

La centralità del cibo

**Documento congressuale
2012-2016**

SOMMARIO

1. CHI SIAMO: Introduzione storica	3
2. DI CHE COSA PARLIAMO: Il diritto al cibo	5
2.1 Dal cibo alla fertilità dei suoli	7
2.2 Dal cibo alla salubrità dell'acqua	8
2.3 Dal cibo alla salubrità dell'aria	9
2.4 Dal cibo alla difesa della biodiversità	10
2.5 Dal cibo al paesaggio	12
2.6 Dal cibo alla salute	13
2.7 Dal cibo alla conoscenza e alla memoria	14
2.8 Dal cibo al piacere, alla socialità, alla convivialità, alla condivisione	15
3. CHE COSA FACCIAMO	16
3.1 Il ritorno alla terra	16
3.2 La lotta allo spreco	17
3.3 L'economia locale e la democrazia partecipativa	18
3.4 L'educazione permanente	20

Testi di Carlo Petrini con Carlo Bogliotti, Rinaldo Rava, Cinzia Scaffidi

1. CHI SIAMO: Introduzione storica

Il Congresso Mondiale di Slow Food che si tiene a Torino dal 27 al 29 ottobre 2012 è il sesto della storia del movimento, si svolge contemporaneamente alla quinta assise di Terra Madre e dovrà esprimersi sui temi politici e culturali che sono alla base dell'agire quotidiano dei 1500 convivium e delle oltre 2500 comunità del cibo operanti in 130 Paesi del mondo. Questa articolata e complessa rete è chiamata a discutere e condividere visioni e progetti in grado di dare un senso compiuto al suo operare. Idee, valori e organizzazioni locali (convivium e comunità del cibo) sono il bene più prezioso di Slow Food, il livello fondante del movimento, mentre le strutture organizzative a livello regionale, nazionale o sovranazionale sono strumenti al servizio della rete, della sua diffusione e del suo radicamento sui territori.

La flessibilità, la capacità di adattamento di questo secondo livello sono state nel tempo la vera forza evolutiva di Slow Food. Nella nostra storia le diverse soluzioni organizzative hanno funzionato più o meno bene: è normale che in un percorso evolutivo si alternino errori a giuste intuizioni. Ma la vera linfa che dà forza alla vivibilità e alla durabilità dei movimenti sono le visioni, le idee in grado di generare buone pratiche. Più le idee sono diverse, condivise, adattate ai territori e più ampie saranno le prospettive.

Per la prima volta nella nostra ultraventennale vita associativa, un documento congressuale viene tradotto nelle lingue dei tanti Paesi in cui siamo presenti, diffuso tra i soci, i convivium e le comunità, inviato ai media, alle istituzioni politico-culturali e alle altre organizzazioni che operano sul fronte della difesa dell'ambiente, dei beni comuni e dei diritti primari. La speranza è che possa favorire un grande dibattito mondiale prima del Congresso ed essere di ausilio per le idee e le pratiche dei diversi territori.

L'intenzione è che resti documento aperto, utile per stimolare quel grande potenziale che noi rappresentiamo nel mondo, grazie alle nostre diversità che uniamo nella fraternità, poiché solo la fraternità è in grado di abbracciare la complessità del mondo.

La diversità non si governa ma si ama, la condivisione delle idee è un atto di libertà; quindi unione e diversità possono marciare insieme e insieme progredire.

Il Manifesto di Slow Food, redatto con poesia e intelligenza da Folco Portinari e sottoscritto nel dicembre 1989 a Parigi dai fondatori del movimento, è stato il primo capitolo di un pensiero ormai condiviso in ogni angolo del pianeta. La sua originalità è ancora attuale e ha ispirato la storia di Slow Food. Il diritto al piacere, l'importanza di recuperare ritmi di vita consapevoli, il valore della biodiversità culturale sono i temi sui quali si sono formate almeno due generazioni di dirigenti.

Nella seconda metà degli anni Novanta la consapevolezza che il mondo della gastronomia dovesse mobilitarsi per salvaguardare il grande patrimonio agroalimentare minacciato da produzioni massive è divenuta per Slow Food la fonte di ispirazione dell'Arca del Gusto e dei Presidi. Difendere specie vegetali, razze animali, conoscenze a rischio di estinzione ha caratterizzato con forza e prestigio il nostro lavoro. All'inizio del nuovo secolo la nostra organizzazione e la nostra rete avevano già conquistato terreno in buona parte dei Paesi occidentali, ma la vera svolta doveva ancora venire.

Nel 2004 Terra Madre si impone come l'iniziativa più rilevante e ambiziosa di Slow Food: un sogno che diventa realtà e che, edizione dopo edizione, estende la sua influenza in tutti i continenti, rafforza il lavoro e l'autostima di migliaia di comunità del cibo che nella rete e con la rete vedono riconosciuti i loro sacrifici e le loro idee. Terra Madre rende evidente a tutti

l'iniquità di un sistema alimentare globale che depaupera le risorse del pianeta e compromette il futuro delle prossime generazioni.

Terra Madre ci costringe a ragionare su un concetto di qualità del cibo che non riguarda solo i suoi pregi gustativi, ma si estende verso il rispetto per l'ambiente e la giusta remunerazione dei produttori.

“Buono, pulito e giusto” è la sintesi di un modello che non solo rende coeso internamente il nostro movimento, ma conquista autorevolezza e rispetto al di fuori di esso. Nel 2007 il Congresso Mondiale di Puebla, nel continente americano, intercetta questa onda innovativa anche attraverso il manifestarsi di una realtà giovanile che grazie allo Youth Food Movement e all'Università di Scienze Gastronomiche guarda a Slow Food e a Terra Madre con crescente interesse. Da Puebla a oggi i semi di Terra Madre e di Slow Food hanno incominciato a germogliare con sempre maggiore intensità. Siamo all'inizio di un radicamento forte e differenziato, destinato nei prossimi anni a crescere ancora e a superare i limiti di un pensiero gastronomico vecchio e inadeguato.

Una visione olistica della gastronomia e la costruzione della capacità di superare concetti poco rispettosi del valore delle differenti culture del pianeta sono le sfide più belle che abbiamo dinanzi per i prossimi anni. Quella che all'inizio sembrava solo una geniale intuizione è divenuta nel tempo certezza condivisa: la centralità del cibo è un punto di partenza straordinario per una nuova politica, una nuova economia, una nuova socialità. Questa certezza è maturata nel tempo non solo all'interno di Slow Food, ma in ogni parte del mondo e con la consapevolezza di milioni di persone.

La centralità del cibo che questo documento vuole affermare con forza implica la convinzione che il diritto al cibo sia il diritto primario dell'umanità, per garantire la vita non solo del genere umano, ma dell'intero pianeta.

Questa affermazione avrà conseguenze importanti per il nostro modo di agire e di lavorare: ci aiuterà a superare l'atavica limitatezza del gastronomo che non guarda al di fuori del suo piatto e ci porterà su rive sicure dove la sobrietà incontrerà il vero piacere, l'agricoltura illuminata si farà carico della bontà e della bellezza, il sapore marcerà a braccetto con il sapere, l'economia locale avrà a cuore la cura del pianeta e il futuro dei giovani. Senza il diritto al cibo buono, pulito e giusto per tutti, queste istanze non si potranno realizzare e l'intera umanità sarà sofferente come la terra nostra madre.

Per la prima volta la composizione del nostro Congresso è espressione di una vera rete mondiale, testimoniata non solo dalla moltitudine di delegazioni presenti ma anche dalla diversità di culture, di fedi, di storie individuali e collettive. Abbiamo maturato la convinzione che Slow Food e Terra Madre si possano vivificare e rafforzare nella reciprocità e nel superamento di pregiudizi organizzativi figli di diverse sensibilità.

È una grande scommessa, che merita di essere vissuta.

Il dibattito su questo documento sarà vivificato da incontri e riunioni in ogni angolo del mondo dove vive e lavora un convivium Slow Food o una comunità di Terra Madre.

Che questa straordinaria ricchezza possa dare a tutti noi l'energia per continuare a sognare.

2. DI CHE COSA PARLIAMO: Il diritto al cibo

Dire che il cibo deve tornare a essere elemento centrale delle riflessioni che riguardano l'uomo è dire qualcosa di eminentemente politico. Quella dei consumatori di cibo è una "non categoria": le azioni che hanno come obiettivo i consumatori di cibo sono dirette a tutto il genere umano. Per questo sono azioni politiche per eccellenza.

Oggi si pensa ai consumatori come a coloro che "comprano" il cibo, ma se il cibo interessa solo in quanto viene venduto e acquistato (divenendo competenza delle politiche economiche, e non della politica in sé) si perde di vista il cibo come diritto. Ciò che è essenziale alla sopravvivenza, invece, è parte della sfera dei diritti: per questo parliamo di diritto al cibo e di diritto all'acqua.

L'idea di diritto al cibo, fin dalla sua prima formulazione, nell'art. 11 del Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali adottato dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite nel 1966, si accompagna all'idea di diritto alla libertà dalla fame.

Il comma 1 di quell'articolo sancisce «il diritto di ogni individuo a un livello di vita adeguato per sé e per la sua famiglia, che includa alimentazione, vestiario ed alloggio adeguati nonché il miglioramento continuo delle proprie condizioni di vita» e il comma 2 enuncia il «diritto fondamentale di ogni individuo alla libertà dalla fame».

Senza quel secondo comma, l'articolo 11 non ci interrogherebbe come invece fa, e in modo incalzante. La scelta delle parole ci deve far fermare. Si parla di libertà dalla fame. Perché la fame è una forma di schiavitù: è innanzitutto una schiavitù fisica che può tradursi in schiavitù economica, sociale, e spesso può riguardare gli stessi governi dei Paesi schiavi della fame, diventando schiavitù politica.

Per questo deve aprirsi, anche dentro il nostro movimento, una stagione di dichiarata lotta alla fame, così come si aprì la stagione della lotta contro lo schiavismo. Fu una lotta lunga, che durò tre secoli, e in alcuni luoghi del mondo – pochi per fortuna – non ha ancora vinto. Noi dobbiamo lottare contro la fame perché la fame è innanzitutto una forma di ingiustizia, di prepotenza nei confronti di esseri umani che hanno i nostri stessi diritti. E non potremo sentirci "a casa", nel nostro garantito diritto al cibo, fino a quando sapremo che quel diritto non è garantito a tutti.

C'è qualcos'altro in quell'articolo che attira la nostra attenzione: è il «miglioramento continuo delle proprie condizioni di vita». Noi dobbiamo chiederci se c'è un limite a quel «miglioramento continuo», dobbiamo interrogarci sul concetto di limite. Chi ha raggiunto la garanzia del diritto al cibo e della libertà dalla fame ha diritto di occuparsi del proprio miglioramento anche se una parte dell'umanità non ha ancora quelle garanzie? O si arriva a un punto in cui il miglioramento di qualcuno compromette il diritto al cibo di qualcun altro?

È compito di un'associazione come la nostra contribuire a riconsiderare le prospettive di questi diritti. Perché Slow Food tutela il diritto al piacere: e il piacere fondato sulla sofferenza e la schiavitù altrui non esiste.

Un altro punto su cui riflettere è che il diritto al cibo non sta nell'art. 6 che riguarda il diritto alla vita: come mai? La vita rientra tra i diritti civili e politici; l'alimentazione tra i diritti economici, sociali e culturali. L'acqua, poi, non c'era: ma è comparsa nel campo dei diritti nel 2010, quando l'Onu ha finalmente sancito il diritto all'acqua sicura e pulita per usi alimentari e igienici come un diritto essenziale «per il pieno godimento della vita e di tutti i diritti umani».

È come se ci fosse un livello di accessorietà nell'alimentarsi. L'alimentazione, in quel testo, non ha lo stesso status di diritto politico e civile che ha la vita. La nostra associazione deve avviare un dibattito, in termini molto concreti, perché venga incorporato nel diritto alla vita il diritto all'alimentazione e alla libertà dalla fame e deve concretamente lavorare per la realizzazione di quei diritti.

Quel testo, certo, è figlio del suo tempo, in particolare è figlio della convinzione che l'umanità potesse svincolarsi dai suoi bisogni, dalle sue dipendenze fisiche. La "vita" è quasi un concetto astratto; il cibo, uno degli elementi di dipendenza, è inserito nei diritti sociali ed economici. Ma qui c'è il germe di uno dei punti da correggere, perché il cibo non è diritto solo di chi ha i soldi per acquistarlo.

Il sogno di una vita indipendente dalle stagioni, e più in generale dal tempo e dai cambiamenti, è stata l'utopia di libertà di molte civiltà, basata su due grandi pilastri: il progresso tecnico e il denaro. I Paesi che avessero avuto abbastanza tecnologia e abbastanza denaro avrebbero visto garantito il proprio diritto al cibo. L'industria alimentare e l'agricoltura di stampo industriale, orientata al mercato, furono i principali paladini di questa visione.

Ma un diritto universale, connesso strettamente all'esistenza stessa dell'uomo, non può essere condizionato: chi non ha tecnologia e denaro come potrà garantirsi il diritto al cibo?

E non è tutto: i danni che quel tipo di agricoltura ha fatto al pianeta e alla salute degli uomini sono ormai evidenti. Non solo quel sistema non si è occupato di tutta l'umanità, bensì esclusivamente di quella che poteva pagare, ma ha danneggiato le risorse di tutti, anche di coloro che non hanno beneficiato dei risultati, e ha contribuito ad allontanare il raggiungimento dei diritti fondamentali da parte dei più deboli.

La definizione di diritto all'alimentazione è stata esplorata dall'Alto Commissario per i diritti umani, che ha individuato alcuni obblighi per gli Stati:

- l'obbligo di **rispettare**, ovvero di non interferire con i mezzi di sussistenza dei loro cittadini e con la loro capacità di provvedere a se stessi;
- l'obbligo di **proteggere**, che implica la costituzione di un sistema di regole relative alla sicurezza alimentare, alla protezione dell'ambiente, al possesso della terra;
- l'obbligo di **attuare**, e quindi di consentire, attraverso politiche adeguate, l'accesso dei più deboli alle risorse o, in casi estremi, un'assistenza diretta che consenta perlomeno la libertà dalla fame.

Basterebbe il primo obbligo per dichiarare dannoso il sistema agroalimentare di stampo industriale determinato negli ultimi sessant'anni dall'organizzazione internazionale dei mercati. Per Slow Food e Terra Madre quest'obbligo ha a che fare con il rispetto delle agricolture tradizionali e sostenibili, le uniche che da sempre hanno protetto l'agrobiodiversità, le risorse e le diversità culturali, i cui portabandiera sono i produttori di piccola scala, le donne, gli anziani, i popoli indigeni.

L'esperienza di Slow Food, prima con i Presìdi, poi con il Premio per la difesa della biodiversità e negli anni recenti con Terra Madre, ci ha insegnato che la sicurezza alimentare, nel senso di qualità, accesso e diversità del cibo, non viene garantita dai sistemi nei quali si producono pochi prodotti su grandi estensioni, senza riferimenti alle culture locali e con l'unico obiettivo del migliore posizionamento sui mercati internazionali.

Da questo punto di vista il lavoro che recentemente abbiamo affrontato in Africa – il continente che paga il prezzo più alto in termini di diritto al cibo – ci conforta a proseguire con forza in questa direzione, perché è esemplare. I mille orti in Africa e la lotta al land grabbing, i mercati contadini, le comunità del cibo, i diritti dei popoli indigeni, le lotte dei nostri soci africani ci hanno rafforzati nell'idea che il lavoro con le comunità locali è indispensabile per garantire il diritto al cibo. Proprio l'esempio dell'Africa, per il nostro senso di fraternità universale, ci impone dunque di sostenere con forza il lavoro della rete africana che opera all'interno del movimento. Essa è pienamente cosciente che il futuro dell'Africa è nelle proprie mani, senza tuttavia dimenticare che la causa principale dei problemi africani risiede in vecchie e nuove forme di colonialismo, e noi dobbiamo essere consapevoli che futuro dell'Africa significa futuro del mondo. Decolonizzare il nostro pensiero, nel segno della reciprocità e del dono, è anche un modo indiretto per sostenere le comunità in cui siamo inseriti, ovvero il nostro diritto al cibo in ogni angolo della Terra.

La sicurezza alimentare e il diritto al cibo si realizzano infatti solo nel rispetto delle diversità culturali, che creano benessere fisico e psichico nelle comunità ma anche piccole economie locali che si riverberano in cura per il territorio e in rivitalizzazione di canali di attività e crescita umana, per farsi infine esperienze modello, replicabili e adattabili ovunque.

Per questo porre al centro delle politiche il diritto all'acqua, il diritto al cibo e la libertà dalla fame significa porre al centro l'umanità anziché i mercati. Pensiamo che sia questo il compito di una politica intesa come difesa del bene comune e che sia questo l'ambito in cui la nostra associazione deve muoversi con sempre maggiore decisione, agendo a tanti livelli e su tanti fronti.

Dobbiamo ingaggiare una lotta senza quartiere alla morte per fame, in Africa come in Sudamerica, in Asia come negli Stati Uniti, nelle campagne come nelle metropoli. Non esistono battaglie più urgenti, non ci sono priorità alternative. Non possiamo parlare di sostenibilità, di diritti, di futuro se non parliamo anche e prima di tutto di fame. Slow Food intende assumere in pieno questa lotta, intende calarsi senza remore sul terreno di battaglia. La Fao stima che siano sufficienti 34 miliardi di dollari all'anno per invertire la rotta una volta per tutte. È una cifra ridicola se paragonata agli sforzi fatti per salvare le banche europee e americane dalla crisi finanziaria.

È compito nostro sollecitare ciascuno dei nostri diversi governi affinché la lotta alla fame diventi la priorità della politica mondiale. Non possiamo attendere oltre.

2.1 Dal cibo alla fertilità dei suoli

Il cibo è ciò che ci dovrebbe ricordare ogni giorno che siamo parte della Natura, che le apparteniamo, che siamo dentro di essa, nel più grande sistema vivente. Il cibo viene dalla Natura, tramite la Terra, attraverso di noi si fa cultura e poi torna alla Natura, sempre attraverso la Terra. Esattamente come facciamo noi stessi, che alla fine della nostra vita torniamo a essere parte della Terra.

Il nostro metabolismo è quello di tutti i sistemi viventi: animali, piante, microrganismi, la Terra stessa. Antichi poeti definirono il metabolismo come «il respiro della vita». Io mangio qualcosa che proviene dalla Terra, lo digerisco, ne assorbo l'energia e poi lo restituisco alla Terra. Anche il pianeta su cui viviamo funziona in questo modo, e il suo metabolismo è ciò che garantisce la vita.

Il suolo è anch'esso un sistema composto da esseri viventi, e la fertilità dei suoli dipende dalla vita di quegli organismi ed è indispensabile per garantire sia la vita individuale di ognuno di noi sia la vita del pianeta: in entrambi questi aspetti la produzione di cibo è un elemento importantissimo. Il suolo mangia ciò che gli restituiamo, digerisce e restituisce a sua volta, in un ciclo continuo fatto di connessioni che la scienza non è ancora riuscita a spiegare completamente. Minacciando e compromettendo la fertilità dei suoli, e quindi il loro essere sistemi viventi, compromettiamo il «respiro della vita» sulla Terra, la nostra vita e quella del pianeta che abitiamo.

Scegliendo che cosa mangiare abbiamo anche l'opportunità di difendere la fertilità, oggi sempre più minacciata. È compromessa in tutto il mondo dalle pratiche intensive – coltivazioni e allevamenti – dell'agricoltura industriale, dall'abuso di sostanze chimiche immesse nei terreni e da reflui e liquami che il suolo non riesce a metabolizzare, dalle scorie industriali, dai rifiuti... Spesso ci sono altre speculazioni che uccidono letteralmente i suoli: succede anche con grandi impianti di energie alternative, come il fotovoltaico posto su terreni fertili, ma possono contribuire opere quali dighe, ponti, strade. A volte i benefici che queste opere portano con sé non sono sufficienti a ripagare della perdita, definitiva, di terreni fertili. Ma in molte zone del pianeta, soprattutto quelle ritenute più "svilupgate", la fertilità dei suoli ha altri grandi nemici: la cementificazione e l'urbanizzazione selvaggia. Non abbiamo dati sufficienti a rappresentare la portata del problema a livello globale – e molte comunità rurali probabilmente non ne saranno ancora affette o lo saranno solo parzialmente –, ma in molte parti del mondo l'edificazione di case, palazzi, centri commerciali, impianti industriali sta portandoci via ogni giorno immense quantità di terra utile a produrre cibo, o comunque a garantire il «respiro della vita», fosse anche solo restando incolta e consentendo l'assorbimento della pioggia. Questi suoli "consumati" sono persi per sempre.

È difficile opporsi a queste costruzioni e grandi opere individualmente, come semplici abitanti del pianeta, ma attraverso il movimento Slow Food e la rete di Terra Madre lo possiamo fare più facilmente, specie unendo le forze a quelle di altre organizzazioni, per far sentire più forte la voce di chi difende la fertilità dei suoli come un bene comune. E poi è facile scegliere o coltivare un cibo che rispetti e mantenga la fertilità dei suoli. Sono queste le armi che abbiamo come produttori e co-produttori del cibo, per trasformare il semplice atto di mangiare anche in un messaggio a chi non ha capito che la fertilità dei suoli è sacra, e che quando un terreno viene ucciso è molto improbabile che possa tornare alla vita. Con un cibo buono, pulito e giusto posto al centro delle nostre esistenze, contribuiamo a garantire il «respiro della vita» nei secoli.

2.2 Dal cibo alla salubrità dell'acqua

Il nostro pianeta, così come il nostro corpo, è composto per circa il 70% di acqua. Le zolle di terra che noi abitiamo sono ospitate e attraversate dall'acqua. Tutte le nostre azioni hanno un'eco in qualche luogo d'acqua, siano i mari, i fiumi o i laghi o sia semplicemente l'aria, che cederà all'acqua le sostanze che contiene.

L'approccio interdisciplinare che richiede l'analisi di ogni problema riguardante la natura, con l'acqua diventa imprescindibile: dobbiamo comprendere l'impatto dei nostri comportamenti a terra sulla qualità delle acque interne e dei mari, siano quei comportamenti relativi al mondo dell'agroalimentare o ai tanti altri settori dell'attività umana, dal trasporto all'industria, dall'edilizia al turismo.

Per questa ragione Slow Food è sempre più spesso chiamato a pronunciarsi su questioni apparentemente non inerenti i suoi temi immediati. I nostri comportamenti di consumatori/utenti hanno lo stesso tasso di responsabilità dei comportamenti dei politici o degli industriali. Bisogna imparare a ragionare in termini di “impronta idrica” (water footprint): quanto e come ci spostiamo, quanta occupazione di suolo (e dunque impermeabilizzazione) causiamo, quanta acqua non risparmiamo o sprechiamo, quanta acqua è “costato” il cibo che scegliamo. La rete idrica del pianeta è una sola. La vita di ogni goccia d’acqua che beviamo è collegata alla vita del mare. La vita del fiume che attraversa la nostra città prima di arrivare al mare è collegata all’acqua usata dalle nostre industrie.

Ci sono almeno tre versanti da considerare.

Nel primo possiamo includere tutte le attività umane che non hanno a che fare con il cibo: la costruzione di strade, il trasporto, le attività industriali. Tutte queste attività hanno bisogno di acqua e hanno conseguenze sull’acqua.

Nel secondo possiamo annoverare tutte le attività relative all’agroalimentare, inclusa la produzione di energie alternative: il modo in cui coltiviamo i nostri campi o alleviamo i nostri animali possono essere pesantemente inquinanti per le falde acquifere, o altamente dispendiosi in termini idrici. In generale le coltivazioni e gli allevamenti di ampia scala, che prevedono varietà o razze non tradizionali e quindi non adatte a un determinato territorio, richiedono parecchi input in termini di energia e di acqua, e implicano quote importanti di spreco d’acqua, oltre ad avere pesanti output (o mancati immagazzinamenti) di CO₂, con ulteriori conseguenze in termini di disturbo del ciclo dell’acqua, contribuendo anche al cambiamento climatico, il quale è un ulteriore fattore di disturbo. Lo stesso vale per i processi di trasformazione e distribuzione del cibo industriale.

Il terzo aspetto riguarda il cibo che arriva direttamente dall’acqua, e quindi la pesca, in particolare la pesca in mare. La situazione dei mari, a livello planetario, è preoccupante: non solo essi risentono delle attività umane a terra, ma sono sottoposti a una pressione di pesca che per molti stock ittici si sta trasformando in allarme estinzione. Occorre considerare la scala per capire quale possibilità di danno (e necessità di sprecare) ha una pesca a livelli industriali e quali livelli di sostenibilità può invece garantire la piccola pesca costiera. D’altro canto i tentativi di trasferire in acqua i modelli produttivi sperimentati a terra (l’allevamento) hanno chiaramente dimostrato che, salvo alcune eccezioni, l’impatto ecologico è tale da non poterli considerare, per il momento, un’alternativa praticabile alla pesca.

Tutto questo ci riguarda e l’impegno di Slow Food in questo ambito deve crescere.

2.3 Dal cibo alla salubrità dell’aria

Nelle nostre città il livello di polveri sottili e di metalli pesanti nell’aria è per gran parte dell’anno sopra il limite di guardia. Aumentano le malattie polmonari e della pelle legate all’esposizione ad agenti tossici, mentre cresce il tasso di tumori. La qualità della nostra aria è in costante deterioramento, e con essa la qualità della nostra vita. I costi in termini di salute (e per conseguenza di denaro) incidono sempre più sui bilanci familiari e statali.

Nel 2010 si sono spostati nel mondo 115 milioni di container, a cui va aggiunto tutto il flusso di merci su ruota e su ferrovia che non ha utilizzato quella forma. Ciò significa che l’impatto del

commercio globale sulla qualità dell'aria del pianeta è impressionante. In questo quadro il cibo contribuisce per una buona parte a incrementare numeri già stratosferici, con una quantità enorme di prodotti alimentari che fa il giro del mondo per arrivare dal campo alla tavola.

La produzione del cibo deve essere sostenibile e favorire la qualità della vita e dell'ambiente, in primis dell'aria. Questo è possibile soltanto in presenza di un'agricoltura di piccola scala. La monocoltura vede il cibo come una merce, con un valore dettato esclusivamente dal prezzo e che quindi non può, per costituzione, dare peso all'impatto dei trasporti e dei trattamenti chimici. Le monocolture sono pericolose per l'ambiente e per chi abita in prossimità delle piantagioni. La qualità dell'aria è deteriorata dagli agenti chimici (fertilizzanti e pesticidi) e questo fardello viene ampiamente appesantito dalla grande quantità di CO₂ emessa per far viaggiare i prodotti da un capo all'altro del mondo.

Questo non può e non deve più essere tollerato: ne va della salubrità dell'aria che respiriamo, è in gioco la qualità della vita e addirittura la nostra stessa sopravvivenza. Non è pensabile che il nostro futuro contempi ancora un sistema agricolo che prevede che sulle tavole di ciascuno di noi arrivi prevalentemente cibo prodotto a migliaia di chilometri di distanza e conservato per periodi di tempo talvolta lunghissimi per permettergli di sopravvivere a quel viaggio inutile. Noi dobbiamo e vogliamo mettere in discussione e cambiare radicalmente le premesse di un'agricoltura che è diventata una minaccia per l'ambiente. Piccola scala, locale e biologico sono la nostra risposta all'agroindustria delle esternalità negative.

2.4 Dal cibo alla difesa della biodiversità

La questione della biodiversità è un tema ormai da tempo tra le priorità dell'agenda di Slow Food e Terra Madre. Con la parola biodiversità si intende l'insieme di tutte le forme viventi sul pianeta, il che significa non solo le singole specie ma anche gli interi ecosistemi. Il decennio dal 2011 al 2020 è stato dichiarato dalle Nazioni Unite il decennio della biodiversità, e in questo contesto Slow Food intende fare la sua parte da protagonista.

Da sempre ci rendiamo promotori di un cibo buono, pulito e giusto, il che significa anche avere tra le mani uno strumento ineguagliabile di lotta alla perdita di biodiversità su tanti livelli, da quella selvatica a quella agricola. Promuovere il cibo locale e le produzioni di piccola scala e di qualità significa infatti proteggere razze animali e varietà vegetali talvolta meno produttive in senso assoluto ma con importanti capacità, maturate in millenni di evoluzione, di adattarsi a un determinato contesto biologico e pedoclimatico.

È necessario insistere su questo punto e aumentare la consapevolezza della potenzialità che il cibo di qualità ha nella conservazione della biodiversità, sia biologica sia culturale.

I dati sono allarmanti, e anche a livello istituzionale l'attenzione sta crescendo. Entro la fine del secolo, se manterremo questi ritmi, il 10% di tutte le specie viventi sarà estinto. A ciò occorre aggiungere un elemento fondamentale per comprendere la portata e la dimensione del fenomeno: a rischio di estinzione non sono solo le specie selvatiche, ma anche e soprattutto le specie addomesticate per la produzione di cibo. «La Fao stima che, a oggi, il 75% delle varietà delle colture agrarie siano andate perdute e che i tre quarti dell'alimentazione mondiale dipendano da appena dodici specie vegetali e cinque animali» [Documento di posizione di Slow Food sulla biodiversità]. Questo significa che stiamo ponendo le basi per una crescente fragilità del sistema vivente di cui facciamo parte, che avrà sempre meno risorse per rispondere, con

l'adattamento, agli inevitabili cambiamenti e alle crescenti problematiche implicate da un uso sconsiderato delle risorse naturali.

La biodiversità ci offre servizi che non possiamo riprodurre in altro modo e di cui non possiamo fare a meno. Per citare solo il più macroscopico, un sistema con un alto tasso di biodiversità può rispondere correttamente ai cambiamenti climatici e avere esso stesso una importantissima funzione di regolazione del clima, mantenendo costanti le condizioni, alleviando il riscaldamento globale e proteggendo amplissime aree del pianeta dai rischi del dissesto idrogeologico. A questo si aggiunga il valore estetico (e dunque economico, perché molto del nostro turismo, per esempio, è merito dei nostri paesaggi agrari) e spirituale (e dunque di difesa della salute collettiva) della biodiversità e la sua funzione rigeneratrice. Non a caso, le aree ad alto tasso di biodiversità sono quelle in cui la rigenerazione dei suoli è maggiore e più rapida e in cui l'impatto degli agenti inquinanti immessi artificialmente dall'attività umana è più mitigato.

La biodiversità non è rilevante solo dal punto di vista delle specie animali e vegetali in sé e per sé, ma è collegata anche a una infinità di attività umane (la cucina, l'artigianato alimentare e non, la medicina tradizionale, i riti e le feste...) che non possono sopravvivere di fronte all'omologazione delle colture e delle tecniche di produzione e lavorazione.

A un sistema produttivo che mette a repentaglio la sopravvivenza del pianeta si deve contrapporre la visione del cibo secondo Slow Food e Terra Madre: il cibo non può e non deve diventare una minaccia per la biodiversità. Oggi invece – è paradossale ma quanto mai reale – ci troviamo in un momento storico in cui la principale minaccia alla vita di tantissime specie è proprio la produzione del cibo, elemento indispensabile alla vita.

Il cibo prodotto in grande scala, l'agroindustria, la monocoltura, l'agricoltura chimica sono i principali responsabili del disastro. Mentre l'agricoltura locale, sostenibile, basata su tecniche e specie autoctone, che non abusa di prodotti chimici, che non spreca risorse idriche, che non mira solo alla quantità, è uno strumento efficace per correggere l'attuale deriva. Non possiamo continuare su questa strada. Se l'agricoltura si salverà, e salverà il pianeta, lo farà privilegiando la dimensione locale, le varietà tradizionali e autoctone, la piccola scala. Non c'è un'altra strada. Le comunità del cibo di Terra Madre sono un esempio di questo modello virtuoso.

Sulla questione delle varietà tradizionali e autoctone occorre un supplemento di riflessione. Le sementi sono alla base di ogni agricoltura, ne determinano non solo le produzioni ma anche il modello. La monocoltura, l'agricoltura cosiddetta industriale, orientata al mercato, è basata sulla performance produttiva delle proprie sementi: che devono essere uniformi, sempre uguali a se stesse, in ogni luogo e con ogni clima. Sono i cosiddetti "ibridi commerciali", frutto dell'incrocio di linee parentali pure. In prima generazione danno ottimi risultati, ma devono essere supportati da maggiori input esterni (acqua, antiparassitari, insetticidi...), perché sono "cloni", non "famiglie", e quindi non hanno al loro interno quella variabilità che si tramuta in resistenza e consente alle specie autoctone, moltiplicate in modo tradizionale, di rispondere con maggiore flessibilità alle sfide del clima e alle condizioni di un determinato territorio. L'agricoltura sostenibile, quella che cerca di impattare il meno possibile sulle risorse e anzi di contribuire a conservarle in buona salute, ha bisogno delle sementi tradizionali, ha bisogno di mantenere le competenze su come si riproducono, moltiplicano, rinnovano. Queste sementi oggi sono sempre meno note, sempre meno disponibili e le competenze necessarie per la loro difesa sono sempre meno diffuse. Possiamo invitare un crescente numero di persone a coltivare il proprio orto, ma se questi orti avranno a disposizione solo gli ibridi commerciali

faranno il loro lavoro solo a metà: saranno importanti per la salute, per l'economia e per il paesaggio, ma mancheranno di proteggere davvero la biodiversità delle sementi, e di proteggere l'ambiente. I tanti agricoltori che ancora sanno riprodurre e moltiplicare le loro sementi; i tanti consumatori che hanno a cuore l'autenticità di ciò che acquistano; e anche gli operatori del mercato che intendono lavorare non solo per il profitto ma anche per la cura del pianeta: tutti questi soggetti devono creare un'alleanza che abbia come primo obiettivo il mantenere alta l'attenzione sull'importanza delle sementi, nella consapevolezza che non esiste sovranità alimentare se non esistono sementi tradizionali. Il caso degli ogm è un caso limite, che colpisce molto, ma l'interesse delle aziende per la brevettabilità delle sementi si sta spostando dagli ogm alle sementi convenzionali e addirittura dalle sementi ai prodotti finiti. Quindi occorre che il valore delle sementi tradizionali, al fine della protezione della biodiversità e della pratica della sovranità alimentare, venga riaffermato con forza, e che si trovino gli strumenti per frenare la perdita di sementi e di competenze ormai in atto a tutte le latitudini.

2.5 Dal cibo al paesaggio

Se apparteniamo al movimento Slow Food, se siamo nella rete di Terra Madre, non è solo perché abbiamo a cuore il nostro modo di nutrirci, ma anche perché siamo consapevoli che per nutrirci in maniera buona, pulita e giusta è indispensabile la cura della porzione di pianeta che abitiamo. Amiamo i luoghi in cui viviamo e lavoriamo e ci sentiamo in dovere di preservarli, usandone le risorse in modo da non ostacolarne il rinnovamento e cercando di migliorarli nelle loro potenzialità attraverso l'agricoltura. Ci sentiamo in dovere di prenderci cura della nostra terra, perché chi si prende cura di qualcosa o qualcuno in realtà sta amando. Ed è quello che proviamo per i nostri territori: amore. Sia che ci troviamo in campagna sia che ci troviamo in città, abbiamo l'ambizione di vivere in luoghi in cui la produzione, la distribuzione e il consumo del cibo siano attività in armonia con il sistema nel quale si svolgono, sistema che non va mai snaturato, compromesso, distrutto.

Di solito, quando un luogo è produttivo in maniera buona, pulita e giusta, quello è un luogo che ci piace. Un luogo bello. Può essere il campo che coltiviamo o in cui pascolano i nostri animali, oppure il nostro orto, rurale o urbano, o il mercato dove ci rechiamo per conoscerci e scambiare idee e informazioni, o ancora il locale in cui pratichiamo convivialità e socialità con i nostri amici. Quando il cibo è buono, pulito e giusto, tutto quanto è connesso al cibo fa parte di un sistema che alla vista si traduce in bellezza. I prati, i boschi, le foreste, gli orti, i borghi, i villaggi, le città che rispettano la natura costituiscono il nostro paesaggio quotidiano preferito, ciò che vorremmo avere sotto gli occhi tutti giorni e che ci piace visitare quando siamo in viaggio. Il paesaggio e la sua bellezza sono patrimoni che ci aiutano a vivere meglio, che ci fanno sentire bene; rendono l'esistenza più piacevole e aumentano l'orgoglio che proviamo per la nostra terra.

Attraverso il cibo abbiamo dunque anche l'opportunità di operare per la bellezza, affinché ci circondi sempre e ne possano godere anche le future generazioni. La bellezza non è un'opzione, non è un lusso e non è antitetica al progresso umano. Nelle società industriali troppa bellezza è stata sacrificata in nome di una malintesa idea di progresso. E vittime del "progresso" sono anche molte società rurali che patiscono l'incuria e l'abbandono, oppure un'eccessiva intensificazione delle attività agricole: anche in quelle campagne non c'è più bellezza.

Nell'antichità invece la bellezza era sempre perseguita e "coltivata": i nostri antenati, a ogni latitudine, l'hanno sempre ricercata. Oggi dobbiamo ribadire, com'era un tempo, che la bellezza

è indispensabile per il benessere umano, che è sinonimo di civiltà e di reale progresso. Più c'è bellezza intorno a noi, più c'è vero benessere. La bellezza del paesaggio è la prova più immediata di quanto un territorio sia in salute, in equilibrio tra attività umane e rigoglio naturale. La bellezza è indice di armonia, come l'armonia è sempre stata indice di bellezza. La bellezza è un valore: un valore assoluto ma anche uno dei valori del cibo. Il cibo buono non soltanto dà piacere, ma è anche creatore e conservatore di bellezza. La qualità del paesaggio in cui viviamo è sintomatica di quanto i nostri sistemi del cibo siano buoni, puliti e giusti: per questo va difesa.

2.6 Dal cibo alla salute

Mangiare bene è un elemento chiave per avere una buona salute. Tra le molte funzioni del cibo, quindi, tra i molti diritti di cui esso è vettore, c'è quello alla salute. Questo però significa anche che al destino del cibo è legato il destino di quei diritti.

Nel mondo contemporaneo, dominato dal mercato, il cibo – con i valori e i diritti a esso collegati – è diventato merce. Il cibo si vende, si compra, si spreca. Lo stesso accade con la salute.

Nel mondo ricco, che unisce il danno di un cibo altamente industrializzato a quello di uno stile di vita sempre più sedentario, malattie come l'obesità, il diabete e i disturbi cardiocircolatori sono a livelli di allarme epidemiologico. Che cos'è questo se non uno spreco di salute?

Nel mondo ricco si sviluppano rimedi per disturbi che potrebbero essere evitati. Ma evitare i disturbi non è funzionale al mercato, sicché le risorse che potrebbero andare in educazione e prevenzione, in ricerca e studio, non trovano canali; e consumatori sempre meno competenti in fatto di cibo si ammalano sempre di più, e comprano sempre più medicine. La salute è una merce.

Dove non ci sono soldi c'è fame di salute, ma al mercato quegli ambiti non interessano. È molto redditizio creare – semplicemente non investendo in formazione – un ricco consumatore ignorante, che mangerà male e il cui colesterolo andrà alle stelle: lui potrà poi comprare farmaci e nutraceutici, i quali molto probabilmente non saranno di alcun aiuto senza cultura alimentare, ma questo non è un problema del mercato, anzi; dall'altra parte del mondo, intanto, un povero si ammala di malaria, ma non può comprare un rimedio che infatti non viene studiato.

Il mercato non è in grado di rimediare ai danni che causa: occorre intervenire per contrastare sia l'incremento delle "malattie da benessere", sia la fame e la malnutrizione.

Occorre considerare la salute un bene comune. La salute di un individuo è parte di un sistema di interdipendenze, è parte della salute di una comunità e della sua capacità di prendersi cura del proprio territorio, di se stessa, del proprio futuro.

La salute non è un effetto personale: certo, abbiamo dei diritti sulla nostra salute, ma non siamo i soli responsabili della nostra salute né le uniche vittime della nostra mancanza di salute. Non c'è salute individuale se manca la salute collettiva.

La salute è un bene comune perché riguarda non solo le generazioni presenti, ma anche le future. A loro trasmettiamo un ambiente e una quota di salute che hanno direttamente a che

fare con il modo in cui ci comportiamo e ci nutriamo oggi. E vale per la salute ciò che vale per gli altri beni comuni:

- ognuno ha il diritto di avervi accesso
- ognuno ha il dovere di non sprecarla e di favorire le condizioni per il suo rinnovo, la sua conservazione e la sua equa distribuzione.

La strada che mi porta, attraverso la scelta di cibo inadeguato al mio corpo, a creare le condizioni del mio personale attacco cardiaco, è la stessa con cui sostengo un sistema alimentare che, per esempio, inasprisce i cambiamenti climatici, creando le condizioni per la siccità in parti del mondo in cui le persone potrebbero stare meglio se io mi fossi comportato diversamente, e che non hanno né ricchezza sufficiente per ricomprare la loro salute, né responsabilità nel danno di salute che è stato loro creato.

Le produzioni alimentari sostenibili, unite a una adeguata educazione del cittadino consumatore, contribuiscono a creare e mantenere salute: per questo riteniamo che quello della salute sia un ambito di competenza di Slow Food.

2.7 Dal cibo alla conoscenza e alla memoria

Nella storia dell'umanità la produzione del cibo, la sua conservazione e la sua distribuzione hanno costruito un immenso patrimonio di conoscenze trasmesso nel tempo e nello spazio e oggetto di costante mutamento per garantire adattabilità ed efficienza. Conservare memoria e trasmettere queste conoscenze da generazione a generazione è un metodo efficace per non commettere errori già compiuti da altri, ma anche condizione primaria per scoprire nuove frontiere e nuove opportunità. Per secoli queste conoscenze sono state uno dei principali elementi caratterizzanti delle comunità; le donne, i contadini e gli anziani erano i principali depositari e trasmettitori di questi saperi.

Assieme alle culture indigene, questo variegato sistema cognitivo viene oggi definito sapere tradizionale. Nel tempo si è rafforzato con la pratica ed è stato trasmesso oralmente all'interno dei nuclei familiari o delle comunità. Con l'avvento della rivoluzione industriale, del controllo della scienza da parte delle grandi imprese e della commercializzazione dei saperi attraverso i brevetti, si è rafforzato un dualismo tra scienza ufficiale e saperi tradizionali che non giova al bene comune. Slow Food crede che solo con il dialogo, la dialettica e il reciproco scambio tra questi due regni della conoscenza si possa immaginare un futuro sostenibile. Ma il dialogo deve avvenire tra pari, esaltando le reciproche competenze e specificità.

Le nuove tecnologie non sono in conflitto con questo dialogo, anzi possono rafforzare la catalogazione e la diffusione dei saperi della tradizione. L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo sta operando su questo fronte attraverso un sistema di ricerca applicata definito "I granai della memoria". Con strumenti audiovisivi a disposizione degli studenti, delle comunità del cibo, dei convivium si possono raccogliere testimonianze orali, pratiche e riti della convivialità, da catalogare e mettere a disposizione di un vasto pubblico interessato alla trasmissione della conoscenza. Questa piccola Università nata nel 2004, nell'anno di Terra Madre, è parte del nostro progetto educativo e la presenza di studenti provenienti da 62 Paesi del mondo è la migliore garanzia di vitalità, longevità e progresso per le nostre idee e i nostri progetti.

Ma nel mondo Slow Food stanno nascendo altri modi di socializzazione della conoscenza all'interno di altre Università, come scuole di formazione per giovani contadini o come l'originale idea dell'Università delle nonne in Irlanda. Pluralismo e diversità dei sistemi di conoscenza vanno incentivati perché sono garanzia di innovazione e di un approccio olistico in grado di dare dignità ai saperi delle comunità. Così come le comunità rivendicano la sovranità alimentare, con altrettanta convinzione va riconosciuta la sovranità sulle conoscenze che si sono sviluppate nel tempo al servizio del bene comune. Lo scambio di queste conoscenze tra le comunità di Terra Madre è la missione più grande e gratificante del nostro movimento. Non esiste democrazia partecipativa senza il riconoscimento e la circolazione delle conoscenze alimentari delle comunità per il benessere delle future generazioni e del mondo naturale. Il diritto al cibo senza la socializzazione dei saperi è pura chimera.

2.8 Dal cibo al piacere, alla socialità, alla convivialità, alla condivisione

La struttura organizzativa di base del movimento Slow Food si chiama convivium, il cui significato rimanda al banchetto, ritrovo intorno alla mensa non solo per condividere il cibo ma per favorire il dialogo, la riflessione e il piacere della socialità. Questo è forse l'aspetto più alto e più nobile che la cultura del cibo abbia saputo consolidare nel tempo. La socialità, lo scambio di idee ed esperienze, l'affettività, la giocosità amicale e persino il consolidamento dei patti di lavoro: tutto ciò avviene attraverso la condivisione del cibo.

Verso la metà degli anni Settanta del secolo scorso Ivan Illich, uno dei più grandi pensatori contemporanei, divulga un nuovo concetto di convivialità e di società conviviale, contrapponendolo all'utilitarismo e a sistemi produttivi che mortificano il lavoro di milioni di persone. La convivialità rafforza la ricerca del bene comune e la capacità di ciascuno di modellare il proprio avvenire generando efficienza senza degradare l'ambiente. A ben vedere la piccola produzione agricola, l'economia locale radicata sui territori, gli artigiani del cibo possono essere i veri protagonisti della convivialità. Il sostegno che il movimento Slow Food e Terra Madre garantiscono ai contadini, ai pescatori, ai pastori del mondo è in questo momento la più rilevante opera di cambiamento di un sistema alimentare che non funziona più.

La massima espressione di convivialità si manifesta in un rapporto consapevole dei consumatori nei confronti dei produttori. Non più consumatori passivi ma co-produttori coscienti e responsabili. I nuovi mercati contadini, la community-supported agriculture sono anche forme di socialità vera e di nuova convivialità. Questo è il nuovo terreno della politica, in grado di cambiare non solo l'economia ma anche i rapporti tra le generazioni, in grado di incentivare i giovani al ritorno alla terra o, nei Paesi più poveri, a dare dignità ai giovani contadini.

Anche la trasmissione dei saperi tra generazioni è un atto di nuova convivialità.

È importante riaffermare la denominazione di convivio della nostra organizzazione di base, perché nel convivio si possono realizzare non solo i piaceri del banchetto ma anche le nuove forme della convivialità. Siamo l'unico movimento che fa vivere al suo interno il diritto al piacere e l'impegno sociale e culturale o, se si preferisce, il piacere dell'impegno condiviso.

La convivialità nel suo duplice significato (il cibo e la socialità) è una componente indispensabile per il benessere dell'umanità e si può esprimere con grande creatività e con modi differenti nei diversi territori del mondo.

Tutto il movimento Slow Food è chiamato a esercitare questa creatività con impegno e passione.

4. CHE COSA FACCIAMO

Analizzando le prospettive che l'analisi fin qui condotta ci apre, non possiamo non evidenziare come ciascuno degli aspetti esaminati nella sezione precedente rimandi a una sfera che non è solo quella delle possibilità che il cibo ci offre nel disegno di un mondo migliore, ma è anche la sfera dei diritti umani inalienabili. La fertilità dei suoli, la salubrità dell'aria e dell'acqua, la biodiversità, il paesaggio intatto, la salute, la conoscenza e la memoria, la socialità sono diritti, non privilegi di coloro che possono comprarseli. E dunque riaffermarli è un nostro dovere. Attraverso quali azioni?

Quattro sono gli ambiti ai quali occorre dedicare il nostro impegno nei prossimi anni, quelli che individuiamo qui come gli obiettivi del prossimo mandato.

3.1 Il ritorno alla terra

Per l'umanità – non sembri retorico, ma è dell'intero genere umano che stiamo parlando – diventa imprescindibile ritornare alla terra. Abbiamo tutte le possibilità per farlo e ci sono tanti modi per poterlo fare tutti, nessuno escluso.

In prima istanza, ritorno alla terra può voler dire concretamente tornare a coltivare, a fare agricoltura. Le campagne di tutto il mondo si sono spopolate o si stanno spopolando. Sempre più spesso i giovani non sentono il bisogno di continuare il lavoro dei loro padri e, dove le famiglie da generazioni non coltivano più la terra, il mestiere dell'agricoltore è molto raramente contemplato tra le opzioni di vita nel futuro di un ragazzo o di una ragazza.

Nei Paesi industrializzati, che per primi hanno subito questo processo, le campagne si sono svuotate di persone e si sono riempite di macchine. Lo stesso, più o meno velocemente, sta avvenendo nei Paesi in via di industrializzazione. Secondo i dati delle Nazioni Unite, dal 2009 più della metà della popolazione mondiale vive in aree urbane. Tre anni fa c'è stato lo storico sorpasso (3,42 miliardi di persone contro 3,41 in aree rurali) e le previsioni, basate su calcoli statistici, confermano questa tendenza. Chi coltiverà il nostro cibo?

Abbiamo bisogno di persone nelle campagne, e quindi è necessario favorire un ritorno dei giovani all'agricoltura. Sono necessari la disponibilità della terra, strumenti, infrastrutture, semplificazioni burocratiche, finanziamenti, la giusta educazione e la garanzia di trasmissione dei saperi tradizionali. Ma è necessario prima di tutto restituire l'orgoglio e la dignità al lavoro agricolo, uno dei più utili, delicati, importanti e – è il caso di aggiungerlo – dei più belli che esistano. Produrre cibo per se stessi e per il prossimo è il modo più puro e completo di rimettere al centro della propria vita il cibo, inserendosi armonicamente nei sistemi naturali, interagendo con essi con rispetto per preservarli e farli evolvere, ricavandone il necessario sostentamento e una gratificazione che pochi lavori al mondo possono eguagliare.

Tuttavia, obiettivamente, non tutti hanno la possibilità di fare l'agricoltore: non ce l'hanno, per esempio, le persone che vivono in aree urbane. Ma anche nelle aree urbane si può "tornare alla terra". Anzi, questa diventa un'esigenza irrinunciabile nel momento in cui la popolazione che vive in città supera di gran lunga quella che vive in campagna. Da un lato si può "coltivare la città"; dall'altro tutti possiamo diventare co-produttori. Tutti possiamo e dobbiamo tornare a essere contadini, anche se non coltiviamo in maniera concreta.

Coltivare la città non è difficile, e gli orti sono gli strumenti più immediati: orti urbani comunitari o personali, ci sono tanti esempi all'interno di Slow Food e nella rete di Terra Madre.

Il verde urbano poi si può rendere produttivo e non soltanto decorativo. Infine l'agricoltura periurbana è indispensabile per costruire sistemi di distribuzione locali del cibo anche in città, come i mercati contadini o i gruppi di acquisto solidale. Le periferie e le campagne appena fuori città possono tornare a essere al servizio della città e di un cibo locale e stagionale anche nei centri urbani. Anche la trasformazione del cibo ha bisogno di un ritorno alla terra inteso come ritorno ai saperi antichi e tradizionali, alle conoscenze e ai mestieri che spariscono insieme alla biodiversità e al lavoro contadino a essi collegato. Recuperare i mestieri, riapprenderli o sostenerli, far vivere il senso più profondo dell'artigianalità sono altri possibili modi per tornare alla terra, sia nelle comunità rurali sia nelle metropoli.

Ma la cosa più facile per tornare alla terra la possiamo fare tutti, ovunque viviamo. È la scelta del nostro cibo, il diventare consapevoli che «mangiare è un atto agricolo». Solo in questo modo ci possiamo trasformare da consumatori passivi in co-produttori attivi, che condividono la conoscenza del cibo con chi lo produce, apprezzano e pagano adeguatamente gli sforzi per produrre in modo buono, pulito e giusto, seguono le stagioni, ricercano il più possibile il cibo locale, lo promuovono, ne insegnano le caratteristiche e i metodi produttivi ai loro figli. Diventare co-produttori significa diventare contadini dentro, re-imparare il cibo e dunque tornare alla terra, anche se non la si coltiva direttamente. I co-produttori sostengono chi torna in campagna e credono che il cibo possa continuare a essere portatore di valori indispensabili per una vita degna di questo nome.

Il ritorno alla terra però è anche e una questione politica. In ciascuno dei nostri Paesi la politica si deve fare carico di scelte e indirizzi che vadano nella giusta direzione. È nostro compito interrogare la politica, ribadire l'urgenza della questione, sollevarla presso le sedi decisionali opportune, rivendicare la responsabilità che la politica ha nei confronti di certe scelte.

3.2 La lotta allo spreco

Oggi abitano il pianeta sette miliardi di esseri umani, che nel 2050 saranno più di nove miliardi. Le previsioni in merito sembrano concordare. Considerando che già oggi un miliardo di persone non mangia adeguatamente, le prospettive appaiono piuttosto fosche.

Sempre più spesso, da varie parti, voci "autorevoli" insistono sul fatto che per sfamare tutti sarà necessario aumentare la produttività del 70% (dato che intanto le terre coltivate diminuiscono). Ecco allora che parte la corsa alla manipolazione genetica delle sementi per creare specie vegetali iperproduttive, ecco che alimentare gli animali da carne con antibiotici e ormoni per farli crescere nella metà del tempo acquista un senso, ecco che la distruzione delle foreste per ricavare terreno coltivabile (che peraltro nel giro di poche stagioni perde la sua fertilità) diventa inevitabile.

Insomma, chi può preoccuparsi della biodiversità, del benessere animale, del cambiamento climatico quando le persone subiscono o rischiano la morte per fame?

A questa analisi manca tuttavia un elemento fondamentale (spesso taciuto per malafede o per superficialità), che non può non stringere lo stomaco di ciascuno di noi: oggi, sulla Terra, si produce cibo per 12 miliardi di persone. Il 40% di tutto il cibo prodotto viene sprecato e diventa rifiuto prima di essersi anche solo avvicinato a qualunque tavola.

Il cibo si spreca per motivi diversi e opposti a seconda delle aree del pianeta. Nel Nord del mondo si acquista o si produce troppo cibo, che spesso si butta prima ancora che diventi

inservibile. In più, una quota importante di consumatori, dimentichi degli insegnamenti degli anziani che la fame l'hanno conosciuta, ha maturato un approccio superficiale, frutto anche della perdita di cultura e capacità in cucina. Si esigono solo tagli pregiati di carne e poche specie di pesce, che sono anche i più facili da preparare; si crede che l'uniformità sia un pregio e quindi frutta e verdura "fuori calibro" vengono scartate. Questo fa sì che una quantità vergognosa di cibo finisca negli inceneritori, peraltro richiedendo ulteriore consumo di energia per essere smaltita.

Nel Sud del mondo, invece, il cibo si spreca per mancanza di infrastrutture adeguate, di strumenti per la conservazione e il trasporto in tempi utili. Ma il cibo si spreca anche mettendo in competizione la produzione di biocarburanti, di biogas e di grandi quantità di mangime per animali con gli alimenti per l'uomo: competizione che in alcune zone del pianeta è fortemente sbilanciata verso gli interessi degli speculatori e dell'agribusiness.

Di fronte a questo quadro il paradigma del produttivismo non regge: noi dobbiamo farlo scricchiolare e se possibile rovesciarlo. Non possiamo accettare di continuare su questa strada, stressando sempre più terreni che avranno bisogno di sempre maggiore fertilizzazione chimica per non perdere produttività e che di conseguenza significheranno falde acquifere sempre più inquinate e inservibili; ma soprattutto non possiamo accettare che tutto ciò avvenga senza mai mettere in discussione lo spreco su cui si fonda il sistema.

Il produttivismo e lo spreco, complementari l'uno all'altro, aprono la strada alla tecnicizzazione del cibo. Il rischio è quello di spalancare definitivamente la porta a un approccio scienziato che cerca nella tecnologia magiche soluzioni per una scarsità che non c'è.

Dobbiamo lottare contro lo spreco, tornando a dare valore al cibo e sacralità al momento del suo consumo. Sprecare il cibo è un atto immorale oltre che stupido, insensato e costoso.

Va tuttavia evidenziato che il sistema in cui ci troviamo a operare con il ruolo di consumatori, di produttori o di intermediari si fonda sul meccanismo dello spreco e della produzione eccessiva, dello smaltimento veloce delle scorte per poter immettere sul mercato nuovi prodotti. In altre parole, lo spreco è organico al sistema, non è un incidente di percorso.

Se questo meccanismo, ancorché perverso, può essere a fatica tollerato se si parla di merci, di certo non regge se negli ingranaggi finisce il cibo. Purtroppo, secondo l'approccio dell'agroindustria, il cibo è ormai a tutti gli effetti una merce, il cui valore coincide esclusivamente con il prezzo. Una merce sulla quale è possibile speculare, scommettere, ma soprattutto una merce che, al pari delle altre, deve circolare rapidamente e senza intoppi. Nella società dei consumi in cui viviamo non è pensabile fermare il ciclo produzione-consumo-smaltimento-produzione. Anzi, l'obiettivo è accelerare il più possibile la chiusura e la ripartenza del cerchio.

Slow Food deve combattere quella che è una battaglia di civiltà. La fame nel mondo va sconfitta e la lotta allo spreco può e deve diventare l'emblema di questa battaglia. È necessario ridare valore al concetto di cibo smarcandolo una volta per tutte da quello di merce.

3.3 L'economia locale e la democrazia partecipativa

La dimensione locale rispetta le esigenze dei territori, e possiamo renderci attivi garanti di questa dimensione attraverso l'atto di produrre o scegliere il cibo che mangiamo. Il nostro convivium e la nostra comunità del cibo sono luoghi in cui praticare e agire affinché la porzione di sistema vivente che ci è stata affidata, in cui siamo inseriti, funzioni in maniera costruttiva. È su scala locale che parte il cambiamento, nella pratica. Perché si suppone che noi conosciamo il

nostro territorio, con i suoi limiti e fin nei minimi dettagli, che ne sappiamo valorizzare i pregi e correggere i difetti, che lo sappiamo comprendere e abbiamo anche la possibilità di vigilare su di esso.

Sostenere e attuare pratiche di scala locale è la cosa più logica che possiamo fare. Agire su scala locale significa soprattutto fare economia locale: prendersi cura della propria casa, del proprio territorio, innescando processi virtuosi o arricchendo quelli già esistenti. Lo si può fare nell'ambito della produzione del cibo, della distribuzione o delle scelte quando facciamo la spesa. Nella dimensione locale è più facile essere co-produttori. Si aiutano i produttori perché essi siano gratificati, remunerati da un compenso giusto e perché le loro condizioni di vita siano degne. Si lavora perché i co-produttori possano acquistare a prezzi equi, sia per loro sia per i produttori. Il modo migliore per innescare i piccoli grandi cambiamenti che auspichiamo è partire dalle nostre vite, dai nostri comportamenti, dal rapporto che abbiamo con il territorio e le persone che lo abitano.

La piccola scala poi, a livello produttivo, è ciò che dobbiamo sempre sostenere, perché produrre nella dimensione locale, principalmente per la propria comunità, sarà il futuro dei sistemi agricoli. Si tratta di un modo di produrre che, essendo praticato da chi ha cura del territorio per chi ha cura del territorio, è in grado di salvare le razze animali e le varietà vegetali autoctone e quindi la biodiversità. Consente di non sovra-sfruttare risorse come la terra, l'acqua e l'energia per fare in modo che si rinnovino e siano disponibili in futuro. La piccola scala è la dimensione in cui si pratica la trasmissione dei saperi tradizionali e popolari, di padre in figlio ma anche da agricoltore ad agricoltore. Le economie locali di piccola scala sono luoghi di diffusione e conservazione della conoscenza, di formazione d'identità, di affermazione degli individui e delle comunità; allo stesso tempo sono anche i presupposti per lo scambio, le condizioni che lo consentono, esattamente come avviene all'interno della rete di Terra Madre. Non intendiamo costruire sistemi di economia locale e di produzione/distribuzione di piccola scala perché restino chiusi in se stessi, ma vogliamo che siano forti e indipendenti in modo da poter praticare la più totale apertura. Abbiamo già sperimentato che senza economie locali non potrebbe esserci Terra Madre, non potrebbero esserci produttori e co-produttori ma nemmeno gli scambi tra loro: scambi di conoscenza, di prodotti, di informazioni, di innovazione e di sincera amicizia.

Va sottolineato che la piccola scala produttiva non è un ritorno al passato ma è quanto di più moderno possa esserci. Anche da un punto di vista meramente economico: è dimostrato che tante economie di piccola scala producono almeno quanto i sistemi basati sulla grande scala o su scala globale. Sono sistemi più equi e sostenibili di distribuzione della ricchezza e del benessere, a tutti i livelli, dal personale al globale.

Economia locale e piccola scala sono infine le forme più dirette di democrazia partecipativa, permettono di far parte a pieno titolo di una comunità, di renderla viva e prolifica in maniera attiva. Permettono di prendere in mano le nostre vite con quelle dei nostri amici, invece di lasciare che altri decidano per noi su questioni determinanti come i diritti nostri e della Terra. Noi possiamo essere il fulcro di questi sistemi, che sono il luogo della diversità e dell'identità, della sostenibilità e del piacere, dell'agroecologia e dei cambi di paradigma, della convivialità e del dono. Sono il luogo della felicità e della sovranità alimentare, una libertà di scegliere come nutrirsi che è anche "sovranità esistenziale".

3.4 L'educazione permanente

Per tutto ciò che abbiamo detto finora, la parola chiave è: educazione. Non esiste cambiamento, nei comportamenti o nella cultura, se non si accetta l'impegno educativo come parte integrante di quel cambiamento. Un impegno educativo che ha il compito di mettere in discussione innanzitutto se stesso, di rivoluzionare prima le sue stesse metodologie e poi i contenuti di quello che insegnerà. Se, come dicemmo a Torino nel 2010, «educare significa fare futuro», la qualità del futuro che stiamo preparando dipende dalla qualità e dalla quantità dell'educazione che saremo in grado di offrire.

Chi educa chi? Quali devono essere i contenuti delle azioni educative? E quali le modalità?

Alla prima domanda la risposta è ingannevolmente facile: «tutti educano tutti». È innegabile, ed è parte della nostra esperienza quotidiana: le cose che sappiamo, le cose che capiamo le impariamo da una molteplicità di fonti, e le verifichiamo e rettifichiamo grazie a un numero altrettanto alto di referenti. Siamo, consapevolmente o no, costantemente esposti all'azione educativa di qualcuno o di qualcosa. Ma altrettanto innegabile è che ci sono elementi più potenti di altri, e soprattutto ci sono attori dell'educazione che non dichiarano il loro intento. Ancora, il sistema-mercato è un potente attore di educazione, ma i contenuti di quell'educazione, i messaggi che diffonde non sono in sintonia con la nostra idea di un mondo nel quale i diritti di cui abbiamo parlato, in particolare il diritto a un cibo buono, pulito e giusto per tutti, siano garantiti. Un altro attore importante, e ovvio, è la scuola, ma occorre ammettere che il sistema stesso dell'insegnamento necessita di un processo di rivoluzione prima di poter diventare funzionale al cambiamento che invociamo e che va nella direzione della giustizia e del benessere universale.

E poi ci siamo noi, e le associazioni come la nostra: le nostre potenzialità educative sono altissime, e da sempre si distinguono per la loro concretezza, per il fatto che si insegna facendo, si impara assaggiando, annusando, osservando, coltivando. L'esperienza dei Laboratori del Gusto prima e degli orti scolastici dopo, unita alla quantità di appuntamenti didattici che negli anni abbiamo creato e all'incessante attività editoriale della nostra associazione, ci ha fatti diventare un punto di riferimento per la didattica connessa ai temi del gusto, dell'ambiente, dell'agroalimentare. Tutte queste esperienze e queste capacità nel 2004 hanno dato vita a un'Università di Scienze Gastronomiche.

Dobbiamo garantire ai giovani gli strumenti necessari per praticare ciò che sosteniamo e per cui lavoriamo. Le future generazioni sono il nostro più grande investimento, e devono poter mettere al centro delle loro vite il cibo, devono poter tornare alla terra con piena coscienza di quanto è importante coltivare o essere co-produttori. Tutto ciò non può prescindere da una visione educativa interdisciplinare e complessa, da un approccio olistico. La nostra Università forma ogni anno decine di nuovi gastronomi che hanno ben chiaro in mente che sul pianeta tutto si tiene e che non si può comprendere nulla di quanto abbia a che fare con un sistema vivente – perché questo è il cibo – se non lo si studia con un approccio interdisciplinare, complesso, aperto.

Ecco quindi quale deve essere il contenuto principale delle nostre azioni educative: la complessità, le connessioni. Occorre studiare i singoli elementi, certo, ma occorre studiare con altrettanta cura le dinamiche di reciprocità che li collegano. Non servono esperti assaggiatori di miele che non conoscano il ruolo delle api per le produzioni agricole e quale danno stia causando a quegli insetti l'agricoltura basata sulla chimica. Senza educazione non c'è coscienza

del valore del cibo: e in assenza di questa competenza – riconoscere la qualità e il valore – l'unico criterio di scelta diventerà il prezzo. Ed è lì che vince l'agricoltura industriale orientata al mercato, che può abbassare i prezzi perché ha la potenza o la protervia per farlo.

Anche nel modo in cui facciamo educazione risiede un pezzo del cambiamento di cui abbiamo bisogno. Tutti gli attori del cambiamento, ovvero tutti coloro che lo vogliono vedere realizzato, hanno pari dignità e sono fonti di sapere. I ricercatori, i bambini, le piante, gli animali, gli anziani, i ragazzi, i produttori: ognuno ha una tessera della conoscenza che ci serve, ognuno deve trovare spazio e modo di comunicare quello che sa e di imparare dagli altri.

Tutti gli obiettivi che Slow Food si pone per i prossimi anni hanno un momento educativo dal quale non è possibile prescindere, e anche su questo dobbiamo farci portatori di stimoli per le politiche dei nostri Paesi e per le politiche sovranazionali, affinché l'azione educativa intrinsecamente legata a una produzione sostenibile di cibo venga accolta e valorizzata come ulteriore elemento di pregio e di protezione del patrimonio culturale di una comunità.

Noi di Slow Food ci dedichiamo all'educazione, a più livelli, in diversi contesti, rivolgendoci a tutti (dai bambini ai nonni, dagli agricoltori agli ingegneri) e in ogni angolo del mondo, e ci proponiamo di impegnarci ancora di più in questo ambito, secondo un modello che valorizza e sostiene le dinamiche della reciprocità, della convivialità, della piccola scala e della tutela dei beni comuni. Dobbiamo essere sempre più permeabili, accogliere e mettere in rete chi fa educazione con il nostro stesso spirito, per moltiplicare le possibilità di raggiungere l'obiettivo comune di un futuro in cui il cibo riconquisti finalmente la centralità che merita.