e ricchezza.

“Mangiare oggi genera incertezza, ansie e paure perché pretendendo di tenere la Natura fuori dalla sfera umana, abbiamo finito con l'estromettere anche il cibo, dimenticandoci il significato di una azione che compiamo almeno tre volte al giorno tutti i giorni. La produzione e trasformazione degli alimenti è uscita dalle nostre case per essere demandata a soggetti terzi, non ne possediamo più i segreti e, non conoscendoli più, li compriamo come compriamo tutto ciò che ci serve<sup>59</sup>”.

Così non si produce più il cibo per mangiarlo, ma per venderlo. Il prezzo diventa la principale, se non l'unica, discriminante per la scelta. Nel sistema globale del cibo agro-industriale gli alimenti sono diventati merce come tutte le altre, né più né meno come il petrolio, il legname o altre merci da scambiare, in cui il prezzo è stabilito in tutto il mondo delle borse internazionali. Sottoporre il cibo a queste leggi non crea soltanto un'omologazione dei prodotti che tende a ridurre la biodiversità e favorisce le monocolture dannose per l'ambiente, ma è anche causa di gravi iniquità. Interi paesi, soprattutto nel Sud del mondo, si sono specializzati in determinate produzioni e subiscono puntualmente immani tracolli quando crolla il prezzo della derrata agricola che si coltiva in preponderanza sul loro territorio. Inoltre per le popolazioni stesse il fatto che il cibo diventi una cosa da acquistare e non da produrre, soprattutto nei Paesi che si stanno velocemente urbanizzando, crea grande povertà. Ad esempio il contadino di un Paese povero che decide di trasferirsi in città per abbandonare la vita grama della campagna, smetterà di produrre quel poco che consentirà a lui e alla sua famiglia di sopravvivere degnamente, se pure in povertà. E se in città non sarà fortunato nel

---

<sup>59</sup> Petrini C. [2009], *“Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo”*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2010 (p. 61).

trovare un lavoro che lo retribuisca abbastanza, non riuscirà a comprare le derrate alimentari per lui e per i suoi: dal poco passerà al nulla, alla fame.

La totale mercificazione del cibo è il segno della degenerazione di valori da esso subita tanto nel Nord come nel Sud del mondo. È necessario capire che ci sono pratiche di valore, che magari non sono convenienti in termini monetari - come fare la conserva in casa - ma che ci fanno guadagnare dal punto di vista della convivialità, della gratificazione personale, del servizio alla comunità, della salvaguardia dell'ambiente, in una parola: del benessere.

### **5.1. Non si è liberi nel libero mercato**

Il cibo non può sottostare alle regole del libero mercato così come lo conosciamo e come si manifesta. Il fine è di arrivare ad una merce standardizzata, controllabile in ogni passaggio della sua filiera, come se fosse un qualsiasi prodotto industriale. Il libero mercato, che nei suoi principi teorici dovrebbe premiare i migliori, sostenere chi meglio risponde alle leggi di domanda e di offerta, soprattutto in campo alimentare, realizza invece una selezione spietata, che non lascia scampo alla diversità e quindi alla libertà. Le sue regole hanno finito con l'accelerare in maniera vertiginosa l'omologazione del cibo a livello globale, rendendolo potenzialmente uguale ovunque, cancellando progressivamente biodiversità, tradizioni, cultura alimentare e dunque possibilità di sussistenza per molti umani. Il libero mercato è quello in cui possiamo permetterci che quasi un miliardo di persone ogni anno soffra di malnutrizione e di fame senza che nessuno si scandalizzi più di tanto o faccia qualcosa di concreto; quello per cui possiamo tranquillamente accettare che il 40% del nostro cibo venga sprecato ogni giorno. Anzi, lo spreco è proprio funzionale al sistema, permette di aumentare i consumi e

fa “girare” l'economia. Fame e spreco sono due facce della logica che vorrebbe imporre alle nostre campagne di produrre ancora di più (spesso usando anche la fame nel mondo come causa motivante), di aumentare la competitività delle agricolture nazionali, inseguire l'export piuttosto che il benessere dei propri cittadini. Si arriva così all'assurdità per cui il Messico importa il 33% del mais che consuma, e l'Indonesia in alcuni anni il 40% del riso. Paesi che sono la culla di una biodiversità incredibile, soprattutto se si guarda ai loro prodotti simbolo (mais e riso), si trovano invece costretti a comprarli al di fuori dei propri confini. E spesso questi prodotti importati arrivano a prezzi concorrenziali con gli analoghi locali, fino a danneggiare pesantemente i mercati interni, fino a spingere sul lastrico i contadini più poveri o comunque coloro che illusoriamente, magari spinti dalle regole della Green Revolution degli anni Sessanta, si erano affidati a monoculture di ibridi commerciali<sup>60</sup>.

## **5.2. Il cibo mangia l'ambiente**

“Negli ultimi cento anni c'è stata una gravissima riduzione della biodiversità: l'esigenza di avere estese monoculture per rifornire l'industria con grandi quantità di cibo a basso costo ha orientato la scelta su poche varietà adatte a questo modello produttivo, a discapito di altre. Il risultato è che, per esempio, nei soli Stati Uniti, i capofila mondiali dell'agricoltura industriale, 80,6% delle varietà di pomodori si è estinto tra il 1903 e il 1983; e così il 98,2% delle varietà di insalata, l'86,2% delle varietà di mele e, sempre nello stesso periodo, il 90,8% dei mais e il 96,1% dei mais dolci. Delle 5.000 varietà di patate esistenti, soltanto quattro costituiscono la stragrande maggioranza di quelle coltivate a fini

---

<sup>60</sup> Petrini C. [2009], *“Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo”*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2010.

commerciali negli USA; due tipi di piselli occupano il 96% delle coltivazioni americane e sei tipi di mais il 71% del totale<sup>61</sup>.

### **5.3. Lo spreco mangia tutti**

Quando il prezzo è basso e il valore è sminuito, diventa naturale che un prodotto si possa sprecare con leggerezza.

L'Institution of Mechanical Engineers, con base a Londra, nel 2012 ha pubblicato una ricerca sullo spreco di cibo nel mondo. Il fatto che l'abbia promossa proprio questa associazione significa che il problema incomincia ad avere un suo peso anche nell'opinione pubblica, soprattutto in un Paese come la Gran Bretagna che ha immolato la sua produzione alimentare tradizionale sull'efficientismo dell'agroindustria e del libero mercato, per poi scoprire che il 30% dei prodotti coltivati nel Regno Unito non viene neanche raccolto, come del resto avviene anche in Italia per la non convenienza della manodopera e la concorrenza coi prodotti più a basso costo di altri paesi concorrenti. A questo si devono aggiungere, poi, gli sprechi individuali nelle case, dovuti a scarsa economia domestica oppure indotti dalle offerte civetta nei supermercati, che spingono a comprare più delle nostre reali necessità in virtù di prezzi sottocosto, utilizzati nella speranza che poi il cliente compri altre merci presenti nel negozio, come il famoso 3x2. E non finisce qui.

Il rapporto "Global Food, Waste Not, Want Not" riporta una percentuale, variabile a seconda dei contesti geografici, che racconta di come dal 30% al 50% del cibo prodotto nel mondo non raggiunga mai uno stomaco umano. Significa, in termini di peso, tra gli 1,2 e i 2 miliardi di tonnellate. Si potrebbe pensare che il problema dello spreco riguardi soltanto i Paesi industrializzati, ma libero mercato e conseguente

---

<sup>61</sup> Petrini C. [2009], *"Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo"*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2010 (p. 80).

consumismo hanno colpito anche altrove, in Stati insospettabili. Per tornare al riso, proprio nei Paesi del Sudest asiatico si va dal 38% fino all'80% di quantità persa durante la filiera, soprattutto mentre si trasporta. 180 milioni di tonnellate all'anno. Le infrastrutture non sono ancora adeguate e così si passa da una "perdita" del 45% in Cina fino all'80% del Vietnam. Anche l'Africa ha grossi problemi: raccolte realizzate in modo poco efficiente, trasporti disastrosi, inesistenza o quasi della catena del freddo e scarsa esperienza nella pratica fanno sì che le regole della distribuzione "moderna" finiscano per sprecare il cibo anche laddove ce n'è più bisogno. È incredibile come un sistema pensato per ridurre la diversità, aumentare la produttività, distribuire a partire da strutture molto centralizzate e in maniera efficiente, in realtà "perda cibo" a tutti i livelli. Senza contare il fatto che tutto questo spreco è anche uno spreco di energia, di terra fertile, di acqua. Il "Water Footprint Network" calcola "l'impronta idrica" del cibo, cioè quanta acqua viene impiegata nel suo ciclo produttivo: per esempio, produrre un chilo di carne di manzo costa 15.415 litri d'acqua; per un chilo di cioccolata ne servono 17.196 litri; per il pane 1608 litri; per un bicchiere di vino 109 litri; per un chilo di riso 2497 litri. Il metodo consiste nel contare l'impiego d'acqua durante la filiera, della coltivazione delle materie prime fino all'ultima trasformazione. Ciò significa che nel Sudest asiatico, dove si perdono ogni anno 180 milioni di tonnellate di riso, si spreca un numero di litri d'acqua pari a 180 miliardi per 2497<sup>62</sup>.

In Italia, secondo una ricerca condotta nel 2007 da *Siticibo* del Banco Alimentare, sprechiamo ogni giorno 4.000 tonnellate di cibo edibile. Vale a dire 1,46 milioni di tonnellate l'anno. Nel Regno Unito, cito il Waste and

---

<sup>62</sup> Petrini C. [2009], *"Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo"*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2010.

Resources Action Programme (WRAP), si sprecano invece 6,7 milioni di tonnellate all'anno, circa un terzo del totale disponibile (<http://wrap.s3.amazonaws.com/the-food-we-waste.pdf>). Secondo il Dipartimento dell'Agricoltura statunitense (USDA), l'equivalente del nostro Ministero dell'Agricoltura, gli americani sprecano un quarto del loro cibo: 25,9 milioni di tonnellate l'anno. Ma uno studio condotto dall'Università dell'Arizona nel 2004 spinge l'asticella più in alto: il dato può spingersi fino al 50% del totale<sup>63</sup>.

Com'è possibile che i paesi industrializzati siano arrivati a questo livello di disprezzo, di noncuranza per il cibo? Sicuramente le leggi del consumismo hanno gravi responsabilità. Tra queste in particolare va sottolineata la continua ricerca del nuovo, che spinge ad abbandonare il vecchio, senza regole. Tutto, nel sistema global-industriale del cibo, sfavorisce la conservazione e il risparmio: il packaging, la durata dei prodotti, le porzioni sempre più grandi e confezionate. Per capire cosa è lo spreco si provi a guardare il retro di un supermercato, ad esempio. E invece potremmo fare molto per creare meno rifiuti, già a monte del processo produttivo attraverso un ritorno alla sana economia domestica e con la collaborazione tra produttori, distributori e consumatori. Dobbiamo reimparare a fare la spesa, imparare a non comprare più del necessario, a non piegarsi alla logica delle porzioni, dei prodotti confezionati. In diversi luoghi molte catene di supermercati hanno cominciato a vendere prodotti sfusi: i contenitori li portano da casa i clienti. Inoltre, le cuoche italiane di qualche anno fa, esperte di economia domestica, poiché dovevano nutrire la famiglia con poche risorse, hanno creato molti dei nostri gioielli gastronomici tradizionali a partire dagli avanzi che avevano

---

<sup>63</sup> Petrini C. [2009], *“Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo”*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2010.

in cucina. Non si buttava via niente, come la saggezza popolare insegna in tema di suini.

Mangiare bene non costa caro. Bisogna lasciarsi alle spalle il pregiudizio che il cibo buono sia una cosa elitaria e soprattutto seguire due regole elementari: ricercare la qualità fuori dal sistema consumistico e riscoprire le buone pratiche domestiche e gastronomiche, come la cultura dimenticata sui tagli animali. La perdita di artigianalità nella macellazione, fa sì che una consistente parte di carne consumabile vada perduta. I tagli meno nobili non sono più richiesti. Ritroviamo la stessa mancanza di cultura anche per il pesce. Uscire dal sistema significa usare i canali di distribuzione alternativi. In ogni città ci sono mercati in cui si può comprare direttamente dai contadini a prezzi vantaggiosi, e con qualità migliore. È poi fondamentale rispettare la stagionalità dei prodotti. In stagione, infatti, frutta e verdura costano meno.

#### **5.4. In Campagna e in città**

Essere o voler essere comunità del cibo significa porre il cibo al centro e lo si può fare ovunque. Ci sono contadini, ma ci sono anche i gruppi d'acquisto in tutte le loro forme. Questi stringono un'alleanza coi contadini e, attraverso varie forme di pagamento (anticipato su tutta la produzione, oppure tramite una sorta di "abbonamento" pagato alla consegna settimanale di una cassetta di prodotti, o ancora tramite acquisto con raccolta diretta nei fine settimana), assicurano un'alleanza che, scavalcando il mercato, è in grado di garantire un adeguato introito ai coltivatori, ma anche sane forniture di frutta, verdura, carne, uova, formaggio e persino fiori di stagione, a dei consumatori che in questo senso diventano, come si è detto, co-produttori. Poi, nelle comunità ci sono gli orticoltori, che seminano frutta e verdura a scopo didattico ma

anche produttivo, e lo fanno in campagna, nelle scuole, in città, nelle periferie. Piantare un orto, anche piccolo, persino sul tetto di un palazzo o di una terrazza, ha un alto valore simbolico: significa riappropriarsi del cibo, della sua produzione, dei ritmi della natura. Vuol dire avere cura della terra, perché si impara a gestire la crescita del cibo, a capirne i ritmi e le difficoltà. Ci sono comunità di agricoltura urbana o comunità dell'apprendimento, didattiche, in cui magari i pensionati si prodigano per insegnare ai bambini nelle scuole i fondamenti dell'orticoltura, e ciò avviene in Australia come nei quartieri poveri di San Francisco, un po' ovunque in Italia, come a Scandicci e in alcune capitali dell'Africa.

Servono nuovi modi di distribuire e di coltivare, ri-localizzazioni delle attività produttive agricole, vie sostenibili che permettono tanto ai cittadini quanto ai residenti in campagna di trarre vantaggio da questa sintonia, che deve diventare una sorta di simbiosi. I modi per realizzare tutto ciò ci sono già e se ne stanno inventando sempre di nuovi. Per esempio, Slow Food insieme all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e al Politecnico di Milano ha creato un progetto molto articolato, che in previsione del 2015 - anno in cui Milano è stata teatro dell'Expo Universale - vuole ridefinire radicalmente il rapporto tra la città e l'agricoltura periurbana. Il tema dell'Expo 2015 è stato "Nutrire il pianeta, energie per la vita" per questo il progetto "Nutrire Milano" per il mercato milanese ha selezionato una serie di aziende agricole attraverso visite dirette in azienda e nel Parco Agricolo Sud di Milano.

Questa iniziativa è ancora in fieri ma, oltre a Slow Food, incontriamo numerose altre iniziative che operano dal nord al sud Italia per sensibilizzare l'opinione pubblica su un tema non più rimandabile: l'equilibrio fra uomo e natura. Orti collettivi, sociali, in affitto, "adotta un

orto” sono solo alcune delle realtà che stanno venendo a crearsi<sup>64</sup>, in Italia e nel mondo.

## 5.5. Alla ricerca della sovranità alimentare

Nel “Manifesto sul futuro del cibo”<sup>65</sup>, si cita una ricerca del 2006 che ha preso in esame oltre 200 progetti di agricoltura sostenibile in 52 paesi, comprendendo circa 30 milioni di ettari di terreno e 9 milioni di famiglie rurali. Da questa indagine, che è stata sponsorizzata da istituti universitari, è emerso che le pratiche sostenibili - e dunque una relativa decentralizzazione - “possono condurre a sostanziali aumenti” della produzione. Con costi che sono di gran lunga inferiori a quelli della produzione convenzionale, gli agricoltori biologici ottengono spesso maggiori profitti, anche nei rari casi in cui la resa è leggermente inferiore. In generale i rendimenti dell'agricoltura biologica si sono dimostrati maggiori se misurati “per unità di superficie”. I tecnici industriali prendono come parametro di efficienza la resa per unità di lavoro, ma nei processi industriali la maggior parte del lavoro umano è costituita da macchinari e sostanze chimiche, che fanno apparire efficiente un sistema che in realtà non lo è. La distorsione dei risultati della produzione industriale è ancora più accresciuta dall'incapacità di definire i costi derivanti dal danno ambientale alla Terra, al suolo e alla salute dei cittadini<sup>66</sup>. La maggior parte degli strumenti di rilevazione hanno dimostrato che le piccole aziende ad alta biodiversità sono produttive almeno quanto quelle industriali.

---

<sup>64</sup> Il comune di Vicenza ha messo in atto un bellissimo progetto, ad esempio: <http://www.kmcorto.tv/il-progetto/>, marzo 2016.

<sup>65</sup> “Manifesto sul futuro del cibo” della Commissione internazionale per il futuro dell'alimentazione e dell'agricoltura, 2006; il testo è scaricabile all'indirizzo: [http://www.arsia.toscana.it/petizione/documents/cibo/cibo\\_it.pdf](http://www.arsia.toscana.it/petizione/documents/cibo/cibo_it.pdf).

<sup>66</sup> Petrini C. [2009], “Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo”, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2010.

In Italia abbiamo sotto gli occhi gli effetti positivi di un decentramento della produzione, del proliferare di tante piccole e medie aziende rispetto alle grandi. L'esempio ci viene dalle tante eccellenze alimentari, da tecniche di coltivazione e allevamento che riescono inequivocabilmente a fornirci alimenti più buoni e sani di quelli industriali. Tutto ciò è dovuto alla diversità, che è data dal radicamento sul territorio delle aziende: da un'agricoltura locale decentrata, indipendente dai centri di potere delle industrie sementiere, mangimistiche e della grande distribuzione. L'esempio più lampante è quello del successo del vino italiano nel mondo.

Biodiversità e identità sono intimamente collegate. La biodiversità è la garanzia evolutiva che attraverso un principio di adattamento permette alle comunità di trarre beneficio dalle risorse naturali; l'identità si definisce sempre per differenza. Ci definiamo in rapporto agli altri, da soli non potremmo farlo. Lo stesso avviene in Natura ed è lei stessa che ci insegna il valore delle differenze, la ricchezza della varietà: senza diversità di specie, varietà e razze, incroci e selezioni, essa sarebbe in pericolo perché altrimenti non saprebbe affrontare i problemi che le si presentano durante il cammino, come le malattie o i cambiamenti repentini delle condizioni ambientali. Senza biodiversità e identità locali la sovranità alimentare non si può realizzare.

Sovranità alimentare significa che tanto chi vende quanto chi compra deve avere il potere di dettare le sue condizioni e trovare un accordo senza che ci siano altre imposizioni da soggetti terzi. Per questo ragione va incoraggiato il commercio all'interno della comunità e tra le comunità, il più possibile diretto e con pochi intermediari. Sarebbe bello immaginare e

realizzare una “Compagnia Mondiale dei Commerci Probi”<sup>67</sup>, i quali rinunciano a una piccola parte dei loro tornaconto per metterlo a disposizione di progetti comunitari. Sarà più facile che un commerciante locale, che si sente parte di una comunità, abbia più a cuore il luogo in cui vive, il suo tessuto sociale e la propria identità condivisa. Diversamente i commercianti internazionali non si curano di questi aspetti, vivono altrove rispetto ai luoghi in cui realizzano i loro traffici. E’ gravissimo che proprio istituzioni come il WTO (World Trade Organization) siano invece tra le principali responsabili di accordi multilaterali che favoriscono i paesi più ricchi rispetto a quelli più poveri.

Le leggi nazionali e internazionali che permettono, a chi fa ricerca e a chi la finanzia, di brevettare forme di vita costituiscono una violazione della dignità di tutte le forme di vita, della biodiversità e della legittima eredità delle popolazioni indigene e degli agricoltori del mondo. Queste pratiche rendono oligopolistica e globalmente diffusa la privatizzazione delle sementi. Negli ultimi decenni i semi sono stati oggetto del più grande furto che l’industria agro-alimentare abbia perpetrato ai danni dell’umanità. Esso era sempre stato sia mezzo di produzione, sia prodotto. Tecniche per il miglioramento delle sementi appartenevano alle comunità che, con lo scambio, la condivisione e la pratica, avevano selezionato nei secoli le varietà migliori e maggiormente adattabili. Quando si è passati ad approcci più scientifici e su scala maggiore l’attività di ricerca è diventata appannaggio della funzione pubblica, una responsabilità di governo. Gli investimenti di ingenti capitali soprattutto nel campo dell’ibridazione del mais, a partire dagli anni Venti hanno portato ad applicare i brevetti a queste scoperte, per proteggere il loro sfruttamento commerciale. Con lo

---

<sup>67</sup> Petrini C. [2009], *“Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo”*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2010.

sviluppo dell'ingegneria genetica a partire dagli anni Ottanta la pratica del brevetto sulle sementi si è generalizzata. Gli OGM sono il prodotto di questo sistema economico: risultano di proprietà di chi li ha progettati. In questo modo si derubano i contadini del proprio naturale strumento di sussistenza trasformandolo in uno strumento tecnologico di povertà e sottosviluppo. Per garantire la sovranità alimentare a tutti i popoli sarà necessario applicare *sempre* un principio di precauzione: non si deve autorizzare nessuna nuova tecnologia nella produzione alimentare se non è provata la sua conformità con le regole locali di sicurezza, proprietà nutritive, salute e sostenibilità.

## **5.6. Un nuovo modello contro il “benessere instabile”**

Oggi delle decine di migliaia di specie vegetali commestibili presenti in natura e studiate finora, quelle che, da sole, soddisfano il 95% del fabbisogno calorico mondiale, sono una trentina. Tra queste, il grano, il riso e il mais forniscono più del 60% delle calorie che consumiamo. Il 60% delle calorie che il mondo consuma proviene da sole tre piante. Tre specie soltanto. Affidare la nostra alimentazione a un numero estremamente limitato di genotipi ci lascia alla mercé delle patologie vegetali. Una qualunque malattia che dovesse colpire qualcuno di queste specie “cardine” provocherebbe conseguenze inimmaginabili. Senza parlare, poi, degli effetti per la nostra salute di una dieta così monotona: più sono numerose le specie che si consumano, più il nostro regime alimentare sarà ben equilibrato.

Fortunatamente, al contempo, assistiamo ad un forte incremento delle banche dei semi, delle banche del germoplasma con cui preservare alcuni esemplari di queste specie o, comunque, genotipi che sarebbero

altrimenti destinati a una scomparsa definitiva. Non si può però pensare di preservare dall'estinzione piante e animali soltanto attraverso la conservazione in banche di semi. Sono fondamentali perciò la riscoperta e il mantenimento dei Presìdi alimentari che la rete di Slow Food e Terra Madre stanno realizzando in giro per il mondo. Ogni giorno scompaiono dalla faccia della terra centinaia di specie vegetali, molte delle quali prima ancora di aver avuto il tempo di essere scoperte. Le stime sulla quantità di piante che noi conosciamo sono normalmente molto basse. Alcune dicono che ancora oggi più del 50% delle specie vegetali ci sono sconosciute. Di queste, molte ogni giorno scompaiono. Si pensi che delle poche piante che conosciamo ricaviamo praticamente la quasi totalità dei medicinali. Cosa poteva esserci, quindi, in queste specie che ogni giorno scompaiono?

Per questo dovremmo riconoscere e sancire i diritti del mondo vegetale, non tanto per la difesa delle piante, quanto per la difesa di noi stessi. Bisogna scrivere una carta sui diritti delle piante.

Uno degli elementi distintivi di Slow Food, presente nella nostra società ma che non funziona ancora bene, è di sollecitare la stessa passione, lo stesso interesse per la biodiversità animale e vegetale. Ma non siamo stati ancora abbastanza capaci di rendere la difesa del patrimonio un fattore di mobilitazione etico-politica. È prevalsa la mobilitazione consumistica: si pensa di tutelare la tradizione culturale trasformandola in fiere, in programmi televisivi sulla cucina, ma non c'è ancora la consapevolezza della difesa della biodiversità rispetto a chi la tutela. La comunità ha bisogno della memoria e, al tempo stesso, di qualcuno che gliela riproponga in maniera creativa, innovativa proprio come stanno tentando di fare Slow Food e Terra Madre, per metterla al servizio di chi verrà dopo di noi<sup>68</sup>.

---

<sup>68</sup> Mancuso S. - Petrini C. [2015], *"Biodiversi"*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2015.

Prendiamo esempio dalle piante, guardiamo al fatto che gli organismi vegetali potrebbero fornirci spunti su come sopravvivere a lungo. All'apparato radicale delle piante in cui milioni di radici lavorano in rete: moduli autonomi che collaborano per far sì che la predazione non pregiudichi la sopravvivenza. Una progettazione nuova organizzata su criteri vegetali. L'albero è insieme il simbolo della memoria di un luogo e un segno di rinnovamento e di progresso; un'idea di nuovi valori, di una nuova visione del mondo. Si crede che l'unico modello che possa rispondere alla necessaria capacità di generare profitti sia quello agroindustriale ma non è così: l'agricoltura familiare e le aziende agricole che producono alimenti di qualità in maniera rispettosa dell'ambiente naturale e sociale genera molto più successo anche se guardiamo a quelle che sono le “esternalità negative e positive”<sup>69</sup>.

## 5.7. Dal pensiero Lineare a quello Circolare

Il modello economico dominante non ha più le sue radici nell'ecologia, ma esiste al di fuori e al di sopra di lei, disgregando i processi ecologici che sostengono la vita. L'appropriazione incontrollata di risorse sta spingendo molte specie all'estinzione e causando disastri climatici irreversibili. Allo stesso modo l'economia, che parte della società, è stata posta fuori e sopra la società, lontano da qualunque controllo democratico. I valori etici, culturali, spirituali, della cura e cooperazione,

---

<sup>69</sup> In economia una esternalità si manifesta quando l'attività di produzione o di consumo di un soggetto influenza, negativamente o positivamente, il benessere di un altro soggetto, senza che quest'ultimo riceva una compensazione (nel caso di impatto negativo) o paghi un prezzo (nel caso di impatto positivo) pari al costo o al beneficio sopportato/ricevuto. Gli effetti di un'attività non si manifestano nella sola sfera giuridico-patrimoniale di chi la pone in essere, ma incidono anche sulla situazione di altri operatori, con la conseguenza di offuscare la percezione dei costi sociali connessi al compimento della stessa.

L'esternalità indica dunque l'effetto di un'attività che ricade verso soggetti che non hanno avuto alcun ruolo decisionale nell'attività stessa. L'esternalità dipende da un'attività economica individuale, ma non è assimilata alle merci e pertanto è priva di un prezzo di mercato (<https://it.wikipedia.org/wiki/Esternalit%C3%A0>).

sono stati emarginati dalla logica estrattiva del mercato globale che cerca solo del profitto. “La competizione non lascia spazio alla cooperazione. Tutti i valori che emergono dalla nostra realtà interdipendente, articolata e complessa, sono stati rimossi o distrutti. Quando la realtà è sostituita da astrazioni create dai poteri economici dominanti, la manipolazione della natura e della società ai fini del profitto diventa facile. Il posto del bene reale delle persone e della società è preso dagli obiettivi delle multinazionali. La produzione reale delle economie, della natura e della società è rimpiazzata dall’astratta accumulazione di capitali. Ciò che è reale, concreto e moltiplicatore di vita cede il passo a intermediazioni finanziarie artificiali. La mentalità lineare determina la scomparsa della democrazia ed accresce la disuguaglianza economica. Essa porta instabilità e aumento di povertà, fame, disoccupazione, cancellando l'identità di una larga parte dell'umanità. Con la lacerazione del tessuto sociale ed ecologico e la perdita della sicurezza delle persone, aumentano i conflitti, la violenza e la disgregazione delle società<sup>70</sup>”.

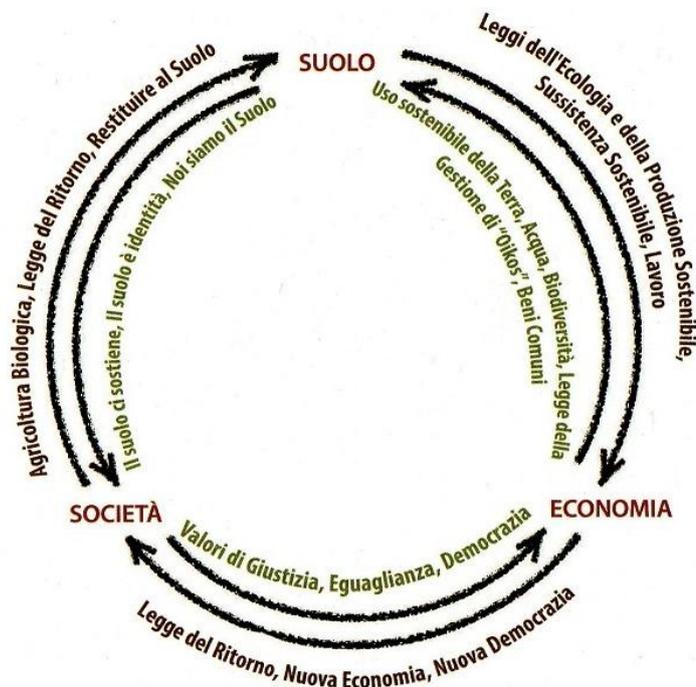
---

<sup>70</sup> Manifesto “*Terra Viva. Il nostro Suolo, I nostril Beni Comuni, il nostro Futuro*”, 2015 (p. 6-7).

Fig. 7: Il Modello Lineare e il Modello Circolare



Suolo, Società, Economia  
 La logica lineare ed estrattiva dello sfruttamento  
 che porta al collasso ecologico e sociale



Suolo, Società, Economia  
 La logica circolare della legge del ritorno,  
 della reciprocità e della rigenerazione

Fonte: Manifesto "Terra Viva. Il nostro Suolo, I nostri Beni Comuni, il nostro Futuro", 2015 (p. 6-7).

“Il modello economico dominante separato dalle leggi del ritorno ecologico e dai cicli di rinnovamento, sta devastando il pianeta. Negli ultimi due secoli il cambiamento drastico di destinazione dei terreni agricoli ha radicalmente trasformato la biosfera, con la rimozione o la conversione del 70% delle praterie, nel 50% della savana, nel 45% dei boschi cedui temperati e nel 27% della foresta tropicale<sup>71</sup>”. “Per il 2025, 1,8 miliardi di persone risiederanno in nazioni o regioni con assoluta scarsità d'acqua, mentre i 2/3 della popolazione mondiale (5,3 miliardi) dovrà fronteggiare difficoltà nell'approvvigionamento idrico. Almeno il 25% della superficie delle terre emerse è già in fase di avanzato degrado legato al 20% delle emissioni globali di carbonio<sup>72</sup>”.

Le politiche neoliberiste della privatizzazione, della crescita, del libero commercio sono state usate per smantellare lo stato sociale, i diritti alla salute, all'istruzione, al lavoro e alla sicurezza che i movimenti democratici del secolo scorso avevano reso istituzionali. Lo Stato si va trasformando in un'entità finanziaria corporativa. Con la globalizzazione e le incombenti crisi finanziarie, è stata imposta alla società un tipo di austerità che scardina i diritti umani fondamentali. Sotto l'influenza delle mega aziende, i governi agiscono sempre più nell'interesse di queste. Il potere politico rappresentato dall'1% della piramide economica, schiaccia il 99% delle persone e, con loro, la Terra con le specie che la abitano.

Nei casi più estremi, i trattati del libero commercio come TTIP (Transatlantic Trade and Investment Partnership) e il TPP (Trans Pacific Partnership) vengono negoziati in segreto e consentono alle corporations

---

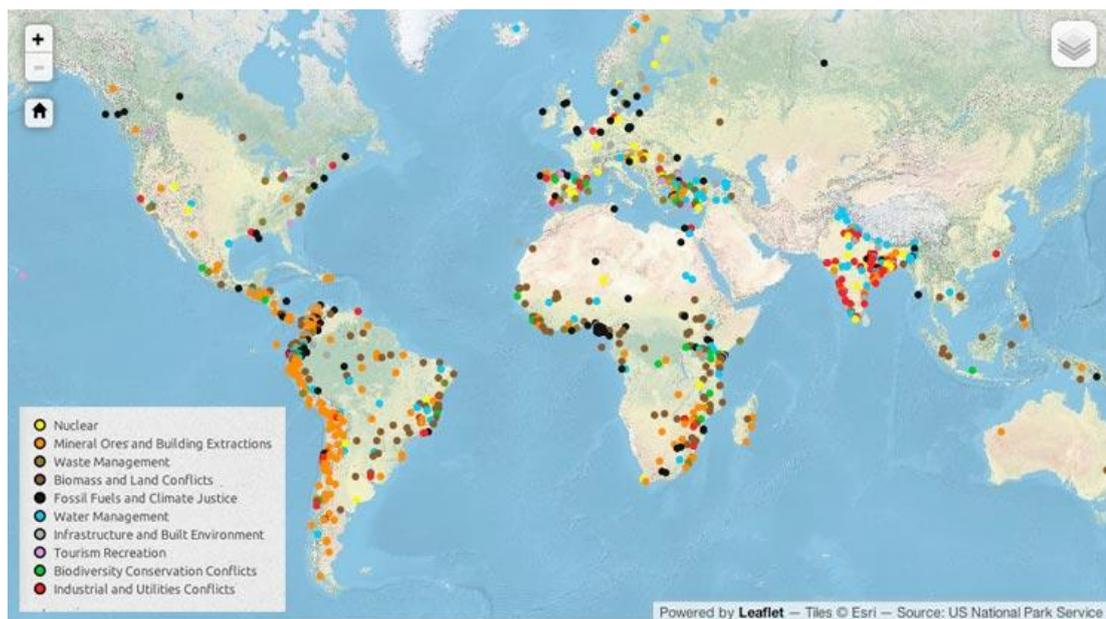
<sup>71</sup> Manifesto “*Terra Viva. Il nostro Suolo, I nostril Beni Comuni, il nostro Futuro*”, 2015 (p. 8).

<sup>72</sup> Manifesto “*Terra Viva. Il nostro Suolo, I nostril Beni Comuni, il nostro Futuro*”, 2015 (p. 9).

di intentare causa ai governi che cercano di proteggere i diritti dei propri cittadini<sup>73</sup>.

Più una società è polarizzata fra ricchezza e povertà estreme, maggiori sono i tassi di violenza. In tutto il mondo si assiste all'emergere di nuovi e violenti conflitti come conseguenze ecologiche del modello economico predatorio. “Secondo l’UNCCD, l'agenzia delle Nazioni Unite per la lotta alla desertificazione, il 40% dei conflitti interni agli Stati, nell'arco di 60 anni è stato collegato con la terra e le risorse naturali. Inoltre, l’80% dei principali conflitti armati nel 2007 è avvenuto nei fragili ecosistemi aridi<sup>74</sup>”.

Fig. 7: I nuovi conflitti ambientali nel mondo



Fonte: <http://www.lifegate.it/app/uploads/atlan-te-conflitti-ambientali-nel-mondo.jpg>.

<sup>73</sup> Il Partenariato transatlantico per il commercio e gli investimenti (TTIP), inizialmente definito Zona di libero scambio transatlantica (Transatlantic Free Trade Area, TAFTA), è un accordo commerciale di libero scambio in corso di negoziato dal 2013 tra l'Unione europea e gli Stati Uniti d'America. L'obiettivo proposto è quello di integrare i due mercati, riducendo i dazi doganali e rimuovendo in una vasta gamma di settori le barriere non tariffarie, ossia le differenze in regolamenti tecnici, norme e procedure di omologazione, standard applicati ai prodotti, regole sanitarie e fitosanitarie. Ciò renderebbe possibile la libera circolazione delle merci, faciliterebbe il flusso degli investimenti e l'accesso ai rispettivi mercati dei servizi e degli appalti pubblici. Per approfondire: <http://stop-ttip-italia.net/cose-il-ttip/>, marzo 2016.

<sup>74</sup> Manifesto “Terra Viva. Il nostro Suolo, I nostril Beni Comuni, il nostro Futuro”, 2015 (p. 12).

Dobbiamo passare a una visione del mondo che rimette al centro la Terra. Il suolo deve essere al centro della ricostruzione del nostro futuro e da questo possono scaturire una nuova economia circolare e una nuova democrazia vivente.

Il suolo è la base della nostra vita e del nostro cibo. Il 99% degli alimenti proviene dal suolo. Eppure questa risorsa rinnovabile e viva è in pericolo. Viene resa non rinnovabile dall'erosione, dal degrado, dalla desertificazione, dalla gestione inadeguata della terra, da pratiche agricole di produzione energetica non sostenibili. I suoli fertili stanno scomparendo sotto la pressione dell'urbanizzazione, della cementificazione, e delle estrazioni minerarie fuori controllo.

Le Nazioni Unite hanno proclamato il 2015 Anno internazionale dei suoli “perché le persone siano rese consapevoli del ruolo cruciale che il suolo gioca in termini di sicurezza alimentare, adattamento e mitigazione delle conseguenze del cambiamento climatico, servizi ecosistemici essenziali, riduzione della povertà e sviluppo sostenibile”<sup>75</sup>.

Quando si riconoscerà il ruolo decisivo degli agricoltori, come Terra Madre insegna, l'agricoltura tradizionale non sarà più considerata un'attività arretrata, ma le sarà restituita la funzione primaria che merita.

Una nuova agricoltura è la base da cui prendono forma nuove economie e nuove democrazie. Il secolo scorso è stato dominato da un modello uscito dall'industria bellica e incentrato sull'uso di sostanze chimiche e sui combustibili fossili. Tale modello ha distrutto il suolo, radicato di agricoltori, generato malattie, creato rifiuti e sprechi a tutti i livelli, compreso quello del 30% del cibo<sup>76</sup>. I costi di questi danni non sono calcolati e vengono accantonati come esternalità sociali ed economiche.

---

<sup>75</sup> FAO, 2015 International Year of Soil, [www.fao.org/soils-2015](http://www.fao.org/soils-2015), marzo 2016.

<sup>76</sup> FAO, Global Food Losses and Food Waste, 2011.

“La nuova agricoltura sostituisce la legge lineare di estrazione e sfruttamento del suolo, con una legge circolare del ritorno che sarà che garantisca resilienza e permanenza, sostenibilità, giustizia e pace. Essa demercifica il cibo e la terra, e restituisce alla produzione di cibo la dignità che merita<sup>77</sup>”.

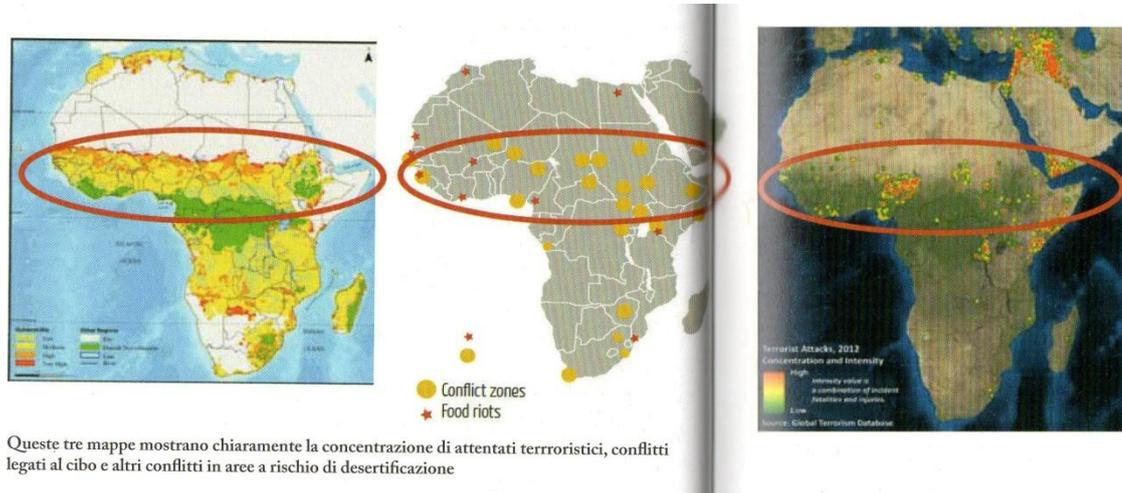
La terra dei campi è la fonte principale sia di cibo che di reddito per quasi metà della popolazione mondiale. La piccola agricoltura familiare è oggi la fonte principale di produzione di cibo nel mondo. La terra è spesso la sola risorsa delle comunità rurali e delle famiglie contadine in tutto il mondo, dalla sua salute dipendono interamente il loro sostentamento e il loro benessere. La terra è fonte di vita, nutrimento e sapere. La capacità della terra di produrre questi beni dipende da una complessa interazione tra organismi viventi, acqua, aria, minerali ed energia solare. Una terra sana produce un flusso regolare di beni in funzione dei cicli naturali. Se non preserviamo questo patrimonio “per il 2050, 200 milioni di persone potrebbero diventare migranti ambientali permanentemente sfollati. Poco prima della rivolta del 2011, in Siria il 60% dei terreni ha sperimentato la più severa e prolungata siccità, il che ha causato perdite di raccolti proprio nella terra in cui l'agricoltura è stata creata, nella Mezzaluna fertile, qualcosa come 12.000 anni fa. Eventi estremi come l'intensa siccità sono uno degli effetti del cambiamento climatico. L'impatto della siccità fu aggravato dagli usi non sostenibili di terra e acqua propugnati dai modelli correnti di agricoltura. Oltre l'80% dei raccolti andò perduto, oltre il 75% del bestiame morì, spazzando via i mezzi di sussistenza e obbligando oltre un milione di agricoltori e allevatori a una migrazione di massa verso le città, contribuendo all'instabilità sociale e, in ultima analisi, alla guerra

---

<sup>77</sup> Manifesto “*Terra Viva. Il nostro Suolo, I nostril Beni Comuni, il nostro Futuro*”, 2015 (p. 17-18).

civile. Questo ha creato 6 milioni e mezzo di profughi interni e altri 3 milioni trasferitisi nei paesi confinanti<sup>78</sup>”.

**Fig. 8: Aree a rischio di desertificazione in Africa (2008); Guerre e conflitti per il cibo in Africa (2007-2008); Attacchi terroristici in Africa (2012)**



Nota: Queste tre mappe mostrano chiaramente la concentrazione di attentati terroristici, conflitti legati al cibo e altri conflitti in aree a rischio di desertificazione.

Fonte: Manifesto *“Terra Viva. Il nostro Suolo, I nostril Beni Comuni, il nostro Futuro”*, 2015 (p. 36-37).

Inoltre, una popolazione in crescita crea pressione sul sistema in quanto cresce la domanda di cibo, energia e acqua. Un'economia lineare risponde all'aumento di pressione aumentando l'estrazione di risorse e gli scarti. “Se la tendenza attuale dovesse permanere, si stima che per il 2050 avremmo bisogno del 60% in più di cibo, del 50% in più di energia e del 40% in più di acqua. È necessario cambiare approccio se vogliamo evitare un aggravamento di queste tendenze: i cicli economici possono essere adattati affinché si adeguino a quelli naturali. È questo il principio dell'economia circolare<sup>79</sup>”.

<sup>78</sup> Manifesto *“Terra Viva. Il nostro Suolo, I nostril Beni Comuni, il nostro Futuro”*, 2015 (p. 35).

<sup>79</sup> Manifesto *“Terra Viva. Il nostro Suolo, I nostril Beni Comuni, il nostro Futuro”*, 2015 (p. 40-41).

La pratica della “gestione olistica della terra” usa modelli naturali di gestione e ripristino dei terreni. Questa pratica si basa sui legami culturali delle persone con la terra, è economicamente praticabile e socialmente sana. L'agricoltura familiare è il metodo di produzione agricola più coerente con i principi della sostenibilità e rappresenta un'opportunità per dare impulso all'economia e alle comunità locali.

“Le aziende familiari sono:

1. più sostenibili poiché rendono il suolo produttivo per le generazioni successive;
2. la fonte primaria di occupazione per decine di milioni di persone;
3. sono la base attuale dell'economia in molti Paesi del Sud;
4. preservano il modo di vita e le culture delle popolazioni.

Le aziende familiari sono il fondamento della produzione alimentare sostenibile, della gestione dell'ambiente e della sua biodiversità. La Terra è la risorsa più importante per l'agricoltura familiare, e l'accesso alla Terra è il problema principale. Nel 2014, Anno dell'Agricoltura Familiare, si è scoperto che il 70% il cibo è prodotto da piccoli agricoltori<sup>80</sup>”.

A livello regionale e locale, i gestori del territorio e del paesaggio devono promuovere linee guida per l'amministrazione della terra attraverso processi partecipativi e progetti per il recupero della terra. Questa “governance” territoriale partecipativa deve garantire che la terra fornisca necessari servizi ecosistemici, limitare il consumo di suolo, evitare impatti negativi sul paesaggio derivati dagli usi del suolo e mantenere e restaurare le infrastrutture ecologiche. Al livello nazionale ed internazionale, le amministrazioni devono monitorare l'impatto dei sistemi e delle politiche alimentari sull' uso del suolo.

---

<sup>80</sup> Manifesto “*Terra Viva. Il nostro Suolo, I nostril Beni Comuni, il nostro Futuro*”, 2015 (p. 44).

“Il suolo, quando viene trattato come una risorsa rinnovabile, genera un'economia circolare. Un'economia circolare tratta la parte non utilizzata dell'*output* come *input* per altri processi, preziosa per alimentare infiniti cicli. Un'economia circolare favorisce l'equilibrio fra produzione e consumo, riciclando tutti gli aspetti materiali nel tempo e nello spazio<sup>81</sup>”.

“Una nuova economia circolare si affida un modello completamente diverso di attività commerciale, in cui le regole sono dettate dalla necessità della natura e dalla società, non dal profitto. Essa promuove la produzione locale e riduce trasporti. E più che altro non abbiamo bisogno di un unico mercato, ma di una quantità di mercati differenti, ciascuno con le sue regole e le sue particolarità. Un sistema di cerchi concentrici a partire da un livello a “Km 0” che prevede un mercato locale, uno di scala regionale e così via. Un tale approccio non nega l'esistenza del commercio di scala internazionale, ma mette il commercio globale in una diversa prospettiva. Esso considera il commercio alla stregua della biodiversità, piuttosto che una collezione di accordi totalizzanti volti a massimizzare il profitto dei più forti<sup>82</sup>”; mentre oggi quello che da sempre prevale è un obiettivo: la creazione di un unico mercato mondiale, un approccio “taglia unica” in cui le regole sono fatte su misura per le imprese più grandi.

#### *5.7.1. Da consumatori a cittadini co-produttori*

Si calcola che oggi non meno della metà della popolazione mondiale viva in città. Il processo di inurbamento e la conseguente espansione urbana sembrano inarrestabili e il modello agro-industriale procede di pari passo con l'urbanizzazione incontrollata, la cementificazione<sup>83</sup>, e la

---

<sup>81</sup> Manifesto “*Terra Viva. Il nostro Suolo, I nostril Beni Comuni, il nostro Futuro*”, 2015 (p. 68).

<sup>82</sup> Manifesto “*Terra Viva. Il nostro Suolo, I nostril Beni Comuni, il nostro Futuro*”, 2015 (p. 74-75).

<sup>83</sup> Per approfondire: Finiguerra D. [2014], “*8 mq al secondo. Salvare l'Italia dall'asfalto e dal cemento*”, Emi Editore, Bologna.

speculazione finanziaria. Bisogna quindi ristabilire un equilibrio socialmente sostenibile fra città e campagna, in termini sia culturali che fisici. L'inclusione della città nell'economia circolare dipenderà dalla sua capacità di auto-produzione delle risorse. L'autonomia agricola e alimentare va ricercata nei tessuti *intra muros* come nella bioregione urbana, anche sotto forma di parchi agricoli sull'esempio di Milano, Pamplona e Barcellona. L'alleanza tra cittadini e contadini passa attraverso la vendita diretta e la diffusione delle competenze agricole nelle città, che ha come ricaduta primaria l'"educazione al suolo": questo è associato al ripopolamento delle campagne e alla riconfigurazione dell'insediamento rurale<sup>84</sup>.

L'evoluzione da consumatori a consapevoli abitanti della Terra, da clienti a "cittadini del suolo", è tutta interna al passaggio dal paradigma economico lineare a quello circolare. Tale transizione richiede di abbandonare la monocultura del consumo e dello spreco negli ambiti della produzione, del lavoro e dello stile di vita. Oggi, infatti, una forma estremamente aggressiva di marketing, packaging e distribuzione ha portato a un consumismo avanzato che, attraverso i supermercati, centri commerciali, la propaganda sui media e Internet, sembra offrire agli individui una gamma pressoché infinita di scelte e promesse col sottinteso di essere in grado di assicurargli un soddisfacente benessere.

L'agricoltura, settore che coinvolge così tanti aspetti della vita, diventa così centrale nel progresso civile che ci trasforma da consumatori a cittadini co-produttori del pianeta. "La nuova visione, insegnando come riscattare il suolo entro l'economia circolare, muterà radicalmente

---

<sup>84</sup> Manifesto "*Terra Viva. Il nostro Suolo, I nostril Beni Comuni, il nostro Futuro*", 2015.

l'atteggiamento delle persone sia verso il vivere in città sia verso la soddisfazione dei bisogni. Il salto del modello di consumo globale all'autoproduzione non violenta è necessario e urgente: principio di precauzione, tutela dei lavoratori, giusta remunerazione, prodotti e lavorazioni naturali, filiera corta, informazioni e trasparenza sono essenziali in questo senso. La trasparenza delle etichettature riguardo a metodi di produzione, provenienza delle materie prime, ingredienti, ripartizione dei costi, garantisce ricadute positive sulla qualità del cibo, la salute dell'acquirente e la prevenzione del lavoro minorile<sup>85</sup>.

---

<sup>85</sup> Manifesto *"Terra Viva. Il nostro Suolo, I nostril Beni Comuni, il nostro Futuro"*, 2015 (p. 85).

## *Conclusioni*

Il titolo di questo lavoro gioca sull'analogia col libro della M. M. Robin: con questo voglio sottolineare il mio punto di vista, se non uguale, simile a quello che questa organizzazione sta cercando di diffondere attraverso i suoi progetti, iniziative, incontri e soprattutto attraverso l'educazione di tutte le fasce di età: dai più piccoli, che saranno anche gli agricoltori del futuro, ai più grandi.

Alla luce degli avvenimenti di questi ultimi anni - il Monsanto Protection Act a favore delle grandi multinazionali e in particolare di questo grande colosso americano votato nel parlamento Usa nel 2013, il TTIP e il conseguente movimento Stop-TTIP che dalla fine del 2013 si impegna per far conoscere le sue vicende al mondo, l'Expo di Milano 2015 e la stesura del testo della "Carta di Milano", la conferenza sul clima tenutasi a Parigi dal 30 Novembre all'11 Dicembre 2015 (COP21) - si nota che l'attenzione su questi temi è più viva nelle persone. Questo è il momento adatto per iniziare a fare qualcosa di concreto per migliorare il nostro pianeta.

Le Comunità del Cibo di Terra Madre ci insegnano che un'altra via è possibile. Ci insegnano che dobbiamo ripartire dal cibo e dalla sua centralità: reimparare a comprenderlo, a coltivarlo, a sceglierlo e mangiarlo senza farci mangiare.

E' attraverso le diversità che si costruisce l'identità, con lo scambio e il confronto tra modi diversi di esistere. La complessità dei sistemi viventi non deve essere limitata, non la si può controllare. Essa è una risorsa infinita che l'uomo può sfruttare per imparare, per trarne giovamento,

stimoli e nutrimento. Le società rurali e le comunità del cibo, proprio perché conducono una vita semplice, sono immerse in questa complessità e la governano conscie dei propri limiti, ma senza porre fine alle innovazioni.

Dobbiamo unirici per dire al mondo che esistono altri modi di rapportarsi con la Natura e tra gli esseri umani. Che possiamo avere accesso alle risorse della terra senza distruggerla. Che esistono modi più giusti e sostenibili di organizzare le società umane, in cui prevalga la giustizia, l'uguaglianza e il rispetto delle persone e delle diverse culture. Dove le differenze siano accettate e rispettate da tutti.

L'economia dovrebbe essere l'insieme dei criteri utili a governare la nostra casa e dovrebbe essere guidata da un pensiero razionale che si chiama ecologia. L'economia significa il modo in cui governiamo la nostra casa e, se la pensiamo globale, altro non è che la Terra. Bisogna ripensare l'economia, cambiare i criteri che la guidano, a mettere al centro la nostra casa, la Terra appunto.

Mauro Corona nel suo libro “La fine del mondo storto”<sup>86</sup> teorizza, in un apocalittico futuro non troppo lontano, la fine di tutte le risorse energetiche e un ritorno all’età della pietra. Nella miseria in cui precipita l’umanità, ogni gerarchia o vincolo morale, che strutturavano precedentemente la società, vengono meno: ora né il denaro né il potere si rivelano strumenti utili per salvarsi, ma, anzi, scatenano l’odio covato per anni degli indigenti. I ricchi, che possedevano entrambi, sono i primi a perire nel mondo storto perché gli sfruttati non hanno dimenticato.

---

<sup>86</sup> Corona M. [2010], *“La fine del mondo storto”*, Mondadori Editore, Milano, 2010.

L'uomo per sopravvivere dovrà recuperare le capacità che aveva perduto, creando una nuova società con nuovi valori e con un migliore rapporto con il mondo e con la vita. Nel romanzo gli uomini si renderanno conto dell'inutilità della tecnologia, riscoprendo l'essenziale e la bellezza dei legami veri, di fratellanza e aiuto reciproco, per poter rinascere e ricrescere insieme. Il racconto di M. Corona spaventa ma soprattutto insegna. Siamo attori consapevoli, non menefreghisti, in questa Terra che ci ha dato la vita. Prendiamocene cura. L'educazione ha sempre avuto il compito di rafforzare il giudizio personale. Per questo bisogna far studiare le persone.

## *Appendice*

### **1. Monsanto: storia di una multinazionale**

Fondata nel 1901 a East St. Louis (Illinois, Usa), Monsanto produceva ai primi del secolo saccarina. Nel 1929 acquista un'altra azienda che aveva appena messo a punto un nuovo composto: i policlorobifenili (Pcb), apprezzati per l'inerzia chimica e la resistenza al calore. Trovarono grazie a queste caratteristiche un ampio utilizzo nell'industria elettrica come liquidi refrigeranti nei trasformatori. Negli anni Sessanta alla famiglia dei Pcb si aggiungono lubrificanti, liquidi idraulici, rivestimenti stagni. Già dagli anni Trenta erano apparse evidenze della tossicità del composto chimico, provata poi tra gli anni Sessanta e Settanta: i Pcb e altri organoclorati aromatici sono altamente cancerogeni, responsabili di diversi disordini immunitari e della riproduzione. Si concentrano nei grassi, a cui sono affini chimicamente e si "accumulano" nei tessuti, invadendo tutta la catena alimentare: così, malgrado la loro produzione sia vietata dal 1976 negli Usa, i suoi effetti tossici sono ancora visibili nel mondo intero. Dagli anni Quaranta Monsanto ha poi avuto a che fare con le diossine, quando ha cominciato a fabbricare l'erbicida conosciuto come 2,4,5-T: la sigla allude ai numeri di atomi di cloro del composto. L'erbicida risultò tanto efficace che durante la guerra in Vietnam l'esercito americano lo usò per defoliare le foreste tropicali in cui avevano rifugio i combattenti vietcong: il tristemente famoso "Agente Orange" è appunto un misto del 2,4,5-T Monsanto e del 2,4-D di altri produttori (tra cui la concorrente Dow Chemicals). Il bombardamento delle foreste vietnamite con Agente Orange fu sospeso nel 1971, sotto le pressioni di scienziati e opinione pubblica americana, quando cominciavano a essere noti gli effetti delle diossine sull'ambiente e sulla salute umana. La sua tossicità è ormai

appurata: è cancerogena, provoca danni immunitari e all'apparato riproduttivo. Il vero grande affare di Monsanto comincia però negli anni Ottanta con il glifosato, sostanza di base di parecchi erbicidi e soprattutto quello in commercio con il nome di Roundup. Funziona su ogni genere di pianta e ha generato per Monsanto una crescita regolare di introiti del 20 per cento annuo. L'azienda afferma che sia innocuo per gli esseri umani, mentre sono noti e documentati i disordini provocati da intossicazione con glifosato; soprattutto è risaputo che il glifosato resta attivo nei vegetali trattati. Su questo pilastro la multinazionale di St.Louis ha costruito un impero e ha spiccato il salto verso le biotecnologie. Nel 1998 il Roundup e gli altri erbicidi al glifosato rappresentavano un sesto delle vendite annuali di Monsanto e metà del suo risultato netto: anche perché nel 1997 l'azienda aveva confinato le attività più tradizionali della chimica e fibre sintetiche in una società diversa, Solutia, per dedicarsi alla sua nuova visione, quella delle biotecnologie applicate alla produzione agricola, in cui aveva cominciato a investire a metà degli anni '80. Non è un caso che il primo exploit di Monsanto in questo campo sia stato quello delle specie resistenti al glifosato: così si può trattare le coltivazioni con dosi generose di erbicida senza uccidere anche la specie utile - e con il vantaggio, per Monsanto, di vendere il "pacchetto" di sementi più erbicida. Il brevetto sul Roundup è scaduto nel 2000 ma grazie alla nuova biotecnologia l'impresa di St. Louis mantiene la leadership sul mercato. Soia, mais e colza "roundup ready" sono coltivati negli Stati Uniti dal 1996. Il cotone Bt, modificato in modo da produrre una tossina, quella del *Bacillus Thuringensis*, molto apprezzata dall'agricoltura biologica ha permesso la proliferazione di ceppi di insetti resistenti al Bt, vanificando uno strumento naturale di lotta ai parassiti. L'altra innovazione legata al nome di Monsanto ha implicazioni ancor più globali. Nel 1998 la

multinazionale ha acquistato un'azienda di ricerca biotech, Delta & Pine Land, che appena due mesi prima aveva ottenuto un brevetto per una tecnica chiamata "Sistema di protezione della tecnologia": una modifica genetica tale da rendere sterile la pianta alla seconda generazione. E' il Terminator. Lo scopo del brevetto è evidente: poter vendere le proprie sementi transgeniche nei mercati dell'Asia, Africa, America latina "in tutta sicurezza economica", per usare le parole del comunicato con cui Delta & Pine annunciava la sua scoperta. I contadini, che per secoli hanno conservato il meglio del proprio raccolto per seminarlo alla stagione successiva, non avranno nulla da conservare: quei semi saranno sterili e loro dovranno ricomprarli dal produttore a ogni stagione. Alcuni definiscono la tecnologia Terminator una minaccia alla sicurezza alimentare mondiale. Nell'Ottobre del 1999 Monsanto ha solennemente annunciato di abbandonare la ricerca sui "semi suicidi", prontamente seguita da altre aziende detentrici di brevetti analoghi. Eppure risulta che da allora nuovi brevetti per nuove versioni di Terminator sono stati rilasciati dall'ufficio brevetti degli Stati Uniti: almeno 7, secondo Rafi, organizzazione canadese per la protezione dell'agricoltura. Nel Marzo dell'anno successivo una sessione del "Tribunale permanente dei popoli" ha giudicato Monsanto colpevole di "aver sviluppato tecnologie che possono causare danni irreversibili e aver deliberatamente e illegalmente rilasciato queste tecnologie senza riguardo all'impatto sulla salute, l'ambiente e il tenore di vita" di intere popolazioni. Il Tribunale aveva esaminato in particolare il caso dell'Andhra Pradesh (India), dove il cotone Bt è stato dato ai contadini a loro insaputa, prima di ogni test e ricerca sull'impatto ambientale a lungo termine. A cavallo del nuovo secolo il titolo azionario di Monsanto è sceso dal suo record di 50 dollari nel Febbraio del 1999 a un record di ribasso di 35 dollari nel Gennaio 2000.

Tutta l'industria biotech è in ribasso. Dopo aver investito oltre 8 miliardi di dollari per acquistare aziende produttrici di sementi transgeniche e diventare la leader del settore, il colpo è duro. Alla fine del 1999 Monsanto si è fusa con Pharmacia Upjohn. La nuova azienda ha deciso subito di raggruppare le attività agricole di Monsanto sotto un marchio separato<sup>87</sup>.

## **2. I vantaggi dell'economia locale**

“L'economia locale praticata dalle comunità del cibo introduce nella filosofia economica altri parametri, elementi difficili da quantificare ma che vanno considerati come fondamentali, perché hanno tutti a che fare con la cosa più preziosa del mondo, una cosa che non si può né vendere né comprare: il godimento della vita”<sup>88</sup>

### *2.1. La dimensione locale*

Nelle dimensioni locali delle comunità, le attività hanno una lunga serie di ricadute positive. Innanzitutto, si promuovono diete tradizionali, che rappresentano un'alimentazione sana e gustosa, sono diversificate, seguono l'andamento della stagione, nutrono a sufficienza. In più, se il cibo non è costretto a compiere viaggi intercontinentali, ma fa parte di un sistema che ne consente il consumo a breve distanza, avremo un grande risparmio energetico e di emissioni di anidride carbonica. Pensiamo a cosa si risparmia dal punto di vista ecologico senza trasporti lunghi, senza la refrigerazione, senza l'imballaggio, perché poi finisce tutto in spazzatura, senza l'immagazzinamento, che toglie tempo, spazio, porzioni di natura,

---

<sup>87</sup> Forti M. *“Il gigante dai piedi transgenici. Dalla saccarina alle “scienze della vita”, facendo (quasi) sempre grandi affari. Storia della Monsanto”*, <http://web.tiscalinet.it/outiswolit/monsanto.html>, marzo 2016.

<sup>88</sup> Petrini C. [2009], *“Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo”*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2010 (p. 133).

bellezza. Nella dimensione locale le energie e le risorse si ottimizzano, si evita lo spreco. Invece tutti i contadini, da sempre, in qualsiasi parte del mondo praticano il riuso, il riciclo. I contadini non buttano via niente: i rifiuti di un determinato processo servono a produrre più energia, a costruire attrezzi e manufatti, possono essere riciclati, anche gastronomicamente. Attraverso un processo naturale possono trasformarsi in fertilità dei suoli. L'acqua è conservata, è rispettata, non è sprecata, è un bene prezioso. Tutto questo ci è consentito lavorando sul locale, ed è lavorando sul locale che si realizza la democrazia partecipativa. In più, nel locale si difende la biodiversità, la risorsa vitale di questo tipo di economia. Le razze, le varietà autoctone, sono il motore insostituibile dell'economia agricola di piccola scala. E, infine, nel locale si realizza la socialità. Da questo punto di vista i giovani sono chiamati a lavorare per costruire una nuova socialità rurale, una nuova convivialità.

### *2.1.1. Produzione*

La produzione locale sceglie innanzitutto di coltivare o allevare varietà vegetali e razze il più possibile autoctone, quelle cioè che nel corso del tempo hanno avuto modo di adattarsi alle condizioni geomorfologiche, climatiche e alle caratteristiche dei terreni, e continuano a evolversi in armonia con il luogo e le popolazioni che lo abitano. Queste specie, più resistenti per via della loro storia di adattamento, non avranno bisogno del supporto di sostanze o elementi esterni come fitofarmaci, fertilizzanti chimici, antiparassitari o antibiotici. La produzione locale favorisce anche il mantenimento delle tradizioni agricole e dei saperi legati a questo tipo di agricoltura. I prodotti locali infatti crescono meglio se allevati nel solco della tradizione, senza chiudersi alle innovazioni, ma senza stravolgere il tipo di agricoltura praticato per secoli. Anche le tradizioni culinarie ne guadagnano, perché la

produzione locale è naturalmente predisposta per ottenere i migliori risultati nella trasformazione dei prodotti secondo le usanze locali. La produzione locale ha anche il vantaggio di favorire i produttori di piccola e media scala perché consente loro di vivere degnamente e con introiti adeguati al loro impegno, senza essere schiacciati dai meccanismi di grande scala. Questi produttori lavorano per un mercato locale dagli sbocchi sicuri e ben conosciuti, o per vendere all'esterno del contesto locale prodotti fortemente connotati dal punto di vista della tradizione e quindi dall'alto valore aggiunto.

Con la produzione locale l'uomo, mal che vada, avrà sempre la possibilità di ottenere un minimo livello di sussistenza e di esercitare la propria sovranità alimentare e la Terra avrà risorse sufficienti per superare qualsiasi tipo di crisi e per risolvere i problemi che le si pareranno davanti.

### *2.1.2. Distribuzione*

L'economia locale consente agevolmente di saltare la maggior parte delle intermediazioni distributive. E' facile costruire un'agricoltura di prossimità nelle città e inventare forme di vendita diretta in campagna. Esemplari sono i farmers' market e gruppi di acquisto in tutte le loro forme, da quelle in cui i cittadini vanno a rifornirsi direttamente dai produttori fino a quelli che sfruttano internet per le ordinazioni e dove lo stesso produttore si occupa della consegna, in un punto di raccolta o a domicilio.

Oggi in USA ci sono più di 4.600 farmers'markets censiti, che anche nelle più grandi metropoli consentono ai cittadini di avere prodotti freschi e stagionali come se vivessero in campagna. Su ispirazione di Terra Madre, Slow Food ha istituito a livello internazionale il progetto "Mercati della Terra" e sta sperimentando gruppi d'acquisto che agiscano sia in maniera autonoma, sia in collaborazione con le associazioni che già si occupano di

questo tipo di distribuzione. In particolare sono stati realizzati Mercati della Terra a Tel Aviv in Israele, a Bucarest in Romania e a Beirut, Saida e Tripoli in Libano. In Italia il progetto pilota è stato il Mercatale di Montevarchi a cui sono seguiti Bologna, San Daniele del Friuli e San Miniato. Questi sono già realizzati, ma in tutta Italia e in tutto il mondo l'iniziativa si sta moltiplicando, per non parlare dei luoghi in cui produttori delle comunità sono presenti in mercati già esistenti.

Con questo tipo di attività si ricostruisce il rapporto città-campagna, uno degli aspetti cardine del processo di ridefinizione e riorganizzazione del sistema globale del cibo. Per tutte queste tipologie di distribuzione, l'economia locale è fondamentale: oltre all'evidente, duplice vantaggio di avere prezzi migliori sia per chi produce che per chi compra, è essenziale che i due soggetti siano prossimi e abbiano la possibilità di conoscersi fisicamente e di sapere reciprocamente dove vivono. Se so come lavora e che faccia ha l'agricoltore che produce il mio cibo, avrò modo di controllare direttamente la qualità e la salubrità dei prodotti, di chiedere migliori informazioni, di sapere con chi lamentarmi se è il caso. La conoscenza diretta è la migliore garanzia di una produzione di alto livello qualitativo e può essere foriera, perché no, di rapporti umani molto significativi.

### *2.1.3. Consumo/Co-produzione*

L'economia locale può trasformare l'atto del consumo in una scelta attiva, grazie alla quale il consumatore diventa co-produttore. La vicinanza con gli uomini e i luoghi della produzione aiuta a sentirsi partecipi del processo che porta il cibo sulla nostra tavola, favorisce la circolazione delle informazioni e ci insegna ad apprezzare un cibo diverso rispetto a quello che ci arriva attraverso i canali del sistema mondiale dell'industria agroalimentare. Al di fuori della dimensione locale è difficile diventare co-

produttori: avere informazioni sui prodotti e sui produttori è molto complicato a causa della tendenza dell'industria a mantenere sotto segreto aziendale metodi di trasformazione e caratteristiche delle materie prime. È il caso per esempio degli aromi, le cui formule sono gelosamente custodite e protette per mezzo del segreto industriale da parte delle cinque ditte che di fatto monopolizzano la produzione mondiale di questi additivi, presenti tanto nel nostro cibo come nei profumi di marca. Nella dimensione locale il consumo diventa l'atto finale, non più separato, nel processo produttivo.

#### *2.1.4. Nuova gastronomia: la scienza della felicità*

La nuova gastronomia pone il cibo al centro della rinascita del concetto di benessere. A partire da una nuova agricoltura e attraverso una scienza multidisciplinare che tocchi tutti gli aspetti legati al nutrimento dell'uomo, non può prescindere dalla dimensione economica locale del cibo e di tutto ciò che lo riguarda anche indirettamente. Solo la presenza di economie e sistemi locali, a partire da quello in cui vive, consente al nuovo gastronomo di esercitare la sua volontà e le sue scelte per partecipare in quanto co-produttore, di studiare e informarsi, di avere accesso, tramite il viaggio, a un sistema di prodotti/umanità/territorio che sia comprensibile e garantito nel futuro. Questa nuova gastronomia è una filosofia di vita, è un modo per riportare al centro il cibo e farne il nodo principale per la ricostruzione di un'alleanza con il Pianeta che abitiamo e la Natura che lo popola insieme a noi.

#### *2.1.5. Sostenibilità*

In un'economia locale anche la sostenibilità ci guadagna. I metodi di distribuzione che limitano l'intermediazione e fanno percorrere minori distanze al cibo consentono un'evidente limitazione delle emissioni di CO2

e di tutti gli inquinanti dovuti ai trasporti. Il cibo avrà bisogno di meno prodotti chimici, dai fertilizzanti ai pesticidi fino ai conservanti, e dunque meno sostanze estranee saranno immesse in natura e nel nostro organismo. Coltivazioni meno intensive o del tutto non intensive hanno bisogno di meno acqua. Un allevamento calibrato su esigenze locali non dovrà disperdere nell'ambiente liquami avvelenati da antibiotici e dall'ammoniaca od altre sostanze nocive caratteristiche dei liquami allevamento industriale. Salvando la biodiversità di un territorio, le ricadute possono essere molteplici. Per esempio si salvaguarda il paesaggio e l'identità estetica e funzionale di un territorio.

L'economia locale ha bisogno della biodiversità e proprio per questo abbiamo maggiori garanzie che essa sia tutelata e sfruttata in maniera sostenibile. L'efficienza dei processi produttivi sarà misurata anche sulle ricadute negative che può avere sul territorio. Con un maggiore controllo, la popolazione sarà in grado di denunciare chi inquina o attua processi non sostenibili. È meglio controllare un piccolo territorio e farlo controllare dalla popolazione che ci vive, che ha tutto l'interesse perché esso venga preservato, piuttosto che spostare e concentrare le produzioni in zone remote, dove non ci sono più contadini o abitanti, e chiunque può tranquillamente fare quello che vuole senza osservatori. Oltre ai vantaggi obiettivi dei processi stessi, ci sarà automaticamente, per i casi più critici, un maggiore controllo esercitato dal basso.

### *2.1.6. Energia*

Ci sono anche altri punti a favore dei sistemi energetici locali, sia per quanto riguarda il consumo che per la produzione. Un sistema del cibo locale tende a essere più biologico e a sfruttare soprattutto l'energia del sole per ottenere cibo. Sia la produzione di fertilizzanti e antiparassitari, sia il loro impiego, comportano grandi consumi energetici e sostituiscono

di fatto l'energia solare che dovrebbe entrare nel ciclo della produzione del cibo. Inoltre l'agricoltura industriale, in generale più assetata di quella biologica, comporta un grande dispendio in acqua. Ma la cosa più interessante dei sistemi di economia locale è che possono favorire un decentramento della produzione energetica, affidandolo a singole aziende o a piccoli consorzi locali che possono fare ampio uso di energie alternative e rinnovabili. Mettere un salto d'acqua in azienda oppure installare pannelli solari può garantire il fabbisogno energetico di tutta la fattoria e può, in caso di surplus, immettere nel circuito energetico nuova energia pulita che può essere utilizzata da altri. Non va poi trascurata nemmeno la produzione di energia da biomasse, che consente di convertire in energia gli scarti di lavorazione e tutto il materiale vegetale o biologico che altrimenti sarebbe gettato. Piccoli generatori di biomasse possono infatti coprire il fabbisogno dell'azienda che oltretutto non avrà costi ulteriori, né per lo smaltimento dei rifiuti, né per l'acquisto di energia dall'esterno.

Il decentramento della produzione energetica è importante almeno quanto quello del cibo, perché consente un più razionale e completo utilizzo delle risorse locali insieme a una significativa riduzione degli sprechi dovuti alla produzione centralizzata e al trasporto su lunghe distanze dell'energia.

#### *2.1.7. Riuso, riciclo, risparmio*

Le comunità del cibo praticano il riuso, il riciclo e il risparmio. Sono, in ogni famiglia, tre condizioni indispensabili per una buona economia domestica: è un problema di controllo dei sistemi, che in mano alle popolazioni locali saranno gestiti con più facilità e in maniera più efficiente. Nella dimensione locale questi saperi si sono plasmati nei secoli grazie all'adattamento e alle caratteristiche del territorio. La saggezza

popolare da questo punto di vista è maestra e, sia in campo energetico, sia in campo alimentare, ha realizzato delle vere e proprie invenzioni geniali. L'economia locale spinge ad aguzzare l'ingegno e trarre il massimo da ciò che si ha, tuttavia non si deve tornare al passato quando i veri motori di questa creatività erano più che altro la scarsità e la povertà; ma da questo passato si può però prendere esempio per capire come mettere in moto processi virtuosi, che possono generare reddito o sussistenza e che non hanno grosse ripercussioni sull'ambiente ma anzi, contribuiscono a salvaguardarlo.

#### *2.1.8. Partecipazione*

In un'economia locale ogni processo legato al sistema territoriale coinvolge e responsabilizza gli abitanti. Questo non vale soltanto nell'ambito delle attività produttive ma anche nella conservazione del paesaggio, della bellezza naturale e architettonica, o di aspetti più immateriali come le tradizioni. Questa responsabilità non è imposta, è sinceramente sentita, perché la popolazione ha la consapevolezza di gestire il proprio territorio e di esserne dunque parte attiva, anche con il semplice e minimale gesto del nutrirsi.

#### *2.1.9. Memoria*

In una società che non si pone problemi di spreco, è facile che si sprechino anche i saperi, le tradizioni, gli elementi che definiscono le identità. I sistemi economici locali, invece, conservano la memoria, ne hanno bisogno, sanno che la memoria di se stessi e della propria comunità è indispensabile e significa cura di sé. Conservare la memoria locale è compito della comunità, che deve predisporre gli strumenti per lo studio e la conservazione, ma deve anche continuare la sua storia, tramandando le pratiche agricole o le convenzioni sociali, insieme ai modi di mangiare o ai

riti conviviali a essi legati. In ogni comunità esiste una storia minima, relativa alle persone che l'hanno composta e alle loro piccole e grandi imprese. Dimenticarsene significa perdere identità, perdere il senso profondo delle nostre vite e dei luoghi che abitiamo.

Carlo Petrini, in questo senso, ha voluto fondare nella sua città natale, a Bra, l'Istituto storico di Bra e dei braidesi, un piccolo gruppo di persone che si occupa di storia locale.

#### *2.1.10. Intergenerazionalità*

In una società che spreca e sembra vivere unicamente per le novità, tutto ciò che è vecchio perde importanza, può essere sacrificato. Vecchi sono i prodotti che scadono al supermercato, vecchio è un prodotto dopo che è stato lanciato uno analogo migliore, vecchia è la tecnologia che ha ormai un grado di obsolescenza esponenziale e vecchie sono anche le persone anziane. Forse è il caso di ricordare la sacralità che avevano le figure degli anziani in molte società tradizionali e rurali. Per questo uno dei compiti dei sistemi economici locali dovrebbe essere anche quello di farsi carico dei rapporti intergenerazionali, di creare le occasioni di trasmissioni del sapere tra generazioni.

#### *2.1.11. Visione olistica*

La dimensione locale va intesa in maniera sistemica come un insieme affidato alle sapienti mani delle comunità locali che non dividono, ma tendono a unire e collegare le problematiche. Dal punto di vista della produzione, attraverso sistemi di distribuzione innovativi, con la nuova figura del co-produttore che sostituisce il consumatore, praticando una nuova gastronomia; il tutto in maniera sostenibile. I sistemi di economia locale si fondano sul cibo, dove contano le connessioni nascoste: anche la musica, l'architettura, le lingue e tutte le altre espressioni culturali e

identitarie diventano importanti e significative, parte attiva di un sistema che crea e non si distrugge. Una visione che superi gli steccati, che è interdisciplinare, ma soprattutto che sa che l'energia che si disperde inevitabilmente durante un processo creativo produttivo debba essere finalizzata al godimento della vita e non minare l'equilibrio e l'esistenza stessa della nostra Terra. Le comunità di Terra Madre questa visione olistica ce la dimostrano costantemente, in quanto la hanno ben presente, seppur inconsapevolmente il più delle volte.

#### *2.1.12. La rete*

Le comunità non sono isolate, i sistemi di economia locale non sono chiusi. L'apertura dei sistemi è una necessità fondamentale se non si vuole che il tutto crolli e che l'idea si riveli buona solo sulla carta. L'esperienza di Terra Madre ha dimostrato che le economie locali si rafforzano e assumono maggiore significato nel momento in cui si strutturano come una rete, nel momento in cui diventano nodi che comunicano tra loro, che scambiano, che consentono alle persone di muoversi. Una rete dove garantire che circolino le informazioni, che si possa anche praticare quel nuovo commercio sostenibile. Attraverso il contatto e la reciproca conoscenza si dà valore alla diversità, si crea l'identità. Conoscendo gli altri si può essere orgogliosi di se stessi, conoscendo gli altri si può dare e ottenere aiuto. Un sistema di economia locale può sembrare molto limitato ma Terra Madre ci insegna che le sue potenzialità sono infinite e vengono moltiplicate attraverso i contatti con le altre comunità in ogni parte del mondo. A volte è sufficiente la consapevolezza della reciproca esistenza, non serve neanche un contatto reale. Del resto il cibo stesso è una rete: è la risultante di tanti processi messi in atto da diverse persone, dai loro saperi, dal contesto in cui vivono. Non è un caso dunque che le

economie locali si mettono in rete a partire dal cibo: ne sono l'immagine e ne contengono tutto il valore, tutto il senso<sup>89</sup>.

---

<sup>89</sup> Petrini C. [2009], *“Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo”*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2010

## *Fonti*

### *Bibliografia:*

- ❖ Corona M. [2010], *“La fine del mondo storto”*, Mondadori Editore, Milano, 2010
- ❖ Defez R. [2014], *“Il caso OGM. Il dibattito sugli organismi geneticamente modificati”*, Carocci Editore, Roma, 2015
- ❖ *“Diario Slow Food: 365 giorni in Toscana 2008”*, Slow Food Toscana e Regione Toscana, Slow Food Editore, Bra (Cn), 2008
- ❖ *“Diario Slow Food: 365 giorni in Toscana 2009”*, Slow Food Toscana e Regione Toscana, Slow Food Editore, Bra (Cn), 2009
- ❖ Documento programmatico (2014-2018) della condotta di Scandicci, approvato al Congresso della Condotta nel marzo 2014
- ❖ Howard Sir A. [1940], *“I diritti della Terra. Alle radici dell’agricoltura naturale”*, Slow Food Editore, Bra (Cn), 2005
- ❖ Mancuso S. - Petrini C. [2015], *“Biodiversi”*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2015
- ❖ Manifesto *“Terra Viva. Il nostro Suolo, I nostril Beni Comuni, il nostro Futuro”*, 2015
- ❖ Monique M. M. [2009], *“Il mondo secondo Monsanto. Dalla diossina agli OGM: storia di una multinazionale che vi vuole bene”*, Arianna Editore (Collana Consapevole), Bologna, 2009
- ❖ Petrini C. [2005], *“Buono, Pulito e Giusto. Principi di una nuova gastronomia”*, Einaudi Editore, Torino, 2011
- ❖ Petrini C. [2013], *“Cibo e libertà. Slow Food: storie di gastronomia per la liberazione”*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2013

- ❖ Petrini C. [2001], *“Slow Food. Le ragioni del gusto”*, Laterza Editori, Roma-Bari, 2001
- ❖ Petrini C. [2005], *“Slow Food Revolution: da Arcigola a Terra Madre. Una nuova cultura del cibo e della vita”*, Rizzoli Editore, Milano, 2005
- ❖ Petrini C. [2009], *“Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo”*, Slow Food e Giunti Editore, Bra (Cn) e Milano, 2010
- ❖ Raison V. [2012], *“2033: Atlante dei futuri del mondo. Migrazioni, agricoltura, acqua, clima...”*, Slow Food Editore, Bra (Cn), 2012
- ❖ Sepùlveda L. - Petrini C. [2014], *“Un’idea di felicità”*, Guanda e Slow Food Editore, Parma e Bra (Cn), 2014

### *Sitografia:*

- ❖ Bistrot del Mondo da Bobo all’Acciaio, <http://www.acciaioloslow.it/>, marzo 2016
- ❖ Eat-ing, <http://www.eat-ing.net/getpage.aspx?id=56>, marzo 2016
- ❖ FAO, <http://www.fao.org/home/en/>, marzo 2016
- ❖ FAO, 2015 International Year of Soil, [www.fao.org/soils-2015](http://www.fao.org/soils-2015), marzo 2016
- ❖ Fondazione Slow Food per la Biodiversità, <http://www.fondazioneSlowFood.com/it/>, marzo 2016
- ❖ Forti M. *“Il gigante dai piedi transgenici. Dalla saccarina alle “scienze della vita”, facendo (quasi) sempre grandi affari. Storia della Monsanto”*, <http://web.tiscalinet.it/outiswolit/monsanto.html>, marzo 2016
- ❖ Slow Food Italia, <http://www.slowfood.it/>, marzo 2016

- ❖ Slow Food International, <http://www.slowfood.com/>, marzo 2016
- ❖ Slow Food Scandicci, <http://www.slowfoodscandicci.it/home>, marzo 2016
- ❖ Slow Food Toscana, <http://www.slowfoodtoscana.it/>, marzo 2016
- ❖ Treccani, [http://www.treccani.it/enciclopedia/organismi-geneticamente-modificati\\_\(XXI\\_Secolo\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/organismi-geneticamente-modificati_(XXI_Secolo)/), marzo 2016
- ❖ Treccani, [http://www.treccani.it/enciclopedia/rivoluzione-verde\\_\(Enciclopedia\\_della\\_Scienza\\_e\\_della\\_Tecnica\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/rivoluzione-verde_(Enciclopedia_della_Scienza_e_della_Tecnica)/), marzo 2016
- ❖ Wikipedia, [https://it.wikipedia.org/wiki/Dibattito\\_sugli\\_OGM#Posizioni\\_pro\\_e\\_contro\\_OGM](https://it.wikipedia.org/wiki/Dibattito_sugli_OGM#Posizioni_pro_e_contro_OGM), marzo 2016
- ❖ Wikipedia, [https://it.wikipedia.org/wiki/Organismo\\_geneticamente\\_modificato](https://it.wikipedia.org/wiki/Organismo_geneticamente_modificato), marzo 2016
- ❖ Wikipedia, [https://it.wikipedia.org/wiki/Rivoluzione\\_verde](https://it.wikipedia.org/wiki/Rivoluzione_verde), marzo 2016

## *Ringraziamenti*

Scrivere i ringraziamenti non è facile, è una settimana che rimando... Ma, del resto, come fare a ricordare in una pagina tutte le persone che ho incontrato nella vita e hanno contribuito a formarmi, facendomi diventare la ragazza che sono oggi? Non è semplice perché questa, oltre che una tesi, vuole essere un "testamento" che mi rappresenti in toto e segni la fine di un percorso. Vedo questo come un'introduzione al mio futuro.

Spero di aver dato delle conferme e di essere stata all'altezza. In ogni caso ho cercato di dare tutta me stessa.

Procedendo per ordine, innanzitutto, voglio ringraziare quelle persone senza il quale aiuto non esisterebbe nessun elaborato: mio fratello *Francesco*, mio correttore bozze ufficiale, scusami se ti ho stressato tanto in queste settimane; la migliore amica di sempre e per sempre *Serena* per la correzione della forma da un punto di vista esterno, grazie per il supporto positivo; *Giovanna Licheri*, socia amica e fiduciaria della condotta di Scandicci, per l'aiuto fondamentale apportato per la stesura dei capitoli su Slow Food, le mille mail con il materiale da studiare, le telefonate e i vari confronti su questi temi e, ovviamente, la professoressa e dottoressa *Silvia Scaramuzzi* per la disponibilità, gentilezza e supporto per portare a termine in tempo la stesura della tesi.

Poi, ai *miei genitori e mio fratello*, punto fermo della mia vita, senza i quali non saprei che fare. Voglio ringraziarli poiché senza di loro non sarei mai potuta giungere a questo punto, non solo per il sostegno economico, che sicuramente è stato fondamentale, ma per quell'aiuto, indispensabile per superare i numerosi ostacoli incontrati nel cammino della vita e tutti quei momenti di stress, ansia e nervosismo che ne fanno parte. E a tutta la

mia famiglia allargata composta da *nonni, zii, cugini e bis cugini* grazie per il bene che mi dimostrate sempre e costantemente, e i sempre bei momenti passati assieme, vi voglio un mondo di bene.

Al *gruppo giovani della parrocchia di Vingone S. Luca*, nonché il gruppo di teatro "*Stradafacendo*" e la grande famiglia che siamo (non scrivo tutti i nomi perché non basterebbe una pagina, ma sappiate che anche se non li leggete qui ci sono tutti i vostri nomi uno per uno) col quale cresco dal lontano 2004 e che porto sempre nel cuore, anche se col passare degli anni e l'aumentare degli impegni per tutti ci siamo un po' persi di vista, vi voglio veramente bene.

A *Serena e Gigi*, amici di scleri in biblioteca per tutti i pomeriggi passati a studiare e, nelle lunghe pause, a cianare, grazie per avermi sollevato in quelle giornate; a *Katia, Alice, Gloria e Nicoletta* amiche di scorribande festaiole e fedeli compagne poi, grazie per le bellissime serate passate insieme, mi avete e mi regalate gioie! Ai miei *colleghi e amici dell'Università*, grazie per i viaggi in treno e le lunghe chiacchierate durante le spole tra Firenze e Pistoia e il supporto che ci siamo dati prima e dopo i tanti esami! Mi mancherete. E a *tutti gli amici sparsi un po' per il mondo*, grazie, vi voglio bene.

Al mio ragazzo *Nicola*, che oramai da due anni mi supporta e mi sopporta in tutto quello che faccio, e soprattutto perché asseconda, quasi sempre, le mie pazzie: grazie per essere al mio fianco, per cercare di capirmi, di aiutarmi e di spronarmi a dare il massimo.

*Al comitato, ai soci e ai volontari dell'Acciaio e a tutto lo staff del Bistrot da Bobo, mia nuova famiglia, all'interno del quale ho trovato persone che condividono i miei stessi ideali e nuovi amici con cui condividere qualcosa di bello, grazie di cuore, vi voglio bene. Ricordo, solo come appunto, le tante cene da volontaria a servire e le belle e buone "mangiate"!*

Ringrazio *Slow Food Toscana e nazionale* per le bellissime opportunità di volontariato datemi per andare al Salone del Gusto a Torino nel 2014 e ad Expo e Terra Madre giovani l'anno scorso a Milano; *gli insegnanti*, oltre che di scuola... Di vita (*Monica e Marco* in primis, vi voglio bene col cuore) e *l'Università di Firenze* per avermi permesso di fare una delle più belle esperienze della mia vita: l'Erasmus...

Infine voglio ringraziare tutte le persone che ho incontrato nella vita, perché ognuna a suo modo mi ha insegnato e lasciato qualcosa. Come diceva Oscar Wilde: «Io non voglio cancellare il mio passato, perché nel bene o nel male mi ha reso quello che sono oggi. Anzi ringrazio chi mi ha fatto scoprire l'amore e il dolore, chi mi ha amato e usato, chi mi ha detto ti voglio bene credendoci e chi invece l'ha fatto solo per i suoi sporchi comodi. Io ringrazio me stesso per aver trovato sempre la forza di rialzarmi e andare avanti, sempre».

***...Grazie!***

Concludo regalando a tutti voi una citazione di Ardis Whitman:

«Sperate nel presente.

Ci sono momenti in cui è difficile credere nel futuro,  
quando non si ha abbastanza coraggio.

Quando accade, concentratevi sul presente,

coltivate la felicità delle piccole cose finché non tornerà il coraggio.  
Aprite il cuore alla bellezza del momento successivo,  
dell'ora seguente, della promessa di un buon pasto,  
di un buon sonno, di un libro, di un film,  
della possibilità che stanotte le stelle risplendano  
e che domani ci sarà il sole.  
Affondate le radici nel presente  
finché non sentirete in voi la forza di pensare al domani»

Scandicci, 28 marzo 2016

*Virginia*

P.s. Grazie a chi leggerà per intero questa tesi.