FQ MILLENNIUM

Mensile

Slow Food

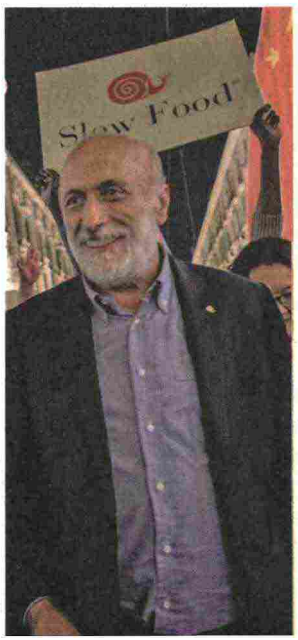
Data 09-2022
Pagina 7+100/
Foglio 1 / 7

100

IL COLLOQUIO

Carlin Petrini, un'altra agricoltura è possibile

di Ettore Boffano



093077

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

FQ MILLENNIUM

Mensile

Slow Food

Data 09-2022
Pagina 7+100/
Foglio 2 / 7

IL COLLOQUIO

CARLIN PETRINI

UN'ALTRA AGRICOLTURA

È POSSIBILE. TERRA MADRE CONTRO LA CATASTROFE



093077

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

FQ MILLENNIUM
Mensile
Slow Food
Data 09-2022
Pagina 7+100/
Foglio 3 / 7

di **Ettore Boffano**

PARLA COME un profeta biblico Carlin Petrini, il patriarca di Slow Food: «Dobbiamo gridarlo sui tetti: per clima e ambiente, siamo ormai entrati in una situazione irreversibile, causata da un'insipienza politica planetaria e da comportamenti individuali dissennati. Qualcosa di enormemente sconcertante: bisogna cambiare e subito il paradigma del mondo, ammesso che sia ancora possibile».

Il "tetto", scelto per gridare questa angoscia, sarà Terra Madre, il grande meeting di tutti coloro che, sul pianeta, hanno a che fare con il cibo (contadini, pastori, cuochi), nata nel 2004 e che tornerà a Torino dal 22 al 26 settembre. Silenziata per quattro anni dall'emergenza Covid: salvo l'edizione del 2020, solo online. E in un singolare cortocircuito con le elezioni italiane.

«In questo senso, Terra Madre sarà un momento per una "nuova politica": non per gestire potere o spartirsi cariche, ma per chiamare tutti a mutare: i potenti della Terra, la società civile, i produttori, le associazioni di base» incalza Petrini. «Oggi l'agricoltura, così com'è diventata, è l'agente più inquinante del pianeta. Più dei trasporti, che valgono il 13% delle emissioni di gas serra, mentre le coltivazioni e gli allevamenti intensivi salgono al 14,5%. C'è solo una soluzione: gridare che un'altra agricoltura è possibile».

La parola chiave per riassumere tutto ciò (e "gridarlo, gridarlo") è "Rigenerazione". «Ce l'hanno svelato, in un modo inaspettato e terribile, questi tre anni segnati dalla pandemia, dalla guerra e dalla siccità. Non possiamo più credere che tutto ciò sia superabile. Anzi, quanto è accaduto è stata l'epifania di una crisi antica e che non si fermerà. Lo abbiamo visto in maniera tragica proprio in Italia, con il collasso dei ghiacciai e la sciagura della Marmolada. O partono operazioni di cambio di paradigma nei modi di coltivare, di allevare gli animali e di consumare il cibo, o sarà la fine».

PAROLA D'ORDINE RIGENERARE

Cambiare, rigenerare anche i rapporti sociali di chi lavora la terra. Lo spiega Serena Milano, segretaria generale della Fondazione Slow Food: «Entrano in ballo i temi del lavoro e della giustizia. La disoccupazione, lo sfruttamento, il caporalato nell'agricoltura, la legalità. Non è un tornare al passato o una nostalgia dei bei tempi perduti. Semmai, guardare all'indietro per capire che cosa abbiamo buttato via in maniera sconsiderata. Lo disse bene Pier Paolo Pasolini quando, parlando del mondo contadino, citò l'economia della necessità: nulla deve essere prodotto in maniera superflua. Quando ci affidiamo ai beni superflui, aggiungeva, la vita stessa diventa superflua».

La rigenerazione dell'uso del suolo dunque, qui e adesso: come "ultima Thule". Il fondatore di Slow Food racconta una realtà drammatica, che lo assedia come un presagio: «È la prima volta che lo dico: manca poco alla bancarotta del mon- »

093077

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

FQ MILLENNIUM
Mensile
Slow Food
Data 09-2022
Pagina 7+100/
Foglio 4 / 7



do. Tutto sta avvenendo a una velocità pazzesca. Pensiamo agli incendi di quest'estate: in pochi giorni sono bruciati milioni di ettari e di alberi. E adesso c'è chi, come Berlusconi, per fare campagna elettorale, parla di piantarne un milione: un'inezia ridicola nel grande disastro. Quando sento parlare dei soldi che spendiamo e che vorremmo spendere per le armi, sono preso dalla sconforto».

Una "questione etica" o meglio di "agroetica", sostiene Francesco Sottile, docente di Biodiversità alla Facoltà di Agraria di Palermo e membro del consiglio di amministrazione della Fondazione, che coinvolge anche i consumatori. «In passato, si è discusso solo di prezzo giusto del cibo. Oggi dobbiamo anche ragionare sul prezzo che paghiamo rispetto all'ambiente. I prezzi bassissimi che troviamo negli scaffali dei supermercati nascondono ciò che c'è sotto: lo sfruttamento dei lavoratori e un sistema di produzione fatto di chimica, fertilizzanti, diserbanti e prodotti farmaceutici per gli animali. Dobbiamo essere consapevoli che la nostra scelta, al momento dell'acquisto, ha una ricaduta immediata sull'ambiente. Consumare cibo biologico non serve solo alla nostra salute, ma anche a quella del pianeta».

COMPORTAMENTI INDIVIDUALI

Alza il dito contro i potenti, Petrini, denunciando la catastrofe, ma lo punta pure al cuore e alla testa di ciascuno di noi: «I comportamenti individuali contano. Solo se diventano una pratica mondiale, possono cambiare il destino. Dobbiamo mangiare meno carne, sprecare meno cibo, che vuol dire spreco di terra e di acqua, eliminare il più possibile l'uso della plastica. Ciò che vogliamo denunciare in questa Terra Madre è proprio l'assenza di una politica per il futuro sull'ambiente: deve diventare questo il vero "campo largo", in Italia come nel resto del mondo».

Il nostro autolesionismo quotidiano e planetario torna anche nelle parole della Milani: «Dovremmo produrre cibo senza distruggere risorse naturali. Oggi invece,

093077

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

FQ MILLENNIUM
Mensile
Slow Food
Data 09-2022
Pagina 7+100/
Foglio 5 / 7

quasi ovunque nel mondo, significa solo prendersi cura della terra devastandola, senza tener conto della salute dell'ambiente e della nostra salute, con costi sociali enormi. Una scelta basata sullo spreco del cibo: un terzo di quello che produciamo. E non è solo un effetto collaterale: è invece utilizzare energie non rinnovabili per produrre spreco di cibo, ma anche di ettari e ettari di terra e dell'acqua».

E il grido biblico di Petrini adesso sceglie l'esempio più paradossale e più sconcertante per le nostre abitudini tranquille, nell'Occidente dei privilegi: «La carne: ne produciamo e ne consumiamo troppa, male, con costi incalcolabili per il clima. E per la nostra salute: l'80 per cento, in Europa, arriva da allevamenti intensivi. Alla fine della Seconda Guerra Mondiale, in Europa il consumo pro capite all'anno era di 40 chilogrammi, ora siamo saliti a 90. Negli Usa si arriva a 130: tutto ciò significa uno sconquasso per emissioni di Co2, spreco di acqua, terre perse».

L'evento torna a Torino dal 22 al 26 settembre. "Serve **una nuova politica, oggi** l'agricoltura è l'agente più inquinante del pianeta"

Numeri angoscianti e pericolosi che Serena Milano inserisce in un meccanismo perverso: «Le monoculture di soia e di mais nel mondo sono strettamente legate all'allevamento intensivo del bestiame. Il 70% per cento della produzione agricola riguarda quei cereali per uso animale, con consumi smisurati di acqua e emissioni altissime di Co2. In Brasile, una superficie pari alla Germania è già riservata a queste culture, per le quali si usano pesticidi che, in Europa, sono vietati ma sono prodotti proprio da aziende europee: quei veleni quindi tornano da noi. E per allevamenti gestiti da chi non possiede la terra e con animali, imbottiti di antibiotici, che non la calpestano mai, che non mangiano mai l'erba, ma solo mangimi, con un aumento smisurato delle emissioni di metano legate alla digestione e ai liquami che producono. Un'industria della carne che, senza le sovvenzioni Ue, avrebbe già chiuso».

BAROLO & POMODORI

Ragionamenti che potrebbero essere applicati anche a ciò che ci sembra all'apparenza più sereno, più vicino alla comfort zone delle nostre eccellenze agroalimentari: «Io conosco bene la coltura della vite» spiega Petrini. «Con Slow Food abbiamo realizzato l'Atlante delle grandi vigne della Langhe. Oggi assistiamo al disastro: a cominciare dal Barolo; sono le colture più penalizzate dal cambiamento climatico, una situazione sino a qualche anno fa impensabile. Così come è impensabile che la risicoltura, dopo la batosta della siccità, possa ritornare come prima».

Al contrario, trasferendo queste riflessioni nella parte più povera del mondo, ecco emergere realtà ancora più sciagurate. «È la storia della filiera del pomodoro che c'era nel Ghana» dice Serena Milano. «Un tempo, quel Paese era tra i principali produttori: ora è tutto scomparso, dettano legge le multinazionali. Oggi lì i pomodori in scatola arrivano dalla Cina, magari dopo un passaggio commerciale in Italia, mentre i migranti ghanesi sono diventati nel nostro Paese gli schiavi della raccolta di pomodori al Sud».

Tutto ciò che è accaduto a partire dal febbraio 2020 ha scompaginato ancora di »

093077

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Terra Madre

FQ MILLENNIUM
Mensile
Slow Food
Data 09-2022
Pagina 7+100/
Foglio 6 / 7

più, come un cataclisma. Sottile ricostruisce tutti i passaggi: «La pandemia, poi la guerra e la siccità hanno messo in crisi il sistema globalizzato. Pensiamo ai lockdown che hanno bloccato la ristorazione e i mercati all'aperto e provocato il collasso della distribuzione, segnando anche un solco profondissimo tra mercato globale e locale. La stessa cosa è accaduta con la guerra in Ucraina e la questione del grano. Con gravi conseguenze per quelle misure che cercavano di prevenire il cambiamento climatico: in questi giorni, per esempio, la Ue ha deciso di derogare agli obblighi delle rotazioni delle colture. Le multinazionali occidentali del cibo stanno esercitando tutte le pressioni possibili per frenare il coraggio del cambiamento. A dicembre, il nostro governo ha presentato alla Ue il Piano nazionale strategico per agricoltura e ambiente: ci hanno risposto che le politiche indicate non sono chiare e che non si vedono neppure gli strumenti che l'Italia dovrebbe mettere in campo per misurarne l'efficacia».

Slow Food, chi è Edward Mukiibi

Lo scorso 16 luglio, a Pollenzo (Cuneo), l'ottavo congresso di Slow Food ha scelto il nuovo presidente, che succede a Carlin Petrini. È Edward Mukiibi, nato a Kisoga in Uganda nel 1986, lo stesso anno in cui venne fondata Slow Food. Agronomo laureato all'università Makerere di Kampala, Mukiibi oltre a gestire la fattoria di famiglia si batte per rigenerare i sistemi agricoli locali e per insegnare le tecniche di coltura nelle scuole. Sua l'idea che ha portato a creare 10 mila orti in tutta l'Africa.



Una maturazione di idee, una scelta di campo "politica" che ha segnato l'evoluzione della "Chiocciolina", il simbolo del movimento di Petrini sorto negli anni '90 del secolo scorso, nel tentativo di recuperare il piacere del gusto e della buona tavola. Serena Milano non si nasconde dietro la storia di Slow Food: «Tutto questo non lo abbiamo certo cancellato: altrimenti saremmo un movimento triste e grigio. Mangiare bene, però, non può essere goliardia, privilegio: è un diritto di tutti. Non si può costringere la massa a consumare cibo cattivo, lasciando la buona tavola ai ricchi. E non si può neppure imporre che la produzione del buon cibo sia a vantaggio solo di chi vive nei Paesi ricchi».

RISARCIRE IL SUD DEL MONDO

Ed è proprio la tradizione di Terra Madre a fornire, a Petrini e a i suoi, una proposta. La cassetta degli attrezzi possibili per fermare l'apocalisse e da indicare a chiunque accetterà la sfida. «Non è un'organizzazione, non ha vertici, ma è un appuntamento, un luogo dove far incontrare e parlare la nostra rete mondiale. E che sta realizzando modelli alternativi di agricoltura e di consumo del cibo. Un esempio? Gli oltre 10 mila orti che abbiamo allestito in Africa. Molti, quando ne parlo, sorridono: perché pensano ai piccoli orti urbani, a realtà ininfluenti. Invece, sono orti che sfamano, ciascuno, almeno 1.500 persone: una grande scuola, un intero villaggio, una periferia di città povere e disperate».

Un altro modo di concepire il cibo che ha anche una valenza di restituzione sociale. «In questa situazione, il Sud del mondo paga il dazio più grande, disumano. Sarebbe serio se l'Occidente, che ha usato a manetta la Terra, ora restituisse finalmente qualcosa a quei popoli. La colpa di questa catastrofe è solo nostra: le

093077

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

FQ MILLENNIUM
Mensile
Slow Food
Data 09-2022
Pagina 7+100/
Foglio 7 / 7



responsabilità del resto del mondo sono irrilevanti».

A fine settembre, Terra Madre tornerà dunque per lanciare il suo messaggio estremo al mondo. «In passato abbiamo raggiunto i 5 mila delegati, in rappresentanza di oltre 160 Paesi» spiega Serena Milano. «Questa volta saranno poco più di mille: dobbiamo ancora fare i conti col Covid. Dopo le edizioni al Lingotto e poi al Parco del Valentino, saremo a Parco Dora. Una zona nella parte Nord di Torino, un tempo industriale con gli stabilimenti della Fiat e della Michelin chiusi negli anni '90, poi abbandonata e degradata, oggi invece recuperata con uno straordinario progetto architettonico e paesaggistico. Un esempio di rigenerazione: quello che ci serviva».

"Dobbiamo gridarlo: o partono operazione di cambio **di paradigma nei modi di coltivare, allevare e cibarsi,** o sarà davvero la fine"

Mancherà solo una cosa: la cerimonia di apertura con l'alzabandiera di tutti i Paesi partecipanti. Hanno deciso di non farla più: questa volta conterà solo "l'ecosistema del mondo", senza confini di fronte alla sciagura dell'ambiente. Il "tetto" da cui grideranno Carlin Petrini e tutta Slow Food. Rivolgendosi a entrambi gli opposti protagonisti di questa tragedia. Alla politica che, «malgrado le denunce degli scienziati, non fa nulla. Ogni anno, le governance mondiali si radunano da qualche parte e prendono decisioni flebili che poi non mantengono». E a ogni cittadino del pianeta, soprattutto dell'Occidente: «Altrimenti» conclude Sottile «non solo le generazioni future ne pagheranno le conseguenze: tutto sarà già complicato per i nostri figli, difficilissimo per i nostri stessi nipoti». M

093077

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.