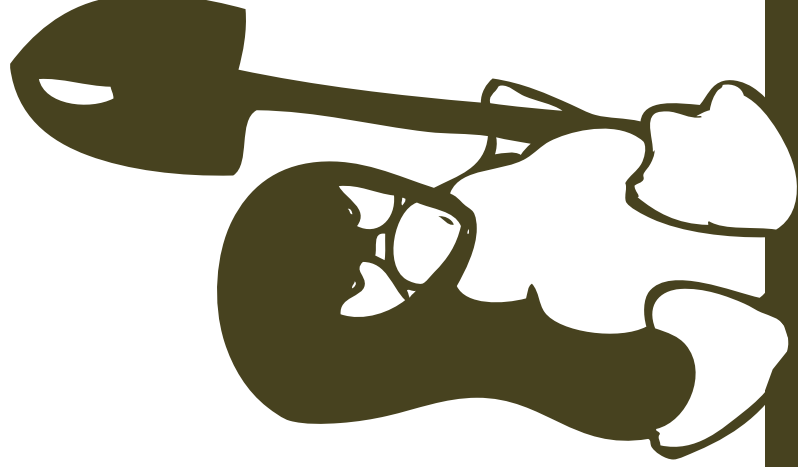


Ogni giorno si ha notizia di pestaggi o di altre forme di violenza ai danni di persone provenienti da altri paesi che vivono in Italia, lavorano in Italia, dormono in Italia e magari mangiano anche le nostre verdure. In un'atmosfera così pesante di caccia allo "straniero", dove i più bassi istinti xenofobi vengono legittimati dal governo e dalla sua ombra, crediamo di dovere, nel nostro piccolo, dare un segnale di interferenza.

continua a pagina 2



Cosa c'entra con i campi? Abbiamo detto che i nostri campi sono aperti. Ciò significa che chiunque, persona, animale, albero o erba ha nei nostri campi diritto di cittadinanza. Non si tratta di tollerare la diversità, che è forse una forma di razzismo più sottile, ma di ricercarla. Allora quelle erbe spontanee che crescono tra le file di lattuga o di asparagi non sono più un fastidio da tollerare, una presenza che devi sopportare perché tanto in agricoltura biologica i diserbanti sono vietati. Diventano qualcos'altro, ti dicono delle cose sul terreno, sulla sua composizione, ti dicono quali sostanze mancano e quali abbondano. Poi capita che tra una fresata e l'altra passi a raccoglierle e scopri che non sono niente male. Scopri che il farinaccio non ha niente da invidiare allo spinacio, che la portulaca è buonissima tritata fina e mescolata con lo yogurt in mezzo all'insalata, che la senape è forse ancora più buona della cima di rapa, per non parlare della parietaria, dei rosolacci, delle cime di vitalba in frittata che si arrampicano attorno agli alberi del frutteto, della borragine coi suoi fiori pervinca e dell'ortica che certe "sdaure" dei quartieri

di Bologna sono così contente di trovare sui nostri banchi. Tutte erbe meravigliose che in un "campo chiuso" non potrebbero mai avere cittadinanza perché considerate impure, selvatiche, barbare, straniere, clandestine, irregolari, extracomunitarie. Bé, sappiate che in certi campi e sotto certi cieli, sono più straniere le lattughe o le cicorie dei farinacci e delle portulache.

I nostri campi sono aperti perché la cittadinanza non siamo noi a concederla alle piante, sono loro a prendersela, sono loro che decidono dove mettere radici e dove far cadere i propri semi.

Forse le persone non sono così diverse dalle piante, anche loro da sempre decidono dove mettere radici. Ogni tanto qualcuno ci prova a usare i diserbanti con le persone, qua in Italia non ci siamo ancora arrivati ma sembra che non ci siamo nemmeno così lontani.

Ecco cosa c'entro la xenofobia con i nostri campi. Se sono aperti anche lo straniero ha diritto di cittadinanza perché nella con-fusa varietà che in essi regna non è più possibile stabilire chi sia straniero e chi non lo sia.

Agricoltura, biodiversità e libertà

Nel secondo dopoguerra la "Rivoluzione verde" ha trasformato radicalmente i processi produttivi agricoli attraverso la coltura intensiva di nuove varietà molto produttive, che richiedono però ingenti dosi di pesticidi e una massiccia irrigazione, cose non sempre possibili in alcuni paesi e per le tasche degli agricoltori, oltre che fattori di rischio per gli ecosistemi.

Tralasciando altri aspetti dei processi di produzione industriale in agricoltura, ci occupiamo qui della perdita della diversità genetica che si è verificata negli ultimi sessanta anni, conseguenza dell'introduzione delle nuove varietà che hanno sostituito nei campi di tutto il mondo quelle tradizionali, ottenute nel corso di 11.000 anni di evoluzione dell'agricoltura. Le varietà tradizionali erano il frutto del sapiente lavoro di selezione dei contadini, diversificate e adatte alle condizioni dei luoghi in cui crescevano. Ma maggiore omogeneità genetica significa anche minore sicurezza alimentare: la grande carestia che ha colpito l'Irlanda a metà dell'Ottocento, ad esempio, è attribuita al fatto che le varietà coltivate nei campi erano molto poche e sono risultate tutte ugualmente deboli al carbonchio, che si diffuse rapidamente ovunque; allo stesso modo nel 1971 la varietà di frumento Besostaja, considerata iper produttiva, si è rivelata inadatta alle temperature rigide dell'Ucraina, quando ormai era già stata seminata in tutto il paese, mettendo in crisi l'agricoltura locale e facendo salire alle stelle il prezzo del grano in tutto il mondo.³

Le nuove varietà si sono diffuse molto rapidamente, poiché risultavano più produttive per gli agricoltori e più economiche per i commercianti di sementi locali, che ricavano maggiori profitti rispetto alla vendita delle proprie varietà.³ Effetto collaterale molto spesso è stata la scomparsa dai campi delle varietà tradizionali. Delle cinquemila varietà di patate esistenti gli agricoltori andini ne coltivavano circa tremila; Carlos Ochoa, del Centro Internazionale della Patata, affermava che negli anni Sessanta in alcune zone del Perù ne aveva raccolte 45 nello stesso campo. Una ventina d'anni dopo, però, non era riuscito più a trovarne nessuna. Le Ramanbrina, Ila, Clavelina, Chilopa, Montañera, erano state sostituite dalla varietà ibrida Renacimiento.³

Nel 1960 il 99% del granturco seminato negli USA, il 95% delle barbabietole da zucchero, il 95% del sorgo, l'8% dei girasoli, il 62% dei broccoli e il 60% delle cipolle erano ibride.⁴

La sostituzione delle varietà tradizionali con quelle ibride di nuova generazione in molti casi ha decretato la scomparsa delle prime: uno studio svolto negli Stati Uniti sostiene che è andato perduto il 97% delle varietà tradizionali (e gli USA non vanta-

vano una diversità biologica paragonabile a quella di altri paesi).

Riportiamo alcuni esempi.

Ortaggi	Varietà nel 1903	Varietà nel 1983	Varietà perdute (%)
Anguria	223	20	91
Arachide	31	2	93,5
Carota	287	21	92,7
Cavolfiore	158	9	94,3
Fagiolo da orto	587	32	94,5
Girasoli	14	1	92,9
Mais	434	40	90,8
Lattuga	497	36	92,8
Pomodoro	408	79	80,6

Come riporta il "Manifesto sul futuro dei semi"

La scomparsa dei semi locali è avvenuta insieme alla scomparsa dei piccoli coltivatori e delle culture alimentari locali; allo stesso modo è scomparso il sapere locale sull'uso delle varietà vegetali spontanee e coltivate nei loro diversi habitat ecologici e culturali. Con l'estinzione e la riduzione delle lingue e delle culture si sono persi i nomi e le caratteristiche distintive di migliaia di piante e anche delle esperienze e delle tradizioni sulla loro coltivazione.¹

Ma parlare di agricoltura e biodiversità implica anche parlare della libertà di scelta di produttori e consumatori, del divario tra il Sud e il Nord del mondo, di sovranità alimentare, in generale di democrazia e libertà.

Una questione centrale per l'autonomia di chi produce e di chi consuma è la concentrazione del potere economico nelle mani delle imprese multinazionali.

Basti pensare che le prime 10 controllano il 57% delle vendite mondiali di sementi e che "gli oltre 500 brevetti convergono attualmente in 55 di ciò che gli uffici brevetti definiscono "famiglie" (...) e 51 di queste sono di proprietà di sei giganti dell'agrobusiness: Basf, Bayer, Dow, DuPont, Monsanto e Syngenta. Queste sei multinazionali controllano il 73% delle vendite di pesticidi mondiali e quattro di loro oltre il 40% delle vendite globali di semi".⁵

A partire dagli anni Settanta, infatti, si è verificata la concentrazione di interessi e poteri tra industrie sementiere, case farmaceutiche e del settore petrolchimico, favorita anche da sistemi commerciali simili, specialmente per quanto riguarda sementi e pesticidi. Le grandi imprese transnazionali hanno imposto così i loro prodotti agli agricoltori, nel Sud come nel Nord del mondo, complici le regole del mercato orientate alla massimizzazione dei profitti nel breve termine e la richiesta di prodotti uniformi per l'industria alimentare globale.

Vandana Shiva, durante una delle conferenze di Terra Madre 2008, afferma che sono i fattori strutturali del mercato che

Delle 80000 piante commestibili usate a scopo alimentare, se ne coltivano solo 150 e solo 8 sono commercializzate in tutto il mondo¹

Scenari apocalittici nelle colline bolognesi. Foto CampiAperti



rendono l'agricoltura meno libera, poiché venditori e acquirenti sono gli stessi da entrambi i lati della filiera produttiva. Gli agricoltori si trovano, cioè, lungo un percorso obbligato che va da chi fornisce loro le materie prime per produrre (semi, concimi, pesticidi, ecc.), da un lato, e chi acquista i prodotti agricoli dall'altro, e cioè le multinazionali dell'industria agroalimentare.⁶

Raj Patel citando uno studio americano parla di "colli di bottiglia" nel sistema alimentare globale: se gli attori da una parte e dall'altra del sistema sono molti (produttori, consumatori, det-

tura molto spesso sono del tutto sterili. La tecnologia di manipolazione genetica applicata alle varietà di riso che presentano questa caratteristica, cioè di produrre discendenti sterili, è stata chiamata Terminator, ed è inquietante ricordare che dalla sua introduzione in India dagli anni Novanta si è verificato un crescendo dei suicidi da parte di agricoltori indebitati e impossibilitati a proseguire il proprio lavoro, tanto che sono stati soprannominati "semi del suicidio".⁷

Gli interessi economici che gravitano sulla biodiversità mondi-

14 specie ci forniscono il 90% del cibo di origine animale e solo 4 specie di piante rappresentano il 50% delle nostre risorse energetiche: grano, mais, riso, patate.²

taglianti), vi sono però delle strozzature nel sistema, ad esempio per quanto riguarda le centrali di acquisto, i grossisti, la distribuzione, che rappresentano dei passaggi obbligati.

I semi

E' importante riflettere anche sul significato che acquistano i semi in un tale sistema alimentare: il seme diventa un prodotto da distribuire sul mercato e non gli viene riconosciuto il valore come bene comune per l'umanità.

La trasformazione di una risorsa comune in un bene di largo consumo, di una risorsa autorigenante in materia "addittiva" sotto il controllo del settore corporativo, cambia la natura del seme e dell'agricoltura stessa. Essa deruba i contadini togliendo loro il proprio naturale mezzo di sussistenza e la nuova tecnologia diventa uno strumento di povertà e sottosviluppo.¹

ale stanno gradualmente togliendo quello che storicamente era un diritto dei contadini, oltre che un compito che svolgevano a beneficio delle proprie comunità e dell'umanità attraverso la selezione delle sementi. Oggi esistono leggi nazionali e internazionali sulla proprietà intellettuale che impediscono agli agricoltori di scambiare liberamente i propri semi, di conservarli e riutilizzarli per la semina nei propri campi e con le tecnologie transgeniche le multinazionali sono in grado addirittura di chiedere risarcimenti se i campi vengono contaminati spontaneamente attraverso l'impollinazione naturale e si diffondono le varietà che hanno brevettato.

Biodiversità in Campiaperti

Anche per i produttori che tentano di offrire un'alternativa e per i consumatori critici non sempre è possibile restare al di fuori delle dinamiche del mercato, visto che i semi tramandati fino ai nostri nonni paiono essere perduti o tutt'al più sono conservati nelle banche dei semi a temperature polari. Tuttavia si possono

Le risorse genetiche agricole stanno scomparendo ad un tasso dell'1-2% annuo.

Si stima che dall'inizio del secolo scorso si sia perso circa il 75% della diversità delle coltivazioni.¹

Le varietà ibride hanno un'alta produttività, che però si perde però nella generazione successiva. Vengono selezionate in modo da favorire il vigore e l'uniformità, caratteristiche che però sono limitate alla prima generazione, e i loro semi non risultano utili, la produttività risulta modesta o addirittura a volte non sono neanche in grado germogliare. Le colture transgeniche addirit-

trovare tentativi che indicano la strada per la riscoperta delle varietà antiche e tradizionali, anche se a piccoli passi, perché la sensibilità per la diversità biologica non deve andare a discapito della produttività e alla necessità di garantire comunque certe caratteristiche per il prodotto e un reddito per l'agricoltore. Sui

I semi "open source" sono varietà a impollinazione naturale che si possono riprodurre da un anno all'altro, da una generazione all'altra e che possono essere conservati e riseminati. La conoscenza delle informazioni contenute nei semi e nel germoplasma non è per definizione un'invenzione, bensì il risultato di scoperte collettive accumulate nel tempo, alle quali si potrebbero aggiungere in futuro altre scoperte. Questo patrimonio culturale deve essere aperto a tutti e deve essere reso accessibile a tutti i coltivatori.¹

10.000 anni fa esistevano 65.000 varietà di riso, adatte ai suoli e microclimi, alcune coltivabili anche senza acqua

Oggi si conoscono 546 varietà

*Debal Deb, Centro di Studi Interdisciplinari di Barrackpore, India
Ospite di Campiaperti il 27/05/2008*

banchi di Campiaperti, ad esempio, troviamo le piante spontanee e infestanti, il Centesimino di Alberto o il grano Gentil Rosso del podere Terre dei Campani, che lievita meno ma è anche più ricco di proteine e meno di glutine; a Ca'n Battistini ci sono alcune piante da frutto antiche, introdotte tramite un progetto del Parco dell'Abbazia di Monteveglio; Laura, dell'azienda La Casetta, si riproduce alcune delle proprie sementi da sola, e ci racconta che magari a volte c'è la pianta ma ne è andato perduto il nome, e ci ricorda che coltura è anche cultura. Poi ci sono le razze animali tradizionali, che vengono già riprodotte a scopo commerciale, come i suini di mora romagnola di Valter, oppure quelle che a rischio d'estinzione che trovano ospitalità a Dulcamara, come le pecore del Corniglio, l'asina Romagnola, XXX aggiungi da sito. Poi ci sono quelli che son ben contenti delle loro razze cosmopolite (si dice proprio così, perché si trovano ormai in tutto il mondo), come Salvatore e Marco, perché offrono garanzie per chi comunque ha un'azienda da tirare avanti e deve equilibrare qualità del prodotto e redditività... non si può sempre fare i sognatori... perché come dice Salvatore con una battuta "qui di antico e in via d'estinzione ci sono io!". Anche l'agricoltore, insomma, oltre alle sue piante e/o animali, può essere "biodiverso".

L'agrobiodiversità viene assicurata al massimo quando il prodotto dei semi entra in circuiti di produzione-consumo che permettono ai coltivatori di realizzare un reddito decente. Il consolidamento del sistema (globale, n.d.r.) di produzione

e distribuzione alimentare depauperava la biodiversità, mentre i sistemi alimentari in cui i produttori hanno un contatto diretto con i consumatori la arricchiscono. La diversità del rapporto produttore-consumatore è un principio chiave per una democrazia alimentare e per la protezione della biodiversità.¹

Note

¹ *Manifesto sul futuro dei semi*, Commissione Internazionale per il Futuro dell'Alimentazione e dell'Agricoltura (ARISA, Regione Toscana, dicembre 2006)

² Giovannetti, Manuela, *Agrobiodiversità e beni comuni*. Abstract dell'intervento al V Congresso internazionale "Scienza e Società" (27-28 Novembre 2008 – Fondazione Diritti Genetici)

³ Fowler, C., Mooney, P. 1993 Biodiversità e futuro dell'alimentazione, Red edizioni, Como.

⁴ *Manuale pratico per salvare i semi e difendere la biodiversità*, COGECSTRE, PE,

⁵ Almanacco Slow Food 2008, p. 67-68

⁶ 26.10.2008 Torino, Terra Madre, Slow food – conferenza "La sicurezza alimentare, le sfide del cambiamento climatico, la bioenergia"



Una delle caratteristiche principali dell'azienda contadina è quella di avere al suo interno una elevata diversità di colture, sia arboree che erbacee (cereali, ortaggi...). A questa diversità però non sempre corrisponde una elevata diversità genetica all'interno di ogni singola coltura. Per semplificare: i pomodori che coltiviamo spesso sono tutti uguali tra loro e uguali a quelli che coltiva un altro contadino. Questo è dovuto al fatto che, acquistando semi e piantine sul mercato, subiamo gli stessi processi che hanno condotto alla perdita di biodiversità. Da molti anni infatti il miglioramento genetico è stato indirizzato verso la produzione di ibridi, cioè incroci di due linee pure, che hanno la caratteristica di essere geneticamente tutti quasi identici tra loro e di non essere utilizzabili per l'autoproduzione delle sementi in quanto nella discendenza fanno riapparire caratteristiche negative presenti nelle linee pure parentali, e verso la produzione di organismi geneticamente modificati, vietati in agricoltura biologica. Inoltre non si trovano più sul mercato tutte quelle varietà che per i più svariati motivi non sono state ritenute adatte all'agricoltura industriale, per problemi ad esempio di conservabilità (nella filiera lunga è necessario sia elevata) di scarsa omogeneità (non tollerata nella grande distribuzione) di scarso adattamento alla meccanizzazione, ecc. Quindi anche le aziende contadine attualmente hanno difficoltà a mantenere o incrementare la diversità genetica delle coltivazioni. E' importante porci il problema e cercare possibili soluzioni.

Due sguardi sulla biodiversità'

Intervista a Valentino Landini

Tranne pochi volenterosi che producono in azienda semi e piantine che coltiveranno nell'orto, la maggior parte di noi orticoltori acquista i semi presso le ditte sementiere, e le piantine presso vivai specializzati. Quando i semi venivano riprodotti dai contadini, ogni piccola località aveva le sue varietà di ortaggi, i suoi ecotipi locali adatti alle caratteristiche di quel determinato luogo, ai gusti di quelle persone, ai loro specifici bisogni, un patrimonio genetico di valore inestimabile. Cosa succede oggi, quale è la storia delle varietà che coltiviamo nei nostri orti? Ne ho parlato con il Dott. Landini, che da molto tempo si occupa della produzione biologica del vivaio cooperativo Habitat, di Ostellato (FE), fornitore di piantine di ortaggi di molti degli orticoltori che vendono nei nostri mercati.

C'è un problema di perdita di biodiversità negli ortaggi?

Il problema sicuramente c'è, anche se minore rispetto ad altri settori, ad esempio quello dei cereali, perché nell'ortaggio si sono comunque mantenute molte nicchie di produzioni tipiche.

Quale è la provenienza dei semi che utilizzate per la produzione di piantine orticole biologiche?

Per la produzione biologica utilizziamo circa il 70% di seme convenzionale in deroga (cioè seme convenzionale del quale viene concesso l'utilizzo per il biologico in quanto manca una produzione biologica equivalente), e il 30% di seme biologico certificato. Non ci sono molte aziende che producono sementi bio perché queste non hanno un mercato di massa, inoltre rispetto ad una decina di anni fa sono anche diminuite di numero. Di sicuro interesse rimangono alcune grandi aziende storiche con un catalogo completo e molto interessante nate e sviluppate in Europa centrale dove la coltivazione biologica ha una tradizione consolidata. Presso la nostra cooperativa ad esempio utilizziamo molte sementi della Vitalis, che è una azienda olandese.

E per quanto riguarda quel 70% di sementi convenzionali?

Per quanto riguarda le sementi convenzionali in deroga utilizziamo quelli delle ditte sementiere più importanti, italiane e non. Il problema è che con il passare del tempo la maggior parte di queste aziende vengono accorpate ed acquisite da multinazionali. Ad esempio la Monsanto attualmente possiede Asgrow, Royal, De Ruiters, Peto. La Bayer possiede Nunhems, ecc.. Alcuni sono acquisti anche molto recenti. Le multinazionali della chimica hanno un grande interesse ad acquistare le ditte sementiere perché queste sono le depositarie di un grande patrimonio genetico e quindi diventa possibile la realizzazione di prodotti chimici specifici per determinate specie o varietà o usi particolari. E' così possibile proporre sul mercato agricolo dei pacchetti completi (semi e mezzi di difesa). Non va comunque dimenticato che la difesa alle colture agrarie può farsi anche attraverso la selezione di varietà resistenti o tolleranti a certe malattie. Per cui dove non si può vendere il fitofarmaco si può vendere la semente, che oltre tutto oggi sta raggiungendo nel settore dell'orticoltura prezzi unitari da capogiro.

Vi sono alternative all'utilizzo di questi semi nel vivaismo, ad esempio varietà o eco tipi locali?

Per l'attività vivaistica è possibile utilizzare solo le varietà che risultano iscritte al catalogo unico europeo o al catalogo nazionale delle sementi, una sorta di dizionario enciclopedico dove oltre al nome della varietà si trova il costitutore e la ditta responsabile del mantenimento della varietà. Queste varietà devono avere caratteristiche dichiarate e costanti nel tempo. Questa iscrizione comporta un iter costoso, per questo in genere nessuna ditta riesce ad ammortizzare i costi con una vendita di piccole quantità. Del seme delle selezioni locali non avendo questa iscrizione e quindi "una paternità accertabile" ne è vietata ogni forma di commercializzazione. Sono utilizzabili però in autoproduzi-

one, cioè per la rimonta interna, come si diceva una volta. Un vivaio può ricevere questi semi autoprodotti da un agricoltore e produrre le piantine solo ed esclusivamente per l'agricoltore stesso, in questo modo il seme usato dal vivaio non è sottoposto ad alcuna compravendita. Questo viene fatto ad esempio in grande quantità per la "cicoria di chioggia", dove ogni agricoltore riproduce la sua semente a volte da generazioni, ciascuno consegna la propria semente ed il vivaio produce le piantine che lo stesso agricoltore utilizzerà per il trapianto. Queste piante non possono essere consegnate dal vivaio ad altri agricoltori. In alcune regioni italiane per ovviare a questo problema alcuni produttori hanno fondato associazioni non a scopo di lucro che forniscono il loro seme autoprodotta ai vivai che distribuiranno le piantine ai loro associati. Questo permette di usare il seme senza commercializzarlo, ma occorre comunque la comunicazione ed il permesso del servizio fitosanitario di competenza.

Cosa si potrebbe salvaguardare la biodiversità in orticoltura?

Secondo me bisognerebbe eliminare progressivamente la possibilità della deroga, in modo che il mondo del biologico sia costretto ad utilizzare sementi bio. Questo incrementerebbe il mercato della semente biologica permettendo alle piccole aziende produttrici di vivere e quindi rendendo disponibili sul mercato anche varietà di interesse solo locale. Inoltre bisognerebbe rendere più facile la registrazione di varietà con una sorta di "autocertificazione" valida per varietà ed ecotipi dei quali si reputi importante il recupero. Questi interventi potrebbero rendere economico il lavoro di recupero e la successiva commercializzazione di ecotipi locali.

Intervista ad Alberto Olivucci

Pensando al problema della biodiversità volevo sia chiedere una breve intervista telefonica a Alberto Olivucci, presidente di Civiltà Contadina, l'associazione romagnola che tra l'altro si occupa della salvaguardia dei semi, sia intervistare qualcuno della ditta sementiera Arcoiris, che produce sementi biologiche e biodinamiche. Quando ho telefonato alla sede di Arcoiris mi hanno consigliato di parlare con Olivucci, uno dei loro soci, e così ho preso due piccioni con una fava, come usa dire. Lo stesso Olivucci gestisce una azienda agricola che si occupa proprio della produzione di semi biologici.

A proposito di biodiversità, quale è secondo lei la dimensione del problema?

E' un problema a due livelli, entrambi culturali. Il primo è un problema italiano, noi italiani non abbiamo il senso della responsabilità privata, personale. Se sappiamo che esistono varietà di piante in pericolo di estinzione non ce ne curiamo in prima persona, siamo capaci di fare manifestazioni e altro ma non facciamo niente personalmente, siamo "pecoroni". Noi come associazione facciamo quello dovrebbero fare tutti, conservare delle varietà. Ogni socio si prende responsabilità personale per la varietà che conserva. Se questo lavoro di conservazione viene svolto da gruppi che si appropriano dei semi, questi vengono privatizzati, non sono più a disposizione di tutti. La conservazione deve essere fatta da associazioni democratiche, non accentrate.

Finché la biodiversità era considerata uno strumento per sfamarsi veniva protetta da tutti, oggi che non si sa neanche cosa sia nessuno se ne cura.

Come varietà ancora presenti, in Italia non siamo messi malissimo, abbiamo una ricchezza di varietà molto maggiore degli altri paesi europei, stiamo facendo un ottimo lavoro.

Un secondo problema è un problema universitario. Le università italiane non collaborano nella maniera più assoluta al lavoro di

salvaguardia, a parte pochissime eccezioni. Si meritano che gli taglino i fondi.. I centri di ricerca universitari speso lavorano sugli OGM e sulla manipolazione genetica, e oltre tutto brevettano i loro risultati che quindi non sono a disposizione di tutti, anche se le ricerche sono finanziate con denaro pubblico. Le università che hanno creato delle banche genetiche NON rendono disponibile il loro materiale, anche quando producono dei nuovi ibridi e noi chiediamo le varietà utilizzate come base queste non ci vengono date. Stessa cosa per gli studi di valutazione del materiale genetico, i risultati non vengono resi pubblici. Tutti questi ostacoli andrebbero rimossi, i semi devono essere di tutti, questa è democrazia.

Il vostro lavoro di conservazione è rivolto solo ai semi o anche alle piante arboree?

Civiltà Contadina si occupa per lo più di semi di piante ortive e cereali, mentre non ci occupiamo molto di frutta antica, ci sono altri che lo fanno molto bene, sia singoli che associazioni, ad esempio Archeologia Arborea, ed altri. Nessuno di noi fa questo lavoro per i soldi, siamo tutti volontari che lavorano per passione, anche conservare nel proprio orto una sola varietà è importante. Non spendiamo soldi per un ufficio o per una segreteria, siamo organizzati in gruppi locali e abbiamo un nostro giornalino.

Siete organizzati a livello nazionale o internazionale?

Abbiamo contatti sia con altre associazioni italiane che di altri paesi.

Parlandole invece come socio di Arcoiris e produttore di sementi vorrei chiedere se lavorate solo con varietà registrate o pensate di registrarne qualcuna?

Riproduciamo solo varietà registrate, è assolutamente impensabile per una piccola ditta sementiera sostenere i costi di registrazione di nuove varietà. Anche solo lavorando con le varietà già registrate c'è comunque una ricchezza genetica molto elevata, è semmai un problema per noi avere un mercato sufficientemente ampio da giustificare la produzione di un alto numero di varietà. Comunque come Arcoiris abbiamo già un catalogo piuttosto ricco. Anche l'Ense comunque rema contro, abbiamo chiesto di indicarci, in base alle richieste di deroga fatte dagli agricoltori biologici, quali varietà vengono ricercate e non sono ancora disponibili nel biologico, ma l'Ense non ci mette a disposizione questi dati.

Una richiesta posso farla io, servono cipolline da seme bio.

Non sarebbe per noi un problema produrle, è molto facile, solo che per fare questo avremmo bisogno di una apposita licenza che non abbiamo. Siamo comunque disponibili ad insegnare agli agricoltori la tecnica per autoprodurle, non ci vogliono molte attrezzature.

Quali sono i vostri clienti, agricoltori o vivaisti?

Di vivaisti ne vediamo pochi, e quindi non conosciamo bene neanche le loro esigenze. È un peccato perché essendo una realtà piccola potremmo fare "l'abito su misura", venire incontro anche ad esigenze particolari. Bisogna considerare che ci vuole del tempo per i risultati. Se ci venisse richiesta ora una certa varietà di cavolo dovremmo prima fare una ricerca delle sementi base e la sperimentazione su di esse. Se avessimo seminato a luglio del 2008 raccoglieremmo il seme base a luglio del 2009, questo lo semineremmo per il raccolto del 2010 e quindi andrebbe nel catalogo del 2011.

Pensiamo comunque che la richiesta dei semi debba partire dal basso, non come si fa con gli ibridi e gli OGM che vengono imposti dall'alto all'agricoltore, come è stata imposta la rivoluzione verde. Pensiamo, al contrario, che le ditte sementiere debbano essere al servizio degli agricoltori e studiare le soluzioni più adatte per ciascuna situazione.

Il biologico in forma di frutta, verdura, vino, farine, trasformati, oli, formaggi, prodotti equi e solidali, prodotti erboristici, informazione, letture, musica, video e tanto altro per praticare forme di qualità della vita diverse per condividere una visione di uno spazio senza padri e padroni

Riflessioni a margine di una “festa-mercato”

CampiAperti in Piazza Verdi

Festa dei produttori e dei consumatori biologici di XM24, VAG61 e SAVENA Venerdi 22 ottobre 2008

Esaurita l’adrenalina dei preparativi e spese tutte le parole in piacevoli chiacchiere con persone conosciute e non, che condidono i temi dell’associazione o meno, è una la riflessione che continua a lavorare in testa...

Mercato o manifestazione culturale?

Tutto ha origine quando in mattinata, in attesa dell’arrivo dei produttori, ci si preoccupava degli eventuali imprevisti, ad esempio ci si interrogava sul fatto che l’associazione è un’associazione culturale e l’evento è classificato, dalla richiesta in Comune, come manifestazione culturale, ma in realtà si sarebbe trattato di un mercato in piena regola.

Uno dei suggerimenti ricevuti era di non esporre prezzi, per non incorrere in multe o contestazioni, e chiedere formalmente un’offerta libera a favore dell’associazione, quando in realtà si sarebbe chiesto una cifra ben precisa,

che corrispondesse al lavoro necessario per produrre il bene scambiato.

E la questione che si impone all’attenzione è: un mercato non è forse una manifestazione culturale?

E’ la stessa cosa acquistare da un “pachistano” in via Petroni, all’Ipercoop, in un suk o in un bazar nordafricano, a Porta Portese e così via, dal punto di vista “culturale”?

Il consumo come linguaggio

Sociologi, antropologi e studiosi di scienze sociali ragionano da tempo sui sistemi di valori, cioè i fattori culturali, legati ai fenomeni di consumo, che molti considerano un vero e proprio linguaggio di cui i soggetti si servono per costruire la propria soggettività, esprimere la propria identità e soddisfare anche bisogni di carattere relazionale.

In pratica visto il ruolo sempre maggiore che assume il consumo nella vita delle persone viene usato anche per il suo valore simbolico, per identificarsi o differenziarsi rispetto ai gruppi sociali di riferimento e per veicolare significati culturali (Miller, 1998,

Douglas e Isherwood, 1984). Da molti studiosi queste sfumature sono osservate solo in senso soggettivo, secondo un punto di vista individualista, mentre si può affermare che molti consumatori oggi, che preferiscono considerarsi “consum-attori”, siano orientati nelle loro scelte anche da un senso di responsabilità collettiva nei confronti della terra, dei diritti umani e del lavoro, e sono ormai termini noti quelli di consumo critico, consapevoli, ecc., concretizzati nella scelta di prodotti biologici, locali, dell’agricoltura contadina, del commercio equo e solidale, attraverso reti di soggetti che definiscono nuove “politiche del quotidiano”, orientate al risparmio energetico, al recupero degli oggetti e all’allungamento della loro vita media, al riciclaggio dei rifiuti e la tendenza a incrementare soluzioni relazionali per soddisfare i bisogni rispetto alla scelta esclusiva di soluzioni mediate dal mercato (Biolghini 2007, Sassatelli, Leonini, 2008).

In questo senso dunque, appare già più sensato considerare un mercato come una manifestazione culturale.

Ma perché oggi è diffusa l’opinione che Il Mercato con le mauscole, cioè quello globale, sia una struttura in qualche modo “asettica”, impersonale, che vive di vita propria, al di sopra delle possibilità di scelta delle persone e privo di connotazioni culturali, o meglio politiche? La risposta che si può dare è che questa convinzione è fondata sulla credenza che attraverso Il Mercato si affermino le leggi dell’economia a discapito della politica, ma alcuni studiosi affermano, al contrario, che il predominio del paradigma economico rappresenti l’affermazione di una politica ben definita, cioè quella utilitarista, e non l’assenza di politiche (Mauss 2, Latouche, 2003).

E mentre scriviamo questo appare chiaramente evidente: gli stati nazionali intervengono con cifre stratosferiche per salvare le banche ma non per i servizi pubblici, per il welfare, o per risolvere il debito dei paesi in via di sviluppo o la fame nel mondo (e per affrontare questi problemi spesso sono state richieste cifre minori di quelle sborsate in questi giorni...).

E’ diffusa, dunque, l’idea che per il fatto che il Mercato mondiale sia fondato sulla razionalizzazione dei sistemi produttivi e distributivi, la delocalizzazione della produzione, lo sradicamento dell’agricoltura e dell’allevamento dalla terra, che sia una struttura priva di valori culturali, oggettiva come le leggi dell’economia...

Ma l’economia, si sa, è una scienza imperfetta e, com’è noto, non è in grado di spiegare come mai il consumatore scelga il suo “paniere” (perché mai useranno questa parola, immaginiamo un bravo consumatore-manager – ottimizzatore delle spese, con la ventiquattre da un lato e il cestino di vimini da picnic dall’altro...), anche sulla base di convinzioni “non razionali”, cioè non orientate dal rapporto qualità/quantità/prezzo (ma va? Allora poi non metterebbero i “Fonzies” e i “Kinder Bueno” davanti alle casse...).

Ci troviamo di fronte a una grossa ambiguità nel “Sistema di Mercato Globale”: da un lato si considera tutto il percorso delle merci, “razionalizzate”, prodotte in serie, tutte uguali di fronte al minimo comune denominatore del denaro, e poi c’è tutto un processo per tentare di reintrodurre i valori culturali “mangiati” dalle macchine delle catene produttive, dai guanti di gomma dei lavoratori e dai disciplinari sulla sicurezza alimentare (con tutte le nefandezze per la salute che spesso nascondono...). Un processo che sembra voler prendere un pollo, utopisticamente asettico, “pulito”, che ha vissuto trenta giorni, a dir molto, nello spazio di un foglio A4, per poi riempirlo di immagini di galline ruspanti, altrettanto ruspanti cuochi e bambini felici intorno a tavole imbandite a festa...

C’è una contraddizione nel considerare il Mercato impersonale, economico e non culturale né tanto meno politico (“mai guai!”,

direbbe il tipico economista neoclassico bolognese!) e poi far lavorare gli esperti di marketing e pubblicità per dotare le merci di valori e connotazioni culturali appetibili dai diversi “target” di consumatori (la “giovane donna salutista”, il “bambino goloso” – di tutte le età – il “consumatore in bolletta” che sceglie solo prodotti sottocosto, ecc.).

Il fattore più interessante è l’apparente diversificazione di prodotti da parte delle aziende multinazionali e della grande distribuzione, allo scopo di raggiungere tutte le fasce di consumatori, quando poi in realtà le materie prime, le strutture produttive e quindi in fin dei conti i prodotti, sono gli stessi.

Consumo e informazione

I soggetti che operano sul Mercato Globale spendono notevoli energie (e investimenti) per operare quel “reincanto” necessario a trasformare le merci in oggetti desiderabili e a tutto tondo, ricchi di sfumature anche culturali (Ritzer, 2000).

E le realtà del consumo critico? Anche per queste realtà è necessario lavorare sull’informazione, ma se le aziende multinazionali giocano su fattori emotivi, secondari rispetto al “contenuto” delle merci, cioè ciò che riguarda il lavoro reale e gli “input” necessari alla produzione, anzi, il più delle volte i processi produttivi sono occultati e si disperdono nell’ampiezza del Mercato Globale; mentre per quanto riguarda l’economia solidale e alternativa si riscontra un’informazione orientata proprio a rendere evidenti i legami tra produzione e consumo, non solo in termini dell’ormai onnipresente “filiera corta” (che tutti la vogliono ma – quasi - nessuno la piglia!), ma soprattutto in termini di conoscenza dei processi produttivi, dei produttori, dei luoghi di origine, ecc.

L’informazione che caratterizza queste reti è incentrata da un lato sulla critica al sistema globale di produzione e consumo, e tenta di smascherare i processi di accentramento di poteri e redditi, le gerarchie della produzione mondiale, e le conseguenze per la libertà del consumatore finale e degli stessi produttori; mentre dall’altro lato c’è l’intenzione di informare sulla conoscenza diretta dei processi produttivi e dei produttori, cosa che spesso si rivela molto gratificante anche dal punto di vista relazionale e molto più efficace dei sistemi comunque razionalizzati di “reincanto” che i sociologi studiano nei centri commerciali.

Si potrebbe parlare, per queste reti alternative, di “creazione di nuova socialità” al posto del “reincanto”, un fattore di cui le società contemporanee paiono sempre più bisognose. Si potrebbe dire che il Mercato fallisce perché parla all’emisfero razionale, il sinistro, quello ormai stanco e sovrasfruttato, mentre le reti di economia solidale parlano al destro, creativo ed emotivo, ma anche in grado di intuizione, di integrazione dei conflitti...

Se Il Mercato per dotare le sue merci di attributi culturali che le rendano appetibili ai consumatori è obbligato a lavorare attraverso la pubblicità, che com’è noto oltre ad essere costosa può essere anche ingannevole, sui banchi dei mercati locali, dei prodotti ecologici e equo-solidali, invece, appaiono prodotti che in qualche modo “parlano da soli”, parlano delle famiglie che attraverso di essi trovano un sostegno economico soddisfacente a tanti livelli, anche se faticoso, parlano del rispetto per la terra e per il lavoro, parlano della soddisfazione del consumatore, che può realizzare le proprie convinzioni etiche ed ecologiche nel quotidiano, in una comunicazione multisensoriale che coinvolge anche il palato, l’odorato, il tatto, perché la differenza con i prodotti standardizzati è evidente.

Citiamo per concludere, il testo del comunicato in occasione della festa-mercato in Piazza Verdi:

[...] le esperienze di gestione di CampiAperti nei tre mercati che sono attivi tutte le settimane vogliono rappresentare dei luoghi fisici in cui è possibile costruire nuove relazioni e un diverso modo di socializzare, un’altra inclusione che sfugge alla regola imperante della produzione e del consumo impersonale, in luoghi senz’anima come i supermercati.

L’assenza di intermediari fra produttori e consumatore permette agli agricoltori di avere un reddito più adeguato per la loro attività e ai consumatori di poter acquistare prodotti sani e di qualità a prezzi convenienti. L’agricoltura non è più solo business e speculazione ma torna a essere lavoro creativo e stimolante per produttori e co-produttori.

Anche queste parole confermano la convinzione che anche un mercato possa e anzi debba essere considerato come un evento culturale e che un mercato con questi presupposti sia una vera e propria festa!

Testi citati

AA. VV. Mauss 2. *Quale “altra mondializzazione”?* Bollati Boringhieri, Torino, 2004 (ed. originale 2002).

Douglas, M. e Isherwood, B. *Il mondo delle cose. Oggetti, valori, consumo.* Il Mulino, Bologna, 1984 (ed. originale 1979).

Miller, D., *Teoria dello shopping*, Editori riuniti, Roma, 1998.

Latouche, S., *Giustizia senza limiti: la sfida dell’etica in una economia mondializzata.* Bollati Boringhieri, Torino, 2003.

Biolghini, D., *Il popolo dell’economia solidale: alla ricerca di un’altra economia*, Emi, Bologna, 2007.

Ritzer, G., *La religione dei consumi. Cattedrali, pellegrinaggi e riti dell’iperconsumo*, Il Mulino, Bologna, 2000 (ed. originale 1999).

Sassatelli, R. e Leonini, L. (a cura di), *Il consumo critico: significati, pratiche, reti*, Roma, Laterza, 2008.

Raj Patel I padroni del Cibo

Feltrinelli, 2008

Circa un miliardo di persone nel mondo è denutrito. Un altro miliardo è obeso. Quasi metà della popolazione mondiale vive quotidianamente il problema di un'alimentazione insufficiente. L'altra metà soffre dei tipici problemi legati a un'alimentazione sovrabbondante e alle disfunzioni che ne derivano: diabete, eccesso di peso, problemi cardiocircolatori. È un paradosso? Solo apparente, argomenta Raj Patel, perché questo stato di cose è l'inevitabile corollario di un sistema che consente solo a un pugno di grandi corporation di trarre profitto dall'intera catena alimentare mondiale. Questo volume è un'indagine che svela per la prima volta i retroscena della guerra in corso per il controllo delle risorse alimentari: un vero e proprio giro del mondo che spazia dall'aumento dei suicidi tra i contadini asiatici alle sventurate conseguenze degli accordi commerciali tra Messico e Stati Uniti, dell'emergere dei movimenti dei senza terra in Brasile al fallimento di molte produzioni agricole africane, fino a toccare le sofisticate tecniche di manipolazione dei consumatori nel ricco Nord del mondo.

Altri titoli sulla biodiversità in agricoltura

Manifesto sul futuro dei semi, Commissione Internazionale per il Futuro dell'Alimentazione e dell'Agricoltura (ARSIA, Regione Toscana, dicembre 2006)

Manuale pratico per salvare i semi e difendere la biodiversità, COGEC-STRE, PE, Almanacco Slow Food 2008

Masini, S., Scaffidi, C., *Sementi e diritti, grammatiche di libertà*, Slow Food Editore, Bram 2008

Colombo, L., Fame. Produzione di cibo e sovranità alimentare

Rifkin, J., Il secolo biotech, Il commercio Genetico e l'inizio di una nuova era, Baldini e Castoldi, Milano, 1998

Fowler, C., Mooney, P. 1993 Biodiversità e futuro dell'alimentazione, Red edizioni, Como

Siti

www.kokopelli.asso.fr

www.semirurali.net

www.redsemillas.info

www.semencespaysannes.org

biodiversita.info



Campi Aperti
Sovranità Alimentare

Supplemento al numero 186 del 26/04/2007 di ZIC Zero in Condotta Aut. del Tribunale di Bologna n.6497 del 7/10/1995. Direttore responsabile: Valerio Monteventi.

Stampato presso la tipografia Il profumo delle parole presso la Casa Circondariale di Bologna consorzata CIC - Consorzio di Iniziative Sociali - Via del Fonditore, 16 Bologna - Telefono 051 532272

Tutte le immagini, ove non indicato altrimenti sono realizzate da Reflecsa

reflecsa.contaminati.net

reflecsa@indivia.net

La riproduzione parziale o totale di questo giornale per scopi non lucrativi è altamente consigliata.

www.campiaperto.org
assemblea@campiaperto.org

Realizzato con il contributo di

PRO.BER

Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna