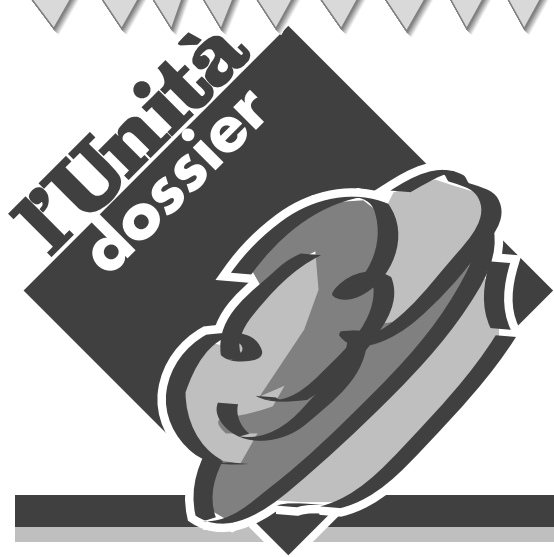


LA BIODIVERSITÀ



Il genocidio dei prodotti tipici

Formaggi, frutta, salumi in estinzione

«Persico del Lago Maggiore, le sardele e i carpi del Garda, il temolo dell'Adda, le galline padovane, le olive di Bologna e del Piceno, il rombo di Ravenna, la lasca del Trasimeno, le carote di Viterbo, le spigole del Tevere, i rovigioni e gli agoni del lago di Albano, le lumache di Rieti, i fichi di Tuscolo, l'uva di Narni, l'olio di Cassino, le arance di Napoli, le murene dello Stretto...» I cereali: «il panico lombardo, il miglio campano»; poi: «miele di Sicilia e di Taranto, zucchero di Sicilia»; i vini: «il Falerno,

il Greco di Toscana (San Gimignano) e San Severino (Colli Lucrini), il Trebbiano di Toscana, il Piceno...» I formaggi: «il marzolino e il parmigiano delle regioni cisalpine». Il sale: «dev'essere bianco e pulito come quello di Volterra». E le castagne: «Appreziate un tempo quelle di Napoli e Taranto, oggi le Milanesi». Ecce la «biodiversità», i prodotti tipici. Sono quelli di quattrocento e passa anni fa, ripresi peraltro da autori latini come Columella, Apicio, Orazio, Catone... Seguono la carta geografica dell'economia e della tradizione italiana, da Nord a Sud

e da Est a Ovest. Li elenca, e ne parla, l'umanista Bartolomeo Sacchi, lombardo di origine e romano d'adozione. È il 1570 quando scrive la sua opera, ed è il punto di partenza del recente bel saggio «La cucina italiana» di Capatti e Montanari: è una geografia che rimane pressoché invariata fino a pochi anni fa, fino al boom dell'omologazione industriale su vasta scala, fino al secondo dopoguerra inoltrato, quando si recide completamente il legame delle città con la cultura contadina. E oggi a dare il colpo finale alla diversità dei prodotti e delle materie prima

potrebbero essere le biotecnologie e la ormai stracitata globalizzazione che tendono a omologare e a cancellare le diversità biologiche - e quindi anche organolettiche - dei prodotti.

Ma la biodiversità è anche garanzia per la sopravvivenza: nel 1970 la «nebbia del granturco» ha distrutto mais per un valore di mille milioni di dollari e ha ridotto la resa delle colture del 50%. La capacità di resistere a questa malattia del mais è stata trovata in una vecchia varietà di mais africano. Se l'espandersi delle colture omologate geneticamente distrugge queste «memorie del territorio», questa grande varietà di specie, il rischio è di restare in balia di epidemie e carestie.

Dall'inizio del secolo si sono estinte 300mila varietà vegetali: continuano a sparire varietà di piante a un ritmo di una ogni sei ore. Ogni anno sparisce dalla

faccia della terra una foresta grande come l'Austria. Nel '900 è andata persa il 75% della diversità genetica nella produzione agricola: meno di 30 piante, oggi, nutrono il 95% della popolazione mondiale. Sempre negli anni '70 una forma di rachitismo ha distrutto le colture di riso dall'India all'Indonesia. La pianta resistente da cui sono risorte le risaie in un'area di mondo dove il riso è l'elemento essenziale dell'alimentazione, è stata trovata in un angolo nel nord dell'India. Oggi, probabilmente, non sarebbe più possibile trovarla e milioni di persone sarebbero morte di fame. Sia nel caso del mais americano, che del riso indiano, vecchie varietà autoctone hanno permesso la rinascita: in entrambi i casi la soluzione è stata trovata in Paesi in via di sviluppo, dove ancora la mano dell'uomo non aveva fatto troppi scempi. Sono quei paesi

STEFANO POLACCHI

ROMA «Sai, alla fine degli anni Settanta i compagni della sinistra mi attaccavano, mi davano del radical chic: eravamo quelli che pensavano solo a bere e mangiare, che spendevamo per il cibo...». E ora? Ora Carlo "Carlin" Petrini, presidente di Slowfood, tratta a Strasburgo coi parlamentari europei sulla sicurezza alimentare e sui prodotti tipici da proteggere e lotta sulle barricate accanto ai nuovi rivoluzionari, quelli che hanno animato le proteste di Seattle e vogliono un mondo diverso, più giusto e più umano.

Ottantamila soci, 25mila in Italia, gli altri in 40 paesi nel mondo, 5000 solo in America: anche se in pillole, questa fotografia di Slow food dà l'idea di cosa sia diventata questa specie di «lobby» del gusto che in meno di 20 anni dal castello di Bra nelle Langhe ha iniziato a far tremare le multinazionali del transgenico e a scatenare passioni in mezzo mondo. Incontriamo Petrini a Roma, durante una delle sue calate in cui sprona il Palazzo a «fare le cose giuste» anche in vista del Salone del gusto di Torino e del Premio di Bologna che farà emergere quei produttori che in qualche modo tutelano e garantiscono il patrimonio enogastronomico in ogni angolo del mondo.

Come immagina un gourmet come Carlin il mangiare del 2000?

La sfera di cristallo non ce la posso avere... Mi sembra però che siano due gli ingredienti fondamentali della gastronomia, oggi: da una parte la salubrità del cibo e la sicurezza alimentare e dall'altro quello di una erosione genetica delle materie prime, di frutta, di verdure e di razze animali, e quindi l'impoverimento notevole del patrimonio. A ciò si aggiungono le nuove frontiere del transgenico. Insomma: penso che il caos regni abbastanza sovrano nel regno dell'alimentazione anche in presenza di paesi ricchi e opulenti che spremano le risorse e le materie prime di fronte a paesi poveri che ancora vivono la piaga della fame. Non è un bel quadro nel complesso.

Paesi poveri. Ma qual è il legame tra la battaglia di Slow food per la tutela dei sapori e dei prodotti tipici e la battaglia contro la fame nel mondo. Non c'è contraddizione, non si rischia anche un po' il grottesco?

C'è un filo che invece unisce queste battaglie, ed è la tutela della biodiversità. Le battaglie che facciamo noi per rafforzare una cultura del gusto, sono battaglie che vanno nel senso della biodiversità. Ma non è possibile parlare di questo senza avere un approccio planetario. La biodiversità è seriamente minacciata di più proprio in quei paesi poveri dove si assiste a razze di ogni tipo che impoveriscono il loro patrimonio. Questo è il filo conduttore forte.

Ma cosa è e qual è l'importanza della biodiversità?

In campo alimentare è il mantenimento di un patrimonio di specie genetiche di frutta, verdure, razze animali e mai come oggi è minacciata, anche qui in Italia. Noi stiamo perdendo delle razze di mucche da latte italiane in favore delle olandesi: producono di più e quindi si preferisce allevare le olandesi. Ma il più latte delle frisoni olandesi non dà lo stesso formaggio che danno le nostre mucche. Allora, la perdita di quei formaggi è la perdita di biodiversità, in questo caso di prodotti tipici. E di esempi ce ne sono tanti. C'è l'impoverimento di un nostro patrimonio in virtù di un appiattimento, di un'omologazione. È questa la ragione per cui noi contrastiamo questa tendenza. Questo eviden-

Nel '900 distrutto il 75% della diversità genetica dei prodotti agricoli: 30 piante per sfamare il 95% della gente



Animali domestici: estinta nel secolo la metà delle razze. E un terzo delle 770 restanti in Europa sta scomparendo



«Gusto e sapori salveranno il mondo»

Petrini: dopo Prometeo, il mito di Noè

zia anche un'altra caratteristica propria di Slowfood e che ormai ne è una delle colonne portanti: non si può essere gastronomi oggi, nel 2000, senza essere ambientalisti. E agli amici ambientalisti dico la stessa cosa, all'inverso: non si può essere ambientalisti senza essere buongustai. Nel campo ad esempio dei cibi biologici, finora ha dominato una tendenza di tipo ideologico: io produco un cibo sano e biologico, se poi fa schifo non me ne frega. Questo è stato un po' il principio. Stiamo cambiando questo approccio ideologico in uno gustativo: si può fare un biologico buono ed è quello che devono sforzarsi di fare i produttori biologici.

Arcigola-Slowfood ha lanciato l'ambizioso progetto dell'università del gusto, dei laboratori, lo slogan dei «sapori-saperi... Come pensi che interagisca questa esperienza con il mangiare del 2000? Innanzitutto noi registriamo una grande fame di sapere: il cordone ombelicale che univa il sapere della cultura contadina con il consumatore è definitivamente reciso. Io appartengo all'ultima generazione scuoiale: il coniglio da mio nonno, fare il salame...

Ma non si rischia il grande paradosso che proprio nell'era della globalizzazione si voglia tornare al recinto dell'orticello di casa propria?

Questo non è un paradosso. Questa è estrema modernità. Io penso che nel nuovo secolo sia obsoleto il mito di Prometeo del progresso infinito, mentre invece si svilupperà il mito di Noè, di colui che ha conservato.

Ora noi abbiamo bisogno - ed è stretta modernità - di conservare, di essere conservatori. Stiamo sacrificando al mito di un progresso incomprensibile tutto il nostro patrimonio: basta! Il mito sarà Noè, il conservatore. E il nostro impegno è quello di realizzare nel 2001 un grande meeting mondiale dei Noè dell'agroalimentare. Una sorta di Prima

internazionale dell'Arca?

Sì, e il nostro lavoro riguarda anche i paesi in via di sviluppo. In Australia ci sono già una decina di banche di semi e ci sono qua e là dei collezionisti di piante tipiche. Negli Usa, anche lì grande sviluppo di banche di semi... Ho conosciuto in North Carolina un coltivatore che ha quaranta-cinque tipi di mele, esemplari storici degli Stati Uniti... C'è questa sensibilità... In Africa ci sono poche cose, purtroppo, anche se cominciano ora diverse organizzazioni non governative a realizzare delle banche di sementi. Noi a Torino, al Salone del Gusto di quest'anno, vogliamo presentare insieme a queste Ong un piano di «presidi» per il Terzo Mondo che dovranno partire da lì, dalla salvaguardia di questi prodotti e dalla loro produzione agricola...

Si delinea dunque un'ipotesi diversa anche di cooperazione alimentare: non più portare i prodotti dal mondo ricco, ma partire dai prodotti locali...

Certo, e abbiamo già un'esperienza in questo campo. Noi abbiamo riaperto una scuola alberghiera a Sarajevo, dopo la guerra. Stiamo aiutando in Nicaragua per sminare dei campi fertili da destinare all'agricoltura, e da quattro anni gestiamo la mensa di un ospedale di indios Yanomani in Amazonia. Quando siamo arrivati, la mensa dava riso e simili. Noi abbiamo riportato la cucina autoctona che è stata vissuta anche come forma terapeutica. E richiede un gran lavoro: la manioca va lavorata, grattata, deve uscire il veleno... ed è già un'esperienza nel senso del rispetto delle culture autoctone.

Vide descrivono come i tetragoni della guerra contro le biotecnologie, che invece le multinazionali interessate accreditano come la soluzione ai problemi della fame nel mondo. In questo settore non rischiate di cadere nell'ideologismo?

Non penso proprio, e comunque mi dispiace

che si sia data di noi questa immagine. Noi siamo in ottimi e costanti rapporti con la Confederation Paysan di Boves in Francia e con la Via Campesina. A Seattle la posizione sulle biotecnologie era già compromessa dall'invasione e dall'arroganza delle multinazionali come Monsanto e Novartis: usavano lo strumento della fame per legittimarsi. Ma è un argomento assolutamente falso: la fame nel mondo è determinata da colossali iniquità, non dalla mancanza di biotecnologie estreme. Non solo: nell'appropriarsi delle ricchezze dei paesi poveri, queste multinazionali inserivano nuovi semi killer che non riproducevano più e quindi vincolavano i coltivatori a tornare a comprare le loro sementi. Le conquiste dei campi non si fanno più con la guerra, ma con le sementi. Le biotecnologie possono avere un ruolo positivo nel campo farmaceutico, ma anche nella tutela di alcune specie in estinzione, così come possono essere strumento di distruzione e razza.

Prima ha citato il Nicaragua: mica starete lanciando una nuova campagna di «alfabetizzazione gastronomica» come quella ai tempi del governosandinista?

In realtà è proprio così: l'alfabetizzazione in occidente si manifesta attraverso la tutela dei sapori e dei prodotti tipici, nei paesi poveri si deve manifestare attraverso l'appropriazione culturale dei mezzi e sistemi produttivi. Un'agricoltura rinnovata, a misura di ambiente e d'uomo... Altrimenti si apre la strada a un'agricoltura massiva. Nel Terzo Mondo è un disastro, ma da noi anche. C'è una dualità nella produzione agricola che non va bene: ci sono produttori ricchi che producono in modo massivo merce di scarsissima qualità per consumatori poveri e produttori poveri che producono cose di grande livello, di nicchia, per consumatori ricchi. Non va bene. E l'alfabetizzazione dei consumatori è essenziale per capire questo. Altri-

menti hanno spazio gli speculatori. Mio nonno spendeva il 50-60% del suo reddito per mangiare, mentre ormai noi spendiamo il 15% e in Usa meno del 12%. L'investimento nel cibo deve essere recuperato: ne va del nostro futuro. Questo è il nostro ragionamento, e purtroppo lo facciamo solo noi, unica associazione ecogastronomica: caro consumatore, vuoi la qualità? Paga! Se non si fa questo ragionamento, l'agricoltura non si rigenera. Come si può esaltare la qualità dei formaggi d'alpeggio e poi non esser disposti a pagarli più dei formaggi industriali?

Ma tutto questo territorio, non rischi di distruggere la creatività? No: sposare la difesa del patrimonio territorio non vuol dire vietare o negare la creatività, assolutamente. Ma l'ancoraggio al territorio è spesso una salvezza, un faro anche per creare nuove cose...

Termina così - proprio con una battuta sul territorio - la chiacchierata con Carlin Petrini, davanti a una splendida bottiglia di Chianti di Rancia. «Lo senti che vino, questo sì che è un gran toscano: senti, ha proprio il carattere... di un piemontese!».

