



Slow Food®
Valli Orobiche

UN NUOVO PATTO CON LA TERRA

Lorenzo Berlendis
(Fiduciario Slow Food Valli Orobiche)

a. PREMESSA *conclusiva*

1. C'è bisogno di un homo sapiens sapiens sapiens.

Mi sia permesso in apertura un doveroso omaggio a un intellettuale che ha contribuito al cambiamento radicale del nostro approccio epistemologico, del nostro modo di pensare e di pensarci: Gregory Bateson. L'approdo delle suggestioni, sue e dei suoi numerosi e felici proscrittori che condividiamo, è che necessitiamo di un nuovo soggetto antropologico capace di assumere la sfida della complessità. Un uomo capace di interrogarsi a fondo sul cibo, in questo caso. Capace di indagare sui meccanismi produttivi, i cicli biologici, le catene di distribuzione, gli uomini in carne, ossa e pensiero che concorrono a portare il cibo di cui noi disponiamo sui banchi dei negozi, nelle cucine dei ristoranti, sulle nostre tavole. Un uomo guidato dal principio della consapevolezza. Disponibile ad assumere responsabilità verso di sé e le generazioni future.

2. La questione del cibo. E dell'acqua.

La retorica del progresso e dello sviluppo offerto a tutti, dispensato in ogni dove dalle innovazioni tecnologiche dell'agricoltura industriale massiva basata su meccanizzazione spinta, grandi estensioni, scelte monoculturali, ora anche su varietà geneticamente modificate mostra la corda: sul pianeta blu oltre un miliardo di essere umani soffre la fame, questo enorme esercito ingrassa le sue fila al ritmo di cento milioni all'anno (stime Fao). Paradossalmente la popolazioni rurali pagano il prezzo più alto alle nuove patologie e alle nuove povertà, costituiscono la maggioranza dei denutriti, i contadini del sud e del nord del mondo sono stati privati prima della proprietà della terra, ora anche di quella dei semi e dell'acqua.

Occorre porre fine a questa follia, per dirla col nostro Presidente Carlin Petrini. Le alternative sono ben ridotte, *allargare* la Terra, come suggerisce provocatoriamente G. Tamino, o *stringere* i consumi.

Mangiare meno ma mangiare meglio, optare per la qualità in luogo della quantità. L'auspicio che proponiamo è quello di addivenire ad una nuova sobrietà, base per il nostro benessere individuale, per quello degli altri viventi, per quello del pianeta.

La Terra non ce la fa a reggere l'impronta ecologica di questo sistema alimentare, il limite delle risorse: acqua. terra, aria non lo permette.

Un piccolo esempio su tutti: l'impatto della dieta carnea. Anzi del mito della bistecca, della costata o dell'hamburger se preferite. (vedansi Fast food nation di R. Linklater -Supersize me, di M. Spurlock).

Non si tratta della pur problematica legge del *per dieci* nella piramide alimentare, i tagli interessati dal consumo delle diete quotidiane delle aree opulente del mondo sono una parte infinitesimale della biomassa mucca, per produrre le quali impieghiamo 30, 50 (?) chili di biomassa vegetale, ovvero di cereali prodotti, trasformati, trasportati consumando:

- combustibili fossili,
- enormi estensioni di terra,
- quantità impressionanti di acqua.

Combustibili, terra e acqua sottratta alle popolazioni di cui sopra. Popolazioni coinvolte tutt'al più come mano d'opera sottopagata nelle produzioni agricole destinate all'alimentazione animale.

Tutto ciò per ottenere alle nostre latitudini malattie da iperalimentazione: mangiamo appunto troppo e male, in un contesto insalubre.

3. Perché Slow Food è della partita.

L'Associazione è da sempre connotata per essere propugnatrice del *Diritto al piacere* e della *Qualità del vivere*. Ma, da qualche tempo e in modo consistente e significativo, ha intrapreso un percorso che ha portato il movimento da una agguerrita compagine di 'gastrosofi gaudenti' (S. Barbero) a *soggetto sociale* che sta dentro i cambiamenti. Soggetto che si interroga su tutta la filiera che ha prodotto quel salame o quel formaggio, oggetto di degustazione. Soggetto che promuove la consapevolezza, anche come processo di empowerment. Soggetto che pone come perno dello sviluppo o del de-sviluppo una *nuova ruralità*.

Una nuova agricoltura a scala ridotta che si proponga di far pace con la terra, valuti l'impatto delle produzioni, sia rispettosa del territorio e della sua vocazione, (vedasi Mondovino, di J. Nossiter) dei ritmi naturali e biologici, della varietà delle specie e della biodiversità, della storia e delle tradizioni locali. Un'agricoltura fondata sulla brevità delle filiere e sul rapporto diretto tra gli attori in gioco.

b. BUONO, PULITO E GIUSTO in salsa orobica

L'approccio olistico di Slow Food è ben riassunto nei 3 aggettivi guida che regolano il nostro agire, un cibo non può essere definito *buono* se non è anche *pulito*, cioè prodotto con tecniche rispettose della terra, e *giusto* cioè ottenuto da processi rispettosi della dignità e della storia di chi ha lavorato, di chi ha prestato la sua opera e il suo ingegno.

1. C'è del *buono* in Bergamasca.

L'Insubria è stata definita l'Amazzonia d'Europa, nella sua estensione che corrisponde al 3% del territorio europeo si trova il 56 % delle specie totali. Il territorio della provincia si caratterizza per:

- Alta variabilità geo-morfologica,
- Alto tasso di biodiversità,
- Sovrapposizione sensibile di numerosi strati di storia, (dalla centuriazione dei campi alle mura cittadine,...)
- Forte urbanizzazione della bassa collina e pianura, (non c'è zolla che non sia stata rigirata...)
- Naturalità diffusa.

La rapida fotografia di cui sopra ci mostra un territorio dalle alte potenzialità, che puntualmente si esprimono nella eccellenza dei suoi formaggi, (agri, stracchino, taleggio, strachitunt, formai de mut, branzi, caprino,...solo per citarne alcuni). Nella presenza di un'attività orticola di rilevanza nazionale, di una consistente cerealicoltura con presenza di numerose varietà antiche di mais (rostrato rosso, scagliolo, nostrano dell'Isola,..). Di una produzione rilevante nel settore viti-vinicolo (a partire dalle doc di Valcalepio, ma non solo). Di un allevamento importante nei numeri di bovini da latte e carne, suini. Di una fiorente compagine di produttori artigianali di salumi di qualità. Di un numero cospicuo di apicoltori con produzioni anche di estremo valore (i mieli di montagna, quelli bio). Di una frutticoltura innovativa che sta recuperando una vocazione, assopita nel tempo, di sicuro valore (ceraseti, meleti, pescheti,..)

E l'elenco potrebbe continuare.

Un terreno fertile su cui lavorare e sul quale come SF stiamo investendo energie e risorse ingenti. Due esempi su tutti:

- Parco dei Colli, è costituito un gruppo di lavoro che si occupa, in stretto contatto con i produttori, di elaborare disciplinari condivisi per innalzare la qualità delle produzioni. La presenza di un parco intra-urbano rappresenta una peculiarità di grande valore.
- Presidi, si è intrapresa un'azione che, auspicabilmente, porterà alla costituzione di nuovi marchi per prodotti di eccellenza a rischio di scomparsa o degni di rivalutazione.

2. Diffondere le 'buone pratiche'

Un passaggio prioritario è rappresentato indubbiamente dalla diffusione di buone pratiche e di disciplinari condivisi. I produttori capiscono prima di ogni altro che oggi l'attenzione alla qualità del cibo, la diffusione delle conoscenze, la pubblicità delle contraffazioni, portano il 'consumatore' ad essere giustamente esigente quanto sensibile e disponibile. La scelta di produrre qualità esige un approccio complesso. La qualità del latte e delle carni, per es., dipende da più fattori:

- benessere dell'animale, non forzatura nell'alimentazione, somministrazione di foraggio locale, pascolo, trasferimento in alpeggio, stabulazione appropriata,...
- scelta di razze rustiche e storicamente vocate ai diversi territori,
- organizzazione logistica, igienica degli impianti di mungitura, trasformazione, macellazione.
- ...

Non si può, in buona sostanza ottenere un buon prodotto da un animale allevato in regime di forzatura per ottenere il massimo in quantità, carni o latte o uova che sia.

3. I rischi del localismo. Autarchie impossibili.

Se si diceva che buono non per forza implica pulito e giusto, tanto è più vero il contrario. Non è detto che un cibo ben prodotto o prodotto localmente sia necessariamente buono. Tanto quanto la filiera corta non è, di per sé, garanzia di qualità. Né il locale un dogma. La cucina è meticciasca per definizione, cibo è metafora di viaggio e testimonianza del migrare che l'uomo ha condotto nel suo cammino. Cosa sarebbe il salame bergamasco senza pepe o spezie, cosa il risotto alla milanese senza zafferano?

4. Deprivazione e appiattimento sensoriale.

A proposito di re-invenzione del gusto non si può sorvolare sulla *dittatura* del visuale, anche in campo alimentare. Scegliamo cibi ed alimenti in base esclusivamente a suggestioni cromatiche, non è più concesso tastare frutta o verdura per saggiarne la consistenza, odorare una trota per verificarne la freschezza dei profumi. Tutto è confezionato o sigillato sotto film plastico, immancabile diaframma tra noi e il cibo. Le nuove generazioni si accostano agli alimenti in-consciamente memori e carichi di ore di spot tv, investiti da rutilanti colori di gelati o dentifrici alla menta dai verdi impossibili, fragole improbabili quanto disponibili in ogni stagione, candidi formaggi insapori che promettono snellezza e salubrità... anche in virtù del fatto che sono in gran parte composti di acqua...ma questa è un'altra storia. Ha fatto scalpore un'inchiesta che ha verificato il non gradimento di un gelato naturale alla fragola da parte di un gruppo campione di bambini perché scarico di colore e, soprattutto, distante in sapore dall'aroma chimico di fragola che il loro cervello ha mappato grazie al consumo abituale di gomme da masticare-caramelle-dentifrici con quel sentore. Abbiamo materiale su cui interrogarci.

5. Il chilometro 3 o 4.

Il *pulito* del cibo, il suo impatto sull'ambiente, è in stretta connessione con la brevità della filiere. La metafora dei cerchi concentrici ci piace maggiormente del dogma del chilometro zero. Se un alimento non è disponibile nel mio territorio perché non è compatibile con le sue caratteristiche pedo-climatiche, la sua vocazione, la sua latitudine, la sua storia meglio mettere il naso fuori piuttosto che inventare artifici e forzature. È più semplice riferirsi alla zona più prossima e più vocata.

Naturalmente il tipo di coltivazione o di allevamento, estensivi in luogo di intensivi, l'utilizzo o meno di trattamenti invasivi e, last but not least, il tipo di confezione incidono enormemente sugli equilibri ambientali.

Questioni a cui dobbiamo badare perché entrano direttamente nel nostro piatto.

6. Mangiare è un atto agricolo

Abbiamo coniato il termine di co-produttore, concetto quanto mai denso di significati. Le nostre scelte alimentari incidono e molto non solo sul nostro star bene, ma anche sul tipo di produzione agricola e catena di distribuzione cui diamo ossigeno e in definitiva sul benessere del pianeta. Ci siamo prefissati il compito di far nascere o consolidare le *reti* tra produttori-affinatori-ristoratori-consumatori nella prospettiva dello sviluppo delle Comunità del Cibo. In questa cornice si sono sviluppate manifestazioni come Acque Dolci di Lombardia e Mangiare l'Adda. Iniziative finalizzate a dare impulso ad un'economia locale virtuosa.

7. Dignità del lavoro e difesa dell'agricoltura di prossimità.

Declinare il concetto di *giusto* a proposito di cibo non può prescindere dall'interrogarsi sui meccanismi di formazione dei prezzi e delle percentuali riconosciute a chi lavora la terra rispetto al costo finale. C'è in ogni settore agricolo una disparità dissennata tra la remunerazione attribuita ai produttori primari e il prezzo al dettaglio delle derrate alimentari o dei prodotti trasformati. Basta un facile cenno alla quotazione della frutta in campo o il differenziale tra farina e pane, tra i mille riferimenti possibili.

8. Un delitto contro la ..ruralità.

I nostri allevatori di bovini da latte devono destreggiarsi tra i meandri delle quote latte e dei rimborsi per avere riconosciuto un riscontro di 30 eurocent per ogni litro di latte munto, siano essi in un alpeggio remoto delle Orobie o in un grande allevamento di Romano di L.dia. Anche chi alleva i lattifici a quattro zampe, sorta di strutture biotiche atte al sostegno di smisurate mammelle che qualcuno ha il coraggio di assimilare all'animale mucca non ce la fa più.

Addirittura in alta valle nessuno ci va a ritirare il latte, non sarebbe remunerativo. Crediamo che si tratti più che di un *prezzo di mercato* di un insulto a chi investe energie, passione, dedizione per produrre un alimento di importanza, interesse e consumo così larghi.

Un chiaro invito a smettere e passare ad altra attività. Uno studio della C.M. del Sebino ci dice che il corrispettivo medio per un'ora di lavoro agricolo nelle nostre valli oscilla attorno ai 2 euro. Solo abitudine, passione e sacrificio estremi consentono ai più di continuare a vivere di agricoltura, segnatamente in montagna, dove quest'opera è più significativa e preziosa per il bene della comunità. Anche a difesa e presidio del territorio per prevenire il degrado ambientale e l'esposizione ai rischi di calamità naturale dovuta all'abbandono delle colture.

Discorso del tutto simile vale per il prezzo di vendita dei formaggi, dei vitelli, delle carni.

Occorre interrogare i decisori sul perché e il come si sia potuti giungere a tali livelli. Certo si scontano tra gli agricoltori antiche resistenze alla collaborazione per creare reti e fare sistema, abbinate a nuove povertà culturali.

9. La questione Bitto, madre di tutte le battaglie.

I produttori del Bitto storico, residenti nelle valli che danno il nome al formaggio, sono fuoriusciti dal Consorzio, che consente di marchiare Bitto il formaggio d'alpe in Valtellina, perché nel disciplinare è concessa l'alimentazione con foraggio non locale, la presenza di insilati, l'uso di stabilizzatori di cagliata, fermenti selezionati, dispensa dall'inserire una percentuale di latte di capra.

Scelte che negano e contraddicono modalità consolidate nei secoli che hanno dato origine a uno dei formaggi più tipici al mondo.

Bene in tutta la Valtellina si marchia e produce Bitto tranne che nelle valli omonime. Valli nelle quali non è consentito chiamare tale il Bitto. Paradossi di un'economia nemica di chi lavora con criterio negli storici 'calecc', segue antiche tradizioni, produce un formaggio unico, riconosce un compenso doppio pro-chilo ai propri allevatori e casari.

Questioni di normativa ma anche di gusto: provare per credere.

La pretesa universalista ha indotto i più a calare gli standard qualitativi per produrre maggiori quantità e soddisfare quote più larghe di mercato, col risultato di cancellare dal nostro palato i sapori insostituibili ed indimenticabili come quello del Bitto vero e dei numerosi formaggi orobici che hanno seguito la stessa triste sorte. Una sensata frugalità permetterebbe di gustare prodotti di zone limitate, una tantum, in quantità limitate ma senza perdere le peculiarità irripetibili di gioielli impagabili.

10. Nuove identità. Pasticci della tradizione. Ridefinizione epistemologica della polenta.

Auspichiamo che si diffondano ed estendano le esperienze innovative e di pregio che esistono ad ogni latitudine nel nostro paese, ed anche qui da noi. Realtà di piccola media dimensione in cui gli agricoltori, veri custodi della terra e dei sapori, conservano antiche tradizioni e le declinano secondo moderne sensibilità. Realtà in cui i nuovi contadini si pensano come produttori ma anche come fornitori di servizi, vuoi nell'accoglienza agrituristica, nell'educazione delle nuove generazioni, nella ospitalità in alpeggio. Realtà in cui i coltivatori sperimentano innovative forme di coltura e raccolta per recuperare antiche varietà e propagare specie sottostimate o dimenticate per inconsulte scelte del *mercato*. Realtà in cui gli allevatori si autoproducono il foraggio, selezionano e recuperano razze locali, si collegano alle reti di consumo per la vendita diretta. In questo modo si ridà dignità ed appeal ad una professione che ha perso, almeno qui da noi, rispetto, approvazione e valore. Più nessuno, fino a pochissimi anni fa, avrebbe sperato di fare da grande il contadino. Pochi ma almeno qualcuno in più oggi lo auspica.

Si sta riassetando un modello identitario che non ha bisogno di scimmiettare icone obsolete, inventare tradizioni improbabili, tessere vuoti elogi del bel mondo antico. Risultano così più tristi i riferimenti ad una inesistente immutabilità e bontà del cibo di una volta. Mangiamo una polenta irrimediabilmente diversa da quella di anche solo mezzo secolo fa: è cambiato il mais, è cambiata l'acqua, l'appetito, il contesto del consumo, il valore

simbolico di quel cibo, è cambiato principalmente ed in estrema sintesi il soggetto: il mangiatore di polenta.

Ci piacerebbe certo, e ne parliamo altrove, si ridiffondessero le coltivazioni di antiche varietà di mais vitreo abbandonate per la scarsa resa o per lasciare il posto agli ibridi per alimentazione animale. Ci piacerebbe assaggiare abitualmente non una polenta qualsiasi, ma la polenta di scagliolo di Marne o di rostrato rosso di Rovetta. Una sfoglia di quarantino, un grissino o un cracker di nostrano dell'Isola. Esperienze già praticate, purtroppo per mancanza di materia prima, solo episodiche.

c. GLI STRUMENTI DI SLOW FOOD

Nel panorama sopradescritto Slow Food intende giocare le proprie carte con passione e rigore. A partire, ça va sans dire, dal piacere della convivialità. Per tenere la rotta ben puntata verso l'orizzonte delle Comunità del Cibo nello *spirito di Terra Madre* ci siamo mossi per promuovere:

- i **Mercati della Terra**, occasioni periodiche di incontro e acquisto in relazione diretta con i produttori. Anche a Bergamo, e a Milano(!), ci sono buone prospettive per arrivare alla costituzione di una simile realtà, anche se si moltiplicano iniziative analoghe promosse da altre sigle purtroppo non sempre fondate su criteri qualitativi.
- Le reti come Slow Cooking, movimento autonomo da SF, e **l'Alleanza tra Chef e Presìdi**, dove si esplicitano rapporti stretti tra produttori di eccellenza e ristoratori che propongono abitualmente in carta prodotti di territorio o di aree molto ristrette.
- La selezione di prodotti da segnalare nell'**Arca del Gusto** o candidare a **Presìdi**. Ci stiamo muovendo per costruire un progetto di valorizzazione che comprenda alcuni formaggi di tradizione che non sono tutelati da dop, ma che meritano grande attenzione e potrebbero indurre positivi impulsi all'economia locale.
- La recensione di aziende e ristoranti per la Guida delle **Osterie d'Italia** e quella del **Buon Paese**.

Campagne periodiche come Mangiamoli giusti, Dolci Acque di Lombardia. Grandi eventi come il Salone del Gusto, Terra Madre, Cheese. Investimenti nella formazione come i Laboratori del Gusto, i Master of Food, gli Orti Scolastici, completano il quadro di quanto Slow Food muove.

d. CONCLUSIONE *iniziale*

La scommessa su cui puntiamo è che si apra sempre più spazio per una nuova agricoltura e per nuove attività nel settore primario cui sia attribuito più valore sociale, rinnovata dignità, giusto riconoscimento economico.

Ciò consentirebbe di porre un freno alla sottrazione di suoli all'agricoltura e dare impulso ad un uso meno dissennato del territorio.

Nella nostra provincia, pur maltrattata dal punto di vista urbanistico, ci sono le potenzialità per una nuova economia agro eno gastronomica capace di coniugare etica ed interesse, per consegnare alle future generazioni il patrimonio di biodiversità materiale e culturale che abbiamo ricevuto da quelle passate.

Pontida-Bergamo, dicembre 2009