



R.E.S. VALDERA

RETE PER L'ECONOMIA SOLIDALE

LA SFIDA DEL CIBO

**Alimentarsi locale e bio
per una società più equa e sostenibile**



I QUADERNI DELLA R.E.S. VALDERA

*“La Terra ha abbastanza per i bisogni di tutti,
ma non per l’avidità di alcune persone”*
Mohandas Karamchand Gandhi



- **DIRITTO AL CIBO**
- **DESTINAZIONE DEI TERRENI E DEI RACCOLTI**
- **ACCESSO AL CIBO**
- **AGRICOLTURA INDUSTRIALE O AGRICOLTURA LOCALE DI PICCOLA SCALA?**
- **LE MULTINAZIONALI DEL SETTORE AGROALIMENTARE**
- **EXPO 2015: NUTRIRE IL PIANETA**
- **SOVRANITA' ALIMENTARE**
- **CIBO E SALUTE**
- **I GRUPPI DI ACQUISTO SOLIDALE**
- **IL CIBO IN CITTÀ**

DIRITTO AL CIBO

Oggi, in un mondo che ha conosciuto nell'ultimo secolo uno sviluppo tecnico ed economico straordinario, l'umanità non è ancora riuscita ad assicurare quello che appare ai più un diritto naturale: il diritto al cibo.

Il diritto al cibo come diritto umano fondamentale è stato espresso con chiarezza la prima volta nella Dichiarazione universale sui diritti dell'uomo, adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 10 dicembre 1948, cui hanno fatto seguito nel corso degli anni altre enunciazioni ufficiali, la più recente nelle Linee Guida sul Diritto all'Alimentazione della FAO, approvate nel 2006 da 191 paesi membri. Il diritto al cibo viene definito come "Il diritto ad avere un accesso libero, regolare e permanente, sia diretto che tramite acquisto, ad un cibo che sia quantitativamente e qualitativamente adeguato e sufficiente, che corrisponda alle tradizioni culturali delle persone che lo consumano e che garantisca un compimento fisico e mentale, individuale e collettivo, ed una vita dignitosa libera da timori e insicurezze".

Dalla teoria alla pratica: in base ai dati pubblicati dalla FAO¹, 805 milioni di persone nel mondo non hanno abbastanza da mangiare; l'88% di queste vive nei paesi in via di sviluppo. La scarsa alimentazione provoca il 45% del totale dei decessi dei bambini sotto i cinque anni (3,1 milioni di bambini ogni anno); la fame uccide più persone ancora oggi di quanto facciano l'AIDS, la malaria e la tubercolosi sommate tra loro. Eppure, tutte le fonti concordano nell'evidenziare che la produzione è più che sufficiente per sfamare l'intera popolazione mondiale, anche tenendo conto dei trend di crescita previsti. Afferma Jean Ziegler² a questo riguardo: «Allo stato attuale la produzione agricola mondiale potrebbe facilmente sfamare 12 miliardi di persone. Da un altro punto di vista, si potrebbe equivalentemente dire che ogni bambino che muore per denutrizione oggi è di fatto ucciso». Non è dunque un problema di capacità produttiva, ma piuttosto di destinazione dei terreni e, soprattutto, di effettiva possibilità di disporre degli alimenti necessari. Una moltitudine di persone resta esclusa dall'accesso al cibo a causa della povertà: non ha denaro sufficiente per acquistarlo e non dispone di un pezzo di terra su cui organizzare una produzione per le proprie necessità.

DESTINAZIONE DEI TERRENI E DEI RACCOLTI

Rapportata al totale della superficie delle terre emerse (circa 15 miliardi di ettari), la SAU (superficie agricola utile) rappresenta circa un terzo del totale, di cui 3.4 miliardi di ettari destinati a pascolo (compresi gli alpeggi) e 1.5 miliardi di ettari a terre arabili; malgrado il dissestamento e la messa a coltura di vaste aree forestali (tra i 12 e i 13 milioni di ettari all'anno), con punte particolarmente elevate in Africa, Brasile e Indonesia, la superficie delle terre arabili è pressoché costante a partire dagli anni '70 del novecento, a causa delle perdite che avvengono per la desertificazione del suolo agrario e l'avanzare dell'urbanizzazione³.

Una parte consistente della produzione cerealicola viene destinata all'alimentazione degli animali da allevamento: qualcosa come 24-25 miliardi di capi, tra ovini, bovini, suini, tacchini e - in larga maggioranza - pollame, trasformano il 40 per cento circa di tutti i cereali prodotti nel mondo in carne e latte e uova, contenenti proteine pregiate, dotate di un valore nutritivo maggiore rispetto alle proteine di origine vegetale. Con forti perdite quantitative, però, perché occorrono da 5 a 10 unità di valore alimentare vegetale per produrre una unità di valore alimentare animale pregiato. Il risultato complessivo di queste perdite è un rapporto tra quantità

di mangime consumato dall'animale e prodotto finale distribuito estremamente svantaggioso: se, per ottenere un chilogrammo di peso vivo, un manzo deve consumare una quantità di mangime di 5-10 kg, per ottenere un chilo di carne di manzo per il mercato occorrono, nella migliore delle ipotesi, due chili di animale vivo, che corrispondono a 10-20 kg di mangime consumato. È stato stimato che un ettaro coltivato a patate e un ettaro coltivato a riso sono in grado di provvedere mediamente al nutrimento annuo rispettivamente di 22 e 19 persone, mentre un ettaro destinato alla produzione di manzo è sufficiente per il nutrimento annuo di una sola persona⁴.

Prescindendo da considerazioni di carattere etico, che mettono in discussione il dominio esercitato dall'uomo sulle altre specie, e pur considerando che gli animali da allevamento costituiscono una potenziale scorta di cibo in occasione di carestie, la limitazione del consumo di carne rappresenta un fattore di sostenibilità del sistema agroalimentare universale, per poter disporre di un maggior quantitativo di cereali per l'alimentazione umana. Ma il consumo di carne mondiale è in crescita continua.

Una porzione crescente di suolo agricolo viene acquisita da alcuni anni oltre i confini nazionali, con l'intento in molti casi di produrre carburanti "ecologici" o bio-carburanti. Si tratta del fenomeno del land grabbing (la parola inglese significa 'accaparramento di terra'), che consiste nell'acquisto o locazione a lungo termine di estensioni terriere da parte di investitori stranieri. L'investimento è operato sia da fondi di investimento - fondi pensione americani soprattutto - sia da Stati o compagnie di Stato, che cercano per questa via di garantirsi terreni e l'acqua che vi insiste per la propria sicurezza alimentare o per coltivazioni intensive, tipicamente agro-carburanti. Questo processo neocoloniale prende spunto dalla considerazione che la terra è una risorsa scarsa ed è destinata a diventarla sempre di più: dunque per gli Stati rappresenta un investimento per la propria sicurezza alimentare, idrica o energetica, mentre gli investitori istituzionali prefigurano una futura ascesa dei prezzi e dei profitti che se ne possono trarre. Le multinazionali hanno ottenuto, spesso dietro pagamento di cifre irrisorie, l'usufrutto a lungo termine di vasti terreni coltivabili, la cui superficie è in crescita esponenziale: solo nel 2006, sono stati sottoscritti (quelli conosciuti) 416 maxi contratti di "accaparramento di suolo" in 66 paesi del mondo (quelli monitorati), per complessivi 87 milioni di ettari di terre coltivabili⁵, ubicati prevalentemente nell'Africa subsahariana. Per intenderci sulla portata ci basta fare un paragone: l'intera superficie coltivabile italiana è inferiore a 17 milioni di ettari, considerando anche orti, giardini e parchi pubblici. I paesi che cedono le terre vedono talvolta nell'apertura agli investitori esteri un canale per attrarre investimenti, non rivolgendo però adeguata attenzione agli effetti perversi sulle comunità locali, che vengono a perdere la disponibilità di aree spesso fondamentali per la loro sussistenza.

A fronte di una popolazione mondiale ancora in significativa crescita, di terreni fertili in tendenziale diminuzione, vengono incrementate le coltivazioni destinate a scopi non alimentari: un trend assolutamente incoerente con la finalità di assicurare a tutti il cibo necessario per la vita.

ACCESSO AL CIBO

Centinaia di milioni di persone non hanno oggi accesso sufficiente al cibo perché esso viene considerato e trattato alla stregua di qualsiasi altra merce, in applicazione del principio neoliberalista che individua nel mercato lasciato libero a se stesso il miglior metodo allocativo di

risorse scarse. L'idea di un cibo come semplice merce non presta alcuna attenzione alla metà della forza lavoro planetaria che trae dai campi e dai mari la sussistenza e il reddito, per la quale sarebbe più utile promuovere reti solidali al suo interno piuttosto che ingaggiare una competizione fratricida su prezzi e quantità.

Si è imposto in agricoltura, nella seconda metà del XX secolo, un paradigma volto a sostituire progressivamente il lavoro con il capitale, con il fine di ottenere volumi di produzione sempre maggiori, generando però al contempo esclusione sociale e spopolamento delle campagne, rendendo più vulnerabile la stessa capacità di produrre e far circolare gli alimenti in quantità e qualità adeguata; un problema evidenziato dalla crisi alimentare del 2008, quando il mercato internazionale ha registrato una drammatica impennata dei prezzi, portando alla fame altre decine di milioni di persone e facendo così riscoprire la rilevanza e centralità degli agricoltori e dei mercati locali.

Rappresenta bene l'attuale sistema 'malato' il fatto che sul cibo si possa guadagnare anche tramite la speculazione finanziaria. Caffè, cacao, grano, cotone e altri beni alimentari primari sono infatti acquistati e venduti in larga misura solo per guadagnare sulle variazioni dei prezzi senza riguardo al fatto che tali manovre possano condurre alla fame migliaia e migliaia di famiglie, che vivono al limite della sussistenza. A titolo di esempio, nel 2013, il valore dei contratti di caffè stipulati a scopo speculativo è stato di 784 miliardi di dollari, 34 volte il valore di quelli stipulati a scopo commerciale (28 miliardi di dollari)⁶.

Un altro elemento che condiziona l'accesso stabile al cibo sono spesso gli accordi commerciali di libero scambio, sospinti dai gruppi multinazionali sotto l'egida dell'Organizzazione Mondiale del Commercio (più nota con l'acronimo inglese WTO) o attraverso accordi bilaterali o multilaterali; l'esportazione di prodotti 'sovvenzionati' e l'acquisizione di terre per monoculture intensive – che sono pratiche tutelate dagli accordi – minano alla base le economie rurali dei paesi più poveri, drenando la capacità produttiva a fini di consumo interno.

AGRICOLTURA INDUSTRIALE O AGRICOLTURA LOCALE DI PICCOLA SCALA?

L'agricoltura, nella seconda metà del XX secolo, ha subito in molte parti del globo (in Occidente in particolare) un processo di trasformazione verso un'organizzazione di tipo industriale.

Grazie al massiccio impiego di macchinari, fertilizzanti, pesticidi e semi ibridi a maggiore rendimento, reso possibile dalla disponibilità 'a buon mercato' di combustibili fossili e di acqua, la produttività per addetto è cresciuta esponenzialmente, creando le condizioni per il trasferimento nelle città di masse consistenti di persone; solo in Italia, la popolazione attiva in agricoltura è passata dal 42,2% (dato 1951) al 4% circa dei giorni nostri.

Questo sviluppo ha avuto un ruolo importante, sia per il passaggio ad una società industriale, sia per far fronte ad una popolazione in rapida crescita. Lo scenario del XXI secolo, però, è profondamente diverso, essendo ormai evidenti i limiti fisici e biologici della Terra, a cui tutti inevitabilmente sottostiamo; in questa prospettiva, l'agricoltura industriale risulta oggi inefficiente su molti fronti, a confronto con l'agricoltura 'contadina' di piccola scala.

Infatti, esaminando i processi economici e produttivi dei due sistemi attraverso la nuova chiave di lettura della sostenibilità e dei parametri attraverso i quali viene declinata (la sostenibilità di una società nel suo complesso è stata definita come "(...) l'equilibrio fra il soddisfa-

cimento delle esigenze presenti senza compromettere la possibilità delle future generazioni di sopperire alle proprie” – Rapporto Brundtland alle Nazioni Unite del 1987), otteniamo un quadro di comparazione che vede l’agricoltura industriale nettamente soccombente. Vediamolo in breve.

Consumo di acqua - Secondo i dati della FAO, l’agricoltura intensiva – allevamenti inclusi – è il settore che consuma più acqua, risorsa oggi riconosciuta da tutti come bene scarso da economizzare: nei campi finisce infatti circa il 70% dei consumi idrici mondiali. Il modello industriale fa larghissimo uso di acqua, necessaria per azionare fertilizzanti, pesticidi chimici e gestire i grandi allevamenti.

L’uso di acqua è molto minore nell’agricoltura locale tradizionale, fondata su pratiche e scelte culturali frutto di lunghe esperienze. Le comunità indigene e contadine, per le quali la terra costituisce la principale ricchezza e fonte di vita, tendono naturalmente a preservare gli equilibri rigenerativi dell’ecosistema in cui sono inserite, in funzione della loro stessa sopravvivenza. Le recenti (o riscoperte) metodiche biologiche, biodinamiche e di permacoltura (la permacoltura è un metodo per progettare e gestire paesaggi antropizzati in modo che siano in grado di soddisfare bisogni della popolazione quali cibo, fibre ed energia e al contempo presentino la resilienza, ricchezza e stabilità di ecosistemi naturali - Wikipedia) tendono poi, per loro impostazione, a mantenere stabili gli equilibri naturali.

Protezione dell’ambiente e dei terreni L’agricoltura intensiva, basata su impianti monoculturali, soppianta gli equilibri preesistenti, provocando la riduzione o distruzione del potenziale biologico del terreno, fino a generare veri e propri processi di desertificazione. I terreni risultano in molti casi inquinati dai contaminanti chimici presenti nei pesticidi o, laddove presenti, dai reflui degli allevamenti intensivi. L’agricoltura industriale, e in modo particolare i grandi allevamenti, sono spesso associati a processi di deforestazione per l’acquisizione del suolo necessario. Le foreste, però, svolgono servizi fondamentali nell’ecosistema: consolidano i versanti, contribuiscono a ricaricare le falde acquifere, contrastano l’erosione dei suoli, contribuiscono alla qualità dell’acqua, e, non ultimo, forniscono cibo e combustibili.

Secondo il Global Forest Watch l’uomo ha spogliato il pianeta del 30% della sua copertura forestale e di quel che rimane solo il 15% è ancora intatto. Questo ha ridotto drammaticamente la capacità dei sistemi naturali di sostenerci e proteggerci, ma anche darci riparo e aiutarci a superare i momenti di crisi, nei tanti casi di eventi estremi che sempre più flagellano il pianeta.

L’agricoltura contadina, al contrario, con la sua attività di produzione di alimenti, fornisce una serie di servizi complementari, racchiusi nel concetto di multifunzionalità agricola: mantiene il paesaggio rurale nella sua naturalezza e costituisce un argine al dissesto idrogeologico, perché la manutenzione del podere implica regimazione delle acque, pulizia delle fosse, mantenimento delle alberature di contenimento; migliora la capacità del terreno di trattenere l’acqua, riducendo l’impatto di alluvioni e siccità, grazie al materiale organico immesso nel suolo; costituisce un argine allo spopolamento delle campagne, offrendo lavoro e custodendo le tradizioni; è più resiliente ai cambiamenti climatici (la resilienza di un sistema o di un organismo biologico o sociale rappresenta la sua capacità di resistere a forze di rottura e/o di autoripararsi dopo un danno o shock esterno).

Biodiversità - L’agricoltura industriale tende ad uniformare le coltivazioni, in modo da poter standardizzare i processi di produzione su larga scala e proteggere con brevetto le varietà di

piante più redditizie. Essa è basata su un ristretto numero di piante, prevalentemente annuali, per effetto della dipendenza da prodotti di sintesi, che garantiscono la produzione di sempre meno specie, ma in maggiore quantità. La riduzione della biodiversità è dunque un'inevitabile effetto del sistema agricolo industriale.

L'agricoltura contadina mantiene la biodiversità per effetto della piccola scala. Almeno l'80% della biodiversità che ancora resiste sul pianeta si trova nei territori attualmente sotto il controllo dei popoli indigeni, che hanno relazioni culturali uniche con il mondo naturale, particolarmente rispetto agli alimenti, alla terra, all'acqua, ai semi. Attualmente, sono oltre 1200 i conflitti aperti sul pianeta tra comunità indigene e gruppi multinazionali, che vogliono accaparrarsi territori ancora ricchi di biodiversità per lo sfruttamento di giacimenti o la realizzazione di grandi opere.

Consumi energetici - L'agricoltura industriale utilizza fra le 80 e le 100 unità di energia esterna per ottenere un'unità di energia alimentare; quella manuale ne impiega solo 4⁷.

Dal petrolio non si ricava soltanto il combustibile per i trattori e gli strumenti meccanici, perché i suoi derivati sono componenti fondamentali di fertilizzanti e pesticidi chimici. Non a caso, quando il prezzo del petrolio è schizzato ai massimi storici dopo il blocco di produzione deciso dall'OPEC nel 1973 e poi nel periodo 2005-08, è sempre seguita una crisi alimentare causata dall'aumento indiscriminato del costo dei prodotti agricoli fondamentali.

Emissioni inquinanti e ad effetto serra - Agricoltura, allevamento e gestione delle foreste sono responsabili di circa il 25% delle emissioni di gas serra, con una quota significativa attribuibile anche ai fertilizzanti chimici, che rilasciano nell'atmosfera protossido di azoto, un gas il cui potenziale di riscaldamento è quasi trecento volte quello del biossido di carbonio.

Una componente particolarmente insostenibile del sistema agricolo industriale - in termini di emissioni - è l'allevamento intensivo degli animali, che porta con sé:

- un consistente inquinamento delle acque: dato l'elevato numero di animali concentrato in uno spazio ridotto, il territorio utilizzato non è più in grado di assorbire efficacemente l'enorme quantità delle deiezioni prodotte, cariche di contaminanti ambientali, che finiscono per depositarsi nelle acque di superficie e defluire nelle falde acquifere);
- l'occupazione delle terre e la deforestazione, praticate per nuovi allevamenti estensivi: deforestazione e desertificazione provocate dall'industria zootecnica contribuiscono per il 35% al totale delle emissioni prodotte nel settore dell'allevamento⁸;
- una notevole emissione di gas serra (50% del totale delle emissioni), per effetto soprattutto del metano originato dal processo digestivo e dalle deiezioni degli animali allevati.

Al contrario, l'agricoltura biologica, basata sulla restituzione di materiale organico al suolo, rappresenta un mezzo efficace per ridurre l'eccesso di carbonio nell'aria e riportarlo nel terreno.

Spredo alimentare - A partire dalla parificazione del prodotto alimentare a pura merce, nei paesi industrializzati e ricchi, in cui vivono circa due miliardi di persone, molti si ammalano perché mangiano troppo. Oggi, a fronte di quasi un miliardo di persone che soffrono la fame, ci sono altrettante e più persone obese o sovrappeso.

E' sicuramente uno dei dati più paradossali dell'attuale squilibrio alimentare globale, cui devono aggiungersi le ingenti spese sanitarie (nell'ordine delle centinaia di miliardi di dollari) sostenute dai sistemi sanitari nazionali per curare le patologie connesse all'obesità e alla cat-

tiva alimentazione.

Un terzo della produzione alimentare mondiale va poi sprecata: ogni anno vanno a finire tra i rifiuti qualcosa come 1,3 miliardi di tonnellate di cibo. Secondo la FAO, nei Paesi in via di sviluppo la perdita si genera perché mancano i mezzi di trasformazione e conservazione delle derrate alimentari; nelle nazioni ricche, invece, lo spreco avviene all'interno delle famiglie e dei sistemi di distribuzione. Per rimanere in Italia, ogni anno buttiamo nella spazzatura 6,6 milioni di tonnellate di cibo, una media di 146 chili a testa. Di tutto il cibo che entra nelle famiglie, nei ristoranti, nelle mense delle comunità, circa un quarto va perduto come rifiuti nelle discariche⁹.

Il modello di commercio globale dei prodotti alimentari, basato su grandi aziende agricole e canalizzazione verso la grande distribuzione, favorisce questo modello distributivo inefficiente.

Produttività - L'intensità di lavoro propria delle piccole aziende può essere letta come inefficienza, ma non è così. Contrariamente all'ipotesi economica classica, in agricoltura non ci sono economie di scala¹⁰. Molti studi empirici indicano che c'è una relazione inversa tra la dimensione dell'azienda e la produttività della terra, così come tra la produttività della terra e l'intensità di capitale. Le piccole aziende producono più cibo su meno ettari e con meno capitale ma più lavoro. Se si prende la produzione per ettaro o per unità di investimento come indicatore di efficienza, le piccole aziende superano quelle grandi più industrializzate.

Nell'economia globale, in cui l'agricoltura industriale si inserisce a pieno titolo, i prodotti viaggiano poi da una parte all'altra del pianeta in seguito a considerazioni economiche sul costo della manodopera e delle materie prime nei diversi luoghi. Questo calcolo economico svolto dalle aziende non tiene però conto dei costi indiretti dei trasporti, che vengono scaricati sulla collettività. Tali costi comprendono l'inquinamento, il consumo dei manti stradali, l'impiego di combustibili fossili, gli incidenti stradali, le perdite di tempo dovute alla congestione del traffico. Se tali costi venissero attribuiti direttamente su chi li genera (come dovrebbe essere), i prodotti provenienti da lontano costerebbero di più e saremmo naturalmente portati a scegliere prodotti locali.

L'agricoltura contadina, familiare di piccola scala, agroecologica, si dimostra quindi molto più produttiva di quella industriale per unità di terra e ancor più per quantità di energia esogena immessa, rivelandosi 'economica' rispetto a due risorse finite e limitate come il suolo fertile e l'energia fossile, mentre valorizza una risorsa abbondante come il lavoro.

Le due impostazioni agricole, come è evidente dai confronti riportati, evidenziano un impatto profondamente diverso in termini di sostenibilità e resilienza a medio-lungo termine.

La competitività delle grandi economie agricole planetarie, che si traduce in estrema aggressività sui mercati esteri, è alimentata da forme di protezione invisibili, come la violazione permanente dei diritti umani, fino alla vera e propria riduzione in stato di schiavitù dei lavoratori rurali nelle piantagioni, l'assegnazione fraudolenta di titoli fondiari in paesi dove la proprietà contadina deriva dalla consuetudine e non da atti formali, i sussidi che abbattano costi di trasporto e logistica, la mancata contabilizzazione dei costi ambientali, propria di una teoria economica che ragiona astraendosi dal contesto fisico e naturale in cui la società umana è inserita.

Per effetto di questa logica predatoria, molti PVS sono diventati importatori netti di alimenti nel corso degli ultimi decenni.

LE MULTINAZIONALI DEL SETTORE AGROALIMENTARE

Il sistema agroindustriale odierno risente in modo significativo degli interessi dei gruppi multinazionali che vi operano. Il commercio agricolo mondiale è gestito da poche multinazionali, di cui alcune specializzate in singoli prodotti, altre in più di uno. Quattro colossi si spartiscono la quasi totalità dei flussi commerciali di cereali, soia e oli di semi, altre poche compagnie di grandi dimensioni hanno assunto il controllo della grande distribuzione.

“Noi siamo la farina del tuo pane, il grano dei tuoi spaghetti, il sale delle tue patatine fritte. Siamo il mais delle tue tortillas, il cioccolato del tuo dessert, il dolcificante delle tue bevande. Siamo l’olio nel condimento della tua insalata, il manzo, il maiale e il pollo che mangi a pranzo. Siamo il cotone dei tuoi vestiti, la base del tuo tappeto e il fertilizzante del tuo campo” (pubblicità della multinazionale nordamericana Cargill, seconda azienda al mondo in termini di fatturato).

Sei multinazionali controllano il 76% del mercato mondiale dei pesticidi (che vale 41 miliardi di dollari), cinque controllano il 60% del mercato mondiale delle sementi (che vale 40 miliardi di dollari), incluso l’intero segmento OGM; quattro colossi sono presenti in entrambi i settori¹¹.

La strutturazione di un oligopolio a forte concentrazione di capitale porta come conseguenza un potere rilevante concentrato nelle mani di poche persone, con grandi possibilità di influenza sui livelli decisionali propri della politica. Un esempio recente: il glifosato (brevetto dell’azienda Monsanto), diserbante più diffuso in Italia e nel mondo, è probabilmente cancerogeno, secondo quanto emerge da uno studio di alcuni scienziati dell’Organizzazione Mondiale della Sanità, ma la Monsanto sta facendo di tutto per ottenere il ritiro della ricerca e lasciare il prodotto sul mercato (e al momento ci sta riuscendo in diversi paesi).

Il sistema agricolo industriale, controllato da imprese globali e indirizzato secondo pure logiche di mercato e di profitto, espropria di fatto i contadini di buona parte del valore prodotto, attraverso l’imposizione di prezzi non sufficientemente remunerativi. Spinti spesso ai limiti della sopravvivenza, i contadini dei paesi in via di sviluppo sono costretti a vendere la terra e lasciare la propria comunità, nella speranza di trovare un reddito nelle piantagioni industriali o nelle aree urbane.

Le aziende multinazionali, che provocano così anche un processo di concentrazione della proprietà della terra, spostano le loro produzioni dove è possibile disporre di braccianti agricoli privi di potere contrattuale: lì, i costi sono più bassi, dato che la manodopera è pagata meno ed i diritti dei lavoratori sono meno rispettati, e si possono ottenere profitti più elevati.

Le guerre del cibo si combattono tra chi lo vuole, senza origine e girovago, merce sottoposta ai preminenti interessi della speculazione finanziaria e alla trasformazione industriale, materia prima emblema di un’agricoltura industriale proiettata su consumi di massa di scala planetaria, e fra chi lo pensa strutturalmente legato al territorio, ancorato a mercati di prossimità e alla sapienza dei produttori, volto a garantire il diritto all’alimentazione e soprattutto funzionalmente legato alla sopravvivenza sociale, economica e culturale di contadini, pastori e pescatori.

EXPO 2015: NUTRIRE IL PIANETA

“Un’agricoltura sostenibile per nutrire il pianeta”, recita lo slogan dell’Expo di Milano, inau-

gurata il 1° maggio 2015 tra qualche polemica, a partire dal fatto di essere stata realizzata su 100 ettari di terreno agricolo acquisito da proprietari privati. Se scorriamo poi la lista degli sponsor della manifestazione, ai primi posti spiccano nomi come Coca-Cola, Nestlè, Ferrero, Unilever, McDonald's, potenti multinazionali che le guide al consumo critico di tutto il mondo indicano come imprese carenti di responsabilità sociale e ambientale: politiche antisindacali, sfruttamento di lavoro minorile, salari minimi, compromissione degli ecosistemi locali hanno infatti caratterizzato la loro attività nella filiera agroalimentare in varie parti del mondo. Ad Expo sono presenti anche organizzazioni e testimonianze di un diverso modo possibile di guardare al cibo, dalla produzione al consumo: non merce ma bene, che deve essere ottenuto nel rispetto dell'integrità dell'ambiente, della dignità e di un reddito equo per i produttori, della salute dei consumatori, del legame al territorio per i cittadini. Tra gli obiettivi di Expo 2015, infatti, c'è anche quello di licenziare la Carta di Milano, una sorta di Protocollo di Kyoto dedicato al cibo, per una strategia alimentare globale cui fare riferimento nei prossimi anni; si tratta di una buona intenzione, svalutata dal fatto di mettere sullo stesso piano 'il diavolo e l'acqua santa', chiedendo in sostanza una soluzione a coloro che sono all'origine del problema (le multinazionali). La Carta di Milano inquadra correttamente alcune delle principali questioni sul tappeto, riferite anche in questa pubblicazione, ma appare piuttosto 'timida' nelle conclusioni, non arrivando a mettere in discussione alle radici l'attuale modello produttivo e commerciale.

Occorre invece essere consapevoli che si è di fronte ad uno scontro tra modelli agroalimentari divergenti, uno basato su materie prime a basso costo, sullo smantellamento delle protezioni e su prodotti omogenei destinati a super mercati indistinti e l'altro fortemente ancorato al territorio – di produzione e di consumo – di prodotti poco o per nulla oggetto di trasformazione industriale e in vendita sul mercato interno, locale o nazionale.

Il mantenimento (o meglio il recupero) di processi decisionali realmente democratici, la ricerca di una sostanziale equità distributiva tra persone e paesi, il rispetto dei diritti di chi lavora, la salvaguardia dell'ambiente e la tutela della salute dei consumatori ci indicano però chiaramente da che parte stare. E non è quella delle multinazionali.

SOVRANITA' ALIMENTARE

La parola d'ordine per un nuovo ordine del settore agroalimentare è sovranità alimentare.

Il concetto di sovranità alimentare viene proposto come: "il diritto dei popoli a definire le proprie politiche e strategie sostenibili di produzione, distribuzione e consumo di alimenti che garantiscano a loro volta il diritto all'alimentazione per tutta la popolazione"¹².

La sovranità alimentare rappresenta la piattaforma comune di rivendicazione di un nuovo orizzonte politico in tema di agricoltura e alimentazione, capace di valorizzare le diversità dei territori e le specificità dei sistemi agrari e di restituire ai sistemi di rappresentanza politica di questi territori le responsabilità che hanno ceduto o di cui sono stati espropriati. La sovranità alimentare si costruisce con un discorso sociale che implica aspetti di democrazia e partecipazione in relazione al controllo del cibo e delle risorse necessarie a produrlo, oltre che alle politiche sociali, ambientali, economiche e agricole necessarie per concretizzare sistemi agrari che siano effettivamente in grado di garantire il diritto al cibo. Per affermare tale principio, si propone e sostiene un modello agricolo sostenibile e di scala familiare, a tutela dell'ambiente ma anche e soprattutto degli equilibri sociali propri di ogni comunità.

Il Comitato Italiano per la Sovranità Alimentare (CISA¹³) si è costituito in occasione del Forum Speciale della FAO nell'ambito della 32ª sessione del Comitato per la Sicurezza Alimentare Mondiale nel novembre 2006, per rispondere alla richiesta di mobilitazione del Comitato Internazionale di Pianificazione (IPC), piattaforma globale che riunisce oltre 800 organizzazioni e movimenti sociali e 300 milioni di piccoli produttori di cibo (il più grande di questi è Via Campesina, movimento internazionale che oggi conta 164 organizzazioni nazionali e locali e rappresenta circa 200 milioni di contadini nel mondo).

Quando era ormai chiaro che sul cibo si sarebbero giocate le strategie del futuro, è nata l'idea della sovranità alimentare come solidarietà e cooperazione contro la competitività di un mercato senza scrupoli. Da allora si è iniziato a combattere contro i negoziati commerciali che spingono i produttori a competere fra loro, che esercitano sui contadini le pressioni e le coercizioni del mercato mondiale, rafforzando lo strapotere delle multinazionali dell'agroalimentare.

Al centro della sovranità alimentare ci sono le persone e non le politiche, i mercati o le imprese: contadini, pescatori, popoli indigeni, popoli senza terra, lavoratori rurali, migranti, allevatori nomadi, comunità che vivono nelle foreste, donne, uomini, giovani, consumatori, movimenti ecologisti, organizzazioni sociali.

La sovranità alimentare quindi punta sull'agricoltura familiare e sostenibile, ma altrettanto sulla crescita della consapevolezza, della capacità di scegliere, di poter esercitare un controllo sul proprio cibo e sulla propria alimentazione, sia a livello individuale che di comunità sociale.

CIBO E SALUTE

L'alimentazione è alla base della nostra vita ed una dieta corretta, insieme ad una costante attività fisica, ci mantiene sani, evitandoci la cosiddetta "diabetobesity", sempre più diffusa nel nostro paese. Ippocrate (450 a.C.), il padre della medicina, affermava: "Che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo".

Le regole di base seguenti sono fornite dall'Organizzazione Mondiale della Sanità.

Abitudini alimentari corrette dovrebbero iniziare molto presto, a partire dall'allattamento al seno, che riduce il rischio di obesità nell'infanzia e adolescenza. Le calorie introdotte devono bilanciare l'energia spesa. I grassi totali non dovrebbero superare il 30% dell'energia apportata dagli alimenti, cercando di limitare il consumo di grassi saturi a vantaggio di quelli insaturi, evitando però i grassi trans, presenti in molti prodotti industriali da forno e in creme spalmabili. Gli zuccheri semplici non dovrebbero fornire più del 10% delle calorie totali e ancora meglio se si fermano al 5%. Anche il sale non dovrebbe essere consumato oltre i 5 g al giorno. Inoltre dovrebbero essere consumate almeno 5 porzioni di frutta e verdura al giorno (4-500g) e i carboidrati della dieta dovrebbero essere integrali. Gli alimenti dovrebbero variare frequentemente.

Purtroppo, l'aumento della produzione di alimenti trasformati, l'urbanizzazione e gli stili di vita accelerati derivanti da essa contrastano queste indicazioni salutari.

Bisogna inoltre considerare anche il consumo di risorse (suolo, acqua, energia, ecc.) derivante dalle coltivazioni e allevamenti dei nostri cibi. Sono state così elaborate due diverse piramidi degli alimenti (riportate nella II di copertina): una che considera la frequenza con cui dovrebbero essere consumati gli alimenti, l'altra che analizza appunto il costo ambientale. Si può così

vedere che gli alimenti più utili all'organismo sono quelli che richiedono meno risorse, con un doppio vantaggio: per la nostra salute e per l'ambiente.

La ricerca scientifica sta rafforzando sempre più l'importanza di seguire una alimentazione corretta con una prevalenza di alimenti vegetali, che secondo molti studi possono prevenire malattie cardiovascolari, malattie metaboliche, patologie infiammatorie e cancro. Alcuni cibi di origine vegetale contengono quantità elevate di antiossidanti che combattono i radicali liberi ed hanno un effetto anti-invecchiamento. Se ne occupano la nutrigenomica, una scienza che studia l'interazione tra gli alimenti e i nostri geni (come l'alimento influenza il gene), e la nutrigenetica, scienza che studia come la variazione genetica individuale influenza la risposta di ognuno di noi a particolari nutrienti (come il gene influenza l'alimento): quello che mangiamo e il modo in cui viviamo cambia il comportamento dei nostri geni. Il tè verde, ad esempio, è ricco di epigallocatechina, gallato che può influenzare la metilazione degli interruttori per l'accensione o lo spegnimento di geni cancerogeni noti. Lo stesso effetto è stato dimostrato per la soia, grazie al suo principale componente, la ginesteina, noto antiossidante ed antitumorale.

Le evidenze sperimentali hanno spinto diversi scienziati a sostenere che la salute dipende molto di più da ciò che mangiamo che da ciò che respiriamo, soprattutto in campo oncologico.

In passato il cibo veniva analizzato per il contenuto in proteine, zuccheri, grassi, vitamine e sali minerali, senza considerare altri composti, detti "fitochimici", che si stanno rivelando sempre più importanti per la nostra salute, sempre restando indispensabili tutti gli altri nutrienti. Alcuni di questi composti mostrano attività antiossidante o antimicrobica, altri influenzano l'attività degli enzimi detossificanti o il sistema ormonale.

Tra di essi troviamo i flavonoidi, presenti in agrumi, cereali, mirtilli, uva, cavoli, che proteggono da malattie cardiovascolari (come gli isoflavoni che si trovano nelle leguminose e nei cereali integrali) e dal danno ossidativo; i glucosinolati presenti nei cavoli riducono il rischio di cancro; il licopene, contenuto a ridosso della buccia nel pomodoro maturo, ha dimostrato un'elevata attività antiossidante e di protezione cellulare; i polifenoli, tra cui troviamo il resveratrolo, potente antiossidante contenuto nel vino rosso, impedisce l'ossidazione del colesterolo ed ha mostrato un'azione anti-infiammatoria.

Queste sostanze mantengono la loro piena attività solo se introdotte con gli alimenti che le contengono, mentre perdono efficacia se sono assunte isolate. Il motivo principale è che i vegetali ricchi di fibre si fermano più a lungo nel tratto digerente, potendo così neutralizzare i radicali liberi che incontrano, cosa che una pillola non fa. Inoltre, i composti assunti con il cibo interagiscono tra loro: l'azione protettiva del resveratrolo, ad esempio, è esaltata dalla presenza di altri polifenoli contenuti nel vino.

Bisogna ricordare però che il valore funzionale del cibo varia a seconda della modalità della sua produzione: i prodotti migliori sono quelli che provengono da un'agricoltura "ecologica", che riduce o evita l'uso di pesticidi e fertilizzanti di sintesi, rivalutando l'azione dei microrganismi biofertilizzanti. Inoltre, una parte consistente dei prodotti dell'agricoltura e della zootecnia vengono trasportati, spesso a distanza di migliaia di chilometri, quindi trasformati, conservati, inscatolati dall'industria agroalimentare, con perdite di sostanze preziose dal punto di vista nutritivo. L'agricoltura contadina, invece, si caratterizza per le produzioni cd. a filiera corta, con tempi ridotti tra raccolta e consumo, senza necessità di additivi per la conservazione del prodotto.

Per migliorare il consumo di frutta e verdura, l'Organizzazione mondiale della sanità consiglia:

- includere sempre alimenti vegetali nei pasti
- mangiare frutta e verdura cruda come snack
- mangiare vegetali di stagione
- variare frutta e verdura consumate

La teoria economica identifica i prezzi dei prodotti come uno dei principali fattori che influiscono sulle scelte di acquisto dei consumatori. Sono quindi diversi anni che i ricercatori evidenziano scientificamente che i prezzi degli alimenti influenzano il tipo e la quantità di acquisti dei consumatori. Una politica ragionata in tal senso potrebbe infatti potenzialmente contribuire a diffondere abitudini alimentari più sane tra la popolazione, spostando i consumi da alimenti ricchi di zuccheri e grassi verso un maggiore consumo di frutta e verdura. Molti paesi europei hanno introdotto sussidi o tasse su alimenti specifici, proprio con questa intenzione.

I bambini europei vengono tuttora regolarmente esposti alla pubblicità di cibi e bevande ad alto contenuto energetico, grassi saturi, acidi grassi trans, zuccheri e sale. Nonostante i progressi fatti da alcuni Stati, l'azione globale dei governi per limitare questo tipo di promozioni rimane ancora troppo debole, anche alla luce di quanto definito nel "European Food and Nutrition Action Plan 2015-2020", adottato dall'Oms Europa nel 2014.

I GRUPPI DI ACQUISTO SOLIDALE

Sostenibilità, equità e salute: i vantaggi collettivi ed individuali derivanti dal consumo di alimenti prodotti localmente con sistemi biologici e naturali sono evidenti. Come possiamo, noi comuni cittadini, contribuire e partecipare ad un cambiamento in questa direzione del sistema economico ed agroalimentare?

Esiste da tempo un nuovo sistema di relazioni e di scambio che coinvolge le piccole aziende agricole prossime alle città e i consumatori responsabili: si tratta dell'agricoltura a sostegno comunitario - nata negli Stati Uniti come community supported agriculture o CSA - riferibile a reti di persone che assicurano sostegno ad una o più fattorie locali, suddividendo i rischi e i benefici della produzione di cibo tra consumatori e produttori. I membri della rete versano ai produttori, all'inizio della stagione, una quota come controvalore anticipato del futuro raccolto; allorché le coltivazioni entrano in produzione, essi ricevono periodicamente le quote di produzione spettanti. In alcuni casi, è possibile diminuire la quota di spesa a carico delle persone, attraverso apporti di lavoro nelle fasi in cui occorre maggiore apporto di manodopera.

In Italia, uno dei modi più immediati e concreti è entrare a far parte o costituire un gruppo di acquisto solidale, più comunemente indicato con la sigla GAS.

I gruppi d'acquisto sono formati da persone che decidono di incontrarsi per acquistare in forma collettiva prodotti alimentari, beni di uso comune e servizi, da ridistribuire tra loro.

Un gruppo d'acquisto diventa poi solidale (GAS) nel momento in cui decide di utilizzare il concetto di solidarietà come criterio guida nella scelta dei prodotti. Solidarietà che parte dai rapporti tra i membri del gruppo e si estende ai piccoli produttori che forniscono i prodotti.

Spesso alla base dei GAS vi è una critica profonda verso il modello di consumo e di economia oggi imperante, insieme alla ricerca di una alternativa praticabile da subito, consistente in un sistema di acquisti in filiera corta, prodotti a contenuto etico e/o da coltivazioni biologiche,

certificate o 'di fatto'. Spesso, questa alternativa consente l'acquisto di prodotti qualitativamente migliori, a prezzi convenienti.

La legge italiana ha 'riconosciuto' i GAS all'interno della legge finanziaria 2008, come "(...) soggetti associativi senza scopo di lucro, costituiti al fine di svolgere attività di acquisto collettivo di beni e distribuzione dei medesimi con finalità etiche, di solidarietà sociale e sostenibilità ambientale", specificando poi che "(...) l'attività di acquisto e distribuzione agli aderenti svolta dai GAS costituisce attività non commerciale".

In Italia i GAS iniziano a comparire nel 1994 e attualmente sono censiti poco meno di 1.000 GAS. Sono organizzati in una rete nazionale e spesso formano reti locali, come ad esempio la rete dell'Economia Solidale della Valdera, che riunisce i GAS della zona omonima. È possibile trovare un elenco abbastanza aggiornato dei GAS esistenti sul territorio nazionale sul sito www.retegas.org.

Più in dettaglio, il GAS persegue le seguenti finalità:

Rispetto dell'uomo - I prodotti che si acquistano non devono essere coinvolti nel 'circolo dell'ingiustizia', che caratterizza spesso i prodotti delle grandi imprese che comunemente si trovano sul mercato. Al contrario devono "attivare" i piccoli produttori locali, che sono spesso esclusi dai circuiti economici e da un mercato del lavoro iper-competitivo, consentendo loro di lavorare e partecipare ad uno sviluppo sostenibile, capace di includere anche le categorie deboli (emblematico in questo senso la pratica cd. di agricoltura sociale, riferita ad aziende agricole che, oltre a produrre beni agro-alimentari, svolgono un'attività sociale attraverso l'inserimento lavorativo in azienda o il recupero terapeutico di soggetti socialmente deboli e svantaggiati). I prodotti locali spesso si accompagnano a culture e tradizioni della propria zona; entrambe rischiano di scomparire sotto le spinte di uniformità del mercato globale. Mangiare prodotti tradizionali è un modo per allungare la loro vita e proteggere la biodiversità, oltre che conservare un mondo di sapori, ricette e tradizioni.

Rispetto dell'ambiente, ovvero l'attenzione all'impatto sulla natura che la produzione ed il consumo può avere a seconda del grado di rispetto riservato all'ambiente. Per quanto riguarda i prodotti alimentari, si tratta di scegliere prodotti biologici e biodinamici, ottenuti nel profondo rispetto della natura e dei suoi cicli. Inoltre, acquistare prodotti locali significa ridurre l'inquinamento, il consumo di energia ed il traffico per il trasporto della merce. Dovendo viaggiare di meno, gli alimenti possono arrivare più freschi sulle nostre tavole e quindi richiedono meno conservanti. L'arrivo di grosse quantità di prodotto, smistate e ripartite tra le famiglie in modo "casereccio", come si faceva un tempo, riduce gli imballaggi o comunque impone il riutilizzo di quelli già esistenti (buste di carta o plastica usate, imballaggi per le uova, bottiglie di vetro o plastica, ecc.).

Limitare il senso di impotenza - In un pianeta regolato da relazioni sociali ed economiche spesso inique, i GAS sono una prima, possibile risposta per sentirsi attori - per quanto piccoli - di un cambiamento e non solo destinatari passivi di decisioni fuori dal nostro controllo. Cambiare le relazioni economiche a livello interpersonale e locale è un passo importante e le riunioni e gli incontri del gruppo possono diventare un momento di scambio e formazione reciproca. La partecipazione ad un GAS ci consente in qualche modo di iniziare a cambiare qualcosa, a costruire relazioni economiche più eque intorno alla nostra sfera di rapporti personali.

Creare una rete di amicizia e solidarietà tra i componenti del gruppo - L'attenzione alle

relazioni ed allo scambio di idee, nel tempo, può arrivare fino alla condivisione di uno stile di vita comune, basato sulla ricerca quotidiana dell'essenzialità e della sobrietà, semplicemente come conseguenza naturale delle scelte attuate sino a quel momento. Analizzare prodotti e produttori porta ad uno confronto di esperienze tra i partecipanti, utile per definire insieme dei criteri per guidare le nostre scelte. Nei gruppi ove si sviluppa maggiore armonia, è possibile anche organizzare un sistema di "uso collettivo" dei prodotti (ad esempio automobili, elettrodomestici, libri, attrezzature, etc.), con notevoli risparmi di spesa e possibilità di mutuo-aiuto per i lavori domestici più complessi.

Consentire un contatto diretto tra produttore e consumatore - Quando conosciamo la storia di un prodotto che mangiamo o utilizziamo, cambia anche il nostro rapporto verso di esso. L'oggetto o il cibo escono dall'anonimato ed acquistano una loro storia. I gruppi di acquisto cercano un contatto diretto con i produttori, ad esempio andandoli a trovare per conoscerli e vedere quali sono i metodi di lavorazione; in alcuni casi vengono organizzate delle gite presso il produttore con degustazione dei prodotti dell'azienda. Si tratta, in effetti, dei cosiddetti sistemi di garanzia partecipata, cioè sistemi di assicurazione della qualità delle produzioni su base locale, senza intervento di enti terzi (oneroso e non sempre trasparente); la verifica dei produttori prevede la partecipazione attiva dei consumatori ed è costruita basandosi sulla fiducia, le reti sociali e lo scambio di conoscenze.

IL CIBO IN CITTÀ

Negli ultimi decenni abbiamo assistito ad un sempre maggiore accentramento del cibo nei grandi centri commerciali, a discapito dei piccoli spacci, e dei mercati contadini. Cambiamento che sicuramente si adatta al meglio ai ritmi di vita sempre più frenetici. Ma proviamo a capire cosa è cambiato: un super-mercato, ovvero una super-distesa di marchi colorati super-assortiti che brillano sotto le luci al neon, scelti per noi dalla grande distribuzione. Un super-parcheggio dove non perdere tempo. Una super-fila di casse anche automatiche per fare presto, senza perdersi in chiacchiere. E nel frattempo, la produzione locale rischia di scomparire, così come i negozi del centro, a discapito dell'economia locale, ma anche di relazioni umane tra compratore e produttore. Per non parlare della qualità del cibo: compriamo cibo prodotto altrove, che ha percorso chilometri e chilometri, che spesso ha bisogno di conservanti per mantenersi integro fino al punto di vendita, che è stato imballato con enorme uso di risorse e i relativi problemi di smaltimento. Cibo che spesso è stato prodotto tramite lo sfruttamento intensivo del lavoro e dell'ambiente: grandi produzioni specializzate al posto di una produzione diversificata per i bisogni locali. Cibo che ha bisogno di infrastrutture, navi, treni, carburante per i trasporti su larga scala. A chi giova tutto ciò?

Puntare su piccolo e locale sembra ormai l'unica via possibile per tutelare la qualità del cibo che mangiamo e anche molto altro; significa infatti, come abbiamo visto:

- tutelare l'ambiente riducendo il consumo di risorse fossili e di imballaggi;
- diversificare le colture e aumentare la diversità biologica, che giova all'ambiente che ci ospita;
- rianimare la vita delle comunità rurali;
- sostenere le attività economiche presenti all'interno della comunità locale;
- capire l'origine di quello che mangiamo, imparare a riconoscere i cicli stagionali;
- riscoprire un senso di comunità e ricostruire un legame con il luogo nel quale si vive.

- uscire dal non-luogo del centro commerciale e riacquistare un senso del luogo e della comunità locale può essere la chiave per costruire realtà autosufficienti, sostenibili ed eque.

Modificare la produzione e i consumi in modo da accorciare la filiera di produzione e rivalutare l'economia locale è ancora possibile e sempre più necessario. Per farlo occorre l'impegno unito dei piccoli produttori locali e dei consumatori, di praticare delle concrete alternative alla grande distribuzione organizzata: consumare in modo critico, con attenzione ai bisogni individuali e collettivi, alla qualità degli alimenti e produrre con responsabilità sociale e ambientale.

Sono alternative possibili e praticabili agli acquisti standardizzati nei supermercati, oltre alla formazione o adesione ad un GAS:

- frequentare piccoli mercati di strada; in particolare nella nostra zona abbiamo i mercati di Campagna Amica dove è possibile trovare prodotti freschi, buoni e spesso convenienti, guardando negli occhi chi li ha prodotti
- frequentare osterie, bar e ristoranti che offrono cibo e cultura locale
- sostenere l'agricoltura biologica, il commercio equo e solidale, i prodotti a km 0
- riscoprire l'autoproduzione di alcuni trasformati (conservas, pane, marmellate, biscotti, ecc.)
- promuovere e realizzare orti urbani: sui balconi, nei giardini, nelle aiuole, sui tetti...

I piccoli appezzamenti di terreno in ambito urbano adibiti ad orti amatoriali sono oggi una realtà diffusa in tutto il mondo. In molti paesi si è assistito nel corso degli ultimi anni alla nascita di associazioni che raggruppano le persone dedite alla coltivazione degli orti urbani; in Francia ha sede l'Office International du Coin de Terre et des Jardins Ouvriers, il più importante raggruppamento di orti urbani amatoriali d'Europa, che raggruppa organizzazioni di 14 nazioni (Austria, Belgio, Danimarca, Finlandia, Francia, Germania, Gran Bretagna, Lussemburgo, Olanda, Norvegia, Polonia, Slovacchia, Svezia, Svizzera), con più di 3 milioni di associati.

I primi a comparire sono stati gli orti urbani nelle periferie destinati ai pensionati, la cui velocissima diffusione ha manifestato il valore altamente sociale e aggregante dell'iniziativa. Negli ultimi anni abbiamo assistito al moltiplicarsi di piccoli e grandi orti urbani, che dalle periferie stanno conquistando sempre più un posto in centro: sono iniziative molteplici, spontanee, individuali o collettive, sui terrazzi o sui tetti, per divertimento o per necessità. Da qui nasce anche una community di coltivatori urbani, che si scambiano esperienze sul portale www.ortourbano.it. In Italia l'orticoltura urbana ha una sua storia a partire dai primi anni del '900, quando a seguito dell'industrializzazione, soprattutto del Nord, si avviavano i primi fenomeni di inurbamento, e proprio in questo periodo si assisteva alla nascita dei cosiddetti villaggi operai con i relativi orti. In seguito, durante la seconda rivoluzione industriale, col crescere del benessere dei cittadini, gli orti calarono drasticamente, soppiantati dalla logica di mercato che offriva prodotti a basso costo e permetteva di spendere il tempo dedicato alle cure colturali in altro modo. Con la recente crisi dei mercati, la pratica della coltivazione degli orti in zone urbane sembra aver ripreso vigore, unita spesso ad una nuova consapevolezza del cittadino e del consumatore che vede nell'autoproduzione un sistema per ottenere cibi sani e nutrienti e per dare il proprio contributo al benessere della comunità e dell'ambiente.

Segnaliamo infine alcune esperienze d'avanguardia per la produzione e il consumo di cibo in città:

- **Incredible-Edible:** esiste una città inglese, Todmorten, dove tutto quello che cresce – broc-

coli, mele, ribes, patate – può essere raccolto e mangiato. Gratuitamente. Sembra quasi una favola per bambini, e invece è cronaca: la cronaca favolosa del Paese Commestibile. Un paese dove tutti i cittadini coltivano ogni spazio possibile, aiuole e rotatorie comprese, dove tutto è commestibile, e tutti possono raccogliere gratuitamente secondo le proprie necessità. Dall'esperienza di Todmorten sono nate altre trentatré città inglesi e decine in giro per il mondo, l'obiettivo comune è l'autosufficienza alimentare entro il 2020.

- **NextDoorHelp:** esistono progetti di food-sharing, ad esempio basta una semplice iscrizione alla piattaforma nextdoorhelp.it per poter scambiare cibo nel proprio quartiere o nella propria città in modo assolutamente gratuito. Condividere il cibo in eccesso può essere un primo passo non solo per prevenire lo spreco alimentare, ma anche per promuovere relazioni di vicinato e senso di comunità, premesse importanti per rimettere al centro delle nostre vite il cibo buono, pulito e giusto.
- Sono ormai molti i negozi alimentari e non che hanno abolito gli imballaggi: offrono prodotti in grandi contenitori, dove ognuno può comprare solo la quantità necessaria, utilizzando contenitori propri o prendendoli in prestito dal negozio. Basta cercarli!
- Su **Eppela** è appena stato presentato SocialABelling, un nuovo progetto in crowdfunding per la certificazione dal basso dei prodotti alimentari. L'obiettivo? Tutelare i consumatori e rendere la spesa più semplice.
- **Tender Greens:** ad Hollywood il primo ristorante arredato con orti urbani accanto ai tavoli: 24 colonne ospitano 44 piante l'una, e forniscono ingredienti freschi e a Km0 per i piatti del ristorante. L'obiettivo è raggiungere il 60% di autoproduzione. Vedere www.tendergreens.com.

CONCLUSIONI

Il confronto ideologico e politico sulle scelte strategiche in materia di produzione, distribuzione e consumo di alimenti ricalca in buona parte quello più generale sulle strategie economiche.

Se da un lato vi è l'idea che i processi economici possano essere ottimizzati lasciando agire le forze del libero mercato (oggi incarnato in gran parte nei grandi gruppi multinazionali), in base al quale ognuno avrà, in una certa misura, ciò che si merita, dall'altro cresce la convinzione che il principio di sovranità alimentare, attraverso una scala produttiva più piccola, prevalentemente su base locale, con ampia partecipazione di produttori e consumatori alle decisioni strategiche, possa generare un sistema più equo e sostenibile. La sovranità alimentare è invocata anche dalle autorità che si occupano di politica alimentare che hanno un briciolo di lungimiranza, consapevoli che la diversità dei micro-organismi, delle specie animali e vegetali, degli ecosistemi, dei saperi è la nostra assicurazione sul futuro.

Oggi il fronte impegnato in questa battaglia ha fatto un salto di qualità: ha gettato ponti tra i consumatori nelle città e i contadini nelle campagne circostanti. Le persone da consumatori passivi si trasformano sempre di più in cittadini attivi che esigono di avere il controllo su ciò che mangiano, si rafforzano i legami sociali e dunque la cooperazione tra produttori e abitanti delle città. In vista del cambiamento climatico in atto, si privilegia la resilienza al posto dell'efficienza. Tutti indistintamente siamo destinatari di un domanda: è accettabile – come specie umana – condividere un pianeta in cui oltre il 15% degli abitanti soffre la fame ogni giorno? Possiamo ancora rimanere passivi di fronte a sistemi economici e sociali che privilegiano la

ricchezza individuale rispetto alla salvaguardia dell'ambiente e alla vita stessa?

C'è una reazione in corso a questo stato di cose, che parte dalla progressiva presa di coscienza di larghi strati di produttori del Sud del mondo e di consumatori dell'emisfero Nord. Anche noi possiamo fare la nostra parte, ricordando che le grandi trasformazioni sono alimentate da piccoli cambiamenti: attraverso le nostre scelte di consumo, orientate al locale, al biologico, agli alimenti vegetali e alla condivisione (come in un GAS), possiamo contribuire a realizzare, presto o tardi, un mondo diverso.

NOTE

- 1 - La Fao (Food and Agricultural Organization), organismo delle nazioni unite per l'alimentazione e l'agricoltura, pubblica annualmente il report "State of food insecurity in the world", i dati sono tratti all'edizione 2014.
- 2 - Relatore speciale sul diritto all'alimentazione per il Consiglio per i Diritti Umani delle Nazioni Unite.
- 3 - Atlas de l'agriculture - Comment pourra-t-on nourrir le monde en 2050?, Jean-Paul Charvet, ed. Autrement, 2010.
- 4 - WHO/FAO, Diet, nutrition, and the prevention of chronic diseases.
- 5 - Articolo inchiesta del quotidiano La Repubblica, pubblicato il 6 ottobre 2014.
- 6 - Dati 2014 pubblicati da Intercontinental Exchange, società finanziaria statunitense che commercia in futures ed energia, prodotti alimentari quotati e prodotti finanziari.
- 7 - Pimentel, David. 2011 - Food for Thought: a Review of the Role of Energy in Current and Evolving Agriculture. Critical Reviews in Plant Sciences.
- 8 - WorldWatch Institute, Livestock and Climate Change - What if the key actors in climate change are...cows, pigs, and chickens?, November/December 2009.
- 9 - Dati riportati da Famiglia Cristiana citando il 4° Forum internazionale su alimentazione e nutrizione, tenutosi a Milano nel 2012.
- 10 - Allorché, nell'allargamento di un processo produttivo, si ottengono quantità aggiuntive di prodotto più che proporzionale rispetto all'incremento dei fattori di produzione impiegati, si parla di economie interne di scala (per distinguerle da quelle esterne, non legate al processo di produzione ma a fattori esogeni).
- 11 - Dati riportati nella pubblicazione di Francesco Gesualdi I padroni del nostro cibo – aprile 2015.
- 12 - Il concetto di sovranità alimentare viene enunciato per la prima volta nell'aprile del 1996 alla conferenza internazionale della coalizione di Via Campesina svoltasi in Messico, per poi essere proposto in modo ufficiale durante il Forum parallelo al World Food Summit della FAO a Roma, nel novembre dello stesso anno.
- 13 - Il CISA è una rete di oltre 270 associazioni di categoria, organizzazioni non governative, sindacati, associazioni e movimenti sociali ed ambientalisti che hanno deciso di unirsi in una piattaforma italiana per sostenere la Sovranità Alimentare e tutte le questioni ad essa collegate.

BIBLIOGRAFIA

- Meadows Donella e Dennis, Randers J, "I nuovi limiti dello sviluppo. La salute del piante nel terzo millennio", Ed. Mondadori, 2006
- Berry W. "Mangiare è un atto agricolo" Ed. Lindau, 2014
- Bologna G. "Manuale della sostenibilità - Idee, concetti, nuove discipline capaci di futuro" Ed. Ambiente 2008
- Colombo L.- Onorati O. "Diritti al cibo" - Ed. Jaca Book, 2009
- Sachs W. – Santarius T. (a cura di) "Commercio e agricoltura – Dall'efficienza economica alla sostenibilità sociale e ambientale" - Ed Emi, 2007
- DeMuth, Suzanne "Defining Community Supported Agriculture" - 2015
- La battaglia per il cibo del futuro – Articolo inchiesta del quotidiano La Repubblica del 6 ott 2014
- Gesualdi F. "I padroni del nostro cibo" – aprile 2015
- Lo Bello J. "L'evoluzione dell'agricoltura: l'orticoltura urbana come strumento di sviluppo sostenibile" - Tesi di Laurea al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente - 2015
- WHO/FAO, Diet, nutrition, and the prevention of chronic disease – 2003
- FAO - Livestock's long shadow - 2006
- Shiva V. "Fare pace con la Terra" - Ed. Feltrinelli, 2012

SITOGRAFIA

- landmatrix.org - Land Matrix è un'iniziativa indipendente di livello globale, che promuove trasparenza e fornisce strumenti di valutazione sulle decisioni che riguardano i terreni e gli investimenti.
- grain.org – Grain è una piccola organizzazione non governativa che lavora a sostegno dei piccoli agricoltori e movimenti sociali nelle loro battaglie per sistemi alimentari basati sul controllo comunitario e la biodiversità
- ejatlas.org - Atlante sulla giustizia ambientale, che documenta e cataloga i conflitti sociali inerenti questioni ambientali
- fao.org – Sito ufficiale del Food and Agriculture Organization of the United Nations
- cisaonline.org – Sito del Comitato Italiano per la Sovranità Alimentare
- economiasolidale.net – Sito nazionale di riferimento dei Gruppi di acquisto in Italia, dei loro fornitori, dei distretti e reti di economia solidale presenti in varie parti del territorio nazionale

Sperimentazioni di un altro mondo possibile

La Rete di Economia Solidale della Valdera riunisce gruppi di acquisto solidale (GAS), associazioni, cooperative sociali, comitati e forum, operanti sul territorio della Valdera, che condividono un'idea profondamente diversa di economia e società rispetto al modello neoliberista oggi dominante.

L'economia solidale è la celebrazione di un modo di vivere ispirato a principi di sostenibilità, solidarietà, equità, tolleranza, partecipazione; essa rappresenta un contenitore complessivo in cui confluiscono e si integrano una serie di visioni e azioni alternative che riguardano il nostro agire quotidiano, con l'intento di elevarle a nuovo sistema di riferimento.

La crisi finanziaria, economica, ambientale e sociale che l'umanità sta attraversando evidenzia tutti i limiti di un modello di sviluppo che, sulla base dei dati pubblicati da tutte le principali agenzie internazionali, compromette l'ambiente naturale indispensabile alla vita, incrementa i divari nella distribuzione di ricchezza, perpetua il dominio economico e politico di una ristretta casta al potere, genera conflitti per l'accaparramento delle risorse (sono oltre 1200i conflitti aperti sul pianeta tra comunità indigene e multinazionali per lo sfruttamento di giacimenti e la realizzazione di grandi opere).

Il segnale positivo è che si moltiplicano nel mondo le iniziative e i progetti per cambiare strada: sviluppando la produzione diffusa di energie alternative, proponendo nuove strutture e forme abitative (eco/bio-edilizia, cohousing), promuovendo un'agricoltura sostenibile che si opponga all'abbandono dei terreni o alla loro cementificazione, rimettendo al centro dell'attenzione e sotto il controllo delle popolazioni quelli che vengono definiti beni comuni, cioè risorse o strutture che danno utilità alla comunità intera e non debbono essere privatizzate. Moltissime organizzazioni, sorrette principalmente da volontari, continuano a contrastare le guerre, la corruzione e le mafie, favoriscono la partecipazione alla vita pubblica e lo sviluppo di relazioni improntate allo scambio e al dono, adottano forme di consumo responsabile, sostengono i diritti di chi lavora, la finanza etica e il commercio equo, e molto altro ancora.

La RES Valdera si sente parte di questo movimento e raduna organizzazioni già attive su questi fronti. Attraverso la costruzione di una rete dedicata, vogliamo da un lato confrontarci con più persone su queste idee, dall'altro ricondurre ad unità una molteplicità di iniziative, progetti, movimenti e associazioni che, per vie diverse, cercano di rendere concreta una visione alternativa del modo di vivere e convivere. Proviamo così a tenere in gioco e valorizzare quanto del patrimonio sociale, culturale e ambientale della nostra comunità locale rischia di venire sommerso dai processi di globalizzazione, basati esclusivamente su logiche di profitto e di mercato senza regole.

Fanno parte della RES Valdera:

| | |
|--|---|
| G.A.S. "AtuttoGAS" Pontedera | ARCI Solidarietà |
| G.A.S. Valdera (Terricciola) | Caffè Senza Confini |
| G.A.S. Pontedera | Associazione ChiodoFisso |
| G.A.S. Casciana Terme | Libera – Coordinamento provinciale Pisa |
| G.A.S. Ponsacco | Cooperativa Sociale Ponte Verde |
| G.A.S. Santa Maria a Monte | Cooperativa Sociale Arnera |
| G.A.S. Peccioli | Banca del Tempo "Giratempo" Pontedera |
| Tavola della Pace e della Cooperazione | Legambiente Valdera |
| Arciragazzi Valdera | Coordinamento Gestione Corretta Rifiuti Valdera |
| Associazione Teatrale Cantieri Osso del Cane | Forum Acqua Valdera |
| Associazione Senza Confini Pontedera | Centro Poliedro Pontedera |
| ARCI Valdera | Gruppo Cohousing Pontedera |

