

IL CIBO, NATURA E CULTURA

IL LIVELLO DI BIODIVERSITÀ DI UN ECOSISTEMA È RILEVANTE PERCHÉ INDICATORE DEL SUO STATO DI SALUTE. UN PRATO CON MOLTE PIANTE, FIORI E INSETTI È INDICE DI SALUBRITÀ PERCHÉ QUI LA VITA SI SVILUPPA CON FACILITÀ. LA CULTURA DEL GUSTO DEL CIBO, DELLE TRADIZIONI COLTURALI E DI ALLEVAMENTO LOCALI SONO UNA GARANZIA DI FUTURO.

I paesaggi e le culture che osserviamo e che attirano la nostra attenzione, cambiano col variare dello spazio e del tempo, si adattano alle latitudini, alle stagioni, ai climi e alle realtà sociali. Essi rappresentano il risultato finale di una serie pressoché infinita di relazioni e di reazioni, sono, in una parola, il lato visibile della biodiversità.

Eppure la biodiversità mondiale è in costante declino, secondo alcuni studi il tasso di scomparsa delle specie ha superato quello con cui se ne evolvono di nuove. In agricoltura il quadro è preoccupante: si stima che dall'inizio del Novecento la diversità genetica si è ridotta del 75% fra i prodotti coltivati e una dozzina di specie vegetali costituisce da sola l'80% della produzione.

Le cause del declino sono molteplici e tra queste ci sono sicuramente le attività antropiche che, sotto la spinta delle richieste del mercato, si sono indirizzate prevalentemente verso l'aumento della produttività senza badare al consumo indiscriminato delle risorse.

Ma che conseguenze ha l'erosione della biodiversità e perché preoccuparsene?

Dietro ogni specie si celano interi ecosistemi, reti complesse da cui dipende la sopravvivenza quotidiana dell'uomo più di quanto si è portati a immaginare. Ogni componente di queste reti è ugualmente fondamentale, se ne scompare anche una sola, l'intero sistema si trasforma, per occupare gli spazi lasciati liberi e trovare un nuovo equilibrio che ne garantisca la sopravvivenza.

La questione si complica nella misura in cui nelle reti esistono relazioni complesse di interdipendenza che rendono quasi impossibile prevedere come evolverà la trasformazione.

Consideriamo ad esempio le api. Negli ultimi decenni nuovi stili di vita hanno portato all'aumento del consumo di carne, ma più carne significa più allevamenti, che significa più mangimi e, in definitiva, più mais. Ciò ha condotto all'aumento

della superficie agricola destinata alla coltivazione di questo cereale e all'abbandono della pratica della rotazione; al contempo l'uso indiscriminato di prodotti chimici di sintesi ha portato la diminuzione della varietà di erbe e fiori spontanei presenti nell'ambiente. Per le api, che di questi fiori si nutrono e che risentono della tossicità dei prodotti chimici utilizzati, questo processo ha comportato la riduzione dei nutrienti della dieta e un indebolimento generale, concorrendo a fenomeni di moria di massa degli alveari. A catena ne hanno risentito le specie vegetali che usufruivano del loro ruolo di impollinatori, come gli alberi da frutta, la cui produzione è stata messa seriamente a rischio.

La biodiversità è un fattore fondamentale nell'evoluzione perché permette di creare quel pool di individui diversi su cui l'evoluzione può operare: ridurla significa perdere la capacità di evolversi ovvero di adattarsi al variare delle condizioni circostanti, siano mutazioni climatiche o comparsa di nuovi parassiti. In agricoltura l'esistenza di varietà diverse permette

di ottimizzare la produzione a seconda dei climi e dei terreni e di progredire con la selezione varietale, garantendo l'evoluzione di varietà più produttive e resistenti. In Europa fino cinquant'anni fa si contavano circa 180 razze bovine, oggi un terzo di queste è scomparso perché considerato poco produttivo. Le razze che sopravvivono, selezionate per produrre grandi quantità di latte (in alcuni casi anche 60 litri al giorno), spesso hanno zampe fragili e vivono solo pochi anni (3 o 4, contro i 20-25 delle razze tradizionali). Selezionare nuove razze resistenti, capaci di muoversi su terreni impervi e buone produttrici di latte potrebbe essere più complicato ora che un tempo.

Il livello di biodiversità di un ecosistema, inoltre, è rilevante perché indicatore del suo stato di salute. Maggiore è la varietà di esseri viventi, migliore è la salute dell'ambiente che li ospita: un prato con molte piante, fiori e insetti è indice di salubrità perché significa che qui la vita si sviluppa con facilità.



FOTO: SLOWFOOD

1 Salone del gusto 2010, Parmigiano reggiano e solidale.

La perdita di biodiversità naturale è perdita di diversità culturale

Se la biodiversità globale sta diminuendo, in quale stato versa il pianeta? Da un punto di vista antropologico e sociale, la perdita di biodiversità naturale si accompagna a una perdita di diversità culturale nel modo in cui l'uomo si relaziona alla natura. La perdita di conoscenze è inevitabile: insieme a una pianta o a una razza, scompaiono anche i saperi a loro legati, come tecniche di produzione, di allevamento o di caccia, sistemi di lavorazione, metodi di utilizzo e le parole che, sul territorio, si accompagnavano a quella specie. Ma oltre alle abilità tecniche, perdita di conoscenze significa anche perdita di qualità. Consideriamo le mele: all'inizio del secolo scorso nel solo Piemonte ne esistevano oltre 500 varietà, poi col passaggio all'agricoltura industriale oggi sui mercati mondiali se ne trovano, salvo rare eccezioni, solo 5 tipi. Questo si traduce, in primo luogo, nella riduzione della scelta di cosa coltivare o acquistare, ma significa anche che le mele coltivate oggi hanno perso il legame col territorio in cui sono state originariamente selezionate. Se vale il principio per cui l'origine è garanzia di qualità, allora il prodotto perde qualità perché non se ne conosce più la storia e la provenienza. Una qualità che, in ogni caso, sarebbe difficile da riconoscere: se da 500 varietà siamo passati a 5, quante sfumature di consistenze e di aromi abbiamo perso al contempo? Perdere un sapore non significa solo negare l'occasione di conoscerlo alle generazioni successive, ma anche perdere la capacità di riconoscere la qualità in base alle caratteristiche organolettiche. Il gusto va educato anche attraverso la conoscenza: se un sapore non si è mai sperimentato, valutare le differenze e riconoscere il valore sarà pressoché impossibile. Questo rende i consumatori sempre meno capaci di controllare la qualità e, di conseguenza, il loro diritto alla sovranità alimentare è a rischio. A lungo andare anche il sistema economico risente della perdita di biodiversità naturale. Di come questa possa rappresentare un business ne sanno qualcosa le industrie farmaceutiche, spesso alla ricerca di varietà locali uniche, portatrici di principi attivi efficaci nella produzione di farmaci. In campo agroalimentare, la perdita di biodiversità comporta riduzione di varietà e standardizzazione, ma un prodotto standardizzato ha una qualità minore e viene venduto a prezzo basso perché diventi competitivo: apparentemente costa

meno per chi lo acquista e sicuramente rende meno a chi lo produce, alterando i delicati equilibri economici tra produttore e consumatore.

Infine, se biodiversità vuol dire paesaggio, la sua riduzione porta anche alterazioni del profilo di un territorio, cosa non trascurabile nemmeno dal punto di vista economico. Pensiamo, per esempio, alle colline del Chianti, la cui qualità e unicità richiamano visitatori da tutto il mondo: quanto beneficio ne trae l'industria del turismo?

Il 2010 è stato l'anno della biodiversità e pochi mesi fa i rappresentanti dei paesi aderenti alla Convenzione sulla diversità biologica si sono riuniti in

Giappone per definire nuove strategie di tutela. Gli obiettivi prefissati nel 2002 sono miseramente falliti, la speranza è che i nuovi impegni vengano rispettati e si trasformino in azioni di governo. Perché se le risorse naturali si traducono in elementi sociali ed economici, anche i comportamenti di cittadini e governi hanno conseguenze sulla salute della biodiversità, dunque per proteggerla occorrono scelte che siano in primo luogo politiche.

Roberto Burdese

Presidente di Slow Food Italia

FOCUS

10 DICEMBRE 2010, TERRA MADRE DAY

Nel 2009 Slow Food ha organizzato il primo Terra Madre Day, oltre 1000 eventi in 118 paesi hanno dato vita a una delle più grandi occasioni collettive mai realizzate su scala globale per celebrare la diversità alimentare e proclamare il diritto a un cibo buono, pulito e giusto. La seconda edizione del Terra Madre Day (1146 eventi in 124 Paesi) si è svolta il 10 dicembre e ha fornito l'occasione per toccare con mano la ricchezza delle differenze attraverso scambi o gemellaggi tra comunità e gruppi aderenti alla rete, oltre a eventi destinati a raccogliere fondi per sostenere il progetto Mille orti in Africa. Nel corso del Terra Madre Day 2010 è stato anche discusso e presentato un nuovo documento sulle politiche sostenibili diviso in otto aree tematiche:

- Sistemi sociali e trasformazioni
- Energia e produzioni sistemiche
- Biodiversità ed ecosistemi
- Merci, risorse comuni e scambio
- Leggi, diritti e politiche
- Educazione sostenibile
- Conoscenze tradizionali, questioni di genere e valori immateriali
- Piacere e benessere.



SLOW FOOD

Fondata da Carlo Petrini nel 1986, Slow Food è diventata nel 1989 un'associazione internazionale. Nata a Bra, oggi conta 100 000 iscritti, con sedi in Italia, Germania, Svizzera, Stati Uniti, Francia, Giappone, Regno Unito (in ordine di costituzione) e aderenti in 130 Paesi. Da un'idea di Slow Food è nata Terra Madre, la rete mondiale tra le Comunità del cibo.

Slow Food afferma la necessità dell'educazione del gusto come migliore difesa contro la cattiva qualità e le frodi e come strada maestra contro l'omologazione dei nostri pasti; opera per la salvaguardia delle cucine locali, delle produzioni tradizionali, delle specie vegetali e animali a rischio di estinzione; sostiene un nuovo modello di agricoltura, meno intensivo e più pulito.

Slow Food, attraverso progetti (Presidi), pubblicazioni (Slow Food Editore), eventi (Terra Madre) e manifestazioni (Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish) difende la biodiversità e i diritti dei popoli alla sovranità alimentare.

Nel 2004 Slow Food ha promosso anche la fondazione dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo per contribuire alla formazione di una nuova cultura del cibo e dell'alimentazione.

