

Data:

martedì 21.10.2014

SOLE 24 ORE - FOCUS

Estratto da Pagina:

23

Modelli a confronto. Dall'Asia agli Stati Uniti nel mondo 500 milioni di piccole aziende

La sfida dell'agricoltura familiare

Petrini: «Non demonizziamo le coltivazioni intensive ma valorizziamo questa forza emergente»

Fernanda Roggero

■ Secondo la Fao esistono circa 30 mila piante commestibili. Quelle utilizzate nel corso dei secoli ad uso umano sono poco più di 7 mila. Ma oggi il 90% delle calorie assunte nella dieta quotidiana proviene solo da 30 colture e solo tre specie (riso, grano e mais) apportano più di metà del fabbisogno energetico. Quando si parla di biodiversità - o meglio della necessità di difendere la pluralità biologica - si fa riferimento a queste cifre scarse. Dietro a cui emerge una scottante tematica sociale

PICCOLO MA NON VECCHIO

Non è un ritorno all'arcadia: sempre più spesso sono aziende innovative, capaci di sfruttare le tecnologie ma ancorate al territorio

ed economica. Tutelare l'ambiente tutelando le economie di piccola scala che del territorio sono custodi non è più solo il mantra di economisti alternativi. «Persino il Papa è sceso in campo - sottolinea Carlo Petrini, fondatore di Slow Food e gran patron dell'appuntamento torinese del Salone del Gusto-Terra Madre -. L'altro giorno Francesco ha inviato una lettera alla Fao proprio su questi argomenti: una presa di posizione netta a favore delle comunità e delle persone rispetto ai mercati».

E non a caso il tema centrale

della manifestazione che si svolgerà dal 23 al 27 ottobre al Lingotto è l'agricoltura familiare. Quella che, sempre secondo la definizione della Fao, conta 500 milioni di aziende al mondo, corrispondenti al 98% delle proprietà coltivabili. Proprietà estremamente frammentate (in media inferiori ai cinque ettari) ma indispensabili nella tutela di alimenti a rischio di estinzione. Spulciando i dati Fao si scoprono percentuali sorprendenti. Non il fatto che il Sud America, terra di latifondi, abbia solo il 18% di aziende agricole familiari, quanto piuttosto il dato che negli Stati Uniti queste piccole imprese realizzino l'84% di tutta la produzione agricola (per circa 230 miliardi di dollari di fatturato).

«È un mondo che cresce - continua Petrini - qualcosa è mutato negli ultimi tempi e ci si sta accorgendo che questa economia sui territori è potentissima. Ed è in mano alle donne, che invece nell'agricoltura intensiva sono praticamente escluse». Le Nazioni Unite avevano nominato il 2014 Anno internazionale dell'Agricoltura familiare: 350 organizzazioni in 60 Paesi sono impegnate per far emergere e valorizzare queste realtà.

E Terra Madre si prepara ad accogliere 400 comunità del cibo provenienti da cento paesi e oltre mille prodotti dell'Arca del gusto, la caravella ideale in cui trovano rifugio i prodotti a rischio di estinzione. Ad oggi sono saliti sull'arca 2 mila prodotti, ma l'ambizione è portarli a 10 mila, come 10 mila sono gli orti che si vogliono realizzare in Africa.

«Non sottovalutare la forza delle comunità agricole radicate nei territori e lavorare sulla

difesa della biodiversità - precisa il fondatore di Slow Food - non significa mettere in discussione l'importanza dell'agricoltura intensiva, ma tutelare realtà economiche e sociali e saper leggere i fenomeni in divenire. Non ultimo il ritorno all'agricoltura di molti giovani, anche in Italia». Giovani che non sono sognatori alla ricerca dell'arcadia, ma professionisti competenti, capaci di utilizzare al meglio tecnologie e innovazioni. «Spesso sono impegnati in aziende biologiche, con un collegamento forte al territorio».

Il Salone del Gusto si apre a pochi mesi dall'avvio dell'Expo. Slow Food, seppure con un atteggiamento di distanza critica su alcune scelte, sarà presente: «L'importante è che ci sia un colpo d'ala e che Expo riprenda un po' l'anima per uscire dai confini troppo stretti della kermesse gastronomica».

A BASSO IMPATTO

SOSTENIBILITÀ. Fatti e non parole. Nelle ultime quattro edizioni Salone del Gusto e Terra Madre hanno ridotto del 65% l'impatto ambientale. L'obiettivo ora si sposta sulla sostenibilità a 360 gradi: ambito sociale, culturale ed economico. Per misurarlo nelle prossime edizioni saranno individuati - grazie a un team di 40 imprese ed enti - indicatori specifici e una metodologia di ricerca ad hoc. Si tratta del Systemic Event Design (S.E.D.), sviluppato da Slow Food con il coordinamento scientifico dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e il patrocinio del ministero dell'Ambiente. Dall'edizione 2006 la quantità di rifiuti pro-capite durante i giorni del Salone è scesa da 1,1 kg a 0,75. I supporti cartacei sono diminuiti del 77,5% e i consumi di energia ridotti grazie all'uso di lampade Led. Per incoraggiare l'utilizzo di eco-imballaggi anche quest'anno si assegnerà il premio Slow Pack.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Data:
martedì 21.10.2014

SOLE 24 ORE - FOCUS

Estratto da Pagina:
23

Una kermesse della biodiversità



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.