



L I N E E - G U I D A

per un MAIS AGROECOLOGICO e COMUNITARIO

premessa

Le presenti Linee Guida rappresentano un'assunzione di responsabilità e consapevolezza dei soggetti e delle comunità aderenti alla rete perché il progetto Slow Mays generi un cibo buono pulito e giusto per tutti, un "cibo capace di cambiare" i disequilibri sociali e ambientali insieme, di cui i contadini sono le prime vittime. Un cibo proveniente da un'agricoltura capace di contrastare i cambiamenti climatici. Ambiscono a connettere strettamente terra e uomini in un nuovo patto basato su nuovi paradigmi.

I principi ispiratori vengono da lontano, sono intrisi nelle radici di Slow Food e si ritrovano in Mozioni e Dichiarazione finale del Congresso Internazionale di Slow Food a Chengdu (China, ottobre 2017).

"... proseguire e rafforzare le azioni di promozione e tutela di tutte le forme di agricoltura praticate in armonia con l'ambiente, che preservi la biodiversità e le risorse naturali, e ristabilisca il ruolo centrale degli agricoltori nel sistema agroalimentare.

...sostenere interventi volti alla tutela e alla rigenerazione della fertilità dei suoli, che contribuiscano a garantire la sicurezza alimentare e la conservazione della biodiversità e servano a proteggerci dai disastri ambientali e a garantire un futuro all'umanità, alle piante e agli animali..." (da Mozione Uno)

Essi, parimenti, marciano coerenza e consonanza con il documento conclusivo di "Expo dei Popoli, Milano 2015". Anno di formalizzazione della rete. Anche a quel documento si rimanda, di esso si riportano due passaggi cruciali:

"... 2) Promuovere l'agroecologia e rifiutare la sua cooptazione da parte del sistema alimentare industriale.

L'agroecologia è un modo di vivere. Non è un mero insieme di tecnologie o pratiche di produzione, ma piuttosto un sistema olistico ed inclusivo di produzione, trasformazione e distribuzione dei prodotti alimentari attraverso catene di vendita diretta, eque e autogovernate. Tali pratiche si basano su principi ecologici che riducono drasticamente la dipendenza da input esterni. Le nostre strategie per promuovere l'agroecologia prevedono l'adozione di normative

igieniche e sanitarie adeguate, scambi di conoscenza orizzontali e intergenerazionali e la richiesta che l'agroecologia venga riconosciuta come soluzione primaria al cambiamento climatico. Noi combatteremo i tentativi del settore privato e pubblico di appropriarsi dell'agroecologia come un mezzo per promuovere gli OGM e altre false soluzioni al cambiamento climatico.

6) Proteggere la Biodiversità e i diritti dei popoli alle risorse genetiche.

La biodiversità sta diminuendo bruscamente, mentre le nostre richieste alla Natura continuano a ritmi insostenibili. Sotto pressione di grandi imprese, nuove leggi sulle sementi in vari paesi stanno limitando sempre di più ciò che i contadini possono fare dei loro semi. Conservare le sementi sta diventando un crimine e così facendo si mettono in pericolo le basi della produzione di cibo e l'esistenza stessa dei contadini. Il controllo sulle risorse genetiche deve rimanere nelle mani dei contadini e dei popoli. Abbiamo bisogno di politiche pubbliche che proteggano, rispettino e assicurino la gestione della biodiversità; che garantiscano i diritti dei contadini di conservare, utilizzare, scambiare e vendere le loro sementi e le loro specie animali e di proteggerli dalla biopirateria..."

MANIFESTO – LINEE GUIDA –COMUNITA' SLOW FOOD DISCIPLINARI DI PRODUZIONE

*In continuità con il MANIFESTO di SLOW MAYS approvato a S.Benedetto Po (MN) nel novembre 2016, le seguenti Linee Guida illustrano principi fondativi, scelti e condivisi, perciò **non negoziabili**, che devono caratterizzare l'approccio di tutti gli attori della rete, dal campo alla tavola. L'adozione di questi principi garantisce il rispetto della Terra e di tutti i viventi, la salvaguardia della biodiversità, la disponibilità comunitaria dei semi, la conservazione della fertilità dei suoli, la salute e la sicurezza alimentare di singoli e comunità. I principi delle Linee Guida non presuppongono un mero recupero conservativo di varietà e tradizioni, neppure un'indulgenza nostalgica verso modi di produrre e nutrirsi che furono, vogliono concorrere a disegnare il futuro dell'alimentazione. Essi debbono essere sottoscritti dai singoli produttori aderenti alla rete e costituiscono caratteri distintivi che vanno comunicati con ogni mezzo, a partire dalle etichette sulle confezioni, in ogni contesto.*

A queste Linee Guida ogni singola comunità farà seguire un proprio DISCIPLINARE di PRODUZIONE che sarà elaborato in autonomia, sulla base di una traccia condivisa, sottoscritto dagli aderenti alla rete, accluso alle presenti Linee Guida poiché risultino quale documento unico e integrato, intimamente coerente.

Ogni singola comunità/gruppo di produttori, insieme a cuochi, ricercatori, artigiani, ...si costituirà in una vera e propria Comunità Slow Food, sottoscrivendo la Dichiarazione Fondativa indicata dal Congresso di Chengdu, adottando questo semplice modello organizzativo quale strumento capace di aggregare le persone, produttori e non, che condividono i valori del movimento e intendono sviluppare attività con obiettivi comuni.

CINQUE CAPISALDI

campi: NATURALITA' e COMPLESSITA'

Un'azienda agricola deve puntare a qualificarsi come un ecosistema ad elevata complessità, imitativo degli ambienti naturali, capace di mantenere perciò il suolo fertile nel lungo periodo e di rendere il paesaggio, bene comune al pari del suolo, esempio di complessità, varietà e bellezza. La qualità delle coltivazioni, in una visione complessa, può essere ottenuta solo in una gestione ecossistemica dentro la quale struttura, varietà e dimensioni aziendali hanno rilevanza poiché permettono equilibrio tra coltivi e adeguati spazi di naturalità e semi-naturalità circostanti (siepi, alberature, incolto, ...). Nelle aziende aderenti al progetto Slow Mays si adottano le seguenti pratiche agroecologiche:

- sistemi poli-colturali,
- successioni colturali e rotazioni pluriennali lunghe,
- consociazioni,
- colture di copertura,
- equilibrio tra arativo e sodivo.

Con riferimento specifico al mais gli investimenti vanno tenuti sufficientemente bassi in modo da ottenere, grazie alla minore densità, una ridotta incidenza delle fitopatologie micotossigene; il controllo delle erbe infestanti va attuato solo con il diserbo meccanico.

Con le pratiche di cui sopra diminuisce drasticamente il rischio delle infestazioni di diabrotica e di piralide, contenimento che, inoltre, può essere perseguito ricorrendo esclusivamente ad interventi di biocontrollo.

suolo: VITALITA' e FERTILITA' dei SUOLI

Vitalità, fertilità, struttura dei suoli sono fondamentali per poter parlare di agroecologia, di oggi e, soprattutto, di domani. Gli obiettivi fondamentali si riassumono nel ripristino e mantenimento di:

- varia ed elevata biomassa microbica,
- elevato livello di humus stabile,
- struttura 'grumosa' del terreno.

Obiettivi che si possono ottenere attraverso:

- lavorazioni non destrutturanti, limitate nel numero e nell'invasività
- apporto di sostanza organica matura e biologicamente attiva, prodotta in azienda o, comunque, proveniente da agricoltura non convenzionale,
- astensione dall'utilizzo di liquame, per mantenere un pH corretto e contenere le infestanti,
- astensione dall'uso di diserbanti chimici, geo-disinfestanti, insetticidi e fungicidi,
- impiego moderato ed oculato di acqua per usi irrigui,
- riduzione al minimo livello possibile di input esterni dipendenti da fonti di energia fossile.

semi: CONSERVAZIONE ed EVOLUZIONE

La conservazione evolutiva è pratica millenaria di condivisione e libertà.

I semi sono una ricchezza sociale collettiva e va mantenuta tale. Sono il risultato della continua ricerca in campo e della selezione genetica partecipata operata dalle comunità di agricoltori, storicamente consolidata in territori definiti. I semi vanno soprattutto difesi dal 'seed-grabbing', ovvero preservati dall'appropriazione indebita di chi ha a cuore proprietà e profitto in luogo di diritto e accesso al cibo.

Varietà ed ecotipi dei mais ad impollinazione libera della rete debbono essere conservati, caratterizzati e determinati con supporto scientifico, registrati (es. iscritti nei Registri regionali o nazionali delle "Varietà da conservazione"), censiti nell'Arca del Gusto di Slow Food.

Lo scambio dei semi tra coltivatori e custodi o semplicemente tra agricoltori va promosso e favorito, gestito in modo responsabile e registrato perché sia tracciabile.

I semi non possono essere trattati o conciatati se non con prodotti ammessi in agricoltura biologica.

mani: VALORE del LAVORO MANUALE

Il lavoro dell'uomo, in particolare in agricoltura, è un valore imprescindibile. Il lavoro umano è anche fatica, certamente da contenere in limiti accettabili, ma è soprattutto gestualità e ritualità, creatività e sapienza insostituibili da qualsiasi macchina. Valori da riconoscere di per sé. Nella coltivazione dei nostri mais ad impollinazione libera, manualità ed artigianalità non sono un ritorno al passato, ma strategie necessarie e funzionali al mantenimento della qualità organolettico-gustativa, garanzia di salubrità ed integrità di mais destinati precipuamente all'alimentazione umana.

La raccolta precoce e lenta, preferibilmente con la spannocchiatrice, la pulizia immediata e costante, la movimentazione periodica del raccolto concorrono al mantenimento dell'integrità della granella. La successiva essiccazione a bassa temperatura per conservare tutte le qualità organolettiche del seme, il continuo auto-monitoraggio per il calcolo e controllo del rischio di propagazione delle micotossine consentono ai maiscoltori di preservare il frutto del proprio lavoro garantendone l'assoluta sicurezza al consumatore.

La molitura a pietra permette di conservare il massimo valore gustativo e nutrizionale dai nostri mais.

cibo: BONTA', SALUBRITA' e SICUREZZA ALIMENTARE

La rete dei coltivatori custodi è portatrice di memoria e identità. I mais della rete Slow Mays, sono ricchi della storia e della sapienza di chi li ha preservati e selezionati, conservati ed evoluti da almeno quattro secoli. Rappresentano un patrimonio antico, ma vogliono concorrere a disegnare l'alimentazione del futuro. Il consumo diretto di cereali di qualità favorisce diete meno impattanti sulla salute degli individui, dei suoli e del pianeta.

Facendo anche tesoro delle modalità di trasformazione e preparazione che i popoli meso e sud americani, detentori della paternità di questo cereale, hanno evoluto nei millenni, le comunità di Slow Mays intendono offrire una larga gamma di prodotti dall'alto profilo qualitativo e nutrizionale, in collaborazione con cuochi e pizzaioli dell'Alleanza Slow Food, con gli artigiani della panificazione e non solo, con i mastri birrai e tutti coloro che vorranno concorrere allo sviluppo di stili alimentari più sostenibili.

La salubrità della granella e dei suoi derivati è il risultato di un'agricoltura fondata su pratiche compatibili con la salute della terra e di chi la lavora, di relazioni e progetti di comunità, di valorizzazione del lavoro e della dignità dell'agricoltore.

Tutto ciò va comunicato a partire dall'etichetta. Per cui, in tempi ragionevolmente brevi, ogni comunità svilupperà e si doterà di un'etichetta narrante relativa ai singoli mais e derivati, quale importante sistema di autocertificazione individuale che attesti il rispetto del disciplinare di produzione e l'adesione alle Linee Guida. Questo sarà strumento funzionale anche per consentire al co-produttore di procedere a scelte consapevoli.

Arcevia (AN) 3 marzo 2019