

Terra Madre

Bianca La Placa

Terra Madre, incontro mondiale tra le comunità del cibo in programma a Torino dal 20 al 23 ottobre, ospita per la prima volta 5000 persone provenienti da 150 paesi di tutto il mondo. Intervista con Paolo Di Croce, presidente di Terra Madre e Giorgio Ferrero, presidente di Coldiretti Piemonte

Terra Madre, incontro mondiale tra le comunità del cibo, è organizzato da Slow Food, in contemporanea con il Salone internazionale del Gusto – l'appuntamento biennale che nella scorsa edizione ha visto la partecipazione di 138.000 persone, 5000 studenti e 2200 giornalisti italiani e stranieri – in collaborazione con il Ministero delle Politiche agricole e forestali, la Regione Piemonte e la Città di Torino. Non è un evento aperto al pubblico, ma un luogo di analisi e confronto fra operatori: agricoltori, pescatori, raccoglitori giunti da tutti i continenti per ritrovarsi, per parlarsi e per conoscersi. Un momento di condivisione per mettere in comune problemi e soluzioni, simili o assimilabili e tornare a casa un po' più consapevoli del proprio ruolo. I protagonisti della manifestazione sono quindi proprio loro, i rappresentanti delle circa mille Comunità del Cibo selezionate in oltre un anno di lavoro da migliaia di persone appartenenti alla rete internazionale di Slow Food, con l'aiuto di Ong, della Fao e di altre istituzioni internazionali.

Le Comunità del Cibo

In base a quali criteri sono state scelte le comunità ospitate?

«La caratteristica principale – spiega Paolo Di Croce, presidente di Terra Madre – è stata quella di scegliere non un singolo, ma una “comunità” accomunata da una particolare attitudine alla produzione. Le comunità possono essere di prodotto o di persone. Come i rappresentanti di quindici villaggi brasiliani la cui unica produzione è la noce amazzonica, in questo caso abbiamo una comunità di persone e di prodotto. Oppure abbiamo la comunità dei produttori di formaggio a latte crudo d'Irlanda, formata dai soli quattordici produttori che in tutta l'Irlanda adoperano questo metodo, ed è quindi una comunità di intenti.

Inoltre le comunità sono state selezionate in base al fatto che la produzione fosse sostenibile, rispondesse a criteri di attenzione verso l'ambiente, avesse una connotazione legata al territorio, cioè avesse senso che quella data produzione avvenisse in quel particolare luogo, e infine che si trattasse di una produzione etica».

Quali sono i risultati che si attende Terra Madre?

«Come dice anche Carlo Petrini, presidente di Slow Food, non bisogna aspettarsi di cambiare l'agricoltura mondiale, ma dobbiamo fare un passo indietro e lasciare spazio ai coltivatori, agli allevatori e raccoglitori spesso relegati a un ruolo secondario e che invece in questa occasione possono avere maggiore consapevolezza di quello che fanno e ciò può davvero cambiare la loro esistenza, l'immagine che hanno di se stessi e il loro vivere quotidiano. Per molti di loro il fatto che ci sia un'organizzazione occidentale che li invita a parlare di ciò che fanno è già un risultato importante».

Ospita un campesino

I problemi pratici e logistici di una manifestazione di questo tipo sono moltissimi. Dai viaggi (da molti paesi i collegamenti sono difficili, i voli settimanali), alle lingue (le lingue ufficiali dell'incontro sono sette), al problema dei visti non concessi o concessi con estrema difficoltà, all'ospitalità.

Per ovviare al problema dell'ospitalità Slow Food ha firmato un protocollo d'intesa con Coldiretti Piemonte che si è assunta l'impegno di accogliere oltre 900 partecipanti nelle aziende agricole e agrituristiche associate.

«Ospitare gli agricoltori in casa di altri agricoltori – dice Giorgio Ferrero, presidente di Coldiretti Piemonte – è una grande opportunità. Il mondo è agricolo: contrariamente a quanto si potrebbe immaginare in molti paesi la popolazione agricola supera il 90%, in Ruanda arriva al 97%. Queste persone hanno bisogno di sviluppare microeconomie locali, di dare forza ai singoli gruppi. e di venire a dire in prima persona di che cosa hanno bisogno e che cosa fanno. Gli agricoltori italiani li vedono come concorrenti, ma la vera concorrenza è data dalle grandi reti di commercio, non dai singoli produttori. Basti pensare che alcuni dei paesi in cui si patisce la fame sono poi paesi esportatori di alimenti. La sostenibilità, allora, non è solo legata alla produzione, ma anche alla distribuzione delle merci. In questo senso noi promuoviamo il concetto che “il pesce non vola”: ciò significa razionalizzare la distribuzione delle merci, evitare di trasportarle per migliaia di chilometri quando si potrebbero utilizzare prima i prodotti locali e poi, certo, anche i prodotti d'importazione. Non parlo di fare scelte protezionistiche o autarchiche, che sarebbero assurde in un mercato globalizzato, ma bisogna tener conto che la gente chiede cibi sani, prodotti con un basso impatto ambientale e pochi inquinanti, con un contenuto indiretto di tutela del paesaggio e dell'ambiente e di eticità, quindi anche con minori costi di trasporto e distribuzione. In quest'ottica il nostro intento, per un'agricoltura ogm free, di qualità e attenta ai desideri del consumatore si sposa con Terra Madre, occasione per tutte le comunità del cibo del mondo di conoscersi senza l'intermediazione di chi ha interesse a diffondere l'omologazione dell'agricoltura, dell'alimentazione e dei consumi».

CLICCA

www.terramadre2004.org