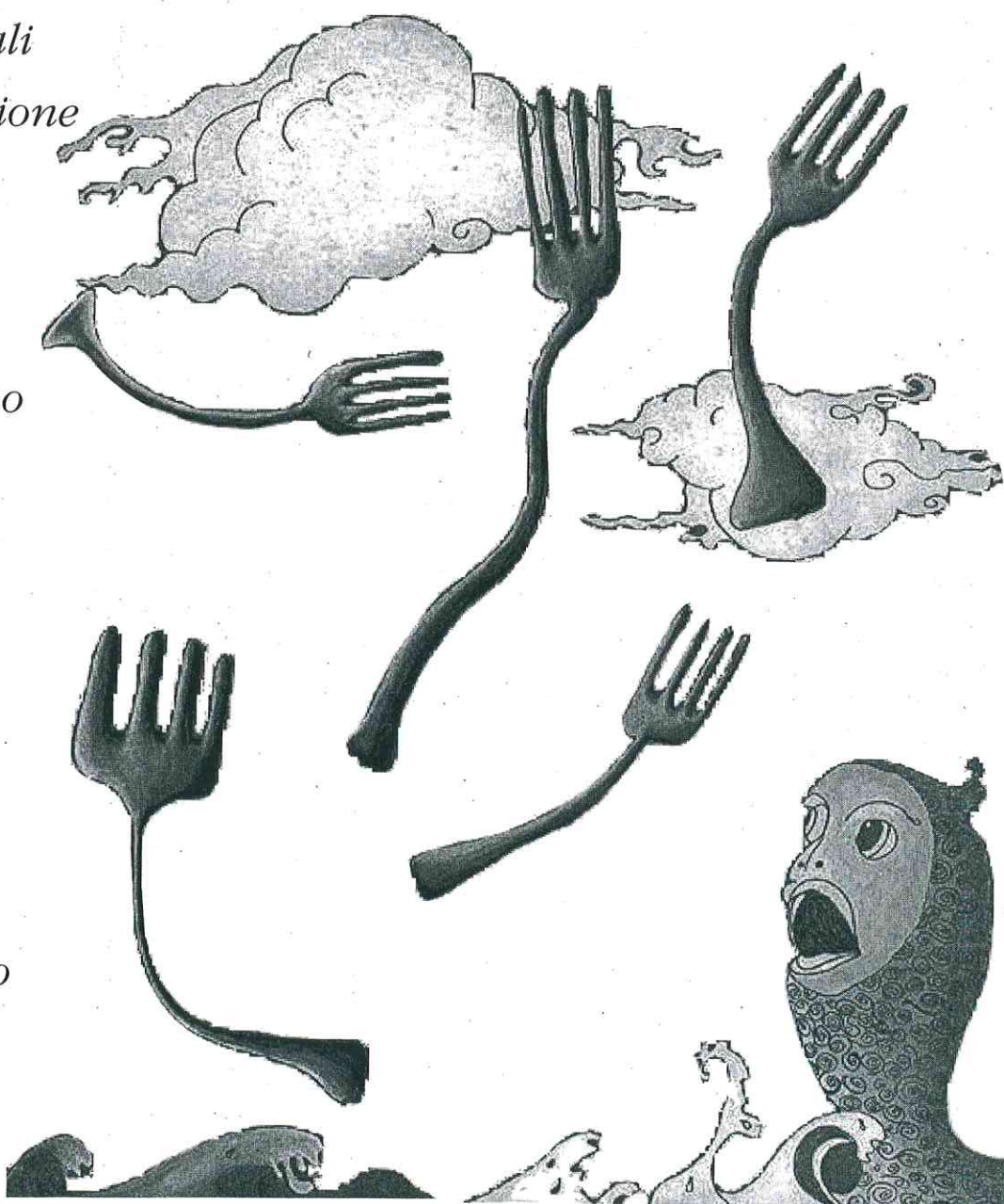


## Educazione alimentare

# Si può sorridere, ma non troppo

Carla Calcagno

*Multinazionali  
e globalizzazione  
fanno  
percorrere  
agli alimenti  
che mangiamo  
migliaia  
di chilometri,  
con costi  
economici  
e sociali  
altissimi.  
E se la frutta  
la coltivassimo  
a scuola  
o sul tetto?*



Negli ultimi cinquant'anni la commerciabilità a livello internazionale delle sostanze alimentari ha subito un enorme incremento e l'avvento del GATT (Accordo Generale sulle Tariffe e il Commercio), ora WTO (Organizzazione Mondiale del Commercio) ha sempre più favorito il controllo delle multinazionali su vastissime aree del mercato alimentare. Ne è seguita una massiccia presenza sui mercati occidentali di cibi coltivati in monoculture estensive nei Paesi in via di sviluppo, la cui situazione debitoria è strettamente connessa alle attività delle 300 multinazionali più grandi: tra queste la Cargill detiene il 60% del commercio mondiale di cereali, mentre a sole tre compagnie è lasciato l'80% del commercio delle banane, ad altre tre l'83% del commercio del cacao e l'85% del tè.

L'impatto di queste colture nei Paesi poveri è enorme e non solo in termini di inquinamento del terreno e delle acque (da pesticidi e metalli pesanti), ma a livello sociale per le condizioni di lavoro degli addetti e per la progressiva riduzione dell'agricoltura di sussistenza che per tanti anni ha permesso alle popolazioni del sud del mondo di non morire di fame. E ora che cosa succede? Un tragico esempio



ci è ricordato da Tom Athanasiou nel suo libro *Slow reckoning*: durante la carestia del 1984-85 che provocò in Etiopia più di un milione di morti per fame, non si interruppe l'esportazione da quel paese di fagiolini destinati ai supermercati degli Stati Uniti.

Situazioni simili si sono verificate altrove e nel tempo, ma il mondo sviluppato ha prestato a queste situazioni l'attenzione che si riserva a ciò che è lontano e al massimo disturba i buoni sentimenti.

## Mele in estinzione

La deforestazione, il prosciugamento di terre umide, il calpestio che rende improduttive zone sempre più vaste adibite a pascolo, la distruzione delle coste a mangrovie per gli allevamenti di crostacei, hanno portato alla riduzione di nicchie ecologiche di molte specie e a conseguenti gravi perdite di biodiversità. Anche nell'Occidente ricco e importatore ciò che ancora si coltiva è a rischio di perdita di biodiversità: si pensi che in Gran Bretagna la scelta di coltivare solo le varietà più redditizie ha portato

il grosso della produzione di mele a utilizzare solo nove delle seimila varietà un tempo disponibili. In tutta Europa certe varietà di frutta e verdura che ancora esistono, esistono solo perché continuano a essere coltivate in orti casalinghi.

D'altra parte, i consumi crescenti e la possibilità di scegliere tra circa ventimila prodotti presenti sugli scaffali degli ipermercati dipende, come abbiamo detto, da quell'efficientissimo sistema di produzione e distribuzione che le grandi compagnie hanno instaurato e che fa viaggiare via mare e sulle autostrade il nostro cibo. In questo modo, l'impatto derivante dal carico energetico, il fenomeno del costo ambientale del "chilometro-alimentare" è, nonostante la sua invisibilità, molto grave per il contributo all'effetto serra e per la pesante dipendenza dei paesi importatori dalle oscillazioni dei rifornimenti e dei prezzi dei carburanti.

Uno studio del Wuppertal Institute ha calcolato in 3494 chilometri le distanze percorse dai componenti necessari alla produzione di una confezione di yogurt alle fragole prima che il prodotto finale raggiunga il punto di vendita. Lo stesso Istituto ha calcolato che l'Europa consuma per la fabbricazione di succhi l'80% della produzione di arance brasiliane:

il solo consumo annuale della Germania corrisponde a tre volte la superficie di terreno tedesco destinato alla produzione di frutta.

Studi di questo tipo, o il calcolo dell'impronta ecologica secondo Wackernagel e Rees (superficie in ettari di terreno necessaria a soddisfare i consumi pro capite degli abitanti dei vari paesi: USA 6,2; Italia 3,11; India 0,38) mettono in gioco non solo i buoni sentimenti, ma danno anche una prospettiva concreta sulla necessità di avviare un futuro sostenibile.

## Prodursi il cibo

Tutto questo richiede una presa di coscienza del senso di insicurezza che gli abitanti delle nostre città derivano, nell'emergenza di mucca pazza e delle epidemie che colpiscono il bestiame bovino, suino e ovino, da una totale dipendenza dal mercato. Si richiede, insomma, una riflessione, ma soprattutto una disponibilità ad agire al più presto.

Se il risultato di tanti impatti interconnessi non è percepito in un certo luogo, se ancora si vive nell'illusione che quell'im-

TEMA

Educazione alimentare

Carla Calcagno/Si può sorridere, ma non troppo

7



patto non esista, sembra venuta l'ora di rispondere localmente sviluppando strategie opportune per assicurare, almeno in parte, il bisogno primario di cibo.

Prodursi il cibo: questa è una reazione appropriata ed è stato provato che ciò è possibile non solo per chi vive in campagna, ma anche per gli abitanti delle città ed è componente vitale dei progetti di sostenibilità di città, quartieri e di iniziativa individuale.

Da alcuni anni in tutti i continenti e in molte parti d'Europa si stanno portando avanti progetti di eco villaggi che praticano la permacoltura. Il termine deriva dalla unione di parti di due termini noti: *permanente* e *agricoltura*.

Questa pratica prende a modello i sistemi naturali (tipo climax della foresta) che non richiedono immissioni diverse dal sole e dalla pioggia, non creano inquinamento, possiedono una grandissima biodiversità, occupano una vasta gamma di nicchie, sono permanenti e massicciamente produttivi in termini di biomassa. In tali sistemi non sono necessarie immissioni che non siano fornite da altre parti del sistema, così come ogni loro emissione sarà immissione in altre parti del sistema. Quindi, ovunque sia praticata la permacoltura è escluso l'uso di pesticidi e di sostanze chimiche di sintesi.

I tre principi etici su cui si basa la permacoltura sono l'attenzione alla terra, ovvero l'impegno ad applicare strategie benevole nei confronti del terreno e degli esseri viventi, l'attenzione alle persone, ovvero che l'attenzione alla terra non sia distinta dall'impegno verso la società, l'impegno all'equità, ovvero che ogni progetto di permacoltura partecipi a rendere il mondo più

equo in quanto il prodotto che superi il bisogno deve essere reso disponibile ad altri.

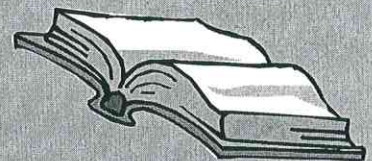
La permacoltura non si limita a una sorta di giardinaggio-orticoltura per produrre cibo: essa è invece strumento per un progetto integrato che cerca di sfruttare ciclicamente nutrienti, acqua ed energia. Quindi la produzione di cibo non va vista isolata da altri aspetti. Ogni elemento del progetto dovrebbe essere localizzato e scelto per svolgere almeno tre funzioni: ad esempio piantare alberi costituisce difesa dal vento, può dare produzione di frutta, può fornire cippato con la patatura, stabilizzare il suolo, costituire un habitat per alcune varietà di fauna. Le relazioni tra gli ele-

menti del progetto stabiliscono benefiche connessioni: a proposito di risorse, l'acqua per l'irrigazione non dovrebbe dipendere solo dall'erogazione dell'acquedotto (strategia a rischio), ma prevedere una combinazione tra la raccolta di acqua piovana, il prelievo da stagni e fossi, l'applicazione della pacciamatura per trattenere l'umidità e il riuso di acque grigie.

## Ecovillaggi

È chiaro che si tratta di una pratica di facile applicazione per chi abbia a disposizione un appezzamento anche piccolo di terreno dove si possono far crescere molti tipi di verdure, siepi e alberi da frutto. Tuttavia gli ecovillaggi hanno dimostrato che si può attuare la permacoltura anche in città. Ad esempio ad Odense in Danimarca si sono ap-

### Per saperne di più:



M. Kenny & J. Meadowcroft *Planning Sustainability* ed. Routledge, 1999, Londra

M. Wackernagel & W. Rees *L'impronta ecologica*, ed. Ambiente, 2000, Milano

H. Barthón *Sustainable Communities* ed. Earthscan Publication, 2000, Londra