

Altreconomia Edizioni presenta



“I semi e la terra” Manifesto per l’agricoltura contadina

**Un contadino ci salverà.
La piccola agricoltura è l’unica garanzia di cibo per tutti.
Questo libro spiega perché**

Milano, gennaio 2012: “I semi e la terra” è un libro che nasce da una semente fertile, quella del “movimento contadino”. In Italia e nel mondo, un numero sempre maggiore di contadini e piccoli agricoltori si organizzano in reti per difendere l’agricoltura contadina e i suoi attori, uomini e donne che in tutto il mondo -da sempre - coltivano la terra prima di tutto per vivere dei suoi frutti e solo poi per farne commercio. Sono loro che possono garantire davvero la sicurezza alimentare nel mondo, al contrario delle monoculture dell’industria agro-alimentare

Questo libro - scritto in collaborazione con Rete Semi Rurali - si schiera, raccogliendo le loro ragioni e “dissodando” molti luoghi comuni sull’agricoltura: ci ricorda *in primis* quanti e quali danni abbia prodotto l’agricoltura cosiddetta “moderna”, dalla Rivoluzione Verde ai semi ibridi, dai brevetti sulle sementi al consumo di territorio. E racconta i valori di cui sono custodi i contadini: la terra fertile, la diversità agricola, il rispetto dell’ambiente e le nuove relazioni solidali con i consumatori attraverso, ad esempio, la vendita diretta e i gruppi d’acquisto solidali.

L’autore, Davide Ciccarese, affronta, numeri e normative alla mano, le tematiche chiave dell’agricoltura. Le distorsioni del sistema agricolo mondiale, dal furto di terre allo sfruttamento dei lavoratori. Le leggi e la burocrazia “infestanti” che mettono sullo stesso piano l’industria agricola e il minuscolo produttore. I brevetti sulle sementi che espropriano i contadini di saperi millenari. Le iniquità della Pac, Politica agricola comune, e l’esigenza di riformarla. Le possibilità di accesso alla terra per i giovani che vorrebbero tornare a coltivarla o riprendere il potere familiare. Le agricolture “altre”, dal biologico al sinergico, dalla *community supported agriculture* alle fattorie sociali.

Un libro che va in profondità, senza mai perdere di vista la poesia della terra e la capacità dei contadini di raccontarla a chi mangerà i loro prodotti, attraverso nuove forme di alleanza tra produttori e consumatori.

“I semi e la terra” spiega - infine - le ragioni profonde dell’agricoltura contadina, l’unica davvero innovativa, che non distrugge la vita nella terra ed è in grado, se supportata, di garantire il cibo per tutti.

Lo sintetizza con grande chiarezza nell’introduzione Massimo Angelini, esperto di cultura rurale e fondatore del Consorzio della patata Quarantina: *“L’agricoltura contadina, ancora straordinariamente diffusa in Italia, è ancora quella più vicina al lavoro delle persone e alla cultura delle comunità, ai bisogni più elementari e a un’economia ciclica, praticata per professione o passione o necessità da chi mangia i propri prodotti perché produce prima di tutto per sé e la propria famiglia e poi anche per vendere; quella che coltiva prodotti, non contributi; quella che mantiene in vita sementi, esperienze, varietà, popolazioni. Un’agricoltura di basso o nessun impatto ambientale, fondata sulla tradizione familiare o su una scelta di vita legata a valori di benessere o ecologia o giustizia o solidarietà più che a fini di arricchimento e profitto. Un’agricoltura irrinunciabile per mantenere fertile e curata la terra (...), per mantenere ricca la diversità di paesaggi, piante e animali, per mantenere vivi i saperi, le tecniche e i prodotti locali, per mantenere popolate le campagne e la montagna. Tutto questo - l’agricoltura contadina, le sue sementi, la diversità di varietà e popolazioni, i saperi condivisi che ne hanno fatto un patrimonio, le comunità locali che di questo patrimonio sono artefici, testimoni e titolari - forma il tema di questo libro e, con prospettive talvolta differenti ma mai divergenti, orienta i contributi che lo animano”*.

In appendice un fermo immagine del “movimento contadino” in Italia: un grande rastrello che va da Rete Semi Rurali, che ha collaborato attivamente alla stesura del libro, a Civiltà Contadina, da Genuino Clandestino a Via Campesina.

“I semi e la terra” di Davide Ciccarese. 160 pagine, 10 euro

In libreria, nelle botteghe del commercio equo e solidale e sul sito www.altreconomia.it.

Davide Ciccarese, agronomo, si occupa di orti urbani e sviluppo agricolo sostenibile. È autore di “Cucinare le erbe selvatiche” e di “Il libro nero dell’agricoltura” (Ponte alle Grazie) e collabora con il Il Fatto quotidiano. È parte del Forum agricoltura sociale Lombardia e del comitato scientifico Food 4 life - Expo Virgilio, nonché presidente dell’associazione Nostrale.

In allegato e qui:

- l’indice del libro
- l’introduzione, di Massimo Angelini
- la copertina in alta risoluzione

Per maggiori informazioni www.altreconomia.it

Laura Anicio - Ufficio stampa Altreconomia

tel. 02.89.91.98.90 - cell.: 340 8431832

ufficiostampa@altreconomia.it

Altreconomia - www.altreconomia.it - Corso Lodi 47 - 20139 Milano

Indice

Introduzione Semi di cultura *di Massimo Angelini*

Capitolo 1 Le sementi

Capitolo 2 L'agricoltura che non vogliamo

• *Glossario*

Capitolo 3 La dura legge dei semi

• *Le distorsioni del sistema agricolo mondiale*

Capitolo 4 Andate in Pac: la politica agricola comune

• *Il lavoro agricolo migrante*

Capitolo 5 Il consumo di territorio, il land grabbing e la trappola dei prezzi

Capitolo 6 L'agricoltura contadina

Capitolo 7 Diserbare la burocrazia

Capitolo 8 L'accesso alla terra

• *La terra è un bene comune. Intervista a Roberto Brioschi*

Capitolo 9 Le altre agricolture "non convenzionali"

Capitolo 10 Tra campo e tavola: distribuzione e ruolo dei consumatori

Conclusioni Perché l'agricoltura contadina

Appendice Il movimento della terra: organizzazioni per l'agricoltura contadina

Postfazione Questo libro è un rastrello

di Roberto Brioschi

Bibliografia e sitografia

Semi di cultura

di Massimo Angelini

Le “varietà tradizionali” sono un patrimonio delle comunità rurali formato nel tempo delle generazioni: in questo tempo lungo sono state selezionate, addomesticate, conservate, tramandate (per il fatto che sono “tramandate” le chiamiamo “tradizionali”), e continuamente si sono adattate. E adattandosi, poco o tanto, sono mutate senza interruzione: in armonia con i cambiamenti di terra e clima del luogo dove anno dopo anno sono state riprodotte, in armonia con le innovazioni introdotte dalle comunità locali con lentezza e nel solco della continuità. L'accostamento delle parole, “tramandate” e “mutate”, ci ricorda che la tradizione e il mutamento stanno bene insieme: l'una senza l'altra non possono stare senza dare vita a eccessi e distorsioni.

Il cambiamento che non conosce la continuità genera innovazioni senza radici, senza contesto, senza un tempo sufficiente e necessario perché la comunità possa accoglierle, apprendere un uso misurato e sapiente, dialogare con loro e farne bene comune. Genera innovazioni isolate e distanti come un'eresia dalla conoscenza acquisita, fatta senso comune, condivisa nel tempo delle generazioni; innovazioni che non onorano le innumerevoli persone che ci hanno preceduto, delle quali non resta neppure il nome, ma che, insieme, hanno depurato, tenuto vivo e consegnato ciò, invece, così è negato. D'altra parte, la tradizione senza lento cambiamento, salvo che non giunga a fissarsi in un canone confermato dal consenso comune e convalidato dal tempo, è solo ripetizione senza vitalità, cosa buona per i musei o per la nostalgia, caricatura del passato, parodia della vita; ripetizione che alle innumerevoli persone che ci seguiranno non affida un lascito da tesoreggiare ma un guscio sterile.

La tradizione non è conservatorismo né fascinazione del passato storico - osserva in tutt'altro contesto, ma in armonia con la nostra osservazione, lo scrittore e filosofo Fabrice Hadjadj, e prosegue - ... niente è più lontano dalla tradizione di un museo folcloristico. La verità è che la tradizione non consiste in una semplice trasmissione del sapere: è la trasmissione di un saper vivere. - Arrivando così a concludere che - ... il tradizionalismo si contrappone alla tradizione perché uccide l'organismo vivente per divenire un adepto del fossile.

Il percorso che accompagna la vita delle varietà, dalla selezione alla tradizione lungo un continuo adattamento, ci ricorda che le varietà agricole, così come le conosciamo nell'esperienza comune, in natura non esistono: in natura esistono le specie e le loro forme spontanee, gli *ecotipi*, forme delle specie declinate su condizioni locali di clima e terreno; ma non le varietà che sono anche il risultato di un'attività umana, spesso comunitaria (se non altro per il lungo tempo necessario alla loro “costituzione”). Dunque, le varietà potrebbero essere paragonate a un manufatto; comunque sono un lascito, un'eredità, un patrimonio *comunitario* per definizione. Definirle “risorse genetiche” è espressione di fragile consapevolezza o imbarazzante forma di riduttivismo, come sarebbe se si definisse un mobile come un aggregato di molecole, un dipinto come una somma di pennellate, o una persona come un campionario di automatismi fisiologici e di tic culturali. Le varietà, come gli ecotipi, sono il prodotto di un incontro, nel tempo, tra una specie, un terreno e un clima, ma, ben più degli ecotipi, sono anche il prodotto dell'incontro con una cultura, in un luogo e in un ambito comunitario. In questo senso, le varietà tradizionali, quando sono tramandate e adattate in un luogo, sono “*varietà locali*”, caratterizzate in modo originale e comunque dinamico sia nella loro modalità *epigenetica*, quella che agisce sulla continua ridefinizione del codice genetico, sia nei loro *aspetti fenotipici*, quelli esteriori legati alla forma e al comportamento.

La visibilità delle varietà agricole conservate e tramandate dai coltivatori, è diventata più nitida da quando, sull'onda dell'attenzione ecologica, si sono imposti i concetti di *diversità* e *patrimonio* rurale, concetti tradotti da espressioni efficaci, anche se non sempre felici: penso, per esempio, a *biodiversità*, o a *risorse genetiche*, espressione di sapore strumentale e riduzionistico come ogni espressione che traduce in “risorsa” l'ambiente (*r. naturali*), le persone (*r. umane*), e più in generale cosa vive, come se fossero beni, macchine o capitali. In questi anni poi, intorno alle varietà considerate locali o tradizionali⁷ ha preso corpo una particolare retorica - di matrice “urbana”, che nulla ha a che fare con il mondo rurale - dentro la quale si vuole che siano tali - locali, tradizionali, ma non è raro sentirle chiamare in modo evocativo “antiche” o “contadine” - solo se sono “autoctone” e aliene da incroci che possano pregiudicarne la purezza.

Su questi aspetti, autoctonia e purezza, desidero proporre alcune considerazioni.

L'“autoctonia” (potremmo dire l'“originarietà”) di un ecotipo o di una varietà non deve essere confusa con quella della specie alla quale quell'ecotipo o quella varietà appartengono. La maggior parte delle specie che animano la storia agraria di un luogo, ne popolano i campi e ne imbandiscono le tavole, quasi mai è originaria di quel luogo. Le patate provengono da alcune regioni dell'area andina e arrivano in Europa nel tardo XVI secolo, per entrare stabilmente in cucina solo due secoli più tardi, pressappoco insieme con il topinambur e poco dopo il mais che, insieme con i fagioli, arriva dalle regioni mesoamericane. Il frumento è originario della Mezzaluna fertile; l'ulivo e il castagno, provenienti dal Mediterraneo orientale, e il riso, dall'estremo Oriente, iniziano a essere coltivati sulle nostre terre solo nel corso del Medioevo. Così potremmo dire di numerose altre piante alimentari fino ad arrivare in prossimità dei nostri giorni quando, ancora dall'Oriente, sono giunti il cachi e il kiwi.

Le persone hanno viaggiato, commerciato e scambiato semi, ininterrottamente, nei brevi e nei grandi spazi, su scala internazionale e su scala locale: così ancora oggi. Alcuni cereali, fruttiferi, leguminose e solanacee, giunti tra il Medioevo e la

prima età moderna, da noi si sono acclimatati in modo ottimale, esprimendosi in uno straordinario paniere di varietà selezionate, addomesticate e tramandate qui e, come qui, in nessun'altra parte del mondo.

Il punto è questo: anche se le specie provengono da regioni lontane, le varietà che ne derivano hanno la propria origine qui dove sono state riprodotte e dove hanno acquisito caratteri di forma e comportamento particolari, talvolta modificando la matrice originaria in misura sensibile e profonda. E, nell'acquisizione di caratteri di forma e comportamento particolari, legati ai luoghi e ai saperi delle comunità che li abitano, queste *varietà (non le specie)* sono divenute *native* di quei luoghi e *proprie* (anche da un punto di vista giuridico) di quelle comunità. Dunque *locali*.

Si potrebbe osservare che «tutte le specie alimentari che riescono a crescere sane in un luogo possono essere adatte per l'alimentazione di chi ci vive, e se alcune di quelle specie danno seme e il quel luogo sono riprodotte, allora, che riprodotte lo siano da 10 o 1.000 anni, sono da considerare *varietà locali*».

E così siamo noi quando abitiamo in un luogo, dove produciamo e riproduciamo la nostra vita e la nostra famiglia, in armonia con le risorse e i saperi locali, e di quel luogo - che ne siamo o no "originari", che ci siamo o non ci siamo nati - sempre più, anno dopo anno, diventiamo *nativi*.¹

Quella della purezza delle varietà è dunque un'esigenza estranea al mondo contadino. *Distinguibilità, uniformità, stabilità e purezza* caratterizzano invece le varietà commerciali, le cultivar,¹¹ sono requisiti previsti per l'iscrizione ai registri varietali, sono coordinate buone per i parametri ufficiali, definiscono i limiti per la commercializzazione delle sementi, sono caratteri conformi alla loro brevettazione e allo sfruttamento dei benefici commerciali legati al loro uso. Cosa hanno a che fare con i campi dei contadini nei quali, dove più dove meno secondo le caratteristiche di fertilità delle specie, le varietà si incrociano liberamente dando vita a mescolanze e popolazioni? Vere e proprie popolazioni, come siamo noi, donne e uomini, che apparteniamo alla stessa razza umana,¹² ma siamo diversi, anche profondamente diversi, l'una dall'altro.

L'agricoltura industriale conosce campionari e cataloghi di cultivar, ibridi "sterili", cloni, organismi modificati per manipolazione genetica o mutazione indotta; il mondo contadino, invece, conosce gli *ecotipi* (per la raccolta frugale) e *varietà e popolazioni* (per l'agricoltura), con tutto l'arcobaleno della diversità di caratteri e aspetti che queste possono esprimere e tramandare. Alla massima espressione di *diversità colturale* e, all'interno di ciascuna coltura, di diversità genetica e fenotipica alla quale conduce l'agricoltura contadina, corrisponde la massima restrizione colturale, genetica e fenotipica di quella industriale, fino all'estremo di mortificazione della diversità nella pratica monocolturale e monovarietale.

Ma le monocolture non appartengono al mondo contadino. Buon senso e prudenza vogliono che sulla terra non si semini mai una specie sola (il mais, il melo, la vite ...) per non legarsi a un solo mercato o a un solo mercante, né vogliono che si semini di ciascuna specie una sola varietà (il mais *Marano*, la mela *Renetta*, il vitigno *Dolcetto* ...) ché se questa si ammalasse o non desse raccolto si perderebbe tutta l'annata. Così è successo nel 1845 in Irlanda, dove si piantavano prevalentemente patate e prevalentemente di varietà *Lumper*, quando un attacco di peronospora, alla quale la varietà era particolarmente sensibile, portò alla distruzione dell'intera coltura su tutta l'isola, e così alla carestia e alla morte di un milione di persone e all'emigrazione coatta di altrettante.

La monocoltura è figlia dell'agricoltura intensiva e industrializzata, quella che prima dei prodotti coltiva profitti e contributi e produce erosione della terra e della diversità. Neppure i *prodotti monovarietali* appartengono all'esperienza del mondo contadino. Qui il vino, per buon senso e prudenza, è fatto combinando le uve che si hanno, l'olio con le olive che si hanno, la farina con i grani che si hanno, i formaggi con il latte che gli animali danno in quel momento. Ed è così che il vino, fatto con le diverse uve e le particolari conoscenze di un luogo è davvero il vino di quel momento, di quel luogo e di nessun altro. E lo stesso vale per l'olio, la pasta, i formaggi e cos'altro si voglia considerare. Invece le mode di questo tempo cercano di imporre, in nome del prodotto monovarietale, artifici che prima non si conoscevano e che per i contadini sono la negazione del buon senso e della prudenza, ed è così che si ottengono gli oli di un'unica cultivar (pura oliva *Taggiasca*...), i formaggi di un'unica razza (pura vacca *Reggiana*...), le paste di una sola varietà (puro frumento *Senatore Cappelli*...), i vini di un solo vitigno (pura uva *Sangiovese*...). Intanto è sempre più difficile trovare un vino da tavola sincero, fatto con le diverse uve e i saperi di un luogo.

Monocolture e monocolture appartengono al tempo del pensiero unico, quello che ammette una sola professione di fede, una sola politica, una sola economia, un solo progresso. Così anche la purezza dei prodotti monovarietali odora di artificiosità e moda, di intransigenza e fanatismo, e pure di svalutazione della diversità, della pluralità e della contaminazione che in agricoltura sono elementi di ricchezza e in natura garanzia di sopravvivenza. Per quel che riguarda le varietà, l'ossessione sul loro mantenimento in purezza e sul rischio dell'ibridazione incrociata risponde a esigenze commerciali, legate all'uniformità delle tecnologie colturali, di raccolta, confezione, distribuzione e vendita, a esigenze di ricerca, selezione e sviluppo di nuove cultivar, ma risponde anche al disorientamento identitario e ai desideri di conservazione e purezza iscritti negli immaginari della nostalgia e sollecitati da un approccio letterario, astratto, alla natura delle cose.

Ma quale problema esiste se il mio mais, le mie zucche, i miei legumi si incrociano con con quelli del vicino? Forse ne potrebbe diminuire la produttività, ma potrebbe anche aumentare; forse ne potrebbe peggiorare la "qualità", ma potrebbe anche migliorare; è probabile che aumenti la base genetica; è improbabile che si riduca la fertilità (normalmente la sterilità segue l'incrocio tra specie, non tra individui della stessa specie); è certo che le piante ottenute vadano nella direzione della

popolazione piuttosto che verso quella del clone, ed è certo che queste piante, se attraverso l'incrocio e la selezione spontanea dettata dal luogo guadagnano in adattamento e resistenza, siano ancora più legate, e in modo originale, al luogo dove crescono e possono riprodursi.

Certamente si guadagna in diversità. E la diversità e il gusto per la mescolanza e per la popolazione, come risonanza nella cultura e nella sensibilità, vaccinano contro le derive che possono nascere sotto il segno dell'intolleranza, dell'esclusione e dell'eugenetica.

Le ansie per la purezza varietale tradiscono un approccio astratto, una volontà pianificatrice, un ecologismo tecnocratico, una bonaria propensione alla separazione e al rigetto di cosa non è abbastanza puro da compensare il disorientamento morale, estetico e ontologico che intesse la filigrana della modernità. Le ansie per la purezza varietale tradiscono il misconoscimento e la negazione delle armonie e dei movimenti che spontaneamente e con sapienza animano la natura e ne sono rivelazione. Le ansie per la purezza varietale e l'ecologismo astratto e ideologico che se ne compiace trovano, sotto la specie della sociologia e della politica, una sensibile equivalenza nei programmi discriminatori che lo scorso secolo in forma estrema hanno accompagnato gli orrori dei totalitarismi e i programmi di "pulizia etnica", e in forma silente hanno alimentato, qui in Italia, il torpore e l'incultura della breve stagione leghista.

Poi aggiungerei ancora che gli incroci spesso fanno guadagnare in "bellezza" e "salute": e questa è un'esperienza che, uscendo dall'ambito delle varietà agricole, tra la gente si conosce bene attraverso gli effetti, a volte infelici, di una monogamia (biologica, ma anche culturale) troppo stretta.

Sia chiaro: non propongo di importare senza criterio varietà da ogni luogo, a scapito di quelle del proprio luogo, ma di non temere il rischio di incroci e mutazioni: nel tempo le varietà mutano quel fagiolo, quella rapa, quel frumento che tanto gelosamente stiamo conservando in un luogo, 30, 60, 90 anni fa erano differenti, anche solo per scostamenti minimi. E propongo di non essere gelosi delle proprie varietà: messe altrove, nel tempo, si adatteranno e, poco o tanto, diventeranno differenti. Per suggerire un esempio, incoraggio a non sostenere la conservazione in purezza del fagiolo *Zolfino* del Pratomagno, ma la costituzione, nel Pratomagno, di miscugli e popolazioni locali di fagioli, tra i quali (restando puro o anche ibridandosi, questo lo decida il Cielo) certo non mancherà lo *Zolfino*. E incoraggio chi possa farlo a non piantare patate, ma a seminarne i semi, a conservare tutti i tuberi che essi genereranno e che la terra e il clima del suo luogo gli permetteranno di conservare e a moltiplicarli, fino a fare una *popolazione* di molte forme e colori, locale per intima definizione e certamente originale, uguale a nessun'altra.

L'agricoltura contadina, ancora straordinariamente diffusa in Italia, è ancora quella più vicina al lavoro delle persone e alla cultura delle comunità, ai bisogni più elementari e a un'economia ciclica, praticata per professione o passione o necessità da chi mangia i propri prodotti perché produce prima di tutto per sé e la propria famiglia e poi anche per vendere; quella che coltiva prodotti, non contributi; quella che mantiene in vita sementi, esperienze, varietà, popolazioni. Un'agricoltura di basso o nessun impatto ambientale, fondata sulla tradizione familiare o su una scelta di vita legata a valori di benessere o ecologia o giustizia o solidarietà più che a fini di arricchimento e profitto. Un'agricoltura irrinunciabile per mantenere fertile e curata la terra (soprattutto in montagna e in zone economicamente marginali), per mantenere ricca la diversità di paesaggi, piante e animali, per mantenere vivi i saperi, le tecniche e i prodotti locali, per mantenere popolate le campagne e la montagna.

Tutto questo - l'agricoltura contadina, le sue sementi, la diversità di varietà e popolazioni, i saperi condivisi che ne hanno fatto un patrimonio, le comunità locali che di questo patrimonio sono artefici, testimoni e titolari - forma il tema di questo libro e, con prospettive talvolta differenti ma mai divergenti, orienta i contributi che lo animano.

Massimo Angelini, storico della società e della cultura rurale, esperto di biodiversità, si è occupato di comunità locali fra antico regime ed età contemporanea, tradizione contadina, comunanze e titolarità collettive, recupero e conservazione di varietà agricole tradizionali. Coestensore del vigente testo di legge sulla varietà da conservazione e della proposta di legge per l'agricoltura contadina. Coautore del Bugiardino, lunario annuale rurale e sapienziale delle terre liguri; presidente del Consorzio della Quarantina - Associazione per la Terra e la Cultura Rurale; coordinatore nazionale della Rete Semi Rurali. Negli ultimi anni si è prevalentemente dedicato a studi di metafisica e antropologia filosofica. www.massimoangelini.it