

**Agricoltura della globalizzazione vs
agricoltura della qualità: l'esperienza
della Fondazione Slow Food per la
Biodiversità**

*Serena Milano**

abstract

Oggi si stanno estinguendo migliaia di varietà vegetali e animali in tutto il mondo.

Per questo Slow Food ha cominciato ad occuparsi di ambiente e biodiversità creando una fondazione (la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus) attraverso la quale promuovere e coordinare progetti sul territorio e stimolare la nascita di una rete internazionale di comunità rurali attente alle produzioni autoctone.

parole chiave

Agricoltura, biodiversità.

** Segretario generale della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.*

**Agricultural of globalization vs
agricultural of quality: the experience of
Fondazione Slow Food per la Biodiversità**

abstract

Today a lot of vegetal and animal species are near the extinction in everywhere.

For this reason Slow Food takes care of ambient and biodiversity through a new Onlus (the Foundation Slow Food for the Biodiversity). This foundation encourages and organises some projects and it brings to life an international network of rural community for the aboriginal productions.

key-words

Agricultural, biodiversity.



In un secolo si sono estinte trecentomila varietà vegetali e continuano a estinguersi, al ritmo di una ogni sei ore. Un terzo delle razze autoctone bovine, ovine e suine è estinto o in via di estinzione. Il 75% delle riserve di pesce del pianeta rischia di scomparire.

Queste sono alcune delle ragioni che hanno spinto Slow Food a occuparsi di ambiente, di biodiversità, creando una fondazione che promuove e coordina progetti sul territorio (la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus) e stimolando la nascita di una rete internazionale di comunità rurali (Terra Madre).

Il legame con il territorio è un elemento fondamentale per il lavoro di Slow Food a tutela delle biodiversità agroalimentare.

I prodotti dei Presidi (progetti nati per aiutare i piccoli produttori e per salvaguardare le tecniche tradizionali) sono particolari proprio perché legati alla storia e alle condizioni pedoclimatiche di un territorio. Spesso si sono adattati a situazioni estreme (alta montagna, scarsità d'acqua, isolamento) e proprio per questo sono irripetibili altrove. Questo legame ha un fondamento scientifico (esistono cataloghi di specie, varietà, ecotipi; libri genealogici di razze autoctone, ecc) ma anche e soprattutto sociale, storico, ambientale. I prodotti tradizionali racchiudono antichi saper fare, sono elementi imprescindibili di identità culturali collettive. La loro scomparsa mette a repentaglio la sopravvivenza delle comunità rurali che ne mantengono viva la produzione. Un formaggio, ad esempio, significa architettura rurale, cura dei pascoli, artigianato del legno...

L'obiettivo finale dei Presidi è il rafforzamento di un'economia locale in armonia con la tutela del

territorio e della biodiversità specifica di quell'ambito particolare. In alcuni casi ambiente e territorio diventano il focus del Presidio e hanno la precedenza sui risultati economici e sociali.

È il caso del vino spumante di pera *Champagner Bratbirne*, in Germania. Sull'Albtrauf, il versante più a Nord dell'Alb Svevo (l'altopiano della regione meridionale del Baden Württemberg) si trova un patrimonio di varietà di frutta rare e antichissime: pere, prugne, mele e ciliegie che costituiscono il più esteso *Streuobswiese* d'Europa, un incantato paesaggio di colline dal profilo morbido e di vecchi e imponenti alberi da frutta.



Figura 1. Albero da frutto nel Presidio Slow Food del vino spumante di pera *Champagner Bratbirne* in Germania.

Lo spumante che si ricava dalla *champagner bratbirne*, un'antica varietà di pere, è l'oggetto del Presidio, ma il vero obiettivo è preservare quel paesaggio, proteggere gli alberi più antichi, salvaguardare il sistema degli *Streuobswiesen* (da

Streuen, "spargere", *Obst*, "frutta", e *Wiesen*, "prati").



Figura 2. Particolare dei frutti del Presidio Slow Food del vino spumante di pera *Champagner Bratbirne* in Germania.

Un altro esempio si trova in Gran Bretagna, dove è attivo il Presidio del *perry delle tre contee* (Herefordshire, Worcestershire e Gloucestershire), una bevanda tradizionale inglese quasi sconosciuta che si ricava dal succo fermentato delle pere omonime. Gli alberi iniziano a produrre frutti adatti al perry solo dopo qualche decennio, anzi, sono i peri centenari a offrire la produzione migliore. Gli antichi frutteti, con i loro alberi maestosi, alti e contorti, sono un elemento importante del paesaggio britannico: un ecosistema considerato assolutamente unico dai naturalisti inglesi.

E ancora: in Svizzera, il Presidio del *kirsch* è nato per valorizzare il più tradizionale dei distillati svizzeri, ma soprattutto per preservare l'antica coltivazione delle ciliegie e in particolare le vecchie

varietà ad alto fusto dai frutti dolci, neri e profumatissimi, varietà soppiantate da impianti più moderni, con alberi tenuti bassi e poco ramificati, coltivati in appezzamenti razionali.

Questi e altri Presidi in fase di avvio (sul sorbo ciavardello in Austria, sulle vecchie varietà di prugne in Svizzera, e così via) rappresentano l'impegno della Fondazione Slow Food a favore di una forma di paesaggio agrario sempre più rara (caratterizzata da pascoli punteggiati da vecchi alberi da frutta isolati), perché sostituita dai più razionali impianti a spalliera.

Se torniamo in Italia, possiamo citare – all'interno della stessa famiglia – il vino Sciacchetrà, nelle Cinque Terre. Ciò che lo rende unico è la terra: poca e aggrappata a costoni impervi ma ricca, ricchissima, trattenuta da un fitto ricamo di muretti a secco, la maggior parte dei quali è in rovinosa decadenza. Le *cian* – così gli abitanti di questo incantevole angolo del Levante ligure definiscono le coste terrazzate a picco sul mare – non sono più animate dai contadini che, cesto in spalla, salivano quotidianamente i pendii per andare a zappettare la vigna o l'orticello.

Cento anni fa gli ettari coltivati erano 1400, oggi sono meno di 100. I contadini sono quasi del tutto scomparsi: ne sono rimasti pochi e anziani. I giovani si dedicano ad altre attività o se ne sono andati a La Spezia, Genova, e tornano soltanto per le vacanze. Le Cinque Terre, dal 1999 Parco Nazionale, puntano ormai quasi esclusivamente sul turismo.

In questo caso l'obiettivo di Slow Food è innanzitutto la salvaguardia dell'opera laboriosa di chi coltivava con fatica inimmaginabile pochi metri quadrati di terra, difficili da raggiungere con mezzi meccanici, e per salvare dal disastro ambientale uno dei paesaggi agricoli più affascinanti del

mondo. Grazie al lavoro svolto direttamente dai viticoltori, sono stati recuperati 40.000 metri quadrati di muretti a secco e si attende dal Parco l'autorizzazione a risistemarne altri. Slow Food e le istituzioni locali sanno bene che solo la ripresa di un'attività agricola consentirà di salvaguardare quei muri a secco, quel patrimonio ambientale straordinario: non ci saranno mai le risorse pubbliche per intervenire su quel sistema strutturale (si parla di uno sviluppo lineare complessivo di muretti superiore alla Muraglia cinese!), ma se la terra sarà oggetto di coltivazione, in particolare della vite, la manutenzione sarà garantita dai viticoltori stessi perché ne andrà del loro lavoro.

Sempre in Liguria, se ci si sposta nell'entroterra, si trova il Presidio delle castagne essiccate nei tecci di Calizzano e Murialdo. Prima della nascita del Presidio, le castagne essiccate erano vendute intere o trasformate soltanto in farina. Ora esiste una linea più ricca di trasformati (dai biscotti alla birra) che ha reso redditizia la produzione. Il prezzo a cui sono vendute oggi le castagne permette di conservare puliti e accessibili i boschi della zona, e la presenza del Presidio ha consentito di mantenere funzionanti gli essiccatoi storici. Uno dei raccoglitori della cooperativa ha realizzato una fattoria didattica in un bosco che è meta di scolaresche e turisti appassionati di montagna e di passeggiate.

E poi c'è la straordinaria famiglia di Presidi che tutelano pascoli e malghe in alta montagna. Sono Presidi di formaggi realizzati con il latte degli animali al pascolo, ad alta quota.

Tra giugno e settembre i pastori accudiscono gli animali, li difendono dai lupi e dalle intemperie, li curano, li mungono, fanno il formaggio tutti i giorni, se non due volte al giorno, lo salano, lo

rivoltano, lo puliscono e lo vendono. Sono un po' veterinari, un po' guardie forestali, un po' casari, un po' commercianti. Eppure il loro lavoro – nell'immaginario collettivo – è sul fondo della scala sociale.

I Presidi tentano di garantire loro un reddito interessante, di aiutare le istituzioni (parchi, comunità montane, ecc.) perché si impegnino a fornire loro ricoveri comodi, salubri, acqua ed energia elettrica, ma soprattutto, a dare loro un minimo di gratificazione e di visibilità.

Appartengono a questo gruppo di Presidi il Bitto "Valli del Bitto" (Lombardia), il Vezzena e il Puzzone di Moena (Trentino), il Monte Veronese di malga, l'Asiago stravecchio e il formaggio agordino di malga (Veneto), e così via.



Figura 3. Presidio Slow Food del bitto "Valli del Bitto" Lombardia.

I formaggi tradizionali spesso sono strettamente legati a razze autoctone, selezionate nei secoli per

adattarsi al territorio. La loro estinzione è un forte attacco alla biodiversità agro-alimentare.

La storia dell'umanità è fatta di perdite colossali: spariscono lingue, razze umane, capolavori dell'arte. La scomparsa dei pastori non sembra una perdita grave, irreparabile. E invece potrebbe esserlo. Perché i pastori e i malgari conoscono le razze animali meglio dei cattedratici universitari, sono depositari di tecniche uniche, fanno formaggi straordinari. Ma soprattutto perché rappresentano un presidio insostituibile del territorio, utile per la loro e la nostra sopravvivenza.

Il legame fra salvaguardia e valorizzazione di un prodotto e tutela dell'ambiente è l'elemento fondante dei Presidi in ogni continente e ad ogni latitudine. Se attraversiamo l'oceano per raggiungere l'America Latina, anche qui troviamo conferme di questo assunto.

Tutti i Presidi nati in aree tropicali, ad esempio, hanno come obiettivo primario la tutela della foresta e degli alberi autoctoni.

Alcune specie vegetali - è il caso della noce amazzonica - possono sopravvivere solo nel folto della foresta. Altri prodotti, come il caffè, il cacao, la vaniglia, il guaranà, devono la loro eccellenza anche alla coltivazione all'ombra di alberi ad alto fusto. L'agricoltura massiva, naturalmente, ha selezionato varietà più produttive, capaci di resistere al sole, coltivate in modo intensivo con largo dispendio di fertilizzanti chimici e pesticidi. Ma i Presidi tutelano quelle varietà tradizionali che devono essere coltivate in simbiosi con gli alberi autoctoni: con leguminose locali (che arricchiscono il terreno di azoto), con banani, agrumi, alberi di mango... (che danno ai contadini una risorsa complementare: la frutta fresca, e che offrono riparo e nutrimento a uccelli e roditori). Questo è un esempio molto significativo di come promuovere

un caffè di eccellenza non sia il sogno di gourmet innamorati di rarità gastronomiche, ma rappresenti, prima di tutto, un mezzo per salvaguardare la flora, la fauna autoctona, i paesaggi tradizionali, migliorando la situazione economica e la qualità della vita delle comunità rurali nelle aree più povere del mondo.

L'elemento comune, l'approccio all'ambiente e al territorio che caratterizza tutti i Presidi Slow Food - dalle Alpi alle foreste tropicali - è sintetizzabile con una parola: biodiversità.

Non è naturale che grandi estensioni siano seminate con una sola coltura. Le varietà primitive erano caratterizzate da una notevole varietà genetica. Ai margini di molti campi crescevano piante selvatiche, che trasferivano vigore e resistenza a quelle coltivate; i campi erano divisi da barriere ecologiche: era raro che venissero danneggiate da epidemie diffuse. Il rapporto tra piante, malattie e insetti nocivi era in equilibrio.

La monocoltura è sempre un'imposizione esterna: è funzionale esclusivamente a produzioni in grandi quantità e a basso costo, destinate quasi esclusivamente all'esportazione. Le comunità rurali devono riappropriarsi del proprio territorio: scegliendo in modo autonomo cosa produrre e cosa consumare. I sistemi agricoli devono essere basati sulla diversità, associando ortaggi, legumi, frutta, cereali... tutelando gli alberi, gli animali, la salubrità del terreno e delle acque.

Vale la pena per concludere, tornare in Italia e ricordare quanto la coltivazione moderna della vite abbia stravolto il paesaggio agrario collinare. La vitivinicoltura italiana ha un ruolo molto importante per l'economia e la cultura italiana, ma non per questo bisogna sottovalutare i pesanti cambiamenti che la viticoltura moderna ha imposto alle campagne. Spesso, infatti, ha sradicato boschi e

alberi da frutta, ha cancellato siepi e cespugli, ha reso inospitali agli animali e agli insetti migliaia di ettari trattati pesantemente con la chimica, ha espianato vecchie vigne poco produttive - autentici monumenti vegetali - per dare spazio a sistemi globalizzati di coltivazione. Ebbene, questo universo agricolo può essere riconvertito a un utilizzo più rispettoso, più naturale, più bello dal punto di vista paesaggistico: se un vino è anche il racconto di un territorio, il valore aggiunto di quel racconto nasce da luoghi e colline integri, vivi, variegati, appaganti.

Riferimenti iconografici

Tutte le immagini pubblicate sono dell'Archivio Slow Food.

Testo acquisito dalla redazione nel mese di dicembre 2008.

© Copyright dell'autore. Ne è consentito l'uso purché sia correttamente citata la fonte.

