

# SERVIRE

3

PUBBLICAZIONE SCOUT PER EDUCATORI

2014

Moltiplicazione dei pani e dei pesci



# Moltiplicazione dei pani e dei pesci

Editoriale	Andrea Biondi	pag.	1
UNO SGUARDO AL MONDO INTERO			
1. Homo sapiens e il cibo: dalla caccia/raccolta al Big Mac	Claudia Cremonesi	pag.	3
2. Procurarsi da vivere come atto culturale	Anna Casella Paltrinieri	pag.	6
3. Economia dei pani e dei pesci	Piercarlo Frigero	pag.	10
4. Patate e pesci tra economia e politica	Gian Maria Zanoni	pag.	14
5. Opulenza e sprechi	Gioacchino Maida	pag.	17
ESPERIENZE DA CONOSCERE PER NON RESTARE SPETTATORI			
6. Una sola famiglia umana: cibo per tutti	Ale Alacevich	pag.	22
7. Azioni per la sicurezza alimentare nella comunità internazionale	Tommaso Alacevich	pag.	25
8. Sistema cooperativo in Italia: il caso della Coop	Gioacchino Maida	pag.	29
9. Le politiche di Confagricoltura	Luigi Mastrobuono	pag.	31
10. La Fondazione Banco Alimentare Onlus	Marco Lucchini	pag.	34
11. Chilometro Zero o chilometro Vero?	Saula Sironi, Raul Tiraboschi	pag.	37
12. Il solidale italiano	Saula Sironi, Raul Tiraboschi	pag.	38
13. Terra Madre – Madre Terra	Saula Sironi, Raul Tiraboschi	pag.	39
14. Le mense dei poveri	Gege Ferrario	pag.	40
15. G.A.S. ovvero Gruppo di Acquisto Solidale	MariaLuisa Ferrario	pag.	42
L'EDUCAZIONE PER UN MONDO IN CUI TUTTI ABBIANO PANI E PESCI DA GUSTARE			
16. Educazione per un mondo in cui tutti abbiano cibo	Eduardo Missoni	pag.	44
17. La Carta del Coraggio	Branca R/S	pag.	47
18. Cibo: uso e consumo	Stefano Pirovano	pag.	48
19. Il pane dell'hike e del deserto	Federica Fasciolo	pag.	50
20. La spiritualità della cucina	Federica Fasciolo	pag.	52
21. Cambuse critiche	Laura Galimberti	pag.	56
22. Serviti e riveriti. Oppure no	Franco La Ferla	pag.	58
23. Gara mondiale di cucina	Federica Fasciolo	pag.	59

Come esprime il titolo di questo numero di RS-Servire, non si intende approfondire il tema del *cibo*, bensì quello dell'*uomo che si nutre*, con la sua capacità di perseguire una vera e propria “moltiplicazione dei pani e dei pesci” perché tutti possano vivere, per poi filosofare. Proveremo allora a ri-

flettere su quanto avviene oggi nel vasto mondo (e dunque anche a casa nostra), in quella interessante dinamica fra le diverse risorse naturali e le diverse culture presenti mirate ad avere successo in quella moltiplicazione. Proponiamo un approfondimento del tema in tre passi successivi, che in realtà successivi non sono perché operano in modo intricato e contemporaneo.

Il primo passo, che abbiamo intitolato “**Uno sguardo al mondo intero**”, vuole aiutare a capire con maggiore chiarezza alcune questioni vitali del nutrirci, sottolineando tematiche quali: l'evoluzione culturale del procacciarsi il cibo; l'agricoltura come attività con una speciale importanza sotto il profilo sociale ed economico di una comunità; l'economia delle risorse naturali e della loro trasformazione e distribuzione; l'opulenza e gli sprechi nel Nord del mondo paragonati al Sud dello stesso nostro mondo.

Il secondo passo, “**Esperienze da conoscere per non restare spettatori**”, si muove dai messaggi e iniziative ecclesiali sull'intera problematica, presentando poi alcune azioni della comunità internazionale in tema di sicurezza alimentare e diverse politiche e modalità organizzative per regolare produzione e distribuzione del cibo.

Il terzo passo, “**L'educazione per un mondo in cui tutti abbiano pani e pesci da gustare**”, si dedica più specificamente a quanto esiste o può essere messo in atto con l'educazione attraverso il gioco dello scautismo. Ci sono quindi esperienze concrete, pensieri già noti, idee da sviluppare. È riportato ad esempio anche un estratto dalla Carta del Coraggio derivante dalla recente Route nazionale R/S a S. Rossore.

Nel definire questi tre passi così articolati, ci siamo interrogati sulla meta finale da raggiungere, se fosse cioè possibile individuare un obiettivo, un pensiero-guida che aiutasse tutti noi, lettori e redattori, a lavorare per azioni efficaci verso una sostenibile moltiplicazione di pani e pesci. Non ci siamo riusciti, per la complessità del problema che orienta anche verso soluzioni contraddittorie e maldestre velleità, che ci fanno ritenere difficile, presuntuoso e forse ancora impossibile oggi indicare un “modello di sviluppo” sufficientemente chiaro da applicare all'intera questione.

La scelta è stata allora quella di indicare molti degli elementi da non trascurare (tralasciandone inevitabilmente altri) e mantenendo i punti di vista diversi che si colgono fra alcuni articoli. Il risultato ci sembra sufficientemente efficace per continuare su un cammino di approfondimento che permetta poi di aderire ad azioni efficaci. Il tutto è pensato come un supporto alla propria crescita personale, sia sotto il profilo professionale, sia soprattutto come capi nel gioco dello scautismo. In quest'ultimo ambito, la Promessa e la Legge scout restano il riferimento etico nella comprensione dell'intera problematica e nel conseguente impegno educativo.

Un paio di precisazioni prima di invitarvi a leggere tutti gli articoli. Questo numero è particolarmente corposo e abbiamo quindi rinviato alla sua prossima pubblicazione sul sito alcune integrazioni come: bibliografie aggiunte da alcuni autori ai loro articoli; notizie su alcuni autori esterni alla redazione; indicazione di siti per approfondire. Inol-

tre, ci aspettiamo, sempre attraverso il sito, il contributo dei lettori per raccogliere pensieri forti tradotti in esperienze educative sulla moltiplicazione dei pani e dei pesci. Buona lettura.

*Andrea Biondi*

## Notizie sugli autori che non sono membri della redazione

CLAUDIA CREMONESI - Dottore in antropologia culturale ed epistemologia della complessità, opera presso il Cer.Co. (Centro di Ricerca sulla Complessità) dell'Università degli Studi di Bergamo.

ANNA CASELLA PALTRINIERI - Insegna antropologia culturale ed etnologia presso la Facoltà di Scienze della Formazione della Università Cattolica (sede di Brescia) e presso la Facoltà di Scienze politiche della stessa università (sede di Milano), antropologia medica presso il corso di laurea in Scienze Infermieristiche presso la Fondazione Poliambulanza di Brescia. Ha svolto ricerche in Brasile, Africa, America del Nord, Italia, occupandosi di antropologia politica, temi della famiglia, cultura materiale, malattia e cura. È autrice di numerose pubblicazioni in Italia e in Brasile.

PIERCARLO FRIGERO - Professore ordinario di Economia Applicata nell'Università di Torino, è autore di studi e pubblicazioni in tema di: analisi della produttività e del progresso tecnico; filiere innovative (biotecnologie e aeronautica); caratteri e prospettive dell'industria italiana. Segue con attenzione le questioni sociali ed ecclesiali che oggi viviamo. Ha simpatia per lo scoutismo, di cui conosce bene ricchezze e limiti.

GIOACCHINO MAIDA - Laureato in sociologia e pedagogia. Per oltre trentacinque anni si è occupato in Coop delle attività di educazione al consumo consapevole, dell'organizzazione di attività sociali e solidali, della redazione della rivista Coop "Consumatori" e, negli ultimi anni, di responsabilità sociale d'impresa redigendo il bilancio di sostenibilità. Scout dal 1962 e oggi nel MASCI.

TOMMASO ALACEVICH - Dopo la laurea in Economia a Roma e un Master a Pavia, ha lavorato prima presso ONG italiane e poi come consulente presso l'IFAD (Fondo Internazionale per lo Sviluppo Agricolo). Ha servito come funzionario FAO dal 2008 al 2011 presso la Rappresentanza in Bangladesh e per altri tre anni presso il Centro Investimenti. Vive a Roma ed è papà di due bambini.

EDUARDO MISSONI - è docente di Salute Globale e Management delle Organizzazioni Internazionali presso le Università Bocconi, Milano-Bicocca e la Geneva School of Diplomacy. Già volontario medico in Nicaragua, funzionario dell'UNICEF e poi responsabile per i programmi socio-sanitari della Direzione Generale Cooperazione allo Sviluppo del Ministero degli Affari Esteri. È stato Segretario Generale dell'Organizzazione Mondiale del Movimento Scout tra il 2004 e il 2007.

**Attenzione:** è attivo il nuovo sito [www.rs-servire.org](http://www.rs-servire.org), rinnovato nella grafica, nei contenuti e nell'accesso agli archivi. Lì potete trovare altri articoli, testi di canzoni, rimandi a libri, film ecc. che toccano l'argomento monografico del quaderno. E potete lasciare il vostro commento.



# *Homo sapiens* e il cibo: dalla caccia/raccolta al Big Mac

***Il percorso della nostra specie è stato il frutto di molte contemporaneità, di molti avvenimenti inaspettati e anche di una buona dose di azzardo. Ma come procurarsi il cibo è stato il motore per migliaia di anni.***

Da ormai molti anni gli studi in campo paleontologico<sup>1</sup> ci insegnano che un movimento di continuità e discontinuità caratterizza la storia dell'evoluzione umana, non più interpretabile quindi come un percorso lineare di costante accumulazione di piccoli cambiamenti. Sia anatomicamente che tecnologicamente, la storia della nostra linea di discendenza è stata una storia di innovazione episodica e non di graduale avvicinamento alla perfezione. La teoria cui principalmente dobbiamo questo importante cambio di rotta è dovuta a Niles Eldredge e Stephen J. Gould e porta il nome di equilibri punteggiati<sup>2</sup>. L'idea di fondo è che la storia naturale non è sempre ri-

conducibile a un modello di crescita graduale, continuativa e cumulativa, ma più frequentemente è riconducibile a un modello di stabilità morfologica duratura "punteggiata" da episodi di discontinuità, durante i quali si decidono la vita, la morte e la reciproca sostituzione delle specie.

In questo breve articolo proveremo quindi a non lasciarci tentare da spiegazioni finalistiche che, con logica schiacciante, abbiano come punto di arrivo finale l'uomo come è oggi. In realtà il percorso della nostra specie è stato il frutto di molte contemporaneità, di molti avvenimenti inaspettati e anche di una buona dose di azzardo.

Questo cambiamento di paradigma scientifico è essenziale per comprendere e cercare di dare conto anche della fondamentale relazione dell'uomo con il cibo. Tale relazione è certamente strutturante non solo del piano biologico umano (dobbiamo nutrirci per sopravvivere), ma anche dell'emergere di una favolosa complessità sociale, economica e culturale. Il rapporto dell'uomo con il cibo è quindi, da una lato, primario e primordiale e, dall'altro, si configura come elemento costruttore, anche se certamente non unico, di storia e civiltà.

Fin dalla comparsa dei primi ominidi sulla terra (es. *Australopithecus*, *Ardipithecus* circa 6 milioni di anni fa), trovare da mangiare è stata la principale occupazione (e preoccupazione) della specie umana. I primi ominidi avevano una dieta prevalentemente vegetariana, con qualche apporto occasionale di carne sottratta ai predatori. Nel corso dei millenni, grazie all'effetto dell'aumento delle capacità cerebrali, del miglioramento delle tecniche di caccia e del perfezionamento delle armi, il comportamento alimentare dei rappresentanti delle specie umana si va modificando. Già ai tempi di *Homo erectus* (1,5 milioni di anni fa), l'alimentazione doveva già essere mutata profondamente e si costituiva di animali cacciati e vegetali. Gli studi condotti dagli archeologi sui ritrovamenti fossili di resti di pasti, scheletri e denti ci dicono che il pasto tipico di *Homo sapiens* (circa

200.000 anni fa) era composto per circa il 35% da carne e il 65% da vegetali (baccche, frutti, radici).

L'alimentazione ha inoltre costituito un formidabile elemento di pressione per la selezione: solo gli individui capaci di appropriarsi degli alimenti più ricchi in sostanze nutritive hanno potuto costituire un lignaggio. Ma non solo: nelle opere di molti studiosi emerge la correlazione stretta tra l'alimentazione e la capacità cerebrale delle prime specie umane. Mangiare carne sembrerebbe aver dato all'uomo più energia, consentendogli di sviluppare un cervello più grande e le facoltà che in sostanza lo differenziano dagli altri animali.

La consumazione di carne ha giocato quindi un ruolo determinante per il progressivo emergere dell'umanità. Un circolo virtuoso si è creato attraverso un gioco di azioni e retroazioni tra il miglioramento dell'alimentazione e il perfezionamento delle tecniche con cui l'uomo poteva procurarsi il cibo. Più le tecniche miglioravano, più l'uomo era in grado di nutrirsi meglio; e d'altro canto, meglio si nutriva e più era in grado di cacciare e migliorare la sua tecnica. L'atto del cacciare diventa così un potente elemento costitutivo dello stile di vita e della costruzione dei legami sociali dei gruppi. Va aggiunto poi che più la strategia messa in opera era inventiva e creativa, più necessitava di cooperazione.

I gruppi sociali di *Homo sapiens* vengono

definiti cacciatori-raccoglitori perché la loro economia di sussistenze dipendeva da due attività principali: da una lato la caccia, che procurava l'apporto di carne e proteine ai membri del gruppo, dall'altro la raccolta dei vegetali, necessari al loro regime alimentare, traendo quindi le risorse economiche direttamente dall'ambiente muovendosi sul territorio. Le società di cacciatori-raccoglitori hanno dominato la scena del mondo per un lunghissimo periodo della storia evolutiva della specie umana. La scoperta dell'agricoltura, circa 10.000 anni fa, segna l'inizio della marginalizzazione e della trasformazione, ma non della scomparsa, di queste società.

Dal punto di vista biologico e genetico l'uomo contemporaneo differisce dai suoi avi solo in piccolissima parte: abbiamo lo stesso patrimonio genetico degli *Homo sapiens* cacciatori-raccoglitori (il tasso di mutazioni spontanee del DNA è stimato a circa 0,5% per milione di anni). E questo rappresenta un elemento di impressionante continuità nel corso dei millenni. La punteggiatura di discontinuità è data certamente dagli stili di vita che si sono modificati in modo impressionante nel corso del tempo e che ancora oggi sono in continuo cambiamento.

La nostra genetica è la stessa delle popolazioni nomadi dell'antichità. Essa risponde in modo molto efficace allo stile di vita di queste popolazioni sempre in movimento sul territorio ed è predispo-

sta per accumulare tutto ciò che l'organismo non può spendere subito. Il nostro organismo è infatti biologicamente capace di accumulare riserve di nutrimento utili nei momenti di penuria alimentare. Oggi abbiamo completamente invertito il nostro stile di vita, ma dal punto di vista biologico siamo ancora strutturati per muoverci molto e accumulare nutrimento. L'inversione fa sì che viviamo vite sempre più sedentarie e il nostro consumo energetico è nettamente inferiore ai nostri apporti nutrizionali, che non sono più conformi ai nostri bisogni e alle nostre possibilità metaboliche. Accumuliamo riserve in continuazione senza mai spenderle, con la conseguente comparsa di malattie croniche e obesità.

Un ulteriore elemento di discontinuità importante riguarda la quantità di cibo di cui disponiamo oggi, certamente impensabile fino a qualche centinaio di anni fa. L'agricoltura intensiva prima e l'industrializzazione alimentare poi hanno fatto passare in secondo piano la preoccupazione (e l'occupazione) del dover procurare il cibo per sé e per il proprio gruppo sociale. Tale dinamica ha progressivamente spostato il centro di interesse e di attività delle società umane che, non dovendo più preoccuparsi di procurare il cibo, hanno di fatto potuto dedicare più tempo ed energie ad altre attività considerate più importanti.

Tale disponibilità di cibo è strettamente collegata a un altro elemento culturale

che può rappresentare un'ulteriore discontinuità che è importante mettere in luce qui: la sofisticazione degli alimenti da parte dell'uomo, strettamente collegata alle tecniche di lavorazione del cibo. La prima manipolazione umana del cibo è probabilmente avvenuta nel momento in cui l'uomo ha cominciato a cuocerlo per consumarlo. Indubbiamente tale modifica nelle abitudini alimentari è arrivata in epoca molto antica, quando l'uomo ha cominciato a usare il fuoco (altro importantissimo elemento costruttore) con domestichezza. La cottura del cibo rappresenta probabilmente il primo atto di un movimento di lavorazione e sofisticazione degli alimenti, che ha conosciuto nel corso dei secoli una spinta davvero impressionante. Tale lavorazione dei cibi ha permesso innanzitutto di far fronte alla problematica della conservazione del cibo, che a sua volta ha favorito il nascere di uno stile di vita, meno dipendente dal consumare tutto il cibo subito e più rivolto alla possibilità di poter programmare la nutrizione. Liberando nuovamente tempo ed energie per altri tipi di attività.

Non solo, le tecniche e la lavorazione del cibo costituiscono una spirale di azioni e retroazioni che ha contribuito a spingere su livelli di complessità crescente. Più il cibo è lavorato e sofisticato, più l'uomo diventa indipendente dalla disponibilità momentanea di cibo e dal deperire degli alimenti; e più l'uomo si allontana dal suo

contatto con la natura. La vita di oggi è storicamente quanto di più lontano si possa immaginare dal naturale ritmo della natura e delle stagioni. I cacciatori-raccoglitori erano in una relazione naturale stretta con il loro cibo: cacciavano l'animale, lo uccidevano e se ne cibavano; oppure coglievano frutti, bacche e radici quando era il momento della loro maturazione. Erano coscienti e consapevoli dell'intero ciclo di vita legato alla caccia e alla raccolta. Le tecniche e la lavorazione del cibo ci hanno allontanato da questa relazione naturale: oggi ci cibiamo di carne già morta, di alimenti già lavorati e, in molti casi, già cucinati e trasformati.

Poche popolazioni sono state così potenzialmente indipendenti dal contesto ambientale in cui si sono trovate a vivere. La relazione ecologica dell'uomo con il suo ambiente (altro importantissimo elemento costruttore) è profondamente mutata. In qualche maniera abbiamo addomesticato l'ambiente secondo le nostre mutate esigenze nel corso dei secoli. Un addomesticamento che molto spesso ha significato una trasformazione profonda dei processi naturali a opera dell'uomo, tanto che si parla di una natura e di un ambiente ormai antropizzati. Su questo tema non possiamo infine non citare l'enorme potenziale distruttore dell'uomo, che è la prima specie animale potenzialmente in grado di distruggere non solo il proprio ecosistema, ma l'intero pianeta.

Guardando la storia dell'uomo nella sua relazione con il cibo, ci rendiamo conto di come essa sia stata strettamente collegata all'emergere di una favolosa complessità sociale e culturale, di come il cibo, lontano dall'essere semplicemente una fonte di sostentamento, abbia rappresentato un motore di costruzione di stili di vita e organizzazioni sociali.

Oggi non siamo più i cacciatori-raccoglitori che eravamo nell'antichità; siamo mangiatori di Big Mac completamente concentrati su attività sempre più lontane dal contatto con la natura. Ci è concesso di osservare che la natura, mentre ha posto nelle mani di *Homo sapiens sapiens* una capacità unica e potenzialmente distruttiva, non è tenuta ad assicurarsi che egli la usi saggiamente.

*Claudia Cremonesi*

<sup>1</sup> Si vedano a tal proposito i fondamentali studi di biologi e paleontologi come Steven Jay Gould, Niles Eldredge, Ian Tattersall e, in Italia, Gianluca Bocchi, Mauro Ceruti e Telmo Pievani. Rinvio alla bibliografia finale per le maggiori opere di riferimento di questi autori. (*NdR La bibliografia è riportata sul sito di RS Servire in nota a questo stesso articolo*).

<sup>2</sup> Per maggiori approfondimenti vedasi Eldredge, N., Gould, S., J., 1972, *Gli equilibri punteggiati: un'alternativa al gradualismo filetico*, in Eldredge, N., *Strutture del tempo*, Hopeful Monster, Firenze, 1991, pp. 221-260.



# Procurarsi da vivere come atto culturale

***Il saggio di Anna Casella Paltrinieri approfondisce il rapporto fra ambiente, comunità, stili di vita per dare una lettura in chiave culturale della necessità di nutrirsi.***

Per l'antropologia culturale affrontare lo studio delle tecniche e delle strategie con le quali i popoli si guadagnano da vivere significa entrare in un mondo affascinante e ricco di suggestioni. L'economia di caccia e raccolta, l'agricoltura, la pastorizia, non definiscono soltanto una maniera di produrre quanto è necessario alla vita: esprimono piuttosto una mentalità, una maniera di relazionarsi con l'ambiente e con gli altri stili di vita. Un sistema economico è cultura nel senso storico e antropologico: ciò appare chiaro a chiunque condivida, anche per breve tempo, la quotidianità delle popolazioni rurali in qualsiasi parte del

mondo. Osservando l'attività di donne e bambini dell'*interior* brasiliano impegnati a raccogliere le noci di cocco *babaçu* (*Orbygnia martiana*) dalle quali ricaveranno olio alimentare e combustibile, oppure l'impegno che gli stessi mettono nel togliere le erbacce dal campo seminato, ci si rende conto della conoscenza perfetta del territorio e delle risorse che essi hanno, della conoscenza delle tecniche di trasformazione e di conservazione degli alimenti: da queste deriva una maniera di "stare" sulla terra e di vivere di questa. Così, coltivare i campi significa misurarsi con la natura, conoscere le capacità, i ritmi e le condi-

zioni; significa domesticare le specie vegetali e animali, instaurando un rapporto nuovo col territorio e con gli stessi animali, asserviti in gran parte alle esigenze alimentari dell'uomo. Significa altresì conoscere tecniche e strumenti specifici, organizzare le attività, lo spazio domestico e della comunità, conformare i ritmi del lavoro e della vita sociale a quelli, prevalenti, della produzione e della raccolta. Studiando i Boscimani Ikung del Kalahari, M. Shostack dice che l'abitudine preistorica della raccolta ha plasmato la mentalità degli uomini [Shostack, 2002: 12-22]. Altrettanto, però, si può dire della agricoltura, il cui avvento ha segnato l'avvio della costruzione di sistemi sociali ancorati al territorio. È con l'agricoltura, infatti, che si distingue lo spazio antropizzato, l'*hortus* domestico, dallo spazio selvatico, la foresta nella quale albergano presenze spirituali (come il *caipora* del folklore brasiliano) dalle quali il contadino deve spesso difendersi. Il campo coltivato diventa il luogo dell'ordine e il successo del raccolto dimostra l'avanzamento dello spirito umano. Questa almeno, era la ricostruzione evoluzionistica fatta da Lewis Henry Morgan, antropologo americano, per il quale esisteva un rapporto diretto tra perfezionamento delle strumentazioni e sviluppo della civiltà: l'agricoltura, come insieme di tecniche per la produ-



zione, la raccolta e la conservazione degli alimenti, poteva ben essere considerata un esempio in tal senso.

L'agricoltura produce una mentalità "nuova", un rapporto con la natura inedito e sviluppa tecniche mai usate prima. Seleziona le piante, le coltiva e, soprattutto, inventa specie nuove, più adatte all'alimentazione: dall'avvento della agricoltura una "ragione botanica" lega l'uomo alle piante e queste al suo lavoro [Haudricourt, 1962: 40-50]. Infine, poiché il contadino si attende la fertilità dalla terra, i riti della vita religiosa e sociale si modellano su questa attesa. Come ha scritto Mircea Eliade, con l'arrivo dell'agricoltura il simbolismo diventa naturalistico: acquistano significato elementi come l'albero, l'uovo, la montagna e l'acqua, mentre i riti servono soprattutto per "convincere" la natura a essere ancora una volta generosa. La festa diventa l'occasione per la generosità e lo spreco rituale e a tal scopo si può addirittura sacrificare parte del raccolto [Prado R., 2007: 102-105].

Però la vita del contadino è faticosa e precaria. L'agricoltura, ricorda la Bibbia, è frutto di uno strappo drammatico. Se ogni pianta che porta seme e ogni albero che porta frutto costituiscono alimenti per l'uomo (Gen 1,29), questo però sarà il risultato del suo lavoro costante: "Maledetta sia la terra per causa tua! Con sofferenza ne

trarrai il nutrimento per tutti i giorni della tua vita. Spine e cardi farò spuntare per te, mentre tu dovrai mangiare le graminacee della campagna" (Gen 3,17). Assoggettata alle regole della natura e ai suoi ritmi, l'agricoltura è una conquista precaria poiché basta una calamità qualsiasi per distruggere l'impegno di mesi.

Ma soprattutto, coltivare significa disporre di terra e dunque, l'accesso a questa o la sua delimitazione segnala i confini della gerarchia sociale. Nasce con l'agricoltura il patrimonio, l'eredità e il destino sottomesso della donna. L'atto, che parrebbe ingenuo, di recintare un campo diventa, come scriveva Rousseau, l'inizio della divisione sociale e della servitù.

L'economia contadina, combinata con la raccolta e la caccia, costituisce probabilmente lo schema più antico dell'umanità. Prevalente fino alla rivoluzione industriale, riguarda ancora oggi una larga parte di persone nel mondo: per questi motivi l'agricoltura "familiare" viene oggi celebrata dalle Nazioni Unite che hanno proclamato il 2014 International Year of Family Farming, (IYFF). Col termine di "agricoltura familiare" (definibile anche come *swidden agriculture*) si intende quell'insieme di pratiche tradizionali che comprendono l'orticoltura (vale a dire la coltivazione, a rotazione, di appezzamenti ridotti, senza al-

cuna concimazione che non sia quella derivata dalla cenere rimasta sul terreno dopo il processo di disboscamento e l'incendio delle sterpaglie, o *queimada*), integrata da caccia e raccolta e dall'allevamento di piccoli animali. Questa economia è comunitaria: la terra da coltivare non appartiene al singolo bensì al nucleo familiare o lignaggio e il lavoro viene svolto in collaborazione. È una "economia degli affetti" o "economia morale", dal momento che le attività sono realizzate dai parenti, in particolare da quelli del nucleo domestico co-residente, come ricorda Lévi-Strauss. L'agricoltura familiare non ha l'obiettivo primario di inserirsi nel mercato: i beni vengono prodotti per essere consumati all'interno della famiglia, mentre solo le eccedenze possono essere vendute (lavoro, questo, generalmente affidato alle donne). Sottolineando la compenetrazione di aspetti economici e giuridici, Meillassoux e Sahlins parlano di "modo di produzione domestico" (o anche di "modo di produzione lignatico" se si pone l'accento sul rapporto tra le generazioni), mentre Goody dimostra il ruolo centrale delle donne in questo tipo di economia. L'agricoltura come "forma culturale" si struttura dunque in rapporto alla terra (dalla quale dipende e che condiziona con le sue tecniche di produzione), in rapporto alle attività che ri-

chiedono collaborazione e divisione dei compiti, in rapporto, infine, alle regole sociali specie quelle relative al lavoro e alla proprietà.

Studiando le popolazioni dedite alla caccia, alla raccolta e all'agricoltura di sussistenza nel Maranhão brasiliano, sul litorale della baia di São Marcos, l'antropologa Maristella De Paula Andrade individua tratti culturali marcati, sia nel tipo di economia, sia nella maniera di abitare la regione, sia nelle forme della vita comunitaria; e nota come queste comunità sappiano descrivere il loro ambiente in base alla presenza di acqua, distinta in acqua salata, dolce e "mista" (laddove l'acqua del mare entra in contatto con quella dei fiumi) a seconda anche del tipo di risorse che vi crescono: "Questa opposizione - acqua salata e acqua dolce - appare intanto come principio centrale del sistema nativo di classificazione della natura e, soprattutto, delle risorse alimentari. Pesci, molluschi, crostacei, frutta, uccelli, sono categorizzati in conformità al modo col quale si riproducono in ecosistemi propri che sono definiti in riferimento alla acqua salata o acqua dolce, esistendo anche una parola "*salabro*" per significare il risultato della influenza della acqua salata sui fiumi, le aree allagate stagionalmente, come i *campos* o perennemente umide come i *brejos*, *baixas* e *igarapés*. *Guajuru* e *murici* per esempio,

sono frutti classificati come di *água salgada* mentre coloro che si rintracciano nelle aree di spiaggia, oppure nei luoghi allagati o perennemente umidi, irrigati da quelle che sono chiamate *fontes*, *olhos d'água* o affluenti dei ruscelli, chiamati *baixa* - come *juçara*, *buriti*, *bacaba* - sono considerati come caratteristici della acqua dolce. *Maçarico*, *guará*, *moari*, *siricora*, sono uccelli che appartengono al mare, mentre gli altri, come *surulina*, *juruti*, *rolinha*, *tona*, sarebbero classificati come appartenenti alla foresta (*mato*) e dunque della terra. Pesci della foresta e quelli della campagna sono quelli di acqua dolce che si riproducono in quegli ambienti" [De Paula Andrade, 2005: 39-41]. La capacità di riconoscere gli ambienti a partire da specificità vegetali o animali si accompagna alla capacità di utilizzare le risorse seguendo il ritmo delle stagioni e, soprattutto, facendo in modo che non si esauriscano. È sempre De Paula Andrade a ricordarci la competenza di quelle popolazioni le quali distinguono il *sururu*, un mollusco, in *sururu a punho* se è estratto dal fango del *mangue* e *sururu de pasto* se, invece, è raccolto sulla spiaggia. Così le ostriche di cui si cibano sono raccolte in modo da lasciare integra la parte, chiamata *caraca*, che permetterà la futura riproduzione, e le *sardinhas* pescate in un periodo in cui sono molto numerose (il "*tempo da sardinha*")

verranno conservate sotto sale per i momenti di penuria. Accorgimenti che non sono purtroppo più possibili per le popolazioni dislocate nelle *agrovilas* (vale a dire nelle colonie abitative realizzare artificialmente dal Ministero della Difesa per alloggiarvi i contadini allontanati dai loro abitati tradizionali) [De Paula Andrade, 2005: 51-53].

Che le civiltà indigene abbiano una loro competenza in termini alimentari è chiaro da sempre agli studiosi di storia dell'alimentazione. Boudan, citando il caso del Messico, fa notare come in America Latina si sia verificata una netta divisione tra le cucine indigene, che utilizzavano prodotti in parte sconosciuti (Bernardino de Sahagún, cronista spagnolo, racconta di fiori di zucca, vaniglia, aragoste, alghe, uova di formica e mosca acquatica) e dai gusti troppo distanti da quelli degli europei e le cucine importate dalla penisola iberica, predilette dai *conquistadores* [Boudan, 2005: 69-92]. Gilberto Freyre, studiando la cucina brasiliana vi rintraccia la creatività delle donne africane che imposero l'olio di *dendè*, il cocco, l'igname, il *quiabo*, il sesamo e il coriandolo nonché l'abitudine del "*tempero*", la marinatura della carne e del pesce in un insieme di odori e spezie, ma vi ritrova anche molte delle conoscenze indigene. Un esempio è dato dalla più popolare ri-

cetta del Maranhão, il riso con *cuxá*. Per questo piatto si utilizzano le foglie acidule dell'*hibiscus sabdariffa* (una delle due specie di ibisco che si conoscono in Brasile accanto all'*hibiscus esculentes*) chiamato anche *vinagreira* o *quiabo-de-Angola*, una pianta presente nelle Americhe e conosciuta dagli indigeni. Si può anche ricordare il *cupuaçu* frutto amazzonico del *cupuaçuzeiro*, o *cupu* (*Theobroma grandiflorum*) usato dagli indios per scopi medicinali, e oggetto di un caso di biopirateria e di una guerra commerciale conclusasi solo nel 2008 con una legge nazionale a difesa del prodotto [Casella Paltrinieri A., 2011: 211-213].

Sono molte, dunque, le ragioni per preservare le forme di economia alternativa: la raccolta, l'agricoltura "familiare", la pastorizia. Difendere queste modalità di stare sulla terra e di vivere di questa significa garantire la biodiversità e la sostenibilità ambientale, la sicurezza alimentare. Proprio perchè sono economie legate al territorio, esse sono in grado di conservare il capitale ecologico, di rivalutare le specie locali o selezionate in loco, di garantire l'approvvigionamento delle aree urbane [Van Der Ploeg C.D., in Petersen P. 2009: 17-32]. Come ricorda ancora De Paula Andrade l'agricoltura tradizionale valorizza le specie vegetali spontanee, quali i numerosi frutti nativi (il *babaçu*, la *juçara*, il *buriti*, la

*papaya*) utilizzati per integrare la dieta o per produrre oli vegetali e combustibile e li commercia. Dalla coltivazione deriva dunque il commercio: le popolazioni maranhensi si scambiano i prodotti della terra e quelli del mare, quelli della acqua salata e dell'acqua dolce creando un sistema che garantisce abbondanza per tutti. Trattando dell'esproprio delle terre vicine alla base missilistica di Alcântara De Paula Andrade nota come le difficoltà delle popolazioni che lì abitano derivino dalle scelte politiche che le hanno private delle loro terre tradizionali. Queste popolazioni, oggi sono povere: lo sono diventate perché è stato vietato loro l'accesso alle fonti alimentari ed è stata impedita la possibilità di produrre e conservare ciò che serve alla sussistenza, ad esempio la *farinha* [De Paula Andrade, 2005: 31-54]. Limitare l'accesso libero ai fiumi e al mare, favorire le coltivazioni estensive e le monoculture ha avuto, dunque, come conseguenza la crisi ecologica e l'impoverimento delle conoscenze e delle competenze [Sampaio Carnero M., 2004: 95-119].

Le economie tradizionali sono un modo specifico di pensare il lavoro, la relazione con la terra, il rapporto familiare e comunitario: un modo alternativo al sistema economico attuale orientato al profitto [Stédile J.P., in Petersen P., 2009: 156-162]. Per questi

motivi la difesa delle economie tradizionali ha un significato "ideologico" molto forte: significa valorizzare la terra (la madre-terra nelle mitologie amerindie), il possesso collettivo dei mezzi di produzione e dei beni raccolti, riflettere sulla distribuzione delle risorse e sulla possibilità di conservarle per le generazioni successive. Il contadino tradizionale, il raccoglitore, il pastore, l'indigeno e l'abitante del *quilombo*, dice la teologia brasiliana, vive "sulla" terra ma non "della" terra e quindi esprime una visione che non lo separa in maniera netta e definitiva dal suo ambiente, non lo rende nemico. Piuttosto l'uomo "è" la terra e questa relazione tra vita umana e vita della natura costituisce il tessuto sul quale si snoda la vicenda economica ed esistenziale delle comunità. In una natura non ancora demistificata, il lavoro contadino si costruisce intorno alle possibilità di vita che l'ambiente permette, in un equilibrio instabile e precario ma attivo e creativo, abitando il mondo con intelligenza [Arendt, 1988:7].

Anna Casella Paltrinieri

NdR La bibliografia è riportata sul sito di RS Servire in nota a questo stesso articolo



# Economia dei pani e dei pesci

*Si parla di economia e di produzione per concludere che spetta ai giovani il compito di estendere la ricerca del piacere di non dover dipendere per il proprio benessere da forze impersonali.*

## **L'economia dei pani e dei pesci.**

È il lavoro delle persone che moltiplica la disponibilità dei pani e dei pesci, un'attività che richiede quelle organizzazioni che chiamiamo *imprese*, dove si usano risorse per ottenere dei beni che servono a soddisfare i bisogni delle persone, e perciò siano vendibili. La loro forma giuridica (società per azioni, cooperative di cui sono proprietari i lavoratori o aziende di proprietà di un solo individuo) è importante per la destinazione dei profitti, ma non è l'aspetto più rilevante. È invece la *tecnologia*, cioè l'insieme di conoscenze sul come produrre, che, utilizzata nel modo più efficiente e via via migliorata, permette di superare la povertà e avviare al benessere. Ma tecnologia, imprese e lavoro delle

persone sono aspetti e parti di una *società*; e i modi di caratterizzarla, quelli che derivano dalle scelte rilevanti della cosiddetta *politica*, influiscono sull'ampiezza e sulla distribuzione di questa moltiplicazione e sui modi per proteggere chi rischierebbe di esserne privo. In estrema sintesi, ridurrei a tre i capisaldi di questa economia dei pani e dei pesci: la crescita della produttività del lavoro; la capacità di operare sui mercati internazionali; le dinamiche sociali legate ai modi di produrre e dunque di vivere. Si tratta di capisaldi comuni a tutte le attività economiche, non solo quelle legate all'agricoltura e al cibo, e oggi hanno aspetti particolarmente interessanti per i problemi di cui vogliamo qui conversare.

## **Il primo caposaldo è la crescita della produttività del lavoro e delle risorse naturali.**

Per moltiplicare pani e pesci dove non ve ne sono abbastanza, occorre aumentare rapidamente la produttività del lavoro, dotandolo delle attrezzature opportune e dei metodi adatti alla più facile e immediata diffusione di nuovi modi di produrre. Naturalmente i modi di produrre devono essere appropriati al contesto e, poiché nei paesi a basso reddito la quota di occupati in agricoltura è elevata, il primo e fondamentale obiettivo da perseguire è la rapida crescita della produttività del lavoro in quel settore e l'aumento delle rese per ettaro. In questo campo i divari di produttività tra le nazioni sono ancora troppo elevati e la ricerca di tecnologie appropriate per l'agricoltura è uno dei campi di impegno più importanti, in cui coinvolgere fondazioni e organizzazioni non governative che si facciano carico delle specificità dei singoli territori. A tale fine sarà indispensabile proseguire e perfezionare le ricerche sulle biotecnologie, alle quali invero non si potrà rinunciare, pur considerando e approfondendo ogni considerazione ragionevole relativa alla loro sicurezza ambientale.

## **Il secondo caposaldo è essere sul mercato.**

Una comunità non può e non deve rimanere isolata e l'essere sul mercato è

lo strumento essenziale per valorizzare le risorse della comunità stessa. La sfida, non da poco, è quella di non porre limiti alla dimensione di questo mercato. Dove si può e si riesce, occorre inserirsi nelle catene del valore dei mercati mondiali; e ciò è possibile solo quando i propri prodotti siano utili, apprezzati e competitivi. Perché questo avvenga, la via maestra seguita è la promozione di attività imprenditoriali. L'orientamento al commercio con l'estero delle economie più povere resta un obiettivo importante e, poiché suscita in questi anni alcuni fraintendimenti, è opportuno approfondirlo un poco.

Mi è stata fatta una domanda interessante alla quale proverò a rispondere. “Ci sono alcune stranezze nella attuale produzione e distribuzione degli alimenti che non si arriva a capire. Una, ad esempio, riguarda il loro via vai: partono le sanzioni economiche nei confronti della Russia per la questione Ucraina; la Russia allora chiude le sue frontiere all'importazione di alcuni prodotti alimentari italiani; una parte del settore ortofrutticolo piemontese va in crisi; procede bene invece, e probabilmente aumenta, l'abituale nostra importazione di derrate alimentari da Spagna, Israele e Sud America. La domanda è: ma non si poteva fin dall'inizio evitare questi lunghi e onerosi spostamenti, anche transoceanici, mangiandoci la frutta di casa nostra?”.

Trascuro il riferimento alle sanzioni, che hanno motivazioni di natura politica, e mi limito a riflettere sulla distribuzione delle attività produttive tra le nazioni, che danno origine ai flussi di commercio internazionale. L'economia politica ha rilevato fin dai tempi di Adam Smith la convenienza a dividersi il lavoro, specializzandosi secondo le proprie abilità. Ciò vale sia a livello individuale (e per questo le professioni sono così numerose), sia tra le nazioni.

Per ragioni che francamente mi sono oscure, si trascura spesso il fatto che la prima e più importante relazione tra le persone è il lavorare gli uni per gli altri. Che ciò non sia fatto gratuitamente, ma attraverso lo scambio di mercato con un prezzo che dipende da domanda e offerta, impedisce spesso di riconoscere che la prima forma di solidarietà è chiedere a qualcuno di lavorare per noi pagandolo in denaro. Sottolineo in denaro e a un prezzo equo, non a quello scelto dal committente con un potere anomalo sul lavoratore. Il motivo per cui si dimentica questa espressione di solidarietà è dunque che talvolta i prezzi di mercato sono falsati dalla necessità di lavorare senza alternative per la propria sopravvivenza, in condizioni di grave debolezza contrattuale nei confronti dei datori di lavoro. Ciò accade nei paesi dove la legge non tutela i lavoratori e dove mancano organizzazioni sindacali capaci di far valere i loro diritti.

## **I rapporti tra le nazioni e il commercio equo e solidale.**

Lo stesso ragionamento vale nei rapporti tra le nazioni: la prima forma di solidarietà nei confronti dei paesi che dovrebbero uscire dalla povertà è dividersi il lavoro, specializzarsi e commerciare con loro. Raúl Prebisch, economista argentino che presiedeva l'agenzia delle Nazioni Unite per il Commercio e lo Sviluppo alla fine degli anni '60 (epoca della *Populorum Progressio*), aveva coniato lo slogan “Smettetela di aiutarci e commerciate invece con noi”. L'aiuto è spesso elemosina distorta, invece il far spazio agli altri paesi, a costo di subirne la concorrenza sui mercati internazionali, è fattore di dignità e di uguaglianza. Anche in questo caso il fraintendimento, che fa ritenere non conveniente il commercio con i paesi più poveri, deriva dai casi in cui i flussi di merci sono controllati da pochi: pochi intermediari che lucrano a danno dei produttori locali, poche imprese grandi che talvolta esercitano il loro potere fino a influire sulle scelte politiche delle nazioni che ospitano i loro stabilimenti.

La dimostrazione dell'importanza del commercio e addirittura della sua contrapposizione agli aiuti, che possono essere elemosine meno impegnative dell'accettare la concorrenza dei prodotti altrui, è il **commercio equo e solidale**. Perché esso non sia una forma poco utile di paternalismo è indispensabile che

i progetti siano orientati all'organizzazione imprese lungo la catena di forniture, che parte dalle materie prime (es. cotone, ortaggi) e cercando di estenderne l'attività fino alla commercializzazione, impedendo il formarsi di intermediazioni che dominano sui piccoli produttori. Un esempio è stato quello delle cooperative di raccolta dei frutti del *karité*<sup>1</sup> in Africa, volte a tutelare i produttori locali da manovre speculative quando, verso il termine della stagione secca, le scorte dell'anno precedente si esauriscono e le famiglie rischierebbero di vendere a qualunque prezzo pur di procurarsi cibo.

Purtroppo le difficoltà di questo genere di iniziative sono numerose e vertono sulla dimensione delle imprese che si possono costituire per la commercializzazione dei prodotti. Senza una grandezza adeguata, e la conseguente disponibilità di finanziamenti, è difficile ottenere le certificazioni di qualità che garantiscono il rispetto di norme igienico-sanitarie, certificazioni richieste per raggiungere anche la grande distribuzione nei paesi più ricchi. L'insegnamento tuttavia è ben chiaro: non si tratta di vendere ai consumatori che desiderano fare opere buone (troppo labili risulterebbero le vendite), ma a quelli che comperano per la miglior qualità dei prodotti che le iniziative di commercio equo e solidale sono in grado di fornire a prezzi competitivi.

Una ulteriore riflessione, che rientra ancora nel secondo caposaldo dell'essere sul mercato, riguarda il cosiddetto **chilometro zero**. Occorre intendersi sull'utilità di slogan come "chilometro zero", perché di per sé non è da considerarsi un valore comperare dai vicini di casa per escludere gli altri. Non accetto la facilità con la quale si invoca in questi casi una presunta identità nazionale: la mia generazione, a vent'anni, coltivava ideali di fraternità tra i popoli a partire da un profondo senso di uguaglianza tra le sofferenze del mio popolo e quelle degli altri popoli.

Tuttavia, l'invocazione del "chilometro zero" può avere ben altro significato se lo si considera sotto il profilo economico. Se il prezzo delle risorse energetiche non riflette la scarsità delle risorse stesse, i prezzi dei prodotti comperati lontano sono distorti; mentre se la riflettessero, e riflettessero anche i connessi danni ambientali di lunghi e costosi trasporti, allora i consumatori si regolerebbero nel scegliere i beni da acquistare non perché appartenenti alla propria presunta identità nazionale, ma per la convenienza a non adoperare risorse scarse, tra le quali c'è l'ambiente.

Vi sono poi altre due ulteriori interpretazioni del chilometro zero. La prima consiste nel trasformare lo slogan in un invito a cercare di ridurre le lunghe catene di intermediazione, che lasciano ai produttori locali ben poco del valore del

prodotto finito. Con grande margine di approssimazione, e solo per capirsi, è possibile che ai produttori di cotone dell'area sub sahariana arrivi ben meno di un dollaro dei 10 che si pagano per un'ipotetica T-shirt prodotta in Sudafrica. Ma non basta. La contrarietà che istintivamente provo di fronte allo slogan del famoso chilometro zero, e che mi è suggerita dal citato Prebish, scompare o almeno si attenua quando in un salmo trovo la frase "Beato l'uomo che vive con l'opera delle sue mani". Ma a questo dedicherei la conclusione, dopo aver richiamato il terzo caposaldo.

### **Il terzo caposaldo: le dinamiche sociali connesse.**

È l'invito a non illudersi di poter immaginare dei sistemi economici perfetti ma astratti. Un sistema economico è sempre un sistema dinamico, mai perfettamente governabile perché mai immune da contraddizioni. Quando si è cercato di pensare a tavolino un sistema perfetto, le cose non sono finite bene; anzi sono sempre finite davvero male. La razionalità del sistema economico si cerca invece anche con il procedere per tentativi ed errori, per approssimazioni successive verso una migliore efficienza del sistema stesso.

Con la constatazione del dover evolvere e adattarsi per gradi, senza l'intervento di un'autorità (o di un partito) che avochi a sé la nozione di giustizia, si evi-

ta di assumere l'assioma del "basta volere" caratteristico dei sistemi premeditati a tavolino, da cui è facile si passi al "volere è potere" e dove la parola "potere" assume facilmente le connotazioni peggiori. Va precisato che accettare un sistema dinamico imperfetto non porta a un tranquillo *lasciar fare*, quasi che le contraddizioni si aggiustino da sole: agli aggiustamenti si deve consapevolmente partecipare, la tensione verso una "buona economia" resta doverosa e la cosiddetta "politica" resta un'attività indispensabile per la ricerca del bene comune *possibile*. La cultura, la morale e la politica sono quindi importanti nell'indirizzare l'evolvere dei sistemi economici.

Si tratta però di non credere di poter dominare l'intera rete di relazioni che formano la società e l'economia: occorre invece occuparsi solo degli aspetti principali del sistema, i "nodi" che, modificati, accelerano il cambiamento nel senso voluto. Tra i tanti mi preme citarne quattro (solo citarli): la ricerca scientifica; la garanzia dell'uguaglianza di fronte alla sofferenza con un sistema sanitario per tutti; l'efficienza del sistema scolastico; la valorizzazione (non solo la tutela) dell'ambiente.

### **Beato l'uomo che vive del lavoro delle sue mani.**

Vorrei riprendere quest'ultima riflessione, anche per mostrare ai giovani letto-

ri che dovranno ancora pensare tanto e fare tanto e provare tanto; perché noi vecchi abbiamo ancora tanto da capire e imparare e non ci basterà il tempo per completare la nostra comprensione e il nostro sapere.

Nessuno possiede la formula completa e coerente del vivere bene. Per fortuna. Perché altrimenti la imporrebbe agli altri con la forza (abbagli del genere ci sono già stati e qualcuno è in corso...). La globalizzazione, come tutti i fenomeni della storia degli uomini, presenta aspetti fortemente contraddittori, ma uno mi sembra degno di riflessione. In una società agricola e artigianale è davvero beato chi vive con l'opera delle proprie mani. È beato chi con la sua competenza, la sua fatica e i suoi affetti riesce a constatare di aver fatto il Bene. In un mondo in cui la pur necessaria specializzazione, con la divisione di compiti e i commerci, si diffonde in misura mai vista prima, la percezione dell'essere sovrastati da forze anonime che possono togliere il benessere all'opera delle proprie mani (metafora dell'impegno personale) è frequente e comprensibile. Compito della politica, che cerca di coordinare e mediare tra gli interessi di gruppi e di nazioni, è ridurre e per quanto possibile eliminare tale frustrante percezione.

Ma allora il "chilometro zero" ha un'ultima interpretazione. Il fare per sé stessi, per la propria famiglia, per il prossi-

mo (in senso letterale) non contrasta affatto con la razionalità economica. E cioè: nessuno è così sciocco da pensare che una qualsiasi comunità possa essere autosufficiente (il cardiocirurgo di maggior abilità può lavorare in un'altra comunità; e ben venga dall'estero il nuovo musicista con nuove canzoni); ma la soddisfazione del "saper fare per essere artefici diretti del bene" resta radicata in un qualcosa che non è solo emozione passeggera.

Ai giovani il compito di estendere questo "saper fare", perché a noi vecchi viene in mente solo il coltivare i campi, il mungere le mucche, il preparare marmellate, il fabbricare mobili e... l'impegno politico locale. Ai giovani il compito di estendere la ricerca del piacere di non dover dipendere per il proprio benessere da forze impersonali. Servono condizioni tecnologiche, serve la competenza (saper fare con efficienza, cioè senza inutile spreco di fatica, dunque non tutto e non troppo). Servono progetti e decisioni politiche di vita associata, non demandate a chi ha più potere senza pretendere di parteciparvi. Occorre assumersi anche la responsabilità di sbagliare.

*Piercarlo Frigero*

<sup>1</sup> È un albero che cresce nelle savane dell'Africa occidentale; dal suo frutto, una noce, si ricava un burro per usi alimentari e nella cosmetica.



# Patate e pesci tra economia e politica

*Gli eventi economici non sono, come le alluvioni, ineluttabili, imprevedibili, incontrollabili, ma al contrario devono sottostare al potere della politica, che a sua volta deve essere regolata dai principi della democrazia.*

C'è uno strano gioco che il mondo economico e la classe politica giocano con insistenza, quello di accusarsi reciprocamente delle crisi e dei fallimenti.

Il gioco continua anche nei periodi di prosperità, ma in quei periodi i termini cambiano e al posto delle accuse sentiamo rivendicare la paternità dei meriti. In sostanza, però, le cose cambiano poco e l'accesa discussione prosegue, a volte abbandonando le buone maniere. Ma si tratta di tempeste presto risolte e presto rinnovate, tanto che i maligni arrivano a sostenere che queste polemiche siano vere e proprie re-

cite a soggetto, con il finale già stabilito in partenza. Sì, perché alla politica, per un verso o per l'altro, sono sempre stati attribuiti i fallimenti, mentre l'economia, pur tra crisi e ingiustizie, ha sempre saputo mantenere una fama d'innocente spontaneità, dando alla politica l'ultima responsabilità dei propri insuccessi.

In via di principio la cosa è più che giusta, è sacrosanta. Anche questo scritto concluderà dicendo che i popoli si *autodeterminano* attraverso la politica, esercitando quel **potere consapevole**, che è l'anima della democrazia.

Ma nella nostra società questa affermazione ha il valore di un auspicio retorico.

Nel concreto la politica deve assumersi la responsabilità delle vicende economiche, solo accettandone principi, meccanismi e incongruenze. Da qui le proteste, le lamentele, le accuse.

Questo gioco delle parti, questo rimballo di responsabilità ha una storia.

Fin dagli inizi l'economia classica (cioè il liberismo capitalistico, il tronco dal quale si è ramificata tutta la teoria e l'attività capitalistica e postcapitalistica) decretò lo sganciamento dell'economia dalla politica, anzi cercò di ribaltare i rapporti, imponendo alla politica quei limiti e quei contenuti che potevano tornare utili all'economia.

Adam Smith nel 1776 compilando la *Ricerca sulla natura e le cause della ricchezza delle Nazioni* scriveva: **“Il sovrano è affatto dispensato da un dovere, nel tentare di adempiere il quale egli deve essere sempre esposto ad innumerevoli delusioni, e per il consapevole adempimento del quale nessuna saggezza o sapienza umana potrebbe mai essere sufficiente: il dovere di sovrintendere all'attività dei privati e di dirigerla verso le occupazioni meglio confacenti agli interessi della società. Secondo il sistema della libertà naturale, il sovrano ha tre soli doveri [...]”** e proseguiva dicendo che i tre doveri del sovrano, cioè della politica, erano la difesa del territorio, l'ordine pubblico e le opere pubbliche.



In poche righe l'impianto ideologico del rapporto tra economia e politica era saldamente impostato.

L'economia (cioè l'attività produttiva, commerciale, finanziaria..), era il dato naturale, spontaneo, originario, che andava certo descritto e razionalizzato, ma che costituiva il punto di partenza, il criterio di fondo.

Grazie a questa apparente *naturalità*, le più pesanti incongruenze dell'economia vennero interpretate come semplici problemi di aggiustamento e gli slogan più contraddittori divennero le richieste pretenziose che l'economia rivolgeva alla politica.

In questa prospettiva la politica era buona, se liberalizzava e giustificava ogni attività economica, era cattiva, se non riusciva a nascondere o a giustificare gli insuccessi dell'economia, era pessima, se indagava e criticava la logica permanente, sotterranea e strumentale che guidava ogni agire economico, e se pretendeva di indirizzarlo verso finalità diverse da quelle intrinseche all'economia stessa.

Se la politica vuole emanciparsi da questo modo di pensare, cercando una visione della realtà, che non sia filtrata dalla logica sotterranea e obbligatoria del sistema economico, se vuole esercitare responsabilmente l'autodeterminazione democratica per la ricerca e la costruzione del bene comune, deve uscire da questo circolo vizioso.

### **Patate irlandesi**

L'attività finalizzata al sostentamento, forse la più naturale delle attività umane, consente di compiere alcune osservazioni sulle incongruenze generate dall'equivoco rapporto tra economia e politica.

Nel 1846 e fino al 1852 l'Irlanda fu colpita da una crisi produttiva. La peronospora devastò le coltivazioni di patate. Per la quasi totalità delle famiglie irlandesi le patate costituivano la principale risorsa alimentare e finanziaria. La crisi produsse un milione di morti e un altro milione di persone dovette emigrare. La popolazione irlandese si ridusse del 20 – 25%.

Nello stesso periodo i porti irlandesi continuarono a registrare un intenso traffico di derrate alimentari dall'Irlanda verso l'Inghilterra. In effetti l'Irlanda non produceva solo patate (che comunque continuarono ad essere prodotte, anche se in minore quantità), ma molti altri generi alimentari, che venivano esportati sulle piazze inglesi, dove spuntavano prezzi ben più vantaggiosi. La logica del mercato aveva prodotto un milione di morti, un milione di emigranti, lauti guadagni per alcuni produttori e commercianti irlandesi e un odio profondo e duraturo tra due popoli. Riflettendo su un tale disastro, la logica economica denuncia l'incapacità del sistema politico irlandese, (e in generale di tutti i sistemi politici) di cor-

reggere le eventuali distorsioni del mercato. La politica protesta, sostenendo che contro le forze "naturalì", non tanto fisiche, quanto sociali, cioè contro la legge della *domanda* e dell'*offerta*, non ha senso intervenire, perché qualsiasi intervento avrebbe effetti irrilevanti.

Ciò che entrambe accettano e fermamente difendono è che comunque la logica del mercato, rendendo disponibili le risorse, là dove razionalmente e concretamente si potranno massimizzare gli utili, è da salvaguardare.

La cosiddetta *domanda* è, per entrambe, la "disponibilità a spendere". E questo spiega, in modo rigoroso, perché un prezzo sussurrato dalle labbra di un grossista inglese, abbia una forza infinitamente maggiore delle domande gridate da un milione di affamati. Questo gioco delle parti rende incerta e faticosa la consapevolezza che la logica del profitto non è il sommo bene, dal quale discendono tutte le possibili positività sociali, ma è un criterio miope, rigido e di corto respiro.

### **La pesca in acque internazionali**

La stessa miopia che affamò l'Irlanda sta prosciugando le risorse ittiche del pianeta.

La risorsa ittica è un bene rinnovabile a costo zero, ma, come tutte le risorse, non può reggere le aggressioni selvagge.

Gli amministratori di una società, che abbia investito ingenti capitali nella pesca, debbono presentare all'assemblea degli azionisti bilanci con utili in crescita.

La crescita degli utili non può e non deve avere limiti.

Se gli utili della società potranno essere espressi con percentuali a due o tre cifre, la società vedrà il valore dei propri titoli salire vertiginosamente e gli azionisti vedranno il loro capitale aumentare in proporzione. Si parlerà di un successo economico, dovuto alle alte tecnologie impiegate per potenziare i pescherecci, per aumentare il pescato e per ridurre il personale.

Si parlerà di soldi ben spesi e di un incremento delle somme impiegate veramente inarrestabile.

Si dirà che il disastro non si è ancora

verificato e alle preoccupazioni dei molti, che ne prospetteranno l'imminenza, l'economia risponderà lamentando le debolezze della politica, incapace di regolamentare l'uso delle acque nazionali e internazionali. La politica denuncerà gli interessi corporativi e le differenze di reddito pro capite e di PIL tra i vari paesi. Entrambe però saranno concordi nel dire che la vera causa del possibile disastro nasce dalla "libertà" delle acque internazionali, perché nella logica del liberismo capitalista, se una cosa è di tutti, non è di nessuno e quindi è soggetta al saccheggio.

Ancora una volta il criterio implicitamente accettato sia dalla politica che dall'economia ribadirà che solo il conflitto degli interessi privati, cioè la logica concorrenziale del profitto,

può regolare efficacemente i rapporti umani.

Ancora una volta grettezza e meschinità verranno collocate alle fondamenta della struttura sociale, rendendo secondario e ornamentale qualsiasi altro criterio regolatore. Anche questo scritto ha finito col dare ogni responsabilità alla politica, ma questo era inevitabile. Perché in una concezione autenticamente democratica dare tutte le responsabilità alla politica significa attribuire ogni responsabilità a ciascuno, senza esclusioni, e perché solo l'esercizio del **potere consapevole** di tutti potrà modificare quel modello economico che viene artificiosamente spacciato come "naturale".

*Gian Maria Zanoni*



# Opulenza e sprechi

*Consumo di cibo e diseguaglianza: sono ancora  
profondissime le differenze fra ricchi e poveri del pianeta.*

«Quale dignità potrà mai trovare una persona che non ha il cibo o il minimo essenziale per vivere...?». Parole pronunciate da Papa Francesco al Parlamento europeo a Strasburgo nel novembre scorso e accolte da un applauso dell'emiciclo.

È probabile che molti parlamentari europei siano impegnati per rendere migliore la vita di molti "affamati" del mondo, ma è anche vero che, vista la situazione del mondo stesso, un applauso è liberatorio e gratificante ("Papa Francesco ha proprio ragione" ecc. ecc.).

Già, ma qual è la situazione dal punto di vista della nutrizione del mondo e del relativo spreco di cibo? È ciò che cercheremo di scandagliare in queste pagine.

## **Premessa**

"Il racconto del percorso plurimillenario che va dalla creazione del mon-

do al suo compimento escatologico viene incorniciato da un'unica azione, quella del "mangiare", dalla Genesi all'Apocalisse. "Passare dall'atteggiamento insito nel mangiare a quello caratteristico del dar da mangiare per poter crescere nella dimensione adulta dell'esperienza umana": con queste parole padre Stefano Bittasi SI<sup>1</sup> sottolinea la possibilità di leggere le relazioni sociali – in questo caso il dar da mangiare – attraverso un paradigma biblico che ci interpella in maniera stringente come cristiani ed educatori.

## **Paradossi**

- Nel 2015, secondo una stima OMS circa due miliardi e mezzo di persone saranno sovrappeso, di queste 700 milioni obese. Un dato aggiuntivo, che può far riflettere degli educatori: i bambini sovrappeso sono 155 milioni (30-45 milioni gli obesi), prati-

camente 1 bambino su 10. Sempre secondo l'OMS i costi sanitari legati all'obesità variano tra il 2 e l'8% (6,7% in Italia) dei costi sanitari a livello mondiale<sup>2</sup>.

- Non è questo il luogo per approfondire le motivazioni e le cause di questa situazione, ma certamente si tratta di dati che fanno pensare a un'alimentazione occidentale con il germe dello spreco in sé. Questo iperconsumo supera di gran lunga i fabbisogni calorici raccomandati e trascina con sé un impatto ambientale per cui gli scienziati ormai includono "la sovralimentazione tra gli sprechi alimentari"<sup>3</sup>.
- Il contraltare di questi dati è il miliardo circa di persone denutrite, di cui la metà circa in Asia. Un dato per tutti: il 40% dei bambini indiani sotto i 5 anni è sottopeso o sottanutrito. Il numero dei bambini sottopeso minori di 5 anni è di circa 148 milioni, quasi a pareggiare i sovrappeso. E in questi paesi il paradosso del paradosso sta anche nel fatto che l'obesità sta assumendo sempre più forte rilevanza<sup>4</sup>.
- Circa gli aiuti umanitari le posizioni sono divergenti: li aiutiamo li? gli mandiamo soldi? Solo un esempio, ma rilevante: dagli anni cinquanta, sono oltre mille i miliardi di dollari inviati nei paesi in via di sviluppo. Tanto, tantissimo, forse troppo per qualcuno. Una "elemosina" che, più

che aiutare i popoli, aiuta i governanti locali corrotti a essere più corrotti e proseguire guerre devastanti. Meglio immaginare partnership come sta facendo la Cina. Un discorso lungo da approfondire, ma che va citato quando si parla di opulenza e sprechi. Si può non essere d'accordo con Dambisa Moyo (*“La carità che uccide”*), ma si tratta di una riflessione che va fatta.

### Realtà

Negli anni, nel mondo, c'è stato uno sforzo per limitare la fame, con fortune alterne e qualche volta con titoli di giornali forse un po' troppo ottimistici. Secondo l'*“Indice mondiale della fame”* (GHI) del 2012, negli ultimi 5 anni in India c'è stata una diminuzione di bambini denutriti sotto i cinque anni, ma dal 43 al 42 %. La fame mondiale, sempre secondo GHI, dal 1990 al 2012 è diminuita del 26 %, ma vani tenuti in conto i forti squilibri tra regione e regione del mondo, dato che la media “trilussiana” nasconde in alcuni casi realtà drammatiche<sup>6</sup>.

**Realtà Mondo.** Già nel 2009 si valutava che se i consumi di cibo fossero come quelli dell'Europa ci vorrebbero tre pianeti per sfamare la terra. Secondo uno studio in vista dell'Expo 2015<sup>7</sup>, si sprecherebbero 250 miliardi di litri di acqua per produrre il cibo che si spreca, utilizzando oltre il

30% della superficie agricola coltivabile a livello mondiale (1,4 miliardi di ettari). Tenendo conto che solo l'11% della Terra è coltivabile e che si avvia a essere abitata da oltre 9 miliardi di persone nel 2050, sarà come dare da mangiare a 12 miliardi di persone. Va inoltre ricordato l'impatto ambientale: 3,3 miliardi di ton. di CO<sub>2</sub>, sempre per produrre cibo sprecato. Non ultimo il dato economico: 750 miliardi di dollari il costo del cibo sprecato (il PIL della Svizzera).

In concreto, un terzo (1,6 m.di di tonnellate) della produzione mondiale di cibo è sprecato e di questo circa l'80% sarebbe ancora consumabile. Una triste e concreta considerazione: lo spreco alimentare dei paesi industrializzati equivale alla produzione alimentare dell'Africa Sub-sahariana.

Un altro esempio rende maggiormente l'idea: il cibo sprecato equivale a quattro volte la quantità necessaria per sfamare 868 milioni di persone. Quasi tutti gli affamati!

**Realtà Italia.** Come tutti i paesi industrializzati, il nostro Paese contribuisce corposamente allo spreco alimentare, anche se in misura inferiore rispetto ad altri paesi europei.

L'Osservatorio *Waste Watcher 2014*<sup>8</sup> ci dice che in media ogni famiglia spreca 630 grammi di cibo alla settimana, che corrispondono a 6,5 Euro, quindi a circa 8,7 miliardi di Euro gettati in

pattumiera, circa mezzo punto di PIL, che arriva a un punto se si tiene conto del valore economico lungo tutta la filiera, circa 15 miliardi, tanto per far riferimento alle sole e aride questioni economiche.

Se ci facciamo aiutare da un esempio, anche in questo caso ci rendiamo conto del reale valore economico dello spreco: tra prodotti lasciati nei campi e lo spreco dell'industria alimentare, le 180.000 tonnellate equivalenti di petrolio (TEP) sarebbero sufficienti per riscaldare 122.000 appartamenti da 100 mq per un anno<sup>9</sup>.

### Che fare?

“Non sprecare sembra essere il nuovo comandamento degli italiani: il 63% degli intervistati desidera un'Italia vigile contro gli sprechi, prima ancora di un'Italia equa (39%), solidale (22%), tollerante (12%), sicura (42%) e in generale rispettosa dell'ambiente (47%). Ma c'è di più: l'81% degli italiani controlla se il cibo scaduto è ancora buono prima di gettarlo (era il 63% solo pochi mesi fa, nel gennaio 2014) e il 76% porta o vorrebbe portare a casa il cibo avanzato al ristorante, (...) Il cibo, secondo gli italiani (60%), è il comparto su cui maggiormente si concentra la piaga dello spreco: più che per l'acqua (37%) o l'energia elettrica (20%). Coerentemente, in un'ottica di riduzione dello spreco ma an-

che di svolta culturale sulle tematiche ambientali connesse, gli italiani chiedono provvedimenti. In particolare auspicano (8,3 in scala da 1 a 10) una vera e propria campagna di educazione alimentare nelle scuole, oltre ad informazioni diffuse sul tema spreco (le considera utili il 94% degli italiani), a partire dai danni che lo spreco di cibo provoca anche rispetto all'ambiente"<sup>10</sup>.

Ebbene se nel mondo vi è una "moltitudine inarrestabile"<sup>11</sup>, anche in Italia numerose sono le organizzazioni che contribuiscono al bene comune, in questo caso contro lo spreco alimentare e per la sensibilizzazione riguardo a questo tema.

Iniziamo con l'ultimo atto contro gli sprechi alimentari: a novembre 2014 è stata presentata la "Carta di Bologna"<sup>12</sup>, un documento ufficiale del Governo per azioni comuni con altri Paesi contro lo spreco. La "Carta" verrà firmata in occasione della "Giornata mondiale dell'alimentazione" del 2015 dagli Stati presenti all'Expo. Un impegno governativo che propone un decalogo di impegno dei governi europei preceduto da decine di iniziative che hanno contribuito a sensibilizzare e creare una mentalità quale elemento fondamentale per una reale lotta allo spreco. Ogni proposta passa attraverso gli impegni dei singoli e delle famiglie, innanzitutto. Ogni proposta, decalogo, pentalogo o altro elenco è un invito ai

cittadini per azioni che determinano anche un risparmio di denaro, aspetto da non sottovalutare.

Secondo uno schema sintetico<sup>13</sup> in tutto il mondo le iniziative riguardano vari soggetti e ambiti: sensibilizzazione, redistribuzione, commerciali (es. scontistica per alimenti avanzati), grande distribuzione, settore agricolo, individuali, istituzionali, ridurre e riciclare, ristorazione.

In Italia l'impegno rimanda a questi concetti: «Sprecare un bene significa, per chi compie quell'azione, che quel bene non ha più valore. E una società dove il cibo non ha un significato nutrizionale, economico, ambientale, sociale, culturale, storico, conviviale, emozionale è davvero arrivata al capolinea o, più propriamente, alla frutta». Con queste parole Andrea Segrè<sup>14</sup> presenta l'ultimo rapporto, curato da Last Minute Market con SWG, sullo spreco alimentare domestico di cui si è detto, mentre l'ISTAT conta oltre 9 milioni di italiani che vivono e si alimentano sotto la soglia di povertà relativa. Last Minute Market nel 2003 diventa realtà imprenditoriale e opera su tutto il territorio nazionale sviluppando progetti territoriali volti al recupero dei beni invenduti (o non più commercializzabili) a favore di enti caritativi.

L'iniziativa di Segrè ha dato grande impulso alla conoscenza del fenome-

no degli sprechi alimentari, dando anche vita agli "Stati generali di prevenzione dello spreco alimentare in Italia". Numerose sono le organizzazioni che da tempo, più o meno in sordina, si occupano del problema. Nell'ottica della "moltitudine inarrestabile" si sono mossi contro lo spreco alimentare anche gli hotel, ma è storica l'iniziativa del Banco Alimentare che ha cominciato con le donazioni di invenduto delle aziende, per arrivare alla "Giornata della colletta alimentare" giunta nel 2014 alla 18ª edizione.

*Gioacchino Maida*

<sup>1</sup> Stefano Bittasi SI, "Mangiare e dar da mangiare" in Aggiornamenti Sociali – maggio 2012, p. 419-430

<sup>2</sup> "Obesità: gli impatti sulla salute pubblica e sulla società" – Barilla Center for Food & Nutrition, 2012

<sup>3</sup> *ivi*

<sup>4</sup> "Obesità e malnutrizione: il paradosso alimentare per i nostri figli" – Barilla Center for Food & Nutrition, 2011

<sup>5</sup> Dambisa Moyo, "La carità che uccide" – Milano, Rizzoli, 2010

<sup>6</sup> CESVI "Indice globale della fame" – Mi, 2012

<sup>7</sup> Osservatorio sugli sprechi delle famiglie italiane – Rapporto 2014 "Waste Watcher – Knowledge for Expo

<sup>8</sup> Osservatorio di Last Minute Market ed SWG

<sup>9</sup> Osservatorio sugli sprechi delle famiglie italiane – Rapporto 2014 “Waste Watcher – Knowledge for Expo; Rapporto Coop 2014 Consumi e distribuzione

<sup>10</sup> ivi

<sup>11</sup> Paul Hawken, *Moltitudine inarrestabile* – Milano, 2009

<sup>12</sup> “Carta di Bologna contro gli sprechi alimentari” – 2014

<sup>13</sup> “Contro lo spreco” – Barilla Center for Food & Nutrition, 2013

<sup>14</sup> Professore Ordinario di Politica Agraria Internazionale e Comparata a Bologna e fondatore di Last Minute Market (società spin-off dell’Università di Bologna nata nel 1998 come attività di ricerca).

## IL DIRITTO AL CIBO

L’art. 25 della **Dichiarazione Universale dei diritti umani** stabilisce che: «Ogni individuo ha diritto ad un tenore di vita adeguato a garantire la salute e il benessere per se e la propria famiglia, con particolare riguardo all’alimentazione...».

Questo diritto è stato poi incluso nel **Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali** adottato dall’Assemblea generale dell’ONU nel 1966 ed entrato in vigore nel 1976, vincolando i paesi firmatari a quell’impegno.

All’inizio degli anni ‘90, i governi si diedero l’**obiettivo dimezzare entro il 2015 il numero dei sottnutriti**, questo

è divenuto nel 2000 il primo Obiettivo di sviluppo del millennio, ma il numero dei sottnutriti è stato ridotto solo del 21%.

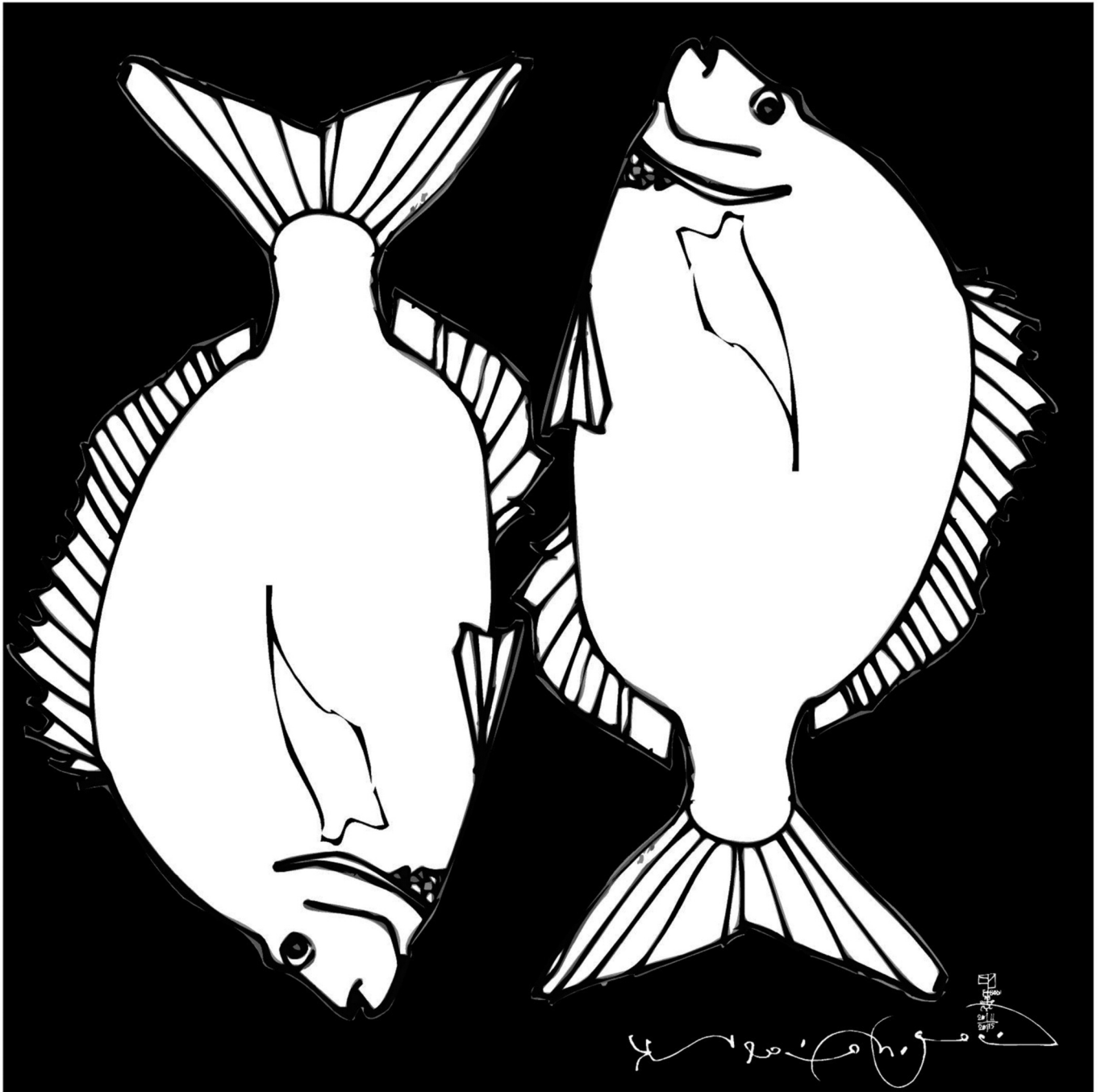
Nel mondo 805 milioni di persone soffrono la fame; più di 1,4 miliardi di adulti sono sovrappeso, più del 10% della popolazione mondiale totale è obesa.

Di fronte all’epidemia di obesità, l’impegno internazionale – ribadito nella **Dichiarazione di Roma** (Novembre 2014) - si è esteso alla prevenzione di tutte le forme di malnutrizione.

Roma è la sede delle principali **Organizzazioni delle Nazioni Unite che si**

**occupano di sicurezza alimentare, agricoltura e sviluppo sostenibile**, quali l’Organizzazione per l’Alimentazione e l’Agricoltura (**FAO**), il Programma Alimentare Mondiale (**WFP**) e il Fondo Internazionale per lo Sviluppo Agricolo (**IFAD**).

Tra le altre organizzazioni internazionali attive sul tema dell’alimentazione, l’**Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS)**, che ha il mandato di dirigere e coordinare le attività internazionali per la salute, stabilisce le strategie e fornisce le linee guida per aiutare i singoli paesi a sviluppare politiche efficaci per migliorare lo stato nutrizionale delle loro popolazioni.





# Una sola famiglia umana, cibo per tutti

***Ale riprende i passi principali di una bella testimonianza di Chiesa: la campagna mondiale per il diritto all'accesso al cibo, e non solo, lanciata dalla Caritas.***

*“È a noi che il Signore dice, oggi “voi stessi date loro qualcosa da mangiare” (Mc 6,37), e Lui sa che abbiamo i mezzi per farlo! Lui ci dice: Voi, che siete i miei discepoli, non abbandonateli al loro destino. Fate andare la vostra immaginazione e siate creativi. Lavorate senza sosta e condividete ciò che avete. Combattetevi l'egoismo e non sprecate nulla. Protestate, così che lo sfruttamento dei più deboli abbia fine. Chiedete che il monopolio della terra da parte dei ricchi abbia fine. Date ai poveri, ai giovani, alle donne e ai contadini il know-how e i mezzi di cui hanno bisogno per produrre, trasformare e vendere i prodotti della loro terra. Fate come dice il Signore; Lui è sempre interessato al nostro pane quotidiano: dal-*

*l'offerta del pane nel Tempio allo spezzare del pane a Emmaus, dalla manna nel deserto alla moltiplicazione dei pani e dei pesci; il Signore ha sempre dedicato attenzione alla fame dell'uomo”.*

Questo l'invito che il Card. Oscar Rodriguez Maradiaga ha indirizzato a tutti i Vescovi del mondo, il 18 novembre 2013, per il lancio della campagna mondiale contro la fame organizzata dalla *Caritas Internationalis* e promossa nel nostro paese da Caritas Italiana e da numerose altre associazioni, fra cui l'Agesci<sup>1</sup>. Mi hanno molto colpito le parole del Card. Maradiaga e lo stile, chiaro, diretto e con-

creto con cui ha deciso di rivolgersi ai Vescovi e a tutti gli uomini di buona volontà: queste parole e il loro stile rappresentano, in maniera più viva di ogni possibile rilettura storica, la grande evoluzione che il pensiero e la Dottrina Sociale della Chiesa hanno compiuto in questi anni<sup>2</sup>.

La campagna, sempre secondo il Card. Maradiaga, nasce dalla considerazione che *“la mancanza di cibo fa parte di un circolo vizioso che va stroncato alla radice. Non vanno eliminati i poveri, ma le cause della povertà e della fame”*<sup>3</sup>. Per questo occorre un impegno contestuale su tre grandi filoni tematici, solo apparentemente scollegati fra loro: *cibo giusto per tutti, una finanza al servizio dell'uomo, relazioni di pace.*

È molto interessante notare, nell'evoluzione del pensiero della Chiesa, questo “nuovo” passaggio: non solo – come è stato rimarcato in numerosi documenti ecclesiali<sup>4</sup> – che fame e povertà sono spesso fenomeni fortemente collegati, ma anche che una finanza con dei riferimenti etici e l'affermazione della pace sono elementi imprescindibili di un riequilibrio più generale che abbia l'uomo al centro. Non c'è diritto al cibo se non si regola la finanza, evitando fenomeni speculativi sui prezzi dei generi alimentari e di accaparramento delle risorse naturali; non c'è buona finanza se non si introducono regole sulla concentra-



zione del potere, sui conflitti di interesse e se non si promuovono relazioni volte al bene comune e alla pace. E viceversa non c'è pace durevole se non fondata sulla giustizia sociale e sul rispetto dei diritti di tutte le donne e di tutti gli uomini di oggi e delle generazioni future, diritti tra i quali è essenziale quello del cibo, mantenendo ben presente sullo sfondo la questione della salvaguardia dell'ambiente, anche con riferimento al tema del cambiamento climatico<sup>5</sup>.

### **Cibo giusto per tutti**

Il diritto al cibo – riconosciuto, anche dalla Dichiarazione dei diritti dell'Uomo come uno dei diritti fondamentali della persona umana – è tutt'oggi un diritto negato a una parte consistente della popolazione del pianeta, a causa di scelte politiche ed economiche dannose, responsabili di dinamiche di produzione, distribuzione, e sistemi di commercio internazionale sconsiderati, che richiedono perciò l'urgente sviluppo di nuovi modelli, in grado di garantire il diritto al cibo, favorendo il protagonismo dei gruppi più svantaggiati e puntando su sistemi di produzione basati sulla valorizzazione del territorio.

### **Una finanza al servizio dell'uomo**

Il sistema finanziario globale è uno dei meccanismi che ha maggiormente

contribuito all'attuale crisi internazionale in ragione di relazioni finanziarie squilibrate e di un sistema di regole mal funzionante, che ha favorito comportamenti speculativi e finalizzati al guadagno di pochi nel breve periodo, a danno di molti. Tale sistema ha generato, da un lato, dinamiche e rischi che colpiscono tutti i paesi del mondo e, in modo particolarmente severo, i paesi del Sud del mondo a causa dei prezzi dei generi alimentari schizzati in alto; dall'altro, ha generato le cosiddette *guerre del pane* e nuova fame; e infine, a motivo della crisi economica più generale, ha provocato una riduzione degli aiuti da parte dei paesi ricchi e una contrazione del flusso delle rimesse degli emigranti. Contro questo sistema occorre mobilitarsi, a tutti i livelli, per la costruzione di relazioni finanziarie rinnovate secondo principi etici e per una mobilitazione nella direzione del sostegno al bene comune.

### **Relazioni di pace**

E infine la questione della pace e della fraternità fra i popoli che è, ora più che mai, di fondamentale importanza se si vuole dare soluzione durevole ai problemi sopra menzionati. È indiscutibile infatti che guerre e conflitti – compresi quelli per l'accaparramento delle terre – si riverberino nella fame. Promuovere azioni di pace significa cercare modalità di superamento di

tutti questi conflitti per progredire verso la convivialità delle differenze. È necessario quindi agire sull'insieme dei fattori che limitano un percorso in questa direzione, promuovendo equità nella distribuzione delle risorse e processi di disarmo globale significativi ed efficaci.

La campagna mondiale contro la fame della Caritas internazionale si sviluppa richiedendo una adesione a diversi livelli: *a livello personale*, cioè innanzitutto sul piano educativo per formare le coscienze e la conoscenza sui temi proposti e agendo anche sul piano concreto, promuovendo azioni che vadano dal coinvolgimento personale nella riduzione di sprechi, all'imparare a mangiare con moderazione; *a livello locale*, ad esempio attivandosi per organizzare la raccolta e la distribuzione del cibo ai più bisognosi; *a livello più squisitamente politico*, con l'avvio di *“iniziative volte a incoraggiare le autorità e i rappresentanti politici a promuovere e approvare adeguati stanziamenti per l'agricoltura – con particolare attenzione ai piccoli contadini e alle donne impegnate in agricoltura – e con attenzione alle forme tradizionali di conservazione del suolo e di concimazione rispettose dell'ambiente, e a promuovere, e approvare, leggi eque sulla proprietà della terra”*<sup>6</sup>.

A conclusione del lancio della campagna, Papa Francesco, nel suo discorso del 10 dicembre 2013, ha voluto reci-

tare una preghiera cui ha chiesto a tutti di unirsi: “*Preghiamo che Dio ci dia la grazia di vedere un mondo in cui nessuno mai debba morire di fame*”.

E così sia.

*Ale Alacevich*

<sup>1</sup> Oltre a Caritas Italiana fra gli organismi promotori vi sono, insieme ad altri, la FOCSIV, l’Azione Cattolica Italiana, le ACLI, il MASCI, il Movimento Cristiano Lavoratori, Pax Christi Italia, l’UCID.

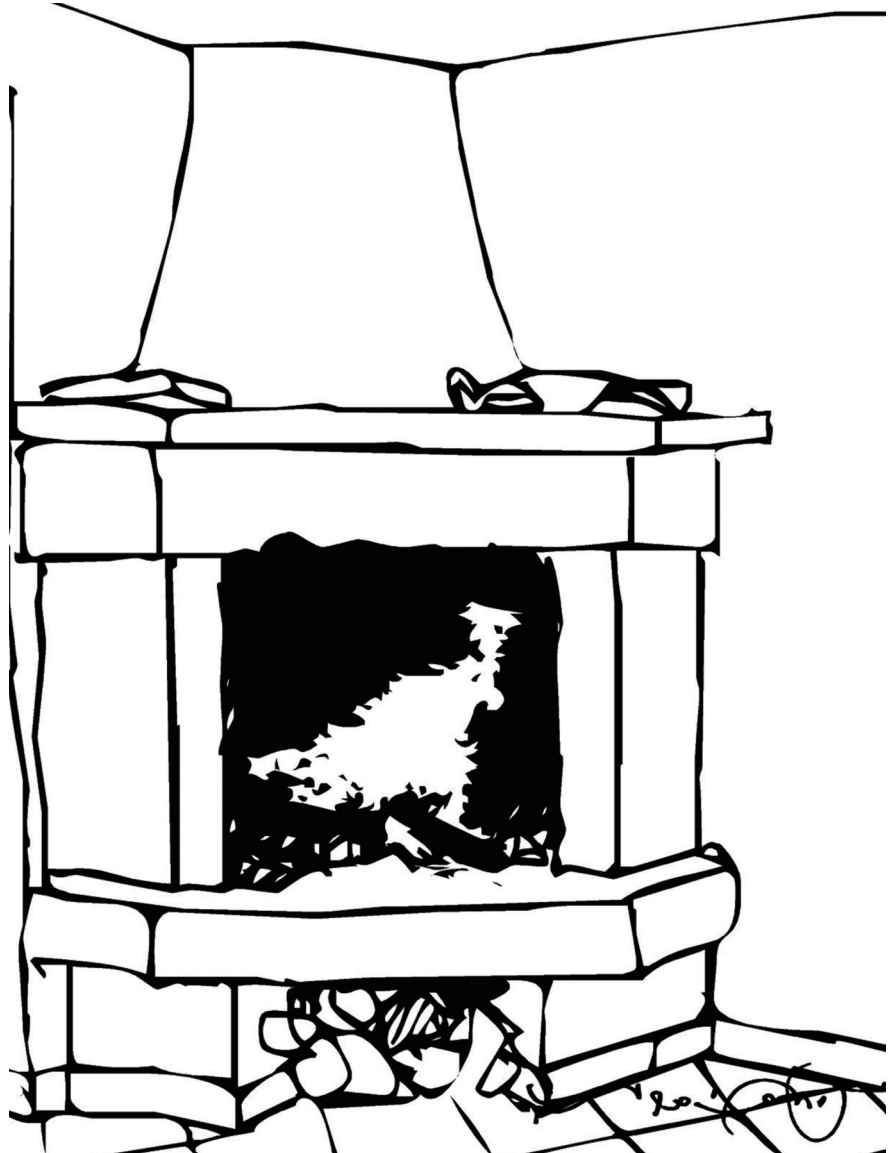
<sup>2</sup> I principali riferimenti storici sulla dottrina sociale della Chiesa sono riportati sul sito di RS Servire in nota a questo stesso articolo.

<sup>3</sup> S.E. Card. Oscar Rodriguez Maradiaga, discorso tenuto a Milano il 24.2.2014 in occasione dell’annuncio della adesione delle 164 Caritas del mondo all’Expo Universale 2015.

<sup>4</sup> Per tutti vedasi il Compendio della Dottrina Sociale della Chiesa, L.E.V., 2004, passim e num. 482.

<sup>5</sup> Questa considerazione e quelle che seguono sintetizzano quanto è contenuto nel documento: Caritas Italiana, Campagna 2014-2015 “Una sola famiglia umana: cibo per tutti”, documento base.

<sup>6</sup> S.E. Card. Oscar Rodriguez Maradiaga, “Campagna mondiale contro la fame”, lettera inviata quale presidente di Caritas Internationalis, op. cit.





# Azioni per la sicurezza alimentare nella comunità internazionale

Monitoraggio di politiche come leva per gli investimenti: le sfide

*Fra le esperienze che occorre conoscere, sono rilevanti le azioni intraprese dalla comunità internazionale. L'articolo di Tommaso, facendo tesoro della sua esperienza personale, illustra e valuta quelle relative alla sicurezza alimentare.*

La sicurezza alimentare è un diritto inalienabile, ogni individuo deve potersi nutrire in maniera che la sua vita sia l'opportunità di realizzazione di sé invece che una rincorsa del pasto successivo. Affermazioni di questo tipo – seppur incredibilmente vere e meritorie di battaglie, hanno un effetto roboante; e ricevono particolare se-

guito specialmente in prossimità di (ma molto spesso dopo...) calamità naturali o disastri socio-economici, purtroppo. Sebbene negli ultimi decenni si sia mosso molto per ridurre malnutrizione e denutrizione nel mondo, molto resta ancora da fare, e soprattutto va fatto meglio. Nel panorama di interventi pubblici (governi,

organizzazioni internazionali, no-profit) e privati (fondazioni, spesso con budget enormi), qualche esempio virtuoso si è visto (come il caso del Bangladesh, trattato in seguito).

In questa breve nota, lungi dal voler abbracciarne tutta la complessità, ma mantenendo un occhio di riguardo alla diversità insita nel concetto di sicurezza alimentare, si parte da una definizione più o meno universalmente accettata (quella FAO di vent'anni fa, circa); si prosegue poi con qualche dato generale sulla denutrizione, e sulle sfide ancora a venire; si passa quindi per un esempio concreto, mostrando come sforzi di lungo periodo, approcci consultivi e trasparenza dei risultati possano guidare in maniera efficace gli investimenti pubblici per ridurre l'insicurezza alimentare (qualcosa sembra funzionare!).

**Introduzione: domande di fondo.** Due parole introduttive su cosa mi spinga a ricercare soluzioni per la sicurezza alimentare. Al di là delle osservazioni che ho potuto fare come cittadino e come studente sulle generali crescenti disuguaglianze e sprequazioni su scala mondiale, la domanda che mi sono sempre fatto, e che giro in questo scritto, è come sia possibile contribuire a portare la nostra società a invertire questa tendenza. Partendo dal presupposto che la fame è

uno dei maggiori impedimenti al conseguimento di una vita piena e realizzata, negli ultimi anni ho scelto di lavorare attivamente per organizzazioni che fanno della riduzione della povertà rurale e dell'insicurezza alimentare il loro punto centrale di intervento. Qui di seguito cerco di presentare la mia visione, condividendo parte della mia esperienza diretta e lasciando – spero, qualche stimolo di riflessione anche per i non addetti ai lavori.

**Le quattro dimensioni della sicurezza alimentare.** Secondo una delle definizioni più accreditate, coniata dalla FAO e condivisa da tutti i governi dei suoi Stati membri nel World Food Summit del 1996, la sicurezza alimentare sussiste quando *tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico, sociale ed economico ad alimenti sufficienti, sicuri e nutrienti che garantiscano le loro necessità e preferenze alimentari per condurre una vita attiva e sana*. Questa definizione centra la sfida di riassumere un concetto molto complesso e le sue varie sfaccettature in pochi cardini essenziali, ovvero le quattro dimensioni della sicurezza alimentare: (i) la *disponibilità* di cibo, ossia una produzione sufficiente su scala globale, ma anche locale; (ii) l'*accesso* al cibo, in termini fisici (possibilità di recarsi al mercato per acquistare cibo) ed economi-

ci (capacità di produrre beni o servizi che possano essere scambiati per acquistare cibo); (iii) la *stabilità* (“in ogni momento...”), nella garanzia che siccità, inondazioni, calamità naturali, crisi, guerre, e altri disastri non corrodano la capacità di sfamarsi; e (iv) l'*utilizzo* adeguato del cibo, ovvero una nutrizione adeguata come elemento essenziale per condurre una vita secondo i propri principi, desideri e ambizioni (per uno sviluppo umano). Scomporre il concetto di fame in quattro dimensioni aiuta l'analisi agli addetti ai lavori e soprattutto detta per tutti le linee guida degli interventi. Recentemente, nel corso della 38ma sessione della conferenza FAO (2013), la FAO stessa e i suoi stati membri hanno riassetato il quadro di intervento, per focalizzare l'assistenza tecnica in cinque direzioni fondamentali. Queste linee operative intendono convogliare gli sforzi della FAO stessa, degli Stati membri e di tutti gli altri attori coinvolti e interessati verso una sfida globale e rinnovata volta alla riduzione della fame. Cinque sono gli obiettivi strategici tracciati: (1) contribuire all'eliminazione della fame, dell'insicurezza alimentare e della malnutrizione; (2) incrementare e migliorare la fornitura di beni e servizi provenienti dal settore agricolo, dalla silvicoltura e dalla pesca in modo sostenibile; (3) ridurre la povertà rurale; (4)

favorire sistemi agricoli e alimentari più inclusivi ed efficienti a livello locale, nazionale e internazionale; e (5) rafforzare la capacità di resistenza dei mezzi di sussistenza alle crisi (in altre parole, la capacità di popolazioni affette da disastri naturali o socio-economici di ritornare alla situazione pre-shock).

**Un po' di numeri.** Se è importante stabilire quale sia il terreno di gioco, ovvero quali siano gli obiettivi e le strategie di intervento per intaccare in maniera sostanziale la malnutrizione e la denutrizione, è altrettanto fondamentale portare tutti, spettatori e giocatori, a conoscenza dei risultati del gioco, e – questo fuori dalla metafora del gioco, sapere che tutti siamo arbitri e dobbiamo poter vedere ogni mossa. Numeri e progressi della sicurezza alimentare sono documentati ogni anno. La FAO e tutti i suoi membri pubblicano ogni anno lo “Stato dell'insicurezza alimentare” (si veda la bibliografia<sup>1</sup>), sempre istruttivo perché permette confronti annuali sulla riduzione della fame e sulla sua localizzazione nel mondo.

Seppur positivi, questi numeri sono lontani dall'essere pienamente soddisfacenti. A portata di mano sembra essere il raggiungimento del primo **Obiettivo di Sviluppo del Millennio** (dimezzare entro il 2015 la proporzio-

ne di persone denutrite rispetto alla proporzione registrata nel 1990), sebbene in alcuni paesi siano ancora necessari investimenti elevati e il 2015 sia già iniziato: si è passati da un 23.4% nel 1990-92 a un **13.5% di denutriti nel 2012-2014**. Dall'altro lato, invece, il target di dimezzare il numero di persone denutrite entro il 2015 (fissato nel **World Food Summit del 1996**) risulta oramai non raggiungibile: se nel 1990-92 erano 994 milioni, per il **2012-2014 ancora circa 720 milioni di persone sono denutrite**. Sono necessari ancora sforzi considerevoli e investimenti globali e locali, pubblici e privati, per una migliore nutrizione attraverso una maggiore e più stabile disponibilità e un migliore accesso al cibo.

**Esempi dall'esperienza sul campo. Monitorare gli investimenti nazionali sulla sicurezza alimentare come leva per stimolare ulteriori investimenti.** Un esempio concreto che sintetizza la capacità di organizzare sforzi privati e pubblici verso il raggiungimento della sicurezza alimentare è dato il caso del Bangladesh: un paese con una superficie di poco inferiore a metà dell'Italia, dove vivono circa 160 milioni di abitanti, di cui circa il 16% è denutrito (corrispondente a circa un terzo della popolazione italiana). Il Bangladesh è uno dei primi paesi ad

aver adottato un approccio della lotta per la sicurezza alimentare secondo lo schema concettuale tracciato nel 1996, e adattato a tre dimensioni: disponibilità, accesso e nutrizione (con la stabilità come elemento trasversale). Beneficiando di un contesto normativo favorevole e di un'agenda di sviluppo nazionale che ha posto al centro la sicurezza alimentare, con una decisa direzione nazionale e l'appoggio tecnico della FAO, il Paese si è dotato di un piano quinquennale (2010-2015) di investimenti per l'agricoltura, la sicurezza alimentare e la nutrizione. Tale piano è stato preparato attraverso un processo consultivo molto intenso, durato circa un anno, tra stesura, revisione completa e dettaglio della struttura dei risultati attesi e del budget necessario per ottenerli. Il numero e la varietà di attori coinvolti e consultati ha avuto (per ora) pochi eguali nel mondo, rendendo il Piano uno strumento di pianificazione realmente condivisa per investimenti focalizzati sulle tre dimensioni, con un gran potenziale anche per la mobilitazione delle risorse (sia nazionali che di paesi o enti donatori).

Se, al momento della sua redazione, il Piano prevedeva investimenti per circa 8 miliardi di dollari di cui soltanto 3 erano disponibili, l'elemento virtuoso non è stato soltanto il fatto che ad oggi invece i fondi disponibili abbia-

no raggiunto gli 8 miliardi iniziali (5 miliardi dal governo e 3 dai donatori, sottolineando però che nel frattempo i bisogni complessivi sono saliti a circa 12 miliardi). Il punto essenziale è invece come si sia riusciti ad arrivare a un tale sforzo collettivo: attraverso i rapporti di monitoraggio annuali preparati dal governo (con supporto tecnico della FAO), i vari attori interessati alla sicurezza alimentare (paesi donatori, governo e altri enti) hanno apprezzato la serietà del programma, la continuità del suo svolgimento e i risultati ottenuti, di anno in anno monitorati e relazionati con trasparenza, valutando quindi buona l'opportunità di investire in qualcosa che permetta di conseguire e mostrare risultati concreti.

Nel caso del Bangladesh, coesione degli intenti da parte di diversi attori, chiara indicazione di obiettivi e tappe, serio monitoraggio dei progressi della sicurezza alimentare secondo uno schema concordato e una gerarchia dei risultati trasparente hanno contribuito in maniera sostanziale a rafforzare l'importanza della sicurezza alimentare nell'agenda di sviluppo nazionale, e – sebbene in maniera parziale, al raggiungimento dell'obiettivo di sviluppo del millennio sulla fame. L'insegnamento generale che si potrebbe trarre è che, una volta definito lo schema concettuale di riferimento

(le tre/quattro dimensioni della sicurezza alimentare di cui si è detto), il quadro degli interventi (quali investimenti, in quali aree, per quale ammontare, da compiere in quanto tempo) e gli indicatori per misurare il progresso verso la sicurezza alimentare, è importante mantenere alto l'interesse degli attori, aprendosi a critiche e ascoltandoli attraverso consultazioni continuative a seguito di ogni rapporto di monitoraggio.

**Conclusioni, critiche e qualcosa più che auspici.** Le domande di fondo mi accompagnano ancora. Che cosa è lo sviluppo umano? Come possiamo contribuire a perseguirlo e promuoverlo? Come, pur vivendo in un mondo in cui si produce cibo a sufficienza per tutti, la sicurezza alimentare ha potuto mancare per così tanti anni? Quali sono le azioni concrete da intraprendere per migliorare lo sforzo dei governi di cui siamo elettori, delle multinazionali di cui siamo clienti, delle persone con cui interagiamo

quotidianamente? Sono tutte domande per cui devo ancora rassegnarmi al lusso di non avere ancora una risposta chiara, ma che sottolineano come nella professionalità di tutti i giorni siano essenziali una devozione e attenzione particolare a come stabilire gli obiettivi e come misurarli senza margine di errore: fondi pubblici stanziati oggi e che produrranno risultati tra anni devono poter avere un chiaro percorso di spesa e devono poter essere tracciati. Alla scarsità di risorse deve essere contrapposta un'attenzione alla spesa inversamente proporzionale. Nonostante gli sforzi positivi, gli interventi pubblici (tra cui quelli della FAO) non possono essere immuni da critiche: le risorse spese vengono viste come troppe per un risultato che, seppur incoraggiante, è ancora da migliorare. Ciò che non è tollerabile è quando le risorse pubbliche siano spese senza aver chiaro a cosa contribuiscono e come, senza che ci sia completa trasparenza delle istituzioni alla spesa e franchezza sui risultati. Ovviamente

questa non rappresenta la soluzione a tutti i mali: accanto a un monitoraggio serio, è viepiù fondamentale mettere in gioco una grande professionalità e un'ottica di lungo periodo (ci vogliono diversi cicli di progetti di tre o cinque anni, quale invece è la durata media).

Gli sforzi sono incoraggianti – anche guardando all'esempio del Bangladesh. Altrettanto grandi sono le sfide, per organizzazioni come la FAO, come anche per i governi: mostrare il fianco, mostrare i propri risultati, richiede coraggio, ma non è rimandabile; e per la società civile, volendo trovare un insegnamento per chi non è necessariamente del settore, non sfruttare l'opportunità che la pubblicazione del monitoraggio fornisce è uno spreco e un torto alla lotta contro la disuguaglianza globale, la povertà e la fame.

*Tommaso Alacevich*

<sup>1</sup> NdR La bibliografia è riportata sul sito di RS Servire in nota a questo stesso articolo



# Sistema cooperativo in Italia: il caso della Coop

*Ancora in tema di esperienze che occorre conoscere, comincia con questo breve articolo di Gioacchino la presentazione di diversi esempi italiani di politiche e modalità organizzative per regolare la produzione e la distribuzione di cibo.*

A metà ottocento la Rivoluzione Industriale impone, eufemisticamente, grandi sacrifici ai lavoratori e questo li spinge a organizzarsi per poter sopravvivere, vivere un po' meglio. Nasce così la prima cooperativa nel 1844 a Rochdale, in Inghilterra. Solo dieci anni dopo a Torino, nasce la prima cooperativa di consumo: "Il cattivo raccolto di frumento aveva provocato una grave carestia. I prezzi delle farine erano saliti alle stelle e i salari dei lavoratori torinesi non bastavano nemmeno per il fabbisogno quotidiano di pane". Questo l'inizio del racconto della situazione italiana nel 1854. Ven-

ne quindi aperto il primo Magazzino di previdenza (da parte dell'Associazione Generale degli Operai) che mise in vendita 24 kg di pasta, 82 di farina di meliga, 91 di riso e alcune brente di vino.

**Dar da mangiare a prezzo equo**, questa la sostanza della nascita della cooperazione di consumo, contestualmente **essere solidali**. Questi due aspetti sono stati il *fil rouge* della storia cooperativa, ovviamente in modi diversi a seconda del momento storico-economico. Oggi, essere coerenti con quella nascita, per le cooperative vuol dire attenzione ai prezzi, cercando di

fare in modo che siano più bassi e convenienti rispetto alla concorrenza. Molto difficile essere i più convenienti in assoluto: quindi un altro modo per star dalla parte dei consumatori è cercare di offrire del cibo controllato e sicuro; è offrire momenti di educazione al consumo consapevole alle scuole e ai cittadini. D'altra parte, le cooperative associano oltre otto milioni di persone e quindi rispondono direttamente a questi cittadini per le azioni che svolgono. Non solo, sono i soci stessi, organizzati in centinaia di "gruppi soci", che si attivano per realizzare iniziative sul territorio di sensibilizzazione sui temi non solo dell'alimentazione, ma anche dello spreco, dell'ambiente e molti altri temi di interesse collettivo.

Con la crescita delle difficoltà economiche dei cittadini, con un incremento quasi geometrico di famiglie povere, le cooperative si sono poste il problema di essere maggiormente solidali, evitando lo spreco e incrementando progetti di collaborazione con enti e associazioni di volontariato. Quindi non solo accordi e iniziative con il Banco Alimentare, la partecipazione alla Giornata della colletta alimentare, ma soprattutto il recupero di tutti quei prodotti invenduti, ancora edibili, per donarli a ONLUS italiane che gestiscono mense per offrire pasti ai più poveri. Non a caso il progetto si chiama "Buon fine" e nel solo 2013 si sono

raccolti nei supermercati e ipermercati Coop inventuti per un complessivo di merce pari a 22.622.525 euro (calcolati sulla base del loro prezzo di vendita), donata a 906 associazioni Onlus per un'assistenza a circa 150.000 persone. Sotto l'aspetto ambientale ed economico, l'operazione ha evitato che 4.000 tonnellate di merci si trasformassero direttamente in rifiuti, con una riduzione per la Coop dei relativi costi di traspor-

to e smaltimento, a dimostrazione che molto spesso il bene avvantaggia più aspetti della nostra vita.

Altre catene della distribuzione hanno intrapreso la stessa strada, ma certamente non ancora delle stesse dimensioni, soprattutto dal punto di vista della partecipazione sociale. Coop da sempre è solidale e l'organizzazione e l'organicità delle sue iniziative è molto avanzata. Storia e statuti delle coo-

perative testimoniano quanto le proprie politiche solidali e ambientali non siano semplice "green washing", come si dice oggi, ma convinto impegno verso la comunità. Mentre molto (o troppo) spesso, c'è chi sfrutta a soli fini commerciali impegni similari, mettendo in atto qualche piccola iniziativa molto pubblicizzata.

*Gioachino Maida*







# Le politiche di Confagricoltura

*Intervista a Luigi Mastrobuono, Direttore generale.*

***Nel dopoguerra, nel giro di un decennio, l'Italia non è più stata un paese agricolo: qual è la situazione attuale dell'agricoltura del nostro Paese?***

Prima contadini, poi agricoltori e ora imprenditori. L'agricoltura italiana, nonostante la crisi, si evolve in modo logico e dinamico. Lo confermano anche gli ultimi dati Istat sulla contabilità nazionale del Paese. C'è un'inversione di tendenza che non si registra in altri settori produttivi. È la dimostrazione che occorre sostenere produzione e produttività, promuovere gli investimenti e l'innovazione, adottare strumenti di politica per migliorare la situazione in cui operano le imprese e limitare i contraccolpi delle instabilità di mercato. Serve un'agricoltura moderna ed efficiente, parte essenziale dell'economia in un'Italia che vuole

progredire. Questo è distante dalla visione un po' romantica del settore, che pure ha i suoi sostenitori, e che relega l'agricoltura a un ruolo più sociale che economico. I fatti ci dicono che è strategico vincere la sfida - più che mai attuale alla vigilia di Expo - di garantire una quantità di cibo sufficiente per tutti. Certamente innovare è un processo non facile, che ha necessità di risorse e competenze che ci permettano di uscire dal nostro ambito per avere più peso nel dibattito sulla "green economy" e sulla sostenibilità ambientale.

***Il made in Italy del settore agroalimentare è molto apprezzato in tutto il mondo, in realtà l'agricoltura italiana è importatore netto di beni: qual è la nostra bilancia commerciale?***

Se si parla di made in Italy si pensa

immediatamente alla moda o all'agroalimentare. L'agroalimentare nazionale, calcolando insieme produzione agricola, trasformazione industriale dei prodotti, industria dei mezzi tecnici e distribuzione, rappresenta il 17,5% del Pil ed è un asset strategico, con una forte crescita potenziale ancora inespressa. Il valore aggiunto del comparto agricolo è cresciuto di 70 milioni di euro nel 2013 (+0,3%) rispetto al 2012, con un fatturato dell'export dell'agroalimentare di 33,4 miliardi di euro. Per il 2014 è stimato un incremento a valore del 9%. Confagricoltura ha scelto di puntare proprio sull'internazionalizzazione delle imprese, convinta che al made in Italy agricolo servano nuovi sbocchi per aumentare l'export, per entrare nei mercati in crescita e per riuscire ad arrivare a realtà lontane. Ma noi non abbiamo sufficiente "materia prima agricola" per alimentare l'industria di trasformazione, e per questo dobbiamo importarla, a partire dal grano per la "nostra" pasta, e così è per cereali, soia, carni bovine e suine, latte. La Germania, per dire, esporta prodotti agroalimentari in misura quasi doppia di noi pur non essendo certamente conosciuta nel mondo per il cibo. È un paradosso. Che indica l'enorme spazio che ci sarebbe per l'agroalimentare made in Italy, così richiesto da essere molto imitato.

***Il settore agricolo si è trasformato e modernizzato: quali sono i suoi punti forti e quali quelli deboli, ci sono possibilità di miglioramento?***

Il settore agricolo italiano ha grandi potenzialità, che vanno colte. Un esempio per tutti è il nostro mercato parallelo, il cosiddetto “*Italian Sounding*” (ovvero ciò che fa pensare di essere italiano, ma non lo è), che ha un giro d'affari importante: 54 miliardi di euro l'anno, cioè 147 milioni di euro al giorno. Se almeno due volte su tre si compra ciò che di italiano ha solo il suono, le opportunità sono enormi. A patto che si decida, con serietà, di puntare sulla crescita dell'export, fornendo strumenti per lo sviluppo, la ricerca, l'innovazione, la formazione, la connessione internazionale, la rete produttiva.

***Dopo moltissimi anni di indifferenza e disinteresse da parte dei giovani verso il lavoro nell'agricoltura, oggi si sta registrando una riscoperta: è reale questo interesse, quali sono le ragioni di ciò e quali sono le prospettive per chi vuole lavorare nel settore?***

In Italia, su 700mila imprese di tutti i settori guidate da under 35, circa 60.000 sono quelle agricole. Ma se considero tutte e solo le imprese agricole (meno di 1 milione), di queste ben il 72,4% è condotto da un ultracinquantenne. Si registra anche un ve-

ro e proprio boom nelle iscrizioni alle facoltà di agraria e agli istituti tecnici professionali. È un segnale importante di cambio di rotta mentale e culturale, che dimostra la voglia di formazione e informazione sul settore primario che va assolutamente colto. Il futuro dell'agricoltura passa dal ricambio generazionale, dalla possibilità delle nuove leve di essere attive, di poter accedere alla terra, crescere e consolidarsi. Ma va detto che è molto difficile diventare agricoltori se non si proviene da un ambiente agricolo. Ci sono pochi strumenti da proporre alle ‘new entry’. E, nonostante la disoccupazione giovanile alle stelle, la professione è aperta solo a chi può fare un subentro o un primo insediamento. Certo qualche passo è stato compiuto con i mutui a tasso zero e la liberalizzazione dei primi 5.000 ettari di terreni demaniali. La strada è stata imboccata bisogna percorrerla fino in fondo. Magari accogliendo la proposta dei nostri giovani che hanno studiato un meccanismo per velocizzare il ricambio generazionale, motivando con incentivi gli over 65 a inserire le nuove leve.

***L'Expo 2015 sarà visitata da milioni di persone: il suo messaggio riuscirà a richiamare l'attenzione dei capi delle nazioni per un cambio di passo nelle politiche di aiuto ai Paesi che muoiono di fame?***

Il tema di Expo 2015 è proprio: “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”. Mi auguro che si prenda consapevolezza, in quella sede così importante e cassa di risonanza mondiale, che l'agricoltura entro trent'anni dovrà essere in grado di produrre il 70% di cibo in più ma mantenendo la stessa qualità di oggi e consumando ancor meno fertilizzanti e acqua. Dire di essere favorevole alla ricerca significa che ci attendiamo di riuscire a ottenere quelle innovazioni in grado di porre, nella più totale sicurezza, l'agricoltura al passo dei cambiamenti in atto. Però – ed è necessario sottolinearlo – la scienza va messa nelle condizioni di studiare e dare il proprio contributo con serietà, scrupolo, obiettività.

*A margine dell'intervista sono emersi anche alcuni temi inerenti la produzione e commercializzazione del cibo. Eccone la sintesi.*

**OGM**

I temi relativi a Ogm, innovazione, tecnologia, dimensione internazionale, scelte produttive, struttura societaria dell'impresa, vedono Confagricoltura schierata a favore dello sviluppo e del progresso. L'agricoltura ha bisogno di fare passi avanti concreti. Ad avviso di Confagricoltura sugli OGM è giunto il momento che parli la scienza e non la politica. L'argomento è in-

vece affrontato, soprattutto nel nostro Paese, con toni da scontro ideologico, negando così a questa materia, come sarebbe invece necessario, un dialogo sereno, competente e supportato da tutte le fonti scientifiche possibili.

La coltivazione globale OGM nel 2013 ha interessato 174 milioni di ettari e rispetto al 2012 è cresciuta di 5 milioni di ettari. Secondo il Report ISAAA sono 18 milioni nel mondo gli agricoltori che coltivano OGM (Usa, Canada, Brasile, Argentina, India e Cina). Questi gli ettari investiti a OGM nei vari Paesi: Usa 70,1 milioni, Brasile 40,3 milioni, Argentina 24,4 milioni, India 11 milioni, Canada 10,8 milioni, Cina 4,2 milioni. Il 95% della produzione indiana di cotone è OGM. Per quanto riguarda l'Europa, si coltiva il mais Monsanto 810 in Spagna (137 mila ha) e Portogallo (8110 ha).

### **BIOLOGICO**

Confagricoltura crede fortemente nella libertà imprenditoriale e nella coesistenza. Possono coesistere le va-

rie modalità produttive a seconda delle esigenze dei mercati di riferimento e dei target dei consumatori. Tra esportazioni e consumi interni il giro d'affari complessivo del biologico ammonta in Italia, secondo i dati FIBL-IFOAM, a più di 3 miliardi di euro. Un fatturato che pone l'Italia al quarto posto a livello europeo, dietro Germania, Francia e Regno Unito, e in sesta posizione nella classifica mondiale.

La dinamicità del settore è anche testimoniata dall'andamento in crescita dei consumi.

Il biologico deve uscire dalle logiche di nicchia. L'ulteriore sua affermazione in Italia implica il superamento di una serie di criticità più volte messe in evidenza da Confagricoltura: maggiore competitività del settore, aggregazione dell'offerta, miglioramento della logistica, internazionalizzazione, diminuzione dei costi dei mezzi tecnici. Sono tutti elementi che, oltre a dare maggiore efficienza al settore, possono contribuire alla riduzione del costo finale del prodotto, rendendo così il

biologico accessibile a tutte le fasce economiche delle famiglie italiane.

### **CHILOMETRO ZERO**

Il principio della coesistenza vale anche tra filiera corta e filiera lunga. Non è da trascurare il "Km zero", la vendita diretta e il collegamento con il territorio, le tradizioni, la cultura; ma è importante il km 100.000 che guarda ai mercati globali, all'affermazione del made in Italy all'estero. Ogni 100 euro di consumi, gli italiani ne destinano 23 alla spesa alimentare. Gli alimenti sono la prima voce dei consumi delle famiglie italiane, una spesa che però si va progressivamente restringendo e riduce i margini di guadagno. La filiera agroalimentare nel suo complesso ha perso il 10% di valore aggiunto prodotto. Per questo le imprese agricole stanno accentuando il processo di integrazione e di internazionalizzazione, per compensare con l'export la flessione del mercato nazionale.

*(Intervista a cura di Maurizio Crippa)*



# La Fondazione Banco Alimentare Onlus

*Intervista a Marco Lucchini, Direttore generale.*

**Com'è nata l'iniziativa del Banco? Quali sono i "numeri" che caratterizzano la sua attività?**

La Fondazione Banco Alimentare Onlus nasce in Italia nel 1989 grazie all'incontro tra Danilo Fossati, proprietario della Star, e Mons. Luigi Giussani, fondatore del movimento di Comunione e Liberazione. La *mission* è recuperare le eccedenze di produzione della filiera agroalimentare e ridistribuirle alle quasi 9 mila strutture caritative che assistono quasi 2 milioni di persone indigenti.

Negli ultimi anni le strutture caritative hanno registrato un aumento delle richieste di sussidi economici e di sussidi di beni materiali e servizi, compresa la richiesta di beni alimentari che è la più frequente. Le strutture che si rivolgono alla Rete Ban-

co Alimentare appartengono a un panorama vario: mense per i poveri, case famiglia, comunità per minori, tossicodipendenti, ragazze-madri, associazioni parrocchiali (Caritas, San Vincenzo,...), comunità religiose e centri di aiuto ai bisognosi.

Nel 2013 la Fondazione Banco Alimentare Onlus ha recuperato 62.826 tonnellate di alimenti, dall'Unione Europea, dall'Ortofrutta, dalle Industrie Agroalimentari, dai Centri di Distribuzione, dalla Grande Distribuzione Organizzata e dalla Ristorazione (mense aziendali e scolastiche), per un totale di 790.912 piatti pronti recuperati.

Soprattutto in questo tempo di crisi, il tentativo della Rete Banco Alimentare è di sensibilizzare il mondo

dell'agricoltura, dell'industria alimentare, della ristorazione, della Grande Distribuzione Organizzata perché sia chiaro che tutto ciò che eccede può essere condiviso e diventare una risorsa preziosa per chi ha bisogno.

***L'eccedenza e lo spreco alimentare: due fenomeni al centro della vostra attenzione...***

Prima di iniziare a parlare di eccedenza e spreco alimentare è necessario fare chiarezza sui due termini. Le *eccedenze alimentari* sono prodotti alimentari e cibi commestibili sicuri che, per varie ragioni, non sono acquistati e consumati dai clienti o dalle persone per cui sono stati prodotti, trasformati, distribuiti, serviti o acquistati. I motivi della generazione di eccedenza alimentare sono molteplici: nelle fasi a monte della filiera possono esservi errori di previsione della domanda, difetti qualitativi che riducono il valore percepito nel prodotto anche in termini estetici (come danneggiamenti del packaging e così via); nello stadio del consumo vi sono invece comportamenti come la bassa frequenza della spesa, l'acquisto di confezioni non divisibili, gli acquisti d'impulso. Il risultato finale è un'eccedenza che deve essere gestita al di fuori degli usuali canali commerciali di consumo domestico.

Quando si parla invece di *spreco alimentare* si intende l'eccedenza alimentare non recuperata per il consumo umano (ottica sociale), per l'alimentazione animale (ottica zootecnica), per la produzione di beni o energia (ottica ambientale).

L'eccedenza alimentare è, dunque, sia una ricchezza sia uno spreco. È una ricchezza perché testimonia che esistono risorse disponibili per soddisfare il bisogno degli indigenti; è uno spreco perché buona parte di quest'eccedenza non è usata per lo scopo primario, quello di soddisfare le necessità alimentari; per cui diviene rifiuto, consumando inutilmente le risorse produttive (campi, acqua, energie, etc.) necessarie per produrla, lasciando nella povertà chi ha più bisogno.

Purtroppo, oggi gran parte delle eccedenze alimentari diventano spreco a livello sociale, diventando così rifiuto e incidendo anche nei costi ambientali. Solo una piccola parte, stimata in 400mila tonnellate, è destinata all'alimentazione umana mediante la donazione a enti caritativi, tra cui la Rete Banco Alimentare. Purtroppo la quantità di spreco è di 5,6 milioni di tonnellate all'anno sui 6 milioni di tonnellate di eccedenze. Tale quantità sprecata rappresenta il 93% delle eccedenze e il 15% dei consumi.

### ***Che cosa si può fare per ridurre questi enormi sprechi e aumentare il recupero?***

In generale, per ridurre gli sprechi e aumentare il recupero si deve: aumentare la conoscenza delle caratteristiche e dei benefici delle pratiche virtuose di recupero; e adeguare il processo logistico produttivo per aumentare il grado di implementazione. Sarebbe inoltre molto efficace semplificare le agevolazioni a favore dei soggetti che vogliono cimentarsi in attività di questo tipo, con adeguati provvedimenti da parte delle autorità pubbliche competenti.

Un altro suggerimento, non meno importante, riguarda l'educazione e la formazione del consumatore, che rappresenta una sfida importante per la riduzione dello spreco alimentare. È una pratica che funziona perché abbiamo notato con piacere che negli ultimi anni molte famiglie italiane le adottano normalmente.

### ***Qual è il rapporto tra la Fondazione Banco Alimentare, l'industria alimentare e la Grande Distribuzione Organizzata (GDO)?***

Il mondo aziendale è all'origine della storia del Banco Alimentare in Italia. Infatti è stato innanzitutto nel cuore e nel pensiero di un grande imprenditore come Danilo Fossati, fondatore della Star.

Per la Rete Banco Alimentare, il contributo delle aziende della filiera agroalimentare è fondamentale, sia in termini di cessione di prodotto, sia in termini di ottimizzazione dei processi. Nel settore agroalimentare sono tanti i grandi gruppi, le multinazionali e le piccole-medie aziende che donano le proprie eccedenze alla Rete Banco Alimentare e il rapporto e la collaborazione con queste ha portato negli anni a migliorare la ricettività della Rete BA e la conseguente capacità di gestione logistica dei prodotti. Nel 2013 sono state recuperate dalle industrie agroalimentari 12.125 tonnellate di prodotti.

Un'altra via per il recupero degli alimenti è la GDO, che rappresenta per la Rete Banco Alimentare il canale con il maggior potenziale di recupero. Infatti il numero e la capillarità di questi negozi indicano la possibilità di crescita ancora possibile che, inevitabilmente, richiede un notevole sforzo di investimento, sia in termini di logistica e recupero, sia in termini di procedure di gestione del prodotto stesso, che viene donato ai limiti della scadenza e richiede l'applicazione di una modalità di gestione e redistribuzione adeguata.

Da oltre 10 anni, per gestire questa tipologia di prodotti è attivo il programma Siticibo della Fondazione Banco Alimentare Onlus, con l'obiet-

tivo di recuperare alimenti freschi e cotti dalla GDO, dalle mense aziendali e scolastiche e dai centri di cottura. Il servizio di recupero è quotidiano e viene svolto da volontari che trasferiscono le eccedenze alimentari alle strutture caritative che assistono i bisognosi. Oppure sono le stesse strutture caritative, convenzionate con la Rete Banco Alimentare, idonee e adeguatamente formate, che diventano responsabili dell'operatività, ritirando direttamente i prodotti dai donatori per la distribuzione ai propri assistiti. Nel 2013 con il programma Siticibo sono stati recuperati 790.912 piatti pronti.

***Educare alla sobrietà e alla solidarietà: quali sono le vostre proposte concrete***

Il tema dell'educazione accompagna l'opera del Banco Alimentare sin dalle sue origini. Infatti all'inizio c'è l'urgenza di rispondere ai bisogni primari (cibo) ma con il desiderio di un coinvolgimento della persona e di una risposta più profonda ai bisogni umani: *condividere i bisogni per condividere il senso della vita. Condivisione e dono* sono le parole-chiave che ispirano la *mission* e l'operatività di Banco Alimentare.

Al centro del suo agire è la carità, come  *dono di sé*, come capacità di guardare l'altro, la persona nella sua uni-

rità. Questa diventa la modalità privilegiata con cui è possibile strutturare risposte, condividere i bisogni dell'altro, mettere al centro dell'azione la condivisione autentica di un bisogno che non è solo materiale.

Tra i benefici dell'azione di Banco Alimentare c'è quello educativo, che si può distinguere in due forme: una diretta e una indiretta.

Per quanto riguarda quella diretta, si può facilmente affermare che recuperare cibo per trasformarlo in risorsa per chi ne ha bisogno è un'azione concreta, positiva e immediatamente percepibile. Chi la sperimenta, essendone coinvolto, diventa più sensibile al valore del cibo e si mette in gioco. Si mette in gioco in un crescente desiderio che il suo "io" sia sempre più coinvolto nella *mission* del Banco Alimentare. Abbiamo avuto modo di riscontrarlo in occasione delle giornate di volontariato di imprese che da anni promuoviamo nei nostri magazzini. Recuperare il cibo prima che diventi rifiuto è un gesto che coinvolge tutti i soggetti della filiera che ne vengono coinvolti. Il cibo è innanzitutto un  *dono* ed è anche frutto del lavoro, della fatica, dell'operosità umana. BA educa al valore del cibo come  *dono*, qualcosa di prezioso che viene affidato, che chiede di averne cura e che proprio

per questo mette in moto chi ne viene colpito.

La seconda forma educativa è quella indiretta: il progetto educativo di Banco Alimentare nasce inizialmente nelle scuole milanesi, dapprima come coinvolgimento di insegnanti e studenti alla Giornata Nazionale della Colletta Alimentare e poi con l'attivazione del programma Siticibo. La parte educativa-formativa nasce subito dopo la partecipazione alla giornata e ai primi recuperi per il bisogno manifestato di capire le ragioni del "salvare pane e frutta" o del donare alimenti. La giornata è il gesto che esprime il valore del  *dono* e della  *carità*. Carità come gratuità e gratitudine, amore disinteressato verso gli altri, che diventa dono di sé nel farsi volontario. Dono di cibo per chi non ne ha. Il volontariato è la più alta forma educativa al dono che esista perché è dono di sé. Inoltre Banco Alimentare educa anche alla sobrietà, attraverso le ricette anti-spreco, grazie alle quali gli alimenti quasi in fin di vita riprendono valore e sapore, soprattutto se condivisi con qualcuno. In questo ci affidiamo ai consigli di due cuoche formidabili: Lisa Casali e Monica Molteni, esperte di cucina anti spreco.

*(Intervista a cura di Maurizio Crippa)*

*Saula e Raoul raccontano nei tre articoli che seguono le esperienze che si stanno diffondendo nella ricerca di cambiamenti nella produzione e commercializzazione del cibo. Si tratta di esperienze che loro stessi sono impegnati a promuovere.*



# Chilometro Zero o chilometro Vero?

In moltissime città del mondo è esploso il fenomeno dei “*Farmer’s market*”, mercati dei contadini che da San Francisco a Tel Aviv riuniscono i produttori locali, spesso in ambienti splendidi e ristrutturati, dove cittadini e turisti possono conoscere e acquistare direttamente prodotti enogastronomici locali. In moltissimi casi le produzioni sono anche biologiche e sostenibili.

Alcuni esempi di questi mercati sono visibili in <http://www.mercatidellaterra.it/>

Il fenomeno ha assunto anche dimensioni economiche importanti, con aumenti nelle vendite che superano quest’anno il 20%, percentuali che non segnano il passo e che denotano oltre ad un fenomeno modaiolo anche

una maggiore consapevolezza dei consumatori.

Da consumatori a co-produttori, questa la nuova frontiera ampiamente superata: recarsi presso le aziende, incontrare i produttori, vedere direttamente i luoghi di produzione, le modalità e le abilità produttive. Saperi e sapori che si legano strettamente e che hanno permesso a molti giovani di intraprendere nuove strade professionali, con un ritorno alla terra e un ricambio generazionale necessario al mondo dell’agricoltura italiana.

Con grande orgoglio, come diplomati in agraria, venivamo definiti “imprenditori agricoli” da esponenti delle organizzazioni corporative, quasi che essere definiti “contadini” fosse dequalificante. Per fortuna le cose so-

no cambiate e moltissimi si avvicinano anche alla coltivazione diretta di orti in spazi pubblici appositamente destinati dalle amministrazioni, trovando, non solo giovamento dalla produzione “in proprio”, ma ritornando a conoscere i cicli delle stagioni, la fatica del lavorare la terra, il gusto di cibarsi di qualcosa che si è seminato, curato, raccolto con passione e dedicando il tempo necessario. In tempi di frenesia assoluta è quasi terapeutico!

Il chilometro zero può tuttavia celare degli inganni, quali ad es.: produzioni locali effettuate con grande spreco di materie prime; prodotti non “biologici”; prodotti con filiera non chiara, venduti a volte da contadini che non li hanno prodotti, ma che per esigenze di mercato li espongono sul proprio banco. Per evitare questi inganni, alcuni produttori, anche su spinta di consumatori attenti e preparati, utilizzano la cosiddetta “etichetta narrante”: il prodotto viene raccontato in modo chiaro e leggibile per ogni fase della propria storia sino alla fase della vendita. Si possono così trovare farine di Senatore Cappelli, prodotte da Ti-

zio in Sicilia con metodo biologico certificato da XY, ottenute con molitura integrale del molino Caio in Basilicata, confezionate da Sempronio in Calabria e vendute da Mevio con sede in Campania.

Con questa tracciabilità, che dovrebbe essere richiesta per ogni prodotto trasformato, dal pane e latte sino all'olio, al vino, alla pasta, ma anche per i prodotti freschi, il consumatore può realmente e consapevolmente scegliere e il produttore vedere riconosciuta la propria ricerca di qualità e di tracciabilità.

Sono quindi i cittadini coproduttori che stanno inesorabilmente cambiando le abitudini del mercato, tanto che alcune aziende della GDO (Grande Distribuzione Organizzata) hanno introdotto l'etichetta narrante per alcuni prodotti di linee proprie.

Solo in questo modo sarà possibile passare a un consumo corretto e attento del cibo, un consumo oltre che buono, anche pulito e giusto, evitando tra l'altro il grave e imbarazzante fenomeno dello spreco e dello scarto di alimenti commestibili presente in tutto il mondo occidentale.



## Il Solidale italiano

A noi tutti è sicuramente capitato di entrare in una bottega equosolidale o di acquistare qualche prodotto con questo marchio. Da venticinque anni questi prodotti provenienti dal sud del mondo sono presenti nel nostro Paese e anche nelle nostre cooperative scout.

Dal 2010 questa rete commerciale si è attivata anche per far crescere un mercato solidale nazionale, partendo dal dato reale che la crisi del mondo rurale e artigianale non investe oggi solo agricoltori e allevatori del cosiddetto terzo mondo, ma attraversa in tutta la sua gravità anche poderi, aziende familiari e botteghe artigiane del nostro Paese. Anche in Italia assistiamo a una crescente difficoltà nel tenere in vita aziende contadine, imprese cooperative, laboratori di trasformazione. Per far fronte al declino delle produzioni agricole e artigianali italiane, il consorzio Altromercato in collaborazione con Slow Food, Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB) e il Consorzio di cooperative sociali Gino Mattarelli (CGM), ha lanciato nei mesi scorsi il progetto/manifesto **Solidale italiano**, il cui obiettivo è sostenere i prodotti contadini

e artigianali italiani grazie a sistemi di acquisto equo e solidale, orientati a remunerare dignitosamente il lavoro.

L'obiettivo è quello di risollevarne le sorti di piccole realtà imprenditoriali italiane che versano in difficoltà, sia nelle pianure del meridione oppresse dalla mafia, sia sulle pendici dell'Appennino o nelle valli alpine a causa dello spopolamento. Mantenere in vita questi territori significa mantenere in vita comunità ed economie locali che oltre a contribuire all'economia nazionale, valorizzano saperi e sapori tradizionali, arricchiscono la biodiversità alimentare e generano lavori dignitosi.

Anche in Italia è possibile perseguire principi equosolidali applicando salari e prezzi equi, realizzando filiere corte, creando continuità nelle relazioni commerciali. Noi consumatori, con le nostre scelte possiamo influire in maniera decisiva sulla coltivazione e produzione del nostro cibo quotidiano. Possiamo diventare dei co-produttori, ossia consumatori non più passivi ma attenti al processo di produzione del cibo, sostenendo attivamente con le nostre azioni i produttori.





# Terra madre - Madre Terra

*Terra madre* è un soggetto ma anche un progetto, nato nel 2004 da un'iniziativa di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food. Un *soggetto* perché nasce come un grande meeting di persone provenienti da tutto il mondo che si trasforma in una rete permanente; un *progetto* perché mette in pratica una serie di azioni locali economiche, agricole, alimentari e culturali con l'obiettivo di avere ripercussioni globali.

È una rete aperta che accoglie al suo interno tutti quelli che ne condividono gli ideali pur agendo in contesti differenti. È un modo di intendere la produzione, la trasformazione, la distribuzione e il consumo del cibo traendo origini dal passato e dalla storia dei diversi popoli, ma che ha uno sguardo proiettato in avanti. La rete è formata da agricoltori, allevatori, pescatori, trasformatori, cuochi che, con i loro saperi, lavorano per promuovere il valore culturale, politico ed economico del cibo, tutelando la biodiversità, il rispetto della cultura e della tradizione. Le comunità

del cibo sono la rete di *Terra madre*. Esse condividono i problemi generati da un'agricoltura intensiva, lesiva delle risorse naturali e da un'industria alimentare di massa che mira all'omologazione dei gusti e mette in pericolo l'esistenza stessa delle piccole produzioni.

Il cibo è energia per la vita: ogni volta che mangiamo compiamo un atto agricolo e dovremmo pensare che dietro a questo atto ci sono aspetti che riguardano il consumo della terra, dell'acqua e la fertilità del suolo. Il progetto *Terra madre* cerca di riequilibrare il rapporto tra l'Uomo e la Terra, quella Terra che è madre e va custodita e coltivata, per trasformare l'atto del consumo in una scelta consapevole. Ci costringe a ragionare su un concetto di qualità del cibo che non riguarda solo i suoi pregi gustativi, ma si estende al rispetto per l'ambiente e alla giusta remunerazione dei produttori.

È una rete i cui nodi sono tante persone che hanno i volti di giovani, di donne e di uomini di tutto il mondo

che hanno storie da raccontare. Non inseguono utopie, ma sono persone che con il loro lavoro in tutti i continenti vedono riconosciuti, attraverso la rete, i loro sacrifici e le loro idee, mettendo in luce le iniquità del sistema alimentare globale, che depauperava le risorse del pianeta e compromette il futuro delle prossime generazioni.

Il diritto al cibo è un diritto primario dell'umanità che garantisce la vita non solo del genere umano ma anche dell'intero pianeta. *Terra madre* attraverso la sua rete realizza e rafforza un'agricoltura illuminata e l'economia locale, per garantire la vita non solo del genere umano ma anche dell'intero pianeta.

Anche noi possiamo fare *Terra madre* tutti giorni chiedendoci, ad esempio, il cibo che abbiamo sulla nostra tavola da dove arriva, quanti chilometri ha percorso, quanto carburante è stato consumato per portarlo sulla nostra tavola? Possiamo consumare ortaggi e frutta di stagione, cercare mercati contadini, interrogarci sulla provenienza del nostro cibo, possiamo educarci ed educare a un cibo buono, pulito e giusto. Buono perché piacevole al gusto, pulito perché rispetta l'ambiente e giusto perché chi l'ha prodotto ha avuto una giusta remunerazione.

articoli di Saula Sironi e Raoul Tiraboschi



## Le mense dei poveri

Vorrei riportare in queste poche righe alcuni dati raccolti nella città di Milano, per cercare di non restare indifferenti di fronte a tanta miseria, diventare più consapevoli dei privilegi di cui godiamo e prendere coscienza delle complicità e diseguaglianze che viviamo.

Qualcosa deve cambiare sia a livello personale che nella società. Un messaggio di speranza nasce guardando le diverse realtà di volontariato che sono presenti sul territorio e operano con efficacia e generosità.

In Milano, i centri di accoglienza più noti, con “mense per i poveri”, sono otto, con una distribuzione annua di circa 2.500.000 di pasti, pari a circa 7000 pasti al giorno. Oltre a questi ci sono molte altre realtà, sia laiche che cattoliche, cooperative sociali, parrocchie, Caritas Ambrosiana, comunità e case di accoglienza, Comune, comunità di S.Egidio, San Vincenzo, ecc. Per accedere a queste mense occorre svolgere un colloquio con il personale addetto all'accoglienza e ricevere quindi

una tessera che ha una validità che varia da 1 a 4 mesi. Una delle prerogative di queste mense è quella di fornire dei pasti con caratteristiche dietetiche mirate ed equilibrate. In queste mense normalmente viene servito un pasto con primo, secondo, verdure e frutta. In alcuni giorni viene servito anche il dolce. I pasti hanno anche l'obiettivo di creare un momento conviviale di pausa, di aggregazione e gioia, in un ambiente accogliente, rispettoso e cordiale.

Ci sono tante e svariate tipologie di utenti ed è difficile, se non impossibile, definire la percentuale di extracomunitari rispetto a quella dei nostri connazionali. Un dato certo è quello dell'aumento esponenziale delle richieste di aiuto. Per la mensa della Fondazione/Associazione fratelli di San Francesco, dal 2010 al 2013 il consumo dei pasti è aumentato del 124%. Molti sono i senza lavoro e sono sempre più presenti le famiglie indigenti con bambini a carico.

A questo proposito è recentemente

nata una lodevole iniziativa della Fondazione Pellegrini Onlus, in favore di coloro che si trovano in un momento di fragilità sociale ed economica: essa prevede un aiuto concreto e immediato, in un vero ristorante, attraverso l'offerta di un pasto al prezzo simbolico di 1 euro per le persone adulte e gratuito per i bambini. Questo ristorante solidale *Ruben* è stato affidato dalla Fondazione Pellegrini a un gruppo di volontari appartenenti a una rete di associazioni.

Oltre alle mense, stanno sempre più diffondendosi le “ronde” di strada, che distribuiscono pacchi alimentari contenenti viveri e beni di primo conforto, bevande calde e, in alcuni casi, anche medicine e assistenza medica per i senza tetto e *clochard*. Esistono poi centri per l'assistenza a domicilio, con consegna dei pasti e assistenza sanitaria per coloro che, disabili o anziani, non possono accedere personalmente ai centri preposti per la distribuzione dei pasti.

Anche se ciascuno di noi è certamente a conoscenza delle tante attività di volontariato che con modalità diverse si mettono al servizio dei più bisognosi, invito tutti i lettori a entrare nel profondo di queste problematiche per conoscere meglio queste opere caritative, per coglierne il germoglio e la fecondità di bene, di bello e di generoso che vi si respira.

Attraverso la conoscenza di queste aree del bisogno e dei volontari che in esse operano, si arriva a guardare in faccia una realtà che è molto lontana da noi e che, anche se è ancora poco, ci rende un po' più sensibili a quel mondo di povertà che non possiamo e non dobbiamo dimenticare. Una sensibilità che deve andare oltre all'attenzione agli ultimi, agli esclusi, agli emarginati; una sensibilità che deve tendere a un impegno per rimuovere le cause che generano ingiustizia, separazione e sofferenza.

Così il povero ci insegna che si può vivere più sobriamente, ci insegna a vedere quello che possediamo come dono e con maggior distacco, ci insegna a dare un'interpretazione del lavoro e della propria professionalità maggiormente volta al bene comune.

*Gege Ferrario*





# G.A.S. ovvero Gruppo di Acquisto Solidale

Un GAS non è, come i più potrebbero pensare, un gruppo d'acquisto qualsiasi, un insieme di 'alternativi' un po' troppo fissati con il cibo sano, e forse anche interessati a spendere meno, che decidono di fare i loro acquisti alimentari direttamente dai produttori. Un GAS è un gruppo d'acquisto che aggiungendo alla sigla una 'S' finale definisce con chiarezza la sua identità.

Il GAS compra da agricoltori e allevatori che rispettando i ritmi della terra e delle stagioni, salvaguardando le esigenze degli animali, prendendosi cura dell'ambiente in tutte le fasi della produzione, offre prodotti biologici certificati di qualità, anche se talvolta non sempre di bell'aspetto.

Il GAS si rivolge ai piccoli produttori che sono per lo più sul territorio e che hanno i requisiti richiesti. E se al gruppo ubicato al nord mancano i

prodotti del sud – agrumi dalla Sicilia, olio dalle Puglie ecc. – la soluzione è mettersi in rete con l'Intergas, riducendo sia i costi, sia l'impatto del trasporto.

Il Gas instaura con i produttori – e qualcuno ha anche inventato per il gruppo il termine di co-produttori – un rapporto di fiducia, fatto di contatti frequenti e di impegno di continuità negli acquisti e nelle forniture. In situazioni di difficoltà, spesso legate a stagioni sfavorevoli, la solidarietà del GAS con il produttore può spingersi fino a forme di prestiti senza interessi. Ma se il produttore non rispetta i requisiti in base ai quali è stato scelto, il GAS lo abbandona. E non viene preso in considerazione quel produttore che non intrattenga con i collaboratori rapporti di equità e di giustizia retributiva.

Il GAS è molto socializzante. Persone spesso senza precedenti rapporti di conoscenza collaborano con grande concordia, perché è forte l'obiettivo finale che li accomuna: cambiare i modelli di consumo. In tutti i gruppi, ma soprattutto in quelli più numerosi – quale è ad esempio quello in cui sono inserita che è composto da 80 famiglie – l'organizzazione è capillare e la suddivisione degli incarichi cui ognuno è tenuto è molto precisa. I momenti assembleari costituiscono il collante più efficace: si monitora l'andamento del gruppo e si fanno le scelte decisive in ordine all'acquisizione di nuovi prodotti. Una visita in comune all'azienda del produttore vale più delle illustrazioni teoriche ed è anche piacevole per adulti e bambini.

Riusciranno i GAS a raggiungere il loro ambizioso obiettivo? Non è dato di saperlo e tuttavia alcune cifre sono confortanti. Nel 1994 è nato a Fidenza il primo GAS e ad oggi se ne contano in Italia circa 1000, con 50mila famiglie coinvolte. E anche la grande distribuzione sta facendo i conti con questa esperienza di ostinati idealisti, ad esempio aumentando sugli scaffali i prodotti locali e documentando online la filiera dei prodotti presenti.

*Maria Luisa Ferrario*





# Educazione per un mondo in cui tutti abbiano cibo

*Con questo articolo di Eduardo, si passa alla riflessione educativa sul valore del cibo per divenire capaci di apprezzarlo e di operare perché tutti ne possano disporre. Il gioco dello scoutismo contiene in sé strumenti efficaci che vengono qui richiamati; altri potranno essere creati o perfezionati all'interno dello stesso gioco.*

Nel mondo 165 milioni di bambini soffrono di denutrizione, con gravi conseguenze sulla salute e sul loro sviluppo. Ogni anno un milione e mezzo di bambini muoiono di fame. Ma la maggior parte della popolazione mondiale è ormai sovrappeso o obesa, e soffre di malattie collegate a quella condizione, come diabete, ipertensione e malattie cardiovascolari che costituiscono anche la prima causa di morte a livello mondiale e comporta-

no enormi costi economici e sociali. A differenza di quel che si pensa, oggi l'obesità è un problema che affligge anche i paesi poveri che soffrono dunque del cosiddetto "doppio carico di malattia".

Due forme di malnutrizione sintomo della stessa causa: una società globalizzata, che ha sostituito i valori della solidarietà e della cooperazione con l'individualismo, e la competizione. Una società fondata sul mito occidentale

della crescita economica, ormai divenuto un mantra globale, che per potersi perpetuare esige l'incessante crescita dei consumi, alimentata ad arte dalla costante creazione di nuovi bisogni, necessariamente mai soddisfatti, e dalla mercificazione di ogni scambio o relazione. Per la massimizzazione dei profitti, dogma neoliberale dominante, l'industria – compresa quella alimentare – per aumentare le vendite e quindi la produzione, sfrutta senza limiti e fino all'esaurimento le risorse ambientali e adopera pratiche e sostanze spesso dannose per l'ambiente e la salute umana, in molti casi, anche in aperta violazione dei diritti umani. D'altro canto, quell'inesauribile crescita dei consumi comporta enormi sprechi e la rapida conversione delle merci in rifiuti riversati nell'ambiente, che il pianeta non è più in grado di digerire.

La comprensione delle cause strutturali delle diseguaglianze e la presa di coscienza dell'assoluta insostenibilità dell'attuale modello sociale ed economico sono il primo obiettivo di un'educazione che si propone di formare responsabili "cittadini e cittadine del mondo"; cioè un'educazione a una cittadinanza attiva per la trasformazione sociale che è premessa indispensabile per "lasciare il mondo un po' meglio di come lo abbiamo trovato"; un mondo migliore in cui a nessuno

manchi il cibo in quantità e qualità adeguata.

L'assunzione di responsabilità è un elemento centrale del metodo scout, sottolineato in quel "Sul mio onore, prometto di fare del mio meglio" all'origine della Strada intrapresa. E' un impegno verso l'Eterno, la comunità e sé stessi. Uso volutamente il termine Eterno per sottolineare una dimensione trascendente, che può essere proposta e vissuta in tutte le culture, indipendentemente dalla scelta di fede, che permette di proiettare l'impegno assunto oltre il breve periodo di una sola vita, responsabilizzando nei confronti delle generazioni future e di quello che Edgard Morin definisce "il comune destino planetario" dell'umanità, dando così anche un significato più profondo alla ricerca di sostenibilità ambientale delle nostre azioni e dei nostri comportamenti nel "grande gioco della Natura", nel quale, come ci ricorda B.-P., partecipiamo solo per un breve periodo nell'ambito di grandi piani che vanno oltre la nostra comprensione.

La Legge scout è l'altro caposaldo. In solo pochi punti offre l'orizzonte ideale dello scout: coerenza e credibilità, lealtà, amicizia e fratellanza universale, rispetto della natura, atteggiamento positivo, cura di sé, essenzialità. Ci sono in questa legge tutti gli elementi per la costruzione di un pro-

getto educativo che abbia tra i suoi obiettivi il superamento delle disuguaglianze e la disponibilità di un'adeguata alimentazione per tutti. L'educatore scout deve saper tradurre quegli spunti, opportunamente in ogni branca, in attività coinvolgenti che rappresentino la metafora dell'impegno che il/la giovane potranno vivere concretamente attraverso comportamenti individuali e collettivi socialmente responsabili e trasformativi.

L'educazione attraverso l'azione è uno dei principi pedagogici centrali del metodo scout, ma troppo spesso nella pratica si riduce alla ripetizione stereotipata di attività, perdendo di vista o trascurando gli obiettivi educativi. Legare l'azione alla riflessione è invece un processo indispensabile per l'apprendimento cosciente.

La condivisione di un difficile cammino sotto la pioggia, di un'impresa ardua, delle difficoltà e dello sforzo per superarle; sete e fame, ma anche preparazione e consumazione del cibo, preghiera e ringraziamento, tutte queste cose insieme sono metafora di fratellanza universale e impegno perché a nessuno siano negati i diritti essenziali, a partire da quello a una sana alimentazione. L'attività di cucina al campo, o la preparazione della colazione al sacco, sono altrettante occasioni per riflettere insieme sul valore del cibo e del lavoro, sulle diverse cul-

ture alimentari, sulla scarsità e sullo spreco di cibo. Si può esplorare il sistema alimentare mondiale e la sua trasformazione attraverso la scelta degli ingredienti, le modalità d'acquisto, la preparazione, le tecniche di cottura e l'esperienza di convivialità nella consumazione dei pasti.

Potranno essere così affrontati temi come quelli della filiera alimentare; dello sfruttamento intensivo e insostenibile della Terra da parte dell'agroindustria transnazionale; la sottrazione di terra alla produzione alimentare locale per destinarla a monoculture intensive di prodotti d'esportazione; la perdita dell'autonomia produttiva dei contadini del Sud del mondo; l'uso indiscriminato di pesticidi, fertilizzanti chimici con impoverimento e avvelenamento dei suoli e delle falde acquifere, nonché la perdita della biodiversità; la destinazione di terreni agricoli alla produzione animale destinata ad alimentare i fast-food globali; il modello alimentare sostenuto dall'industria alimentare transnazionale e le sue strategie di marketing alla radice dell'epidemia di obesità.

D'altra parte, "il nostro obiettivo – scrive B.-P. – deve essere d'indurre il singolo ragazzo a comprendere l'importanza della cura di sé e la responsabilità della propria salute", che è anche un dovere verso la comunità che è chiamato a servire. La promozione

di comportamenti alimentari sani, che comportino per quanto possibile la scelta di alimenti freschi e preparati a livello domestico, è centrale nell'educazione a un cibo sano per tutti, perché economicamente, socialmente ed ecologicamente più sostenibile. Nello scautismo questa scelta si forma attraverso appropriate attività dirette all'acquisizione di consapevolezza, certamente non attraverso controproducenti imposizioni e proibizioni.

Come ci ricorda B.-P., "Le conoscenze che sono state cercate restano; quelle che non si cercano, spariscono". Nello Scautismo il sapere non si trasmette, si conquista attraverso l'esplorazione, la pratica, la manualità, la cooperazione. Attraverso la pratica, dunque, quel "Lo Scout è laborioso ed economo" assumerà un significato profondo, da vivere come scelta di sobrietà nei consumi, di ricerca dell'essenziale, di coscienza delle risorse impiegate nella produzione.

Fondamento di un comportamento

socialmente responsabile ed ecologicamente sostenibile, quella scelta, vissuta lealmente, motiverà nell'adulto l'impegno nella costruzione di una società alternativa dove si consumi meno, ma si consumi meglio, tutti. Una società che non si misura sul Prodotto Interno Lordo, ma sulle risposte che è capace di dare ai bisogni essenziali delle persone e delle comunità, sulle condizioni di vita delle popolazioni, sull'equità e la qualità delle relazioni umane.

Soprattutto nella branca R/S, la messa in atto di momenti di riflessione e di esperienze concrete di partecipazione a modelli economici alternativi di produzione, distribuzione e consumo alimentare, è un passaggio importante nell'individuazione del futuro progetto di vita individuale e collettivo dei/delle giovani. Dal servizio presso le mense dei poveri, alla partecipazione comunitaria a gruppi di acquisto solidale; dall'esperienza di lavoro presso comunità di vita fondate sulla produzione agricola

biologica, al coinvolgimento nella promozione e gestione del commercio di prodotti equi e solidali: sono questi i molteplici spunti per l'approfondimento e l'interiorizzazione del tema "cibo sano per tutti".

Purtuttavia, affinché queste esperienze servano davvero a preparare i/le giovani a divenire agenti di trasformazione sociale, le attività devono essere costantemente indirizzate a formare al ragionamento critico, a interrogarsi sulle cause strutturali della povertà, del disagio, delle disuguaglianze e degli altri fenomeni sociali cui s'intende porre rimedio. Il famoso undicesimo articolo della legge suggerisce che "lo scout non è uno stupido": deve dunque osservare e analizzare la realtà con lo spirito critico proprio dei cittadini veramente responsabili.

Lo Scout per sua natura non è un continuatore del sistema costituito, ma un agente di cambiamento.

*Eduardo Missoni*





# La Carta del Coraggio

***Riportiamo il punto che conclude la Carta del Coraggio redatta alla Route nazionale RS di San Rossore nello scorso agosto. In questo punto, dedicato all'Ambiente, trovano posto alcune considerazioni inerenti il tema dei pani e dei pesci cui è dedicato questo Quaderno di RS Servire.***

## **Ambiente**

Siamo consapevoli del fatto che le risorse della nostra Madre Terra non sono infinite e che i limiti che noi, come figli, dobbiamo mantenere sono stati superati da tempo. È nostro dovere dunque operare per ridurre gli effetti della crisi climatica che abbiamo causato, rientrando nei limiti della sostenibilità. Vogliamo ripristinare l'equilibrio con il pianeta che ci ospita, in modo da permettere alle generazioni attuali e future di vivere in un mondo più sostenibile. Per questo:

### **CI IMPEGNAMO**

- a scegliere uno stile di vita sobrio nella nostra quotidianità e nella vita scout, basato sui principi del consumo critico qualitativo e quantitativo (commercio equo, a Km 0, cambuse critiche, G.A.S., LIBERA...), e testimoniare attivamente

ai cittadini del nostro territorio (quartieri, scuole, parrocchie, gruppi scout), avendo il coraggio di denunciare e contrastare le illegalità con cui siamo troppo abituati a convivere;

- a essere promotori delle bellezze del nostro territorio, creando nuove reti di comunicazione, e a valorizzare la ricchezza della nostra terra, senza abusare delle sue risorse e prediligendo le energie pulite. Mettiamo inoltre a disposizione il nostro servizio per sopperire a eventuali limiti burocratici ed economici.

### **CHIEDIAMO**

- Alle Istituzioni italiane di valorizzare il territorio, il patrimonio artistico e culturale, e di rendere accessibile a tutti la grande varietà floristica, faunistica, storica e archeologica che ci circonda, attraverso:

- l'istituzione di nuovi parchi e riserve naturali per tutelare e conservare la biodiversità;
- la riconversione con fini sociali ed economici degli eco-mostri e degli edifici abusivi abbandonati sul nostro territorio, impedendone la nascita;
- il sostegno alla ricerca e all'utilizzo di energia pulita attraverso nuovi impianti di produzione che non danneggino l'ambiente naturale, ma diventino fonte energetica di tutti gli edifici pubblici;
- un'azione di forte educazione (nelle scuole, quartieri, città...) volta a istruire i cittadini su quanto sia fondamentale l'opera di riciclo, risparmio e riutilizzo, fatta attraverso la valorizzazione dei rifiuti (metodi di remunerazione per lo smaltimento, riduzione degli imballaggi per prodotti di utilizzo quotidiano, raccolta differenziata in tutti i locali pubblici);
- incentivare le industrie che rispettano i principi dell'ecosostenibilità, controllare quelle già esistenti e rendere impossibile il ricatto al diritto al lavoro e alla salute.
- Al mondo dell'associazionismo di seguire il nostro esempio e di collaborare nell'informazione e nella sensibilizzazione riguardo ai temi dell'ecologia, del consumo critico e della valorizzazione del territorio.

*San Rossore, 9 agosto 2014  
Gli alfieri del Consiglio nazionale R/S*



# Cibo: uso e consumo

## *Distorsioni contemporanee nel rapporto con l'alimentazione e il cibo.*

“Mangia!” dicono le nonne ai bambini presunti inappetenti; “Non mi mangia” dice la mamma che con l’uso del riflessivo svela la sua sensazione di inadeguatezza; “Sono tre giorni che ha la febbre e beve solo latte; cosa devo fare?” chiede il papà in ansia per l’idea di un’imminente morte per fame (!?). Così è cambiato il rapporto col cibo dalla metà del ‘900 a oggi. Prima degli anni del boom – e non consideriamo i tempi delle guerre – mangiare era una necessità per la sopravvivenza e l’offerta di cibo era scarsa e poco varia. La pellagra era endemica<sup>1</sup>: si mangiava solo polenta e non c’erano i vegani per scelta ideologica; tutti, tranne i ricchi o chi aveva la fortuna di poter allevare qualche animale da cortile, erano vegani! L’anoressia era un male sconosciuto: solo le principesse Sissi potevano permettersi di esserlo; per tutte le altre il

problema era tirare insieme qualcosa per cucinare almeno un pasto e cercare di sfamare i numerosi figli.<sup>2</sup>

L’obesità era un privilegio: “uomo di panza, uomo di sostanza”; anche in questo caso solo i ricchi e i potenti avevano di che sovranutrirsi e si distinguevano per la pinguedine che dava autorità. Oggi gli obesi sono definiti i malnutriti del mondo occidentale, quelli che si alimentano coi cosiddetti “cibi spazzatura”<sup>3</sup> e che si ritiene potranno essere i portatori di gravi patologie croniche nei prossimi decenni.<sup>4</sup>

La gotta era privilegio dei nobili, di chi mangiava tutti i giorni pernice, cacciata dalla servitù; oggi a rischio di gotta forse sono anche cani e gatti, che si alimentano solo con bocconcini di carne pregiata.

Un’anziana collega di origine ebraica, che ha avuto la sventura di passare al-

cuni anni della giovinezza in un campo di concentramento, quando si elaboravano pensieri complessi di strategie psicologiche per affrontare il tema del sovrappeso in età adolescenziale, col suo stile *tranchant* e diretto replicava: “Nei campi gli obesi non c’erano!”.

Tutto questo per dire semplicemente che la disponibilità di cibo, la possibilità di scegliere tra cibi diversi e ipercalorici condiziona non solo la salute, ma anche il contesto culturale nel quale si vive, stabilendone le priorità. Ciò comporta, molte volte, la perdita del senso di realtà. Quando mai, da noi un bambino muore di fame? Eppure l’ansia, il senso di inadeguatezza, nasce non da fatti oggettivi e documentati, ma dall’eccessiva disponibilità di cibo e dalla percezione indotta che occorre consumarne fino all’eccesso. Credo che in passato nelle famiglie si fosse angosciati dal senso di inadeguatezza per non dare da mangiare almeno una volta al giorno ai propri figli; oggi invece ci si sente inadeguati se il bambino rifiuta la porzione di carne col sughino (ma nel pomeriggio ha già mangiato tre ovetti di cioccolato, quelli con la sorpresa). E poi perché si stramangia se si deve fare di conseguenza tanta palestra per mantenere la linea?

Il conflitto col figlio che “non mi mangia” è proprio dipendente dal fat-

to che, se alimentarsi non è più la soddisfazione di un bisogno primario, ma diventa il solo modo per dimostrare la propria adeguatezza e il proprio amore, è su quel terreno che il bambino percepisce di vincere: la mamma esprime il suo amore riempiendomi la pancia e io porto il conflitto su questo terreno e tengo la bocca chiusa per vedere fino dove posso provocare (scrivo “la mamma”, ma vale per qualunque figura parentale che usa il cibo come mediatore dell’affetto).

In sostanza la disponibilità di cibo, che ci dovrebbe permettere di vivere meglio, più a lungo e più sani – perché si spiega anche così il deciso allungamento della vita media, anche se è dipendente dalla confluenza di fattori più complessi – quando eccede il fabbisogno nutritivo, si trasforma da mezzo di sostentamento in simbolo<sup>5</sup> (di ricchezza, di affetto, di protezione ecc.). Perde così la sua funzione primaria e si carica di significati che ne distorcono l’uso. Mangiare per far contenta la mamma, non mangiare per opporsi ai genitori, introdurre grandi

quantità di calorie – anche sotto forma di alcool – per socializzare (after hour, fast food,...), ideologizzare le proprie scelte alimentari. Tutto legittimo, ovviamente. Ma dobbiamo umilmente chiederci, anche nella nostra modestissima attività di educatori, se tutto ciò, in fondo in fondo, sia rispettoso dell’uso delle risorse.

Credo che una delle più cocenti sconfitte della generazione alla quale appartengo sia la battaglia persa in gioventù, e non poteva essere diversamente data la sproporzione delle forze in campo, contro la così detta società dei consumi. Bisogna consumare tutto e sempre di più (ahi, sennò il PIL resta fermo) e anche il cibo si è trasformato da un bene necessario per la sopravvivenza a un bene di consumo.

*Stefano Pirovano*

<sup>1</sup> Non solo, ma non dimentichiamo che “quando i mulini erano bianchi”, a volte la segale era contaminata da un fungo (segale cornuta, per l’aspetto che as-

sumeva) che se macinato e mescolato con la farina provocava la morte per intossicazione (ergotismo).

<sup>2</sup> I disturbi del comportamento alimentare, anoressia/bulimia, colpiscono prevalentemente le ragazze di età compresa fra i 14 e i 24 anni e dipendono dall’effetto combinato di fattori genetici, socioculturali, neuroendocrini, psichici. Sono perciò da considerare con grande attenzione e impegno, sapendo quanta sofferenza portano alle persone che ne sono affette e alle loro famiglie.

<sup>3</sup> Usando questa espressione, dimentichiamo che in qualche parte del mondo, e oggi anche in Italia, qualcuno rovista nella spazzatura per cercare qualcosa da mangiare.

<sup>4</sup> Ed è per questo che negli Stati Uniti le compagnie di assicurazione sono in allarme per la spesa sanitaria che dovranno affrontare in futuro.

<sup>5</sup> Che il cibo possa diventare simbolico non è certo una novità, basti pensare al significato dei digiuni rituali, alle astensioni dai cibi impuri, ai sacrifici di animali che sono stati (sono) fondamentali in tutte le religioni.



# Il pane dell'hike e del deserto

*Strumenti metodologici per affrontare  
il tema del cibo e della nutrizione.*

*“Amica, amico,  
stai partendo per il tuo hike: non è un gioco superato. E l'occasione non va sciupata! I motivi che lo giustificano valgono per tutti: ritrovare nel silenzio e nella solitudine un colloquio profondo con se stessi, uno spazio di preghiera; misurarsi con difficoltà concrete, per verificare se stessi, le proprie capacità, la propria libertà; fare il punto su quanto vissuto fino ad oggi per utilizzare al meglio il tempo che ancora ci rimane da vivere insieme nei prossimi giorni.*

*Per questo, ricco di te stesso, del tuo zaino e di questo pane, dovrai raggiungere (località); al tuo rientro condivideremo la tua preghiera insieme ai fratelli.”*

Così viene sintetizzato in Clan/Fuoco l'invito rivolto ai rover e alle scolte per vivere il momento dell'hike:

una proposta di individualità per ritrovare se stessi e vivere la solitudine nella prospettiva di una rinnovata disponibilità nei confronti degli altri, una scuola di gratitudine verso i beni ricevuti. Chi parte da solo con il proprio zaino verso una meta sconosciuta impara a fidarsi delle proprie capacità, scopre e verifica le proprie risorse e i propri limiti. L'incontro con le persone lungo la strada e la ricerca spesso non facile di ospitalità per la notte, offrono nuovi orizzonti di speranza e di fiducia nella vita.

L'hike è anche scuola di silenzio, occasione per gestire la propria solitudine, comprendendo così l'importanza di chi abitualmente ci sta vicino: se il Clan costituisce il gruppo protettivo cui appoggiarsi, l'esperienza dell'hike

stimola a vivere in prima persona l'avventura della propria vita, assumendosi concrete responsabilità. Ne esce rafforzata anche l'essenzialità, vissuta non come privazione fine a se stessa ma come capacità di vivere con quanto strettamente necessario, restituendo il giusto valore alle cose, consentendo di sperimentare la precarietà e la povertà di tanti fratelli.

La sobrietà è un modo di essere e di vivere la vita prima ancora che una modalità con la quale utilizzare le risorse disponibili: si possono consumare beni vitali, acqua, cibo, denaro con parsimonia, con rispetto, pensando che non sono illimitati.

Ed è certo che il Signore ci chiede uno zaino dove ci sia solo l'indispensabile per il viaggio della vita.

Per questo il pane consegnato all'inizio dell'hike è simbolo di povertà e di condivisione con chi incontriamo lungo la strada e, questo pane, al ritorno, si fa preghiera per la ritrovata comunità.

*“Signore, ci hai detto di chiedergli ogni giorno ma è per noi più che un bene materiale: è il pane, Signore, che hai misteriosamente scelto per testimoniare tra noi la tua presenza e non possiamo, se non profanandolo, considerarlo solo come il prodotto del fornaio. Non ne ho mai cotto io stesso, non ho mai seminato né frumento né segale nei prati arati; non ne ho mai falciato*

*un covone, non ho mai battuto le spighe sull'aia, non ho né macinato il grano né impastata la farina, né mescolato il lievito alla pasta, non ho sorvegliato la cottura. Tutto questo è stato fatto da altri, e quasi tutti anonimi. Io mi son contentato di tagliare il mio pane e di mangiarlo, senza pensar tanto alla sua storia prodigiosa.*

*Trovo naturale mangiare il pane, eppure non penso che ogni pezzo di pane può ricondurmi a Te.*

*Non ci hai narrato del lievito che la massaia nasconde in mezzo alle tre misure di farina? E Tu, non hai moltiplicato nel deserto i cinque pani d'orzo che stavano con qualche pesce in fondo a un cestino? Il pane? Ma Tu l'hai preso nelle tue mani, l'hai spezzato, l'hai distribuito e l'hai mangiato con i tuoi discepoli, ti sei identificato con il pane della vita e hai scelto una cosa tanto comune, un cibo quotidiano che è nell'ambito del nostro stesso appetito: "Io sono il Pane vero".*

*Eppure, oggi, io mi nascondo dietro lunghe elucubrazioni e mi pare persino strano che per scorgerti vicino a noi, a tavola, sia sufficiente rompere un pezzo di pane, senza discorsi né laboriose dimostrazioni. E ho bisogno di questo piccolo gesto, per sapere che mi sei vicino."*

(da un quaderno di strada)

Come l'hike anche il deserto è un'esperienza individuale di silenzio, luogo per incontrare Dio senza schemi e

difese, occasione per riflettere, ascoltare, confrontare, verificare la propria adesione a Dio e, in Dio, ai fratelli. E il deserto è anche asceti, occasione per rinunce volontarie per amore di Dio, per condividere con chi è nella povertà. La solitudine del deserto è allora una situazione faticosa, nella quale affidarsi a Dio, convinti della propria debolezza, della propria fragilità, della propria non autosufficienza e quindi del bisogno di una guida. Il deserto svela così la verità della condizione umana mettendo a nudo i bisogni elementari: dimensione in cui si rivede il rapporto con il proprio corpo e quindi con ciò che è immediatamente connesso alla vita: il pane che nutre, il vestito che ripara, il sonno che dà riposo. Nel ritiro e nella solitudine inevitabilmente ci si confronta con la propria corporeità e quindi si ripensa e si rivede il proprio rapporto e i propri atteggiamenti nei confronti del cibo, delle bevande, del sonno, del vestito...

E la prova della fame insegna a essere assetati di Dio e desiderosi del suo volto.

Anche al rientro del deserto nascono preghiere e riflessioni dense di significato che testimoniano l'arricchimento offerto alla comunità, che dalle esperienze vissute, riceve così da tutti nuovo spirito e nuovo vigore.

*"Un pezzo di pane mangiato in fretta: chissà perché, ma mi ha fatto pensare a Te, Signore.*

*Tu che del pane hai fatto il segno e lo strumento della Tua presenza vera in mezzo a noi!*

*Forse perché come prete Ti incontro spesso nel Pane di vita, ma forse perché insieme al sale quel pane era l'unico compagno di strada. Un pane silenzioso e anche un po'... ingombrante! In tasca non ci stava, dovevo per forza tenerlo in mano, infarinandomi le dita. Un pane per camminare, un pane per resistere, un pane per sostenere il silenzio e per farmi pregare.*

*Un pane che non si può buttare, questo lo sanno tutti! Va condiviso e mangiato!*

*Il pane mi ha portato a Te, Signore, a Te che sei compagno silenzioso del cammino. A Te che a volte sei ingombrante, sembri avere delle pretese da me e mi fai protestare.*

*A Te che accetti di essere mangiato in quel tuo offrirti ogni giorno.*

*Perdona la mia fretta, Signore, la mia avidità, come la mia superficialità.*

*Insegnami il tuo stile. Del pane donami la bontà, l'umiltà, la disponibilità a lasciarmi spezzare in infinita pazienza, con speranza certa che la carità rimane per sempre e dona al mondo nuova bellezza. Amen"*

(don Andrea Ferraroni, Poggio Rusco (MN), al rientro dal deserto del Campo A.E. di Colico, 7/10/2008)

Federica Fasciolo



# La spiritualità della cucina

*Le riflessioni che seguono sono state condivise a un Cantiere per AE in Val Codera (Colico) nell'ottobre 1997. Il tema proposto era la spiritualità scout, vissuta e riconosciuta nei fondamenti e nelle attività del Roverismo/Scoltismo. Le proponiamo con lo stesso linguaggio discorsivo della sessione a Bresciadega, dopo aver cucinato alla trappeur, per sottolineare le significative risorse spirituali dello scautismo in una dimensione trasversale alle Branche.*

Abbiamo pensato di proporvi una riflessione sulla spiritualità della cucina partendo dall'esperienza concreta che abbiamo vissuto (cucina alla *trappeur*, una delle proposte che vivono anche i ragazzi che ci sono affidati), nella prospettiva di formare un uomo completo, in cui si sia attenti al corpo oltre che allo spirito, come ricordava anche B.-P. parlando della salute e forza fisica, dell'abilità manuale e della formazione del carattere. Con lo staff abbia-

mo individuato alcuni punti che rendono importante la cucina al campo, come:

1. **nutrimento**, sostentamento per la fatica;
2. **creatività e concreta abilità manuale** (pensate alla costruzione degli angoli di squadriglia al campo estivo), in cui la fatica è sempre accompagnata dalla gioia;
3. **momento di condivisione e di comunità**;

4. **espressione di un certo modo di fare le cose**, che noi chiamiamo **stile**, e che assume anche le caratteristiche di un rito (pensate alla preghiera o al momento di silenzio prima del pasto, o ancora all'invito rivolto dalla Squadriglia a un capo per il pasto del campo estivo: nella mia esperienza di guida l'invito veniva sempre accompagnato da un piccolo dono e da un inchino); questo per ricordare come la cucina scout non sia mai sciatta, o almeno non dovrebbe esserlo;

5. **incontro con la natura**, momento di conoscenza e di utilizzo delle sue risorse, ma al tempo stesso di rispetto dei suoi beni

Ripercorriamo ora i momenti citati.

## 1. Il nutrimento.

Propongo una preghiera di don Primo Mazzolari:

### ***In cerca di pane***

*Cristo, oggi sono in cerca di pane,  
il mio pane quotidiano,  
quello che serve per la fame di oggi  
per passare di là oggi,  
per avere la forza di remare,  
sotto la tempesta di oggi.*

*Il pane che non ha profumo se non di sudore,  
il pane che non ha gusto se non di vita,  
il pane che fa stare in piedi,  
che serve a camminare,  
a remare, a vangare,*

*a combattere con fede, a morire in pace...  
... "In principio era la Parola"  
e la Parola è il pane quotidiano  
per ogni uomo che viene al mondo.*

Sofferamoci sulle ultime righe *"In principio era la Parola"*. Mi piace rileggere questa preghiera nella prospettiva dell'incarnazione, la storia della parola e della carne che diventano un solo corpo. E la storia dell'incarnazione diventa la mia storia, quella di un passato conosciuto e di un futuro ancora indecifrabile. Così il mistero di Dio fatto uomo è il mistero della nostra vita, di un passato conosciuto e di un futuro incerto.

Mi piace pensare poi al neonato: conosce la saggezza del cibo perché nella sua bocca affamata viene data la prima risposta che riguarda la vita, una lezione che precede qualsiasi parola. Il neonato apprende che la realtà non è fatta di pensiero: la realtà è fatta di fame e della possibilità di soddisfare questa fame, che diventa una sorta di benedizione nel seno materno. Per lui mangiare è vivere. Ma ben presto il bimbo impara che il mondo esterno non è tutto nutrimento: il mondo esterno si divide fra quello che si può e quello che non si può mangiare, il cibo e il non cibo, il buono e il cattivo. Se la realtà è dura, cruda, amara e acida (notate come ricorrono gli aggettivi della cucina anche in questo

linguaggio simbolico), allora bisogna fare qualcosa per trasformarla.

## 2. La creatività e l'abilità manuale.

La cucina è un luogo di trasformazione, di creazione, in cui nulla deve restare uguale. Mi piace ripensare a tutti gli elementi che fanno parte anche della nostra simbologia scout e che riguardano così da vicino il mondo culinario:

- **il fuoco e l'acqua:** gli alimenti arrivano crudi e ne escono diversi. A proposito del fuoco e dei suoi molteplici significati, ascoltiamo alcune espressioni scritte da Achille Carroccio:

*"Accendere un fuoco è un gesto di volontà e competenza: come iniziare un progetto. Quando la legna viene accesa, inizia un insieme di mutamenti che coinvolgono tutti quelli che sono a portata del colore e della luce... Quando ci portiamo a casa un tizzone di questo fuoco, guardandolo, evochiamo tutte queste realtà... Solo coloro che hanno condiviso queste esperienze sanno vederle in un legnetto annerito".*

- **I condimenti:** vengono utilizzati in combinazioni diverse per contribuire a questa trasformazione (il sale, la senape, l'olio,...);
- **Il lievito:** è un alleato silenzioso del fuoco, che svolge il suo lavoro con grande pazienza, ma anche con grande efficacia.

Lo scopo di tutta questa trasformazione, di questo lavoro è la gioia, così come i sei giorni della creazione trovano il loro compimento nel riposo del settimo giorno, quando Dio offre il Paradiso come dono. Perché la cucina sia davvero un ambito creativo occorre un'anima per questa trasformazione. Il cuoco, consapevole che l'appetito non viene solo dallo stomaco ma dall'anima, usa la sua fantasia in cucina perché sia una festa: sa rendere reale ciò che prima non lo era, sa rendere presente ciò che era assente, distrugge per creare, quasi a indicare che bisogna morire per poter risorgere (eccellente metafora eucaristica). I cuochi poi non cucinano per se stessi ma per gli altri: generalmente non mangiano quello che cucinano, perché si accontentano di assaggiarlo. Il cibo è indubbiamente gustoso, ma loro cercano una gioia più intensa, che è la gioia che leggono sul volto dei commensali durante il pasto.

Forse anche noi vorremmo ritrovare questa stessa gioia e questo spirito di apertura e di servizio nei volti dei nostri scout durante le attività.

La cucina è quindi un luogo simbolico e anche il nostro linguaggio familiare si richiama spesso alla cucina. Noi usiamo espressioni come: *mettere a fuoco, il diavolo fa le pentole ma non i coperti, che cosa bolle in pentola, mettere troppa carne al fuoco...* per indicare che i

pensieri cuociono nello spirito e che pensare vuol dire cucinare: trasformare le nostre idee “crude” mediante il potere del fuoco e degli altri elementi. Così il mondo è destinato a divenire un banchetto.

### 3. La comunità e la condivisione.

Mi piace ripensare a Gesù, a come la sua vita e le sue parabole si siano snodate non solo sulla strada, simbologia cara a noi scout, ma anche tra i banchetti che sono sempre stati elemento di gioia e di festa: Cana, a pranzo con i peccatori, a pranzo con Simone, il figliol prodigo, sino all'ultima cena e all'istituzione dell'Eucaristia. Poi, le cene da risorto e l'episodio dei discepoli di Emmaus: *“E lo riconobbero allo spezzare del pane”* quasi a indicare che la visione e la conoscenza vengano mangiando.

### 4. Lo stile e il gusto di fare le cose.

Vorremmo che fosse un po' lo stile della nostra vita. Il latino testimonia un'intuizione che sembra assente nella maggior parte delle lingue moderne: le parole che indicano “sapere” e “gustare” hanno la medesima origine “sapere”. Qualcosa è rimasto nell'italiano “sapere” e “sapore”: mangiare e conoscere hanno la stessa origine. Conoscere qualcosa della vita è gustarne il sapore.

A questo proposito mi piace conclu-

dere raccontandovi la storia di Babette, scritta da Karen Blixen e che ha ispirato l'omonimo film di Gabriel Axel. In un piccolo paese di pescatori della costa danese, circondato dalla solitudine e dal mistero del mare, viveva un pastore rigorista che insegnava come il cammino celeste fosse duro, crudele e contrassegnato dalla rinuncia a tutti i piaceri terreni. Questo insegnamento era stato interiorizzato da tutti gli abitanti del luogo, lo si leggeva nei loro sguardi, nei vestiti e nel cibo, e aveva finito per alimentare fra tutti, nel corso degli anni, malumori, intolleranza e dissapori. Il pastore aveva due figlie, Martina e Filippa, che, crescendo alla stessa scuola del padre, non erano state in grado di “scegliere la parte migliore della vita”, rinunciando a occasioni significative per una vita frugale, diventata ben presto di autocastigo e mortificazione. Gli anni passavano, il pastore rigorista morì, e dovunque crebbe il risentimento.

In una notte piovosa una donna francese, Babette, bussò alla loro porta chiedendo ospitalità: il marito e il figlio erano stati uccisi nel corso della guerra e lei era fuggita da Parigi, temendo di subire la stessa sorte. Era stata chef al Café Anglais. Sapeva far bene da mangiare! Le due sorelle apparvero dapprima restie, ma davanti alle insistenze della donna accettarono di ospitarla: *“Babette potrà cucinare...”*

E Babette restò. Imparò a cucinare il cibo che erano abituate a mangiare: pane, merluzzo e farina, in tutte le possibili combinazioni. Per quattordici anni svolse silenziosamente il suo compito, ma non rinunciò ai suoi sogni. Arrivò il momento di celebrare il centenario della nascita del pastore; la comunità pensava che un pasto frugale sarebbe stato l'ideale: anche in cielo i pasti sono frugali, dato che vengono servite solo portate spirituali. Ma un giorno avvenne un fatto sorprendente: Babette ricevette dalla Francia un biglietto della lotteria, acquistato da un amico: una vincita di 10.000 franchi! *“Vorrei preparare il pranzo per il centenario della nascita di vostro padre, alla moda francese”*, disse Babette. E siccome non si può dire di no alla richiesta di qualcuno che sta per andarsene, le due sorelle accettarono.

Gli ingredienti vennero ordinati lontano: frutti esotici, vini raffinati, tartarughe vive, volatili in gabbia e, fra questi, *les caillies en sarcophage!* Le due sorelle ebbero paura: quel pasto sarebbe stato uno sconvolgimento del loro credo? Informarono tutto il paese: avrebbero partecipato alla festa mangiando qualsiasi cosa, ma senza gustarne il sapore, così avrebbero ingannato il diavolo.

Arrivò infine il gran giorno, e avvenne il miracolo: si creò in tutti una metamorfosi, che trasformò il pranzo in una sorta di sconvolgente avventu-



ra. La magia del cibo aveva riempito gli occhi, le voci e i gesti di tutti di gioia e di bontà, e fece dir loro: *“La grazia di Dio è infinita; bisogna solo attenderla con speranza e accoglierla con fiducia.”* Babette in quella cena aveva investito tutto il suo denaro, non aveva più nulla, ma aveva ritrovato la gioia, quella stessa gioia che leggeva sul volto dei commensali al Café Anglais di

Parigi; non si sentiva più povera, perché *“un'artista non è mai povera.”* Babette non aveva più nulla da dire, solo un pranzo da preparare. E mentre gli altri mangiavano, l'incantesimo si ruppe e tutti si misero a giocare come bambini. Il tempo perduto era tornato. *“In Paradiso voi incanterete gli angeli, voi sarete la grande artista che Dio intendeva foste.”*

Forse, non è azzardato sperare che anche i nostri scout sappiano sempre dare il meglio di sé, che la nostra azione educativa li renda un po' degli artisti e sappiano far fruttare con gioia i talenti loro assegnati, per poter un giorno essere accolti in Paradiso per *“incantare gli angeli”*.

Federica Fasciolo





# Cambuse critiche

***Diversi aspetti toccati negli articoli precedenti trovano concretezza nella iniziativa messa in atto da due rover del Gruppo Roma 72 nel 2010 e oggi allargatasi a molte realtà associative. Ulteriori informazioni sono presenti in <http://www.cambusecritiche.org/>***

*“Ci impegniamo a vivere e promuovere una cultura di responsabilità verso la natura e l'ambiente, coscienti che i beni e le risorse sono di tutti, non sono illimitati ed appartengono anche alle generazioni future. Ci impegniamo a sostenere nella quotidianità e a promuovere nell'azione educativa iniziative di equa redistribuzione delle risorse e scelte di economia etica” (Patto Associativo Agesci).*

Si parte per il campo estivo! I cambusieri fanno gli acquisti, con i capi reparto e talvolta i capi squadriglia... al solito supermercato? No! ecco un gruppo che aderisce alla rete di “cambuse critiche”. Il progetto nasce tra il 2009 e il 2010. Il “consumo critico” compare, forse per la prima volta, tra le idee per il capitolo

di quell'anno. La proposta viene da due rover del Roma 72. Il progetto si prefigge l'obiettivo di coordinare i gruppi scout che decidono di diventare consumatori attenti e attivi e di acquistare, per le cambuse estive e per gli altri campi durante l'anno, merce prodotta secondo criteri etici, sfruttando la propria forza d'acquisto, in modo analogo alle famiglie che partecipano ai GAS, gruppi d'acquisto solidali.

C'era però un primo ostacolo. Negli scout ancor più che altrove, la proposta deve essere adatta a tutte le tasche. La *vox populi* affermava che i prodotti equi e solidali, biologici e sostenibili, erano più cari. Ma quali prodotti? E quanto più cari? Come sarebbe andata a finire? Parla-

no i ragazzi: *‘Abbiamo dapprima raccolto i costi dei prodotti ‘etici’ e biologici, e poi li abbiamo confrontati con quelli che più spesso venivano acquistati nei discount o nei grandi magazzini’*. Ecco che con poco più di 4 euro per ogni “quota”, si poteva realizzare un menù equo e solidale, biologico e amico dell'economia locale, laziale per la precisione. Pasta, pomodoro, tè, caffè cioccolato spalmabile e marmellata sono state le prime “referenze”.

Con lo spirito dei GAS i ragazzi svolgono poi alcune ricerche per trovare i prodotti con il miglior rapporto sostenibilità-prezzo per il cibo, ma anche per l'igiene personale. Scoprono che meno imballaggio c'è nel prodotto e meno costa. Sacchi di pasta da 5 chili, superbarattoli di marmellata dalla Coop Madre-Terra di Rimini.

“Cambuse critiche” nei tre anni successivi ha preso piede in molte altre Regioni d'Italia, Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte...

Le decisioni sono di solito prese in modo condiviso e ciascuno ha l'opportunità e la responsabilità di una parte del progetto. La maggior parte dei gruppi non si limita a organizzare gli acquisti collettivi, ma si riunisce anche per discutere e per organizzare momenti di conoscenza diretta delle realtà produttive locali e alcune volte forme di sostegno forte ad alcune realtà (campagne, prestiti a produttori conosciuti che attraversano un momento di difficoltà).

## Quale cibo scegliere: alcuni criteri

### 1. *Il tuo cibo: l'autoproduzione*

Che cosa possiamo fare da soli? Quasi tutto: il pane ad esempio, anche nel forno di casa. Le marmellate della frutta raccolta durante un cammino. I biscotti, le torte e altri prodotti da forno. *“La Guida e lo Scout sono laboriosi ed economi”*.

### 2. *I prodotti da agricoltura biodinamica*

In questo tipo di agricoltura è abolito l'uso di fertilizzanti minerali sintetici e pesticidi chimici e il terreno è gestito in base ai cicli cosmici e lunari. La fertilità del terreno si può ottenere con mezzi naturali: compost prodotto da concime solido da cortile, materiale vegetale come fertilizzante, rotazioni colturali, lotta antiparassitaria meccanica e pesticidi a base di sostanze minerali e vegetali. Punto di riferimento in Italia l'Associazione per l'agricoltura biodinamica, fondata nel 1947: [www.biodinamica.org](http://www.biodinamica.org)

### 3. *I prodotti di filiera equo solidale*

Il commercio equo e solidale nasce negli anni '70 in Olanda e negli Stati Uniti e all'inizio degli anni '80 in Italia: il suo principale obiettivo è migliorare le condizioni di vita dei piccoli produttori del Sud del mondo, garantendo loro un prezzo equo. I prodotti coprono ormai un'ampissima gamma, dai “coloniali” (zucchero di canna, caffè, cacao,

cioccolato) a decine di referenze, biscotti, dolci, pasta, cereali, legumi, vino, birra, miele. Il sito dell'associazione Agices è... [www.agices.org](http://www.agices.org)

### 4. *I prodotti a filiera corta e/o a chilometro zero*

È la scelta di acquistare generi alimentari direttamente dai produttori, in azienda (vendita diretta), nei mercati contadini o di “prossimità” diffusi in moltissime città o attraverso i gruppi di acquisto solidali. Il consumo di prodotti a chilometro zero promuove il patrimonio agroalimentare locale e abbassa i prezzi.

### 5. *Le “materie prime” e i prodotti poco lavorati*

È auspicabile comprare e consumare prodotti non raffinati o meno raffinati possibile. La maggior parte delle lavorazioni, infatti, consuma energia e impoverisce le materie prime dei loro nutrienti.

### 6. *I prodotti biodiversi: ortaggi e frutta antica*

I presidi di Slow food, alcuni Gas, numerose associazioni locali, agricoltori e vivai hanno progetti a favore del ripristino delle varietà locali tradizionali. La biodiversità preserva la ricchezza delle nostre produzioni, la varietà di gusti e la cultura che vi è associata...

### 7. *I prodotti stagionali*

Ogni cosa ha la sua stagione. Per quanto incredibile, non ci colpisce più vedere fragole a febbraio e zucche ad agosto. Non rispettare la stagionalità prevede un

alto utilizzo di energia per l'alimentazione di serre, e di prodotti chimici.

### 8. *I prodotti (e servizi) di cooperative sociali*

Quando è possibile sosteniamo il cibo “sociale”: si tratta di tutte quelle esperienze - spesso si tratta di cooperative sociali - che danno lavoro a soggetti svantaggiati, dai portatori di handicap ai detenuti o ai ragazzi “difficili”. Così si attenuano anche gli squilibri che il modo di produzione e il sistema finanziario generano nella società.

### 9. *I prodotti con un'etichetta “trasparente”*

Per quel che è possibile, privilegiare sempre prodotti *made in Italy*, in particolare quelli alimentari. Ponete particolare riguardo agli ingredienti utilizzati: il primo della lista è quello con la componente maggiore. Per approfondire: [http://www.altraq.it/prezzi\\_trasparenti.php](http://www.altraq.it/prezzi_trasparenti.php)

### 10. *I prodotti con poco imballaggio o sfusi*

Comprare frutta e verdura sfusi riduce i consumi di energia e di rifiuti (evitate ad esempio l'insalata in busta: è un concentrato di impatto ambientale notevole, tra imballaggio e consumi energetici). Oggi si sono moltiplicati nelle città i negozi che vendono prodotti sfusi.

*Il testo, a cura di Laura Galimberti, è tratto da “Cambuse critiche” di Massimo Acanfora, pubblicato nel 2014 presso l'editore Fiordaliso*

*Franco e Federica ci raccontano ora due giochi che fanno meglio capire la disponibilità di cibo del mondo, con diverse opportunità di riempirsi lo stomaco.*



## Serviti e riveriti. Oppure no.

Ho giocato il gioco qui descritto a uno degli annuali incontri del Settore Internazionale Agesci. Smemoratezza e fantasia possono avermi fatto perdere o aggiungere qualcosa, ma il suo impianto è questo.

Servono molte persone (50, ma anche di più) e due sale ampie e comunicanti.

Nella prima viene spiegato in pochissime parole il gioco (basterebbe addirittura dire "Giochiamo alla vita in diverse parti del mondo") senza svelarne la morale. Sono già stati gonfiati molti palloncini colorati in ognuno dai quali è stato infilato un foglietto con una di queste lettere: lettera A in 4 palloncini; B in 12 palloncini; C in 24 palloncini; D in 10 palloncini. Si lanciano in aria i 50 palloncini, giocando un po'

in questa nuvola colorata con rimbalzi caotici: una vivace musica di sottofondo non guasterebbe; si raccomanda ai giocatori di essere delicati per non far scoppiare nessun palloncino; ma se avvenisse, si avrà cura di recuperare il foglietto e darlo all'ultimo che ha toccato il palloncino intero. Si interrompe l'immersione nella nuvola e si invitano i giocatori a rompere il palloncino, recuperare il biglietto che è all'interno e passare nella sala attigua, per accomodarsi al tavolo indicato dal bigliettino stesso.

È una sala da pranzo con tavoli disposti in modo casuale e diversamente apparecchiati e serviti:

- tavolo A: ce n'è solo uno, apparecchiato per 4 persone in modo ricco

(tovaglia e tovaglioli di lino, centrotavola, posate e piatti, ecc.) e con un cameriere, in abito scuro, farfallino e guanti bianchi, dedicato solo a quel tavolo, che accoglie gli ospiti e servirà loro varie succulenti portate;

- tavoli B: ce ne sono 2 da 6 persone ognuno, apparecchiati in modo meno ricco (tovaglia di stoffa ma tovaglioli di carta ecc.); un solo cameriere, vestito in modo più dimesso, servirà i due tavoli un pasto buono ma semplice;
- tavoli C: ce ne sono 3 da 8 persone ognuno, apparecchiati con tovaglie di carta e stoviglie di plastica; non c'è cameriere e i invitati saranno invitati a caricare il cibo su un vasoio passando a un self-service con addetti musoni;
- tavolo D: ce n'è uno solo, non è apparecchiato e nessuno servirà i 10 commensali.

Il pranzo/cena comincia e non vi dico come va a finire, salvo anticiparvi che succede realmente tutto quello che si immagina o si vede online o si legge sui giornali sulla disponibilità di cibo nel mondo. Perché questo sia palese, occorre non dare regole a questa

seconda parte del gioco, lasciando che le cose vadano a modo loro. Beh, un sentimento sicuro e banale però ve lo anticipo: quelli del tavolo A in cuor loro penseranno “Beccare il bigliettino per questo tavolo è stato un bel colpo di fortuna!”; mentre quelli del tavolo D penseranno... Beh, lo capite da voi.

Alla fine, smessa la parte dei commensali e con la pancia più o meno piena, si tirano le somme del gioco, con attenzione a: che cosa si è capito del gioco; quali pensieri emergono; quali volontà di azione ne potrebbero derivare.

Buon appetito.

*Franco La Ferla*



## Gara mondiale di cucina

Questo gioco è stato proposto a un Campo di Formazione Associativa per far sperimentare ai capi la differenza fra paesi poveri e ricchi nell'utilizzo delle risorse e nel rapporto con il cibo, con un tempo scandito dal ritmo di abitudini differenti e con una diversa attenzione alla terra e ai suoi prodotti. Al termine, i partecipanti mettono in comune il cibo avanzato, sottolineando l'evidente sproporzione tra paesi ricchi e poveri, in una dimensione di fraterna condivisione.

### Istruzioni

All'inizio del gioco ogni partecipante pesca liberamente un biglietto che lo colloca in una regione geografica che sarà numericamente così definita: Europa 6-8 persone; Nord America 6-8; Asia 10-12; Africa 12-15.

I partecipanti si dividono allora per regione e ricevono: una *lettera* (riportata più sotto) che spiega loro che per la

gara di cucina avranno tempi diversi (Nord America 20 minuti; Europa 40 minuti; Asia 60 minuti; Africa 90 minuti) e del *denaro* (finto ovviamente) in quantità diversa rispetto alle risorse economiche di ogni regione e con cui potranno fare degli scambi.

Ricevono poi gli ingredienti per cucinare e gli attrezzi:

- **Europa:** vino, pasta, pomodori freschi, bistecche, frutta fresca, basilico, olio extravergine di oliva, sale; inoltre attrezzi da cucina e un servizio di confortevoli coperti da tavolo.
- **America del Nord:** Coca Cola, Ketchup, Hamburger, pane da toast, patatine fritte confezionate o da friggere, sale, olio di semi, dolce confezionato, il tutto in grandi quantità (quasi il doppio rispetto al numero degli aderenti alla regione); inoltre molti attrezzi da cucina anche sofisticati e innovativi, un servizio di coperti da tavola il più possibile bizzarro ed elaborato.

• **Asia:** riso, piselli, uova, olio, sale, dado, zucchero, ananas fresco, farina, il tutto in quantità scarsa cioè per sfamare i 3/4 degli aderenti a quella regione; inoltre pochissimi attrezzi da cucina e nessun coperto (mangeranno seduti per terra).

• **Africa:** farina gialla per polenta, sale, latte, un animale piccolo tipo selvaggina (es. quaglia o galletto amburghese), banane, cacao in polvere, caffè, il tutto in quantità molto scarsa, ossia per sfamare solo la metà degli aderenti alla regione; come attrezzi da cucina solo un cucchiaino di legno, un coltello a serramanico, una piccola pentola, una gavetta; niente coperti, mangiano per terra.

Occorrono 4 punti fuoco: per l'Africa e l'Asia possibilmente con la legna (già raccolta e accesa), per l'Europa e l'America possibilmente con fornelli a gas.

I popoli sono liberi di commerciare, vendere e comprare quello che vo-

gliono e che riescono a ottenere da altre regioni.

Il giudizio della giuria sulla gara riguarderà soprattutto l'originalità della preparazione e l'utilizzo adeguato delle risorse ricevute.

Lettere da consegnare ai partecipanti di ogni regione:

**Cari amici Europei,** siete, come del resto sapete, fortunati: avete risorse in quantità soddisfacente e soldi per fare scambi con altre nazioni. Se una cosa un poco vi manca è il tempo, perché c'è sempre da correre: infatti per la vostra gara di cucina dovrete mettere tutte le energie ed essere pronti esattamente fra 40 minuti da adesso!!!

**Cari amici Americani,** come al solito siete strapieni di cibo e di soldi con cui comprare merce dagli altri paesi. Ma c'è una cosa che vi manca in questa vostra gara di cucina ed è il tempo: siete sempre di corsa e dovrete infatti

essere pronti esattamente fra 20 minuti da adesso!!!

**Cari amici Asiatici,** come sapete le vostre risorse non sono molte, sia per il cibo sia per i soldi con cui comprare dagli altri paesi, ma c'è chi è messo peggio di voi. Una ricchezza grande l'avete nella saggezza e nella fantasia del vostro paese: è il tempo! Dovete infatti essere pronti fra 60 minuti da adesso!!!

**Cari amici Africani,** La vostra situazione, si sa, non è affatto buona, né come quantità di cibo né come disponibilità economiche per comperare dagli altri paesi. Nella vostra gara di cucina però c'è un importante elemento a vostro vantaggio, che sottolinea la ricchezza e la fantasia del vostro continente, ed è il tempo in cui potrete sbizzarrirvi: dovrete infatti essere pronti esattamente fra 90 minuti, dunque, buon lavoro!

*Federica Fasciolo*

# CARTOLINA DI SOTTOSCRIZIONE PER L'ABBONAMENTO 2015

Mi abbono per il 2015 ai quaderni di R-S Servire

Nome ..... Cognome .....

Indirizzo .....

CAP ..... Città ..... Prov .....

ho versato l'importo di € \_\_\_\_ sul ccp. 54849005 intestato a Agesci, piazza Pasquale Paoli 18, 00186 Roma, indicando la causale

firma .....

abbonamento annuo € 20

abbonamento biennale € 35

sostenitore € 60

estero € 25

## Tutela della privacy - Consenso al trattamento dei dati personali

Preso atto dell'informativa resami ai sensi dell'art. 13, Dgls n. 196/2003 e noti i diritti a me riconosciuti ex art. 7, stesso decreto:

acconsento

non acconsento al trattamento dei miei dati comuni e nei limiti indicati nella menzionata informativa;

acconsento

non acconsento al trattamento dei miei dati sensibili, per le finalità e nei limiti indicati nella menzionata informativa.

Firma \_\_\_\_\_

fotocopia il coupon e invialo in busta chiusa a: Agesci - Segreteria stampa - piazza Pasquale Paoli 18, 00186 Roma



Fondata da Andrea  
e Vittorio Ghetti

**Direttore:** Andrea Biondi

**Condirettore:** Gege Ferrario

**Capo redattore:** Stefano Pirovano

**Redazione:** Alessandro Alacevich, p. Davide Brasca, Roberto Cociancich, Anna Cremonesi, Maurizio Crippa, Roberto D'Alessio, Federica Fasciolo, Laura Galimberti, Mavi Gatti, Piero Gavinelli, don Giuseppe Grampa, Franco La Ferla, Giancarlo Lombardi, Davide Magatti, Agostino Migone, Luca Salmoirago, Anna Scavuzzo, Saula Sironi, Gian Maria Zanoni.

**Collaboratori:** Stefano Bianchi, Achille Cartoccio, Maria Luisa Ferrario, p. Giacomo Grasso o.p., Cristina Loglio, Giovanna Pongiglione, p. Remo Sartori s.i.

**Grafica:** Gigi Marchitelli

**Disegni:** Fabio Bodi

**Direttore responsabile:** Sergio Gatti

**Sito web:** [www.rs-servire.org](http://www.rs-servire.org)

**Stampa:** Mediagraf spa - viale della Navigazione Interna, 89 - Noventa Padovana (PD)

Tiratura 18.000 copie. Finito di stampare nel febbraio 2015

<sup>30</sup> Gli apostoli si riunirono attorno a Gesù e gli riferirono tutto quello che avevano fatto e insegnato. <sup>31</sup> Ed egli disse loro: «Venite in disparte, in un luogo solitario, e riposatevi un po'». Era infatti molta la folla che andava e veniva e non avevano più neanche il tempo di mangiare. <sup>32</sup> Allora partirono sulla barca verso un luogo solitario, in disparte.

<sup>33</sup> Molti però li videro partire e capirono, e da tutte le città cominciarono ad accorrere là a piedi e li precedettero. <sup>34</sup> Sbarcando, vide molta folla e si commosse per loro, perché erano come pecore senza pastore, e si mise a insegnare loro molte cose. <sup>35</sup> Essendosi ormai fatto tardi, gli si avvicinarono i discepoli dicendo: «Questo luogo è solitario ed è ormai tardi; <sup>36</sup> congedali perciò, in modo che, andando per le campagne e i villaggi vicini, possano comprarsi da mangiare». <sup>37</sup> Ma egli rispose: «Voi stessi date loro da mangiare». Gli dissero: «Dobbiamo andar noi a comprare duecento denari di pane e dare loro da mangiare?». <sup>38</sup> Ma egli replicò loro: «Quanti pani avete? Andate a vedere». E accertatisi, riferirono: «Cinque pani e due pesci». <sup>39</sup> Allora ordinò loro di farli mettere tutti a sedere, a gruppi, sull'erba verde. <sup>40</sup> E sedettero tutti a gruppi e gruppetti di cento e di cinquanta. <sup>41</sup> Presi i cinque pani e i due pesci, levò gli occhi al cielo, pronunziò la benedizione, spezzò i pani e li dava ai discepoli perché li distribuissero; e divise i due pesci fra tutti. <sup>42</sup> Tutti mangiarono e si sfamarono, <sup>43</sup> e portarono via dodici ceste piene di pezzi di pane e anche dei pesci. <sup>44</sup> Quelli che avevano mangiato i pani erano cinquemila