Derive APPRODI

TERRA E LIBERTÀ /CRITICAL WINE

Sensibilità planetarie, agricoltura contadina e rivoluzione dei consumi

FuoriFuoco
19

|DeriveApprodi

Terra e libertà /critical wine

Sensibilità planetarie, agricoltura contadina e rivoluzione dei consumi

L'autore siamo

Generalmente in un libro si esalta la figura singolare dell'autore. In questo, ciò che emerge è la sensibilità di moltissimi protagonisti, autori a pari titolo: la banda nomade t/Tl/cw (Simonetta Lorigliola, Luigi Veronelli, Maurizio «Muro» Murari, Marc Tibaldi, Pino Tripodi, i compagni dei Csa La Chimica di Verona e Magazzino 47 di Brescia) che ha elaborato i testi non firmati e l'introduzione; Mariarosa Dalla Costa, Massimo Angelini, Giordano Sivini, Gianni-Emilio Simonetti, Ettore Mancini, i Centri sociali autogestiti: Intifada di Empoli, Leoncavallo e Deposito Bulk di Milano; Alessandro D'Ambrosi (webmaster del sito www.criticalwine.org), Lioba Wackernell e Andrea Muheim (grafici di manifesti e marchio), Radio Onda d'Urto/Radio Gap, DeriveApprodi.

Grazie a: Piera Bettinzoli, Andrea Bonini, Gianni Camocardi patafotologo, Gianpaolo Cecere, Daniele Farina, Umberto Gobbi, Claudio Jampaglia, Mauro Mantovani, Simona Piccinelli, Marino Rizzi, Arturo Rota e tutto lo staff della Veronelli Editore, Teseo social sommelier, Banda degli Ottoni a Scoppio, Carta/Cantieri Sociali, Foro contadino/Altra agricoltura, Coro di Micene, Gruppo di acquisto solidale di Biella...

contatti:
info@criticalwine.org
www.criticalwine.org

Sensibilità planetarie

Simonetta Lorigliola, Maurizio «Muro» Murari, Marc Tibaldi, Pino Tripodi, Luigi Veronelli

Perché un'iniziativa finora localizzata geograficamente, e in un settore particolare, quello agricolo e vitivinicolo, insiste a prodursi come elemento di sensibilità planetaria? Perché e come la sensibilità planetaria è il cuore di tutto quel circolo di idee e di quel proliferare di azioni che abbiamo chiamato t/Terra e libertà/critical wine?

Ci siamo trovati a ragionare intorno alla questione dopo aver acquisito che per ciascuno di noi quell'accezione della vita, la sensibilità planetaria, era percepita come un paradigma accennato ma non ancora metabolizzato, un retrogusto dei nostri pensieri, un timbro della musica in divenire, il profumo di un buon vino che il palato, trepido ma paziente, attende di assaporare.

Cercavamo il sapore della nostra sensibilità planetaria senza preoccuparci del suo sapere forse nella presunzione che un sapere l'avevamo già.

E allora il **primo atto di sensibilità planetaria/ribelle è stato quello di interrogare il rapporto tra saperi e sapori della vita.** Un rapporto che rischia, come tante altre cose della nostra esistenza, di scivolare nel laboratorio di marketing dell'industria agroalimentare contemporanea la quale cerca di surrogare la distruzione metodica, progressiva, scientifica dei sapori della vita presentando i suoi prodotti incommestibili innaffiati col pepe rancido di saperi

totalmente inventati o reinventati. Così in tutte le rubriche di moda sui giornali o alla tv i saperi e i sapori sono nel titolo. Più che un legame, l'insistenza su saperi e sapori della propaganda dell'industria agroalimentare contemporanea, denuncia una discrasia, un antagonismo profondo, il definitivo compiersi di un divorzio sospettato da tempo tra produzione e cultura. Segnala il definitivo dominio della produzione industriale di massa non solo sui produttori ma anche sui saperi. I saperi di cui cianciano i rotocalchi di tutto il mondo non hanno alcun legame coi sapori. Sono semplicemente saperi addomesticati per sapori insensati, falsi, ingabbiati nella produzione seriale. Ciò che al sapore risulterebbe offesa viene addomesticato con saperi consolatori e carezzevoli intorno al buon tempo antico. Siamo così costretti a digerire un insulso sapere come surrogato del sapore. Man mano che si distruggono i sapori ci abituiamo a consolarci con il sapere fino a quando avvertiamo la percezione, terribile e tremenda, che quel sapere che aveva surrogato, tollerato, argomentato la distruzione dei sapori, conduceva alla medesima insensatezza del sapere, della conoscenza, della scienza.

Il sapere *della* vita viene surrogato dal sapere *sulla* vita. Non muta in questa presa d'atto soltanto la preposizione articolata. Il sapere sulla vita denuncia una conoscenza esterna, un'erudizione aliena, una sfera di dominio in cui la vita da soggetto d'esperienza diventa oggetto di controllo, corpo della medicalizzazione, cavia da vivisezione. È vero che si vive di più, ma forse si muore ogni giorno. Il macchinismo contemporaneo ci offre l'illusione di vivere molto con la certezza di non essere mai nati. D'altronde, che senso ha una vita insensata se non quello di trascinarsi alla vecchiaia già decrepiti prima di nascere?

t/Terra e libertà/critical wine (t/Tl/cw) vuole costruire una difesa pratica della vita materiale, contro le nocività politiche, culturali, sociali che svalutano l'esperienza sensoriale, le capacità dialettiche del linguaggio, la coscienza

del vissuto individuale e dei processi storici collettivi. Costruire in maniera cooperativa forme e strumenti di comunanza, condurre al riconoscimento della cosa comune, dall'aria all'acqua al cibo fino alla produzione informatizzata e alle reti.

Il carattere connettivo del progetto t/Tl/cw si manifesta nella sperimentazione e nella pratica ricombinante dei punti dove si intersecano lavoro, agricoltura, ambiente, alimentazione, nuove tecnologie, creatività.

Il secondo atto della sensibilità planetaria è stato quello di concepire l'insensatezza della realtà, non più come deficit di raziocinio di menti peregrine ma come deprivazione sensoriale, come difficoltà o impossibilità di esperire nella socialità planetaria la nostra sfera sensitiva. Sensibilità planetaria è dunque atto di resistenza contro la distruzione dei sapori, contro l'annichilimento dei saperi ma anche contro la deprivazione sensoriale che ci porta all'ottundimento della nostra facoltà di udire, di vedere, di tastare, di gustare e di annusare. Tra i non sense dell'umanità contemporanea non vi è soltanto la produzione di un esercito infinito di miopi della vista. La miopia dell'udito, la miopia del palato, la miopia dell'olfatto, la miopia del tatto sono tanto e forse ancor più preoccupanti della miopia della vista. La vita insensata non afferisce solo alla perdita di senso del nostro agire ma anche all'affievolirsi della capacità sensitiva. Il senso dell'agire non può non avere relazione con i sensi tramite i quali si agisce. Si smarrisce il senso perché si perdono i sensi. La deprivazione sensoriale è aspetto cruciale e paradigmatico della perdita di senso dell'agire. La sensibilità planetaria è dunque riaffermazione della centralità sensoriale e nel contempo ricentralizzazione del senso dell'agire.

Il terzo atto della sensibilità planetaria/ribelle è quello di concepire che l'insensatezza planetaria deriva dai rapporti di produzione, ovvero dalle modalità con le quali gli uomini producono e si relazionano tra di loro. È allora il

caso di domandarsi: che tipo di sensorialità sviluppano o inibiscono i rapporti di produzione? In che modo e perché le relazioni sociali sono insensate, ovvero si producono nell'inibizione della sfera sensoriale o nell'indifferenza verso di essa? Questo atto ci pone corpo a corpo, senza alcuna possibilità di mediazione, in una battaglia che diventerà cruciale nei prossimi decenni. Non diventerà cruciale per un pugno di vincitori cui toccherà dividersi il bottino della guerra. Sarà cruciale per le sorti del pianeta e per la possibilità che continui a esistere una sensibilità planetaria. Occorre avere coscienza che siamo ai limiti dell'irreversibilità dell'insensatezza globale. Negli ultimi due secoli siamo stati abituati a ragionare sul rapporto tra macchinismo industriale e ambiente. La soglia d'indifferenza verso l'impatto ambientale del macchinismo è stata superata da tempo. Le prossime generazioni si troveranno costrette a produrre prevalentemente per riparare i danni delle produzioni precedenti. Nei cantieri del macchinismo futuro occorrerà tamponare le ferite dei periodi precedenti. Tutto ciò ha il valore dell'evidenza. Non fosse così fra qualche secolo, non molti, non si potrà neanche più discutere perché sarà impossibile respirare. Ciò che è altrettanto evidente, ma che è privo di forza dell'evidenza, non è cioè ancora un luogo comune, è che le modalità del produrre, archiviata l'indifferenza all'ambiente, insistono a riprodurre in crescendo una completa indifferenza al rapporto tra materie prime e produzione e ancor di più una totale indifferenza alle relazioni sociali. Il modello prevalente del macchinismo contemporaneo tende a riprodurre l'utopia della produzione di tutto e di tutti in laboratorio. La realtà verso cui tende il macchinismo industriale è produrre praticamente tutto tendenzialmente senza niente. Siamo abituati a pensare che la scienza sia al servizio della produzione, ma occorre riflettere sul rapporto contrario, ovvero sull'appiattimento della produzione industriale alle utopie macchiniche. Il macchinismo ha di-

mostrato che si può produrre tutto praticamente senza niente. Ma quel tutto che si produce è l'altra faccia del niente. Ciò che si produce ci appare come prodotto semplicemente perché è oggetto di vendita, ma al di fuori della sua capacità di commercializzazione il niente che si produce ha poco a che fare con il prodotto che si dice di produrre. Si possono produrre banane nell'Antartide, ma sono banane? Si può produrre vino senza uva, ma è vino? Si può produrre olio d'oliva senza olive, ma è olio? Il macchinismo produce moneta falsa e intende convincerci che è denaro. Il sapere di laboratorio non riproduce la vita (di una pianta, di un frutto, di una qualsiasi forma della vita), ma la sua rappresentazione nel commercio mondiale. I prodotti industriali agroalimentari sono nient'altro che il simulacro macchinico della vita, l'effetto della distruzione delle relazioni sociali in agricoltura e il surrogato sintetico dello scambio uomo-natura.

Il processo di industrializzazione dell'agricoltura è ormai concluso. Non è solo questo il problema. Non intendiamo certo aderire alle stoltezze di chi intende rinverdire il mito di un'agricoltura contadina priva di macchine e piena di sudore. Chi ha nostalgia per la schiavitù in agricoltura non ha la sensibilità planetaria di t/Tl/cw.

Non abbiamo nulla contro l'uso delle macchine in agricoltura o altrove. Ciò che chiamiamo macchinismo non è il semplice uso delle macchine. Il macchinismo contro cui ci battiamo è il divenire macchina della vita. In agricoltura l'uso delle macchine ha consentito una straordinaria limitazione della fatica e un potenziamento eccezionale delle capacità produttive. Ciò che combattiamo con tutte le nostre forze è la riduzione della vita a macchina, la sostituzione di ogni elemento della vita con un prodotto di sintesi da laboratorio. Con la pretesa che questo processo sostitutivo aumenti le capacità produttive a dismisura, la terra di tutto il mondo è stata avvelenata dall'uso dissennato di fertilizzanti e di altri prodotti della chimica industriale. La

terra appare oggi come un bambino che, nel tentativo di farlo crescere forte e sano, viene tenuto al riparo dal contatto con altri simili e viene alimentato solo da antibiotici e da cibi di sintesi prodotti da una delle poche buone mamme multinazionali. Lo stesso uso delle macchine sempre più spesso anziché agevolare il lavoro diventa un semplice modo di espropriazione delle conoscenze, di riduzione, inaridimento e smantellamento delle relazioni sociali, di dipendenza dalla catena commerciale e finanziaria.

Deindustrializzare l'agricoltura

La deindustrializzazione dell'agricoltura che pretendiamo non è l'eliminazione delle macchine nei processi produttivi. Deindustrializzare l'agricoltura significa dare priorità alla t/Terra, alla Terra intesa come universo cosmico e alla terra intesa come zolla che si calpesta, sulla quale si cammina, si produce. Deindustrializzare l'agricoltura significa avere coscienza della t/Terra come vita e come luogo della vita. La t/Terra è contenuto e forma della vita. Deindustrializzare l'agricoltura significa prendersi cura della t/Terra, rispettare i suoi cicli, i suoi ambienti, i suoi prodotti. Il maiuscolo della Terra – il pianeta, i suoi ambienti, i suoi abitanti, le relazioni tra di loro, il luogo di possibilità della vita – con il minuscolo della terra – il luogo nel quale si vive e si producono relazioni sociali, produttive, culturali, affettive, il luogo delle esistenze individuali – non possono non avere relazioni di coerenza e di conseguenza.

È questo il quarto atto della sensibilità planetaria: avere rispetto per la sensibilità della t/Terra. Tutti i processi produttivi che, con o senza l'uso delle macchine, non tengono conto della sensibilità della terra o deliberatamente la distruggono, vanno combattuti con la terra, per la Terra. L'attività di produzione agricola è sempre, occorre ricordarlo, un'attività di coproduzione, uno scambio continuo

e fecondo della relazione uomo-terra. L'industrializzazione dell'agricoltura ha commesso la barbarie di ridurre la terra a mero mezzo di produzione, a macchina. Nell'agricoltura contadina deindustrializzata che noi invochiamo l'uomo e la terra sono coproduttori di una relazione continua prima ancora che di un prodotto. Il prodotto derivato dal legame di coproduzione mantiene ed esalta la sensibilità di questa relazione.

L'agricoltura industriale ci ha indotto a concepire il nutrirsi come mera introiezione di cibo destinata a dare energia alla nostra macchina, il corpo. Così come si fa con l'automobile, siamo indotti a ingerire cibo al posto della benzina con il paradosso che, mentre si tenta di produrre combustibili naturali, si massimizza la ricerca per produrre cibi industriali.

L'agricoltura contadina deindustrializzata ci insegna invece che nutrirsi non è una mera attività di autoalimentazione. Gli alimenti sono il risultato di un'intensa attività di scambio uomo-natura, di relazioni sociali radicate nella storia e nella cultura, di straordinarie creatività produttive. Cibarsi vuol dire avere sensibilità di tutto ciò, cibarsi non vuol dire soltanto alimentare il proprio corpo, ma nutrire la socialità, le reti di saperi, i piaceri che ruotano intorno alla sua attività. Il prodotto della terra molto prima di essere una merce è il frutto di una doppia relazione con gli uomini e con l'ambiente.

Non a caso il progetto t/Tl/cw nasce intorno a Luigi Veronelli, compagno di sensibilità planetaria e di agricoltura contadina. Veronelli ci ha dimostrato come ogni frutto della terra debba essere trattato con l'identica cura, con il medesimo amore; come ritracciare le reti di saperi necessari alla sua riproduzione e alla sua esaltazione. Ci ha mostrato che gustare un prodotto della terra significa avere sensibilità per il mondo intero. Per questo non ama quell'addomesticamento del gusto che proviene dal produrre tutto con gli stessi metodi, con le identiche materie prime.

La lotta a favore della biodiversità è anche una lotta contro l'annullamento del gusto, contro la distruzione della sensibilità; non è un semplice amore nei confronti delle diversità del mondo. È la presa d'atto che l'amore per sé è inscindibile dall'amore per il mondo, che il sé e il mondo sono frutto di una relazione creativa continua, relazione che deve avere nella sfera produttiva non, come avviene, il suo annichilimento, ma il suo potenziamento, non lo squilibrio sfrenato, ma una barriera alla polarizzazione economica, non la distruzione degli ambienti e delle società, ma la loro libera espressione.

t/Tl/cw ha collocato al centro della sua progettualità il sistema di relazioni che a partire dalla terra conduce alla Terra e viceversa. Un bicchiere di vino, come qualsiasi altro prodotto della terra, può porre l'attenzione sul circuito virtuoso che deve unire la produzione al consumo; quel circuito è fatto di qualità dell'ambiente, qualità delle relazioni sociali e qualità dei prodotti. Se uno di questi elementi viene a mancare il circuito virtuoso si interrompe. Venendo a mancare uno di questi elementi ogni principio di qualità è falso. Cominciano a rendersene conto in tutto il mondo: se le galline vengono costrette a diventare unicamente macchine di produzione di uova, a vivere in ambienti di vergogna, a ingozzarsi di aumentatori prodigiosi di peso, come si può pretendere che le loro uova non siano malate? Se le galline, come la terra, come gli uomini, come le piante, sono ridotte a mera macchina produttiva, alimentata il più possibile e il più velocemente possibile, ciò che proviene dalla loro produzione sarà altrettanto infelice dei volatili gonfiati in terribili fabbriche d'infelicità. Una macchina d'infelicità, chiamiamolo uomo o pianta o terra o gallina, non interessa, non può che produrre altra infelicità. Solo la sragione, ammantata da raziocinio iperproduttivistico, ha potuto concepire macchine d'infelicità così disgustose.

Il rifiuto di produrre e di consumare l'infelicità del mondo è il quinto atto della sensibilità planetaria.

Le uova prodotte dalla macchina d'infelicità delle galline non possono che essere disgustose. Così i frutti, i cereali, gli ulivi, le viti: se sono prodotti dalla macchina d'infelicità della terra non possono che essere disgustosi. Così le macchine, i vestiti, i pensieri, gli oli, i vini: se sono prodotti dalla macchina d'infelicità degli uomini non possono che creare disgusto.

Nell'assaggio di un vino si annuncia o si denuncia il sistema delle relazioni necessarie per crearlo. Veronelli ci ha svelato questa verità. La verità del vino non deriva dalla semplice funzione di costringere alla sincerità il parlante. L'effetto di verità del vino consiste soprattutto nella possibilità di cogliere la felicità o l'infelicità delle relazioni produttive, sociali, di scambio con la natura e l'ambiente da cui proviene.

Non è la prima volta che accade. Già Odisseo bloccò la furia antropofaga di Polifemo grazie al vino.

Combattere il gigantismo industriale

Odisseo sconfisse il ciclope con il vino. Odisseo batté il gigante che se ne infischiava delle leggi dell'ospitalità, che disprezzava gli uomini al punto da mangiarli vivi. Tocca riarmarsi del miglior vino come viatico per sconfiggere il ciclope della modernità, il gigantismo industriale che nell'agricoltura, come nelle società di tutto il mondo, va fagocitando ambienti, culture, uomini.

Il gigantismo industriale è un effetto dell'economia drogata delle grandi multinazionali.

La bolla che trascina per il mondo i suoi effetti devastanti sull'economia, sui mercati finanziari e tra le società di tutto il pianeta è un effetto del gigantismo industriale delle grandi multinazionali.

Per quanto drogate da guerre terribili e stupide, da fiumi di denaro pubblico, da generose misure fiscali, da incentivi reiterati oltre ogni decoro, una parte notevole dei grandi gruppi industriali di livello internazionale o sono,

nel migliore dei casi, in una situazione di stagnazione o non dichiarano apertamente il loro stato di crisi perché tale atto li farebbe precipitare nel baratro.

L'economia internazionale sta al palo come quell'asino che si ostina a non correre nonostante tutti i fischi lo invitino a muoversi. Come quell'asino, l'economia internazionale si ostina a non muoversi perché tutti quei fischi anziché aiutarlo a muoversi lo paralizzano più di quanto già non sia paralizzato. Fuor di metafora, a livello internazionale si continua a pompare un pallone, le grandi multinazionali, che doveva scoppiare da tempo. E non dovrebbe scoppiare a causa della contrazione dei consumi, della congiuntura internazionale, delle mutate ragioni di scambio. Questi e altri sono soltanto epifenomeni. La ragione vera della loro situazione non dipende dal resto del mondo, non è esogena. Dipende dal loro mondo, ha una causa endogena. Le grandi multinazionali stanno scoppiando semplicemente perché sono dei palloni gonfiati, costituiscono delle ciclopiche fabbriche d'infelicità. Analizzare la crisi delle grandi *major* esclusivamente attraverso il ciclo del mercato internazionale a nostro avviso è un grave errore metodologico. Risultati migliori, se non proprio risolutivi, li dà l'analisi del loro funzionamento interno, delle loro catene di controllo, dei loro processi decisionali, dei loro bilanci, del loro indebitamento, dell'intricata selva d'incroci con apparati politici e finanziari. Attraverso lo sguardo meticoloso e attento di questo labirinto d'affari – per la cui comprensione il semplice e mitico filo d'Arianna rimane di gran lunga più utile di tutte le informazioni riservate e segrete – ci si convince che le loro fondamenta sono completamente marce. Le grandi multinazionali sono colpite tutte dalla medesima malattia che chiamiamo gigantismo. I dinosauri della contemporaneità, come quelli della paleontologia, più che per improbabili piogge meteoritiche o per altrettanto improbabili repentine modificazioni climatiche, rischiano di scomparire per il loro gigantismo.

Mano a mano che diventano più grandi assorbono aria e acqua in quantità spropositata, distruggono le foreste, rendono precarie le altre forme di vita. Il gigantismo industriale si comporta esattamente così. La sua malattia deriva dal male che ha arrecato al mondo: squilibri mostruosi, città invivibili, ambienti devastati. Il mondo costretto a divenire una fabbrica d'infelicità si va ribellando ai suoi ciclopi, non sopporta più le loro angherie.

Le grandi multinazionali sono oggi il più grande monumento alla diseconomia, una dimostrazione palese di come si possa generare tanta miseria da un'infinita ricchezza. Le grandi multinazionali operano nello spazio globalizzato non tanto e non solo per la loro dimensione internazionale, ma soprattutto per gli interessi che nei vari Stati si coagulano intorno ad alcuni settori dell'economia e ad alcuni suoi gruppi. Nello spazio globalizzato, le grandi multinazionali non portano il vento che supera i confini, ma gruppi d'interessi fortemente cristallizzati in ogni Stato che nello spazio politico e finanziario dei singoli paesi hanno le loro ragioni d'esistenza. Come e più delle aziende del socialismo realizzato, le grandi multinazionali vengono foraggiate dallo Stato. Come in quel caso, il motivo formale del salasso deriva dall'interesse nazionale, ma il motivo reale è la rete di mutua solidarietà che da tempo è stabilita, sia pur coi movimenti tellurici del caso, tra grandi gruppi industriali, grandi banche e apparati politici. Anche in questo caso, dietro l'ideologia dello Stato, è cresciuta una cancrena di interessi, di valzer di poltrone e di vorticosi movimenti finanziari.

Il grumo d'interessi tra apparati industriali, finanziari e politici ha creato così tali distorsioni nel mercato mondiale che i conflitti d'interessi maturati in casa nostra sono una ridicola inezia. Tale grumo, anche se viene presentato come mutuo sostegno tra politica ed economia, in verità li uccide entrambe. Li uccide perché la grande impresa multinazionale è mortale. È mortale perché il gigantismo non

crea economia di scala, riduzione dei costi, penetrazione spaziale. Il gigantismo crea soprattutto diseconomie. Per fare impresa a livello internazionale, in un'economia globalizzata, non occorrono organizzazioni elefantiache e masse monetarie straordinarie. Decenni dopo la crisi del gigantismo urbano delle aree a capitalismo avanzato, si continua a insistere sui benefici per l'economia intera del gigantismo industriale che era la causa di quello urbano.

Sensibilità planetaria contro globalizzazione

Il grumo d'interessi e di azioni che si è formato tra grandi multinazionali, apparati politici di ogni paese e principali istituti di credito ha favorito un'evolversi del sistema planetario di dominio che con ritmi implacabili distrugge risorse, ambienti, relazioni. Ciò ha favorito per contrappeso l'emergere di tutti i localismi e di molti identitarismi i quali non possono che rimanere come elementi residui, materiali di scarto che la globalizzazione trasporta con sé.

Il sesto atto della sensibilità planetaria/ribelle è il rifiuto netto, inderogabile, di ogni localismo politico e identitario. Il locale che si contrappone al globale non è nient'altro che il suo gemello stupido, rancoroso e noioso.

t/Tl/cw può valorizzare l'autoctonia (per noi: «simbiosi culturale», «acclimatazione») dei prodotti della terra, ma in modo diametralmente opposto a quanto fanno tutte le culture che invocano i diritti del sangue e del suolo. Il mito delle origini, l'attaccamento alle radici sia sul piano culturale sia sul piano politico hanno già prodotto i loro mostri del piagnisteo nostalgico e dell'odio nazionalistico; la loro sterilità sul piano culturale e artistico si è trasformata nel più grande strumento di rancore e nella più stolta macchina di proliferazione delle guerre e dei razzismi.

Basta guardarsi sotto i piedi, l'uomo non ha radici e se fosse identico a ciò da cui origina avrebbe ben poco da gloriarsene. Le uniche radici umane che ci interessano sono quelle dell'uomo sradicato che cerca il contatto continuo

con l'aria per purificarsi da tutte le ignominie del particolarismo, del familismo, del tribalismo, del culturalismo differenzialista, delle comunità terribili e di ogni posticcia identità. L'identità è lontana dall'umanità ed è opposta all'uguaglianza. La sensibilità planetaria rifiuta ogni localismo e concorre a costruire e a diffondere, contro la globalizzazione, prassi e idee internazionali, cosmopolitiche, apolidi che hanno come fulcro, nella modificazione dei rapporti di produzione, la doppia centralità della relazione con l'ambiente e con le società. La sensibilità planetaria ama i particolari perché rifiuta ogni particolarismo, ricerca gli originali perché non crede alle origini, valorizza il locale perché sente puzza di muffa in ogni localismo. La sensibilità planetaria non guarda con occhio nostalgico al passato, ne è acquisita per sempre; è una sensibilità in divenire. La valorizzazione della terra, quella su cui viviamo e che calpestiamo, non è obbligata a produrre disvalore della Terra, dell'elemento cosmico; anzi quest'ultima, con la sensibilità planetaria che comporta, è la condizione fondamentale perché ogni zolla di suolo possa essere riconosciuta nel suo grande valore. L'autoctonia di un prodotto della terra non ha nulla a che fare con la ricerca mitologica delle origini, su cui accampare qualche stolto diritto. In tutti i prodotti della terra ciò è impossibile. L'agricoltura nasce dal nomadismo. Dal nomadismo degli uomini e dal nomadismo delle piante. Tutto ciò di cui ci alimentiamo ha un'origine alloctona. Invochiamo invece il diritto/dovere di non impoverire la biodiversità del pianeta, la necessità di accorciare la catena alimentare, la possibilità di costruire una nuova contadinità fondata sulla massima tracciabilità dei prodotti e dei prezzi, sulla cura per la terra e per le relazioni sociali che vi si instaurano.

Ogm: crimini contro l'umanità, crimini contro la terra

Non abbiamo nulla in contrario a che si consumino prodotti di altre terre. Siamo anzi felici di conoscerli e di

gustarli. Non accampiamo alcun protezionismo per contrapporci di principio ai mercati internazionali. Se difendiamo e valorizziamo i prodotti della singola terra lo facciamo nella speranza che in ogni parte del mondo si faccia altrettanto; non per contrapporre un luogo a un altro, ma per combattere le idee che ispirano i mercati internazionali attuali. Amiamo i particolari di ogni terra perché desideriamo salvaguardare la Terra nella sua interezza, nella sua immensa possibilità di accogliere la sensibilità, la socialità, la felicità che provengono da ogni luogo del pianeta.

Non siamo, lo ripetiamo, contrari in generale al mercato internazionale. È il mercato internazionale, particolarmente quello agroalimentare, nella sua configurazione attuale, che ci trova in assoluto antagonismo. È quel mercato che insiste a favorire la diffusione e la generalizzazione degli Organismi geneticamente modificati grazie ai quali molti prodotti di cui inconsapevolmente ci cibiamo sono dei veri e propri Frankenstein. Gli Ogm sono i mostri dell'agricoltura: a parte le rilevantissime questioni riguardanti gli esiti della modificazione genetica delle piante su di esse e sugli uomini, che già ci impone di combatterli, gli Ogm concentrano l'industria agricola in poche mani, impoveriscono la terra, distruggono la contadinità, eliminano od omogeinizzano il gusto. Gli Ogm costituiscono oggi la più grande minaccia alla sensibilità planetaria. Contro di essi non c'è tempo da perdere né alcuna possibilità di mediazione. La ricerca, la sperimentazione, le legislazioni permissive, l'uso degli Ogm costituiscono un crimine contro la terra e contro l'umanità. Occorre fare di tutto perché ciò non accada. Ma dove la coltivazione, seppur sperimentale, è consentita, bisogna con ogni mezzo distruggere gli Ogm. L'obiettivo minimo della sensibilità planetaria è distruggere le legislazioni a favore degli Ogm, distruggere le coltivazioni Ogm, distruggere i prodotti Ogm in tutta la loro filiera, dalla ricerca alla vendita. Se vuoi fare una buona azione, distruggi gli Ogm. Basta andare al super-

mercato più vicino e aprire, rendendole invendibili, le confezioni che li contengono. Basta bruciare i campi in cui vengono coltivati. A chi invece lavora nella ricerca, nella produzione, nella vendita degli Ogm chiediamo di dimostrare la propria sensibilità planetaria disertando o sabotando a viso aperto i prodotti e le aziende Ogm. Disertare o sabotare: non c'è altra scelta. La guerra che con gli Ogm si sta conducendo contro l'umanità e contro la Terra è la più stolta, la più insensata delle guerre; peggiore di tutte quelle avvenute tra gli uomini sulla terra.

Gli Ogm costituiscono solo il caso più evidente dell'insensibilità planetaria della grande industria agroalimentare contemporanea. Non è bastato il disastro di Bhopal in India nel 1984 per inibire la produzione, la diffusione e l'uso di fitofarmaci. Sull'altare di una presunta maggiore produttività si continua ad avvelenare la terra, le piante, gli animali e gli uomini. Tutta la catena alimentare è avvelenata. E come se non bastasse, gli stessi protagonisti della politica agricola che hanno avvelenato la terra ci vogliono far credere che l'unico rimedio ai fertilizzanti e ai concimi chimici sia l'uso degli Ogm. Per combattere l'avvelenamento della terra ci vogliono convincere che l'unico rimedio è ucciderla definitivamente. Noi siamo contro gli Ogm e contro l'avvelenamento della terra. Alla barbarie degli Ogm e dei fitofarmaci vi sono alternative praticabili e praticate in tutto il pianeta. Gli Ogm e i fitofarmaci sono funzionali a un mercato internazionale che anche in agricoltura favorisce il gigantismo industriale. Ma se in altri settori il gigantismo ha procurato danni inenarrabili, in agricoltura è letale. Si favoleggia che per avere una dimensione internazionale un'azienda vitivinicola, per esempio, debba produrre non meno di due milioni di bottiglie di vino. Il che equivale a dire che per avere la dimensione internazionale richiesta deve derogare a tutti i principi di qualità e di tracciabilità, non deve produrre vini che abbiano la dignità di questo nome. «Il peggior vino contadino è

migliore del miglior vino industriale», è un'antica e vera provocazione di Veronelli. La riaffermiamo poiché anche se un contadino conoscesse poco l'arte di produrre il vino (o qualsiasi altro frutto della terra) potrebbe almeno garantire, diversamente dall'industria, la tracciabilità del prodotto e la provenienza della materia prima. Nell'agricoltura, il gigantismo industriale è letale, ma anche ridicolo. Una multinazionale delle uova fresche potrebbe risultare una barzelletta, eppure vi sono multinazionali simili che per spacciare presunti prodotti freschi hanno dovuto far mutare leggi, regolamenti, protocolli di produzione. Il gigantismo industriale in agricoltura è una sciocchezza, poiché per produrre garantendo alta qualità e tracciabilità del prodotto tutto occorre fare tranne che trasformare gli agricoltori in industriali o ancor peggio in finanzieri. Il caso Parmalat dimostra tutta la follia del gigantismo industriale in campo agroalimentare. Per tutelare la terra e i suoi ambienti, per garantire l'approvvigionamento alimentare, per assicurare la qualità e l'economicità dei prodotti il gigantismo industriale non solo non è efficace, ma è il peggior nemico.

Ridurre la distanza alimentare, accorciare la catena commerciale

La sensibilità planetaria non si costruisce con le pur eccezionali esperienze marginali o di nicchia. Non vogliamo salvaguardare alcuna nicchia di potere o di mercato, commerciale o produttiva. Intendiamo concorrere a definire modalità di produzione, di commercializzazione e di consumo universali in aperto antagonismo con quelle esistenti. Siamo risolutamente contro la retorica, e la presa in giro, dei prodotti tipici. Essi non si contrappongono alla normalità, terribile e disgustosa, dei prodotti dell'industria agroalimentare; sono, invece, il risvolto elitario e identitario degli squilibri socio economici esistenti, prodotti di consumo che, magari a caro prezzo, proteggono le classi abbienti

dagli alimenti spazzatura propinati dall'industria agroalimentare, barriera alimentare salutista e sicuritaria contro la miseria, la malattia e le paure delle folle. Non è un caso che per tentare di bloccare il movimento delle Denominazioni comunali, proposto da Luigi Veronelli, si siano affrettati a inventarsi la Res Tipica. La differenza tra le due proposte indica la posta in gioco e le filosofie diametralmente opposte di concepire le cose. La Denominazione comunale prevede che la produzione, e la provenienza della relativa materia prima, di ogni singolo territorio sia garantita e certificata dal Sindaco (meglio dalla comunità); è un potente fattore di decentralizzazione dei poteri sull'economia; permette la localizzazione e la visibilità delle responsabilità relative ai rapporti di produzione, alla qualità e ai prezzi dei prodotti; è una proposta semplice e universale che contrasta e supera tutte le ciance rispetto al federalismo. La Res Tipica, invece, è un'operazione di marketing che, all'ombra dei regolamenti, dei riconoscimenti e dei finanziamenti europei, promuove qualche singolo prodotto locale dell'industria agroalimentare nella rete commerciale nazionale e internazionale. Noi non siamo contrari al mercato internazionale, ma riteniamo che l'ossessione di commercializzare i prodotti oltre frontiera può creare nocumento alla qualità della terra, al gusto dei prodotti e all'equilibrio socioeconomico. Intendiamo scongiurare che il culto dei prodotti tipici crei un mercato internazionale di nicchia puro appannaggio delle classi abbienti e a beneficio di pochi produttori dell'industria agroalimentare locale. È questo il motivo per cui le nostre iniziative si occupano di tutta la filiera produttiva e commerciale. La produzione, ogni produzione, prima ancora di costruire prodotti e merci determina sistemi di relazioni sociali e ambientali. I sistemi della relazione sociale e ambientale devono essere curati all'inizio di ogni processo produttivo, non delegati allo Stato una volta che siano stati procurati enormi squilibri e immani danni agli uomini e all'ambiente. L'attuale economia internazionale funziona

come il più famigerato dei coccodrilli: nel corso di ogni suo processo è rovinosa degli ambienti e delle società, poi, quando i danni compiuti creano difficoltà alla stessa possibilità di rinnovare il processo produttivo, piange sull'esistenza dei danni e cerca riparo negli interventi dello Stato. Badando soltanto alla creazione di ricchezza monetaria non si interessa dell'immensa miseria che produce. Calcolati i costi sociali e ambientali e i benefici monetari prodotti non si fa fatica a rendersi conto che l'economia contemporanea cammina a passo di gambero: la ricchezza che produce è inferiore alla miseria che nel contempo crea. Per contrastare le diseconomie dell'attuale modo di produzione non basta abbaiare alla luna, invocare gli interventi degli Stati e le riforme degli organismi internazionali. Tutto ciò può essere necessario, ma non è risolutivo. Le rivoluzioni dell'alto non sono foriere di trasformazioni positive, effettive e durature. È invece prioritario innovare totalmente le modalità del produrre, del commerciare e del consumare. In questa innovazione il problema fondamentale non è il diverso rapporto con lo Stato o con altri diversi poteri. Ciò che diventa centrale è la trasformazione del rapporto di ciascuno e di tutti con la produzione, lo scambio e il consumo.

Chi si è avveduto del lato speculare e residuale rispetto alla globalizzazione dei movimenti identitari si è proposto come *new global* propugnando una globalizzazione dal basso da contrapporre a quella del potere. Ma l'alto e il basso sono diversi angoli visuali di un unico movimento. Contrapporre una buona società a un cattivo potere non la riteniamo una favola per non far torto alle fiabe. La sensibilità planetaria è sensibile alle favole, dunque non può sopportare le sciocchezze. Nel sistema di dominio planetario che comunemente si chiama globalizzazione invocare le lotte dei presunti dominati contro il potere dei supposti dominanti non basta. La società non è l'innocente oltraggiato dal potere né è un mero oggetto di dominio. La società produce i suoi poteri più di quanto ne sia oggetto. Lo sguardo

che fa attenzione particolarmente al dominio del potere non fa altro che tollerare, giustificare, preservare, tutti i sistemi di dominio che occupano ogni sfera della società e che si riproducono in sua rappresentanza nelle sfere del potere politico. Il potere politico che si antepone alla società è un mero effetto dei poteri creati dalle relazioni sociali date. Uno dei limiti del movimento antiglobalizzazione è stata la sua sovraesposizione politica, la sua pretesa di modificare le regole del potere politico attraverso l'uso della rappresentanza politica. Da questa ossessione per la rappresentanza deriva il suo eccessivo carico simbolico e la sua forte spettacolarizzazione. **Il sesto atto della sensibilità planetaria/ribelle rifiuta questa contrapposizione speculare. La sensibilità planetaria non propugna un'altra globalizzazione, ma cerca una via di fuga sia dal localismo sia dalla globalizzazione. Il localismo è nemico della sensibilità planetaria. La globalizzazione la distrugge.** Come ogni altro movimento che ha puntato sulla politica, anche questo è divenuto un movimento d'opinione capacissimo di riempire le piazze delle città e le piazze virtuali della televisione, ma in difficoltà nel produrre rapide trasformazioni negli stili di vita e nell'esistenza degli abitanti del pianeta. L'eccesso nell'uso della politica vige anche nel contrapporre una globalizzazione buona a un'altra, quella del potere, cattiva. Una rivoluzione vera non fa mai appello al potere, si fonda al contrario sulle trasformazioni delle modalità di esistere, degli stili di vita, delle forme dell'agire. Una rivoluzione cambia lo sguardo sul mondo, agisce sui comportamenti minuti, quotidiani, fonda nuove modalità di relazione tra gli uomini, le donne e ogni forma di vita del pianeta. Una rivoluzione vera distrugge gli ordini consolidati e rifiuta le gerarchie, anche tra città e campagna.

La terra e il sol dell'avvenire

Il sol dell'avvenire per due secoli non ha illuminato la terra, splendeva in città tra le ciminiere degli opifici che

portavano al cielo i loro aliti di libertà seppellendo con tutti i miti della campagna anche i suoi rancori, le sue vandee, le schiavitù del lavoro e le culture ritrite fatte più di tabù che di precetti, più di incubi che di fiabe. Negli ultimi due secoli alla terra è toccato il ruolo di puro mito delle origini, di luogo del ricordo, di fantasma del passato. La terra per due secoli non ha avuto futuro e nel passato che evocava, condito sia pure con gli affetti verso i padri, non si faceva fatica a smascherare il volto più puro della reazione e del risentimento. Il sol dell'avvenire per due secoli ha illuminato solo le città. Dopo due secoli, quel sole dell'avvenire – che pure ha scaldato mille battaglie, che ha presentato finalmente al mondo il volto e la bellezza delle donne, che ha espresso la furia e le sconfitte proletarie – non ha ancora smesso di brillare nelle vetrine patinate dei centri storici di ogni città, ma ormai abbaglia. Nella sua intensa luce non si vede alcuna strada, il futuro non gli appartiene più; e il presente appare devastato, affaccendato in un ansioso perditempo che si insiste a chiamare lavoro, barricato nelle mille paure della quotidianità che richiedono svolte sicuritarie, paranoia del controllo, barriere alla socialità, muri alle frontiere dello Stato, della regione, della provincia, del comune, della casa, della stanza, muri dietro i quali ci è permesso finalmente di osservare con un briciolo di cinismo – tutelato dalla nostra televisione e dal cibo che ingurgitiamo più per ossequio alle nostre nevrosi che per il piacere del gusto – che la devastazione in effetti c'è, ma è lì dentro, ovvero fuori, in un mondo alieno. L'ultima luce del sol dell'avvenire, quella della ricchezza, va finendo anche di abbaiare. Diversamente dall'esperienza contadina millenaria, il sol dell'avvenire delle città del gigantismo industriale ha inteso convincerci che la ricchezza fosse proporzionale al lavoro svolto. Ma nelle città del presente che non ha futuro, la ricchezza della cittadinanza non si basa sul lavoro; i lavoratori affaccendati in mille mestieri sono mille volte poveri e mille volte precari.

Dopo due secoli il sol dell'avvenire volta le spalle alla città. Solo quando il gigantismo urbano ha rischiato di distruggere la Terra si è capito che da quelle città non potevano che nascere deserti. Solo allora la contadinità planetaria ha cominciato a divincolarsi dalle braccia prepotenti dell'industria e della chimica, a guardare con sospetto le città, dalle quali pur proviene, e a cominciare il suo lento cammino di riproposizione della terra come luogo non marginale. La battaglia perché esista un sole sul presente della terra inizia dall'esodo dalle città e dal ritorno in esse dopo la cura e la trasformazione delle campagne. La terra non è più solo passato. Ha un presente fondamentale per la Terra delle campagne e per la Terra delle città, per quella degli uomini e per quella delle piante.

La contadinità planetaria

Riruralizzare il mondo partendo da una sensibilità antigerarchica che ci fa percepire la t/Terra come casa propria, contro l'attaccamento conservatore e l'invenzione localista delle radici, contro il rapporto razzista sangue-suolo di infausta memoria. Per un'agricoltura cosmopolitica, utopica e – con un ossimoro concettuale – per un'agricoltura nomade, per un rapporto nomade con la Terra: sentirsi a casa propria in ogni luogo della Terra, su ogni zolla di terra. Un'idea che viene da lontano. Forse qualcuno ricorda ancora quel canto proletario dell'Ottocento: «Nostra patria è il mondo intero, nostra idea la libertà...».

Partendo da questi presupposti, **la contadinità planetaria è il settimo atto della nuova sensibilità: il miglior modo per aver cura del pianeta è prendersi cura, personalmente e collettivamente, di ogni sua forma di vita e di ogni relazione tra organico e inorganico.** È questo anche il miglior principio produttivo. La produzione di merci anche in agricoltura è l'elemento più enfatizzato del processo produttivo. Ma la merce è l'elemento simbolico finale di un processo che va seguito dalla fonte, dalla sorgente produt-

tiva. La produzione sorgente indica lo stato dell'aria, della terra, del seme, della pianta. Tutto ciò deve essere ritenuto materia prima; l'equilibrio e la qualità della produzione discendono dall'equilibrio e dalla qualità della materia prima. La materia seconda della produzione sorgente riguarda il rapporto tra i produttori e la materia prima. Se le galline sono lasciate libere al razzolio e i contadini sono trattenuti in catene o pagati al giorno meno del costo di un uovo di gallina, le uova che si venderanno potranno essere buone al gusto, ma faranno schifo alla sensibilità planetaria. Il reddito degli agricoltori, autonomi o dipendenti, non può e non deve essere al riparo della discussione e dei conflitti intorno ai prodotti della terra. La nostra contrarietà all'agricoltura industriale deriva anche da questo fattore. La specificità dell'attività lavorativa e la remunerazione dell'attività agricola sono aspetti fondamentali per il successo della nuova contadinità. Essa non deriva dalla riproposizione romantica del mito della terra. La nuova contadinità opera una trasformazione profonda dei rapporti di produzione in agricoltura proprio perché deriva da uno iato profondo con la contadinità classica. Per quanto possa sembrare paradossale, la nuova contadinità, in particolare quella dei paesi a capitalismo avanzato, non origina specificamente dalla terra, ma deriva da un movimento nomadico di riappropriazione della terra di una nuova soggettività agricola che proviene dalla città o, molto spesso, addirittura dalla metropoli. La tradizione contadina si rifletteva e moriva nella miseria dei rapporti di produzione in agricoltura, guardava alla città come fonte di ricchezza e di superiore esistenza. Il mito della città si è fatto sentire massivamente in agricoltura dove sono stati impiantati gli identici modelli industriali che andavano distruggendo le città (iperproduttivismo, fordismo, concentrazione della proprietà e della produzione, finanziarizzazione dei processi produttivi, uso della terra come mero mezzo di produzione, introduzione massiccia della chimica e relativi proble-

mi di inquinamento). Siamo arrivati al paradosso che la campagna può essere, e spesso lo è, più inquinata della città. La nuova contadinità nasce dalla distruzione di quella classica e dal rifiuto del gigantismo urbano. Il movimento di rirurralizzazione è un atto di critica profonda alle modalità del vivere e del produrre della città contemporanea. La nuova contadinità non nasce semplicemente dalla terra, ma si trasferisce sulla terra con questa radicalità d'esperienza. La soggettività che attua questo movimento nomadico dalla città alla terra non può non notare che intanto l'urbanizzazione della campagna aveva prodotto grandi disastri. La critica operata al modello urbano assume i suoi aspetti creativi e trasformativi nelle campagne. Le esperienze, per esempio, della produzione biologica e biodinamica, la ripresa della piccola proprietà in agricoltura, il rifiuto dell'industrializzazione agricola, l'organizzazione delle prime nuove filiere della produzione e del consumo provengono anche da questo movimento lungo e sotterraneo che porta soggetti urbani con alle spalle esperienze politiche e di sapere a occuparsi della terra. Il rifiuto dell'industrializzazione selvaggia della campagna e soprattutto la resistenza contro la riproduzione in essa dei miti del produttivismo urbano creano un doppio movimento nomadico. Il primo, già ben delineato, parte dalle città e può modificare profondamente i rapporti di produzione in agricoltura; il secondo, appena iniziato e di cui t/Tl/cw esprime l'elemento aurorale, tende – e intende – trasformare radicalmente i rapporti di produzione nelle città. La nuova soggettività contadina, infatti, è impossibilitata a costruire nuovi miti autocentrati, percepisce ed esperisce che la città non è un elemento di antagonismo, ma di prossimità. Prossimità geografica dovuta all'espansione urbana e all'infittirsi delle reti viarie; prossimità di conoscenze relative all'esistenza, e all'uso, delle reti mediatiche e informatiche; prossimità di relazione dovuta alla costante ricerca, e alla costruzione, di mercati diretti di approvvigio-

namento e di collocamento della propria produzione. La nuova soggettività contadina conosce la città meglio di chi ci vive, ha relazione con le sue reti produttive superiori a quanti ne abbia un lavoratore urbano. La contadinità di nuova formazione è ricca di conoscenze e di relazioni e dispone, o ha la potenzialità di disporre, anche di redditi mediamente superiori a quelli del lavoratore urbano. Al contrario delle tante volgari ricette per combattere la disoccupazione urbana che si sono rivelate un mero strumento per mantenere la forza-lavoro in stato di assoluta precarietà e subordinazione, il movimento di rirurralizzazione ha costituito, e ancor di più può diventare, una parziale, ma efficace risposta ai problemi di reddito, di precarizzazione, di degrado che non potranno non esplodere nell'immediato futuro delle città.

Grazie a questo doppio movimento nomadico siamo in grado di ripensare ai modelli di vita, di produzione e di consumo sia della città sia della campagna. È un ripensamento che non si ferma alla critica dell'esistente, ma che costruisce il futuro di adesso nella prassi di trasformazione dei processi produttivi. È questo il motivo per cui abbiamo condensato in alcune proposte pratiche, concrete, immediate, di applicazione internazionale, tutto il segno del nostro sentire. Per la realizzazione di queste proposte non facciamo leva sulle leggi, sui governi, sugli stati. **La sensibilità planetaria non può essere realizzata per decreto né può arricchirsi al riparo di qualche legge. Le leggi prevedono che qualcuno le imponga ai sottoposti. È l'ottavo atto: la sensibilità planetaria è facoltà di ciascuno, ma non si può imporre a nessuno.**

Modalità del produrre

Se, come riteniamo, la merce, per quanto enfatizzata, non è altro che l'elemento simbolico e finalizzato dell'atto di produrre delle società contemporanee, occorre ricostruire altrimenti tutta la filiera per indicare una diversa

priorità nell'ordine dei singoli atti produttivi. Finalizzare alla merce l'esistenza dell'atto produttivo comporta la mercificazione di ogni altro elemento. I rapporti di produzione sono diventati rapporti di mercificazione non perché lo debbano essere necessariamente, ma semplicemente perché così pretende il dispositivo macchinico dell'attuale modalità di produzione. La mercificazione dei rapporti di produzione non a caso ha significato la mercificazione della vita. Che i geni siano diventati oggetto della più grande disputa economica della contemporaneità non può sorprendere. L'oggetto vero della produzione non è mai la merce, ma è la vita. Nella fabbrica della merce si costruisce la modalità della vita. La mercificazione della vita deriva inevitabilmente dalla centralità che la merce possiede nell'atto di produzione della contemporaneità.

Per sottrarre la vita alla merce occorre dunque che la fabbrica della vita costruisca la modalità della merce. Per essere più chiari, occorre puntare su una diversa modalità dell'atto produttivo; esso definisce anzitutto il sistema di relazioni che si ha con la società e con l'ambiente. L'atto produttivo deve avere come priorità, dal suo sorgere, un sistema di relazioni fecondo ed equilibrato con la società e con l'ambiente. In questo sistema di relazioni ciascun atto produttivo deve definirsi con queste priorità che ogni produttore deve salvaguardare e potenziare.

Non esistono precetti validi per tutti o imponibili per legge. Non condividiamo il fondamentalismo dei disciplinari produttivi. È vero che sono stati un argine all'avvelenamento della terra e hanno consentito la diffusione normativa dei saperi, ma a volte costituiscono un puro conformismo o addirittura consentono un odioso raggiro. La corsa alla produzione biologica per esempio va divenendo una modalità di raggiro degli stessi protocolli e un modo per aumentare a dismisura i prezzi. La certificazione biologica non mette al riparo da produzioni di scarsa qualità e da pessime relazioni sociali.

Il nono atto della sensibilità planetaria afferma il principio di responsabilità e l'autocertificazione. Nessuna ignominia può essere tollerata solo perché si ripara all'ombra delle leggi. La legge non sostituisce, né copre il deficit di responsabilità con cui ciascuno e tutti ci rapportiamo al mondo sia come produttori sia come consumatori. È questo il motivo per il quale abbiamo evitato di redigere un altro protocollo universale o di invocare un'ennesima certificazione legale. Abbiamo optato, al contrario, per l'autocertificazione che chiediamo a tutti i produttori di definire con cura e di rendere chiaramente visibile. Ci siamo limitati a proporre le voci riguardanti ogni singolo atto produttivo dalle cui modalità ciascuno può farsi un'idea precisa non solo del prodotto finale ma anche del produttore e della filosofia che ispira la sua attività.

Nel protocollo di autocertificazione è possibile leggere con assoluta chiarezza la materia prima – lo stato dell'aria, della terra, del seme, della pianta – e la materia seconda – il rapporto tra i produttori e la materia prima – della produzione.

Distribuzione materia terza

Il ciclo produttivo non si interrompe con la materia prima e la materia seconda. Qualsiasi prodotto continua a costruire il suo circuito di relazioni sociali e ambientali anche dopo che è stato manufatto. Pensare che la distribuzione e il consumo non facciano parte del ciclo produttivo del prodotto è fuorviante. La relazione produttiva infatti nel corso della distribuzione e del consumo dei prodotti passa dallo stato particolare a quello generale, dall'affare privato a quello sociale. In corso di fabbrica le relazioni inscritte in un prodotto comprendono, oltre alla cumulazione di relazioni precedenti, il rapporto con uno spazio per quanto grande pur sempre ristretto e con un'unità pur sempre piccola di produttori. Nella promozione, distribuzione e consumo il prodotto acquisisce invece il suo ele-

mento universale, non afferisce più a un rapporto privato o tra privati, ma si definisce e si sostanzia per il suo aspetto pubblico. Ancor più che nella mera fabbricazione, un prodotto definisce il suo campo di relazioni universali, sia di carattere sociale sia di carattere ambientale, per le modalità con le quali viene promosso, distribuito, venduto e consumato. I rapporti di produzione non sono esterni a questo campo ma viceversa ne sono aspetti pregnanti. In più, l'opacità dei luoghi della produzione materiale della grande industria rende difficile se non impossibile seguirne i processi. Il gigantismo industriale, con l'esternalizzazione globale, si è di fatto sottratto alla critica, allo sciopero, al sabotaggio della propria produzione materiale. I rapporti di produzione in questa fase sono così celati agli stessi produttori. I produttori non sono più in grado di governare il processo produttivo, ma neanche la produzione materiale è in grado di governare il circuito della commercializzazione e del consumo. Anzi, le regole e le modalità della produzione materiale devono sottostare sempre più alle forme, e ai ricatti, della grande distribuzione. Il governo della filiera produttiva, e anche le modalità di appropriazione e di distribuzione della ricchezza, si possono cogliere in modo più diretto e cristallino al momento in cui la merce si gloria del suo trionfo. Quel momento, il circuito commerciale del consumo, diventa anche più direttamente e più facilmente sottoponibile alla critica, allo sciopero e al sabotaggio. La critica, lo sciopero e il sabotaggio sono armi necessarie nei confronti della grande distribuzione, senza dimenticare che è stolto rivendicare in modo pedissequo la bellezza della piccola distribuzione. I danni e i raggiri della grande distribuzione si trovano a volte ingigantiti anche nella piccola. Comunque sia, la critica, lo sciopero e il sabotaggio sono necessari, ma non sufficienti. Urge **il decimo atto della sensibilità planetaria/ribelle: produrre idee semplici, efficaci, immediatamente applicabili e universali che siano in grado nel futuro presente di**

trasformare i rapporti di produzione, o almeno di rendere visibili le contraddizioni degli attuali rapporti di produzione. L'idea – che è anche l'undicesimo atto della sensibilità planetaria – della massima tracciabilità dei prodotti e dei prezzi risponde a questi requisiti. La distribuzione attuale cela totalmente i lunghi percorsi della catena produttiva e commerciale. Noi non siamo in grado di sapere dove, chi, come e a quali prezzi si produce materialmente ciò che acquistiamo. È un'ignoranza non da poco che ci consente tuttavia di capire che nel marchio del prodotto che compriamo si manifesta un'attività di espropriazione gigantesca che si compie a livello mondiale a danno dei produttori e dei consumatori. L'esproprio della conoscenza dei prodotti e dei prezzi della catena commerciale sottintende non solo un furto del sapere, un'appropriazione indebita del lavoro altrui, ma anche una rapina compiuta nell'ossequio di tutte le regole economiche internazionali. La rapina con la quale nell'attuale modalità dei rapporti di produzione la distribuzione della ricchezza privilegia il circuito commerciale a danno di quello della produzione materiale e del consumo. Costruire dunque modalità diverse di distribuzione e di commercio, che riducano la distanza tra produttori e consumatori e ne favoriscano, laddove è possibile, il rapporto diretto, è fondamentale. In tutto il mondo si vanno costruendo esperienze di gruppi d'acquisto. In Italia si vanno diffondendo i gruppi d'acquisto solidali, i Gas, che stanno compiendo una meritoria attività pionieristica nel campo. Sono esperienze diverse e a volte dissimili che vanno diffuse e potenziate.

In passato, molte esperienze simili sono durate una breve stagione perché si basavano unicamente su settori di nicchia e su rapporti amicali. Il mercato di nicchia non è in alcun modo in grado di trasformare i meccanismi che presiedono ai mercati nazionali e internazionali. La marginalità può essere una scelta coraggiosa e condivisibile, ma ha il puro carattere della testimonianza. Le esperienze più fe-

conde devono avere il carattere e la capacità di generalizzazione. L'amicalità che fa da propellente dei gruppi d'acquisto a volte si rivela un limite, perché grazie all'amicizia si derogano i principi di massima tracciabilità dei prodotti e dei prezzi. Capita che la fiducia diventi il surrogato della qualità, e non di rado i prezzi della catena commerciale normale si rivelano addirittura inferiori a quelli dell'acquisto diretto. In tal caso si sono compiute due truffe in una: la prima a danno del consumatore, la seconda a danno dell'amico. L'organizzazione è invece un problema rilevante per i gruppi d'acquisto. Per quanto sia amicale, piacevole e informale, un gruppo d'acquisto necessita di un minimo d'organizzazione e di dispendio di tempo che presiedono alla conoscenza e alla scelta dei prodotti e dei produttori e alla messa in campo dei relativi canali di acquisto, di trasporto e di pagamento. La grande distribuzione fa invece leva sul carattere singolare del consumatore. Organizza per lui tutto ciò che il consumatore non può o non vuole organizzare. Affinché anche il singolo consumatore abbia la possibilità di un rapporto diretto con la produzione, garantendo tuttavia i criteri di massima tracciabilità dei prodotti e dei prezzi, l'uso della rete informatica può essere molto efficace. Una prima esperienza si va sperimentando sul sito internet www.criticalwine.org con il catalogo dei produttori. Ogni produttore che aderisce ai principi del progetto t/Terra e libertà/critical wine vi è presente con i suoi prodotti, che possono essere acquistati direttamente anche dal singolo consumatore. Molto efficace può anche essere la proliferazione delle esperienze t/Tl/cw.

Il prezzo sorgente

La proposta semplice, pratica, immediatamente applicabile, universale, che ha la possibilità di scardinare le attuali modalità di produzione, è quella del prezzo sorgente. Il prezzo sorgente è quello che i produttori fissano al momento di vendere il loro prodotto. La semplice informazio-

ne derivante dall'applicazione in etichetta – o in controetichetta – del prezzo sorgente è in grado di rendere tracciabile, visibile, evidente, certificabile la catena commerciale con i relativi ricarichi. Non occorre che al momento della vendita siano indicati in etichetta più prezzi. Il prezzo sorgente rende esplicito ogni ricarico ed evidenzia i meccanismi di appropriazione e di distribuzione della ricchezza che avvengono in tutta la filiera del prodotto, dalla produzione materiale al consumo. Il prezzo sorgente allude e rende concretamente possibile che altre modalità di produzione, di commercio e di consumo siano pensate ed esperite. Rimandiamo al relativo capitolo del libro la trattazione approfondita. Qui interessa segnalare come questa proposta di t/Tl/cw nasca da un dibattito economico e filosofico che, oltre al coinvolgimento di centinaia di produttori e di migliaia di consumatori, ha avuto come protagonisti DeriveApprodi e la Banca della Solidarietà.

Inoltre, crediamo importante rispondere alle critiche che la proposta del prezzo sorgente ha avuto.

La prima: ha poco senso proporre il prezzo sorgente solo per il vino. È vero. Infatti non abbiamo alcun'intenzione di applicarla solo per il vino. Abbiamo iniziato a proporla ai vignaioli, e poi l'abbiamo proposta ai ristoratori e alle enoteche, durante il t/Tl/cw/fiera dei particolari al Leoncavallo.

La seconda: non si può vendere a tutti un prodotto al medesimo prezzo; un conto è vendere, per esempio, una bottiglia, altro conto è venderne mille. È vero, non è la stessa cosa e tanti produttori non a caso, si comportano diversamente. C'è chi non vende direttamente il proprio prodotto; chi lo vende a prezzi differenziati. Pino Ratto, uno dei poeti della terra, vende a tutti con il medesimo prezzo, ma ciascuno si comporterà a seconda della situazione e della sensibilità. Vendere direttamente può comportare, ci vien detto, un dispendio di tempo che andrebbe riconosciuto; alcuni produttori, infatti vendono in cantina con

un'aggiunta del 10-15% rispetto al circuito commerciale. D'altronde, la vendita diretta consente di incassare sicuro e subito, mentre nel circuito commerciale i ricavi sono dilazionati nel tempo e non sempre risultano altrettanto certi. Ma in ogni caso, il prezzo sorgente non entra nel merito della politica commerciale dei singoli produttori. Un produttore può, nonostante i nostri pareri contrari, vendere a prezzi differenti; nulla osta, comunque, a che li inserisca in etichetta.

La terza: una cosa è vendere il vino dell'anno in corso, altro è vendere il vino invecchiato. I costi di cura e di magazzino vanno riconosciuti. Non è un problema; ciò che chiediamo è che al momento di essere venduto si indichi il prezzo che incassa il produttore.

La quarta: il prezzo in etichetta, particolarmente per i prodotti di qualità, inibisce i regali. Una bottiglia di vino, per esempio, farebbe fatica a essere presentata all'amico al quale si regala con il prezzo chiaramente visibile. Posto che nulla impedisce, come si fa con i libri, di coprire o di cancellare i prezzi, questa argomentazione contro il prezzo sorgente ci permette d'iniziare a parlare di modalità diverse di consumo. E della differenza fondamentale tra regalo e dono. Chi al momento di regalare un libro ne cancella il prezzo compie, magari inconsapevolmente, una scelta che pone al centro del suo regalo non l'oggetto ma il suo prezzo. Se invece desse priorità all'oggetto del regalo, non avrebbe interesse a cancellarne il prezzo. Potrebbe essere preoccupato del diverso valore, magari di sminuizione, che il ricevente avrebbe dall'indicazione del prezzo; in tal caso nell'operazione di occultamento del prezzo si rivelerebbe anche una scarsa fiducia e stima nei confronti di chi riceve il regalo. L'oggetto più prezioso nella funzione del regalo è la merce e ciò che simbolicamente la rappresenta, cioè il prezzo. Chi invece dona qualcosa a qualcuno desidera che l'oggetto del suo dono, indipendentemente dal prezzo pagato, sia posto al centro della sua scelta. In tal

caso, l'ultima operazione che farà sarà quella di occultare il prezzo. Se si desidera donare un libro di poesia, è il libro che si intende valorizzare presso l'amico il quale non dovrà farsi influenzare assolutamente dal prezzo. Il valore della *Divina Commedia* non deriva dal prezzo al quale si vende. Come per il libro, anche per il vino, anche per altri oggetti vi è un aspetto culturale che contraddistingue l'azione del regalo da quella del dono. Senza per nulla indulgere alle mitologie dell'*economia* del dono, nell'*atto* di donare, l'oggetto più prezioso che viene donato è il sé del donatore rappresentato simbolicamente attraverso l'oggetto del dono. Il regalo, al contrario, è la rappresentazione simbolica dell'economia della mercificazione totale. L'atto del dono, da distinguere profondamente rispetto all'economia del dono, è espressione di un sistema della relazione sociale diametralmente opposta. Nel dono vi è l'espressione del donatore. Nel regalo vi è la sua rappresentazione nell'economia della merce.

La quinta: anche i distributori e i commercianti svolgono un lavoro e hanno diritto a una remunerazione. Giusto. Non lo neghiamo affatto. Il prezzo sorgente non pretende di annullare il commercio. Intende soltanto ricostruirlo su relazioni diverse e superiori anzitutto per ciò che attiene la fiducia. Ciò che chiediamo è che la remunerazione sia chiara, visibile e ricostruibile.

La sesta: non si può pretendere che un prodotto abbia lo stesso prezzo se viene venduto in un negozio della periferia e in uno del centro (gli affitti sono diversi, come i costi del personale). Il prezzo sorgente non lo pretende affatto. Pretende, soltanto, che il commerciante spieghi ai propri clienti i motivi dei suoi superiori o inferiori ricarichi e renda possibile al consumatore di scegliere dove e come acquistare i suoi prodotti.

La settima, ma la prima per importanza: l'applicazione del prezzo sorgente ci escluderebbe dal circuito commerciale. Questa paura è l'unico vero problema all'applicazio-

ne del prezzo sorgente. Molti commercianti hanno già dichiarato l'esclusione dal proprio circuito commerciale per le aziende che adottano il prezzo sorgente. Non ci stupiamo. Ciascuno tende a difendere i propri interessi, soprattutto quando sono meschini e subdoli. I commercianti che contrastano il prezzo sorgente terrorizzano i produttori perché hanno il terrore, ben più realistico, di non poter spiegare ai loro clienti i motivi dei ricarichi che compiono sui prodotti in vendita. Ma anche nel commercio va iniziando una grande trasformazione di funzioni e di culture. I pochi commercianti che si sono finora dichiarati pronti ad applicare il prezzo sorgente hanno intuito che modificherebbero a loro favore i rapporti con i fruitori, accrescendo presso di loro enormemente il sentimento di fiducia. Ciò sicuramente comporterebbe maggiori potenzialità per la propria attività.

In ogni caso, per favorire il decollo del prezzo sorgente, stiamo tentando di costruire una prima filiera protetta che ha avuto inizio al Magazzino 47 di Brescia e che riguarderà molti dei punti vendita dei produttori del catalogo t/Tl/cw, già disponibile sul sito www.criticalwine.org.

Consumo materia quarta della produzione

Il rapporto tra merce, economia e relazioni sociali nei rapporti di produzione va totalmente ribaltato. Non neghiamo il carattere di merce che può assumere la produzione. La merce è una delle figure importanti della produzione. Negarla per rincorrere l'economia del baratto non è una critica anticapitalistica; è semplicemente una mitologia precapitalistica. Ciò che intendiamo negare risolutamente è la riduzione dei rapporti di produzione, delle relazioni sociali e dell'economia a mera merce. Il piagnisteo contro la merce non ci ha mai convinto come non ci ha mai convinto la demonizzazione del denaro. Il denaro, sia nella sua funzione di equivalente delle merci, sia in quella di mera merce, sia in quanto pura informazione, ha svolto

e continuerà a svolgere una funzione eccezionale nella creazione di ricchezza. Il denaro è nel contempo una funzione e una forma della ricchezza. Noi non siamo contro la ricchezza, anzi la desideriamo per ciascuno e per tutti. Per ciascuno e per tutti la ricchezza comprende anche la forma e la funzione del denaro, ma non si esaurisce in esso; si esprime più compiutamente e più felicemente nella ricchezza delle relazioni sociali e ambientali. La trasformazione dei rapporti di produzione che esige il paradigma della sensibilità planetaria/ribelle non può non intervenire profondamente nelle modalità del consumo.

Gli urli contro il consumo non hanno mai convinto la sensibilità planetaria. Somigliano all'ultima furberia dei ricchi per governare e dominare i poveri. Non è un caso siano i ricchi, che consumano oltre ogni sproposito, a preoccuparsi delle conseguenze planetarie e ambientali del maggior consumo dei poveri. I poveri del mondo, viceversa, che non hanno il minimo per vivere, se ne infischiano delle preoccupazioni dei ricchi e desidererebbero consumare almeno il necessario per poter vivere. Occorre consumare di più in pochi, come pretendono alcuni, oppure sarebbe meglio consumare meno ma consumare tutti come vorrebbero molti altri? È una diatriba poco interessante. Se il consumo venisse considerato come materia quarta della produzione, dunque inserito in un circuito di sensibilità completamente differente da quello attuale, non vi sarebbero problemi. Notiamo, per inciso, che all'ambiente del pianeta la miseria e la povertà non fanno meno danni della ricchezza e che le società dove non si consuma praticamente niente non mancano di distruggere l'ecosistema. Più che pensare alla quantità dei consumi occorrerebbe riflettere sulle funzioni, sull'impatto, sulle modalità e sulla qualità di essi. Il consumo non deve essere necessariamente pensato come distruzione di risorse. Quel consumo che distrugge le risorse non va né ridotto né aumentato. Va semplicemente abolito e non tanto per

decreto di legge ma per accresciuta sensibilità planetaria. Il consumo che invece può essere mantenuto e accresciuto a livello planetario riguarda la trasformazione delle risorse e il diritto che hanno gli abitanti del pianeta di godere, tutti, nessuno escluso, di esse. Vi è un consumo che continua la distruzione delle risorse operata già dalla produzione materiale dei beni. Vi può essere un consumo differente che espliciti l'avvenuta trasformazione dei rapporti di produzione e di distribuzione della ricchezza planetaria.

Consumare vuol dire coprodurre

Nell'attuale modalità di produzione vige un antagonismo profondo e artato tra consumatore e produttore. Un antagonismo che ha scarsa aderenza con la realtà, che deriva dalla polarizzazione delle funzioni di produzione e di consumo in sistemi di relazioni che sono interrotte dal circuito di distribuzione e di commercializzazione. La produzione è sconosciuta al consumatore tanto quanto il consumo è sconosciuto al produttore. Ambedue soggiacciono ai saperi e ai poteri della lunga catena commerciale che si frappone fra di loro, li domina e li sfrutta. Eppure, a ben vedere, produttori e consumatori sono inscritti in un circuito comune. Ambedue concorrono a produrre il sistema di relazioni sociali esistente e sono funzioni quotidianamente intercambiabili. Anzi, inevitabilmente, la funzione di produzione materiale è di gran lunga inferiore a quella di consumatore reale. Ciascuno produce poche cose, ma ne consuma tante di più già nel semplice atto della produzione materiale. Inoltre, il macchinismo ha comportato un ribaltamento delle gerarchie dei saperi. Un tempo, il bagaglio di conoscenze del produttore era di gran lunga superiore a quello del consumatore. Nella contemporaneità avviene il contrario. Consumare è più difficile che produrre, richiede conoscenze e relazioni sociali più elevate.

Ma consumare non è altro dal produrre. È il dodicesimo, provvisoriamente ultimo, atto della sensibilità plane-

taria. Le scelte e le modalità del consumo, in particolare quelle che intendiamo concorrere a creare, costituiscono un circuito di coproduzione che le legano indissolubilmente alla produzione.

Altri atti seguiranno o sono ravvisabili in questo come in tanti altri libri. La sensibilità planetaria si esprime nell'atto di parola, non disdegna la scrittura, ma forgia i suoi principi nella nuova alleanza che le società, gli uomini e le donne cominciano a stringere con la t/Terra. Siamo ospiti della terra: continuare a ucciderla non è che l'ultimo ciclopico tentativo di suicidio della specie.

Poeti della terra

Poesia della terra

Il poeta dei lombrichi

Il poeta dei lombrichi è il primo poeta che è riuscito a diventare poesia. Un poeta antico di cui ci sono rimasti pochi frammenti. Nel più famoso c'è scritto che i poeti imparano dalla terra a inventare il cielo. Nella sua terra capitava di tanto in tanto qualcuno che si laureava poeta. I laureati in poesia si recavano da lui per apprendere l'arte di diventare poesia. Uno di questi poeti si recò da lui smanioso di far leggere le sue splendide poesie. Il poeta poesia gli fece segno di attendere. Avrebbe avuto tutto il tempo di leggere le sue poesie. Intanto occorreva che facesse poesia. Il laureato in poesia non sapeva come fare. Il poeta poesia per aiutarlo gli diede in dono una famiglia di lombrichi raccomandandogli di averne massima cura e di osservarli attentamente. Il laureato in poesia non capiva cosa c'entrassero i lombrichi con la poesia. Considerò la cosa come una stranezza del poeta poesia. Il poeta poesia infatti non frequentava i salotti di città. Amava vivere nella terra. Quella del contadino, andava dicendo, è l'attività che più si avvicina alla poesia. Il laureato in poesia pensava che ciò avesse a che fare solo con l'amore per la campagna, non con la poesia. Passò qualche giorno e il laureato in poesia andò dal poeta poesia per fargli leggere le sue ultime poesie. Il poeta poesia gli fece ancora cenno di attendere. C'era tempo per

leggere le poesie. Intanto gli chiese dei lombrichi che il laureato in poesia aveva in cura. I lombrichi erano ancora molto curati e poco osservati, ma non costituivano ancora oggetto di poesia. Il laureato in poesia le scriveva le poesie. Glielo disse al poeta poesia che lui le scriveva le poesie e che avrebbe continuato a curare i lombrichi del poeta solo se in cambio lui ascoltava le sue poesie. Allora il poeta poesia gli recitò una filastrocca, non una poesia, e lo spedì ancora a curare i lombrichi.

Filastrocca del re lombrico

Un giorno ho sognato di esser re
E tutti mi chiamavano maestà
Avevo solo servi intorno a me
Ed erano mie tutte le città
D'un tratto ho sentito un non so che
Distrarmi da quel regno ma perché
Un fulmine nel regno mi colpì
Di colpo il sogno mio bello svanì
Un incubo nel sogno mi arrivò
L'ho visto lungo lungo sul comò
Non so se era un re o un suo amico
Mi son svegliato ed ero un lombrico

Il laureato in poesia ascoltò e dedusse che i lombrichi che stava curando dovevano diventare oggetto delle sue poesie. Scrisse subito due o tre poesie che avevano per oggetto i lombrichi e corse a leggerle al poeta poesia, il quale ancora una volta non manifestò alcuna intenzione di ascoltarlo e lo rispedì dai lombrichi. Questa storia sarebbe durata più di una poesia se il laureato in poesia non avesse fatto un sogno. Gli apparve il poeta poesia che gli dava in consegna la famiglia dei lombrichi e che gli diceva: ora che ti sei laureto in poesia non devi pensare alla laurea, ma alla poesia. Nella famiglia della poesia ci sono più lombrichi

che poeti. La tua famiglia non è la famiglia dei poeti più di quanto lo sia la famiglia dei lombrichi. I lombrichi sono una famiglia come la tua famiglia. Devi aver cura della famiglia dei lombrichi come avresti cura della tua famiglia. La cura per il lombrico deve essere simile alla cura per il padre. Il poeta appartiene alla poesia se la sua poesia non appartiene al poeta. Il poeta non appartiene alla famiglia dei poeti più di quanto appartenga alla famiglia dei lombrichi. Il tuo prossimo non è la famiglia, il tuo prossimo non è il poeta più di quanto lo sia il lombrico. Il poeta appartiene alla poesia solo se la poesia appartiene al mondo. La poesia si prende cura del poeta come si prende cura del lombrico. La poesia si prende cura del mondo.

Tratto da *Io servo dello Stato*, DeriveApprodi, Roma 2002.

I poeti della terra

Durante il percorso di t/Terra e libertà/critical wine anche vignaioli e contadini hanno avuto parte viva nel progetto con la loro presenza durante le iniziative, proponendo i loro prodotti, con grande disponibilità a raccontarli.

In particolare durante il Critical wine a Milano vi sono stati incontri di approfondimento a cui alcuni vignaioli hanno partecipato come protagonisti, testimoniando attraverso le loro esperienze che una sensibilità planetaria non può crescere senza passare dalle questioni della t/Terra e dell'agricoltura.

Vogliamo qui proporre, con la gioia della casualità e senza la pretesa di essere esaustivi, alcuni di quei racconti che abbiamo approfondito andando a cercare gli stessi produttori nelle loro cantine, vigneti, case e interrogandoli sui temi della t/Terra.

Un'estrema emozione della terra

Incontro con Joško Gravner

Le anfore esposte al vento di bora scura che le percuote sotto una pioggia battente sembrano infrangibili.

Oslavia, Gorizia. 16 gennaio 2004. Quelle anfore aspettano di entrare nella cantina di Joško Gravner.

Noi lo attendiamo nella spaziosa cucina in cui Marija, sua compagna, sta preparando un invitante sformato di ceci che poi ci offrirà.

Joško sale le scale esterne. Porta un basco e una casacca blu. Con Simona, Marino e Muro sorridiamo perché ci fa venire in mente un operaio, più che un contadino. Andiamo in cantina.

Il primo pensiero è sulla fragilità. Immobili, terra nella terra, terra viva che si lascia attraversare. Le pareti dell'anfora sono qualcosa che sta nel mezzo. Dentro l'anfora, fatta di terra, le bucce dell'uva che ancora riposano sul fondo continuano a regalare lieviti e nuove energie. Fuori dall'anfora la terra che protegge e permette, all'uva, la respirazione e la fermentazione. L'uva nata nella terra. L'anfora, terra impastata che racchiude il vino futuro. Pignatta della terra. L'anfora è un confine. Un confine che non divide, ma unisce. Un confine, una linea tracciata a tavolino nella spartizione delle terre dopo una guerra, passa anche – e li taglia in due – tra i vigneti di Joško. Ogni giorno, per andare a potare, a vedere, a lavorare: carina (leggi «zari-

na») dogana, propušnica lasciapassare, dober dan buon giorno. Joško è sloveno come lo sono moltissimi da queste parti, gli sloveni con la cittadinanza italiana. Quelli che si sono sempre sentiti presi nel mezzo perché gli italiani dicevano loro «Vai a parlare slavo dall'altra parte» ma oltreconfine, nella Slovenia jugoslava, capitava gli dicessero «Ampak ti si Italijan! (Ma tu sei italiano!)».

Un confine è passato anche dentro il lungo lavoro in campagna e in cantina che Joško segue da 30 anni. Sperimentare la più futuribile delle alternative che è al tempo stesso la più antica: vino e anfora. Ed è iniziato il viaggio. Dai viaggi si impara sempre. Come quella volta che Joško partiva verso la California per curiosare su come il mondo fa il vino. Dalla California, Joško torna e a Marija che gli chiede come è andata risponde, con la sua usuale densa laconicità: «È andato tutto molto bene. Ho capito quello che non devo fare».

Qual è l'estensione della tua azienda?

18 ettari in totale. Ma quest'anno estirpo due ettari e passo a 16. Di vitati, solo quattro e mezzo. Estirperò ancora, ho comprato terreni molto buoni. Quando fai il vino senza manipolarlo è molto importante il terreno, mentre per chi usa tecnologie sofisticate non ha importanza il terreno: pianura o collina, è lo stesso.

Quando hai vendemmiato quest'anno?

Ho iniziato ai primi di settembre, in anticipo rispetto al solito, ma l'uva era matura. Quest'anno c'è stata molta siccità che per la vite non è di per sé un problema, ma per il resto sì. La natura era in patimento. Dopo il 20 agosto è arrivata una prima pioggia e la natura è cambiata tutta. Una cosa incredibile: già dopo poche ore il verde si riprendeva. E anche per l'uva l'acidità che prima mancava ha iniziato a recuperare. Certe aziende hanno iniziato a vendemmiare il 12 di agosto... d'accordo la siccità, ma è una vergogna. È vero: l'uva

era già dolce, ma durante la vendemmia l'uva aveva una temperatura anche di 35 o 37 gradi, la tiravano giù, la portavano nelle presse e la raffreddavano con neve di ghiaccio. Vuol dire che la portavano anche a -80 gradi. Quanto sbalzo c'è? È chiaro che dopo l'uva è morta e quindi poi sei costretto ad aggiungere lieviti per indurre la fermentazione.

Hai fatto le analisi dell'uva prima o dopo la vendemmia per verificare l'acidità?

No, non le ho fatte. Non mi interessa. Tanto quello che è, è. Io sull'uva non le faccio perché tanto non l'aggiusto con niente. Le analisi le faccio prima di imbottigliare. Le facevo, quando ero giovane, ma non serve a niente. L'annata è quella che è, il vino è diverso in ogni annata. Cosa fai, crei l'acidità che manca con la chimica? Che poi se l'uva è stata manipolata si nota già al profumo, come nei vini californiani e non solo...

Quali vini produci?

Il Breg con uve chardonnay, pinot grigio e un po' di riesling italico («breg» è il corrispondente sloveno del «ronc» friulano o del «sorì» piemontese) e la Ribolla. Ma in futuro farò solo Ribolla. È il vitigno di qui. Quando mio papà in cantina assaggiava la Ribolla gli veniva un sorriso che io ancora adesso lo vedo.

Perché solo ribolla?

Questo vitigno ha radici qui da mille anni quindi non c'è altro da pensare. Forse ci potrebbe essere un'alternativa con tocai e malvasia però Oslavia aveva ribolla. E poi io amo la Ribolla.

E i rossi?

Il pignolo. È il vitigno più difficile che c'è. Adesso ne ho 8000 viti di cui 7000 hanno quattro anni e le altre cinque anni. In tutto l'anno passato ho prodotto 11 ettolitri di vino.

Se fosse stato merlot, anche diradando e facendo rese bassissime, avrei prodotto 50 ettolitri! È una vite fragile quando germoglia basta un vento forte e viene spogliata completamente. Altri rossi: merlot e un po' di cabernet sauvignon che compongono il Rosso Gravner e il Rujno. Vini che non mi piacciono, anche se sono quelli che vendo di più.

Continuerai a farli?

Solo fino all'esaurimento delle viti ovvero ancora per un po' di anni. Poi solo Ribolla e un 10% di Pignolo. E basta.

È una scelta drastica. Praticamente farai solo Ribolla e un po' di Pignolo. Ma il Rosso Gravner e il Rujno sono buonissimi. Perché sopprimerli? Tu dici che vuoi scegliere i vitigni autoctoni, ma un vitigno può anche diventarlo. La vite può adattarsi in un territorio, acclimatarsi e diventare in qualche misura autoctona. Scegliere solo la Ribolla non è un discorso un po' troppo estremo?

Certo che è estremo, ma mi piace. A parte questo, se il tempo necessario per avere un vitigno degno della ribolla che può crescere qui è di 1000 anni, io cominciando adesso dovrei aspettare almeno 500 anni, no? Qui ci sono sempre stati merlot e cabernet sauvignon. Sono vini buoni, non dico di no, ma possono crescere dappertutto quelle viti. Invece, per esempio, il nebbiolo non lo trovi da nessuna parte che non sia il Piemonte. Ed è il miglior rosso del mondo, dal mio punto di vista. Il problema è che quando produrrò un solo bianco probabilmente ne venderò di meno perché un cliente che adesso compra una bottiglia di Ribolla e una di Breg, poi prenderà solo una bottiglia di Ribolla e allora dovrò cercare di allargare il mercato, probabilmente a livello ancora più internazionale di quanto non faccia ora.

Che tipo di rapporto hai con il campo, l'ambiente?

Da dieci anni non uso più la concimazione chimica. Non usiamo insetticidi, né pesticidi; abbiamo provato a

usare solo solfato di rame, ma dal momento che non concimiamo, la vite cresce molto meno e il trattamento con il solfato di rame la bruciava, l'uva non maturava più. Già mi avevano messo in guardia e mi dicevano «Non funziona», ma io ero testardo e ho voluto provare. Non c'è stato niente da fare. Il rame poi, anche se è consentito persino nei disciplinari biologici, è un metallo pesante e quindi inquina il terreno. Adesso uso solo lo zolfo.

E cosa fai con l'erba?

L'erba non la tocco. Il vigneto è inerbito, anche sottofila. Non stiamo neanche a discutere su questo. Basta che pensi che se diserbi ti tocca bere, nel vino, il diserbante.

I tuoi vini sono di fatto biologici ma non hanno la certificazione biologica. Perché?

Non lo farò mai. Qualche volta penso che le certificazioni fatte da altri servano solo per avere qualche cosa di diverso da te, dietro a cui nasconderti. Non mi interessa. Io lo so quello che sto facendo. Da anni sto dando il massimo, senza bisogno di parlare di biologico. Per esempio guardiamo molto le lune per le potature; non solo la luna calante, ma calcoli più specifici, a questo ci pensa Marija. Esistono vini biologici certificati che hanno subito filtraggi: un controsenso. Io ho fiducia che quelli che scelgono il biologico lavorino bene in vigneto, anche se non sempre è così. Per esempio so di qualcuno che in annata di pioggia abbondante per paura della peronospora si è affidato ai pesticidi sistemici. E allora che biologico è? Il sistemico sai cosa vuol dire? Che la vite ci mette degli anni a smaltirlo... gli entra nella linfa!

Inoltre c'è da considerare che il disciplinare biologico si concentra nel lavoro in vigneto, ma non su quello in cantina.

Sì, infatti... quindi è inutile.

Hai avuto contatti con chi si occupa di biologico?

Certo. Ho fatto viaggi in Francia a incontrare il meglio nel campo del vino biologico. Nicolas Joly e altri, tutti impegnati da molti anni nella biodinamica. In vigneto va bene. Interessante. Ma quando entri in cantina c'è il disastro: usano lieviti, filtrano, mettono il vino sul mercato pochi mesi dopo la vendemmia. Che biologico è? Al vino devi dare la possibilità di crescere, come all'uomo. Anche il vino deve diventare adulto e questo può farlo solo il tempo. Se tu imbottigli troppo presto il vino è ancora in subbuglio e si intorbidisce. Ecco che sei costretto a filtrarlo e a fare chiarifiche prima di metterlo in bottiglia. E allora è finita. Batteri e lieviti se ne vanno e il vino diventa un liquido sterile. Ammazzi tutto. Ma anch'io ci ho messo trent'anni a capirlo veramente. Trent'anni fa quando ho comprato i primi filtri, mio padre non era per niente convinto, ma io gli ho detto: «Papà non capisci niente, vedrai adesso...», perché ero veramente convinto che era meglio se, quella che pensavo fosse sporcizia, rimaneva sui filtri e non nel vino. Invece non è sporcizia. Altrimenti dovresti filtrare anche la spremuta d'arancia prima di berla. O una mela prima di mangiarla. Non è sporcizia, sono le sostanze che mantengono vivo il vino.

Fukuoka, contadino e studioso giapponese, nel suo libro La rivoluzione del filo di paglia *racconta di un'agricoltura che vive in totale armonia con l'ambiente, che semplicemente si adatta alle condizioni della terra. In questa agricoltura del «non fare» Fukuoka sostiene di aver ottenuto grandi risultati, persino in termini di quantità prodotte...*

Sì, conosco bene Fukuoka. È molto interessante. Noi abbiamo preso qualcosa delle sue idee. Abbiamo anche provato con l'orto. È molto difficile. Ci vogliono anni. Ma merita di avere attenzione. In ogni caso io cerco di agire il meno possibile. Per esempio a livello di concimazioni sto sperimentando il fungo glomus. Perché un fungo? Basta pensare che il bosco è il terreno che produce di più: per fare il legno, gli alberi si devono ingrossare e quindi ci vuole so-

stanza nel terreno e i boschi non vengono concimati (anche se ora fanno anche quello perché vogliono che crescano veloci e così rovinano gli equilibri...) ma anche senza concimi, con le foglie che cadono e i funghi, è fatta. I funghi trasformano tutto. Ecco perché ho scelto il fungo. Si attacca alla radice della vite e le permette di assimilare bene le sostanze. Una volta si usavano gli antibotritici (contro la botrite che è una muffa) e sono bestiali perché uccidono tutti i lieviti. Adesso uso un fungo – il tricoderma – che mangia la botrite. Se poi non si usa è meglio. Niente è meglio. Lo uso solo se piove molto e il rischio botrite è reale.

In quanti siete a lavorare nella tua azienda?

Io seguo personalmente tutto il percorso dal vigneto alla bottiglia. Ma ci sono persone che mi danno un aiuto per esempio Marco Simonit, che è agronomo. Tra le altre cose, mi ha insegnato a potare le viti. Prima le potavo come faceva mio padre e prima ancora mio nonno. Sei portato a pensare che se è stato sempre fatto così va bene, ma non è vero. Si deve essere aperti. Non puoi dire che è giusto perché tradizionalmente si fa così. C'è sempre da imparare. Ho cominciato a potare le viti nella maniera corretta a 45 anni. Ho con me anche una ragazza slovena molto brava che mi aiuta nella potatura e io chiedo a lei, quando vado a potare, cosa devo fare. In tutto ho tre dipendenti regolari, due giovani sloveni oltre alla ragazza. E per la vendemmia e altri piccoli lavori saltuari, prendo alcune persone che mi aiutano temporaneamente.

E in cantina fai tutto da solo? In cosa consiste il lavoro di cantina?

Ci sono solo io, ma c'è poco da fare. Se si vendemmia al mattino, l'uva viene subito portata in cantina, si deraspa e va direttamente, a caduta, nelle anfore. Non faccio torchiature e poi non devo refrigerare perché non le faccio quelle cose. Lo stesso giorno della vendemmia alle sei di sera ho finito il

lavoro. Nel periodo seguente faccio le folature (rimescolamento del mosto) da tre a cinque volte al giorno. Quando termina la fermentazione, le anfore vengono colmate e si aspetta la malolattica. E poi basta. Ogni tanto vai ad assaggiare. Se sei di umore buono ti piace, altrimenti ti piace meno, anche se il vino nelle anfore ti dà una sensazione incredibile: in una settimana può anche cambiare tre volte.

Sembra che questo sistema delle anfore faccia anche lavorare di meno.

È così. Ma io non lo sapevo prima. Non ho scelto l'anfora per lavorare meno, ma poi ho scoperto che in effetti il processo è organizzato in modo tale che fa risparmiare lavoro. È il sistema più semplice. L'uva è stata pigiata in settembre ed è ancora lì nelle anfore. Senza manomissioni. Adesso, in gennaio, il vino nelle anfore è limpido come se fosse stato filtrato. Questo è possibile perché sotto c'è la «mamma uva» che lo protegge. Quando svini se tu filtri il vino, cioè gli togli la sua protezione, si ossida e quindi io prima di svinare rimescolo tutto nell'anfora, così i lieviti tornano in circolo e tengono in vita il vino. Poi, in tre anni, il vino si pulisce da solo. Fuori dall'anfora va in botti di legno grandi. Per 40 o 41 mesi. E poi in bottiglia. Il 2003 sarà in vendita nel 2007.

Cosa fai della vinaccia?

Non voglio più darla alle distillerie perché voglio utilizzarla per fare il compost per concimare. La vinaccia è acida e non basica, perciò va fatto un compost con fieno e altri vegetali, non puoi usarla da sola. I distillatori, poi, non ci pagano neanche il costo di caricare nei cassoni.

Ma noi abbiamo assaggiato una tua grappa di Rujno 1991 che era fantastica...

Sì, l'ho fatta; ma non voglio più fare grappa. La grappa non si fa. La vinaccia è la tara dell'uva, è lo scarto e va restituito al vigneto: non puoi portare via tutto.

Non hai consulenti, enologi...

Sono molte le figure professionali che ruotano intorno al vino. A ben guardare il sistema economico funziona spesso proprio così: i produttori affidano la riuscita di un vino all'agronomo e all'enologo che magari abita anche a centinaia di chilometri di distanza. Ci sono enologi che sono diventati miliardari poiché seguono decine e decine di aziende anche di grandi dimensioni. Controllano tutto da uno studio centrale, mandano le ispezioni. E soprattutto fanno comprare le attrezzature, spesso molto costose. Il vino deve conformarsi a un modello prestabilito di «buon vino». E allora servono, per esempio, condizionatori di calore, filtraggi tecnologici, concentratori... Magari poi il vino è anche buono, a chi piace. Ma forse è anche per questo che molti vini appaiono tutti uguali. Uno dei problemi della viticoltura ed enologia oggi sono i consulenti che viaggiano per le cantine e le gestiscono tutte con la stessa ricetta. Pare che inventino chissà cosa, spesso fanno dei vini anche non buoni, ma alla fine all'azienda queste consulenze costano anche 150.000 euro all'anno. E magari per rovinargli il vino. Parlo di aziende che producono un milione o anche due milioni di bottiglie. D'altronde, se il consulente dicesse che per fare un vino buono bisogna imparare a fare il meno possibile, verrebbe meno la stessa ragione di esistere dei consulenti.

È anche per questo che tu non sei molto amato da enologi e enotecnici. E che la tua sperimentazione riceve molte critiche che a volte assomigliano più a dei pregiudizi...

Marino dice: «L'assaggio del vino farà cambiare idea a tutti i critici, anche i più feroci, perché è troppo buono, è rivoluzionario».

«*In vino veritas*», aggiunge Muro...

Ma Joško non è convinto: «Dipende più dalla testa con cui lo assaggi, sai... i pregiudizi: bevi per trovare quello che non va bene...».

In generale, cosa pensi dell'utilizzo delle tecnologie sempre più diffuso nel mondo del vino?

Ti sembra che possano farti lavorare di meno. Ma in realtà hai da tener dietro, in cantina, a una piccola officina con tutti i macchinari e ci vuole la manutenzione... Non c'è mai fine. Come dicevo, ho molto meno lavoro io, con le anfore. È paradossale, ma è così.

Come ti comporti con la solforosa?

Se assumi il rischio di non usare lieviti (e io non li uso) e di non usare solforosa in fermentazione... beh... dove dorme l'asino, rimane il pelo e quindi l'acidità volatile nel vino può essere più alta. Questo non va bene. In parole povere il rischio è che il vino diventi aceto. Da dieci anni ho iniziato a fare delle prove eliminando del tutto la solforosa. Può andare bene, ma in media su dieci volte ti frega tre. Il che significa che su dieci annate ne perdi tre. Ma poi bisogna anche considerare che l'uomo utilizza la solforosa dai tempi dell'antica Grecia e inoltre nel vino si crea da sé durante la fermentazione. Il problema vero è quanta ne metti; ci sono quelli che dicono che non utilizzano la solforosa ma utilizzano acido ascorbico o lievito selezionato, meglio la solforosa, allora... Dire che non utilizzi la solforosa non significa nulla: bisogna vedere se e con cosa la sostituisci.

Quanta solforosa utilizzi per ettolitro?

Il vino del 2002 che va in bottiglia ora ha 70 di totale e 21 di libera per ettolitro. I limiti sono di 200 per ettolitro.

La scoperta più interessante legata all'anfora?

Che il vino non è enologia ma filosofia. Alla base c'è la domanda: come ottenere grande qualità? E la risposta comincia dalla terra. La vite nasce nella terra e il vino, con le anfore, torna alla terra e si chiude il cerchio. È pulito. Quando capisci veramente queste cose, come fai a tollera-

re l'idea di acciaio o cemento o vetroresina? Cosa centrano con l'uva e la terra?

Quando svini (tiri fuori il vino dalle anfore)?

In genere sviniamo da gennaio ad aprile. Vuol dire che da settembre sino ad allora, l'uva rimane sulle bucce. Almeno cinque mesi. In media nella produzione del vino questo processo dura qualche giorno. Naturalmente quando parlo di vino, io intendo vino bianco. Di rosso per il futuro avrò solo un 10%. Il rosso non può stare sulle bucce a lungo.

Tra il pubblico di Milano al Critical wine, durante la presentazione dei tuoi vini, un produttore di vino biologico ti ha detto che anche lui quando aveva cominciato più di dieci anni fa era partito con idee molto estreme, simili alle tue, idee di selezione rigorosa, ma poi ha dovuto fare i conti con il mercato, perché con il vino ci doveva vivere, dato che non aveva nemmeno alle spalle una famiglia che potesse sostenerlo e quindi ha dichiarato che ha dovuto fare un po' marcia indietro. Cosa ne pensi?

Sai, se io fossi ricco non farei questo lavoro; in genere se uno è ricco vuole aumentare la propria ricchezza. Io comunque mi considero ricco perché non ho bisogno della bottiglia che non ho, del vino che mi manca. Questo è il problema di molte aziende che fanno milioni di bottiglie e non si fermano mai. Vogliono fare ancora di più.

Ma il tuo lavoro è sostenibile?

Tiriamo avanti. Ho acquistato anche dei terreni. Ferie non se ne fanno. Certo, io non regalo le bottiglie. Ma non è un prezzo alle stelle, confrontato con quello che c'è in giro. Un giorno un amico è passato di qui e mi ha detto «Ho appena visto in una cantina un Cabernet sauvignon del 2001 fatto in acciaio a 25 euro». Era lo stesso prezzo del mio vino, che però esce dopo tre anni, è passato prima in anfora e poi in botte. Il mio prezzo dipende molto dal tempo. Se aspetti tre anni e mezzo prima di far uscire il vino non è

semplice. Comunque adesso sono contento. Anche se ho avuto tempi duri.

Ti riferisci a quando hai fatto il passaggio cioè hai cominciato con le anfore?

Quando fai il passaggio tutti ti abbandonano. Ho perso amici. Bene, perché ho capito che non erano amici miei, ma dell'importanza che avevo acquistato perché valevo qualcosa sul mercato. Poi ho perso il mercato ed ho perso anche loro. Ma va bene così. Non serve avere molti amici. Meno ne hai, di questi, meglio stai. Questo genere di amici poi sono diventati quelli che mi criticavano più aspramente. Ma è chiara la ragione. È come la volpe e l'uva. Quello che ripeto sempre è che il contadino nel 2000 non ha più niente da inventare. Se dobbiamo imparare qualcosa ci sono i libri di Plinio e di Columella. Ci bastano.

Non pare che questa sia la tendenza...

È vero. L'uva sta diventando un optional. È più importante tutto il resto. Recentemente ho presentato i miei vini in un'occasione in cui erano presenti molti enotecnici e per loro è stata l'occasione per rimproverarmi, per dirmi come mi permetto di affermare che certi vini sono doppati. Mi odiano. Se inizi a lavorare diversamente vai incontro a critiche feroci. Anche da parte di altri produttori. Eppure non sono obbligati a berlo, il mio vino. Il medico non glielo ha prescritto. Lasciate stare. Io non bevo il vostro e siamo pari. Anzi potrebbero anche essere contenti se pensano che lavoro nel modo sbagliato. Invece c'è questa rabbia.

Forse il tuo progetto mette in crisi un modello di produzione...

Credo di sì. Se per esempio investi milioni in tecnologia e poi arrivo io e dico che si può fare un grande vino senza niente e magari anche lo faccio... Beh, sai cosa possono pensare tutti i consulenti che magari hanno appena consigliato a un produttore di dotarsi di concentratori, di

impianti di refrigerazione. Probabilmente il consulente è convinto che servano davvero, ma forse ne ricava anche una percentuale sulla vendita...

Venite, andiamo verso la cantina delle anfore.

È tutta terra, questa cantina, si vedono solo le bocche delle anfore che sono coricate dentro la terra. Ci racconti com'è nata?

Qui c'è tutta la produzione di 18 ettari di vigneto: 21 anfore di cui 19 piene in questo momento; la capacità va da 17 a 28 quintali. Questa cantina è stata progettata nel 2001 e realizzata nel 2002, il terreno è di riporto, abbiamo fatto tutto con i micropali, quella parete là in fondo è 12 metri di profondità di cui due metri nella roccia, prima di realizzare abbiamo fatto tutti i rilievi necessari. Questa profondità serve per le anfore perché non ho voluto metterle nel cemento, le avrei isolate dal mondo. A regime avrò 40 anfore.

Da dove vengono le anfore?

Dal Caucaso. Le ho prese in Georgia. Il problema più grosso è proprio l'acquisto delle anfore. Adesso l'ho capito. Se dovessi ricominciare ora andrei là ad acquistare la terra e le farei fare qui. Non si può utilizzare la terra di qui perché non è adatta a livello di componenti minerali. Me lo ha confermato anche un artigiano che fa questo mestiere da tanti anni. Ma io come idea, ho pensato da subito che le dovevo andare a prendere là: perché è solo là che da 1000 anni utilizzano l'anfora per fare il vino, non qui. L'anfora viene spalmata all'interno con della cera d'api stesa a caldo in modo che un piccolo strato di cera penetri nella terracotta e faccia da isolante altrimenti l'anfora perderebbe vino perché la terra è porosa. Come è accaduto il primo anno. Non lo sapevo, della cera. E la terra si è ripresa il vino. Poco male. Da là veniva e là è tornato. Le anfore, prima di essere interrate, vengono smaltate con malta biologica: sabbia e calce e quello già gli dà un po' di robustezza.

Costano molto?

Le anfore le ordino e devo pagarle al momento dell'ordine e poi aspetto che arrivino. Un carico è arrivato con otto anfore tutte rotte, ma rotte già dal forno non nel trasporto; le avevo già pagate e in più ho dovuto pagare i 6500 dollari di trasporto. Eppure ho pensato che quello che tu prendi da una cultura di 5000 anni non puoi depredarlo gratis. Se c'è qualche intoppo, paghi. È giusto e io lo metto in conto. E poi lì c'è una miseria tale che è anche normale che cerchino di approfittarne; un'anfora lì da loro costa circa 150 euro a me la fanno pagare... lasciamo stare.

Reazioni insolite dei visitatori di questa insolita cantina?

Beh, è diversa da tutte le cantine. Ma pensa che in Caucaso a Hvarelj hanno cinque ettari di anfore interrate! Mi piacerebbe andarci... Una volta qualcuno mi ha detto, entrando qui e vedendo le anfore interrate, se non ci siano problemi di igiene. Come se la terra fosse sporca di per sé! Semmai si dovrebbe pensare a cosa succede dove fanno la vendemmia meccanica. Tirano su tutto: pezzi di fil di ferro, lucertole e cimici. Quest'anno ce n'erano moltissime. E poi il mosto puzza di cimici. E l'acciaio? È pulito? Sarà, ma poi il vino puzza di acciaio. Tempo dieci anni, l'acciaio sarà abolito, manca solo che l'industria sia pronta a realizzare l'acciaio con il bagno di titanio. Dopo tutte le cantine si svuoteranno di tutto l'acciaio. E i produttori spenderanno. E l'industria guadagnerà. Il titanio è il metallo più puro. Ma resta un metallo. Non lo userei mai. Il metallo cede, comunque.

Qua siamo in zona sismica... le anfore...

Se arrivasse il terremoto adesso, io perderei tutto il vino...

C'è qualcun altro in Italia che sta sperimentando le anfore?

Qualcuno ha cominciato a sperimentare le anfore, ma le comprano qui. Sono quelle rivestite, invetriate e allora? Usi quello o il cemento è la stessa cosa: il vino non respira.

Come giudichi i primi risultati di questa sperimentazione? Il primo vino, insomma...

L'anno scorso ho svinato il 25 aprile. Era la prima volta, con le anfore, voglio dire. Grande giornata. Era importante per me: se all'assaggio quel vino non fosse risultato buono per me era finita. Io avrei smesso di fare vino perché indietro non torno con l'acciaio e tutte quelle cose lì. E quindi era importante. Non fondamentale, cosa vuoi, azienda più azienda meno. Più che altro il dispiacere era di mandare tutto in malora, il lavoro che ho fatto in 35 anni e soprattutto quello che mi aveva lasciato mio padre, sento da sempre di doverne avere cura. Anche se adesso dei miei quattro figli, non so se qualcuno avrà voglia di andare avanti. Ma io non forzo niente. I figli non sono mia proprietà. Che facciar pure altre cose, poi se avranno voglia... È giusto così. Qua do vedo padre e figlio di qualche azienda che vanno sul tra tore assieme tutti sorridenti penso: «È un'azienda morta». Perché non c'è ricambio. Non è possibile se hai almeno 20 anni di differenza che ragioni alla stessa identica maniera. Ci deve essere contraddizione sennò non c'è evoluzione.

Autocertificazione e prezzo sorgente

Joško Gravner, via Lenzuolo bianco 9, località Piuma, 34070 Oslavia (Go), tel. 0481 30882, fax 0481 548815, gravner@libero.it.

Informazioni generali
vini prodotti: Ribolla (100% ribolla) Breg (sauvignon, chardonnay, pinot grigio, riesling italico) Rosso Gravner (merlot, cabernet sauvignon) Rujno (merlot)
superficie azienda (vitata): 18 ettari
proprietà dei terreni: del titolare
consulenti: Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, agronomi
numero lavoratori fissi: 2 dipendenti e 4 familiari
numero lavoratori stagionali: 6
numero medio bottiglie prodotte: 40.000-45.000
principi e idealità cui si è ispirato il produttore: tornare alle origini di produzione del vino

Informazioni relative al vino più significativo per il produttore
vino simbolo dell'azienda: Ribolla
gradazione alcolica: 12-12,5°
caratteristiche (biologico, biodinamico con o senza certificazione, altre particolarità): –
zona vitivinicola e microzona: Collio, collina
nome vigneto (*cru*): Runk, Griva, Hum, Sveti Kri?, Dedno
estensione vigneto: 7,5 ettari
suolo: calcareo-argilloso
esposizione: sud-est, sud-ovest
altitudine: 150-250 mt s.l.m.
età delle viti: variabile dai 6 ai 40 anni
cultivar: ribolla
forma di allevamento: guyot-alberello
numero gemme per pianta: da 6 a 10
produzione per ettaro: 24 quintali d'uva
produzione per ceppo: 500 grammi
trattamenti in vigna e loro frequenza (diserbanti, antibotritici, antimuffe, insetticidi, idrossido di rame, zolfo) a seconda della necessità
modalità di vendemmia (manuale, meccanica, altro): manuale
modalità di pigiatura: diraspatura dell'uva
modalità di pressatura: torchio verticale
tempo di macerazione: 6-7 mesi
alloggiamento del pigiato: in anfore interrate
tempo e modalità di affinamento: 14 mesi in botte di rovere di Slavonia
uso solforosa/solfitaggio (indicare in quale fase e la quantità): dopo la svinatura (aprile) prima aggiunta di solforosa un grammo per hl poi un grammo per hl a ogni travaso
uso filtraggi e illimpidimento (indicare quali materiali): no
ricorso ad aumento del grado alcolico: no
uso di lieviti: no
provenienza dei lieviti: –
uso di mosto concentrato rettificato: no
uso di additivi (quali): no

Prezzo sorgente (bottiglia) del vino indicato: 32 euro
(al 3 aprile 2004 per l'annata 2000).

Dalle note jazz all'armonia del Dolcetto

Incontro con Pino Ratto

Pino Ratto è ciclonico. Da conoscere. Ultimo discendente, da parte di madre, di Camillo Benso conte di Cavour. «Deve essere stato un gran personaggio. Sapete come è morto?», ci dice una mattina. «È morto facendo l'amore». Quella domenica mattina eravamo in pochi, compagne e compagni, al Leoncavallo, a preparare il salone, a ripulirlo dopo la seconda giornata del Critical wine. Chi era venuto da Brescia, chi da Verona. Pino Ratto era venuto da Ovada, arrivato prestissimo. Nessuno gliel'ha chiesto, lui era un produttore ospite Ma ha preso in mano la scopa di saggina subito. Quando ab biamo finito, ha tirato fuori un gran sacchetto del pane e c. presentato una focaccia che fanno dalle sue parti. Una focaccia con lo zucchero sopra, mezza salata e mezza dolce. Strana e buonissima. E ci ha aperto una bottiglia del suo Dolcetto Le Olive 2001. Strano e buonissimo. Tra di noi ci si raccontava di quel produttore, l'unico, che appena arrivato al Leoncavallo si era rivolto a una compagna e gli aveva detto: «Io in un posto così non ci sto nemmeno un minuto». Elisa, giustamente, gli aveva risposto che, se andava via, ci faceva solo un piacere. Pino ci ha guardato e poi ha detto: «Con la carne di capra nessuno riesce a fare l'arrosto di vitello».

Cosa voleva fare, quand'era ragazzo, Pino Ratto da grande?

Mi piaceva la musica e la studiavo. A 16 anni ho vinto,

quasi per una scommessa con mio padre, una selezione e sono entrato in un'orchestra. Da allora, fino all'età di 21 anni, ho girato la Francia suonando il jazz. Erano gli anni Cinquanta. Del secolo appena trascorso secondo me restano due cose: il jazz e lo stato sociale. Il jazz è quello che ti consente di dire con la musica quello che ti passa per la testa, senza dover preparare discorsi, con l'improvvisazione e senza le stronzate della psicanalisi. Lo stato sociale ha dato i diritti, i diritti per tutti. Ecco, il jazz e lo stato sociale hanno una cosa in comune: la liberazione. Cosa c'è di più importante nel Novecento? Non certo le macchine e i motori. In ogni modo, io suonavo il clarinetto. Giravamo Parigi e dintorni come orchestra e poi, nelle serate libere, formavamo dei quartetti e suonavamo in giro per i locali. Poi una brutta ulcera mi ha costretto a tornare a casa. Ho fatto il calciatore, ma nel frattempo mi ero iscritto a farmacia, mi sono laureato e facevo il farmacista a Genova. Poi mi ero anche iscritto a medicina e avevo quasi finito, ma ho avuto un battibecco con il rettore che non voleva convalidarmi un esame – identico – che avevo già dato a farmacia. Mi sono arrabbiato e li ho mandati a quel paese.

In tutto questo, come sei arrivato al vino?

Mio padre aveva acquistato un vigneto nell'anno in cui sono nato io, nel 1935. L'aveva fatto come investimento, lui di mestiere faceva il formaggiaio. Già dal 1915 andava a prendere il formaggio direttamente dal produttore, nei vari caseifici, e poi seguiva le varie stagionature (era un *affineur*) a casa e infine vendeva il formaggio al minuto, ricaricando il 2% e poteva permetterselo perché saltava tutte le intermediazioni. Vendeva una media di otto forme di parmigiano al giorno. I suoi coltelli, quando era vecchio, mi ricordo che giravano ancora per casa ed erano ridotti a mozziconi. Ha sempre amato la campagna perché sua madre era una contadina. Io ho studiato, per anni, in collegio prima in seminario e poi a Ovada dai padri Scolopi che

secondo me non erano integralisti cattolici, tenevano anche nascosti gli ebrei in tempo di guerra. Tra e me e mio padre c'era una continua competizione. Se io dicevo bianco, lui diceva nero. E viceversa. Ho capito dopo che lui probabilmente lo faceva per darmi degli stimoli a ragionare, a usare la mia testa, perché non diventassi un pigliamosche.

Nel 1964 mio padre mi dice «O tu ti occupi del vigneto o io sono obbligato a vendere». Credo che non lo avrebbe mai venduto, ma io ho subito abboccato e così ho incominciato, prima a tempo perso, poi sempre di più fino a farlo a tempo pieno dal 1978. Ogni tanto mio padre veniva in vigneto, dava un'occhiata, scuoteva la testa e se ne andava.

Prima di cominciare, nel 1964, sono andato in Francia a girare nei *Grand cru*. Per imparare. E nello stesso anno ho comprato cinque *barrique*. Le ho dovute comprare là, in Francia. Infatti se nel dopoguerra c'erano ancora una quindicina di bottai a Ovada, nel 1964 non ce n'era più nemmeno uno. La grande rivoluzione era avvenuta negli anni Cinquanta quando i terreni erano passati alle cantine sociali che non sono state fatte a favore dei contadini e del l'agricoltura, ma a favore di altri interessi. E infatti molt. vigneti scomparvero, crescevano i boschi, la gente abbandonava la campagna.

I tuoi due Dolcetto si chiamano Le Olive e Gli Scarsi, sono dei cru*: il vino prende il nome dal nome del vigneto, come avviene di norma in Francia. Ci parli di questi vigneti?*

Nel 1972 ho comprato Le Olive. Ho cominciato a fare i debiti. Era dura. Poi nel 1967 l'alluvione mi ha devastato Gli Scarsi che avevo appena reimpiantato. Ho cominciato a chiedere prestiti perché avevo fatto fuori tutti i soldi. Avevo, allora, 70 milioni di debiti. Non mi vergogno a dire che per tre anni ho praticamente mangiato pane e latte. E il pane spesso andavo a comprarlo dicendo che era per il cane perché mi dessero quello vecchio che era quasi regalato. Ma il cane non l'avevo, quel pane era per me. Tuttavia

ero testardo: per me la partita finisce al novantaquattresimo minuto. E nel 1969 ho reimpiantato di nuovo. Gli Scarsi era il vigneto di mio padre, quello da cui ero partito. Ha una superficie vitata di un ettaro e mezzo, molte viti sono del 1935. Ora sto aspettando le autorizzazioni per mettere giù altre viti. L'estensione totale degli Scarsi sono nove ettari, ma la superficie vitabile «di classe» è di solo sei ettari. Le Olive invece sono sette ettari, ma di vitati solo tre. Ho 6500 ceppi a ettaro di media e poi io ho puntato molto sulla varietà di cloni, non due o tre per vigneto ma almeno 15 perché con tre cloni non si fanno delle armonie, ma al massimo qualche pseudoaccordo, un accordo è formato da molte note.

Che trattamenti fai in vigneto?

Faccio un paio di trattamenti all'anno contro la peronospora, questo sostanzialmente.

E in cantina? Utilizzi dei prodotti?

La solforosa è un antisettico; si mette nel vino per non avere fermentazioni sbagliate ovvero, detto in parole povere, perché il vino non diventi aceto. Io ne metto un bel po' all'inizio, arrivo sui 20 grammi a ettolitro però poi non l'aggiungo più; quando arriva al consumo il suo livello è sugli 80, 90 non di più. Basso. Perché mettendola all'inizio viene metabolizzata dallo stesso vino, invece chi l'aggiunge dopo a ogni successivo travaso, magari in quantità rilevanti, fa sì che la solforosa resti libera. Così poi quando bevi il vino ti viene un cerchio alla testa.

Cos'è un vino buono per te?

Per fare un vino buono ci vuole l'uva buona. Un'uva buona è un'uva sana (e questo ti evita di usare i fermenti, i lieviti) e va raccolta quando è effettivamente matura: i semi ovvero i vinaccioli che sono contenuti nell'acino devono aver preso il colore anche loro, altrimenti la mancan-

za di alcune sostanze va a influire sul prodotto finale. Quando si vendemmia bisogna trattarla molto bene, l'uva. Non vanno fatte pigiature violente. E per la fermentazione faccio come fanno da queste parti da centinaia di anni: io non ho inventato niente. Dopo essere stata pigiata l'uva viene messa a fermentare. Una fermentazione lenta. Per quanto tempo lo decide lei, in base al grado alcolico. Da un minimo di 20 a un massimo di 30-35 giorni. Purtroppo avviene in vasche di cemento perché non ho la possibilità di acquistare botti grandi in legno. L'acciaio non lo voglio. Contiene nichel e nel vino si sente, si sente e fa male. Poi svino a marzo, metto il vino in *barrique* (quella francese, non quella californiana che ha la tostatura potente) e lì avviene la fermentazione malolattica. Per il Dolcetto ci vuole circa un anno.

Le Olive e Gli Scarsi sono due grandi Dolcetto...

A me piacciono entrambi, per motivi diversi. Ma io ho smesso di fare l'assaggiatore dei miei vini. È meglio che li assaggino e li giudichino gli altri. Io li assaggio e mi piacciono, ma se li devo giudicare è solo per cercarne i difetti. Il dolcetto, inteso come vitigno, soprattutto negli anni passati, è sempre stato poco considerato, avendo alle spalle il nebbiolo... invece è un grande vitigno. Il problema è che per ogni bottiglia di Dolcetto che sia davvero Dolcetto, ce n'è troppe che non lo sono. Qui, se vieni da queste parti alla mattina presto in questo periodo (siamo a gennaio), ti può capitare di vedere le autocisterne che arrivano, scaricano e se ne vanno, se ne tornano in Puglia da dove sono partite con il vino che poi «diventa» Dolcetto... qualche volta mi viene una rabbia... mi chiedo cosa ci sto a fare e vorrei bruciare tutto, cosa vuoi... io amo questa terra, mi ci sento legato mani e piedi, amo il vigneto, l'uva, il vino... quando Francesco aveva sei giorni (Francesco è il figlio di Pino che ha pochi mesi) sono andato in vigneto, ho preso un chicco di moscato e ne ho spremuto il succo perché lo sentisse...

Quante sono le persone che lavorano nella tua azienda?

Io. Non voglio enologi. Un enologo è prima di tutto un enotecnico, cioè fa i vini tecnicamente perfetti e magari anche sani, ma a me non interessa. Io voglio fare un vino che regali emozioni. Non voglio un vino tecnicamente perfetto e adeguato a quel momento, un vino che va di moda. Io voglio fare un vino che se tu stai assaggiando da 50 bottiglie diverse e stai chiacchierando a un certo punto lo assapori e ti devi fermare per chiedere: «Ma che vino è questo?». Non che sia facile. Devi provare e riprovare. E poi devi anche venderlo. Insomma, noi siamo quelli che produciamo i debiti: io e quelli come Bartolo Mascarello.

Come fai la vendemmia? Manuale?

Manuale, tutto. Vengono molti amici ad aiutarmi. E alla fine facciamo una festa tutti insieme.

Quali sono i principi ispiratori, la filosofia a cui fai capo nel tuo lavoro in vigna e in cantina?

Innanzitutto la correttezza. Verso il vigneto e verso chi comprerà il vino. Perché sono gli unici due che mi consentono di vivere. Un riferimento per me è mio padre che comprava il formaggio dal produttore e lo vendeva con il 2% di ricarico che poi significa avere il medesimo rispetto – grande – per chi produce e per chi consuma. E lo stesso rispetto va a chi compra poco o tanto. Una volta, nel negozio di mio padre, ero ragazzino, mi sono permesso di trattare con sufficienza una povera donna perché comprava poco. Lui mi è salito con tutto il peso su un piede e quando la signora è uscita mi ha fatto la ramanzina. Non me lo dimentico.

Come ti senti in questo mercato con le sue regole e in questo modello di agricoltura industriale?

Mi sento un coglione. Per dirlo con una metafora, nell'attuale modello di agricoltura e di mercato è come se da

una parte stesse la giustizia e gli avvocati e i giudici, ovvero quelli che dovrebbero applicarla, stessero da tutt'altra parte. In questo sistema non c'è verso di far valere le proprie ragioni che poi sono date dal proprio lavoro. Chi non si è costruito una solida rete distributiva è fuori gioco. È difficilissimo stare a galla. Napoleone diceva che per vincere la guerra ci vogliono tre cose: denari, denari, denari. Io produco tra le 10.000 e le 20.000 bottiglie, a seconda dell'annata. Sono poche. Ma se pensi che le devi vendere una a una sono moltissime.

Cosa pensi delle proposte di Critical wine e in particolare del prezzo sorgente?

Vorrei dire una cosa: io vendo le mie bottiglie allo stesso prezzo sia a chi ne compra una che a chi ne compra 100. Credo che sia giusto così. Di Critical wine mi interessa molto il concetto del rapporto quanto più possibile diretto tra produttore e consumatore. L'idea del prezzo sorgente è buona perché potrebbe evitare tante speculazioni. Bisogna perfezionarla: per esempio va tenuto conto che se gli anni passano per un vino il prezzo sorgente aumenta perché aumenta il suo valore, già in cantina voglio dire. A Milano, durante il Critical wine, sono stato benissimo. La gente era di tutti i tipi e c'era grande interesse. Di gente che veniva lì solo per bere non ne ho vista: tutti erano curiosi, facevano domande. E poi l'organizzazione era perfetta: eri in un Centro sociale, ma alle altre fiere se ti allontani un attimo ti sparisce sicuramente qualche bottiglia. Lì ho girato, mi sono allontanato, ho lasciato le bottiglie durante la notte, ma il vino c'era tutto. Io sono vecchio, talmente vecchio che ho visto la mia foto da giovane in un libro e non mi sono riconosciuto. Ma durante il Critical wine credo di aver perso alcuni anni sulle spalle. Insomma, l'ho già detto anche a Gino, io sono disposto a rifarlo.

Autocertificazione e prezzo sorgente

Pino Ratto, Cascina Scarsi, Località San Lorenzo, 15078 Ovada (Al), tel. 0143 876074, fax 0143 320588.

Informazioni generali
vini prodotti: Dolcetto d'Ovada e Barbera
superficie azienda (vitata): 5 ettari
proprietà dei terreni: del titolare
consulenti: no
numero lavoratori fissi: 0
numero lavoratori stagionali: 0
numero medio bottiglie prodotte: 15.000
principi e idealità cui si è ispirato il produttore: tentare di lasciare la personalità al vino dei miei vigneti

Informazioni relative al vino più significativo per il produttore
vino simbolo dell'azienda: Dolcetto
gradazione alcolica: 12,5°
caratteristiche (biologico, biodinamico con o senza certificazione, altre particolarità): vino da terroir
zona vitivinicola e microzona: San Lorenzo
nome vigneto (*cru*): Le Olive e Gli Scarsi
estensione vigneto: 2,5 e 2,5 ettari
suolo: morenico – arenaria
esposizione: sud
altitudine: 320 mt s.l.m.
età delle viti: variabile dai 30 ai 69 anni
cultivar: dolcetto
forma di allevamento: guyot
numero gemme per pianta: 5 o 6
produzione per ettaro: 35 quintali c.ca
produzione per ceppo: 800-1000 grammi circa
trattamenti in vigna e loro frequenza (diserbanti, antibotritici, antimuffe, insetticidi, idrossido di rame, zolfo): zolfo due volte l'anno
modalità di vendemmia (manuale, meccanica, altro): manuale
modalità di pigiatura: soffice
modalità di pressatura: soffice
tempo di macerazione: 30-40 giorni
alloggiamento del pigiato: in vasche di cemento

tempo e modalità di affinamento: in *barriques*
uso solforosa/solfitaggio (indicare in quale fase e la quantità): solo all'inizio 20 grammi a ettolitro
uso filtraggi e illimpidimento (indicare quali materiali): no
ricorso ad aumento del grado alcolico: no
uso di lieviti: no
provenienza dei lieviti: –
uso di mosto concentrato rettificato: no
uso di additivi (quali): no

Prezzo sorgente (bottiglia) del vino indicato: 6 euro
(al 3 aprile 2004 per l'annata 2002).

Uscire dalla propria storia

Incontro con Ottavio Rube, cooperativa Valli Unite

A Valli Unite la strada finisce. Ti arrampichi per la collina e arrivi a un gruppo di vecchie case rimesse bene in sesto. Pesti subito paglia. Il ghiaccio scricchiola sotto i piedi. Tira vento. Deve essere stata dura venire a stare qui vent'anni fa, quando tutti pensavano che fare il contadino non avesse futuro. Che l'agricoltura non avesse futuro, a meno che non fosse iperproduzione, selezione delle varietà più produttive, supernutrimento dei campi con concimi chimici che alimentavano piante sempre più deboli. A volte malate. E poi pesticidi per difenderle. Falde inquinate. E tutto il resto che oramai è storia, una storia che continua.

Ma qui non sei in un'isola felice. Deve essere stata dura. E quella durezza si respira ancora nell'autenticità di tutto quello che ti circonda. Ottavio ci porta sul ciglione e con il braccio indica un campo, la stalla, le case. Racconta di una scelta collettiva, difficile. Ma anche di orgoglio per avere reso pratiche concrete tante idee fiorite negli anni Settanta. Ottavio un po' sorride e un poco è serio. Dice di contraddizioni. E della voglia di stare ancora dentro il confronto collettivo.

A un certo punto ci interrompe Carla che torna dal bosco con un cesto. All'agriturismo aveva finito di lavorare e così è andata a raccogliere bacche di rosa canina, per fare la marmellata. Ci mostra che «tel Bardigà», la collina di

fronte che dà il nome a una loro buonissima Barbera, c'è la neve. E sulla superficie qualcuno ha tracciato una grande scritta: pace.

Pace e non pacificazione, sembra che qui a Valli Unite si respiri questa felice differenza.

Com'è nata e su quali idee si basava inizialmente l'esperienza di Valli Unite?

È nata più di 25 anni fa nell'idea di tre amici. Io – Ottavio – ed Enrico lavoravamo già in campagna, mentre Cesare lavorava in fabbrica. Abbiamo messo in comune un po' di terra – i nostri genitori erano contadini – e abbiamo progettato di costruire una stalla. La scelta era dettata da molti fattori: erano anni di grandi idee, che avevamo respirato, magari eravamo già in riflusso. Non so. Sicuramente noi volevamo creare qualcosa che avesse un aspetto politico e sociale. Ma per me era anche qualcos'altro: la voglia di riconquistare l'orgoglio perduto al lavoro contadino, io ne ero fiero, ci ho sempre creduto, volevo fare quello e basta. E in quegli anni a stare in campagna se ne prendevano di batoste, era quasi una vergogna. Ecco perché l'abbiamo fatto insieme, insieme ci sembrava più possibile tutto questo, in tre o quattro ci sembrava il numero giusto. Qualche anno dopo altri sono entrati in cooperativa. Abbiamo messo insieme tutto.

Quale modello di azienda agricola avevate in mente?

L'idea era quella di ricreare l'azienda di una volta, quella che ormai era scomparsa, l'azienda a ciclo chiuso: dalla produzione del foraggio, all'allevamento delle mucche che davano il concime per la terra, la sostanza organica che arricchiva i terreni e poi la vigna, che qui nei Colli tortonesi è sempre stata presente e importante perché quando andava male la stalla ti reggeva il vino, anche se non è mai stata zona di grandi vini...

Questa azienda agricola a ciclo chiuso perché non esisteva più?

Era un modello superato perché non rendeva; i contadini erano costretti a chiudere queste stalle, magari spesso le chiudevano anche a malincuore.

E voi avete voluto provare lo stesso?

Sì, abbiamo fatto anche la scelta di recuperare dei pascoli abbandonati su in montagna in una zona molto particolare dove si incrociano quattro regioni: Emilia, Piemonte, Lombardia e Liguria. Li abbiamo tenuti per 20 anni, poi non ce la facevamo più, andare e tornare ogni giorno con 40 chilometri da fare... ma l'attività non è morta perché adesso ci sono tre ragazzi che continuano e lo fanno proprio perché hanno visto la nostra iniziativa e adesso lavorano e vivono lì.

Visitiamo la stalla. Ce la racconti?

È stata realizzata tutta con materiale di recupero.

Avevamo fatto qualche giro in Francia e lì le facevano queste cose di utilizzare materiali di recupero e lo facevano anche in qualche posto ai margini della pianura padana; il legno qui era costoso... e allora traverse della ferrovia, pali della Sip e tutto quello che si poteva recuperare. E siamo andati incontro a dei problemi. Avevamo dei finanziamenti ma ovviamente utilizzando materiali di scarto non avevamo fatture di acquisto da presentare.

Le altre stalle com'erano?

Tutte in cemento armato. A parte l'impatto ambientale, costavano anche un occhio della testa. E infatti parecchi si indebitavano per costruire la stalla e poi magari erano anche costretti a chiudere. A noi tutti ci dicevano che la stalla sarebbe crollata entro poco tempo: sono passati 25 anni ed è ancora qua, solidissima. Non eravamo nell'ordine di idee normale. Davamo un poco fastidio, non sapeva-

no più come intralciarci; mi ricordo che c'era un funzionario dell'ispettorato, un democristiano, che ci aveva chiesto di produrre un certificato antincendio rilasciato dai vigili del fuoco. Allora io sono andato dai vigili del fuoco e ho spiegato che ci serviva questa certificazione per la stalla e tutti si sono messi a ridere e mi hanno detto: «Succede che prendono fuoco le discoteche (era appena successo un fatto di questi) e non ce li fanno fare nemmeno lì i certificati, figurati una stalla!». E giù a ridere. Alla fine, anche grazie alla nostra caparbietà, tutti i permessi sono arrivati.

Qui c'è odore di stalla e cioè di paglia, di calore animale e poi corre l'aria, non ci sono muri e chiusure ermetiche e le mucche non sono legate, le mucche camminano. Di che razza sono?

Sono mucche di una razza francese. Avevamo provato all'inizio a prendere la piemontese, visto che siamo in Piemonte, ma negli anni questa razza era stata selezionata per essere allevata alla catena e perciò era debole. Noi volevamo invece che la mucca, per quanto possibile, vivesse libera e quindi, per essere libera doveva anche essere autosufficiente. Perché qui le mucche sono fuori nei pascoli per 10 mesi all'anno. Questa razza francese è adatta perché in Francia le mucche sono abituate a stare libere per molti mesi all'anno e infatti funziona... figurati che le mucche piemontesi non partorivano nemmeno da sole. Cosa fai? Se è al pascolo e deve partorire devi trasportala in stalla, rischiando anche di fare danni? Questo è il risultato della selezione della razza finalizzata all'allevamento intensivo. Negli ultimi anni abbiamo inserito qualche vacca da latte. Abbiamo cominciato a fare il formaggio per l'autoconsumo, per l'agriturismo e per lo spaccio. Anche queste vacche vanno al pascolo e quest'anno torneremo anche a farle pascolare in montagna.

Lo spaccio è rivolto al pubblico. Funziona? Cosa vendete? E l'agriturismo?

Lo spaccio l'abbiamo aperto quasi subito, inizialmente

come macelleria. Poi abbiamo via via aggiunto altre cose. Ci sono i salumi che facciamo con metodi tradizionali e naturali. E poi i nostri cereali e le nostre farine. Il latte, lo yogurt e, appunto, qualcosa di formaggio. Questo è tutto di nostra produzione. Poi ci sono un po' di altri prodotti biologici, non fatti da noi e gli alimentari del commercio equo e solidale. Lo spaccio ora è frequentato, va bene. Soprattutto dopo tutti i casini della mucca pazza. Poi la gente veniva qui a prendere la carne, i salumi, la farina; qui finisce la strada e allora la gente ci chiedeva: «Adesso dov'è che si va a mangiare?». E allora per un po' li accoglievamo in casa, ma poi non era più possibile e allora dal 1990 abbiamo avviato l'agriturismo.

Cosa mangiano le mucche e come le curate in caso di malattie?

Mangiano il fieno e i cereali che produciamo e maciniamo noi. E poi c'è il pascolo, la gran parte dell'anno. In questa stalla le medicine non si usano né per prevenire né per curare: saranno sei o sette anni che le mucche non prendono un'influenza. Lo stesso vale per i maiali che mangiano anche lo scarto dei cereali – orzo e grano – che maciniamo per la vendita. Abbiamo anche provato a collaborare con l'università per l'utilizzo dell'omeopatia, a fare anche un po' da laboratorio, ma avendo così poche malattie non eravamo un campione utile.

Ci sono anche i cavalli...

Sì, una decina. Stanno fuori, sotto una tettoia di legno nei mesi più freddi, ma il resto dell'anno – otto o nove mesi – sono in giro, al pascolo. Poi se uno vuole andare a cavallo si fa una bella passeggiata e se lo va a prendere! I cavalli per due o tre mesi all'anno fanno una vera e propria opera ecologica perché puliscono tutti i cespugli in mezzo ai boschi.

Come siete arrivati alla scelta del biologico?

Dopo due o tre anni. All'inizio, per questioni economi-

che (cioè perché dovevamo recuperare un po' dei soldi investiti e chiesi in prestito) dovevamo produrre e vendere mais che è redditizio e, quindi, in collina eravamo quasi costretti a diserbare. Ma poi non ci trovavamo con questa idea perché vedevamo che a dare da mangiare quel mais alle mucche aumentavano le malattie e poi l'uso dei medicinali. Allora abbiamo cominciato a dare fieno e cereali prodotti e macinati da noi. Ed è stato lì che abbiamo scelto il biologico, nei primi anni Ottanta.

E con il vino quando avete iniziato?

Come singoli lo facevamo già, cioè nei vigneti di famiglia. All'inizio i vigneti non li avevamo messi in comune perché avevamo puntato più sui campi e sulla stalla. Volevamo l'azienda a ciclo chiuso e quindi i campi e la stalla erano prioritari. A un certo punto, ma quasi subito, ci siamo accorti che avevamo investito proprio solo nell'attività che dava reddito bassissimo e avevamo invece puntato poco sul vino che poteva garantirci di più. E allora dal 1983 abbiamo messo in comune anche i vigneti e abbiamo cominciato a fare il vino di Valli Unite e a imbottigliarlo. La nostra prima etichetta raffigurava una vacca di profilo con le corna. Eravamo proprio fissati con le vacche, la stalla... Ci piaceva tanto, ci avevamo investito talmente tanto che ci era venuto naturale mettere la vacca anche sull'etichetta del vino! E poi pian piano abbiamo anche avviato e allargato, pezzo per pezzo, la cantina. Adesso, da qualche anno, stiamo utilizzando delle botti in legno grandi. Abbiamo il torchio pneumatico, le presse, lo scambiatore di calore...

Quindi praticate il controllo delle temperature, non è un po' un controsenso con il ciclo naturale?

Se le temperature non vanno bene, magari devi cercare di condizionarle.... Ma cerchiamo di farlo il meno possibile. D'inverno, come adesso, lasciamo aperte tutte le porte della cantina e sfruttiamo al massimo le temperature na-

turali. Insomma, quando possiamo non stabilizziamo. Lo facciamo solo in caso di necessità, non in automatico.

Qual è la dimensione attuale di Valli Unite: quanti soci, quanti lavoratori, quale fatturato?

Attualmente ci sono 15 soci lavoratori più cinque o sei persone salariate. Siamo una ventina in inverno, dalla tarda primavera i salariati aumentano. Due ragazzi ucraini li abbiamo assunti a tempo indeterminato; altri sono più saltuari per lavori come la vendemmia. Il fatturato dell'ultimo anno è stato di 150.000 euro, in leggera crescita rispetto agli anni precedenti.

Non vi siete mai trovati di fronte a delle scelte, a un confronto duro con il mercato? Per esempio nel caso in cui un prodotto sia molto richiesto e le richieste superassero le quantità prodotte, cosa fare? Bisogna crescere, ingrandirsi per non perdere l'occasione di diffondere un'idea, un prodotto sano, bisogna rispondere alle richieste o cosa?

Stiamo cercando di non cedere al ricatto per cui ti senti a posto solo se hai il bilancio in crescita; questi meccanismi ti portano a fare grandi investimenti, a voler crescere a tutti i costi. Non siamo manager o economisti, ma guardando le esperienze contadine puoi imparare di più che dal meccanismo contorto di questa economia. Noi cerchiamo di autosostenerci il più possibile e questo è un obiettivo importante. Faccio un piccolo esempio. Adesso che è gennaio io faccio il falegname, come lo faceva mio padre: ti costruisci il forcone, il rastrello... di certo non sono atti per aumentare il fatturato, ma tu quegli attrezzi poi non li dovrai comprare. Non è importante fare grandi numeri, ma essere parte continua delle cose che fai, limare sui costi, investire sul lavoro e non sulle macchine. Qui le macchine si prendono solo se migliorano nettamente la qualità del prodotto sennò non le prendiamo. Certo non è che ci mettiamo ad arare i campi a mano, però voglio dire

che non vogliamo diventare dipendenti o condizionati dalle macchine. Noi non abbiamo mai fatto la rincorsa al mercato ma neanche forse per una scelta matura... ci siamo attenuti al passo dopo passo, abbiamo assistito a tanti fallimenti di iniziative simili alla nostra anche con strutture commerciali molto più forti della nostra. Noi non abbiamo mai puntato sul fare tanto e subito.

Giudichi il vostro modello di azienda agricola sostenibile?

Oggi tutta l'agricoltura è strafinanziata, soprattutto quella tradizionale. Se pensi che un'azienda tradizionale di pianura in cui lavora una sola persona percepisce più finanziamenti di tutta Valli Unite... E magari l'estensione di quell'azienda lì non è molto inferiore alla nostra. Noi lavoriamo solo 80 ettari di terra, ma con questo modello di agricoltura quegli 80 ettari danno lavoro a 20 persone. Ma i contributi li prendiamo noi per 20 come quello lì per una sola persona. Eppure non moriamo di fame. Tutt'altro. Non siamo ricchi, ma se stasera voglio prendere mia figlia e portarla in trattoria lo posso fare, certo mica tutti i giorni... Ma abbiamo più dell'indispensabile. Poi dipende dai punti di vista: di certo nessuno di noi in questi 20 anni ha investito 10.000 o 20.000 euro in un'automobile, ma ognuno si è sistemato una casa, recuperando anche vecchi ruderi e lavorando alla ristrutturazione. Alla fine, dico io, cosa ci manca? Mi sento di dire, anche se la parola è grossa, che stiamo sperimentando un'economia sostenibile. Cosa ti manca quando vivi bene, mangi e bevi bene e hai due soldi per quei due sfizi?

Hai citato l'agricoltura tradizionale che è parte integrante dell'economia liberista e si pone come obiettivi la massima produttività e il maggior profitto possibile, producendo e distribuendo cibi (spesso malsani o insapori) su scala planetaria. Di questi temi il movimento ha cominciato a parlare. Ne discutete al vostro interno o siete più concentrati sulla sperimentazione quotidiana?

Abbiamo lottato una vita per l'orgoglio contadino. Scoprire adesso che anche all'interno del movimento le tematiche della terra hanno cominciato a trovare spazio e penso a Bové, a Genova. Beh, la terra finalmente non è più una cosa marginale! Questo aiuta tutti quanti, soprattutto i nuovi che arrivano in cooperativa oggi. Crea coesione e questa coesione è fondamentale perché qui non hai niente di veramente tuo e non è facile lavorare sempre insieme. Non è facile, a meno che ognuno non si riconosca in uno scopo che è più alto di quello della stessa Valli Unite. Se tutto finisse qua, tra le nostre mura e i nostri campi, forse oggi già non esisteremmo più. Subito dopo Genova abbiamo invitato qui una rappresentante dei Sem terra, abbiamo proseguito il confronto che ci ha dato grande energia e anche da queste riflessioni è nata l'esperienza di Maninfesta a Volpedo. È importante uscire dalla propria storia, per quanto bella e importante possa essere. Sabato prossimo accompagniamo dei ragazzi in Val Borbera, tra quelle valli ancora più disabitate di questa, perché vogliono andare a vivere là e prendere un vecchio mulino. Accompagnarli e consigliarli ci fa piacere perché ci sembra politicamente utile. Come è stato durante Maninfesta: uscire da qui per trovarsi insieme a cantare, a mangiare e che ci fossero i prodotti, la convivialità e le riflessioni. Tutto in piazza, nella stessa piazza. E poi appena abbiamo saputo di Critical wine, per gli stessi motivi, ce ne siamo interessati... vedi abbiamo attaccato il manifesto, lo abbiamo fatto subito... è là. Ci troviamo molto vicini alle tematiche di Critical wine, ci sono molte cose che ci uniscono.

Per tanti anni nella pratica avete portato avanti un tipo di vita contadina, di produzione, di offerta di prodotti fatti in un modo preciso, sperimentando delle piccole forme di resistenza. Adesso le tematiche del cibo, dell'alimentazione e di quello che ci sta dietro sono fulcro dei processi di dominio da un lato e di liberazione dall'altro e sono quindi importanti. Averci investito

con grande anticipo vi renderà felici. La vostra, oltretutto, è un'esperienza di gente del posto non come tante altre fatte da gente che magari veniva dalla città a fare la comune o altro.

Sì, di questo siamo soddisfatti. Eravamo di qui, nativi. All'inizio non è stato mica facile: sono terre tradizionaliste, sono tutti molto cattolici. Questo Comune aveva una percentuale altissima di voti alla Dc. Avevamo presentato una lista con un capolista comunista e non ci hanno votato nemmeno i nostri genitori. Eravamo staccati dalla realtà del paese, ce ne dicevano di tutti i colori. Oggi che siamo grandi, rispetto al paese che ha circa 500 abitanti, le cose sono diverse. Anche la gente del paese ha capito che questa cosa andava fatta. E dietro a noi qualcuno è tornato a fare il contadino. Quindi è andata bene. Il fatto di essere a casa nostra però forse ci ha fatto tenere duro. Siamo stati ricattati dalle banche per degli anni. Carlo, Enrico, Cesare, Ennio e io avevamo firmato e per garanzie c'erano le terre, quelle delle famiglie... se non riuscivamo a pagare... abbiamo rischiato proprio tutto... ci son stati degli anni che avremmo guadagnato di più a non lavorare perché tutto quello che guadagnavamo non bastava a pagare i prestiti e gli interessi. Era dura, come una dolce prigione dicevamo, e infatti qualcuno se n'è andato ma c'erano anche le teste dure che a tutti i costi volevano restare. Poi la situazione è cambiata; adesso su 15 solo cinque siamo nativi di qui.

Come vi trovate all'interno dell'attuale modello di mercato, di distribuzione e di vendita?

Non siamo stati mai stati lanciatissimi nel commerciale. Per esempio io al Vinitaly ci andavo ogni anno da vent'anni, ma a visitarlo. Come Valli Unite ci siamo andati per la prima volta l'anno passato. Perché non mi piaceva quell'ambiente, lo ritenevo così distante dalla nostra filosofia: ma devi vendere. Ti trovi di fronte alla contraddizione e allora cosa fai? Che poi il vino ti dà sostentamento più del resto. Per anni abbiamo cercato un rappresentante perché

noi ne produciamo una quantità che da soli non riusciamo a vendere, ma non ne abbiamo mai trovati.

Perché?

Oltre a essere in una zona non particolarmente rinomata per il vino abbiamo la sfiga di essere e chiamarci «cooperativa». Ti scambiano per una cantina sociale e c'è un pregiudizio (che non corrisponde al vero, in termini generali, tra l'altro...): i vini di cantina sociale sono mediocri. E quindi non abbiamo trovato rappresentanti. Siamo entrati nei negozi del biologico e di prodotti naturali, la metà di quei negozi sono oggi falliti... Ad alcuni se mi capitava cambiavo io le bottiglie sugli scaffali perché erano totalmente inadatti, non capivano. Mettevano fuori il vino bianco in vetrina al sole e lo lasciavano lì anche per un anno! Il mercato del vino in questi negozi vale praticamente zero: non poteva che andare così. Persone che non capivano e non erano interessate a capire e a valorizzare il vino.

Fate vino certificato biologico, anche se sappiamo che questa certificazione non è di per sé una garanzia di un prodotto migliore. Dipende da come lo si fa.

Il biologico spesso nel mondo del vino è visto come una cosa penalizzante. Ed è vero che il biologico non è di per sé una garanzia. Io dico che il miglior cliente è quello che dice: «Il vino deve essere buono, se è biologico è meglio». Tre anni fa abbiamo vinto al Festival internazionale del vino biologico che si tiene a Verona il primo premio con il Vighèt 1997, miglior rosso italiano. Ma per noi non è cambiato nulla di nulla: non è capitato uno, dico uno, che abbia chiesto quel vino lì perché sapeva del premio. In generale non va benissimo con le vendite del vino. Se continua così inizieremo anche a pensare di non farlo più o quantomeno di farne molto di meno perché non riusciamo a venderlo. Le fiere non servono, in genere. È più quello che spendi che quello che guadagni, soprattutto se non hai un nome

conosciuto. Magari io sbaglio a non andare in giro a presentare il vino. Ma i salotti non mi sono mai piaciuti. E poi dopo che hai lavorato tutto il giorno in campagna non hai più tante energie per andare in giro.

Cosa pensi della proposta del prezzo sorgente?

La parola e il concetto mi sembrano indovinati, mi chiedo se non possa essere penalizzante. L'intermediario tra produttore e consumatore può essere scambiato per un approfittatore. Quelli che possono permettersi di rincarare di meno sono i supermercati, che si attestano su un 20%. Qui allo spaccio della cooperativa noi vendiamo prodotti di altri produttori e vengono rincarati circa del 35%, però poi, contabilità alla mano, quel ricarico serve per mantenere la struttura dello spaccio. E allora dico: interessante, ma bisogna pensarci bene e andare coi piedi di piombo. Comunque è un bene che cresca tutto quello che può sostenere un mercato più diretto. I gruppi di acquisto, per esempio. Queste idee e queste esperienze sono importanti perché fanno girare un certo tipo di pensiero e quindi in termini politici va benissimo il prezzo sorgente. Ma poi rimane il problema che devi vendere il vino. Insomma io credo che bisogna pensarci ancora perché l'idea è buona. Ma soprattutto secondo me una cosa che questo progetto di Critical wine dovrebbe continuare a portare avanti è quella delle iniziative vere e proprie. Continuate a creare i momenti veri e propri di Critical wine. Ancora sul prezzo. I produttori, mica son tutti uguali. Quelli anche famosi viaggiano con prezzi – in cantina – di 70 euro alla bottiglia. A me è capitato di parlare con uno di questi, un grande nome, e mi ha detto che diserba sotto i filari perché così risparmia sulla manodopera! Un altro mi ha detto che si permette di buttare via tutto il vino di seconda scelta perché tanto quello di prima lo vende a un prezzo esorbitante. Ecco, questo secondo me non è un modo di lavorare. È questo che credo che un progetto come Critical wine debba mettere in discussione.

È quello che cerchiamo di fare con la proposta del catalogo di autocertificazione...

Su questo mi trovo d'accordissimo perché è sulla trasparenza e l'informazione che dobbiamo puntare. Una bottiglia può costare anche un milione se mi spieghi, per dire, che vendemmi un chicco per volta e poi li metti a seccare al sole. Ma non perché ha un nome o può pagarsi la pubblicità. Per esempio se noi vendiamo la Barbera Vighèt del 1999 a 7 euro alla bottiglia (prezzo sorgente) io penso che magari un giovane possa pensare che è un vino mediocre perché magari ha vicino una Barbera dello stesso anno che ne costa 70, senza che quei 70 siano spiegati. Eppure il Vighèt è invecchiato due anni in legno, viene da una resa bassissima (30 ettolitri a ettaro), è un vino biologico. Ma da sette a 70 dove sta il trucco? Che messaggio riceve un giovane che ha davanti questi due vini? È come se solo il valore economico facesse il valore delle cose. Ecco perché il vino che entra nei centri sociali, come state facendo voi, può essere un modo per spiazzare e rifare il ragionamento. Sulla qualità e sui prezzi. A partire da un discorso di autocoscienza. Di chi produce e di chi consuma. Senza che l'obiettivo unico sia il profitto.

Autocertificazione e prezzo sorgente

Cooperativa Valli Unite, Cascina Montesoro, 15050 Costa Vescovato (Al), tel. 0131 838100, fax 0131 838900, valli.unite@tin.it.

Informazioni generali
vini prodotti: Colli tortonesi Barbera, Dolcetto, Cortese, Rosso Bardigà, Timorasso, Bianco Montesoro, Bianco Allegretto e Rosato Rosatea
superficie azienda (vitata): 16,50 ettari
proprietà dei terreni: 30% della cooperativa e 70% in affitto
consulenti: Gianni Forte, tecnico agrario
numero lavoratori fissi: 15 soci lavoratori e 4 persone salariate
numero lavoratori stagionali: 13
numero medio bottiglie prodotte: 50.000

principi e idealità cui si è ispirato il produttore: socialità, rispetto per la natura e trasparenza

Informazioni relative al vino più significativo per il produttore
vino simbolo dell'azienda: Vighèt
gradazione alcolica: 14°
caratteristiche (biologico, biodinamico con o senza certificazione, altre particolarità): biologico certificato Icea
zona vitivinicola e microzona: Colli tortonesi
nome vigneto (*cru*): Al monte – in Amarena
estensione vigneto: 1,5 ettari
suolo: franco limoso argilloso
esposizione: sud, sud-est
altitudine: 350 mt s.l.m.
età delle viti: 40 anni
cultivar: barbera
forma di allevamento: guyot
numero gemme per pianta: 7 o 8
produzione per ettaro: 40 quintali
produzione per ceppo: 1, 250 kg
trattamenti in vigna e loro frequenza (diserbanti, antibotritici, antimuffe, insetticidi, idrossido di rame, zolfo): piretro (una volta l'anno); rame (cinque volte l'anno) zolfo (tre volte l'anno)
modalità di vendemmia (manuale, meccanica, altro): manuale
modalità di pigiatura: soffice
modalità di pressatura: soffice
tempo di macerazione: da 8 a 12 giorni
alloggiamento del pigiato: acciaio, legno, cemento
tempo e modalità di affinamento: un mese cemento, 20 mesi legno
uso solforosa/solfitaggio (indicare in quale fase e la quantità): 30-40 mg al litro
uso filtraggi e illimpidimento (indicare quali materiali): cellulosa
ricorso ad aumento del grado alcolico: no!
uso di lieviti: no!
provenienza dei lieviti: –
uso di mosto concentrato rettificato: no!
uso di additivi (quali): albume d'uovo

Prezzo sorgente (bottiglia) del vino indicato: 8,39 euro
(al 3 aprile 2004 per l'annata 2001).

I segreti delle cose

Giuseppe Mazzocolin, Fattoria di Felsina

La cognizione della qualità e del gusto di cui scrive Gino Veronelli nel suo *Manifesto in progress* ha, per un agricoltore responsabile, un ruolo fondamentale nella nuova cultura dell'olio d'oliva.

È proprio l'esperienza sensoriale e di piacere che permette di rievocare, anche involontariamente, il magico momento della raccolta nel quale acquistano significato tutte le fasi della filiera produttiva.

Per questo non è un gesto qualsiasi quello di raccogliere le olive, ma un atto consapevole. I contadini più anziani aggiungono con le loro mani una nota di mistero e di bellezza. «*La beauté est une promesse de bonheur*». La promessa che l'innamorato scorge sul volto che ama.

Non è divagazione questa, perché anche le stesse ragioni scientifiche emergono dal fondo dell'esistenza per spiegare «i segreti delle cose». Così comprendiamo che le olive, distinte per cultivar all'inizio dell'invaiatura, sono in relazione stretta con l'oliveto e con il terreno circostante che ogni cultivar ha il compito di interpretare.

Le caratteristiche organolettiche, il carico di polifenoli, la fragranza del prodotto sono già lì sulla pianta in attesa dell'immediata estrazione della sola polpa da preservare senza contatto con l'aria in un ambiente sano e a temperatura controllata.

Ogni campo, ogni particella – come si è potuto rilevare – costituisce elemento di distinzione e riconoscibilità. Poter dare vita a tre *terroir* per ciascuna delle quattro cultivar in produzione nella stessa azienda è motivo di infinita gioia.

Non è utopia, ma autentico realismo credere che l'Italia con le sue cinquecento cultivar e gli infiniti *terroir* di cui dispone potrebbe promuovere la più straordinaria valorizzazione economica del nostro tempo. Semmai l'utopia è di segno contrario, credere di poter fare l'olio senza le olive. Proprio così, quello che nel mondo si percepisce dell'olio d'oliva non è nient'altro che la sua indegna rappresentazione: deve essere incolore, inodore, insapore e prestarsi a tutte le opportune varianti.

Ma lo sanno gli italiani che ne beneficerebbero la loro salute, la qualità della vita, il paesaggio, il lavoro di tutti? Ma chi ha detto che non si può fare e che il milione e oltre di olivicoltori deve assistere impotente alla svalutazione di un bene di importanza primaria per l'economia del nostr paese?

Certo, ora se ne sta parlando molto, ma i cambiament. sono più di superficie che di sostanza. Fino agli anni Sessanta e Settanta dello scorso secolo l'olio si faceva, più o meno bene, in quasi tutte le regioni, ma le olive erano nostre e l'olio, con sale e pane, era un alimento disponibile anche per i più poveri. Invito a rileggere, a proposito, una pagina di *Napoli milionaria* del 1947 dello scrittore Giuseppe Marotta e anche a non dimenticare le parole di Rocco al fratello più piccolo in quella scena di grande tensione emotiva del film di Luchino Visconti *Rocco e i suoi fratelli* (1960) su una famiglia di emigranti lucani a Milano: «Ricordati Luca... che quello è il nostro paese... il paese delle olive e del mal di luna... e degli arcobaleni...».

Cosa è successo dopo? Siamo forse diventati più poveri? Non è soltanto la storia patria che dobbiamo interrogare, ma certo non siamo riusciti a valorizzare, per dir così,

«dal basso», quell'agricoltura contadina di millenarie tradizioni che, assieme all'artigianato delle nostre botteghe, era il presupposto di un'economia in equilibrio con il paesaggio, il clima, l'arte, la cultura cioè i beni imprescindibili del nostro paese.

Amministrare bene lo spazio da riservare all'industria, portatrice, certo, anche di migliori condizioni di vita, doveva essere compito di una classe dirigente all'altezza delle sue responsabilità. Così oggi il tema dell'olio, accanto ai tantissimi della nostra agricoltura, ci porta a riflettere sulla storia degli ultimi cinquant'anni. Non ci sono risposte da dare, ma le domande affiorano tutte le volte che, in vario modo, emerge, nella vita privata e pubblica, una richiesta di senso.

Forse quell'atto di raccogliere le olive porta in sé la risposta che cerchiamo ed è proprio la sola cosa che non ci possiamo permettere perché sembra davvero che costi troppo. Lavoriamo, così, per pagare la bolletta riservata alle guerre preventive, ma non ci possiamo permettere, nel bilancio famigliare, l'alimento basilare della nostra vita.

«Costa troppo», certo, perché la nostra manodopera si confronta con un sistema economico, ormai planetario, che accumula vertiginose risorse finanziare spesso in stretta relazione con l'industria degli armamenti che è poi un'industria che produce, su larga scala, armi di distruzione di massa.

Ne siamo ormai consapevoli: l'astrazione «lavoro» è, molto più spesso di quanto si creda, un concetto che descrive l'erogazione di energie vitali per scopi imposti dall'esterno. Come si può vivere così? Un'azione è significativa quando lo è davvero sul piano esistenziale, a cominciare dai momenti più semplici della vita quotidiana. Da ogni latitudine, all'interno di ogni ceto sociale, emerge con forza l'esigenza, improrogabile per ogni essere umano, non di vivere meglio, ma di vivere bene.

Una cultura di impostazione produttivistica e ispirata

solo da logiche di consumo è destinata a collassare per entropia, del tutto impotente a gestire l'infinita complessità dei problemi irrisolti del nostro tempo.

L'economia ha senso, allora, solo se è parte di un progetto umanistico. Ogni popolo, a qualsiasi livello evolutivo, è in grado di corrispondere a questa verità se immette nella storia comune di una società globalizzata le più belle risorse umane e culturali della propria terra. Così, per tornare al tema accennato all'inizio con una nuova citazione conclusiva: sarà la bellezza a salvare il mondo.

Giuseppe Mazzocolin, Fattoria di Felsina, via del Chianti 101, 53019 Castelnuovo Berardenga (Si), tel. 0577 355117, fax 0577 355651, felsina@dada.it (ricordiamo che Fattoria di Felsina produce olio d'oliva monocultivar denocciolato e vini).

Custodi nomadi

Paola Leonardi e Walter Loesch, Terra d'Arcoiris

L'esperienza del Leoncavallo è stata coinvolgente a tal punto da richiedere una pausa di riflessione e silenzio. Già dal 1984 abbiamo operato la scelta della vendita diretta per commercializzare i nostri prodotti, lo avevamo appreso nell'azienda biodinamica in Svizzera dove eravamo stati a lavorare nel 1981, per imparare questo metodo di «coltivazione». Dunque da circa 12 anni noi occupiamo tutte le domeniche andando a vendere i nostri prodotti nei mercatini del biologico a Firenze (Fierucola del pane), a Roma (Di Sana Pianta), e Perugia (Bio-Umbria Art), per un totale di 5 mercatini al mese. Con i nostri clienti (trovo offensivo il termine consumatore o consumo parlando di cibo) abbiamo praticato il prezzo alla fonte. Abbiamo aiutato a crescere saperi e consapevolezza indirizzati verso un'alimentazione sana e di qualità. Fino a 30 anni fa la spesa per il cibo rappresentava il 50% della spesa totale, oggi in Italia rappresenta l'8% per calare in Germania fino al 3%. Se da un lato, in tutti questi anni, abbiamo vissuto in una continua gratificazione, raccogliendo consensi, o anche critiche che ci hanno aiutato a migliorare, stabilendo con i nostri clienti un rapporto di reciproca fiducia e sostegno, costruendo insieme quella cultura della cura di sé e dell'ambiente, dall'altra ci troviamo spesso di fronte a forze politiche che ci hanno reso difficile la praticabilità delle piazze. Anche in questo preciso momento,

stiamo discutendo con il Municipio di Roma, che ci nega (dopo otto anni di permessi accordati) le piazze, perché richieste anche da altre categorie, artigiani o antiquari, quindi per giustizia non le concede a nessuno.

Sulle autocertificazioni, da sempre le pratichiamo in questi mercatini sia per la descrizione di prodotto biologico, che per i metodi di trasformazione e per descrivere tutte quelle pratiche agronomiche, che distinguono una coltivazione biologico-industriale da una di rispetto ambientale. A causa di questa scelta, rimaniamo però esclusi dai circuiti delle enoteche o dei ristoranti, che considerano concorrenza sleale la nostra presenza sul territorio. Dopo il Leoncavallo ho provato a spiegare il principio del prezzo sorgente ad alcuni di loro, ma la risposta è stata «Il prezzo del vino deve essere almeno raddoppiato per rientrare delle spese». Siamo in pieno accordo con le considerazioni in merito a disciplinari e marchi di ogni genere, per questo motivo abbiamo richiesto all'Arsia (Agenzia Regionale di Sviluppo Agricolo), di farsi portavoce presso l'Ue dell'abolizione del Marchio del Biologico a favore di un controllo, su campo, del prodotto e delle coltivazioni in tutte le loro fasi. *(Paola Leonardi)*

Quando nell'autunno 1987 abbiamo trovato quel pezzo di terra sulle colline occidentali della Val di Chiana alle porte di Chianciano Terme non sapevamo niente di viti e di come si fa il vino. Vivevamo di apicoltura in giro per il sud della Toscana dal 1981. La fortuna volle che un operaio anziano dell'azienda, Agostino Ciuchi, è rimasto con noi a farci da guida, e seguendo lui e la nostra curiosità e sete di conoscere abbiamo imparato a prenderci cura della vigna. Il vino è venuto qualche anno dopo per necessità di valorizzare la nostra uva, che di anno in anno migliorava, ma non veniva sufficientemente remunerata dalla Cantina Sociale. L'uva migliorava, perché appena arrivati abbiamo convertito subito al metodo di coltivazione biologica, pochi concimi i primi anni e dal 1993 abbiamo smesso del tutto la concimazione

della vigna. Dal 1990 teniamo un inerbimento completo e spontaneo, l'erba cresce alta, matura e si risemina da sola. Prima della vendemmia schiacciamo e trinciamo tutto per esigenze di lavoro. Malgrado tutti i pronostici di agronomi e tecnici abbiamo da lamentare sempre meno attacchi di peronospora e oidio, così da ridurre le dosi di rame metallo a 75-100 grammi a ettaro per ogni trattamento e con quattro, cinque trattamenti all'anno manteniamo l'impiego di rame a livelli talmente bassi (470 grammi di rame per ettaro all'anno dal 1997 al 2003) che bisognerà rivedere qualcosa riguardo alla natura del rame nei sacri testi di fitopatologia. Lo zolfo in polvere assolve egregiamente le sue funzioni antioidiche e anche lì forti riduzioni sono possibili. Nel vigneto inerbito e ricco di vita varia i fitoseidi trovano un habitat talmente favorevole, che ci pensano loro per noi a tenere la popolazione di tignoletta sotto alla soglia di danno. Per fare il vino abbiamo chiesto consiglio alla nostra amica viticoltrice Fiammetta Inga che dal 1975 conduce con perizia e coraggio il Podere Marella a Castiglione del Lago, da dove escono degli splendidi vini, e che ci ha impartito alcuni insegnamenti fondamentali. Facciamo vino da poco più di dieci anni e le insicurezze e le questioni aperte sono tante, per esempio sull'impiego dei lieviti, della solforosa, *barriques* o botti grandi ecc. La vigna più vecchia, impiantata nel 1968 è composta dal tipico miscuglio del Chianti di quell'epoca: sangiovese, canaiolo, malvasia nera e bianca, trebbiano e un po' di grechetto – chiamato pulcinculo – qualche vite di mammolo, di foglia tonda, di cigliegiolo e occupa tre ettari e mezzo. Nella vigna nuova impiantata dal 1999 al 2001 la maggior parte delle viti appartengono al sangiovese, in più abbiamo messo syrah, merlot, ciliegiolo, foglia tonda, mazzese e malvasia nera. A parte merlot e syrah si tratta di vitigni più o meno autoctoni che nel nostro territorio sono in grado di esprimersi al meglio. Vedremo. Con sette ettari e mezzo pensiamo di aver raggiunto una superficie vitata sufficiente per ammortizzare al meglio gli investimenti ne-

cessari per la cantina e la gestione dei vigneti. Su altri quattro ettari e mezzo nel 1991 abbiamo piantato alberi di frutta, peschi, prugne, ciliegie, pere e soprattutto mele. Nella scelta delle varietà abbiamo tenuto presente prima di tutto il sapore, poi la rusticità e la resistenza alle principali avversità crittogame, e possiamo dire che i nostri clienti dei mercatini biologici apprezzano molto la frutta che cresce sulla nostra terra, dalla più antica Annurca alla più recente Goldrush, dalla Coscia di Monaca alla Stanley per dirne qualcuna. Di ulivi alleviamo un migliaio di piante in maggioranza giovani su tre ettari di superficie. L'olio è buono quanto poco. Nei 13 ettari di seminativi si alternano prati, cereali vari, legumi come ceci e cicerchie. Il bosco per ora sta lì a invecchiare, fa ombra e dà riparo a tanti uccelli che per dessert e non solo vengono a mangiare la nostra frutta. Copre circa otto ettari del nostro podere e nei nostri progetti si trasformerà da un bosco ceduo invecchiato in «un bosco da mangiare» secondo le indicazioni della più autentica permacoltura. E poi ci siamo noi, un po' nomadi nell'indole, un po' custodi nei fatti di un pezzo di terra toscana, stranieri quanto basta per non essere scontati, perennemente scontenti dell'andazzo generale di quella che ha il coraggio di chiamarsi la nostra civiltà, che si dimostra però incapace di impedire che tutto sia ridotto a merce, anche la conoscenza. Così il nostro impegno di appropriarci di quelle capacità politecniche, che caratterizzano la vita dei contadini di ogni parte del nostro pianeta e vorrei dire anche di ogni tempo, e la comunicazione orizzontale di questa esperienza, ci sembra di costituire un altro filo di paglia a cui aggrapparsi durante il diluvio prossimo futuro. *(Walter Loesch)*

Autocertificazione e prezzo sorgente

Terra d'Arcoiris di Leonardi Paola e Loesch Walter, Strada della Maglianella 5, 53042 Chianciano Terme, terradarcoiris@libero.it 0578/60270.

Informazioni generali

vini prodotti: Chianti Colli Senesi, Chianti Colli Senesi Riserva, Chianti Superiore, Vigna del Trovatore ITG

superficie azienda (specificare il vitato): 7,3 ettari

proprietà dei terreni: Leonardi e Loesch

consulenti: Jean Natoli

numero lavoratori fissi: 0

numero lavoratori stagionali: 2

numero medio bottiglie prodotte: 12000

principi e idealità cui si è ispirato il produttore: Nel 1987 scrivevamo sul nostro biglietto da visita: «La ricchezza delle popolazioni vegetali e animali, l'armonia tra natura e cultura sono i criteri fondamentali del nostro lavoro. Il tempo libero sarà per gli ospiti del nostro agriturismo l'occasione di godere di tutto ciò».

Siamo coscienti del fatto che le parole sono pazienti, per cui lasciamo alla verifica in campo la sentenza. I montanari del Perù seminano da migliaia di anni il granturco, prendendo sia i semi grandi, che quelli piccoli, sia quelli venuti regolari, che quelli venuti storti.

Informazioni relative al vino più significativo per il produttore

vino simbolo dell'azienda: tutti

gradazione alcolica: da 13,5 a 15

caratteristiche (biologico, biodinamico con o senza certificazione, altre particolarità): biologico certificato da Bioagricert,con totale assenza di concimazione, inerbimento totale da 14 anni, impiego di rame all'anno di media 470g/ha

zona vitivinicola e microzona: zona estremamente favorevole all'allevamento della vite, testimoniato anche dai recenti ritrovamenti archeologici di una fattoria tardoetrusca del 200 a.C. con attrezzature da vinificazione nell'immediata vicinanza del nostro podere (poggio Bacherina)

nome vigneto (*cru*): vari

estensione vigneto: in totale 7,3 ettari

suolo: di varia natura, da tufaceo a medio impasto fino ad argilloso

esposizione: prevalente a est, sud-est

altitudine: 350 mt s.l.m.

età delle viti: 3,5 ettari impiantati nel 1968; 3,7 ettari dal 1999 al 2001

cultivar: Sangiovese, Canaiolo,Malvasia Nera, Malvasia Bianca, Trebbiano toscano, Foglia Tonda, Mazzere, Cigliegiolo, Merlot, Syrah

forma di allevamento: Guyot, Cordone speronato bilaterale

numero gemme per pianta: 12-15

produzione per ettaro: non dichiarata

produzione per ceppo di media una bottiglia per ceppo

trattamenti in vigna e loro frequenza (diserbanti, antibotritici, antimuffe, insetticidi, idrossido di rame, zolfo): di media 4-5 trattamenti antiperonospora con formulati di rame (solfato tribasico, ossicloruro, idrossido) con un utilizzo di non più di 500 g di rame metallo per ettaro all'anno, zolfo sia bagnabile che scorrevole da tre a quattro trattamenti all'anno

modalità di vendemmia (manuale, meccanica, altro): manuale in cassette

modalità di pigiatura: diraspatura e pigiatura leggera

modalità di pressatura: soffice con pressa verticale idraulica

tempo di macerazione: da 10 a 18 giorni

alloggiamento del pigiato: in vasche d'acciaio

tempo e modalità di affinamento: da uno a due anni in legno, in acciaio e in bottiglia

uso solforosa/solfitaggio (indicare in quale fase e la quantità): 2,5 g/ql di mosto prima dell'inizio della fermentazione, altri 2 g a fine della malolattica, in seguito in base alle esigenze per l'affinamento e la conservazione, in genere imbottigliamo con circa 40 di totale e 20 quando è tanto di libera

uso filtraggi e illimpidimento (indicare quali materiali): filtraggio all'imbottigliamento K7, chiarificanti ove ritenuti necessari, bentonite, albume d'uovo delle nostre galline

ricorso ad aumento del grado alcolico: abbiamo il problema opposto

uso di lieviti: con preparazione di una vasca di partenza

provenienza dei lieviti: lieviti selezionati commerciali

uso di mosto concentrato rettificato: no

uso di additivi (quali): no

Prezzo sorgente Chianti Colli senesi d.o.c.g. 2001: 6,50 euro; Chianti Colli senesi d.o.c.g. riserva 1998: 9 euro; Chianti colli senesi d.o.c.g riserva 1999: 9 euro; Chianti Colli senesi d.o.c.g riserva 2000: 12,50 euro; I.g.t. Rosso toscano Vigna del trovatore 2000: 22 euro.

Cascine preoccupate combattenti partigiane

Manifesto dei liberi birrai e birraie

La birra che tenete in mano è esplosiva.

L'autogestione, il boicottaggio, la coscienza ecologica sono gli ingredienti base che compongono questa ricetta così poco affine agli «standard di mercato».

Infatti non fomentiamo il *trend* di crescita economica quando andiamo per montagne a raccogliere luppolo selvatico, o quando usiamo il lavoro manuale invece di costosi impianti tecnologici *tout-comfort*.

Ci spiace anche non sprecare così tanto bel petrolio come potremmo, dato che per scaldare l'acqua di cottura usiamo la legna raccolta nel bosco. Così le banche piangono miseria e ci implorano di depositare i vorticosi introiti dei nostri leciti affari su qualche innocente conticino *offshore* alle *Cayman*, oppure in qualche merda di azione per finanziare una guerra dimenticata in giro per l'Africa.

Eppure, nonostante non rispettiamo nessuna delle norme che il mercato vorrebbe imporci, pare che questa birra sia buonissima, anzi, che faccia proprio bene alla salute.

Sarà per la soddisfazione di togliere un poco di ossigeno al mostro *turbo*capitalista, per il sottrarsi a quella prassi che ci fa consumatori e non persone, o per quella precisa sensazione che, lungo questa e altre strade, la bestia finirà con lo schiantarsi a terra con un rantolo.

Nel frattempo godetevi questa birra sapendo come e

perché è fatta così. Veniteci a trovare e *certificate* di persona la nostra *produzione* supplendo alle nostre carenze di *marketing*. Sappiate che non pastorizziamo né filtriamo, perché non ci piacciono le standardizzazioni, e che le bottiglie vuote vanno rese, pulite, per poterle riutilizzare senza sprechi né costi. Consideratelo un progetto comune alle due parti e non un commercio, e potremo continuare a sottrarci al mercato con un prezzo popolare e accessibile a tutti.

Quindi... alla salute!

Kapitalaren aurkako baserritarrak.

Birra Pils con luppoli selvatici, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia.

Cascine preoccupate è un'esperienza di autogestione localizzata nella montagna della provincia di Varese. Info: ilgiobbe@katamail.com; cascinepreoccupate@insiberia.it.

Prezzo sorgente approssimato per un litro di buona birra

Costi espliciti

costo materie prime (malto, acqua, luppolo)	euro 0,30
costo lavorazione (gas, corrente, detergenti, tappi)	euro 0,10
quote ammortamento attrezzature (vasche acciaio, strumentazione)	euro 0,10
tot. costi espliciti	euro 0,50

Costi impliciti

Lavoro birrificazione (produzione 200 litri circa)
– macinazione, riscaldamento acqua, cottura, pulizia impianto circa 12 ore, una persona
– pulizia fusti e bottiglie, imbottigliamento, pulizia e gestione cantina circa 6 ore, una persona

Raccolta luppolo, cernita ed essiccamento
– per un litro di birra si usano 3-5 grammi di luppolo, il prez-

zo di mercato si aggira sui 20 euro/kg. Una settimana di lavoro in cinque persone ha fornito circa 12 kg di luppolo selvatico.

Raccolta legna per riscaldamento acqua di cottura
non quantificabile

Distribuzione
– è un impegno fisso con cadenza settimanale che non ci pesa fare, visto che portiamo la birra solo dove ci va. Neanche il costo di trasporto è calcolato.

Tot. ore lavoro, ma molto approssimato per difetto
circa 20 ore, una persona

Prezzo vendita (da noi o per gruppi d'acquisto): 2,00 euro

Ciò significa che, *calcolando solo le ore di lavoro della birrificazione* e che in una birrificazione produciamo 200 litri di birra, riceviamo circa 300 euro per 20 ore di lavoro (15 euro/ora), dovendo però ancora distribuirla e con una *capacità massima di produzione di 600 litri mensili.*

Ovvero in fin dei conti il nostro reddito massimo dovrebbe essere di 900 euro al mese da dividere tra chi lavora (dalle due alle quattro persone).

Inutile dire che nessuno però, chissà come mai, ha visto più di 300, 350 euro al mese. Questi sono i soldi su cui contiamo per vivere.

Ecco invece alcuni esempi di ricarico che fanno nei centri sociali (nessun privato vende la nostra birra per averne un guadagno personale).

Ernesto e le formiche rosse, Laveno	2 euro il mezzolitro
Cs Kinesis, Tradate	2 euro bottiglia da 66 cl
Csa Baraonda, Segrate	2,5 euro il mezzo litro
Reload mindcafé, Isola, Milano	3 euro bottiglia da 66 cl.

Eclissi della natura

Gianni-Emilio Simonetti

Partiamo dall'eclisse della natura. Nel corso dei secoli l'arte l'ha abbandonata, la filosofia l'ha ignorata, quando non l'ha disprezzata, la tecnica e le sue ideologie – a cominciare da quella del progresso benefattore dell'umanità – hanno cercato di dominarla. Infine, i positivismi hanno preteso di liquidarla come un'anticaglia metafisica.

Il risultato, oggi, è che il termine natura è polisemico e ognuno lo addomestica come gli pare.

Così, la natura non è più una *realtà oggettiva,* ma un'idea forgiata in modo tale da essere intesa come un *valore* (e come valore può anche avere un segno negativo!), come un desiderio, come un fantasma. Può valorizzarsi come una merce qualsiasi.

Nella filosofia aristotelica la natura rappresentava l'unità di forma e materia, dove la forma era la sua finalità. Così, la natura era l'inizio e la fine, il fondamento e il risultato di tutte le cose.

I primi problemi nascono nel passaggio dalla *physis* greca alla *natura* latina. La parola natura rinvia infatti alla nascita, al far nascere e così facendo si fa passare in secondo piano la sua condizione di *sostanza,* che dominava nel pensiero greco.

Lo scienziato, il tecnico e l'artista hanno elaborato sulla natura idee divergenti. Oggi si arriva a dire che bisogna se-

guire la natura, così facendo la si riduce a uno spettacolo di esseri e di cose che si dispiega davanti a noi.

Dov'è l'errore?

È che la natura è al tempo stesso il processo e il prodotto, il corso delle cose e il risultato.

La natura non è neanche il mondo o l'universo, perché queste due espressioni non sono dei principi. Di più, mondo e universo sono inseparabili dall'idea di tempo storico, la loro struttura è storica, dunque sono la storia.

Come dobbiamo allora pensare alla natura?

Come una *totalità*. La natura va concepita come l'*insieme estensivo* di tutti gli esseri e di tutti i fenomeni che si dispiegano nello spazio e nel tempo. Oppure come l'*ordine intensivo* che fa di questi esseri e di questi fenomeni delle realtà comprese nell'unità di primi e di ultimi.

Insomma dove c'è la natura, per restare nell'ambito del pensiero occidentale, non c'è il dio dei cristiani! Ma siccome c'è, soprattutto dentro i luoghi comuni, è un pericolo.

Questo vuol dire che la determinazione iniziale della natura è la *totalità*, in questo senso per il materialismo dialettico, «natura», «essere» e «realtà» si equivalgono.

Marx, nell'*Ideologia Tedesca* scrive che l'uomo ha davanti a sé una natura storica e una storia naturale, cioè un tutto in cui non c'è spazio per i dualismi che Engels denuncia nella *Dialettica della natura* quando stigmatizza l'inutilità dell'opposizione uomo e natura inscrivendola nelle dabbenaggini della metafisica idealistica.

Che cosa sostiene di fatto il pensiero marxiano?

Che a partire dal XIX secolo la natura è stata abbandonata alla scienza e all'industria.

Per verificarlo non occorre molto, basta riflettere sul naturalismo in letteratura e sull'impressionismo in pittura. Queste due grandi correnti della cultura occidentale costituiscono un lungo addio alla natura sulla quale poi si specula con la nostalgia, come sanno i lettori di Marcel Proust.

Possiamo dire la stessa cosa in un altro modo, sempre usando Marx. Come Dio ha legittimato il potere della nobiltà, la natura ha legittimato il potere della borghesia.

La natura, diceva Eraclìto, ama nascondersi. Era un modo per ammettere che la natura ha qualcosa di nascosto che ci sfugge. Nel santuario egiziano di Sais c'è una statua di Iside velata. L'iscrizione sul piede di questa statua dice: «Io sono ciò che fu e che sarà, e nessuno ha mai sollevato il mio velo».

Che cosa vuol dire?

Che la forza della natura risiede nella dialettica tra ciò che è visibile e ciò che è invisibile, tra esteriorità apparente e interiorità nascosta.

Cercare di dominare uno dei due termini, come fa da secoli la cultura occidentale, significa votarsi alla sconfitta. (L'aveva capito anche quel fascista di Heidegger quando afferma l'impossibilità di separare la fisica, come scienza, dalla metafisica, come un sapere della fisica).

Da dove nasce l'invisibilità della natura?

Dalla relatività sociale, culturale e storica delle concezioni sulla natura. Una relatività che l'idealismo trasforma in una filosofia della *rappresentazione*.

Una rappresentazione soggettiva, empirica o trascendentale, poco importa.

Non per caso la pittura e la poesia hanno cercato di convincerci che esistono tante nature quanti sono gli sguardi.

Non per caso il principio dell'etologia, di un *Umwelt* per ogni specie, è oggi usato per convincerci che la natura è uno spazio di proiezioni dell'immaginario.

Ma, come diceva Jean Rostand: «Le teorie passano, le rane restano». E chi resta resiste!

Ma proviamo ad arrivare alla relazione uomo/natura e ai luoghi comuni che l'avvelenano.

L'insieme delle pratiche agricole dell'antichità – lavori, riti, comportamenti, usi – esprimevano una precauzione, quella di *intercedere una benevolenza*.

Tutte le pratiche moderne, invece, sono finalizzate, comprendono un senso politico e implicano dei valori con funzione d'indirizzi.

In questo modo e fino a un certo punto la natura costituiva l'ambiente dell'essere umano ed era l'oggetto di un continuo lavoro di figurazione e di simbolizzazione. In pratica la natura comprendeva i modi di pensare gli aspetti affettivi della persona, era al tempo stesso oggetto di conoscenza e idea, immagine e sorgente di emozioni, non esisteva nessun dominio della cultura che non si confrontasse con essa, dalla tecnica all'arte, dalla religione alla cucina.

In questo senso possiamo dire che l'affettività umana era sostanzialmente formata dall'amore per la natura, il rispetto della natura, la nostalgia della natura.

(Non è un caso che per migliaia di anni l'uomo primitivo abbia disegnato sulle pareti delle grotte degli animali prima ancora di disegnare se stesso).

L'amore per la natura è metonimico. Amiamo la causa in nome dell'effetto. Di fatto, non si ama tutta la natura, non si amano tutti gli animali.

Per il nostro *habitat* quotidiano l'invisibile è inesistente. La natura non si presenta come un insieme indifferente di elementi e di parti, perché una feroce gerarchia comanda i bisogni, gli interessi, il gusto, i costumi, le idee, i pregiudizi e i fantasmi. Noi chiamiamo natura un'infima parte della totalità indefinita nell'ignoranza di tutto il resto.

Rispetto alla natura tre modi di essere si sono succeduti e intrecciati nella storia. L'uomo è stato *abitante*, *proprietario* o *protettore*.

L'uomo abitante considerava l'uccisione degli abitanti della natura, nessuno escluso, un crimine che faceva precedere da riti di purificazione.

Integrava la forma ai materiali, la sua casa era un'escrescenza, una costruzione, non un edificio.

Venerava la natura come una madre e la festeggiava.

Non per caso tutte le feste all'origine riguardavano av-

venimenti che concernevano la natura. La storia che ha finito per imporre le sue commemorazioni è una svolta assolutamente recente.

L'umiltà guidava l'abitare. Lo suggerisce l'etimo di umiltà, che rinvia all'espressione latina di *humus*.

Il ritorno alla natura era per l'abitante della terra un'illusione. Ulisse che ritorna non è più lo stesso Ulisse, Itaca non è quella che ha lasciato partendo.

L'uomo proprietario è quello a cui Dio ha dato il potere di domesticare il mondo. Ma non è come ce la raccontano. Preferendo le offerte di Abele, il pastore, a quelle di Caino, l'agricoltore, non solo crea un'ingiustizia che porterà al primo delitto della storia, ma esprime anche l'intenzione di non lasciare la sua creatura proprietaria della terra.

La proibizione a non usare certi alberi – al di là della favola sulla conoscenza che s'invera nelle mele – indica l'esistenza di un conflitto che gli uomini hanno proiettato sulla divinità dopo che era maturato in loro.

A questo proposito Hegel nota, nello *Spirito del cristianesimo e il suo destino*, che l'uomo si sente a casa sua tutte le volte che si scopre come uno straniero nella natura, perché egli non è mai nella foresta, tutt'al più è davanti a essa. Dalla tradizione cristiana l'uomo ha ereditato la cultura come un lavoro, se non una guerra contro la natura. Il combattimento dell'uomo contro la natura ha le sue epopee, dall'*Odissea*, con l'episodio delle sirene, a *Robinson Crusoe*, a *Moby Dick*, a *I lavoratori del mare* di Victor Hugo, all'*Horcynus Orca* di Stefano D'Arrigo. Per non citare le macabre pratiche della tauromachia e del bonsai, dove il «fare» si sostituisce all'«essere» e la natura si trasforma non in ciò che si esplora, ma in ciò che s'inventa.

In questa ottica, un alimento è ben altro di un nutrimento, così come la scienza delle costruzioni non rappresenta un incontro con la natura, ma un semplice sfruttamento dello spazio. Qui, il delirio dell'uomo occidentale non ha limiti. Egli inventa le piante come inventa gli ani-

mali. L'animale cacciato non è più un animale, diventa selvaggina. Ancora, prima di evocare gli organismi geneticamente modificati, ricordiamo perlomeno questo: gli animali domestici sono generalmente di taglia più piccola dei loro antenati selvatici e, tra gli animali domestici, la proporzione delle femmine è sempre maggiore di quella degli esemplari maschi.

La caccia nell'*Ancien Régime* esprimeva, legittimandola, la dominazione sulla natura come una metafora della dominazione sociale, ecco perché il bracconaggio è sempre stato punito severamente. Potremmo dire come regola che la dominazione sulla natura è sempre all'insegna o di una distruzione o di un restringimento. L'uso di tagliare la coda e le orecchie a cani e a cavalli è proprio l'espressione patologica di una dominazione, così come il bonsai è la foresta che diventa un ninnolo.

Da dove nasce il pessimismo sui rimedi riformatori?

L'antica alleanza tra l'uomo e la natura è stata spezzata dalle pressioni concomitanti della ricerca scientifica, dell'invenzione tecnica, dello sfruttamento industriale, pressioni rafforzate in Europa dal fattore religioso, cioè, dalla posizione della chiesa di Roma che vede – come dice la *Genesi* – l'uomo sovrintendente dei domini di Dio.

Ma anche Bacone ha le sue colpe. Nel *Novum Organum* definisce l'uomo come l'interprete e il ministro della natura. Interprete rinvia alla conoscenza, ministro rinvia all'azione. In sostanza un'articolazione di teoria e prassi che da Platone arriva fino alla cultura araba e che sopprime ogni principio di *precauzione*.

Notiamo, qui, che nel lessico occidentale l'espressione di *prendere conoscenza* rinvia a un modo di *catturare*, di ridurre a oggetto ciò di cui tratta; dunque è un'espressione della *volontà di potenza*. In altri termini, il sapere primitivo non mirava alla dominazione, la conoscenza scientifica sì. Senza essere passatisti, la rivoluzione scientifica moderna rimpiazza i misteri con i problemi e i miti con le leggi fisi-

che e questo sarebbe un bene se l'economia dei paesi ricchi dipendesse ancora dalla natura, ma non è più così e non devono, questi paesi, neppure riconoscerla.

Volete una facile metafora di tutto ciò?

Il primo e l'ultimo giorno dell'uomo non si consuma più sotto la luce del sole, ma sotto quella delle lampade di un ospedale. La tecnica ci fa nascere, ci fa vivere, ci fa morire e, in più, ci toglie ogni libertà. Ma non è finita così, Prometeo è diventato anche Pigmalione, perché la tecnica ci fa sognare e ci fa godere, alla sua maniera. Rovinandoci.

L'uomo protettore rappresenta un radicale cambiamento. Ralph Waldo Emerson il secolo scorso aveva capito che il paesaggio non appartiene a nessuno, così come nessuno possiede l'orizzonte.

L'uomo da sempre debole di fronte a una natura forte si scopre, oggi, troppo forte davanti a una natura indebolita fino al collasso. Di fatto, l'uomo ha perduto la natura e non la ritroverà mai più, per la semplice ragione che non è mai esistita. Come aveva notato Claude Lévi-Strauss, la natura non la si riconosce finché non la si è perduta.

Fino a poco dopo la rivoluzione industriale la natura aveva un merito, era capace di rinnovarsi. Oggi le grandi trasformazioni della natura ci arrivano sempre sotto la forma d'informazioni catastrofiche. Perché?

Tutte le culture in genere facevano della natura la casa dell'uomo. L'Occidente, invece, ha visto in essa il proprio dominio, un possedimento. Non bastano i giardini all'inglese per rimediare ai disastri compiuti, le ragioni dell'immaginario non sono mai quelle della scienza.

Facciamo un esempio. Ancora oggi si parla di protezione dell'ambiente, non di protezione della natura. La globalizzazione, poi, ha espanso questo ambiente a tutta la terra.

I più avvisati oramai parlano di «vulnerabilità critica», ma cosa significa?

Che l'uomo non può più permettersi di esercitare sull'ambiente il massimo della sua potenza.

La protezione dell'ambiente si configura sempre come una *conservazione* o un *restauro*.

A questo proposito sembra che l'arte e i musei siano serviti da paradigma. In questo c'è una piccola verità, noi oggi ci poniamo nei confronti della natura come gli antichi si ponevano nei confronti dell'arte. In altre parole, non sappiamo se ci conviene di più sacrificare il progresso alla conservazione o la conservazione al progresso. Così, nell'attesa, si progettano parchi e riserve che, a ben guardare, non sono né una forma di conservazione, né una forma di protezione, ma laboratori di osservazione. Sono luoghi del resto, come dicono i francesi, destinati soprattutto alla *promenade*, al *divertissement* e al *loisir*.

Sono luoghi dove l'illusione dell'autenticità fa il paio con l'illusione del santuario. Nel primo caso l'illusione è di preservare un pezzo di paradiso terrestre. Nel secondo caso, l'illusione sta nel pensare di piazzare definitivamente fuori dal mondo frammenti di natura.

Spesso il sogno degli ecologi rivela come l'uomo ha bisogno d'illusioni per allontanare da sé le immagini delle sue devastazioni.

Gianni-Emilio Simonetti, artista-teorico-rivoluzionario, ha partecipato al movimento situazionista, ha pubblicato brucianti pamphlets, tra cui *...ma l'amor mio non muore*, *L'agonia e i suoi sarti* e, il recentissimo, *La domesticazione sociale* (DeriveApprodi); ha preso parte all'esperienza artistico-politica di Fluxus, all'avventura Cramps/Multipla e, nel campo delle culture materiali, ha ideato la rivista «La Gola».

Il valore complesso delle varietà tradizionali e locali

Massimo Angelini

Tradizionali e locali

Le varietà, le popolazioni e i cloni di piante agricole si possono definire *tradizionali* quando, nel tempo delle generazioni, sono coltivate in un luogo con continuità e in quel luogo sono note con almeno un nome proprio.

Sono tramandate per consuetudine familiare o comunitaria e si caratterizzano per il passaggio da una generazione all'altra, da madre a figlia, di mano in mano: ed è proprio l'atto della consegna che dà senso alla parola «tradizione» (da *trans* + *dare*). Non fa differenza l'ampiezza del luogo di coltivazione (esteso quanto una parrocchia, una valle o una regione), né la durata della continuità (due o più generazioni), e neppure la qualità del nome con il quale sono note (di origine dotta o dialettale, coniato o alterato dalla fantasia), perché il nome della notorietà – il nome riconosciuto e usato dalla gente – è sempre quello vero: la sua presenza nel lessico comunitario è di per sé prova del legame locale ed è indizio di una relazione intessuta di memoria e identità.

In quanto «tramandate e note», possono essere *tradizionali* le vecchie varietà *commerciali*, tendenzialmente stabili per forma e comportamento, spesso di origine nota e diffuse su scala extralocale. Se vuoi alcuni esempi, pensa al frumento *Inalettabile di Vilmorin* (1885 circa, in alcune

località della Liguria, noto come *Gamba de fero*), al pomodoro *Re Umberto* (1890 circa, anche *Pendin*), alla patata *Tonda di Berlino* (1922, anche *Giana* o *Deberlinn-a*); a maggior ragione, sono *tradizionali* le varietà *locali*, quelle di origine spesso ignota che, riprodotte e tramandate nella continuità del tempo e in un luogo, hanno acquisito una forma, un comportamento e, a volte, anche un gusto particolari di quella terra e forse di nessun'altra. Alcune varietà *commerciali* – quando sono coltivate e anche riprodotte continuativamente in un luogo – dopo molti anni possono assumere caratteristiche di forma e comportamento differenti da quelle originarie ed essere considerate, a buon diritto, *locali*.

...non risorse genetiche, ma patrimonio varietale!

Le varietà locali non sono solo il risultato di una risposta adattativa alla pressione ambientale, ma anche un prodotto culturale, derivante sia dall'attività di selezione curata dagli agricoltori nel tempo lento per privilegiare alcune caratteristiche – forma, resistenza, qualità alimentare, produttività – rispetto ad altre, sia dall'azione di addomesticamento perseguita attraverso pratiche colturali spesso socializzate e condivise in ambito locale. Tutto ciò fa di quelle varietà un deposito di consuetudini e conoscenze, ne tradisce la natura di parziale «manufatto» e – sapendoci leggere l'alfabeto del tempo – di documento.

Pensarle come pura risorsa genetica è molto riduttivo. E ridurre la percezione di una varietà al suo corredo genico rende in qualche misura ingannevole ogni attività di conservazione; così come sarebbe ingannevole pensare di tenere in vita una persona – me e te che leggi – mantenendone il genoma in crio-conservazione!

Le varietà tradizionali – quelle locali, in modo particolare – vivono in stretta relazione con le conoscenze agronomiche, le ricette di cucina e con la modellazione del paesaggio; nel tempo hanno accompagnato le doti matrimo-

niali, la diffusione della lingua madre, la mobilità e la nostalgia degli emigranti, fino a diventare, per le comunità dei luoghi entro i quali si sono caratterizzate, uno «specchio» identitario nel quale potersi riflettere e riconoscere. Hanno contribuito a mantenere salde le catene degli affetti, e di queste mi tornano alla mente alcuni esempi: sulla montagna piacentina c'è chi per cinquant'anni ha riseminato lo stesso seme portato in dote dalla moglie, come per ricelebrare ogni anno il matrimonio; ricordo operai calabresi – ex contadini – emigrati a Genova, che ostentavano i loro broccoli in mezzo all'orto per dichiarare un'appartenenza e riprodurre un frammento di casa; è piuttosto comune trovare chi conserva alberi da frutto non per ciò che producono, ma come eredità dei propri vecchi.

Il valore delle varietà locali è incomprensibile se non si tiene conto del contesto di luogo, tempo e comunità che le ha rese e le rende ciò che sono, così come il significato di una parola è incomprensibile fuori dalla frase in cui è inserita. In altri termini, si preserva e si valorizza il patrimonio varietale se si preserva e valorizza il contesto rurale nel quale si è formato e coevoluto. Fuori da questo contesto, dalla priorità del ruolo e dell'interesse degli agricoltori, dai processi di conservazione dinamica del quale essi sono protagonisti (*on-farm conservation*), restano solo oggetti amatoriali, da collezionisti, soprammobili da orto o cimeli da museo, esercizio di buoni sentimenti o puro supporto di informazioni genetiche: e considerare così le varietà locali è riduttivo e, in un certo senso, ingannevole.

Tuttavia, da anni constato che gli aspetti legati alla storia e alla cultura delle comunità, di solito, sono ignorati da chi istituzionalmente si occupa di biodiversità, o sono trattati come espressioni di folclore e curiosità; per chi trascura il contesto storico e comunitario delle varietà locali conta soprattutto la conservazione dei loro geni che inizia e finisce nelle banche del germoplasma e negli istituti di ricerca. Ma quello «genetico» rischia di essere un approc-

cio astratto e ingenuo, perché, per esperienza, so che intorno alla biodiversità non nasce coinvolgimento, né riconoscimento di valore politico, e neppure creazione di un volano economico se si trascurano i legami storici e comunitari.

Ripensando le varietà locali in funzione del contesto ambientale e comunitario dal quale sono generate e che a loro volta contribuiscono a rigenerare, si potrebbe ancora osservare che quando una comunità rurale cessa di esistere (in quanto di essa non resta neppure un solo testimone), viene meno anche il senso della loro conservazione: ciò che di esse resta è solo un relitto museale o il puro supporto materiale per operazioni di tecnologia sementiera o genetica. Davvero poco. In funzione di quel contesto, ai fini della conservazione delle varietà locali come patrimonio, se è vero che le comunità rurali possono fare a meno delle banche del germoplasma, è altrettanto vero che, senza quelle, queste sono come obitori.

Una nota sul caso genovese

Sulla base di questi principi, spesso enunciati ma anche elusi, nell'entroterra di Genova, dal 1996, è stato organizzato un lavoro collettivo di tutela e valorizzazione economica, inizialmente centrato sul recupero di alcuni cloni tradizionali di patata e ora esteso ad altre orticole, con un progressivo coinvolgimento di agricoltori e punti di vendita che, negli anni, ha generato un circuito commerciale – ancora ristretto ma di crescente importanza – e un volano di immagine e informazione sui temi della biodiversità (vedi www.quarantina.it). Le riflessioni sul significato e sul valore del patrimonio varietale, nell'esperienza genovese, sono divenute l'asse di una duplice comunicazione, rivolta ai produttori e ai consumatori, per dare ai primi consapevolezza di titolarità per ciò che coltivano e ai secondi consapevolezza di valore per ciò che acquistano. Questa esperienza rappresenta un esempio di recupero

produttivo, dai costi ridotti, *basato sul ruolo protagonista degli agricoltori e delle comunità locali e su una gestione economica che privilegia il loro interesse.*

La priorità del ruolo e dell'interesse degli agricoltori è la condizione affinché la salvaguardia della biodiversità e della cultura rurale non sia solo un'occasione per distribuire risorse a università, consulenti e figli della disoccupazione intellettuale, ai nuovi esperti del gusto e del marketing e a chi di questi argomenti ha fatto terra di scorribanda, spesso erosiva, per vendere progetti nati – e talvolta già morti – a tavolino e parole decorative e vuote di pensiero.

Oltre il pubblico, oltre il privato

Se le varietà locali sono patrimonio comunitario, allora la titolarità sui benefici derivanti dal loro uso può riguardare solo le stesse comunità locali che, selezionandone forma e comportamento, le hanno conservate e tramandate.

Ma la titolarità comunitaria sul patrimonio varietale non può essere ricondotta alle categorie del diritto pubblico o privato: essa si inscrive nel medesimo orizzonte nel quale vivono le espressioni materiali, giuridiche e simboliche delle comunità, come sono le consuetudini e gli usi civici, i luoghi della festa e della preghiera, la lingua madre e le reti del pettegolezzo. E gli usi civici, le espressioni culturali delle comunità, le loro risorse e il loro patrimonio, per la loro intima natura non possono essere aboliti né venduti, non appropriati né espropriati. Così le varietà locali, e il potere di riprodurle in autonomia e la facoltà di scambiarle. In libertà e reciprocamente.

Questi sono argomenti sensibili e di viva attualità, proprio ora che si assiste al tentativo di scrivere l'epilogo di un lungo, plurisecolare processo di liquidazione degli ambiti comunitari, fino alla loro cancellazione dall'orizzonte del diritto e, poi, dalla memoria. Le stesse varietà locali sono soggette a una forma particolare di erosione determinata dall'adozione di norme giuridiche che ne legittimano l'ap-

propriazione da parte di privati o l'espropriazione a vantaggio di istituzioni statuali e pubbliche. Ne fornisce un evidente esempio la direttiva Ue 98/95 che, dettando le linee-guida per le leggi sementiere nazionali, dichiara illegittimo il libero scambio (benché gratuito) di sementi e materiale da riproduzione, senza il quale viene meno la possibilità di tramandare le varietà locali per consuetudine comunitaria e, nei fatti, viene meno la possibilità di garantirne la conservazione dinamica nel contesto rurale e locale che a loro conferisce significato e valore.

D'altra parte non basta dichiarare la titolarità delle comunità rurali, senza accordarsi sul significato di comunità locale, senza definire i limiti della titolarità, senza ragionare sul rapporto fra titolarità e tutela. Su questi punti, per proseguire nella riflessione e nel confronto di idee, desidero proporre alcune brevi suggestioni sulla comunità come «compresenza», sul libero scambio delle sementi, su tale scambio come espressione di un diritto originario, e sulla tutela putativa del patrimonio varietale.

L'espressione «comunità locale» non esprime un'unità demografica o amministrativa, ma la compresenza di chi ha abitato e abita un luogo e di chi ne è ospite (provo la tentazione di aggiungere anche: «di *chi abiterà* quel luogo»); dall'impossibilità logica di rappresentare (nel senso della *rappresentanza*, non della *rappresentazione*) la compresenza delle generazioni, deriva l'indisponibilità giuridica del patrimonio e delle titolarità comunitarie, e quindi delle varietà locali, le quali possono essere amministrate collettivamente e trasmesse, ma non appropriate, rinunciate, erose o cedute.

La trasmissione delle varietà locali rientra fra i diritti delle comunità che ne sono titolari, e implica la possibilità di riprodurne liberamente il materiale da propagazione: perciò occorre che siano adottate normative nazionali e regionali che riconoscano *almeno* la facoltà di scambiare direttamente e in ambito locale sementi e materiale da pro-

pagazione autoprodotte nelle aziende agricole familiari e in quantità limitata ai loro fabbisogni.

Tale facoltà di scambio può essere solo riconosciuta per effetto di legge: non può essere oggetto di deroga o autorizzazione, né può essere limitata o vietata, poiché lo scambio delle sementi è una pratica di sussistenza e, in quanto tale, attiene a un diritto originario che precede (e logicamente fonda) la formazione di ogni legge scritta.

Provvisoriamente contraddittorio, ma realista: dove la comunità locale non ha una riconosciuta personalità pubblica, la tutela giuridica delle varietà locali dovrebbe essere esercitata – temporaneamente e in forma sostitutiva – dalle istituzioni locali competenti sull'ambito territoriale nel quale quelle varietà sono state tradizionalmente coltivate.

Massimo Angelini, antropologo, ruralista e coordinatore della rete nazionale per il recupero delle varietà locali. Ha curato il progetto di valorizzazione rurale e agricola della zona del Tigullio, in particolare con l'interessante progetto di reinserimento di cultivar di patate autoctone, come la quarantina. Organizzatore di appuntamenti di riflessione a cui ha invitato Vandana Shiva, Illich, Veronelli e molti altri. Contatti: massimo.angelini@email.it, Rete Luoghi Comuni.

Riruralizzare il mondo

Mariarosa Dalla Costa

Sono giunta a pormi la questione della terra come questione cruciale alla fine degli anni Ottanta dopo un percorso che, durante gli anni ultimi Sessanta e Settanta, aveva avuto al centro prima la grande fabbrica come luogo del lavoro salariato poi la casa come luogo del lavoro non salariato in cui il primo affonda le sue radici. Quindi il lavoro di produzione di merci e il lavoro di riproduzione della forza-lavoro, il lavoro dell'operaio e quello della casalinga nell'organizzazione fordista della società. Si diceva allora: il datore di lavoro con una busta paga in realtà acquista due lavoratori, l'operaio e la donna casalinga dietro di lui. In ombra rimaneva ancora il lavoro della terra che riproduceva la vita di tutti.

La domanda sempre sottesa a quel percorso mio come di moltissimi altri era dove fosse il tallone d'Achille del capitalismo come sistema profondamente iniquo che volevamo mutare. Operai, studenti e donne erano in movimento, ma allora, nella cultura marxista che permeava la società ribelle nei paesi avanzati, il lavoro agricolo contadino era visto ancora come arretratezza.

Gli anni Ottanta, le cui politiche si definiscono in quanto risposta al ciclo di lotte degli anni Sessanta e Settanta, sono gli anni in cui si avvia il neoliberismo e in cui si applicano in modo sistematico e sempre più drastico in

moltissimi paesi le politiche di aggiustamento strutturale che causano nel mondo una povertà senza precedenti. Infatti, durante quegli anni, si moltiplicano le lotte per il pane, contro l'innalzamento del costo della vita, dall'America Latina all'Africa e all'Asia.

Ma proprio nell'indirizzare i governi alle politiche di aggiustamento ricorre forte la raccomandazione da parte del Fondo monetario internazionale che là dove la terra è ancora libera o soggetta a regimi comunitari se ne fissi un prezzo, si sottoponga dunque al regime di proprietà privata. Con la conseguenza che chi la vuol lavorare per trarne sostentamento deve anzitutto avere il denaro sufficiente per acquistarla. Non a caso quegli anni allora diventano anni in cui si moltiplicano le lotte contro l'espropriazione della terra e dell'acqua che scorre nelle sue vene.

È in questo quadro che la questione della terra mi è venuta in mano come centrale constatando i livelli di povertà, impossibilità di sussistenza che la sua espropriazione, assieme alle politiche neoliberiste e alle altre misure tipiche dell'aggiustamento, determinava. Naturalmente l'espropriazione della terra già aveva pesantemente caratterizzato dagli anni Sessanta tutta la vicenda della Rivoluzione verde che richiedeva grandi e i migliori appezzamenti per le colture da esportazione a spese della terra destinata alle colture per la sussistenza e che drenava i finanziamenti pubblici a spese di queste ultime.

All'espropriazione della terra si accompagnava l'espulsione delle popolazioni che da essa traevano possibilità di nutrimento e abitazione. Sradicate dai loro luoghi, andavano a ingrossare le cinture urbane fatte di bidonville o prendevano la strada dell'emigrazione. Ma espropriazione della terra e sradicamento/espulsione delle popolazioni caratterizzavano altrettanto molti progetti di sviluppo della Banca mondiale, a cominciare dalla costruzione di grandi dighe o grandi strade o da piani espressamente deputati al trasferimento di popolazioni, progetti che costi-

tuivano il complemento delle politiche di aggiustamento in quanto, se queste avevano sempre più abbassato le condizioni di vita, quelli costruivano la massimizzazione del profitto su gigantesche demolizioni dei fattori alla base della riproduzione sociale di quei contesti. Per cui ritrovavo, come costanti cruciali della fase di sviluppo avviatasi in quegli anni, quelle macroperazioni sulla terra e sulle popolazioni che avevano permesso l'avvio del sistema capitalistico di produzione cinque secoli fa: espropriazione e accumulazione di terra da un lato e accumulazione di individui immiseriti dall'altro, impossibilitati a riprodursi perché privati dei mezzi fondamentali di produzione e riproduzione, anzitutto la terra stessa. Operazioni ora funzionali all'ulteriore espandersi dei rapporti capitalistici e alla ristratificazione del lavoro a livello mondiale.

Ma se l'espropriazione della terra rimane elemento cruciale di quel processo di accumulazione originaria che si riproduce continuamente generando livelli sempre più alti di povertà e fame, questo rovescia la crucialità e urgenza della questione non solo da parte di chi rischia l'espulsione ma dell'umanità intera. Altrettanto, infatti, sono in gioco le condizioni di lavoro e di vita di uomini e donne nel mondo ovunque essi si trovino perché sull'espulsione continua dalle terre si rifonda la condizione di classe e si ristratifica il lavoro dell'economia globale. Quanto agli espulsi dalla terra non è pensabile che si moltiplichino i posti di lavoro corrispondentemente al loro numero. Si assiste piuttosto alla loro decimazione con vari mezzi. Né ci si può fare molte illusioni su un reddito garantito mondiale di tali proporzioni. Ma, anche giungesse un giorno, al posto delle bombe, potremmo veramente circoscrivere il discorso all'elemento denaro, denaro sufficiente all'acquisto di un prodotto agricolo la cui concezione industriale e neoliberista inquina sempre più i nostri corpi, distrugge le piccole economie e i loro mestieri e devasta l'ambiente?

E inoltre di quanta libertà potremmo godere quando

tutti gli abitanti del pianeta dovessero dipendere per la sopravvivenza solo ed esclusivamente dal denaro?

È ponendosi domande come questa che, già negli anni Ottanta, a partire dai vari Sud del mondo, e soprattutto acquistando maggiore visibilità o formalizzazione negli anni Novanta, si sono costruite una serie di reti, di cui molte collegatesi poi attraverso la più conosciuta Via Campesina, che fanno dell'agricoltura e dell'alimentazione il loro cavallo di battaglia. Reti e soggetti nuovi, componenti fondamentali del movimento dei movimenti. Per cui si può dire che, nel decennio appena trascorso, ma con radici nelle lotte per il pane la terra e l'acqua degli anni Ottanta, si è formato un movimento planetario per difendere l'accesso alla terra, per preservarne i poteri riproduttivi, per avere cibo fresco e genuino. Ho incrociato Via Campesina a Roma nel 1996 quando con Vandana Shiva, Maria Mies, Farida Akter e altri circuiti costruimmo il primo convegno alternativo a quello della Fao, convegno in cui quella stessa rete ebbe un ruolo importantissimo come capacità di mobilitazione, di organizzazione e messa a punto delle tematiche che venivano poste all'attenzione di tutti. Era un momento alto anche dell'insurrezione zapatista che pure aveva al centro come tutte le lotte indigene la questione della terra/Terra come bene comune. A mio avviso, per la risonanza con cui si era imposta e il riscontro e supporto che aveva avuto da parte dei settori più diversi nelle società avanzate, quella ribellione aveva gettato un ponte ideale che per la prima volta aveva ricongiunto nella lotta la questione dell'espropriazione della terra e quella dell'espropriazione postfordista del lavoro. Emblematicamente, gli indigeni del Chiapas e gli operai/disoccupati dell'Europa avanzata che manifestavano portando a vessillo nelle strade il poster di Zapata. Ma, nel 1996, le tematiche agricole trovavano ancora scarsa ricezione nell'attivismo ribelle in Italia. Ricordo ancora un certo stupore che percepivo riguardo al tema in un'assemblea di movimento in

cui ne discussi a Torino nel marzo di quell'anno. Il rilievo invece dato oggi a queste tematiche dà la misura della strada percorsa.

Le reti che si sono andate costruendo dai vari Sud del mondo e la stessa insurrezione zapatista, come dicevo, hanno rimandato al mondo avanzato la concezione della Terra come bene comune, e questo sotto una poliedricità di aspetti. Consideriamo quelli salienti:

a. Terra anzitutto in quanto fonte di vita, di alimenti e quindi di abbondanza se preservata come sistema capace di autoriprodursi. Quindi diritto all'accesso alla terra e alle risorse che essa racchiude, anzitutto l'acqua e i semi di contro alla loro continua privatizzazione. Diritto all'accesso e possibilità economica di coltivare la terra secondo criteri biologici, usufruendo di tutta la biodiversità che quel luogo può offrire. Per cui diritto alla varietà del cibo come diritto universale, non solo delle *élites*, e come garanzia di niglior nutrimento e maggior salute. Diritto alla libertà alimentare come altra faccia della democrazia alimentare. Democrazia alimentare come base di un progetto di vita diverso dove pratiche di coltivazione, produzione e commercializzazione siano sostenibili da un punto di vista economico, sociale e ambientale. Di contro a scelte agricole che condannano all'omologazione alimentare, portatrice per i più di scarso nutrimento e di scarsa salute, che condannano a una produzione di cibo solo industriale, possibilmente da importare o da esportare ma per moltissimi impossibile da acquistare, che condannano alla specializzazione delle colture per aree geografiche nell'internazionalizzazione liberistica dei mercati;

b. Terra in quanto fonte dell'evoluzione naturale. Per cui diritto a salvaguardare la varietà e l'integrità delle varie specie di contro alla loro distruzione e manipolazione genetica con conseguenti miseria e rischi per la popolazione. Reti che si oppongono non solo all'espropriazione della terra ma alla manomissione e capitalizzazione dei suoi po-

teri riproduttivi che costituiscono il terreno cruciale dell'attuale strategia capitalistica della fame, funzionale al ricatto e alla stratificazione del lavoro. D'altro lato terreno cruciale per la possibilità, qualità e libertà di riproduzione umana. Per cui su tali questioni le posizioni maggiormente portatrici di un progetto di vita diverso, più rivoluzionarie, appaiono essere quelle più conservative;

c. Terra in quanto territorio ove poter abitare di contro allo sradicamento continuo provocato dalla concezione industriale dell'agricoltura e dalle operazioni di guerra. Entrambe sottraggono terra inquinandola l'una con prodotti chimici, l'altra con ordigni bellici. La guerra provoca sempre più con nuovi micidiali ordigni e sostanze tossiche un danno infinito per un'espulsione senza ritorno;

d. Terra in quanto spazio pubblico di contro alla sua privatizzazione e recinzione continua. Dai sempre più numerosi campi profughi ai sempre più numerosi campi da golf che alterano l'ambiente, sottraendo campi per la coltivazione o per le risaie o per il verde pubblico. Già ci sono state lotte cruente su queste elitarie installazioni dal Vietnam al Messico.

Ma anche il fare comunità che queste reti rappresentano partendo dalla terra come bene primario comune, in quanto intendono sia questa la prima pietra di una costruzione sociale diversa, si articola investendo una poliedricità di aspetti.

Anzitutto le donne ricoprono un ruolo emergente in corrispondenza alla loro crucialità nel lavoro agricolo e di riproduzione della famiglia. Queste reti proprio nell'aver messo in luce il ruolo fondamentale delle donne nel lavoro agricolo per la sussistenza, rilevano anche come su di loro e sui bambini ricadano le conseguenze più pesanti dei progetti della rivoluzione verde e del neoliberismo, per cui chiedono vi sia una partecipazione paritaria delle donne nelle sedi ove vengono formulate e portate avanti le istanze del movimento degli agricoltori. E, mettendo in primo

piano la questione della condizione della donna, sollevano anzitutto il problema della violenza che questa subisce in famiglia e nel sociale oltre che in occasione delle espropriazioni di terra, così come il diritto delle donne e dei bambini all'istruzione e alla sanità, solo per menzionare alcuni tra gli aspetti più importanti. È anche significativo dell'evoluzione del rapporto tra i sessi, per fare solo un esempio, che all'interno del Karnataka Farmers Union (fondato nel 1980, dieci milioni circa di aderenti e oggi parte di Via Campesina) si sia deciso di abolire alcune ritualità nel matrimonio che, data la povertà, impedivano a uomini e donne di poterlo contrarre. In altre parole si sono promossi i matrimoni civili di «rispetto reciproco» senza l'intervento del bramino invece dei matrimoni convenzionali che spesso significavano debiti altissimi per le famiglie. Lo stesso sindacato promuove programmi e incontri per le donne e nei suoi comitati una percentuale fissa di seggi viene riservata a queste.

Fatto altrettanto significativo è che reti per recuperare un diverso rapporto con la terra, per costruire un'agricoltura biologica, per avere cibo fresco e genuino, si sono sviluppate in paesi a capitalismo avanzato. Negli Stati Uniti già nel 1986 si era fondata la National Family Farm Coalition costituita da agricoltori che resistevano al modello industriale dominante. Altre, molto significative, si sono sviluppate negli anni Novanta nello stesso paese nonché in Canada, e soprattutto vi è stata in Francia l'esperienza dell'«agricoltura contadina» con José Bové. La Community Food Security Coalition, costituitasi negli States nel decennio appena trascorso, coinvolgendo produttori, consumatori e soggetti vari, si è sviluppata all'insegna della «sicurezza alimentare per la comunità» un'idea che ha preso simultaneamente piede dalla costa atlantica a quella del Pacifico. Ha attivato non solo un'agricoltura biologica ma ne ha assicurato la distribuzione a livello locale permettendo l'accesso al prodotto, attraverso modalità varie

di accordi, a cittadini di basso reddito, costruendo punti di distribuzione a prezzi contenuti e fornendo i mezzi di trasporto per accedervi. Dichiarando di voler instaurare un «sistema alimentare più democratico» lega assieme 125 raggruppamenti che connettono banche del cibo, reti di aziende agricole familiari, organizzazioni contro la povertà che di solito non lavoravano assieme nel passato. I programmi di tali *network*, che funzionano ovviamente sulla spinta che lega assieme le persone, mettono in contatto piccoli agricoltori rurali o urbani, banche del cibo, mense gratuite per i poveri e comunità di basso reddito. Corrispondentemente la San Francisco League of Urban Gardeners, autorganizzatasi a partire dallo stesso problema, è poi divenuta motore di organizzazione per garantire più decenti condizioni di riproduzione, dalle abitazioni al verde pubblico, mettendo a disposizione capacità, abilità lavorative e saperi presenti a livello locale. Per cui una prima cosa importante da osservare è che un diverso volere riguardo al rapporto con la terra, con l'agricoltura, è in queste esperienze il primo passo per un diverso volere riguardo alle modalità di vita nel loro complesso, un progetto alimentare diverso per un progetto sociale diverso.

Questo appare particolarmente evidente se guardiamo a quel movimento complessivo di iniziative denominate «ecologia sociale» o «bioregionalismo» o «economia di comunità» che tutte tendono a rilocalizzare lo sviluppo nel senso di sviluppare, accanto a una gestione diversa della terra, per alimentazione, per abitazione, come spazio pubblico, una gestione diversa delle abilità lavorative, delle capacità professionali e dei saperi in funzione del difendere e rafforzare le radici di un contesto sociale di contro al suo impoverimento e allo sradicamento dei suoi abitanti cittadini decretati dall'economia globale.

Altrettanto, il fatto che la terra possa rappresentare una stabilità abitativa, oltre che fonte di nutrimento, ha fatto avviare da tempo negli Stati Uniti i Public Land Trust con-

cepiti anche come mezzo di tutela dell'ambiente. Con tali iniziative le persone mettono assieme dei fondi per acquistare della terra. Il fine è di preservarla come pezzo di natura vergine o costruirvi abitazioni: queste possono essere vendute ma non il suolo su cui sorgono. In tal modo il prezzo della casa si mantiene basso e accessibile per fasce non abbienti di popolazione.

D'altronde, anche nel caso francese dell'agricoltura contadina è più che evidente il disegno di un progetto sociale diverso a partire dai suoi principi enunciati. Anzitutto quello della solidarietà contadina a livello internazionale di contro alla competizione durissima e sterminatrice che vuole imporre la globalizzazione neoliberista, e inoltre il principio del senso sociale ed economico del lavoro e dell'attività umana, il principio del rifiuto del produttivismo chiaramente espresso da Bové quando dice: «Il nostro scopo e il nostro lavoro non sono quelli di produrre; noi occupiamo uno spazio, lo gestiamo e partecipiamo al legame sociale con la campagna», il principio di una gestione della campagna rispettosa dell'uomo, dell'ambiente e degli animali, che si traduce tra l'altro nel non voler ampliare la propria azienda oltre misura, perché la campagna deve rappresentare posti di lavoro per molti, nel non voler avere più animali di quelli che la terra possa nutrire, nell'assumere la responsabilità del mantenimento delle specie vegetali e animali che caratterizzano quel territorio e molto altro. Così come, anche in quest'esperienza, il tema fondamentale dell'alimentazione e il non voler correre rischi in merito ha costituito il fulcro perché il discorso e l'impegno si ampliassero andando a coinvolgere la mercificazione della sanità, dell'istruzione e della cultura.

Complessivamente possiamo dire che oggi la terra, l'agricoltura, l'alimentazione costituiscono il tema emergente dell'autorganizzazione di reti sviluppatesi in particolare dagli anni Novanta, e che, con il movimento globale dei

contadini, è apparso prepotentemente alla ribalta il soggetto mancante dal cui lavoro tutti ogni giorno dipendiamo per la riproduzione della nostra vita. Se rilocalizzare lo sviluppo ha una pregnanza particolare sulla questione agricola nondimeno questa catalizza la rilocalizzazione di altri aspetti dello sviluppo e della vita. Globale è il movimento, globali sono i diritti, globali sono le lotte, anzitutto per il diritto universale a un'alimentazione sana, varia, non standardizzata ed estraniata rispetto alle proprie tradizioni culturali e alle specificità che quella terra, curata da uomini e donne, non violentata dall'uomo, può generare. E se è vero, come dicono gli agricoltori colombiani autorganizzatisi per coltivare specie a rischio di estinzione, che lo spirito sta nella natura attorno a noi, negli alberi e nei fiumi, riruralizzare il mondo è necessario per recuperare lo spirito oltre che la vita.

Relazione al convegno Terra e libertà/critical wine, Centro sociale autogestito La Chimica, Verona 11-12-13 aprile 2003.

Mariarosa Dalla Costa, docente di Sociologia politica all'Università di Padova, è figura storica del femminismo internazionale. Ha aperto agli inizi degli anni Settanta il dibattito sul lavoro domestico e sulla donna come riproduttrice della forza-lavoro. Ha pubblicato con S. James *Potere femminile e sovversione sociale* (Marsilio, Padova 1972). Tra le sue opere: *L'operaio multinazionale in Europa* (coautrice, Feltrinelli, Milano 1977[2]); *Famiglia, Welfare e Stato tra Progressismo e New Deal* (FrancoAngeli, Milano 1997[1]); *Donne e politiche del debito* (curatrice con G.F. Dalla Costa) (FrancoAngeli, Milano 1993); *Donne, sviluppo e lavoro di riproduzione* (curatrice con G.F. Dalla Costa, FrancoAngeli, Milano 1996); *Isterectomia. Il problema sociale di un abuso contro le donne* (curatrice e coautrice, FrancoAngeli, Milano 1999[2]); *Neoliberismo terra e questione alimentare*, in «Ecologia politica», n. 1, 1997; trad. ingl.: *Some Notes on Neoliberalism, on Land and on the Food Question*, in «Canadian Woman Studies, Les Cahiers de la femme», Spring 1997; *L'attacco alla Terra*, in «Alias – il manifesto», 29 dicembre 2001; *La porta dell'orto e del giardino*, relazione presenta-

ta al convegno/seminario sull'operaismo tenutosi al Rialto occupato, Roma 1-2 giugno 2002, consultabile su www.deriveapprodi.org; Mariarosa Dalla Costa, *Sette buone ragioni per dire luogo*, relazione in occasione del dibattito «Percorsi critici per un secondo ciclo di lotte globali», Festival di Radio Sherwood, Padova, 10 luglio 2002; trad. ingl.: *Seven Good Reasons to Say Locality*, in «The Commoner», n. 6, 2002, consultabile su www.thecommoner.org; *Per un'altra agricoltura e un'altra alimentazione in Italia*, in via di pubblicazione sulla Newsletter di Global People Action.

Due cesti per cambiare

Mariarosa Dalla Costa

Ai tempi dell'assetto fordista del produrre mi emozionava molto un passo di Marx, che continuavo a leggere e rileggere. Là dove diceva: «Appena la classe operaia, soverchiata dal fracasso della produzione, cominciò a tornare in qualche modo in se stessa, cominciò la sua resistenza e, in un primo tempo, nel paese di nascita della grande industria, in Inghilterra»[1]. Sentivo il fragore delle macchine e percepivo la potenza di quel grande risveglio, un nuovo capitolo della storia umana.

Questo passo continua a venirmi alla mente mentre assisto a un altro grande risveglio: quello degli agricoltori e dei cittadini, non solo consumatori, contro la grande macchina dell'agricoltura industriale e le politiche che la sostengono portatrici di nocività alimentari, devastazioni ambientali, crisi economiche ed esodi rurali, ma anzitutto portatrici di negazione del rapporto degli umani con la terra. Se è anche vero, come ancora diceva Marx, che «l'espropriazione dei produttori rurali, dei contadini e la loro espulsione dalle terre resta il fondamento di tutto il processo»[2], allora queste volontà che si sono messe in moto sono già gravide di un mondo diverso. Le forme di espropriazione ovviamente si sono affinate e diversificate per cui oggi si può essere espropriati del rapporto con la terra anche restando sulla propria terra[3]. Ma la negazione di tale

rapporto nelle sue molteplici forme resta ancor oggi il fondamento di tutto il processo. Per cui ripristinarlo costituisce una leva fondamentale per poter scardinare un modo di produzione ormai giunto a stravolgere e capitalizzare i meccanismi stessi di riproduzione della vita.

Al cuore di questa ribellione rurale e urbana, e relativa costruzione di reti e iniziative, è allora questa volontà di reinnesto, per usare una parola agricola. Nella caduta illusione delle virtù risolutive della tecnologia, si riapre il discorso della cura, cura della terra. Poiché si dice basta non solo ai rischi dei nuovi balzi (bio)tecnologici, ma anzitutto all'interruzione e allo stravolgimento continuo che questi rappresentano delle forme e delle reti del riprodursi spontaneo della vita.

José Bové con François Dufour dice che i loro compagni allevatori di vitelli sentirono di aver toccato il fondo quando si resero conto dell'aberrazione economica ed ecologica rappresentata dal separare il vitello dalla madre che doveva allattarlo, per somministrargli invece il latte rigenerato che aveva fatto un lungo e ben sovvenzionato giro per essere più competitivo di quello naturale. In quel momento scattò la molla della riflessione sulle finalità del lavoro che avrebbe portato poi al concetto di agricoltura contadina. Che per essere tale deve avere un approccio (concretizzatosi nei dieci principi) e un perimetro, quindi anzitutto un luogo ben delimitato, spazio di ricognizione delle condizioni e di verifica dei principi.

Qui non è tanto la preoccupazione per i rischi, ma l'indignazione per lo stravolgimento delle forme di riproduzione spontanea della vita che fa scattare la molla della riflessione sul senso e sulle finalità del lavoro, che fa scattare la volontà di cambiare strada. È la stessa indignazione che ha fatto scattare in molte sezioni di popolazione nel mondo la volontà di perseguire altre relazioni nel lavoro e nella vita, che ha fatto dire *ya basta* a un modello di sviluppo e fatto aprire comunicazioni per sperimentare altre

strade. La stessa indignazione che ha fatto costruire in concreto delle alternative.

Confédération Paysanne costituisce solo un anello, anche se tra i più significativi nelle aree avanzate, di quella vasta rete delle reti che è Via Campesina che connette realtà agricole molto diverse nei paesi del Sud e del Nord del mondo, accomunate da intenti e approcci comuni. Anzitutto quello della sovranità alimentare nelle sue varie e diversificate implicazioni (anzitutto quella di altre relazioni tra i produttori). Esplicitamente o implicitamente, a mio avviso emerge sempre più da tali realtà in movimento l'istanza di rilocalizzare lo sviluppo e rirurializzare il mondo. Proverò a sostanziarne alcuni aspetti ma volendo anche lasciare il massimo spazio all'immaginario di chi legge. In realtà l'istanza di rilocalizzare lo sviluppo, coniugandosi con una serie di altre iniziative di cui qui non parlo per brevità, non concerneva solo la tematica agricola, ma riacquisiva comunque la centralità e in questo senso qui la privilegio. Rilocalizzare lo sviluppo era un'istanza che, emergendo in particolare dalle grandi smagliature provocate dalla globalizzazione neoliberista nelle società avanzate, aveva portato a un insieme di esperienze per trattenere e valorizzare a livello locale denaro e lavoro/professionalità in generale, e in primis il lavoro agricolo, di contro alla loro delocalizzazione continua con la conseguente miseria degli abitanti cittadini di quei contesti.

Ora, cercando di leggere queste due istanze in relazione al contesto a noi più vicino, ma non solo, potrei dire che, se avessi due cesti, uno per rilocalizzare lo sviluppo e l'altro per rirurializzare il mondo, nel primo metterei quattro cose: il diritto di accesso alla terra, un'agricoltura a ciclo corto e sostenibile sotto ogni aspetto, le esperienze che stanno crescendo in vari paesi di recupero di specie cadute in disuso e delle loro modalità di coltivazione e consumo, la sollecitazione di politiche che contrastino l'estroversione dello sviluppo. Nel secondo metterei altre quattro cose:

la diffusione sul territorio di un'agricoltura come sopra definita, la remunerazione adeguata per un'agricoltura anche in aree più difficili, il ripristino di un diffuso allevamento su terra, la promozione di una cultura ma soprattutto di politiche che riattribuiscano a un'agricoltura così ridefinita primarietà di ruolo. Ovviamente queste cose coprono solo il fondo dei cesti. Guardiamole più da vicino.

1. Diritto di accesso alla terra nelle aree dove si vive. Ovviamente è una questione che va articolata a seconda del contesto geografico. Per diverse aree del Sud del mondo significa anzitutto poter avere o mantenere la disponibilità di terra (diritti comuni o individuali, di piccoli e medi agricoltori) di contro all'espropriazione continua da parte dei grandi investitori o da parte dello Stato. La disponibilità della terra ove la vita è garantita dall'attività agricola di sussistenza o da una piccola agricoltura sostenibile fa la differenza fra possibilità o impossibilità di vita. Se in varie regioni del mondo le dimensioni di questo problema rimandano alla necessità di riforme agrarie sempre promesse e poco mantenute, è comunque importante registrare le conquiste su questo terreno dei vasti movimenti per l'appropriazione di terra, anzitutto, i Sem Terra che in questi ultimi 20 anni hanno contribuito all'insediamento di 250.000 famiglie rurali su otto milioni di ettari in quasi tutti gli Stati del Brasile. Per aree avanzate, a cominciare dall'Italia, accesso alla terra significa anzitutto che la terra abbia mantenuto un prezzo ammortizzabile dal contadino e quindi accessibile. Fatto che da noi non è più vero quando si è vicini a tronchi autostradali particolarmente importanti, quando vi sono installazioni alberghiere o altro per cui il prezzo della terra sale talmente che non può più essere accessibile e ammortizzato all'interno di un processo agricolo. Un fenomeno tipicamente italiano, non altrettanto vero in Spagna, Francia, Germania data la grande disponibilità di terra. Ma una presenza diffusa dell'agricoltura da noi si scontra anche con questo ostacolo. E ov-

viamente, coniugato all'accesso alla terra e che sostanzia ulteriormente il primo, è il problema di un reddito agricolo giustamente remunerativo volendo gestire un'agricoltura diversa rispetto a quella industrial-produttivistica. Altro aspetto importante dell'accesso alla terra è quello relativo ai terreni su cui insistono usi civici (spesso risalenti al medioevo), necessario corollario per attività agricole e di allevamento. Anche questi terreni in Italia stanno diminuendo perché venduti o accaparrati da privati, data anche una certa incuria nella loro catalogazione e conservazione dei dati.

2. Un'agricoltura a ciclo corto, sostenibile nei vari aspetti, che sola può garantire la freschezza, la genuinità e la tracciabilità del cibo. La freschezza, accanto alla genuinità, ha rappresentato una domanda emergente dei movimenti di agricoltori e cittadini proprio nelle aree più avanzate dello sviluppo, a partire dagli Stati Uniti, dalla costa atlantica a quella del Pacifico: «Cibo fresco e genuino per la sicurezza alimentare della comunità» ha rappresentato il vessillo di reti come la Community Food Security Coalition. E altrettanto ha rappresentato una domanda emergente che il cibo fosse prodotto e distribuito con modalità e reti organizzative che ne garantissero il prezzo contenuto e quindi accessibile a una clientela con basso potere di acquisto o in difficoltà economiche. A tal fine si stipulavano anche accordi particolari tra produttore e consumatore per cui il secondo acquistava in anticipo una quota del prodotto agricolo pagandola in denaro, dando in cambio lavoro o in altre forme. Un fenomeno altrettanto importante che, significativamente, si sta diffondendo in questi ultimi anni negli Stati Uniti, ma non solo è la possibilità per i produttori di vendere direttamente i loro prodotti nei mercati agricoli urbani senza ricorrere a costosi intermediari. In Italia si sono diffusi i Gruppi di acquisto solidale (Gas) che coinvolgono circa due milioni di cittadini e si sono dati cinque regole di base: rispetto per gli esseri umani ovvero i

prodotti acquistati non devono essere frutto di ingiustizie sociali, anzi, devono contribuire a uno sviluppo socialmente sostenibile; rispetto per l'ambiente ovvero scegliere prodotti ottenuti nel rispetto della natura cercando anche di farli viaggiare il meno possibile; rispetto per la salute che deriva dalla stessa scelta del prodotto biologico; solidarietà ovvero optare per l'acquisto presso piccoli produttori che altrimenti sarebbero schiacciati da quelli più grandi; rispetto per il gusto, notoriamente il biologico ha più gusto oltre che maggiori poteri nutritivi, in una dimensione di ravvicinamento ai ritmi naturali, consumando solo cibi di stagione. È significativa la nuova etica che traspare e che va a coinvolgere l'aspetto economico, sociale, ambientale. Anche qui la volontà di dire *ya basta* alle modalità di uno sviluppo e alle sue conseguenze, volontà di affermare altre relazioni. In questo senso le iniziative come il «prezzo sorgente» o le Denominazioni d'Origine garantiscono trasparenza e tracciabilità, valorizzano la località della produzione di contro al no luogo o all'incerto luogo, valorizzano quel territorio e le diverse relazioni che ne scaturiscono, non solo tra produttori e consumatori, ma tra cittadini. E ovviamente rimandano all'umanità intera quel territorio così valorizzato come frammento di bene comune a tutti disponibile.

3. Quell'insieme di esperienze che da tempo hanno cominciato a costruirsi in moltissimi paesi per recuperare varietà commestibili a rischio di oblio o di estinzione e relative modalità di coltivazione e di cucina. Recupero di colture, culture e saperi contro la scomparsa delle varietà e la standardizzazione e vanificazione dei sapori imposta dalla dittatura alimentare delle multinazionali. Questione legata al diritto alla varietà del cibo a partire dalle varietà che può offrire la terra ove si vive. Questione legata a sua volta non solo al diritto alla varietà dei gusti ma alle maggiori possibilità nutritive di un cibo vario e alla maggior sicurezza alimentare che questo rappresenta se alcune specie

vengono colpite da malattia. In Italia accanto alla rivalutazione in questi anni di specie andate un po' in ombra si è sviluppata nell'ambito di Civiltà Contadina l'attività dei *Seed Savers*, veri ricercatori dei semi perduti. Ma molti *seed savers* di fatto senza definirsi tali sono anziani contadini che si preoccupano di «allungare la vita» a specie di frutta e ortaggi non più presenti ormai da decenni nei cataloghi delle ditte sementiere. E *seed savers* sono anche giovani donne con l'antico amore della riproduzione della vita. Se alcune varietà si prestano a essere commercializzate in altre zone, altre no in quanto non sopporterebbero il trasporto per cui solo la località, regionalità della produzione e della distribuzione potrebbe in tali casi dare il piacere di vedere e godere di queste specie. Associazioni come Pomona, dedite al recupero della frutta antica, mettono in evidenza un altro aspetto: quello della sopravvivenza di specie animali che vivono solo cibandosi di quei frutti ormai rari. Rilocalizzare lo sviluppo quindi per recuperare non solo un'immensa ricchezza di biodiversità vegetale ma anche animale.

4. La necessità di svelare la falsità e contrastare l'abuso di un neoliberismo che vuole semplicemente imporre a tutti i paesi l'abbattimento delle frontiere in funzione della dittatura del più forte, che vuole imporre un'estroversione (forte orientamento alle esportazioni) dello sviluppo, anzitutto agricolo, con la ragione pretestuosa della riduzione del debito internazionale. In realtà questo modello di sviluppo non può che dilatare il debito e con esso le difficoltà di alimentazione e di vita. Accanto alla costruzione dal basso di un'altra agricoltura va anche rivendicata una regolazione politica che promuova, tuteli e valorizzi un'agricoltura locale, regionale e nazionale (l'accezione di tali termini va contestualizzata) sostenibile sotto tutti gli aspetti, in quella dimensione di massima promozione di autosufficienza, oltre che di conservazione della biodiversità e diversificazione delle colture, sottesa alla prospettiva della

sovranità alimentare e che sola può garantire dalla dilatazione del debito. Il cibo non deve essere solo disponibile, ma anzitutto non deve essere alieno rispetto alla storia e al contesto geografico di chi lo consuma. Questo almeno come regola di base e diritto dei cittadini, nel Sud come nel Nord del mondo. Per cui le importazioni o le esportazioni, anziché costituire l'asse trainante di un sistema alimentare, dovrebbero rappresentare un mezzo sussidiario rispetto a ciò che non si può produrre localmente o a ciò che rappresenta eccedenza.

Quanto alle cose messe nel cesto per riruralizzare il mondo, vediamo anche queste più da vicino:

1. la diffusione sul territorio di un'agricoltura sostenibile sotto tutti gli aspetti e diversificata. Per essere diffusa sul territorio deve essere orientata a creare il massimo di posti di lavoro e quindi rifiutare il modello industriale e la logica della concentrazione di aziende di cui è portatore. Quindi un'agricoltura non solo biologicamente, ma anche socialmente orientata.

2. un'agricoltura così caratterizzata andrebbe mantenuta anche in aree più difficili, dove la terra presenta particolari difficoltà, con facilitazioni economiche che aiutino a remunerare di più la maggior fatica. Un paesaggio senza agricoltura infatti è un paesaggio con minor vita. Ma il paesaggio è un bene di tutti e ha senso quindi che tutti se ne facciano carico.

3. ripristino di un diffuso allevamento su terra come elemento cruciale dell'agricoltura che permetta agli animali di pascolare e agli erbivori di rimanere tali e che mantenga così la fertilità del terreno attraverso la concimazione organica. Le riflessioni, messe a punto e praticate da François Dufour, a partire dal non voler tenere più animali di quelli che la terra di cui si dispone può nutrire, mi sembrano molto illuminanti.

4. una promozione di cultura, una diffusione di esperienze di autorganizzazione, la sollecitazione di politiche

che sostengano concretamente la possibilità di una grande riconversione agricola. In particolare, per quanto riguarda le aree avanzate, dopo la fase del fordismo e del postfordismo in cui prima l'agricoltura è stata la sorella povera, poi la figlia degenere della grande industria, occorre riattribuire all'agricoltura quella primarietà di ruolo che ha avuto e deve continuare ad avere nella storia umana destinandole quindi quei mezzi che possano permetterle di riconvertirsi nel suo complesso in un'agricoltura sana e sostenibile sotto tutti gli aspetti, sociale anzitutto. In diverse condizioni si può scoprire che molti, anziché pensare di trascorrere la vita tra la carta e la plastica davanti a un computer, desidererebbero fare l'agricoltore. Come in questi anni mi dicono vari studenti. Vuol dire che dalla terra ha già cominciato a germogliare anche un nuovo immaginario.

Relazione per Terra e libertà/critical wine, Fiera dei particolari, Centro sociale Leoncavallo, Milano, 5-6-7 dicembre 2003.

---

1. K. Marx, *Il Capitale*, L. I, cap. VIII, Editori Riuniti, Roma 1967.
2. *Ibidem*, L. I, cap. XXIV.
3. Alludo a quando, pur restando sulla loro terra, i contadini o gli allevatori di bestiame divengono in realtà operai delle grandi imprese, nel Sud o nel Nord del mondo, senza poter determinare nulla riguardo alle modalità di conduzione della terra o alle modalità di conduzione dell'allevamento. Tipico da noi il caso della soccida: se un contadino decide di fare l'allevatore di polli non può decidere nulla riguardo al mangime, al trattamento medico o qualunque altro aspetto.

Puntare sulle filiere corte
per uscire dalla subalternità dell'agricoltura all'industria

Giordano Sivini

Il fordismo e la Pac

Nel 2000 quasi quattro milioni e mezzo di agricoltori europei sono stati destinatari di 22,4 miliardi di euro in aiuti diretti nel quadro della Pac (Politica agricola comune)[1]. Un quarto di questi soldi è andato all'1% di essi, e la metà al 5%. Quasi i due terzi hanno avuto meno di 2000 euro[2]. Nel caso degli agricoltori italiani, quasi tre quarti hanno ricevuto aiuti diretti per meno di 1250 euro; però il 3% si è aggiudicato il 40% della somma complessiva distribuita in Italia[3].

L'entità dell'aiuto diretto è un indice della stratificazione sociale in agricoltura, in quanto è rapportato alle quantità prodotte dalle aziende. Tenendo conto del peso nei bilanci aziendali, si può stimare che quasi i due terzi degli agricoltori europei ne traggono un reddito inferiore a 6000 euro all'anno e i tre quarti degli agricoltori italiani inferiore a 4000.

La persistenza in agricoltura di gran parte delle famiglie dipende, come tutti sanno, da redditi extra aziendali. La sopravvivenza di gran parte delle aziende è condizionata alla possibilità di evitare gli investimenti; di contenere le spese colturali; di svolgere le operazioni con lavoro familiare; di disporre di questo lavoro. La diminuzione dei prezzi di mercato, il calo dei contributi diretti della Pac, e le

condizionalità cui sono soggetti, aumentano la precarietà della loro esistenza.

Alcuni milioni di aziende agricole sono scomparse: tra il 1975 e il 1995 la riduzione è stata di oltre il 40% nell'Europa dei nove e del 32% nell'Europa dei dodici. L'80% delle famiglie si regge sulla pluriattività. Il reddito derivante dall'attività agricola, espresso come reddito lordo per occupato[4], è stato sistematicamente inferiore alla media dei settori extraagricoli.

L'intervento europeo in agricoltura era stato giustificato, alle origini, da due obiettivi di fondo, uno sociale – sostegno alle famiglie contadine e parità tra redditi agricoli ed extra agricoli – e uno produttivo – realizzare in Europa la sicurezza alimentare. In realtà, al di là di queste enunciazioni la Pac è stata concepita in maniera funzionale allo sviluppo urbano e industriale dell'epoca fordista, per fornire forza-lavoro alle industrie e sbocchi di mercato ai loro prodotti.

Dei due obiettivi di fondo solo il secondo è stato conseguito, per la scelta di commisurare il sostegno alle aziende alla quantità di prodotto, concentrandolo su prodotti di massa. La remunerazione del lavoro agricolo e le dimensioni aziendali, non sono stati assunti dalla Pac come parametri per calibrare gli interventi; anzi le produzioni a più alto contenuto di lavoro – come quelle meridionali – sono state meno protette. L'aumento della produttività agricola è stato realizzato favorendo le economie di scala, la specializzazione, e l'intensificazione.

La concentrazione è stata tale che a livello europeo, in valore, l'80% della produzione complessiva viene ora dal 20% delle aziende. La specializzazione riguarda più dell'80% di esse e la loro superficie complessiva è molto prossima a quella totale[5]. L'intensificazione, espressa dal prodotto lordo per unità di superficie, è aumentata tra il 1975 e il 1995 di quasi quattro volte; ha provocato disastri ambientali e attentati alla salute dei produttori e dei consumatori.

Concentrazione, specializzazione e intensificazione caratterizzano le grandi regioni di produzione agricola. La Pac non si è però limitata a occuparsi dell'agricoltura, ma ha organizzato gli interventi in funzione delle filiere a cui i prodotti agricoli erano destinati. All'interno delle Organizzazioni comuni di mercato (Ocm) l'agricoltura è venuta a trovarsi in una condizione di anello debole, ed è stata soggetta a un progressivo indebolimento, a causa della concentrazione industriale in atto a monte e a valle, e dell'interconnessione crescente, a valle, tra industria e distribuzione. I prodotti agricoli, che già incorporano valori industriali in quanto i fattori di produzione – fertilizzanti, antiparassitari ecc. – hanno questa origine; diventano, nel percorso fino al consumo, l'elemento portante di processi di creazione di valore appropriato da soggetti esterni all'agricoltura.

Le aziende agricole hanno in larghissima parte abbandonato attività un tempo connesse con l'agricoltura, e in particolare quelle di trasformazione, prese in carico da imprese senza legami con l'ambiente rurale. Si sono per lo più ridotte a fornire materie prime alle industrie agroalimentari, sviluppate e concentrate fino al livello multinazionale. La produzione lorda vendibile a prezzi di mercato dei prodotti agricoli trasformati è aumentata in valore percentuale molto di più di quella dei prodotti agricoli calcolata a livello di settore agricolo[6]. Il limitato numero di grandi imprese industriali che operano sul mercato europeo e mondiale[7] è in grado di determinare i prezzi ai produttori[8].

Nell'ambito della politica agricola europea le multinazionali agroalimentari hanno riorganizzato le attività per beneficiare delle riforme attuate dalla Pac; in alcune filiere si sono anche giovate direttamente di sostegni pubblici, formalmente diretti a stimolare i consumi. Puntano ora decisamente alla liberalizzazione del mercato in quanto, elevando i livelli di competitività, accrescono la loro capacità di controllo del commercio. Grazie all'elevato grado di

integrazione nel mercato mondiale, sono in grado di compromettere la sopravvivenza di molte imprese europee e nazionali[9].

Le riforme della Pac, facendo riferimento alle Ocm, hanno comportato l'abbassamento dei livelli e delle soglie di intervento, la riduzione della produzione (premi per la messa a riposo di terreni, per l'espianto, per l'abbattimento degli animali) e il disaccoppiamento, garantendo alle aziende agricole gran parte dei benefici acquisiti in base all'ammontare della produzione pregressa. L'attribuzione dei fondi agricoli alle filiere ha creato un delicato equilibrio politico tra i diversi paesi, in cui le varie filiere hanno peso diverso. Nelle discussioni sulle riforme ogni governo ha difeso il monte di finanziamenti già acquisito, con motivati discorsi che riguardano gli agricoltori delle filiere nazionali più importanti.

In realtà la difesa delle filiere da parte dei governi non riguarda solo i grandi produttori agricoli, ma anche coloro che operano a monte e a valle dell'agricoltura, e, in particolare, le grandi imprese industriali. Per i governi la filiera è utilizzata come luogo in cui si esprime un equilibrio tra agenti agricoli ed extra agricoli, e, pur essendo noto che quelli extra agricoli sono preponderanti, può essere eretta a interesse nazionale. La sua rottura potrebbe provocare gravi problemi politici.

L'interprofessionalità al servizio dell'industria

Il peso delle imprese industriali è naturalmente rilevante. Qualche anno fa, all'epoca del centrosinistra, Pecoraro Scanio, ministro dell'Agricoltura, aveva sponsorizzato un accordo tra le grandi industrie del settore – Van den Bergh, Monini e Salov (Carapelli non aveva deciso se aderire o no) – e le organizzazioni professionali degli olivicoltori – il Consorzio nazionale olivicoltori della Confederazione italiana dell'agricoltura e le Macro organizzazioni di mercato dell'Unaprol e dell'Unasco[10]. Avrebbero costitui-

to un Consorzio con l'obiettivo di realizzare una consistente azione di marketing a sostegno della qualità industriale. Il finanziamento sarebbe derivato da un marchio consortile che avrebbe certificato il processo e il prodotto sul mercato italiano.

Nonostante la presenza delle organizzazioni dei produttori olivicoli il Consorzio non avrebbe trattato solo olio italiano. Le industrie si impegnavano a inserirlo nelle miscele in misura variabile tra il 15 e il 25%, a seconda delle campagne, acquistandolo a prezzi di mercato. Il resto, ovviamente, sarebbe stato importato.

L'industria non avrebbe assunto alcun rischio in questa operazione. Le condizioni di acquisto dell'olio erano formulate in modo generico e facevano riferimento alle condizioni di mercato che essa stessa era largamente in grado di determinare.

Rischiavano invece le organizzazioni dei produttori, e non tanto perché l'operazione avrebbe potuto concludersi in un flop, ma per il fatto di essersi completamente concentrate su questa logica di interprofessionalità, accettando la posizione asimmetrica rispetto all'industria, e privando i produttori della prospettiva alternativa incentrata non sulla speranza di un innalzamento marginale dei prezzi ma su forme di organizzazione di filiera corta, quelle che avrebbero consentito l'appropriazione del valore aggiunto da parte degli olivicoltori anziché dell'industria.

L'accordo inoltre riduceva la competitività sul mercato dal lato della domanda, il che naturalmente non sarebbe stato di giovamento né ai produttori né alle imprese industriali minori. La preoccupazione di queste ultime era tale da indurle a organizzarsi a loro volta con obiettivi analoghi attorno alla Federolio. Erano state lasciate fuori di proposito dall'iniziativa consortile in quanto l'adesione al Consorzio veniva subordinata al versamento di una quota di cento milioni di lire e i costi per la certificazione delle bottiglie da mettere in commercio venivano differenziati a seconda

dell'importanza dell'industria: da 70 lire al litro per chi avrebbe trattato più di un milione di litri, fino a 300 lire per chi avesse trattato meno di 500.000 litri.

Le Moc olivicole presenti nel Consorzio erano state promosse qualche anno prima dalle Unioni dei produttori, finanziate con fondi pubblici sulla base di contratti che fissavano obiettivi che non riuscivano a realizzare. Il Consorzio avrebbe consentito di migliorare la loro situazione se le strutture delle Moc fossero state messe al servizio della grande industria. A sei mesi dalla conclusione del programma la loro realizzazione in termini strutturali si aggirava poco sotto al 50%, l' intervento sul mercato era stato realizzato per meno del 10% e gli obiettivi sociali – tra cui l'innalzamento del 10% dei redditi dei produttori – erano del tutto irrealizzati.

I finanziamenti erano stati dati per incentivare l'interprofessionalità e le Unioni avevano trascurato la prospettiva di valorizzare filiere corte per accordarsi invece con industrie di media e alta portata (alla Moc del Cno aderiva Monini) che puntavano a collocare sul mercato un olio di qualità industriale. Nell'attuare i loro programmi di commercializzazione avevano incontrato forti difficoltà nello stabilire rapporti reali con i produttori che formalmente figuravano come associati.

L'associazionismo parassitario e subalterno

La funzione principale che le Unioni degli olivicoltori si attribuiscono, è quella del miglioramento del reddito degli olivicoltori. Le strategie da adottare dovrebbero dipendere dalle loro condizioni reali. Gli olivicoltori possono essere piccoli o grandi, in aree di alta o di bassa produttività, imprenditori o no, con frantoio o senza, interessati allo sfuso o al confezionato, all'extravergine o al lampante, in rapporto diretto con il mercato o incapaci di stabilirlo, e così via.

Questa molteplicità di interessi economici viene rap-

presentata dalle Unioni in modo unificato facendo riferimento non alle problematiche produttive, all'altezza e alla destinazione del valore aggiunto prodotto dall'olivicoltura, ma all'entità del sostegno comunitario, con iniziative semplificatrici e, nell'emergenza, anche demagogiche.

Le Unioni sono cinque, originate storicamente da diversi schieramenti politici, hanno posizioni non dissimili, molto spesso concordate; la più grande, l'Unaprol, media già al proprio interno tra Confagricoltura e Coltivatori diretti, le due organizzazioni che in essa si riconoscono. Sono entità che coordinano le quasi duecento associazioni dei produttori, senza esserne un'espressione di secondo grado e quindi, almeno formalmente, rappresentative di esse; contano quasi un milione e mezzo di soci. Svolgono la funzione di raccolta delle domande di aiuto alla produzione, trattenendo per sé e per le Unioni una parte della somma destinata dall'Unione europea agli olivicoltori. Tutti gli olivicoltori vi sono coattivamente associati, altrimenti non possono avere il contributo comunitario, a meno di gestirsi direttamente le pratiche con Roma. Non c'è nessuna coincidenza tra i loro interessi reali e le scelte associative.

Non essendo rappresentative di interessi reali, le Unioni cercano legittimazione nei referenti sindacali e politici, e soprattutto nel governo – quale che sia – che, attraverso il ministero dell'Agricoltura, interviene a livello europeo per elaborare le scelte della Ocm olivicola, e nel sostegno finanziario alle loro iniziative e alla loro vita. Governo e ministro mirano a un consenso che travalica l'olivicoltura per tener conto dei rilevanti interessi dell'industria che esporta in tutto il mondo, costringendo le Unioni a stare su questo terreno.

Non è una situazione specifica del comparto olivicolo[11]. L'analisi del comparto agrumicolo, fatta alcuni anni fa, aveva portato a conclusioni non dissimili circa la responsabilità delle Associazioni dei produttori agrumicoli, che

si erano sovrapposte alle Cooperative interessate alla commercializzazione. Le associazioni avevano il monopolio dell'accesso all'allora Aima e alla trasformazione. Su ogni chilo di prodotto esigevano una *royalty* che poteva arrivare al terzo del prezzo che il produttore avrebbe dovuto percepire, così che era loro interesse alimentare sbocchi non di mercato, sui quali affluivano i due terzi delle arance.

Questa attività veniva presentata come sostegno alla parte più debole degli agrumicoltori, ma questa parte «debole» rimaneva senza prospettive, dal momento che era confinata alla produzione di eccedenze strutturali. Le associazioni agrumicole si trovavano in posizione parassitaria e producevano danni. Facevano capo a Unioni nazionali che godevano del sostegno di uno spettro ampio di partiti, dal centrodestra alla sinistra[12].

Come si è visto dai dati sulla distribuzione degli aiuti diretti, gli interessi che i governi difendono in sede europea non riguardano tutti gli agricoltori nella stessa misura. Per la grande massa si tratta di interessi marginali, che però all'interno delle filiere sono consolidati in blocchi guidati dai grandi produttori e dalle organizzazioni agricole.

In nome dell'agricoltura viene prodotta molta ideologia, la cui efficacia è aiutata dalla carenza di informazione, di trasparenza e di dibattito sulla spesa pubblica, sulle sue destinazioni e i suoi effetti, sulla sua crescente disutilità sociale, sulla rilevante stratificazione dei beneficiari, e, soprattutto, sulle possibilità di utilizzarla in modo diverso, a vantaggio anche dei piccoli e medi produttori.

Le loro associazioni, difendendo le Organizzazioni comuni di mercato, non hanno fatto solo gli interessi di minoranze, ma hanno tutelato anche propri consistenti privilegi, legati a normative di filiera che le sorreggono finanziariamente. Nonostante la mancanza di rappresentatività, hanno buone capacità di far leva sull'insoddisfazione cronica della massa degli agricoltori.

I privilegi parassitari dell'associazionismo contadino

sono stati messi di recente in discussione da una normativa che dovrebbe trasformare le associazioni dei produttori in entità prestatrici di servizi reali in corso di attuazione. Ma anche se, finalmente, dovesse scomparire l'associazionismo coatto, resterebbero aperti due rilevanti problemi: quello dell'orientamento marcatamente interprofessionale dell'Unione europea e del governo, e la mancanza in Italia di una rappresentatività reale degli interessi differenziati degli agricoltori e delle strategie da implementare, in particolare quella per combattere una interprofessionalità al servizio dell'industria.

Questo si verifica in Italia. In altri paesi, in particolare gna, la cui agricoltura compete con quella italiana, ıo organizzazioni con una certa consistenza, impe- in questa direzione. Il problema è rilevante nel mo- in cui la Pac viene ridiscussa, e a livello di esperti c'è lenza a liquidarla per lasciare campo libero alle forze cato: quelle espresse a livello transnazionale dalla e industria e dalla grande distribuzione.

postfordismo e i processi reali di sviluppo rurale

Pac non piace ai due terzi degli agricoltori europei; ldisfazione è ancora più estesa tra coloro che hanno e aziende e che sono più anziani di età[11]. È diffusa tra opinione che la Pac serva in primo luogo gli interessi dell'industria alimentare, poi quelli dei consumatori; questa posizione viene espressa più nettamente da coloro che hanno aziende di dimensioni medie e grandi.

Dalla percezione che gli agricoltori hanno dei diversi obiettivi della politica agricola «sembra che la Pac sia in primo luogo una "macchina civica" che magari risponde con successo ai principali obiettivi della società, ma che tuttavia non realizza in modo soddisfacente, o non del tutto, le funzioni di difesa degli agricoltori; in particolare, e questo senza alcun dubbio, la difesa di quelli più deboli nei confronti dei più forti. [...] Nell'opinione degli agricol-

tori la Pac potrebbe anche essere un meraviglioso meccanismo, che in ogni caso non lavora per loro» (commento dell'*Eurobarometer*).

La distribuzione degli aiuti diretti della Pac alle aziende contribuisce a spiegare questa diffusa insoddisfazione. Ma un altro elemento da prendere in considerazione è costituito dalla trasformazione in atto nell'agricoltura del nuovo contesto sociale e produttivo postfordista, e la rilevanza che assume lo sviluppo rurale, un processo reale che l'Unione europea tenta di ingabbiare, privandolo delle potenzialità alternative alla subalternità dell'agricoltura all'industria.

In generale «rurale è quel territorio in cui il comportamento degli agenti non dà luogo allo sviluppo di gerarchie nello spazio»[14]. Nello specifico temporale postfordista la ruralità è segnata «dal passaggio dal vecchio spazio oggettivato, rigidamente gerarchizzato, a spazi più soggettivi e flessibili»[15]. Queste definizioni riportano all'osservazione che, diversamente dal passato, il concetto di ruralità dovrebbe attagliarsi a uno spazio che viene costruito socialmente e politicamente, da soggetti endogeni[16], ed è questo che preoccupa gli interessi forti espressi dal nesso agricoltura-industria delle filiere lunghe.

Per sviluppo rurale s'intende l'insieme di processi che, mobilitando risorse, contribuiscono alla costruzione dello spazio sociale ed economico creando un valore che viene trattenuto il più possibile in esso, e reinvestito dai soggetti che operano nel territorio. In base alla prevalenza del tipo di risorse, della loro origine e delle capacità di valorizzazione nell'economia locale può prevalere una «ruralità agricola», ovvero una «ruralità composita», diversa da quella caratterizzata dalle iniziative industriali e di servizio, promosse da soggetti che si calano dall'esterno sul territorio.

C'è una tendenza all'interno della Commissione europea, accettata anche da economisti agrari che sostengono

il passaggio dalla Pac allo sviluppo rurale di far rientrare in esso qualsiasi forma ecocompatibile di occupazione dello spazio rurale che produce effetti economici positivi. Le politiche coordinate o integrate che mirano al cosiddetto «riequilibrio territoriale» servono a questo tipo di sviluppo rurale. Anche se creano localmente nuova occupazione, rispondono alle generali esigenze di esternalizzazione delle attività produttive e di servizio delle imprese capitalistiche, che puntano ad abbassare i costi del lavoro. L'economia gerarchizzata che producono non è quella dello sviluppo locale endogeno.

L'agricoltura e la politica agricola hanno pesi diversi, a seconda della rilevanza delle iniziative degli agricoltori che presidiano quasi ovunque in maniera diffusa il territorio. Marsden[17], analizzando l'assetto territoriale degli anni Novanta, individua quattro modelli di occupazione dello spazio rurale. Il primo è quello delle aziende agricole specializzate inserite nelle filiere orientate ai mercati di massa; ed è la parte preponderante. Il secondo è quello delle aziende orientate all'offerta di qualità, che tendono a organizzarsi a livello locale e regionale. Il terzo è costituito dalle aziende che diversificano l'utilizzazione dello spazio, sviluppando attività rivolte ad attirare consumatori non residenti. L'ultimo è quello delle iniziative di soggetti non interessati alle attività agricole, neppure in una prospettiva di multifunzionalità.

Nella nostra analisi il primo modello costituisce un'eredità fordista, e non ha in sé risorse per innescare processi di sviluppo rurale dal momento che i soggetti operanti sul territorio non hanno capacità di trattenere e utilizzare il valore creato. Queste risorse caratterizzano invece il secondo modello, a condizione che rifletta chiaramente l'emancipazione dall'industria nella filiera lunga, e il terzo. Il concetto di «ruralità industriale» che corrisponde alle esigenze di decentramento ed esternalizzazione delle imprese extra agricole sembra attagliarsi al quarto caso.

Cruciale per lo sviluppo rurale è la capacità di trattenere il valore aggiunto che si crea a partire dalle produzioni locali. In una azienda agricola la diversificazione delle attività può migliorare la sua sicurezza, ma non incide sulle potenzialità di sviluppo rurale se i prodotti e i servizi immateriali in essi incorporati non sono definiti dal territorio ma dai soggetti economici che nella filiera stanno a valle.

I grandi gruppi che controllano il mercato, interessati a coprire la crescente domanda diversificata dei consumatori, propongono merci che incorporano servizi immateriali che hanno origini industriali. Le producono ricorrendo a specifici processi di trasformazione, ponendo sotto contratto i produttori agricoli o ancora con strategie di marketing. Il valore aggiunto così realizzato non ha ricadute territoriali.

L'olio d'oliva non è certamente rappresentativo della generalità dei prodotti agricoli, ma esemplifica le conseguenze delle diverse strategie, mettendo in evidenza come i produttori che stanno in un rapporto ravvicinato con i consumatori realizzino prezzi doppi di quelli che ricavano vendendo all'industria, mentre quelli che contribuiscono, all'interno della filiera lunga, alla costruzione della qualità industriale, ottengono un premio non superiore al 10%[18]. Analoga è la situazione di altri settori[19].

L'emancipazione dai rapporti della filiera lunga trova però ostacoli oggettivi – come osservano Van der Ploeg e Renting[20] – nel regime tecnologico che domina l'agricoltura europea: regolamenti, procedure, scadenze, attrezzature, modelli, requisiti sono tutti orientati a riprodurre i rapporti di forza espressi dalla Pac.

L'emancipazione dai legami con i soggetti che dominano il mercato si rafforza nello spazio rurale multifunzionale con la cooperazione tra i produttori, necessaria a potenziare, qualificare e stabilizzare l'offerta veicolata da una filiera corta.

I servizi immateriali – la salubrità, la qualità, la cultura

locale – e i beni collettivi – l'ambiente, il panorama, la biodiversità – che qualificano l'offerta, entrano sul mercato in quanto appartengono al territorio. Le aziende che si pongono il problema di internalizzarli sono parte di un processo che travalica i loro confini. Realizzando una pluralità di iniziative sinergicamente interconnesse, e ponendosi in rapporto con i consumatori, accrescono il valore aggiunto trattenuto sul territorio, che può produrre effetti moltiplicatori ravvicinati, di occupazione e di reddito.

Il rapporto consapevole con le esternalità, promuove e sostiene iniziative che risolvono quelle negative e massimizzano quelle positive, in modo da internalizzarle nell'offerta di beni e servizi. La mercificazione della storia, della cultura, del paesaggio, della biodiversità e delle altre virtù del territorio, incorporate nei processi produttivi e nei prodotti, sviluppa una *culture economy*[21] che supera l'ambito agricolo e che consente alle merci di andare su mercati lontani in forza dei legami con il territorio. La campagna per la diffusione dei marchi di origine comunale si pone in questa prospettiva e la rafforza estendendola in maniera diffusa, senza bisogno di riconoscimenti centralizzati a livello nazionale ed europeo, come le denominazioni di origine controllate o protetta.

L'agricoltura «è sotto molti aspetti meglio attrezzata di altri settori per entrare nell'era post-fordista», ha osservato Van der Ploeg citando Basile[22]. Gli agricoltori hanno la terra, gli edifici, gli animali, i prodotti agricoli, le risorse lavorative familiari e la cultura artigianale con cui possono riconfigurare le risorse in modo graduale, minimizzando i rischi e crescendo *learning-by-doing*; combinano autonomia e controllo, si giovano di reti per l'integrazione di molteplici attività nell'azienda. Come emerge da una ricerca europea[23] diventano attori strategici di sviluppo rurale quando, per ragioni di reddito e per cogliere nuove e motivanti opportunità, abbandonano il modello produttivistico.

In questa prospettiva può venir meno il vecchio duali-

smo, su cui continuano a ragionare gli economisti agrari, tra l'agricoltura valida e l'agricoltura svantaggiata, «comprendente quelle realtà spesso non esigue soprattutto in chiave territoriale, la cui performance appare inadeguata agli standard di competitività richiesti dal mercato»[24]. Il mercato non è più quello dominato dall'industria, ma uno spazio che la stessa agricoltura, nella sua versione multifunzionale, può produrre. Marsden rileva che è proprio nelle regioni caratterizzate da agricoltura marginale che più si sviluppa l'offerta che incorpora beni collettivi[25].

Contro la Pac, la necessità di una Nuova politica agricola per lo sviluppo rurale

Nella fase prefordista il mondo rurale era caratterizzato da rapporti sociali organizzati attorno alla produzione agricola, in relativa autonomia rispetto ai centri urbani, con proprie capacità di determinare i fattori di produzione e le tecniche produttive e di arrivare ai consumatori. Queste condizioni materiali sostenevano una cultura rurale fortemente difensiva rispetto a quella urbana, che, in una crescente marginalizzazione, derivava comportamenti e valori dalle vicende climatiche e stagionali, dalle capacità di produrre lavorando la terra, e di trasformare artigianalmente i prodotti.

Il vecchio mondo si è dissolto nella nuova divisione sociale della produzione fordista, lasciando lo spazio rurale occupato da attività legate alla terra, mentre l'industria ha fornito mezzi di produzione e si è occupata della trasformazione dei prodotti agricoli. La Pac, come si è detto, ha sostenuto questi processi premiando l'aumento della produzione per far fronte a consumi di massa, determinando l'orientamento produttivistico che ha contribuito a eliminare le aziende minori e a favorire un esodo rurale rispondente al bisogno di forza-lavoro industriale; provocando danni ambientali e attentati alla salute dei produttori e dei consumatori.

Nel postfordismo lo spazio rurale si apre invece alla multifunzionalità e si sviluppa in molteplici direzioni, richiamando gente dalle città. L'azienda agricola partecipa a questa trasformazione cogliendone le potenzialità, rispondendo alla domanda di qualità dei consumatori, internalizzando i valori del territorio, riappropriandosi del valore aggiunto. È un processo lento che la Pac non coglie – e nemmeno i suoi riformatori – perché gli interessi che sostiene sono quelli creati nel fordismo. È un processo affatto diverso da quel ritorno al passato, a cui a volte Fischler, Commissario europeo all'agricoltura, fa riferimento per banalizzare questa prospettiva.

La Pac riformata cambia il sistema di intervento ma non raddrizza i processi di fondo che ha innescato e sostenuto. La riforma, trasformando gli aiuti diretti in aiuti indiretti indipendenti dalla quantità di prodotto, affida la determinazione dei prezzi agricoli ai soggetti forti del mercato internazionale, e si limita a correttivi che riguardano le buone pratiche ambientali, la qualità e la garanzia di salubrità degli alimenti, il benessere degli animali, e, in certa misura, l'adeguamento delle strutture aziendali al mercato, confinandoli in un'area di prevalente pertinenza dei governi nazionali. Per la Pac lo sviluppo rurale è poco più dell'insieme di questi correttivi.

Il secondo pilastro della Pac – che comprende le misure di sviluppo rurale – non è concepito come uno strumento per adeguare la politica agricola alla situazione postfordista. È inventato per tenere lo sviluppo rurale sotto il controllo della Pac, inglobandolo nei suoi processi.

L'accento posto dagli esperti, nelle discussioni sulla revisione della Pac, sulle funzioni territoriali dello sviluppo rurale vorrebbe richiamare l'attenzione sulla necessità di concepire una politica di sviluppo rurale che non si fermi ai correttivi e che valorizzi le esperienze dei Fondi strutturali e dei Leader. «Ciò che è necessario è il passaggio da un approccio prevalentemente settoriale a uno prevalente-

mente territoriale. Questa politica deve rovesciare la logica che concepisce la politica rurale come un insieme di misure di accompagnamento per gli agricoltori»[26].

Questa proposta è inserita in un documento prodotto da un consistente numero di esperti che hanno già lavorato per la Commissione europea e che quindi può essere considerato influente, non percepisce tuttavia la discontinuità tra fordismo e postfordismo. Infatti i passi essenziali dell'analisi sono questi: «Nell'insieme ciò che si può descrivere [per il prossimo quarto di secolo] è la continuazione dei *trend* più importanti degli ultimi cinquant'anni. [...] In Europa continuerà lo sviluppo dell'imprenditorialità agricola. La crescita della produttività produrrà un'ulteriore concentrazione della produzione. D'altra parte molti piccoli agricoltori si troveranno nell'incapacità di seguire questa strada e rimarranno in condizioni di autosussistenza o svilupperanno soluzioni basate sulla pluriattività».

In questa prospettiva la Pac diventa superflua perché ha esaurito la sua funzione di portare l'agricoltura europea sul terreno della competizione a livello mondiale. Le iniquità della Pac non possono però far dimenticare gli obiettivi sociali e quelli di sicurezza alimentare europea che ne erano all'origine, né la teoria economica che ha giustificato l'intervento in agricoltura con il fatto che il sistema autoregolativo del mercato non fa fronte alle basse capacità adattative dei processi produttivi agricoli e all'alta variabilità dei prezzi.

Per definire una prospettiva alternativa non liquidatoria bisogna partire dalla constatazione che gli agricoltori non sono un'entità omogenea.

È vero che l'agricoltura prodotta dalla Pac mantiene tuttora, in buona parte, l'orientamento produttivistico specializzato e massificato, in particolare nel caso delle produzioni continentali; e che le aziende di questo tipo di agricoltura continuano a inseguire il calo dei prezzi intensificando, anche se dovrebbero trovare limiti reali nella tutela

dell'ambiente. La riforma della Pac le affida alla competizione di mercato, garantendo uno zoccolo di contributi indiretti che dovrebbe consentire temporaneamente a una parte di esse di sostenere costi di produzione superiori ai prezzi di mercato, in attesa di venir fagocitate da altre più grandi e più intensive. L'ulteriore concentrazione delle aziende, soprattutto nelle aree che presentano vantaggi comparativi, è la resa dei conti del percorso produttivistico e della stessa Pac riformata.

Il postfordismo ha però aperto agli agricoltori nuove possibilità, alternative al produttivismo, che si collocano nei percorsi dello sviluppo rurale; per essi è necessario elaborare una Nuova politica agricola (Npa). Il modello postproduttivista non è quello della Pac, e non può essere né lasciato al libero mercato né confuso con altri settori che concorrono allo sviluppo rurale. Necessita di politiche di sostegno specifiche e la contrapposizione con le linee della Pac fordista mettono in rilievo quelli che possono esserne i principali elementi.

Alle economie di scala e di agglomerazione della Pac, la Npa contrappone le economie di scopo; alla specializzazione contrappone la diversificazione; all'intensificazione la disintensificazione che risulta da nuove pratiche culturali e nuovi sistemi di allevamento.

La Pac vecchia (sostegno ai prodotti) e nuova (competitività di mercato) ha provocato e continua a provocare la concentrazione economica delle aziende. Viceversa l'agricoltura postfordista può conservare e valorizzare il tessuto di piccole e medie aziende contadine ancora esistenti in Europa e con appropriate azioni positive la Npa potrebbe ampliarlo.

La Pac cerca di far applicare correttivi per la tutela dell'ambiente; nello sviluppo rurale per l'azienda agricola l'ambiente non è solo un fattore esterno, dal momento che ne valorizza molteplici dimensioni, internalizzandole.

La Pac ha strutturato le filiere lunghe e, anche con la ri-

forma, «l'attività agricola sarà sempre più finalizzata all'offerta di materie prime», sostiene il citato documento degli esperti europei. Ma non c'è sviluppo rurale se l'agricoltura è ridotta alla condizione di fornitrice di materie prime. Le filiere corte costituiscono per le aziende agricole e per i soggetti che operano sul territorio un'alternativa necessaria per trattenere il valore aggiunto legato ai prodotti agricoli. Ben strutturate e coordinate tra loro, posizionandosi negli spazi di qualità delle catene commerciali, possono trarre vantaggio dai processi in atto che vedono la grande distribuzione impegnata a svincolarsi dai condizionamenti dell'industria di trasformazione, avvalendosi di altri molteplici canali distributivi. La Npa può contribuire a realizzare questa prospettiva.

La Pac guarda al reddito della singola azienda agricola nella sua competizione di mercato. Nello sviluppo rurale il reddito proviene dalla distribuzione di ciò che realizzano in cooperazione i soggetti economici di un territorio.

La Pac ha scoperto in modo ambiguo il problema della qualità. La retorica delle organizzazioni agricole, secondo cui per uscire dalla morsa dei prezzi in progressivo calo gli agricoltori dovrebbero diversificare e «produrre qualità», elude il problema che il valore aggiunto legato alla diversificazione e alla qualità nella maggior parte dei casi non viene appropriato dall'agricoltura ma dall'industria agroalimentare che controlla le filiere specializzate. Lo sviluppo rurale vive di qualità non standardizzata prodotta dall'agricoltura, e certificata in vario modo – al livello più articolato e diffuso dai marchi di origine comunale – condizione per l'appropriazione da parte delle aziende agricole del valore incardinato nei prodotti agricoli. Vanno cambiate con la Npa le normative di qualità a tutela dei consumatori che assumono come modello i processi industriali[27], ostacolando il riconoscimento dei processi artigianali propri dello sviluppo locale.

La Pac, con la riforma, dà alle aziende agricole fordiste

gli strumenti definitivi – i contributi disaccoppiati – per conseguire profitti aziendali sul mercato internazionale, sottoponendosi, senza più protezione, alla logica competitiva che premia la crescita dei soggetti forti. Le aziende agricole postfordiste non sono proiettabili su questo orizzonte. Le potenzialità di crescita sono legate non in assoluto alla competizione, ma alla capacità di produrre valore su mercati specifici, sottraendolo ai soggetti forti per investirlo sul territorio.

La dimensione territoriale non si contrappone a quella settoriale, ma diventa l'elemento qualificante di una Npa che mira allo sviluppo rurale locale. La sua elaborazione non può basarsi né sulla estensione delle misure previste attualmente dal secondo pilastro né sulle sole esperienze dei Fondi strutturali e dei Leader, che hanno coinvolto interessi territorialmente circoscritti e non omogenei, e da cui non sono emerse potenzialità di crescita di un fronte di contrapposizione al blocco tra industria, grandi aziende agricole, organizzazioni professionali e governi che la Pac ha creato.

In Italia manca un'organizzazione di agricoltori capace di proporre e sostenere anche sul piano istituzionale queste prospettive, legandosi alle forze sociali e alle organizzazioni di produttori di altri paesi che in Europa contestano la liberalizzazione del mercato agricolo e si battono per l'emancipazione dell'agricoltura dalla subalternità all'industria.

Giordano Sivini svolge molteplici ricerche su sviluppo rurale, politiche agricole, strategie alimentari, migrazioni, paesi del Sud del mondo; è garante della Fondazione Lelio e Lisly Basso; insegna Sociologia politica all'Università della Calabria; tra le sue molte pubblicazioni segnaliamo una delle più recenti: *Politiche e interessi nella crisi dell'olivicoltura italiana*, Rubbettino, Soveria Mannelli 2001.

1. I dati si riferiscono all'anno finanziario 2000 e comprendono 14 paesi, esclusa la Grecia.
2. I pagamenti si riferiscono a somme percepite separatamente nell'ambito di ciascuna Organizzazione comune di mercato.
3. Gli agricoltori italiani che nel 2000 hanno ricevuto aiuti diretti sono quasi 1.600.000; la somma complessiva è stata di 2,8 miliardi di euro.
4. Reddito del capitale e del lavoro.
5. La specializzazione non esclude la presenza di più coltivazioni, ma queste non superano il terzo del valore standard aziendale complessivo.
6. P.A. Barthelemy, C. Vidal, *A dynamic European agricultural and agri-foodstuffs sector*, «Agriculture and Environment», European Commission, 1999.
7. Ad esempio, poche imprese multinazionali operano in maniera consistente in diversi paesi europei sia nel *trading* internazionale che nella prima trasformazione dei cereali e dei semi oleosi. A poche multinazionali fanno capo la maggior parte della quarantina di caseifici che lavorano i tre quarti del latte prodotto in Europa. Il controllo di consistenti quote del mercato dell'olio d'oliva in Spagna e Italia è in mano a poche multinazionali. Sorprende la scarsa attenzione degli studiosi per i settori che operano a monte e a valle dell'agricoltura, probabilmente per la «implicita e diffusa convinzione che questi settori vengano influenzati solo in modo indiretto dalle politiche agrarie» (M. Scoppola, *Gli interessi delle multinazionali e la politica agricola comunitaria*, «La Questione Agraria», 1993, p. 52).
8. Le negoziazione di un prezzo si fa sulla base del confronto offerta/domanda (in uno spazio sempre più spesso internazionale) e non sulla base dei costi di produzione nazionali.
9. M. Scoppola, *Gli interessi delle multinazionali e la politica agricola comunitaria*, cit., pp. 55-81.
10. *Olio d'Oliva*, supplemento al n. 47 di «Agrisole», 1 dicembre 2000.
11. Cfr. G. Sivini, *Politiche e interessi nella crisi dell'olivicoltura italiana*, Rubbettino, Soveria Mannelli 2001, e A. Cavazzani e G. Sivini, *L'olivicoltura spagnola e italiana in Europa*, Rubbettino, Soveria Mannelli 2001.
12. A. Cavazzani e G. Sivini, *Arance amare. La crisi dell'agrumicoltura italiana e lo sviluppo competitivo di quella spagnola*, Rubbettino, Soveria Mannelli 1997.
13. La survey di Eurobarometer Flash Survey 86 (2000), *Farmers' Attitudes Towards the CAP*, EOS Gallup Europe, riguarda 3545 agritoltori dei 15 paesi europei intervistati tra il 16 ottobre e il 2 novembre 2000.
14. F. Sotte, *Alla ricerca di una politica rurale*, in Esposti R. e Sotte F. (a

cura di), *Sviluppo rurale e occupazione*, FrancoAngeli, Milano 1999, pp. 29-55.

15. Lash e Urry citati da Ray C., *Culture, Intellectual Property And Territorial Rural Development*, «Sociologia Ruralis», 38 (1), 1998, pp. 3-20.

16. Si usa dire che lo sviluppo rurale riguarda una comunità. A.Vitale (2002), sostiene che nel postfordismo la comunità è costruita politicamente, è un problema di *community building*.

17. T. Marsden, *New Rural Territories: Regolating the Differentiated Rural Spaces*, «Journal of Rural Studies», 14 (1), 1998, pp. 107-117.

18. G. Sivini, op. cit.

19. Per quello della carne cfr. T. Marsden, J. Banks, G. Bristow, *Food Supply Chain Approaches: Exploring Their Role In Rural Development*, «Sociologia Ruralis», 40 (4), 2000, pp. 424-438.

20. J. D. Ploeg van der, H. Renting H., Impact And Potential: *A Comparative Review Of European Rural Development Practices*, «Sociologia Ruralis», 40 (4), 2000, pp. 529-543.

21. C. Ray, op. cit.

22. E. Basile, *La ruralità nell'informalizzazione dell'economia*, «Rivista di Economia Agraria», 54 (1), 1999.

23. L'Impact Project (Fouth Framework Fair Research programme, CT-4288) riguarda l'analisi di 27 aziende con nuovi orientamenti agricoli. I risultati più interessanti sono stati presentati nel numero 4, ottobre 2000, di «Sociologia Ruralis». Cfr. anche «IMPACT Working Papers», Wageningen University.

24. M. De Benedictis, F. De Filippis, *L'intervento pubblico in agricoltura tra vecchio e nuovo pardigma: il caso dell'Unione europea*, in M. De Benedictis e F. De Filippis, *Manlio Rossi-Doria e le trasformazioni del Mezzogiorno d'Italia*, Lacaita, Manduria 1999, pp. 347-82.

25. Art. cit.

26. G. Anania, J. C. Blom, A. Buckwell, F. Colson, T. G. Azcarate, E. Rabinowicz, E. Saraceno, J. Sumpsi, W. Urff von, J. Wilkin, *Policy Vision for Sustainable Rural Economies in an Enlarged Europe*, Akademie fuer Raumforschung und Landesplanung (ARL), and Délégation à l'Aménagement du Territoire et à l'Action Régionale (Datar), Summer 2003.

27. T. Reardon, J-M. Codron, L. Bush, J. Bingen, C. Harris C., *Strategic roles of food and agricultural standards for agrifood industries*, paper selected for presentation at the Iama World Food and Agribusiness Forum, Firenze, 1999.

L'ultima trasformazione sostanziale

Ettore Mancini

Origine viene da *oriri*, che per i latini significava nascere, e suscita l'immagine del sole che all'alba nasce all'orizzonte orientale, così come nascono le nuove piante dal terreno dove hanno radicato.

Dare al frutto di quelle piante la denominazione d'origine, significa battezzarlo col nome stesso di quella terra secondo l'antichissima consuetudine mediterranea.

Questa concezione caratteristica della civiltà latina, quasi estranea a quella anglosassone, è stata codificata in regola tacitamente rispettata, in ambito internazionale, fino a qualche anno fa. Fino a quando non è stato inventato il *Principio dell'ultima trasformazione sostanziale*.

Perché – come andavamo inutilmente avvertendo gli interessati nell'agosto del 1998 – la connotazione del prodotto agricolo col nome del territorio che gli ha dato origine, rende il prodotto irripetibile altrove, e quand'anche altrove fosse possibile ripeterne fedelmente la qualità, non potrebbe tuttavia esser evocata l'immagine di quel territorio, e il prodotto d'imitazione resterebbe emarginato dal mercato. Ora, la denominazione d'origine essendo vincolata alla terra, essa è patrimonio proprio degli agricoltori che sono gli unici soggetti di diritto a produrre l'origine; in tempi di «globalizzazione» costituisce il più solido – forse l'unico – baluardo contro l'invasione dei prodotti senza

patria. E appunto perché è un baluardo a difesa dell'agricoltura, a qualcuno è venuto in mente di demolirlo dalle fondamenta.

Il grimaldello è tanto semplice quanto l'opera d'arte che è destinato a distruggere: «La denominazione d'origine non sarebbe più vincolata al territorio di fruttificazione; ma a quel territorio in cui il prodotto viene elaborato e preparato per la vendita». Nel gergo dei globalizzatori questo territorio di manipolatori viene chiamato «paese di trasformazione sostanziale».

Rievoco questo ammonimento di cinque anni fa proprio perché è stato del tutto inutile. Perché gli interessati, cioè gli agricoltori, in alcun modo se ne sono dati per inteso; e si è visto come poi è andata coll'olio d'oliva d'origine levantina e denominato italiano (avevo scritto: *Olio Santo, Gli olivi metafisici*) con le mele del Trentino raccolte in Cecoslovacchia (*I gioielli di famiglia*), con l'aceto balsamico (*Olio e aceto*), con chissà quant'altri affari del genere condotti con destrezza silenziosa da giganti dell'imprenditoria d'origine estranea all'agricoltura.

Gli agricoltori – e chi per loro – niente: come se non fosse cosa loro.

Forse perché gli agricoltori, in Italia, hanno fede nella Provvidenza; e la Provvidenza in Italia è amministrata da Santa Chiesa Apostolica Cattolica e Romana, la quale *ab immemorabile* ha considerato l'agricoltura siccome la più nobile delle attività, mutuando siffatta stima dalla civiltà dei nostri antichi, di cui Lei s'è detta erede (con beneficio d'inventario, s'intende).

E però a tutto c'è un limite: quando dai campi non si leva un lamento, *perinde ac cadavera*, nemmeno se gli si cavano i calzoni di dosso, anche la Divina Provvidenza può tediarsi; può legittimamente ritenere di volgersi ad altri più vivaci fedeli.

Non è vero, Eminentissimo Cardinal Martini, quando Ella sostiene che è ora di farla finita con questa opposizio-

ne di noi vecchi miscredenti agli organismi geneticamente modificati, a chi pensa affettuosamente: a noi agricoltori italiani, o ai suoi non dimenticati amici agroindustriali americani, i quali, com'Ella ci ha fatto sapere, L'hanno nutrita di Ogm per sedici anni con buonissima Sua salute?

Perché veda, Eminentissimo: quando Ella, a giustificazione della manipolazione genetica cita la Genesi, laddove Domineddio dà licenza all'uomo di asservire al suo utile qualsivoglia essere che *striscia sulla terra*, il mio modesto parere sarebbe che a quei tempi la manipolazione genetica non c'era. E al giorno d'oggi anche i serpenti hanno i loro diritti, non crede?

La Provvidenza!

E se invece aspettassero, gli agricoltori, l'uomo della Provvidenza? Capita; è già capitato, mi par di ricordare. Speriamo che l'attesa sia lunga.

Per intanto abbiamo dovuto vedere un ministro dell'Agricoltura che quando s'è trattato di fare ricorso in Corte di Giustizia contro l'infamia dell'olio, s'è fatto ammonire dall'avvocato generale dello Stato che i ricorsi van fatti con motivazioni serie – che c'erano, ma evidentemente il ministro se n'era dimenticato –, e van presentati al giudice nei termini di legge, nel senso che il ministro non deve indicare all'avvocato generale dello Stato un termine sbagliato che avrebbe vanificato il ricorso se l'avvocato non se ne fosse accorto.

Gli agricoltori – e chi per loro – muti.

E gli olivicoltori sappiano che, se si sono salvati dalla norma truffaldina dell'olio levantino, questo lo devono alla Spagna (che è un paese serio) e ai loro colleghi spagnoli, contro i quali i ciarlatani nostrani hanno sempre tentato di aizzarli per coprire trame nostrane.

Non è così? Me ne dà conferma Ella, signor dottore professore De Castro Paolo, che mi pare abbia ricoperto la carica di ministro dell'Agricoltura, e adesso presiede un consiglio di giganti dell'agroindustria?

Si chiama Nomisma, no? Che in greco antico evoca una moneta d'oro. Un nome azzeccatissimo.

Veda, signor dottore professore ex ministro, veda: avevo scritto codeste noterelle giusto un anno fa, ma poi m'ero dimenticato di pubblicarle; fa nulla, vengon buone lo stesso, anzi. Anzi oggi mi viene spontaneo di suggerirLe chi consultare, per saper come fa l'asproindustria – pardon: agroindustria – per aiutare noi agricoltori con le trasformazioni che loro fanno: lo chieda al Signor Tanzi, o magari al Signor Cragnotti. Ha confidenza Ella, con coloro?

E magari, con l'occasione, chieda anche a quei signori da parte mia se quella attuale è davvero la loro ultima trasformazione sostanziale.

Ettore Mancini, giornalista e agricoltore, conoscitore profondo dei mali che affliggono l'agricoltura italiana e non, ha individuato e denunciato il progetto multinazionale dell'*ultima trasformazione sostanziale* (principio perverso per il quale un prodotto può avere la denominazione del territorio dove avviene il confezionamento) e proposto in alternativa la pratica dell'*interamente ottenuto*.

La cognizione del gusto

Intervista a Luigi Veronelli

Luigi Veronelli, nato a Milano, classe 1926, cinquanta anni di battaglie, intuizioni, stimoli, idee a favore della cultura enogastronomica e dell'agricoltura italiane, è il nume tutelare del vino e della cucina italiana. Se oggi i vini, la cucina e i giacimenti gastronomici d'Italia stanno avendo uno straordinario successo nel mondo, buona parte del merito è di quest'uomo che, con perseveranza, determinazione, rigore e cultura ha saputo individuare e indicare giuste linee di progresso e, con pregnante tensione etica, fare strada, trainare. La teoria dei *cru*, il ritorno dell'uso del carato (*barrique*) per l'elevazione dei grandi vini, la limitazione delle rese per ettaro per favorire la qualità e non la quantità, il recupero dei vitigni autoctoni, la vinificazione in luogo, la classificazione dei vini con puntuali esami organolettici, il riconoscimento del Sassicaia, l'imposizione del Tignanello, l'eliminazione delle uve bianche dagli uvaggi del Chianti, la teoria della distillazione secondo monovitigno, sono solo alcune delle intuizioni, delle lotte e delle vittorie condotte in cinquant'anni. Inoltre, è stato l'unico maestro dei migliori *wine-writers*, italiani e non. Ha inventato un linguaggio, un lessico, ormai entrati nell'uso corrente. «Bocca piena e calda», «Vino da meditazione», «Vino da favola», «Di zerga beva», «Rossi dialettici», fino al recente «Prime-wine» e altre simili terminologie,

hanno la loro fonte nel *Lion Ivrogne* (sul nome familiare: Gino Veronelli), come gli è piaciuto farsi anagrammare.

In gioventù è stato assistente del filosofo Giovanni Emanuele Bariè (lavora su Husserl in un momento di grande fermento nell'ateneo milanese con le ricerche di Banfi, Dal Pra, Paci) e collaboratore di Lelio Basso. È stato amico di Luigi Carnacina (con cui ha redatto testi importanti come *La grande cucina*, *Mangiare e bere all'italiana*, *La cucina rustica regionale*), di Gianni Brera (con cui è autore della summa della cultura enogastronomica lombarda *La Pacciada. Mangiareebere in pianura padana*), di Giangiacomo Feltrinelli (a cui fa pubblicare, imperdibili, *Mangiare da Re* di Nino Bergese e il suo *Alla ricerca dei cibi perduti*, ripubblicato da DeriveApprodi nel 2004), dell'architetto-designer Silvio Coppola, di Mario Soldati. Condannato a sei mesi di carcere per istigazione alla rivolta dei vignaioli piemontesi (oppressi da burocrazia e contrastati dai grandi monopoli) e a tre per la pubblicazione di De Sade (l'edizione di *Storielle, Racconti e Raccontini*, 1957, fu l'ultimo rogo della censura italiana). Negli anni Sessanta e Settanta è autore di trasmissioni televisive (ricordiamo, per esempio, *A tavola alle sette*, con Ave Ninchi) sulla cultura dei vini e dei cibi, ancora insuperate come efficacia, eleganza, simpatia e ascolti. A settantasette anni ha nel cassetto, per il futuro, un romanzo giallo e una miniera di idee per continuare il divenire della qualità (vedi per esempio le recenti battaglie a favore delle Denominazioni Comunali dei giacimenti gastronomici e dell'olio d'oliva).

Oltre alle rubriche su «Corriere della Sera», «Carta» e «Class», se volete seguire gli scritti del *maitre à sentir* procuratevi «Veronelli EV. Vini, cibi, intelligenze», la rivista che dirige. I suoi libri più recenti: *Le parole della terra* (assieme a Pablo Echaurren), *Viaggio in Italia per le città del vino*; *Vietato Vietare*; *Breviario libertino*; *Il San Domenico di Imola*; la ristampa di *La Pacciada* e le classiche Guide ai Vini e ai Ristoranti. Per le edizioni DeriveApprodi ha re-

centemente scritto le prefazioni a tre libri dallo spirito libertino di autore anonimo: *La cucina impudica*, *La cuoca di Buenaventura Durruti*, *La cuoca rossa*, e per Eleuthera, quella a *La cucina della filibusta*.

Del sentire

Il desiderio del sentire, del percepire, dell'osservare. È questo uno dei caratteri principali nell'ultime opere di Italo Calvino, in particolare i racconti *Un re in ascolto* e *Il nome, il naso* parlano dei cinque sensi, per dimostrare che l'uomo contemporaneo ne ha perso l'uso. È un re anarchico in ascolto Luigi Veronelli, Sua Nasità, lo ha definito Gianni Mura, Gastrosofo lo avrebbe chiamato Fourier, è un Borges che si aggira in una biblioteca di Babele dove i libri si trasformano in bottiglie e viceversa, è un «*magicien de la terre*» quando con gestualità ieratica porta il calice agli occhi, poi al naso e infine alla comunione del palato, quando si ferma silenzioso per ascoltarne il racconto, per inventarne la favola. Nella scrittura comunicherà l'emozione attraverso la fabulazione, in uno stile letterario che nel giornalismo ha avuto pari solo nel suo amico Gianni Brera. Brera: proliferazione, barocchismo, immediatezza. Veronelli: scavo, estrazione, elisione, mania neologistica e arcaistica.

Roland Barthes, commentando la *Fisiologia del gusto*, ci dice: «Brillat-Savarin ha compreso chiaramente che, in quanto soggetto di discorso, il cibo era una specie di griglia, attraverso la quale si potevano far passare tutte le scienze che noi oggi chiamiamo sociali e umane... il cibo fu per lui una specie di operatore universale del discorso». Veronelli, su questa strada, ci ha insegnato l'ascolto del racconto di un vino, sentire ciò che sta dietro (celebre il suo paradosso: «Il peggior vino di un contadino è migliore del miglior vino di un industriale»), avvertire la fatica del contadino, la storia, ma nello stesso tempo percepire la personalità del vino viva e in divenire, che discorre con noi, ci fa immaginare, produrre linguaggio.

«La causa della tragicità dell'essere umano è la demonizzazione del piacere», citi spesso questa frase di Marguerite Yourcenar. Foucault sostiene invece che: «Dobbiamo creare nuovi piaceri, allora, forse, seguirà il desiderio».

Qualsiasi cosa fatta bene ha degli aspetti piacevoli, da mio padre ho imparato l'attenzione, l'accorgersi, la voglia di capire cosa si nasconde dietro ai gesti quotidiani, ai sapori, ai profumi e risalire ai motivi del piacere percepito. L'attenzione alla forma non come pura formalità, bon ton, galateo, ma come comprensione della convenienza e del piacere, del gusto che diventa stile e del gusto fisico, materiale. Ovviamente questi piaceri non sono frutto di un'imposizione, ma di un'educazione dolce, di stimoli e non di ordini. Ricordo spesso il giorno della mia prima Comunione, quando mio padre mi versò del rosso nel bicchiere. L'accostai subito alle labbra, lui intervenne dicendo: piano, prima lo guardi, lo annusi, poi lo gusti, con attenzione e rispetto, perché lì dentro c'è la fatica dei contadini. Questo vuol dire saper sentire il racconto, la storia che ci sta dietro.

Il desiderio lo penso come maggiorazione dell'importanza del vivere, rendere e rendermi l'esperienza più consistente, mettere a frutto, rendermi più completo e da questo ricavarne piacere e viceversa. Giocando a calcio, colpire un palo, convincersi di averlo desiderato, e riprendere il pallone è un momento vincente. Da ragazzo, a Schilpario, Val di Scalve, ho scalato un roccione centinaia di volte, il piacere era intrecciato al desiderio di sentirsi parte di lui, assorbito, il contatto con la parete, la vertigine che senti nel palmo, la comunicazione con la pietra.

Charles Fourier, ricordiamolo, cognato di Brillat-Savarin, nella sua Teoria dei quattro movimenti, *dice che nella società di Armonia, che sostituirà quella di Civiltà, la gastronomia sarà la prosecuzione della politica con altri mezzi, immagina di guerre e battaglie per determinare i «bei gusti e la perfezione*

del più piccolo cibo in ogni sua varietà»: petits patés, cannoli, frittate, dolci... il suono di trecentomila bottiglie stappate contemporaneamente da esseri desideranti, tutto ciò a sostituire armi e morte. La strategia del gusto e la pedagogia del desiderio per i bambini che nuotano in un mare di limonata e che a dieci anni sono così esperti nei gusti da diventare Gastrosofi: conservatori della salute attraverso il piacere. Nella tua cantina, tra le circa settamila bottiglie, c'è una pietra che riporta il motto rabelasiano «Fa' ciò che vuoi». Quali sono le connessioni tra i tuoi studi di filosofia, il tuo interesse per gli utopisti e la passione che hai sviluppato per i vini e la buona cucina?

Non riesco a trovare una correlazione diretta. C'è di mezzo la ricerca del piacere e il rifiuto dei divieti, ma dovrei fare delle forzature a posteriori per trovare una coerenza. Nel 1958, nei cortili della questura di Varese, ci fu l'ultimo rogo di libri fatto in Italia, a bruciare era la mia edizione, e traduzione, di *Storielle racconti e raccontini* di De Sade. Nello stesso periodo pubblicavo, come giovane editore, sia «Problemi del Socialismo», di Lelio Basso, «Il Pensiero» di Giovanni Emanuele Bariè, riviste a cui collaboravo, ma anche «Il Gastronomo» di cui ero direttore. Ci sono già molti degli elementi che mi accompagneranno fin qui, sovrapponendosi, intrecciandosi, amalgamandosi. Il socialismo di Basso era molto radicale e utopico, dopo la sua emarginazione dal gruppo dirigente del Psi, rafforzò la mia propensione per un'anarchia positiva. Memore delle lezioni che Croce tenne nel dopoguerra presso la sede del Partito Liberale a Milano, quando sostenne che: «l'umanità parte da una selvaggia anarchia, per arrivare, attraverso millenarie esperienze statali, all'Anarchia pura, armonica e razionale», contestava i tempi dei padri dell'anarchismo, ma ne conveniva sui punti di arrivo, memore di ciò dico: la gastronomia è l'atto del giudizio che separa, attraverso l'esperienza del gusto, il materialmente buono dal cattivo; i grandi vini sono: puri, razionali e armonici, quindi, per definizione, anarchici.

Qual è la differenza fra Kierkegaard e un ottimo vino? Tra un testo filosofico e una buona bottiglia?

Il vino è un valore reale che ci dà l'irreale, era un dei miei motti di qualche anno fa, oggi gli preferisco: il vino è il canto della terra verso il cielo. Il rapporto con il vino è un rapporto fra due soggetti. Il suo fascino è che ha una sua capacità autonoma, che non è condizionata da me, io mi metto nei suoi confronti in un rapporto dialettico, come con un ente vivente. Il vino a me dà piacere non per quello che io sento ma per quello che mi sembra esprimere il vino. Alla fine sono io invaso da lui, sono io posseduto da lui, dalle sue qualità, dai suoi racconti, mi sembra di possederlo, ma poi il risultato è una bottiglia vuota. Nel momento del contatto è stato lui più importante, io giudico bene un vino e ho piacere se è lui protagonista e non io. Per cui direi che ogni singolo vino è capace di darti qualcosa di diverso. È qualcosa di meno complesso di un testo di filosofia, ma nello stesso tempo più completo per la sua fisicità, per la sua trasformazione inversa: dal reale all'irreale, invece che dall'irreale al reale, come si vorrebbe la filosofia, sempre passando dall'esperienza soggettiva individuale.

Una questione delicata, in cui mettere i puntini sulle «i», per non essere fraintesi. Come ricerca dell'ignoto, dell'inconosciuto, del conoscibile, l'uomo è sempre stato attratto dagli stati alterati di coscienza, dai desideri di ebbrezza. Qualcuno, come ad esempio l'etnobotanico Terence McKenna, sostiene che il vino e i distillati non sono che dei surrogati dell'originale fungo inebriante della preistoria (l'Haoma-Soma, era la sacra bevanda delle popolazioni indo-europee. Il culto di Dioniso sarebbe stato un culto estatico, caratterizzato dall'utilizzo, non del vino, ma dei funghi allucinogeni), e che gli stati alterati di coscienza hanno contribuito in maniera sostanziale all'evoluzione umana... In In Vino Veritas *Kirkegaard vuole che i convitati parlino ebbri di vino, «in vino», così che la parola abbia ancora qualcosa di acceso e l'eccitazione del vino la renda più*

lieve e produca uno stato di esaltazione dionisiaca, seppure in modo lucidamente intelligente. Come ti poni rispetto a questo intrico di problemi?

Nel *Simposio* Platone parla proprio di questo. Io bevo il vino perché mi piace, lui mi fa larghe dichiarazioni, quando un vino è importante continua la sua possessione di noi anche dopo averlo bevuto. Questo mi piace, c'è un apporto demoniaco. Il sentirmi in possesso di un altro, questa assenza capace però di ragionamento, questa consapevolezza di essere suo e non più mio, mi affascina e per contro mi darebbe un gran turbamento nel momento in cui immaginassi che questa presa di possesso diventasse definitiva, è gradevole perché capisco che sono fuori di me ma con la certezza di riprendere possesso di me, perché voglio tornare a essere, dopo un certo limite, il protagonista. Sì, c'è un piacere illecito.

Il sesso. Brillat-Savarin, nella Fisiologia del gusto, *lo definisce sesto senso (genesico), Kirkegaard lo chiama «Pungolo della carne». Cibo-vino-sesso, ma primo, secondo, o terzo?*

L'eiaculazione viene anche chiamata *petite mort*, qual è il momento massimo che vorremmo vivere all'infinito? Quello della *petite morte*, chiamata così perché va *al di là*, quando hai la somma del piacere corri il rischio dell'annientamento, è un rischio affascinante che però rifiutiamo, ci affacciamo alla soglia per conoscere. Credo abbiano in comune la possibilità di divenire nostri intercessori di conoscenza e quindi produttori di altri desideri. Sono tre argomenti di uguale fascino, ma direi il vino, perché ho trovato il modo di ricavarne un piacere praticamente infinito.

Una delle tue caratteristiche è l'attenzione al linguaggio: invenzione di neologismi, uso di arcaismi traslati di senso, costruzione di una particolare fraseologia, inseriti in uno stile che transita dal giornalistico al letterario.

È soprattutto una difesa contro le imitazioni. Ora acco-

sto agli assaggi le mie fabulazioni, letture, poesie, citazioni e le suggestioni degli ascolti musicali. Per decenni ho fatto esami organolettici, andando addentro pignolescamente con descrizioni lunghe e dettagliate, prima di me non esistevano, per trovarli bisogna risalire al 1500, a Ortensio Lando. A distanza di quarant'anni, se vai a controllare, trovi il mio lessico, la mia fraseologia, le mie descrizioni, nei testi di parecchi esperti. Inoltre definire, nominare, è aumentare la sensibilità, per esempio è certo che con «Vini da meditazione» ho creato una categoria, e così altre proposte hanno creato l'argomento, l'hanno reso d'uso, l'hanno qualificato. Il nominare ha esteso la sensibilità.

So che tra i tuoi nuovi amori artistici ci sono Robert Wyatt, Fosco Maraini, Alessandro Solbiati, Moni Ovadia. Quali sono i dieci titoli che salveresti da un disastro, tra vini, musiche e libri?

Facciamo cinque, cinque e cinque. Vini: Barolo di Bartolo Mascarello; Porto Quinta Virgo Fidelis di Angiola de Sistelho; Bricco dell'Uccellone di Giacomo Bologna; Picolit Rocca Bernarda di Giuseppina Perusini Antonini; Sassicaia di Mario Incisa della Rocchetta. Libri: *De Rerum Natura* di Lucrezio; *Stato e Anarchia* di Bakunin; *L'Adalgisa* di Gadda; *L'Età ingrata* di Henry James; *Il Decamerone* del Boccaccio. Musica (premesso che senza Mozart, Beethoven e Gustav Mahler non saprei vivere): *Sei suites inglesi* di Bach; *Sinfonia in si maggiore* di Haydn; *Sinfonia dal Nuovo Mondo* di Dvoràk; *Il Mandarino meraviglioso* di Bartòk; *Rugby* di Artur Honegger.

Dalla teoria alla pratica. Quale la connessione?

(dopo aver chiuso gli occhi e meditato qualche secondo) Sovversione dolce e non violenta. Sovversione, quanta paura in questa parola. Chiusi in singolari gabbie e sospesi nell'aria ammorbante, avremmo la possibilità di salvarci? V'è da essere terrorizzati. E non vuoi cambiare sin dalle

radici? Mi sembra ragionevole – da che tutto è male o è fatto male – sovvertire. Riprendiamo a vivere, senza violenza alcuna, con la sola accettazione di concetti elementari e proprio per ciò indiscutibili. L'uomo ha solo dalla terra ciascuna delle reali possibilità. Averne rispetto, chiederle di darci l'acqua e il pane, l'olio d'oliva e il vino, quant'altro è necessario per una vita serena, è l'unica via. Uno o due mesi fa, è apparsa sui giornali una notizia di qualche speranza. Chissà che non si inventi quello *splash* informatico che annulli d'un colpo solo i conti correnti delle banche orbo-terracquee. Meno onirico e più concreto è – invece – il progetto delle Denominazioni Comunali.

L'applicazione di una legge può essere un argine al dilagare dell'omologazione e dell'appiattimento del gusto? Sei l'ideatore del progetto delle De.Co. (Denominazioni Comunali). Cos'è e perché è importante?

Attraverso le Denominazioni Comunali – il Sindaco certifica la provenienza d'ogni prodotto della sua terra – voglio contrastare il tentativo comunitario di annullare i giacimenti gastronomici a favore dei prodotti industriali. Consentire ai Comuni la facoltà di disciplinare la valorizzazione delle proprie risorse nel campo dei prodotti dell'agricoltura e dei suoi trasformati. Restituire agli abitanti le ricchezze del territorio. Il Sindaco di ogni Comune assumerebbe, con la De.Co., la responsabilità di dichiarare la reale provenienza delle materie prime e delle materie trasformate. Sostengo sia necessario irrigidire il concetto di denominazione d'origine rivendicando la condizione necessaria di «interamente ottenuto». La tracciabilità (origine e trasformazione) di un prodotto è importantissima. Solo le grandi industrie, la grande distribuzione e le multinazionali hanno interesse a far passare il principio dell'«ultima trasformazione sostanziale» (è, questo, il progetto orwelliano che i grandi gruppi di interesse intendono far passare a Bruxelles), principio perverso per il quale

un prodotto può avere la denominazione del territorio dove avviene il confezionamento. Questo implica lo sfruttamento di coloro che – sia in Italia sia nei paesi dove il costo della manodopera è bassissimo (come nel Sud del mondo o nei paesi dell'est) – coltivano la terra a vantaggio di chi gestisce il commercio e la trasformazione.

Per esempio?

Prendiamo l'olio d'oliva. Dovrebbe chiamarsi olio d'oliva il solo olio franto dalle olive, italiano se da olive italiane. Invece i grandi gruppi possono acquistare le olive a prezzi stracciati nei paesi poveri del Mediterraneo, trasportarle in Italia in cisterne – dove perdono tutte le proprietà organolettiche (un buon olio deve essere ottenuto dalla frangitura delle olive appena raccolte, possibilmente cultivar per cultivar) – frangerle rettificando chimicamente il liquido (probabilmente tagliandolo con altri oli, per esempio quello di nocciola) e venderlo come olio d'oliva italiano. Naturalmente il prezzo offerto agli olivicoltori italiani, a causa di questa concorrenza scorretta, è così basso da costringerli a non raccogliere; se raccolgono, sono costretti ad assumere i braccianti in nero, ecc. con tutti i problemi conseguenti.

È quindi un progetto che va al di là della protezione dei prodotti tradizionali, voluta anche dal governo?

L'idea della protezione è accettabile, ma non va a intaccare la sostanza dei meccanismi perversi del mercato «industriale». È un'idea parziale, di nicchia direi, che sposta il problema ma non lo risolve. Il controllo del territorio da parte dei Sindaci e delle giunte (ci potranno essere, ovvio, dei Sindaci irresponsabili, ma se ne assumeranno le conseguenze davanti ai propri elettori) permetterebbe inoltre di limitare, se non eliminare, le colture transgeniche, anche queste di solo interesse dei grandi gruppi.

Alla tua proposta è naturalmente concatenato l'aspetto ecologico?

Io parto dalla constatazione che i veri verdi devono essere i contadini (in Francia il movimento dell'Agricolture Paysanne di José Bové mi dà ragione); la preservazione della biodiversità, infatti, non si ottiene con una mentalità da «aiuola», ma lavorando la terra. Accanto alla preservazione ci deve stare la sperimentazione ecocompatibile.

Sostieni sempre che le zone rurali e montane sarebbero beneficiate da questa legge?

Fuori di ogni dubbio, la montagna e il meridione della nostra Patria (la Patria è ciò che si conosce e capisce) ha ricchezze immense, bellezze immense. L'anno scorso, quando due giovani braccianti siciliani si sono tolti la vita perché non avevano di che guadagnarsi il pane, ho pianto. Pianto di rabbia, perché di questa situazione ci sono i responsabili e ci sono le soluzioni. Le De.Co., senza dubbio, sono tra queste.

«La Gazzetta Ufficiale» del 24 ottobre 2001 ha pubblicato la Legge costituzionale n. 3 del 18 ottobre 2001. Il primo principio di questa riforma capovolge l'ordine degli enti tra i quali i poteri sono distribuiti: al primo posto è stato collocato proprio il Comune. Il celebre giurista Giuseppe Guarino – «Corriere della Sera», mercoledì 16 gennaio – commenta: «Si è inaugurata la Repubblica dei Comuni... Si riparte dai Comuni, che opereranno in concorrenza e in reciproca indipendenza... ciascuno faccia valere i nuovi diritti e poteri senza timori».

È giunto il momento – contro ogni tentativo speculativo – di assumere in presa diretta, attraverso il Comune, la gestione dell'agricoltura.

Ho usato la mia vita a convincere i lettori della priorità sociale dell'agricoltura e do alla parola generazione il senso classico di «resurressi». Tutto quanto è avvenuto contro l'ambiente e l'uomo – e anche con maggior orrore,

la strage di New York – dimostra essere il ritorno alla terra e alla sua coltivazione etica la principale via per il riequilibrio mondiale.

Ecco perché dobbiamo favorire l'agricoltura contadina attraverso le De.Co. Ripeto, con le Denominazioni Comunali, il Sindaco – quale portavoce della comunità – certificherebbe la provenienza d'ogni prodotto della sua terra. In questo modo contrasta il tentativo dei grandi gruppi d'interesse di annullare i giacimenti gastronomici a favore dei prodotti industriali. La filiera produttiva – tracciabilità – deve essere trasparente; tutti i consumatori devono avere la possibilità di risalire al luogo d'origine – ed eventualmente ai luoghi di trasformazione – dei prodotti della terra.

Sono ottimista, ormai sono centinaia i comuni che hanno adottato le De.Co., il primo ad avvantaggiarsene è stato un comune lombardo: Castegnato, in provincia di Brescia, per antiche varietà di mais.

Il caso dell'olio d'oliva

Luigi Veronelli

Come hanno insegnato rispettati portavoce del movimento globale quali Vandana Shiva, José Bové, Via Campesina... il dominio planetario dell'economia liberista e delle multinazionali passa anche dall'agricoltura e dal cibo. Il caso dell'olio d'oliva rappresenta un caso paradigmatico delle truffe legislative e multinazionali. Infatti, l'80% del mercato dell'olio d'oliva è in mano alle multinazionali. Navi cisterna «trasformano» – con tranquilla truffa legalizzata – durante il percorso verso l'Italia, il loro carico di olio di semi in olio extravergine d'oliva.

Non si tratta di un miracolo. Basta falsificare le carte, coperti dalla legge sulle rogatorie internazionali (voluta dal governo Berlusconi). Chi ci rimette sono i consumatori (costretti a subire le truffe) e gli olivicoltori (costretti a subire una concorrenza sleale che li obbliga a lavorare sottocosto o, addirittura, a non raccogliere). Gli oli venduti a prezzi impossibili nei supermercati sono frutto di lavoro in nero sottopagato, olive avariate e inquinate raccolte con le ruspe, correzioni «chimiche» di olio lampante e altro ancora. Tutto con il permesso della legge!

Ciascuno avverte. È in corso un epocale mutamento sociale. Coinvolge appieno l'agricoltura. Il divenire, per molti aspetti rivoluzionario, del comparto olio d'oliva è già iniziato. È sostenuto dalle persone che hanno lavorato e lavorano per la qualità e l'onestà. Con i vecchi criteri si po-

trebbe fare al massimo un olio onesto. Con le tecniche mirate alla qualità (e non come succedeva *antan* alla quantità), sarà invece possibile fare oli d'eccellenza.

Un passo alla volta: nell'ultimo giro d'anno si è verificata quella che si potrebbe chiamare, mutuando il linguaggio dalla filosofia della scienza, una rottura epistemologica, ossia uno stravolgimento dei concetti da cui parte una teoria e un'analisi razionale. Grazie a un dibattito continuo e rigoroso e al confronto fondante di un'agguerrita avanguardia di persone si è giunti alla definizione di nuovi criteri di concezione, produzione, qualità e tracciabilità dell'olio d'oliva. Un vero nuovo paradigma.

1. In etichetta devono essere riportati: a) il nome e la qualità del produttore (se industria, imbottigliatore, frantoio, cooperativa o azienda agricola); b) l'esatto luogo di produzione (la Regione, l'eventuale Dop, il Comune e il relativo mappale in cui sono coltivati gli olivi); c) il nome e la qualità del Frantoio di molitura – se di proprietà o di terzi – e il luogo in cui si trova; d) la data di raccolta e di molitura e non quella di imbottigliamento come avviene oggi; e) il tipo o i tipi delle cultivar; f) il numero di olivi per ettaro e la loro fascia di età; g) la quantità di olio prodotto.

2. L'etichetta – veritiera – sia accompagnata dall'analisi chimica – effettuata da un laboratorio accreditato – chiara e con informazioni utili (acidità, perossidi e polifenoli).

3. Censimento oleicolo regionale (sia delle piante in coltivazione sia delle piante in gerbido).

4. Eventuali contributi siano elargiti direttamente ai contadini sulla base delle piante possedute e coltivate e non – come avviene oggi – sulla quantità di olio prodotto (questo metodo spinge infatti al raggiro). Olivicoltori e frantoiani sono stati costretti per soppravvivere ad adeguarsi al commercio delle bollette.

Qualche conto in tasca ai truffatori

Anche su bottiglie di «extravergine» venduto a 3 euro, o

addirittura meno, troviamo impressa la dicitura «olive raccolte con brucatura a mano».

Si tratta di una vero e proprio inganno, considerato che: a) un esperto bracciante agricolo non riesce a raccogliere in otto ore di lavoro più di 100 chilogrammi di olive; b) la resa media nazionale è del 15% in olio (se ne hanno quindi – ripeto: mediamente – 15 litri); c) il bracciante agricolo è remunerato con circa sette euro orari, a cui vanno aggiunti tre euro di trattenute; di conseguenza la sua giornata di lavoro viene a costare 80 euro circa. Questo significa che 15 litri di olio costano – di sola raccolta – 80 euro, cioè cinque euro al litro, prima della frangitura.

Vanno poi aggiunte le spese della frangitura, dell'imbottigliamento e della commercializzazione. Gli oli venduti a prezzi impossibili nei supermercati sono frutto di lavoro in nero sottopagato, olive avariate e inquinate raccolte con le ruspe, correzioni «chimiche» di olio lampante e altro ancora. Il mutamento del mercato, di giorno in giorno più giovane e selettivo, impone la frangitura per cultivar, così da dare al consumatore veri e propri parametri per la valutazione di ciascun olio.

L'olio come il vino. L'olivo come la vite

Tutte le piante di vite sono tra loro esteriormente simili. L'uomo sa, dai tempi, che da vari vitigni si possono ottenere vini distanti fra di loro come caratteristiche organolettiche: colore, profumo, sapore. Non solo: lo stesso vitigno, coltivato in zone diverse, dà origine a vini diversi.

Così è anche per l'olio. Esteriormente le piante possono essere molto simili (quasi sempre però non lo sono) ma le varie cultivar e le zone dove sono cresciute danno olive di qualità diversa e quindi oli «individuali» con peculiarità comuni e nello stesso tempo differenze date dal microclima e dalla composizione del terreno.

Produrre oli derivati da un solo tipo di cultivar significa esaltare non solo la tipicità della stessa, ma anche del luogo

dove è cresciuta (qui il pensiero corre a un possibile strepitoso Gargnà, dall'omonima cultivar del Lago di Garda). Bisogna quindi produrre oli che rispettino le cultivar e il luogo d'origine. Ciò è avvenuto, più di mezzo secolo fa – sempre su mia forte suggestione – per il vino, con il riconoscimento delle diverse tipologie di vitigno (barbera, merlot, nebbiolo, pinot nero, pinot bianco, chardonnay, cabernet sauvignon, cabernet franc, molti altri ancora) e per la loro diversificazione secondo aree geografiche, sino al *cru*.

Grande varietà di cultivar

In particolare oggi vanno superate le riduttive distinzioni tipo olio forte e olio delicato e riconosciuta l'esistenza delle numerose tipologie di olivi in coltivazione in Italia. Più di 500 varietà (cultivar): leccino, casaliva, biancolilla, frantoio, taggiasca, coratina, moresca, carolea, continua continua; ciascuna con caratteristiche diverse da Regione a Regione, più ancora, da luogo a luogo. Paesi come la Francia e la Spagna ne possiedono molto meno: da 40 a 50 al massimo, ma utilizzate, in pratica, 4/5. Come non sottolinearlo? Noi abbiamo più di 500 varietà (cultivar) di olio, capaci di produrre un'infinità di *cru* d'eccellenza se solo si moltiplichino per il numero proprio infinito di territori con diversa qualità di terreni e microclimi. Il che ci rende, fuori d'ogni possibile dubbio, i soli protagonisti qualitativi del mercato oleicolo (la stupidaggine espressa dai colleghi americani di Wine Spectator, mese ultimo di novembre, sull'essere l'olio spagnolo migliore, resta vera e propria stupidaggine, carica di ben congeniati veleni. Se ne possono vergognare). L'oleicoltura italiana rappresenta uno sconosciuto patrimonio gustativo e propositivo. Si tratta di veri e propri giacimenti, tutti da scoprire. Una ricchezza immensa, tanto immensa da non poterne tentare neppure una valutazione.

I francesi hanno tracciato la via del vino e sono stati per secoli i più grandi del mondo. Gli italiani – che nel comparto enoico stanno raggiungendo i cugini d'oltralpe – per

quanto riguarda l'olio già sono considerati ai vertici. Lo divengano nei fatti con la produzione dei grandi oli, denominati proprio secondo la specificità dei varietali (da usare sia per sé soli, sia in meditati assemblaggi) e dei precisi luoghi di provenienza.

Solo dopo tali esperienze si potranno effettuare sia oggettive valutazioni da parte degli esperti (panel), sia calibrati e ragionati assemblaggi di più varietà. Nel mondo enoico esistono grandi uvaggi conosciuti e riconoscibili; avverrà anche nel mondo oleico con l'assemblaggio delle diverse cultivar finalmente frante per sé sole. Gli olivaggi – termine che si potrebbe adottare a indicazione delle miscele di oli di diverse cultivar frante separate – sono stati fatti fino a oggi, o per frode o per comodità e necessità, quasi mai per scelta ponderata alla qualità.

Un mondo nuovo

La frangitura per cultivar, nel rispetto dei criteri di qualità di raccolta e frangitura, apre un mondo nuovo con la cognizione della qualità e del gusto (le cosiddette caratteristiche organolettiche). Nonostante una quarantennale esperienza di analisi organolettiche, non sono riuscito a «entrare» quanto voglio (la stessa «proterva» sicurezza che ho nei vini) nell'assaggio degli oli. Mi acquieta pensare che non è ancora possibile la tracciabilità gustativa degli oli proprio per la mancanza di parametri e di paletti.

In primis vanno proprio definiti i caratteri degli oli da monocultivar. Con l'impegno mio e d'altri è nata la volontà di una ricerca lessicale adeguata e di una sistematizzazione della teoria degustativa. Dopo la «rivoluzione» proposta – permetterà la definizione di tipicità dei vari prodotti – l'esistenza di veri assaggiatori di olio sarà tecnicamente possibile. Attraverso l'opera degli esperti e, in particolare, degli chef e dei sommelier, si riuscirà a stabilire l'elettivo matrimonio tra gli oli e i piatti. Non più l'olio d'oliva, ma gli oli d'oliva. Nessun «Cuoco di soia» ci dirà che l'olio d'oliva per

friggere è pesante e non adatto. Il cuoco attento sceglierà – faccio esempi – non un qualsiasi olio d'oliva per friggere, ma l'olio d'oliva cultivar casaliva della sponda occidentale del Garda per un particolare tipo di frittura di verdure e l'olio d'oliva da leccino del Salento per la frittura di pesce. E per la finitura dei piatti le possibilità di scelte e di abbinamenti saranno entusiasmanti. Luciano Lissana, forse il massimo conoscitore d'oli tra gli chef, usa ad esempio l'olio d'oliva da taggiasca per la *entrée* di «nervetti di vitello con scalogno e carote». La grande ristorazione proporrà una carta degli oli per soddisfare i palati dei clienti educati all'abbinamento olio-pietanza. Non voglio sminuire il lavoro delle attuali associazioni di assaggiatori, ma è evidente che il nuovo paradigma oleico impone una revisione anche di questo settore. È proprio il sommelier il soggetto più adatto, visto il percorso parallelo al vino che l'olio di qualità finalmente compie. Ciascuno che mi legge conosce l'antico affetto, l'ammirazione e la stima che mi legano all'Associazione italiana dei sommelier. Ho fatto e faccio preciso invito: si propongano, dopo un attento studio, come conoscitori, e integrino cognizioni finora impensabili.

La filiera produttiva completa

Come è avvenuto 50 anni fa per il vino attraverso la selezione dei vitigni, i proprietari di oliveti – 1.200.000 secondo l'ultimo censimento Istat – divengano aziende agricole produttrici di olio d'oliva con filiera completa (coltivazione, raccolta, frangitura immediata e imbottigliamento). La mirabile, più ancora che mirabile, miracolosa trasformazione è resa possibile sia dal nuovo imperativo categorico della frangitura cultivar per cultivar, sia dalla comparsa sul mercato di piccoli frantoi (50-100 kg all'ora) di ottima qualità e a prezzi convenienti.

Cooperative e frantoi

Anche le Cooperative e i frantoi possono, attuando la

raccolta e la frangitura per cultivar, acquisire migliore identità e distinguersi dalle grandi industrie, nella pratica proprietarie dei marchi e delle Dop.

Una nuova economia di reale qualità

La remunerazione adeguata con la distinzione dell'olio secondo la doppia valenza cultivar e origine, moltiplicherà il valore del prodotto. Vedremo nascere aziende agricole a filiera produttiva completa (coltivazione, raccolta, frangitura della o delle cultivar e imbottigliamento) che soddisferanno un nuovo sicuro mercato di reale qualità. Last... creeranno occupazione del tutto nuova al Centro, al Sud e nelle Isole. Il calcolo è davvero emozionante: milioni di posti di lavoro non politici, capaci di dare a quelle regioni, sino a oggi così disagiate, un immediato, forte e reale benessere, superiore – essì, amici miei, superiore – a quello «flessibile» delle industrie delle regioni del Nord.

Potatura e forme di allevamento

L'azienda agricola dovrà dar inizio a un rigoroso lavoro di potatura degli olivi indirizzato a un ottimale raggiungimento della qualità del frutto, della forma di allevamento e dei sesti di impianto.

Snocciolatura

Si impone anche una sperimentazione rigorosa e uno studio delle proprietà dell'olio d'oliva da frangitura di olive snocciolate. Le esperienze effettuate danno risultati mirabolanti. Nel caso gli oli ricavati da questo procedimento si confermassero migliori (le conferme arrivano sempre più imperiose), il cambiamento produttivo dovrà essere immediato.

Conclusioni

La mia sfida per grandi oli elettivamente affini ai vini grandi darà alla nostra economia vantaggi immensi, soprattutto a favore e non contro l'Uomo.

Il prezzo sorgente

Proposta internazionale a contadini, vignaioli e ristoratori

Pino Tripodi e Luigi Veronelli

Nell'apertura dei *Ristoranti di Veronelli 2004* c'era già l'invito a considerare come essenziale l'aspetto dei prezzi secondo la proposta di Luigi Carnacina, quella di offrire ai clienti dei ristoranti due conti separati, uno per i cibi, l'altro per i vini.

Oggi, dopo l'entusiasmante esperienza della Fiera dei particolari/critical wine di Milano tenutasi al Centro sociale Leoncavallo il 5-6-7 dicembre 2003 nell'ambito del progetto Terra e libertà/critical wine, siamo in grado di fare una proposta più articolata che siamo sicuri riscontrerà l'interesse di vignaioli, ristoratori ed enotecari come è già avvenuto tra i 170 viticoltori presenti a Milano.

Nell'ambito di un pacchetto di proposte tendenti a fondare a livello internazionale una cultura della massima tracciabilità dei prodotti e dei prezzi, è da accogliere con estremo favore la teoria economica del prezzo sorgente che abbiamo elaborato assieme a DeriveApprodi, Banca della Solidarietà e Terra e libertà/critical wine.

Il prezzo sorgente consente di mutare completamente filosofia nel rapporto tra consumatori e produttori; al fine di costruire, infatti, un percorso di fiducia in tutta la filiera produttiva, distributiva e commerciale, il prezzo sorgente prevede che ogni produttore inserisca nell'etichetta il

prezzo a cui vende i suoi prodotti prima del loro ingresso nel circuito di distribuzione e di commercializzazione. Il prezzo sorgente non prevede alcun margine fisso di ricarico. Il ricarico, infatti, dipende, da tantissime condizioni (costi del trasporto, della manutenzione, degli affitti, della manodopera, del servizio) che non sono omogenee e non si intende predeterminare.

Il prezzo sorgente è una proposta di carattere internazionale valida per ciascuna merce, ma crediamo che nel settore vitivinicolo possa avere un'immediata applicazione. Molti produttori di vino di estrema qualità conoscono la proposta, l'hanno già discussa tra di loro, hanno inviato pareri e proposte di applicazione, e attendono semplicemente che sia creato un minimo circuito in cui sia possibile sperimentarla con estremo vantaggio di tutti i protagonisti che per primi praticheranno questa proposta rivoluzionaria.

Abbiamo pensato a voi anziché alla grande distribuzione perché crediamo che la vitivinicoltura e la ristorazione di qualità possano ottenere molti vantaggi dall'applicazione del prezzo sorgente. La ristorazione dozzinale conduce una politica di prezzi stracciati sulle pietanze (primo, secondo e contorno praticamente a gratis) turlupinando i propri clienti sulle bevande e particolarmente sul vino i cui prezzi risultano al di fuori di ogni decenza. Sul cibo – mediocre – fanno una politica di prezzo civetta e di rientro dei costi, e si affidano al vino per i guadagni. Il risultato è una scarsissima qualità dei cibi, una pessima qualità dei vini a prezzi ricaricati follemente.

La ristorazione di qualità non ha bisogno di questi mezzi per ottenere giusti guadagni. La qualità del cibo e del servizio con cui viene presentato giustifica di per sé il prezzo a cui viene fornito.

La produzione della ristorazione di qualità è senz'altro giustificativa del prezzo. Per i vini, viceversa, non sempre è

così. Il prezzo dei vini presentati in ogni grado della ristorazione è quasi sempre aleatorio, totalmente eterogeneo e scarsamente corrispondente a qualsiasi criterio di verifica con la qualità e con il servizio. Abbiamo verificato innumerevoli volte, in ogni angolo d'Italia, questa situazione che crea sconcerto e crisi di fiducia tra i consumatori.

Per ovviare a questa aleatorietà, per salvaguardare la vostra immagine presso i consumatori e per avviare con loro un più evoluto rapporto di fiducia, vi chiediamo di inserire nella vostra carta anche i vini di quei produttori che d'accordo con noi o indipendentemente dal nostro accordo inseriranno il prezzo sorgente nelle loro etichette.

Siamo certi che i primi che lo faranno avranno grandi vantaggi, anche pubblicitari, oltre che maggiori consensi da parte dei consumatori. Ricordiamo che ciascuno potrà a suo piacere ricaricare il prezzo finale del vino. La teoria del prezzo sorgente non prevede prezzi fissi, ma visibilità dei ricarichi.

I ristoratori e le enoteche che venderanno i vini col prezzo sorgente saranno inseriti nel Catalogo di autocertificazione dei produttori Critical wine e sul relativo sito che promuove queste e altre iniziative di diversa produzione e di miglior consumo.

Materiali t/Tl/cw

Antonin Artaud e gli Ogm

«...e finalmente questo sia il regno di tutti i falsi prodotti fabbricati,/ di tutti gli ignobili surrogati sintetici,/ dove la bella vera natura non c'è e deve cedere il posto una volta per tutte e vergognosamente a tutti i trionfali prodotti della sofisticazione,/ in cui lo sperma di tutte le fabbriche di fecondazione artificiale sarà finalmente utilizzato./ Non più frutta, alberi, legumi, piante farmaceutiche o no e di conseguenza non più alimenti,/ ma prodotti sintetici, a sazietà, nei vapori,/ negli umori speciali dell'atmosfera, su particolari assi delle atmosfere ricavate per forza e per sintesi...»
Antonin Artaud, *Pour en finir avec le jugement de Dieu*, 1947.

Novembre 1947, Artaud, forse il maggior scrittore visionario del secolo, registra per la radio francese la lettura del suo testo *Per farla finita col giudizio di Dio*; la trasmissione verrà censurata e mai trasmessa. Accanto a passaggi crudi e crudeli il testo conteneva presagi e dure critiche preveggenti a un certo tipo di scienza. Cinquant'anni dopo stiamo vivendo scenari che lui aveva già visto.

Il problema delle piante geneticamente modificate è balzato sulle prime pagine dei giornali quando il parlamento europeo approvò il nuovo testo di legge sulla brevettabilità del vivente; da allora l'interesse non è calato e, soprattutto per quanto concerne gli aspetti legati all'agricoltura e all'alimentazione, l'opinione pubblica sembra at-

tenta a voler capire. Articoli e saggi su riviste e giornali, trasmissioni radio e televisive, parecchie pubblicazioni uscite in libreria, prese di posizione di note personalità: l'argomento è caldo e con l'aiuto di due libri fondamentali sull'argomento, quello di Rifkin e quello di Vandana Shiva abbiamo cercato di riassumerlo.

Già nel 1980 due scienziati francesi avevano lanciato l'allarme: «È molto probabile che entro il 2000, l'insieme delle risorse genetiche cada sotto il controllo esclusivo di alcune nazioni che ne assicureranno la valorizzazione e lo sfruttamento commerciale attraverso poche varietà modificate».

Da quando è stato autorizzato il consumo in Europa di alimenti transgenici come pomodori, mais e soia geneticamente modificati (febbraio 1996 per la soia della Monsanto e dicembre 1996 per il mais della Novartis), questi prodotti, demonizzati da alcuni, invocati da altri, provocano una variegata ribellione. Ciò che viene sentito come inacettabile è che gli interessi finanziari di alcune grandi multinazionali privino i cittadini del diritto di decidere non solo sulle precauzioni da prendere per quanto riguarda la manipolazioni genetiche, ma anche sul contenuto della propria alimentazione e sulla qualità della propria agricoltura.

Solo le piante ottenute per transgenesi permettono la trasformazione in cosa inanimata di un organismo vivente precedentemente sezionato. Sono perciò un mezzo straordinario per impadronirsi del patrimonio vegetale. Gli organismi geneticamente modificati (Ogm) non sono molto apprezzati in Europa, anche se da più di quindici anni se ne consumano, senza saperlo, i derivati. Molte industrie ricorrono ai microrganismi transgenici (batteri, lieviti...) per fornire enzimi (a fornai, birrai, viticoltori, caseari) o aminoacidi utili come integratori alimentari. La maggior parte dell'amido consumato deriva da enzimi provenienti da Ogm. I prodotti transgenici sono accettati

anche in campo sanitario: un centinaio di proteine ricombinanti come l'insulina o l'ormone della crescita sono usati come medicinali, e molti vaccini (epatite B) sono ottenuti grazie all'ingegneria genetica.

La produzione transgenica non ha turbato l'opinione pubblica fino a quando la trasformazione del vivente non ha conquistato una nuova dimensione andando a modificare quanto c'è di più noto e familiare: le piante e il cibo che ne deriva. Inesorabilmente l'agricoltura si assoggetta all'ingegneria genetica: quest'anno in tutto il mondo 34 milioni di ettari sono stati seminati con semi transgenici. Nella corsa alla produttività agricola, dopo il «doping» con i concimi e la protezione con prodotti fitosanitari, era logico che si arrivasse a modificare le stesse regole di base della materia vivente. Il trasferimento di geni, reso possibile nel 1983, permette di dotare i vegetali di nuove capacità, come l'autodifesa. Così sono state fabbricate diverse varietà di pomodori, colza, soia, mais, patate, zucche, barbabietole e cotone resistenti agli erbicidi totali, agli insetti, alle malattie virali.

È sulle piante transgeniche che le aziende sementiere concentrano ormai le loro prospettive di sviluppo. Due le famiglie di punta: le varietà rese insensibili agli erbicidi totali e quelle resistenti agli insetti. Queste ultime costituiscono il 90% delle varietà commerciali o in attesa di essere immesse sul mercato. Considerate – dieci anni fa – come le carte vincenti dell'agronomia e quindi le più redditizie da introdurre, queste piante non sono però neccessariamente vantaggiose per tutti gli attori della produzione alimentare. Gli interessi infatti divergono: mentre le ditte sementiere cercano posizioni di monopolio e una redditività a breve termine, gli agricoltori temono la dipendenza e il degrado dei loro attrezzi agricoli; mentre gli importatori esaltano la flessibilità degli scambi e costi o vincoli minori, i consumatori rivendicano qualità, verificabilità, innocuità.

Sulla questione dell'etichettatura si radicalizza il rapporto di forza tra gli industriali dell'agroalimentare e i distributori. I consumatori europei esigono di sapere e di scegliere ciò che mangiano. Una rivendicazione legittimata dal regolamento comunitario «Nuovi alimenti», del gennaio 1997, che impone la menzione d'origine transgenica quando l'alimento sia diverso dal suo equivalente tradizionale. Regolamento che diventa un pozzo senza fondo, se si prende come criterio per l'etichettatura la natura chimica del prodotto. Le modalità di applicazione sono a discrezione dell'interpretazione. Definire e normalizzare un nuovo campo non è certo facile, ma è necessario. Si pensi per esempio che l'applicazione del regolamento «Nuovi alimenti» si scontra anche con un altro rompicapo: la rilevazione. Le etichette infatti hanno valore solo se il contenuto è verificabile. Ma le tecniche di sondaggio sviluppate implicano costi notevoli, l'accesso alla costituzione genetica e l'individuazione degli elementi ancora identificabili dopo la trasformazione industriale. L'analisi genetica sembra la procedura più affidabile, ma il costo è di 300 euro a sondaggio: proibitivo. Nessuno ha pensato di farlo pagare alle ditte sementiere. Inoltre, i servizi per la repressione delle frodi, responsabili dei controlli, dovranno affidarsi alla buona volontà e sincerità dei produttori di semi (depositari delle varietà trasgeniche) per accedere ai vettori – frammenti di Dna contenenti il gene trasferito – indispensabili alla rilevazione. Gli importatori pretendono poi delle miscele per aggirare l'ostacolo e rendere ancora più difficoltosa l'eventuale analisi. Inoltre la dipendenza alimentare europea, in particolare per i mangimi, impedisce la totale eliminazione di soia o mais provenienti dagli Stati Uniti, tanto più che negli accordi internazionali l'agricoltura americana è protetta e offre degli sbocchi sicuri alle esportazioni americane. Insomma, incoerenze dei regolamenti, vuoti giuridici e inerzie relative all'etichettatura finiscono col farsi beffe dei consumatori.

Nel vecchio continente anche molti agricoltori si sentono ingannati. In Francia, per esempio, i contadini non vedono molti vantaggi nei semi transgenici anche se la multinazionale Novartis promette un aumento del reddito lordo del 6% per il suo mais antipiralide. In Francia questo seme costa il 25% in più del seme tradizionale, cioè un maggior costo quasi equivalente al trattamento contro la piralide. Forse è necessaria meno mano d'opera... ma è un buon obiettivo quando la disoccupazione aumenta e le campagne si desertificano? Tanto più che al momento della raccolta si dovranno fare mietiture separate e i prodotti rischiano di essere venduti con difficoltà.

Utilizzando piante rese resistenti agli erbicidi, molti agricoltori temono che gli incroci con le infestanti trasferiscano questo carattere alle piante selvatiche, gli attuali erbicidi perderebbero ogni efficacia... Le «fughe di geni verso le erbe selvatiche, riscontrate nella colza e nella ba babietola, hanno portato l'Istituto nazionale francese pe la ricerca agronomica a proibirsi, in quanto ricevente, ogni deposito di varietà di colza resistente agli erbicidi.

«Ogni volta che un organismo trattato geneticamente viene liberato, esiste almeno una probabilità che esso diventi pericoloso perché, come le specie non-indigene, è stato introdotto artificialmente in un ambiente complesso, che ha sviluppato una complessa rete di relazioni integrate attraverso un lungo periodo nella storia evolutiva. Introdurre nell'ambiente esseri nuovi significa innescare una specie di "roulette ecologica": se esiste anche solo una piccola probabilità di scatenare un'esplosione ambientale, e se questo dovesse davvero accadere, le conseguenze potrebbero essere significative e irriversibili» (Jeremy Rifkin, *Il secolo Biotech*, Baldini & Castoldi, Milano 1998, p. 130).

È da temere lo stesso fallimento per gli insetticidi derivati dal batterio *Bacillus thuringiensis*, che costituiscono i soli rimedi per l'agricoltura biologica e che possono, se prodotti all'interno dei tessuti vegetali di una pianta trans-

genica, operare una tale pressione di selezione da rendere insensibili le popolazioni d'insetti-bersaglio. La minaccia è seria, al punto che l'Agenzia americana per l'ambiente (Epa) raccomanda di predisporre delle «zone rifugio», cioè settori di semina convenzionale, che equivalgano al 30% delle superfici transgeniche.

Una delle cose più preoccupanti è che le ditte agrochimiche si appropriano di valori strategici prima condivisi da tutti. «La storia della genetica agricola consiste nel sottrarre all'umanità la facoltà di riprodurre e moltiplicare il vivente, per conferirla agli investitori» afferma preoccupato il ricercatore francese Jean-Pierre Berlan. Oggi infatti, poche multinazionali, proprietarie, per brevetto, di alcune capacità naturali delle piante, decidono sovranamente della loro utilizzazione. Sono in possesso di tutte le competenze, «Dal forcone alla forchetta».

Le ditte Pioneer, Novartis, Monsanto, Hoechst Schering, AgrEvo, Rhone-Poulenc-Roner, Cibageigy... sono infatti impegnate in giochi di alleanze e di riscatti sia nel campo agroalimentare che nelle società biotecnologiche. Controllando sia geni-chiave e varietà competitive che sbocchi alimentari, le industrie agrochimiche sono diventate padrone dei campi... e dei piatti. Hanno l'obiettivo di entrare nel mercato degli alimenti che rappresenta un giro d'affari pari a 220.000 miliardi di lire, cioè cinquanta volte quello dei prodotti fitosanitari.

I grandi temi invocati pubblicamente – riduzione della fame nel mondo, soppressione dei prodotti fitosanitari inquinanti – sono altrettante mistificazioni. La scienziata indiana Vandana Shiva sostiene che se non si tutela la biodiversità, la varietà, la complessità delle interrelazioni naturali il Sud del mondo sarà sempre ricattato, e a lunga scadenza l'intero pianeta risulterà danneggiato dalle grandi monocolture che impoveriscono il patrimonio genetico. Inoltre non sappiamo cosa produrrà l'impiego e il consumo di questi semi nell'organismo naturale e in quello

umano. Sono gravi gli abusi di potere di certi «esperti» che, in nome di una mitica imparzialità, moltiplicano affermazioni perentorie e interessate. Diventa quindi urgente almeno separare i ruoli: non si può essere insieme esperto, magari al soldo delle multinazionali, e giudice come è avvenuto in passato per alcuni membri della Commissione di ingegneria biomolecolare. Alcuni ricercatori hanno proposto dei confronti tra esperti, impostati sul contradditorio come avviene nei processi, che permettano di arrivare ad arbitraggi pubblici, e dunque a decisioni che si impongano a tutti.

Gli Ogm e la degradazione della specie

Encyclopédie des nuisances

L'indignazione di fronte a questa o quella chimera fantascientifica, del resto spesso osservata con torbida fascinazione, questa indignazione suona vuota dato che oggi la realtà dell'artificializzazione è quella della nostra vita quotidiana. Ad ascoltare certi oppositori, si potrebbe immaginare che nelle campagne francesi tutto andasse per il meglio prima che si pensasse di piantarvi mais transgenico. Ma in nome di che cosa opporsi al progetto di modificare industrialmente la Natura, se non si aveva nulla da dire contro quell'agroindustria che, trattando piante e animali come macchine, era di per se stessa tutto un programma? Nel *Capitale* Marx aveva notato che «ogni progresso dell'agricoltura capitalistica è un progresso non solo nell'arte di sfruttare il lavoratore, ma anche nell'arte di spogliare il suolo; ogni progresso nell'arte di accrescere la fertilità per un periodo, un progresso nella rovina delle sue fonti durature di fertilità»; e che il risultato di questo sviluppo era di esaurire allo stesso tempo, le due fonti da cui scaturisce ogni ricchezza: la terra e il lavoratore. E in effetti il suolo, come ambiente vivente elaborato con pazienza, e il contadino, con il suo sapere tradizionale e il suo empirismo intuitivo, erano, proprio in quanto fonti di una ricchezza premercantile, degli ostacoli allo sviluppo capitalistico. Ciò che frenava l'industrializzazione dell'agricoltura era

insomma l'agricoltura stessa; era il fatto che si doveva fare i conti con la natura, cioè con ciò che non può essere calcolato esattamente, e quindi anche con l'arte di perfezionarla seguendo le sue strade. Toccando da un lato la medicina e dall'altro l'architettura, quest'arte tanto diversa non si era certo mai pienamente compiuta, e l'attività contadina non aveva fatto altro che tendere a quell'empirismo delicato che si identifica intimamente con l'oggetto e diventa in tal modo propriamente teoria.

Il fondo della famosa questione agraria è semplicemente l'incompatibilità assoluta tra l'esistenza dell'agricoltura come *risorsa vitale* e quella dell'economia moderna, che implica la produzione su vasta scala di merci standardizzate, permettendo lo sviluppo di una tecnologia che riduce sempre più il tempo di lavoro necessario (l'innovazione imponendosi attraverso il gioco della concorrenza). Fare della produzione agroalimentare un'attività pienamente capitalistica presupponeva il superamento della contraddizione tra i limiti della fertilità della terra fino a poco fa meno estensibili della produttività di una macchina, i rischi, le variazioni geografiche e i diversi vincoli temporali inerenti all'attività agricola da una parte e, dall'altra, la regolarità e l'uniformità indispensabili a ogni produzione di merci per anticipare i profitti, pianificare gli investimenti, introdurre nuove tecniche ecc. Là dove Olivier de Serres invitava a utilizzare e coltivare le terre secondo le loro diverse qualità, situazioni e climi, e a essere ben istruito sia delle proprietà degli astri sia dei segni celesti e della natura delle cose sulle quali essi hanno potere, l'agronomia moderna si pone gli obiettivi espliciti di affrancarsi sempre più dall'ambiente naturale e di ottenere dei riferimenti tecnici che permettano l'uso dei metodi moderni di calcolo (voce *Agronomie*, in *Encyclopaedia Universalis*). I metodi propri della produzione industriale (concentrazione, specializzazione, meccanizzazione) sono dunque stati trasportati nell'agricoltura, che si presume

Adorno chiedeva: «Che cosa sarebbe la felicità se non fosse misurata dall'incommensurabile angoscia di fronte all'esistente?». Di sicuro la condizione della vita è diventata un incubo tale da giustificare un simile interrogativo, e forse anche da indurre a pensare che qualcosa abbia preso una piega terribilmente sbagliata tantissimo tempo fa. Quanto meno dovrebbe dimostrare, entrando nello specifico, che i mezzi di riproduzione della civiltà dominante (cioè la sua tecnologia) non si possono usare per plasmare un mondo liberato.

Il signor Sammler di Saul Bellow si chiedeva: «Che cosa c'è di "comune" nella vita comune? E se qualche genio dovesse fare con la 'vita comune' ciò che ha fatto Einstein con la "materia"? Scoprire l'energia, svelarne la radiosità». Ovviamente, dobbiamo tutti essere quell'«Einstein», che è precisamente ciò che scatenerà un'energia creativa sufficiente a ridefinire completamente le condizioni dell'esistenza umana. Diecimila anni di tenebre e schiavitù, per parafrasare Vaneigem, non resisteranno a dieci giorni di rivoluzione totale, che comporterà la ricostruzione simultanea di noi stessi. Chi non odia la vita moderna? Può il condizionamento che ancora rimane sopravvivere a una tale esplosione di vita, che ne elimini inesorabilmente le fonti?

Siamo chiaramente tenuti in ostaggio dal capitale e dalla sua tecnologia, costretti a sentirci dipendenti, persino impotenti, schiacciati sotto il peso dell'opprimente inerzia di secoli di categorie, modelli e valori alienati. Di che cosa si potrebbe fare immediatamente a meno? Confini, governi, gerarchia... Che altro? Quanto tempo occorre per eliminare le forme più radicate di autorità e separazione, come la divisione del lavoro? Sono convinto, e spero non con l'atteggiamento di chi vuole applicare alla realtà un principio astratto, che non si possa concepire la libertà totale e l'interezza di vita senza la dissoluzione del potere intrinseco degli specialisti di ogni genere.

Molti affermeranno che milioni di individui morirebbero se l'attuale sudditanza tecno-globale al lavoro fosse eliminata insieme alla merce. Questa affermazione però non tiene conto di molte potenzialità. Per esempio, consideriamo il gran numero di persone che sarebbero libere da occupazioni manipolatorie, parassitarie e distruttive a favore della creatività, della salute e della libertà. Ora come ora, in realtà pochissimi contribuiscono in qualche modo a soddisfare bisogni autentici.

Trasportare cibo per migliaia di chilometri, occupazione per nulla atipica oggigiorno, è la maggior parte delle volte un'attività insensata, così come lo è la produzione di incalcolabili tonnellate di veleni, erbicidi e pesticidi. Quest'immagine dell'umanità che morirebbe di fame se si dovesse tentare una trasformazione si può ridimensionare prendendo in considerazione alcuni aspetti dell'agricoltura, di carattere più positivo. È perfettamente possibile, in termini generali, coltivare il cibo di cui abbiamo bisogno. Vi sono metodi semplici, che non comportano alcuna divisione del lavoro, e consentono di ottenere grandi rese in piccoli spazi.

L'agricoltura stessa deve essere superata, così come l'addomesticamento, perché sottrae più sostanze organiche al terreno di quante ne restituisca. La permacoltura è una tecnica che sembra tentare un tipo di coltivazione che si sviluppa o si riproduce da sola e quindi tende ad avvicinarsi alla natura e ad allontanarsi dall'addomesticamento. È un esempio di promettente modalità di sostentamento intanto che ci si allontana dalla civiltà. Un altro aspetto pratico della transizione è la coltivazione nelle città e un ulteriore passo verso il superamento dell'agricoltura potrebbe essere la propagazione più o meno casuale di piante.

Per quanto riguarda la vita nelle aree urbane, si dovrebbe compiere qualsiasi passo verso l'autonomia e l'autosufficienza, a partire da ora, in modo da poter poi abbandonare tanto più rapidamente la città. Create in risposta all'esi-

genza del capitale di accentramento del controllo delle transazioni economiche, della religione e del dominio politico, le città restano enormi monumenti devastatori della vita in onore delle stesse esigenze basilari del capitale. Si potrebbero utilizzare come qualcosa di simile a ciò che ora conosciamo come musei, cosicché le generazioni successive al sovvertimento radicale del presente possano apprendere quanto grottesca sia diventata l'esistenza della nostra specie. Strutture mobili destinate a feste e divertimenti sarebbero forse la configurazione più simile alla città che la vita disalienata potrebbe esprimere.

Parallelamente all'abbandono delle città, si potrebbe verificare un'analoga migrazione dai climi freddi verso quelli più caldi. Il riscaldamento degli spazi abitativi nelle regioni settentrionali costituisce un assurdo dispendio di energia, di risorse e di tempo. Quando gli esseri umani avranno stabilito un'intimità con la natura, tali regioni probabilmente si ripopoleranno, in maniera completamente diversa.

Quando alla popolazione, la sua crescita è un fenomeno così poco naturale o neutro come lo è la sua tecnologia. Quando la vita è fatalmente priva di equilibrio, il bisogno di riprodursi appare come una forma di compensazione dell'immiserimento, mentre i livelli della popolazione sarebbero realativamente bassi come avviene fra i raccoglitori-cacciatori non civilizzati che ancora abitano alcune regioni del mondo.

Enrico Guidoni ha osservato che le strutture architettoniche necessariamente rivelano molto del contesto sociale in cui sorgono. Allo stesso modo, l'isolamento e la sterilità delle abitazioni nella società di classe non sono affatto casuali e meritano di essere eliminate in toto. *Architettura senza architetti* di Rudofsky esamina alcuni esempi di abitazioni costruite da non esperti, ma frutto di un'attività comune spontanea e in continua evoluzione. Immaginiamo l'invitante vivacità delle abitazioni, ciascuna unica e non

prodotta in massa, espressione di una serena reciprocità che potrebbe emergere dall'abbattimento dei confini e delle miserie artificiali, materiali ed emotive.

È probabile che in un mondo nuovo la «salute» sarà un problema ancor più facile da risolvere di quello dell'abitazione. La «medicina» industriale e disumana di oggi è totalmente complice dei processi generali della società che ci deruba della vita e della vitalità. Tra gli innumerevoli esempi di criminalità odierna, lo sfruttamento diretto della miseria umana deve trovarsi ai primi posti. Le pratiche di cura alternative propongono già una grossa sfida al modello dominante, ma l'unica soluzione reale è l'abolizione di un sistema che per sua stessa natura genera una serie incredibile di malattie fisiche e mentali. Da Reich a Mailer, ad esempio, il cancro è considerato come lo sviluppo di una follia generale repressa e negata. Da dove provengono le malattie degenerative e infettive, i malesseri emotivi e tutti gli altri disturbi se non dal lavoro, dalla tossicità, dalla città, dall'estraniazione, dalla paura, dall'insoddisfazione, dall'intero tessuto di una realtà deteriorata e alienata? Distruggendone la fonte si sradicherà la sofferenza. I piccoli disturbi si potrebbero trattare con erbe e rimedi analoghi, senza parlare di una dieta basata su alimenti sani e non trattati.

È evidente che non ci si può liberare in un istante dell'industrializzazione e delle fabbriche, ma è altrettanto chiaro che se ne deve perseguire l'eliminazione con tutto il vigore nell'impeto dell'attacco. Questa riduzione in schiavitù degli individui e della natura deve scomparire per sempre, cosicché parole come produzione ed economia si svuotino di ogni significato. Un graffito del maggio '68 in Francia diceva semplicemente «Adesso!». I fautori di quella ribellione avevano evidentemente compreso la necessità di andare rapidamente fino in fondo, senza temporeggiare né scendere a compromessi con il vecchio mondo. Una rivoluzione a metà non farebbe altro che preservare il potere e cementare la sua presa su di noi.

Una vita qualitativamente diversa comporta l'abolizione dello scambio, sotto qualsiasi forma, a favore del dono e dello spirito del gioco. Al posto della coercizione al lavoro – e quanto del presente potrebbe continuare senza quel tipo preciso di coercizione? – l'obiettivo centrale e immediato è un'esistenza priva di imposizioni: il piacere senza impedimenti, l'attività creativa sul modello di Fourier, secondo le passioni dell'individuo e in un contesto pienamente egualitario.

Che cosa conservare? Gli strumenti che consentono di «risparmiare lavoro e fatica»? A meno che non comportino alcuna divisione del lavoro, questa nozione è pura fantasia; dietro il termine «risparmiare» si cela il duro lavoro di molti e il saccheggio del mondo naturale. Come ha affermato il gruppo di Interrogations: «Le ricchezze di oggi non sono ricchezze umane, sono le ricchezze per il capitalismo, che rispondono all'esigenza di vendere e stupire. I prodotti che fabbrichiamo, distribuiamo e amministriamo sono l'espressione materiale della nostra alienazione».

Alla prospettiva o possibilità di trasformare la vita, viene opposto fin dal primo momento qualsiasi tipo di timore e dubbio. «La rivolta non significherebbe disordine, assalti, violenza, ecc.?».

Tuttavia, le insurrezioni popolari sembrano dare espressione concreta a forti sentimenti di gioia, unità, generosità. Considerando gli esempi più recenti negli Stati Uniti, le insurrezioni urbane degli anni Sessanta, New York nel 1977 e Los Angeles nel 1992, si rimane soprattutto colpiti dalla condivisione spontanea, dal drastico calo della violenza interrazziale e della violenza contro le donne, e persino dal clima festoso.

Il maggiore ostacolo sta nel dimenticare il primato del negativo. L'esitazione, la coesistenza pacifica: questa mancanza di desideri si rivelerà fatale se le si consente di prevalere. Il vero impulso umanitario e pacifico è quello

che si dedica a distruggere implacabilmente la dinamica malefica nota come civiltà, a partire dalle sue radici. Il tempo è un'imposizione coercitiva e limitante della cultura, attribuire nomi significa esercitare un controllo, come contare, ed è un aspetto dell'allontanamento del linguaggio. Al punto estremo cui siamo arrivati possiamo scorgere la neccessità di un completo ritorno alla terra, all'intimità in tutti i sensi con la natura. Questa volta se ne potrà assaporare il fascino felicemente: ora sappiamo quello che i nostri antenati non hanno capito che andava evitato.

Si può cominciare subito a spaccare il cemento, come consigliò una volta il mio amico Bob Brubaker. Letteralmente: sotto il pavé la spiaggia!

Testo pubblicato sul numero 36 di «Anarchy. A journal of desire armed», con il titolo *On the trasition: postscript to Future Primitive*. John Zerzan, *Future primitive and other essays*, Autonomedia/Anarchy (una traduzione italiana parziale è stata pubblicata da Nautilus, Torino 2001).

Fuori dai denti, sotto i denti

Appunti sull'idiozia teleagroalimentare

Quando la legge impone atteggiamenti culturali più «avanzati», o che sembrerebbero tali, della sensibilità della popolazione si verifica un «effetto Vandea», cioè una reazione contraria alle libertà imposte. Quando invece le leggi rimangono indietro rispetto alla sensibilità dei cittadini, vuol dire che ci sono degli interessi di *élite* o corporazioni che frenano un adeguamento legislativo. Due esempi per tutti: l'olio e il cioccolato. L'olio d'oliva è l'olio prodotto dalla frangitura delle olive, italiano se le olive sono italiane. Ovvio, è nella sensibilità dei consumatori. Per la legge invece non è così. Per la legge il consumatore deve essere costretto a leggere le etichette, a conoscere certificati di provenienza e garanzia, per poi non avere lo stesso la certezza di non esser stato raggirato. Un semplice decreto chiarirebbe il tutto, ma ci sono, come ben sappiamo, gli interessi delle multinazionali. Stesso discorso per il cioccolato. Dovrebbe essere a base di cacao e di burro di cacao e chiamato con altro nome se queste materie prime non vengono utilizzate. E invece no, può essere chiamato cioccolato anche un impasto dolce a base di surrogati chimici. Il danno ovviamente è disastroso per i coltivatori di cacao del Sud del mondo, già sottopagati, costretti a svendere ancor più il loro prodotto e a veder crollare le richieste. Il danno è anche a livello gustativo. Chi vuole un vero ciocco-

lato è ora costretto a leggere etichette e controetichette e a non avere comunque garanzie.

Questo sconvolgimento linguistico e concettuale è a solo vantaggio delle multinazionali o comunque delle grandi industrie, che pensano unicamente al profitto. Gli stessi ragionamenti si potrebbero riproporre con la mozzarella. La Comunità europea ha deciso: è possibile realizzare la mozzarella con il latte in polvere! Anche senza essere casari provetti si può intuire che sapore, bontà, salubrità saranno assolutamente azzerati. Ci rimetteranno i piccoli produttori di qualità e i consumatori, costretti a vedersi proporre prodotti che pur avendo lo stesso nome, non hanno nulla in comune in qualità.

Il divenire dei giacimenti gastronomici e l'idiozia dei prodotti tipici

C'è qualcosa che non convince nel dibattito a favore di quelli che vengono definiti prodotti tipici. È la poca considerazione data alla creazione di nuovi prodotti che possono essere inventati e creati. La storia non si ferma, non possiamo rimanere fermi ai prodotti tradizionali; se i nostri progenitori l'avessero fatto continueremmo a mangiare la carne alla fiamma nelle caverne. È forse un problema più concettuale che reale, ma vale la pena di affrontarlo. Giacimento gastronomico o prodotto tipico? Noi preferiamo il primo perché lascia liberi di sperimentare. Se un prodotto è fatto con amore, con passione, con materie prime di qualità, non ha nessuna importanza se non è tipico. Cos'è tipico? È un blocco della storia, che se attuato da sempre avrebbe impedito di realizzare quelli che oggi sono definiti «prodotti tipici». Luigi Veronelli: «la tradizione è piattaforma su cui solo posare i piedi così che sia possente il balzo in avanti. Niente tradisce più la tradizione che il beota ripetere».

Il lardo di Colonnata e quello di Joseph Beuys

Per formazione «politica» quando sentiamo o leggiamo

la parola «lardo», la nostra mente non va ad Arnad o a Colonnata, ma a Joseph Beuys. Beuys, morto nel 1991, è stato uno dei grandi artisti (preferiamo transartista perché lo consideriamo qualcosa di più) del Novecento. Suo intendimento era portare a compimento il desiderio delle avanguardie storiche: fondere arte e vita, irrompere nell'ignoto, realizzare l'uomo creatore, ricercare l'autenticità. Usava spesso nelle sue azioni e installazioni due materiali: il feltro e il lardo, legati per lui alla guarigione, alla rinascita, alla vita (simbolici perché alla fine delle Seconda guerra mondiale lui, dopo che il suo aereo era stato abbatuto, in fin di vita fu curato dai contadini greci con feltro e lardo). Così quando sentiamo nominare la località «Colonnata», la nostra mente va non al lardo divenuto ormai cliché, moda, luogo comune, ma ai cavatori di marmo, alle loro fatiche, ai loro ideali (anarchici probabilmente, siamo nel carrarese, «patria» dell'Idea). Ricerca, autenticità e anarchia: quante volte ci è ormai capitato di veder improvvisati *gourmet* conformisti estasiarsi alla sola parola «Colonnata»? Quegli stessi che siedono su giacimenti gastronomici della propria terra ignorandoli, non muovendo un dito per andare a ricercarli, magari scoprendo delle «buonezze» a pochi euro, gli stessi che fino a qualche anno fa storcevano la bocca davanti al lardo del nonno e al «povero» formaggio del proprio paese preferivano l'insapore trancio della marca multinazionale. Altro che ricerca dell'autenticità. Essere, allora, anarchici anche nella ricerca dei piccoli piaceri, dei sapori. Fuori dalle mode e dalle tendenze, forse, il lardo di Colonnata e tutti i giacimenti gastronomici che rischiano di sparire possono diventare, come per Beuys, simboli di rinascita.

Fenomenologia di Paolo Brosio

Era il 1963 quando Umberto Eco scrisse l'esilarante *Fenomenologia di Mike Bongiorno*, pubblicata prima sulla rivista «Il Verri», poi in «Diario minimo». Eco analizzava il perché del successo del noto presentatore: la mediocrità

assoluta, mediocrità che metteva a proprio agio gli spettatori perché rappresentava un ideale che nessuno doveva sforzarsi di raggiungere, dato che chiunque si trovava già al suo livello.

Se quarant'anni fa, questo fare televisone era ridicolo, oggi è ingiustificabile quello, peggiore, delle trasmissioni dedicate all'enogastronomia. Sandro Vannucci, Federico Fazzuoli, Fabrizio Binacchi, Osvaldo Bevilacqua, Paolo Brosio: non c'è mai limite al peggio. L'Italia da vedere, da bere, da mangiare? È una nazione strana quella che appare in tv: un mondo sospeso tra manifestazioni folcloristiche e spot pubblicitari, un territorio festoso, ma dal profilo basso, buono per una gita aziendale, una nazione sempre in parata piena di angoli terribilmente «falsi» spacciati come sconosciuti. Soporifere trasmissioni, simulacri di realtà presentati sempre con le stesse modalità: la visione aerea dall'elicottero, l'incontro con l'autorità del posto, il racconto di un'antica leggenda, un'intervista, una manifestazione di folclore locale (le tradizioni inventate!), una ricetta, un cuoco (magari di soia), la banda musicale... tutte cose che possono essere anche interessanti, dipende da come vengono presentate e assemblate.

Negli stessi anni della *Fenomenologia di Mike Bongiorno*, Mario Soldati a presentava *Viaggio nella Valle del Po alla ricerca dei cibi genuini*, con stile e racconti esaltanti; qualche anno dopo, con l'approvazione entusiasta dello stesso Soldati che ne ammira il rigore linguistico, concettuale e la preparazione scientifica, Luigi Veronelli appassionò l'Italia con la sua capacità fabulatoria, in *A Tavola alle sette*. Cultura, sapere comunicativo, innovazione, personalità esistenzialmente anarchica, Veronelli dava fastidio, la sua presenza non durò a lungo, i contrasti con i padroni del vapore (sarebbe meglio dire, invece di «padroni», «venditori», invece di «vapore», «fumo») mediatico non sono tardati e il blackout dittatoriale ha oscurato il padre del giornalismo enogastronomico. Risultato: i vari Vannucci che infestano il video.

Corrispondenza sul prezzo sorgente

Da Pino Tripodi a Luigi Veronelli

Milano, 26 ottobre 2003

Carissimo Luigi,

la Fiera dei Particolari/Critical wine, come saggiamente avevi previsto, riscuote molti consensi non solo tra i vignaiuoli, ma anche tra moltissimi consumatori i quali intuiscono che la nostra manifestazione può imprimere una svolta importante nel rapporto tra produzione e consumo o, come preferisco dire, nel circuito terra-prodotto-relazioni sociali.

La fiera del Leoncavallo, per non rimanere illimbata tra evento spettacolare e segno di trasformazione lasciato irresponsabilmente incolto, deve indicare, oltre alle belle parole che pur affascinano gli intellettuali come noi, delle prospettive semplici, chiare e accessibili a tutti.

I primi passi di questa prospettiva a mio avviso potrebbero essere i seguenti:

1) Albo dei produttori Critical wine; 2) Catalogo di autocertificazione; 3) Prezzo sorgente.

1) L'albo dei produttori dovrebbe comprendere tutti i produttori, per il momento di vino, ma poi di ogni altro

prodotto della terra, che condividono i principi ispiratori di Critical wine. L'albo deve essere diffuso largamente in rete e nella distribuzione libraria.

2) Protocollo di autocertificazione. Con molta pazienza e con altrettanto tenacia lo sta preparando il nostro amico Muro. È fondato sul principio della tracciabilità massima della filiera produttiva. Per chi non conoscesse la nostra filosofia libertina/libertaria, a scanso d'equivoci, è giusto ripetere che la tracciabilità massima non ci interessa che venga prescritta dallo Stato. Può essere anche pernicioso, visto che ogni forma di costrizione comporta una prassi di deroghe, rifiuti, resistenze, sotterfugi, illeciti. Il principio di massima tracciabilità che intendiamo invocare si basa sull'etica della responsabilità individuale. La cura della terra, la bontà di un alimento, il gusto della socialità presuppongono un'idea di felicità e di godimento che può riguardare ciascuno, ma non diviene efficace perché è oggetto d'obbligo per tutti.

Il protocollo di autocertificazione, dunque, non intende fondare un altro ente certificatore o di controllo in grado di surrogare le prescrizioni statuali. Tutt'altro. Intende fornire ai produttori la possibilità di far conoscere la cura, l'impegno, la correttezza, la conoscenza, la cultura su cui si basa il loro lavoro; promuove anche la coscienza che il circuito virtuoso in grado di coniugare la qualità dell'ambiente alla qualità del prodotto e a quella delle relazioni sociali è in grado anche di assicurare loro una maggiore ricchezza. Ricchezza non semplicemente dovuta alla crescita della massa monetaria che deriverebbe loro da un lavoro di massima qualità e cura, ma intesa in forma totale, nella forma della ricchezza cioè che, pur non disdegnando l'aspetto monetario, includa le altre forme dell'arricchimento della persona, delle sue relazioni, del mondo di azioni e di sensazioni che lo pervadono e lo circondano. Per vincere la nostra battaglia, non dobbiamo semplicemente cercare di far diventare ricco chi è povero, ma dob-

biamo tentare in ogni nostra azione, con ogni nostro pensiero di eliminare dal nostro orizzonte relazionale sociale, sensoriale, gustativo la miseria che si annida in tutte le forme finora costituite della cosiddetta ricchezza.

Il protocollo di autocertificazione, dunque, intende valorizzare il lavoro agricolo e suggerire l'importanza di una relazione ricca e feconda che esso può avere con l'ambiente, certo, ma anche con il mondo extragricolo che oggi è povero (anche quando possiede immani quantità di moneta) perché l'agricoltura industriale sta distruggendo ogni legame tra terra, cibo e uomini.

3) Prezzo sorgente. È la questione più dibattuta e più controversa tra di noi. Io credo che possa essere uno strumento efficacissimo per mettere in rilievo i rapporti di appropriazione e di distribuzione della ricchezza. Un'informazione semplice, visibile, che espliciti ciò che tutti sanno e cioè che nell'attuale modalità di relazioni sociali i produttori e i consumatori sono comunemente immiseriti da uno sfrenato concentrarsi della ricchezza nelle mani della distribuzione. I giganti dell'industria non producono più le merci, si limitano a imporre ai produttori di tutto il mondo i loro disegni, il loro standard, i loro prezzi e molto altro che immiseriscono le economie, le culture, i saperi, la cura, l'amore dei produttori. Concentrano, però, la loro massima attenzione sulla rete di distribuzione e di vendita perché quello è il luogo di massimizzazione dei profitti, il luogo di concentrazione della ricchezza, il luogo della produzione effettiva del gigantismo industriale: le immagini. Nella loro infinita produzione d'immagini, l'archetipo del gigante industriale moderno è quella del consumatore, il quale deve essere istruito, educato, manipolato all'idiozia folle del prodotto privo di produttori, del cibo privo di gusto, del sapere privo di cultura, del vino senza uva.

Questo meccanismo impoverisce produttori e consumatori. Se la nostra iniziativa non riesce a incidere su di esso, ad alludere alla possibilità che possa esistere un

modo diverso di fare economia e di fare mercato, mancheremmo l'obiettivo.

Il prezzo sorgente renderebbe giustizia del lavoro dei produttori, dei ricatti che subiscono quotidianamente ed eviterebbe anche le piccole furberie a cui devono ricorrere per sopravvivere (per esempio, e per assurdo, vendere al consumatore diretto a prezzi molto superiori a quelli di vendita di mercato). Il prezzo sorgente naturalmente non sarebbe in alcun modo un prezzo imposto, ma verrebbe deciso dall'agricoltore come giusto riconoscimento del proprio lavoro. Il prezzo sorgente espliciterebbe i ricarichi mostruosi che i consumatori debbono sopportare. Potrebbe arricchire la filiera del rapporto diretto produttore-consumatori e creare un'altra filiera della tracciabilità total del prezzo. Un meccanismo simile, appunto perché pal serebbe i luoghi della filiera in cui avvengono i massimi r carichi nei prezzi, avrebbe credo la forza di inibirli o di limitarli, sarebbe generalizzabile a tutte le merci e in ogni territorio nazionale e internazionale.

Qualora fossimo d'accordo sull'utilità di proporre il prezzo sorgente, la Banca della Solidarietà, di cui sono presidente, e Sergio Cusani farebbero a titolo gratuito un'analisi di fattibilità economica e finanziaria e si impegnerebbero a dare la massima visibilità mediatica a questa proposta onde evitare che essa rimanga in una piccola nicchia di consumatori.

Durante i giorni della Fiera, potremmo eventualmente lanciare pubblicamente la proposta assieme alla Confédération Paysanne e José Bové.

Inoltre, sempre durante quei giorni, potremmo svolgere un'inchiesta tra i produttori e i consumatori che interverranno, per avere un primo riscontro di pubblico.

Da Luigi Veronelli a Pino Tripodi

Bergamo, 29 ottobre 2003

Caro Pino,

il tuo scritto è di grande interesse. Mi piacerà discutere con te, sia dell'albo dei produttori, sia del protocollo di qualità. Non riesco a liberarmi dal timore che rappresentino un ostacolo alla libertà e all'assunzione di responsabilità di chi opera. Temo che l'iscrizione a un albo sia sotto questo aspetto una diminuente. Sono anche convinto che il protocollo di autocertificazione debba essere realizzato dalla comunità, per quanto possibile, Comune per Comune, in base alle esperienze e agli interessi dei contadini, degli artigiani e dei consumatori locali. Coi limiti della natura umana è da una discussione corale che si può giungere a un disciplinare qualitativo accettabile da ciascuno.

Certo i Sindaci e i Consigli comunali cambiano, a volte in bene, a volte in male. Rimane il fatto sostanziale che si tratta o dovrebbe trattarsi di amministratori e non di politici.

Sono, di contro, entusiasta, sin dalla prima lettura, del prezzo sorgente.

Si tratta di una operazione davvero rivoluzionaria e quindi da tentare.

Sappimi a completa disposizione tua e di Sergio Cusani per discuterne e averne ogni possibile chiarimento.

t/Terra e libertà/critical wine
Proposte

Un entusiasmo e una partecipazione di queste dimensioni non ce le aspettavamo nemmeno noi! Decine di migliaia di visitatori, oltre 200 vignaioli e realtà contadine presenti (e molte in lista d'attesa per motivi di spazio) con i propri prodotti di qualità (vino, olio, formaggi, salumi, farine e altro); oltre 100.000 visite in otto mesi al sito www.criticalwine.org. Il grande successo di presenze e consensi agli appuntamenti di t/Terra e libertà/critical wine, svoltisi al Centro sociale autogestito La Chimica di Verona (11-13 aprile 2003 e 3 e 4 aprile 2004), al Centro sociale autogestito Magazzino 47 e in altre occasioni organizzate da Radio Onda d'Urto e dal movimento bresciano, al Centro sociale Leoncavallo di Milano (5-7 dicembre 2003), merita quindi di essere registrato e «metabolizzato».

Dibattiti, forum, degustazioni, incontri con produttori di vino ma non solo. Musica, creatività, momenti di relazione e socialità che hanno saputo coniugare la dimensione conviviale a quella conflittuale, diventando un'occasione di incontro, confronto e iniziativa pubblica su temi d'ora in poi centrali nelle analisi e nei percorsi politici dei movimenti. Qualcosa che riguarda il quotidiano di noi tutte/i e strettamente correlato alle ragioni della lotta contro il nuovo ordine mondiale.

Un piacere quotidiano si trasforma nell'inizio di un

percorso politico. La compagnia di un buon bicchiere di vino ci porta a ragionare e discutere di brevetti e di manipolazioni genetiche, di politiche agricole, di multinazionali del settore agro-alimentare, di squilibri tra paesi ricchi e paesi impoveriti, di sovranità alimentare, di una politica planetaria di dominio che perpetua, e anzi incrementa, l'ingiustizia.

La costruzione di una sensibilità ribelle planetaria può partire anche da un frutto della terra. Come una svolta importante potrà prodursi nel rapporto tra produzione e consumo o, come noi preferiamo dire, nel circuito terra-prodotto-relazioni sociali.

Il progetto t/Terra e libertà/critical wine per non rimanere sospeso tra evento spettacolare e segno di trasformazione lasciato irresponsabilmente incolto, indica, oltre alle belle parole, alcune prospettive semplici, chiare e accessibili a tutti.

Il Catalogo critical wine di tracciabilità, autogestito e autocertificato dai produttori

Il Catalogo critical wine, autogestito e autocertificato dai produttori, fondato sul principio della tracciabilità massima della filiera produttiva, comprenderà tutti i produttori di vino (e di ogni altro prodotto della terra) che vorranno aderire a principi semplici e di completa qualità.

Il principio di massima tracciabilità che intendiamo invocare si basa sull'etica della responsabilità individuale. La cura della terra, la bontà di un alimento, il gusto della socialità presuppongono un'idea di felicità e di godimento che può riguardare ciascuno, ma non può divenire automaticamente efficace perché oggetto d'obbligo per tutti, per legge.

Il Catalogo critical wine non intende fondare un altro ente certificatore o di controllo in grado di surrogare le prescrizioni statuali. Tutt'altro. Intende fornire ai produttori la possibilità di far conoscere la cura, l'impegno, la cor-

rettezza, la cultura su cui si basa il loro lavoro, promuovendo la coscienza che il circuito virtuoso in grado di coniugare la qualità dell'ambiente alla qualità del prodotto a quella delle relazioni sociali possa anche di assicurare loro una maggiore ricchezza. Una ricchezza non derivata dalla crescita delle «entrate» che deriverebbe loro da un lavoro di massima qualità e cura, ma come forma dell'arricchimento della persona, delle sue relazioni, del mondo di azioni e di sensazioni che lo pervadono e lo circondano.

Si tratta di valorizzare il lavoro contadino e suggerire l'importanza di una relazione feconda con l'ambiente e con il mondo extragricolo, sempre più impoverito – anche quando possiede immani quantità di moneta – dalla distruzione di ogni legame tra T/terra, cibo e uomini e preda dell'industria dell'agri-*business*. E di qualificare un rapporto di fiducia e di scambio proficuo con i consumatori. Per questo il Catalogo critical wine intende diventare uno strumento per creare un canale diretto tra produttori e consumatori.

Il prezzo sorgente

A nessuno sfugge lo scarso rilievo, di riconoscimento socio-culturale e di risorse economiche, offerto dal mercato ai produttori. I consumatori, dall'altra parte, devono sopportare il peso di prodotti di dubbia qualità, a prezzi enormemente superiori a quelli pagati ai produttori. Questo principio economico, secondo cui la ricchezza si concentra sulla filiera distributivo-commerciale ovvero nelle mani di pochi, sembra oramai una legge di natura. Critical wine intende contestare radicalmente questo principio proponendo, accanto alla tracciabilità del prodotto, anche la tracciabilità del prezzo.

Cos'è e perché un prezzo sorgente?

È il prezzo medio al quale il produttore vende il suo vino (o qualsiasi altro prodotto), il prezzo al quale è disponibile a venderli al consumo diretto;

evidenzia con una semplice informazione i rapporti di produzione e le appropriazioni di ricchezza che avvengono nella filiera della circolazione dei prodotti;

può permettere la riduzione della distanza alimentare e la diminuzione della catena produzione-consumo;

permette un maggior investimento di fiducia tra consumatori e produttori;

se inserito nell'etichetta, è il primo passo per rendere possibile la tracciabilità del prezzo oltre a quella del prodotto;

Come il protocollo di autocertificazione, il prezzo sorgente non deve essere imposto dall'alto, ma deciso autonomamente e volontariamente da ogni produttore; e soprattutto non intende creare un ulteriore regime di controllo, ma relazioni basate sull'etica della responsabilità e della cooperazione sociale.

Infine: dalla produzione al consumo

L'economia neoliberista si basa su un modello di produzione volto alla massimizzazione dei profitti, fondato sullo sfruttamento globale delle risorse, umane e naturali; essa può realizzarsi solo imponendo anche un modello di consumo esasperato, poco consapevole, forgiato dai messaggi mediatici e dalla pubblicità. Le nostre analisi e iniziative politiche fino a oggi si sono concentrate più sul versante della produzione e del lavoro, in un contesto mutato rispetto a quello della fabbrica fordista, determinato da delocalizzazioni, decentramento produttivo, decostruzione del senso di appartenenza alla classe lavoratrice attraverso la disarticolazione del rapporto di lavoro in molteplici figure deprivate di tutele e diritti. È però oggi necessario un ampliamento della prospettiva, che faccia anche dell'analisi e dell'intervento politico sulle modalità di vita e di consumo gli strumenti per mettere in crisi il modello neoliberista.

Crediamo che t/Terra e libertà/critical wine possa se-

gnare un cambiamento nella sensibilità del movimento riguardo ai temi dell'ambiente, dell'agricoltura, dell'alimentazione, ma non solo.

Negli anni passati sono nate esperienze significative, ma settoriali (a volte deboli): dai gruppi di boicottaggio dei marchi multinazionali, a quelli di acquisto solidale (che danno importanza al potere e alla coscienza dei consumatori, che hanno allargato l'attenzione verso un modo non consumista di avvicinarsi al cibo), dal commercio equo e solidale (quale pratica responsabile di rifiuto dello sfruttamento dei paesi del Sud del mondo), al movimento ecologista (che, nelle posizioni più radicali, ha contribuito ad allargare il «sentire» la t/Terra). Negli anni passati è nato anche un movimento internazionale (e organizzato) de contadini, raccolto essenzialmente attorno al coordinamento di Via Campesina, che comprende i Sem Terra brasiliani, la Confédération Paysanne francese il Foro contadino italiano e altre realtà.

t/Terra e libertà/critical wine aggiunge idee e pratiche a queste esperienze. Con la sua radicalità e dimensione politica, nata da esperienze di autogestione nelle città e nelle campagne, vuole mettere in relazione produzione e comunicazione sollecitando un circuito virtuoso con le esperienze mediattiviste (radio e siti di movimento, telestreet).

Lettera a un gruppo di acquisto solidale

Carissimi,

non vi nascondiamo che la vostra proposta di coinvolgere alcune istituzioni nell'organizzazione del Critical wine nella città in cui vivete, ha creato una bella discussione interna tra le compagne e i compagni che fino a ora hanno partecipato al progetto t/Terra e libertà/critical wine.

Vogliamo continuare e allargare il confronto. Intanto abbiamo steso un documento che cerca di trovare spiegazioni alle perplessità e ai dubbi e di far chiarezza anche sulle nostre idee e pratiche.

t/Terra e libertà/critical wine vuole costruire una difesa «pratica» della vita materiale. Contro le nocività politiche, culturali, sociali che svalutano l'esperienza sensoriale, le capacità dialettiche del linguaggio, la coscienza del vissuto individuale e dei processi storici collettivi.

Terra in trance. t/Terra. Riruralizzare il mondo. A partire da una nuova sensibilità che percepisce la t/Terra – intera – come casa propria. Contro l'attaccamento conservatore e l'invenzione localista delle radici e contro il binomio razzista sangue-suolo di infausta memoria, noi siamo – lo diciamo con un ossimoro concettuale – per un'agricoltura nomade. E per un consumo critico. Per un rapporto nomade con la t/Terra: sentirsi a casa propria in ogni luogo della Terra, sopra ogni zolla di terra.

Un'idea che viene da lontano. Forse qualcuno ricorda ancora quel canto proletario dell'Ottocento: «Nostra patria è il mondo intero, nostra idea la libertà...». Per un futuro di gioia, creatività, intelligenza.

Gli obiettivi di t/Tl/cw sono

promuovere un'agricoltura dal basso, un'agricoltura contadina;

organizzare il rifiuto del modello neoliberista dell'agricoltura monocolturale delle multinazionali e della Ue da una parte, e di un'elitaria produzione dei cosiddetti prodotti tipici, dall'altra;

pensare un nuovo rapporto con la t/Terra che lasci spazio a produzioni, consumi, piaceri meticci e più sobriamente felici;

pensare relazioni tra movimento dei movimenti, terra, agricoltura;

creare un contatto diretto tra i piccoli produttori e i consumatori;

disegnare e vivere uno spazio comune tra qualità della produzione, qualità del prodotto e qualità delle relazioni sociali;

favorire condomini della qualità e gruppi di acquisto autogestiti;

costruire politica e pratica del prezzo sorgente;

creare un catalogo di autocertificazione che si basi sulla responsabilità individuale del produttore, la trasparenza e la tracciabilità di ogni prodotto.

t/Tl/cw vuole occuparsi di questi temi, renderli oggetto di confronto, dove occorra anche in termini di contraddizione e conflittualità. Nasce libero e libero vuole crescere.

Per questo motivo abbiamo scelto di non chiedere o accettare appoggi o sponsorizzazioni privati o pubblici: t/Terra e libertà/critical wine è un progetto autogestito e autofinanziato.

Pensiamo infatti che disporre di un finanziamento, di un patrocinio o di altre collaborazioni con imprese o istituzioni possa:

bloccare o smorzare l'autonomia e la conflittualità che vive nei temi del progetto e che lo rende dirompente;

condizionare il progetto e le sue azioni tramite la creazione di un inevitabile meccanismo di censura indiretta;

far perdere l'immediatezza e la centralità politica di un progettare e agire completamente molecolare;

legittimare imprese e istituzioni e svilire l'esempio di autogestione e di proposta di democrazia dal basso.

Una volta chiariti quali sono gli obiettivi del progetto e quali i contenuti, è quasi superfluo aggiungere che t/Tl/cw è un progetto che assume teoria e pratica antiliberiste come proprio terreno di elaborazione e sperimentazione, partendo da una decisa critica al sistema di produzione e di consumo attuale, alle dinamiche di sfruttamento, al profitto e, infine, alle loro rappresentazioni istituzionali.

Che t/Tl/cw si propaghi è nei nostri desideri.

Una propagazione rizomatica che muti via via il progetto in nuove forme e nuove possibilità.

Le compagne e i compagni che decidono di proporre, in qualsiasi territorio del mondo, il progetto t/Tl/cw, a partire dai contenuti sopra descritti, gli danno vita, alimentando idee e progettualità.

Ognuno, nel territorio in cui decide di agire, rimane libero di proporre t/Tl/cw, a partire da quanto detto sopra.

Siamo perché t/Tl/cw sia *detournement* ovvero linguaggio fluido dell'anti-ideologia che sa di non poter pretendere di detenere alcuna garanzia in se stessa e definitivamente. Un linguaggio che nessun riferimento al passato e al di sopra della critica può confermare perché è solo la sua coerenza, in se stesso e con i fatti praticabili, che può confermare il nucleo che esso restituisce.

Il nucleo di t/Tl/cw è nella sua sincera conflittualità e nell'antagonismo politico.

Non possiamo immaginare assunzioni parziali che escludano o minimizzino la dimensione politica.

Non sarebbe, per esempio, possibile pensare a un t/Tl/cw adottato e svolto solo in aspetti ludici, goderecci o di generici riferimenti a un altrettanto generica cultura.

Questo è ciò che moltissime organizzazioni esistenti che si occupano di cibo o di vino già fanno con profitto.

Per noi, invece, il piacere, la lotta, i desideri e il futuro non possono vivere disgiunti.

E t/Tl/cw non vuole rinunciare a questo deserto popolato.

P.S. Alla fine di tutte queste considerazioni vi assicuriamo che il nostro appoggio alla vostra iniziativa sarà comunque propositivo e fattivo. Siamo disposti a partecipare ai dibattiti, a presentare il libro del progetto, a darvi tutte le informazioni di cui siamo a conoscenza, acquisite in questo anno di pratiche concrete. Vi chiediamo però – nel caso di un patrocinio istituzionale – di non utilizzare il nome di t/Terra e libertà/critical wine, almeno fino a quando non dipaneremo queste problematiche (che speriamo non vi sembrino fumose e ideologiche) anche assieme a tutte le realtà di movimento che si sono mosse su questi temi e che sono determinate a farlo.

Come organizzare t/Terra e libertà/critical wine

Suggerimenti e consigli in divenire

L'organizzazione di un t/Terra e libertà/critical wine richiede il coordinamento tra le varie strutture. Fondamentale rimane l'autonomia gestionale nella creazione della situazione da parte della realtà organizzatrice.

Il territorio e i produttori

Risulta centrale, a seguito dell'elaborazione delle idee fondamentali del progetto, che la realtà che decide di promuovere un Critical wine privilegi il rapporto con il territorio sede della manifestazione. Molto importante è quindi cercare e collegarsi innanzitutto con tutte le realtà che siano pronte a interagire: contadini, artigiani, cooperative, associazioni, gruppi, realtà di base... che risultino sensibili ai temi elaborati nel tempo dal progetto t/Tl/cw.

Punti qualificanti per la partecipazione sono:

l'adesione al prezzo sorgente;

la massima certificazione autodichiarata e la tracciabilità del prodotto.

Collegamento con il collettivo informale t/Terra e libertà/critical wine

Costante deve risultare il collegamento con i propositori del progetto t/Tl/cw che possono, in base alle esperienze passate, fornire informazioni e contatti con i produttori e

consigli sulla realizzazione anche pratica della manifestazione, sulla sua promozione e caratterizzazione (documenti e impostazione per manifesti, volantini, marchio, comunicati stampa) e su cose pratiche (bicchieri, allestimenti ecc.).

t/Terra e libertà/critical wine darà massima disponibilità per la messa in atto di appuntamenti che facciano da volano alle tematiche fondanti del progetto.

Il sito www.criticalwine.org

Il sito del progetto è uno spazio aperto. Ogni evento Critical wine, ovunque si svolga, può trovare promozione sul sito (programma, documenti ecc.). Lo stesso vale per i bilanci delle manifestazioni. Raccogliere qui tutti i percorsi che si svolgono dà maggiore visibilità e significato all'intero progetto e alle singole realtà che vi partecipano.

Sul sito ha preso vita il Catalogo di autocertificazione (a disposizione di tutti gli utenti) che si arricchisce di nuovi produttori a ogni nuovo Critical wine.

Lo spazio dell'evento

Di ovvia importanza risulta la sede dell'evento. Deve trattarsi di un posto con adeguati spazi anche al coperto. Deve esserci la possibilità di utilizzare anche spazi esterni, ma con la garanzia di svolgere l'evento anche in caso di pioggia. Il luogo deve essere sufficientemente grande per ospitare in alcuni locali i produttori e i visitatori e in altri dibattiti, mostre, incontri, performance.

Cose minute ma importanti

Il posto dovrà essere dotato di tavoli per gli espositori. Sarà necessario prevedere il bicchiere in vetro (calice standard di degustazione). Dovranno essere disponibili i servizi minimi: bagni, acqua corrente, possibilmente anche una cucina.

t/Terra e libertà/critical wine
Programmi e iniziative

Centro sociale autogestito La Chimica,
Lungadige Attiraglio, Verona,
11-12-13 aprile 2003

Le politiche globalizzatrici planetarie di dominio passano dal controllo dell'agricoltura. La terra, l'agricoltura, l'ambiente, le multinazionali, l'acqua, il cibo, la battaglia contro i brevetti, gli Ogm, il lavoro, l'economia, lo sviluppo sostenibile: è venuto il momento per una riflessione seria, articolata su queste tematiche. Tematiche che il movimento dei movimenti – ma diremmo ogni essere pensante che abbia il desiderio di un futuro di gioia, di creatività, di intelligenza – deve affrontare al più presto, in modo organico e complessivo, se vuole veramente saper proporre un altro mondo possibile.

Durante i tre giorni: convegni, dibattiti, stand con prodotti da agricoltura contadina, editoria ribelle, contatti, esposizioni, contaminazioni, poesie, performances, musiche, cori, incontri con i produttori, cibi e assaggi enoici. Tutte le realtà di movimento sono invitate a diffondere questo comunicato, a discuterne i contenuti, a intervenire ai dibattiti.

venerdì 11 aprile

h. 21.00 Presentazione di t/Terra e libertà/critical wine. h. 22 Farabrutto in concerto

sabato 12 aprile

h. 10 Manifestazione in città con la Banda degli Ottoni a Scoppio, happening, degustazioni.

h. 14.30 Comunicazioni/work shop: «Percorso guidato di presentazione dei vini delle realtà contadine» con Luigi Veronelli e Michele D'Apolito.

h. 15.30 Forum: «L'ultima trasformazione sostanziale contro l'interamente ottenuto. L'agricoltura industriale globalizzata delle multinazionali contro l'agricoltura contadina planetaria» (Luigi Veronelli, Gianni Fabris, Ettore Mancini, Massimo Angelini, Francesca Berti, Giacomo Moioli, Giordano Sivini)

h. 19.30 performance; h. 22 Fluxus in concerto

domenica 13 aprile

h. 10 Forum «Le donne, l'agricoltura, la t/Terra». Comunicazione: «Gruppi di acquisto solidale e consumo critico».

h. 12 Comunicazione/work shop: «L'olio d'oliva. Un caso esemplare d'imbroglio legislativo e multinazionale» con Luigi Veronelli.

h. 14 Forum: «Lavorare con la t/Terra. Moltitudini, contadini, migranti e movimento dei movimenti» (Luigi Veronelli, Agostino Manni-Urupia, Mariarosa Dalla Costa.

h. 19 performance «Il coro di Micene»; h. 22 Reggaedelica in concerto

Il documento
t/Terra e libertà/critical wine Verona 2003

Sensibilità planetarie/ribelli e agricoltura contadina: il movimento dei movimenti affronta un nodo economico/culturale fondamentale

La costruzione di una sensibilità ribelle planetaria, forse, può partire anche da un frutto della terra. Costruia-

mo una difesa «pratica» della vita materiale contro tutte le nocività politiche, culturali, sociali, tecnologiche che, nella modernità, l'assediano al fine di svalutarne l'esperienza sensoriale, le capacità dialettiche del linguaggio, la coscienza del vissuto individuale e dei processi storici.

La Terra, la terra, la Terra, la terra, la Terra, la terra, la Terra...

Il vino frutto della terra e del lavoro dell'uomo; compagno dialettico che ci riporta alla terra e ci invita alla comunanza e ad altri modi percettivi; intercessore privilegiato uomo/terra.

Il vino dei contadini, il vino di Omar Kaayam, di Baudelaire, di Neruda, di Pavese...

Il vino: compagno di serate passate a discutere di massimi sistemi; a filosofeggiare, talvolta un po' ebbri; a ridere, piangere, amare... Quante bottiglie vuotate, qualche volta, un po' più consapevoli, annusando profumi di fiori, di frutta, improvvisandoci degustatori per individuare quel tannino troppo aggressivo, o apprezzare il giusto equilibrio di legni.

Il vino: un piacere da praticare, che appaga i sensi. La vista, che ne coglie il colore; l'olfatto, che ne apprezza gli aromi; il gusto, che ne assume l'essenza; l'udito, rallegrato da due bicchieri che s'incontrano in un brindisi; il tatto, la mano che accarezza il bicchiere, lo porta alla bocca, con una gestualità rituale.

Il vino, che in giusta quantità induce alla meditazione, alla riflessione, all'eloquio; che abbassa i freni inibitori quel tanto che basta per indurre alla socialità, per rivelare quello che siamo, per favorire lo scambio: di idee, emozioni, sentimenti.

Il vino, la terra. Il vino quale intercessore. Dal vino vogliamo partire, dalla bottiglia che ci arriva sulla tavola, dal bicchiere che beviamo, per fare un percorso a ritroso: che ci porti a chi il vino lo vende, a chi lo produce, a chi coltiva le viti. Vogliamo farne uno strumento di conoscenza, che dal

piacere, dal gusto, da un approccio personale e soggettivo, ci porti ad affrontare temi che riguardano tutte e tutti, a ragionare di contadini e di lavoro contadino, di terra e di ambiente, di come e cosa produce l'agricoltura. E, seguendo un filo del discorso che si dipana sempre più, discutere insieme di prodotti dei campi, di tutela della biodiversità, di varietà ormai rare sacrificate sull'altare del Mercato, dell'omologazione del gusto, di un'agricoltura in armonia con l'ambiente e di un'agricoltura industriale che divora l'ambiente. E, ancora, ragionare su quello che consumiamo, sulla qualità, sul prezzo dei prodotti che mangiamo e beviamo, sul tempo che dedichiamo al loro acquisto e alla loro preparazione.

Ed è così che un piacere quotidiano può trasformarsi nell'inizio di un percorso politico; che la compagnia di un buon bicchiere di vino può portarci a ragionare e discutere di brevetti e di manipolazioni genetiche, di politiche agricole, di multinazionali del settore agro-alimentare, di squilibri tra paesi ricchi e paesi impoveriti, di sovranità alimentare, di una politica planetaria di dominio che perpetua, e anzi incrementa, l'ingiustizia.

Vogliamo provare a iniziare la costruzione di questo percorso a Verona, nei giorni di Vinitaly, che rappresenta la più importante rassegna nazionale sul vino. Migliaia di espositori, italiani ed esteri, presentano durante Vinitaly i loro prodotti al pubblico e agli operatori del settore, agli appassionati di enogastronomia e agli organi d'informazione. La stampa, specializzata e non, e le reti televisive contribuiscono a dare ampio risalto a un evento, che negli ultimi anni è diventato espressione di un fenomeno sociale e di costume, e che alimenta un mercato in continua espansione. Un buon momento per dire la nostra.

Nei giorni del Vinitaly – sfruttando, perché no, la presenza mediatica – intendiamo costruire quest'anno una serie di eventi e iniziative che si rivolgano alle decine di migliaia di persone – provenienti da tutta Italia e dall'estero – che ogni anno partecipano alla rassegna e ai cittadini,

per stimolare il passaggio dal gusto del bere al gusto di ragionare su ciò che beviamo e che mangiamo, e su come un mondo diverso si possa costruire anche partendo dai gesti quotidiani. I tre giorni saranno inoltre un momento privilegiato e importantissimo per il movimento dei movimenti, un momento di riflessione su temi e problemi di fondamentale importanza per il futuro.

Per questo, nei giorni di venerdì 11, sabato 12 e domenica 13 aprile, organizziamo t/Terra e libertà/critical wine: due giorni di dibattiti, azioni dirette, degustazioni, incontri con produttori agricoli di vino ma non solo, concerti, momenti di relazione e socialità. Questo ventaglio di iniziative, che vogliono coniugare la dimensione conviviale a quella conflittuale, diventeranno per le realtà di movimento un'occasione di incontro, confronto e iniziativa pubblica su temi che, purtroppo, nel passato, non sono stati centrali nelle nostre analisi e percorsi politici, pur riguardando il quotidiano di noi tutte e tutti, e pur essendo strettamente correlati alle ragioni della nostra lotta contro il nuovo ordine mondiale.

Se l'economia neoliberista si basa su un modello di produzione volto alla massimizzazione dei profitti, fondato sullo sfruttamento globale delle risorse, umane e naturali, essa può realizzarsi solo imponendo anche un modello di consumo esasperato, poco consapevole, forgiato dai messaggi mediatici e dalla pubblicità. E se le nostre analisi e iniziative politiche fino a oggi si sono centrate più sul versante della produzione e del lavoro, in un contesto mutato rispetto a quello della fabbrica fordista, determinato da delocalizzazioni, decentramento produttivo, decostruzione del senso di appartenenza alla classe lavoratrice attraverso la disarticolazione del rapporto di lavoro in molteplici figure deprivate di tutele e diritti, è oggi forse necessario un ampliamento della prospettiva, che faccia anche dell'analisi e dell'intervento politico sulle modalità del consumo gli strumenti per mettere in crisi il modello neoliberista.

Resoconto t/Tl/cw di Verona 2003

Le giornate del 11-12-13 aprile 2003 ospitano il primo happening. Si incrociano le tematiche proprie del progetto con la precarietà della sede che dovrebbe ospitare l'evento.

Csoa La Chimica, luogo da poco occupato al tempo in una città, permeata di conservatorismo, nella quale difficile risulta qualsiasi manifestazione innovativa.

Quale miglior sede per le tematiche che il t/Tl/cw tenta di elaborare?

L'entusiasmo coglie subito i ragazzi che La Chimica hanno occupato e che si prodigano quotidianamente a gestire.

Da questo caleidoscopico intrecciarsi di tematiche e sentimenti esce una manifestazione partecipatissima sia dal punto di vista quantitativo che da quello dell'interesse rispetto alle tematiche che via via divengono soggetto di dibattiti durante la tre giorni.

Fin dalla scorribanda per il centro del sabato mattina, percorso cittadino con distribuzione di vino e prodotti della terra, grosso è l'interesse della cittadinanza per un evento che già da allora si propone come alternativo e altamente significativo. Migliaia infatti le persone che durante i tre giorni frequenteranno il Centro sociale. Centinaia le aziende che assolvono la richiesta di Luigi Veronelli, e inviano campioni di vino da mettere in degustazione e che permettono l'avvicinamento «critico» anche di personaggi che per la prima volta si avvicinano a un luogo quantomeno insolito per le loro frequentazioni.

I momenti di discussione risultano essere partecipati al di là delle più rosee previsioni. Centinaia di persone si accalcano nella sala dibattiti, refuso industriale recuperato per l'occasione.

L'interesse anche a livello emotivo, stupisce. Veronelli, Angelini, Dalla Costa, Tibaldi, Fabbris, Mancini, Sivini, discutono e ne esce acquisita la consapevolezza che i temi di cui si discute di certo apriranno un nuovo capitolo ri-

spetto al rapporto prodotto-consumo, vissuto fino a oggi sempre passivamente e in difetto di elaborazione. Fuori dalla sala dibattiti un formicaio creativo, incrocio di stile e pensieri.

Ai campioni inviati dai produttori si aggiungono alcuni piccoli viticoltori e agricoltori che, esponendo nobilitano ancor più una manifestazione che si fa ogni ora più interessante e partecipata.

Risultato finale: giornali, riviste specializzate, migliaia di persone che si interessano a questa prima edizione di t/Tl/cw cogliendo l'importanza di quanto, con pochissimi mezzi e tantissima volontà si è riusciti a fare. Come risultato altrettanto importante anche la cattura dell'attenzione dei media per una manifestazione che, sebbene tenutasi in un Centro sociale riesce a far risultare esplosiva la miscela delle idee che in quei giorni hanno circolato provocatorie. Happening ludico, nella serata di sabato sera, con un concerto che ha dato il senso della commistione tra l'importanza dei temi trattati e la gioia del divertimento puro.

Csa Intifada, Empoli 7-8 giugno 2003

La seconda tappa che registra l'approdo della carovana t/Tl/cw è la piccola città toscana.

Di vino in frasca è il nome della manifestazione che mette in evidenza la straordinaria, autonoma capacità organizzativa di compagni e compagne del Centro sociale Intifada, storico, datato luogo, di elaborazione politica a due passi da Firenze.

Art-director dell'appuntamento Teseo «Social Sommelier», tra i pilastri del progetto complessivo.

Si registra una novità sostanziale rispetto a Verona, la puntuale ricerca di contatti con il territorio.

Presenti quindi alcuni produttori locali, alcuni dei quali per altro molto significativi anche a livello nazionale

che oltre a presentare i propri prodotti partecipano attivamente ai dibattiti che, con la consueta degustazione, la fanno da padrone durante le giornate empolesi.

Alla presenza di Veronelli, e con lui Rizzotti, Casalini, Cassia, Scopo quali relatori si dibatte dei temi che già hanno decretato il successo dell'edizione veronese. Particolare risalto a due battaglie veronelliane: Denominazioni Comunali e olio d'oliva.

Se ne discute con eccezionale vitalità complice anche la presenza, tra le numerose altre, di alcuni amministratori locali che mettono per altro a nudo l'incompatibilità di posizioni istituzionali, per quanto illuminate, con le tematiche che il progetto t/Tl/cw porta avanti. Risulta infatti chiaro che, di fronte alle proposte e all'atteggiamento delle «istituzioni» anche sensibili ai temi trattai, il progetto t/Tl/cw è di ampio respiro e fa proprie anche istanze radicalmente ambientaliste che spesso mal si conciliano con i programmi delle amministrazioni locali.

Anche parlando di olio d'oliva si trova il modo di duellare dialetticamente e notare che, da quando Veronelli conduce una sua personale battaglia, tanta strada si è fatta per il riconoscimento e la valorizzazione di uno dei prodotti più importanti dell'agricoltura italiana. E più bistrattati, inquinati, piegati alle ragioni del profitto delle multinazionali.

Le due giornate in riva all'Arno hanno, tra l'altro, il grande merito di constatare l'effettiva possibilità di decentramento organizzativo del progetto, possibilità figlia del contatto diretto con produttori locali che bene interpretano le problematiche del luogo essendo queste quotidianamente vissute.

Risultato della manifestazione alla fine molto significativo che apre di fatto alla possibilità che anche piccole realtà hanno di organizzare eventi, partendo in particolare da tematiche locali e aprendo alle più generali linee programmatiche che il progetto t/Tl/cw ha elaborato.

Festa Radio Onda d'Urto, Brescia 22-24 agosto 2003 e Mercato 47, il mercato autogestito del venerdì

La storica emittente antagonista bresciana Radio Onda d'Urto, organizza da più di dieci anni una festa di autofinanziamento che si tiene nella seconda metà di agosto.

La radio si è distinta nel tempo per l'informazione continua sulle iniziative del t/Tl/cw e, in stretto contatto con compagni e compagne del Centro sociale Magazzino 47, diventa anch'essa parte integrante del progetto.

Durante la tradizionale festa funziona, quest'anno in particolare, un'enoteca che ha il grande pregio di riassumere materialmente tutti i principi e le idee che produttori di vino hanno presentato nei precedenti momenti di incontro. Ecco quindi che ci si preoccupa di avere una varietà di bottiglie «ideologicamente testate», prodotte da vignaioli che apprezzano e condividono, anzi sono parte integrante, del cammino che ha preso il la dal precedente aprile a Verona.

Si decide di organizzare, in posto appositamente approntato e isolato all'interno della festa, un t/Tl/cw dove, oltre al corposo tavolo di assaggi si registra numerosa la presenza di produttori di vino, formaggi, ortaggi, olio ecc. che rispettano tutti i requisiti di t/Tl/cw.

Non mancano ovviamente i momenti di dibattito che vedono tra i protagonisti alcuni dei personaggi che risultano essere presenza costante negli appuntamenti t/Tl/cw. Tra gli altri Vera Facchetti, Brambilla e Gritta rappresentanti di Foro Contadino e Altra Agricoltura.

Molta importanza si riserva inoltre in questa occasione ai temi del consumo critico e ai gruppi di acquisto solidale. Già durante questa tre giorni agostana, si intravedono i prodromi dell'esperienza che da lì a poco prenderà piede al Centro sociale Magazzino 47, esperienza per alcuni versi «rivoluzionaria»: un mercato di produttori di alimenti e vini autocertificati e dalla chiara tracciabilità nel prezzo

e nella produzione che ogni venerdì si tiene all'interno del Centro sociale sopracitato. Tale esperienza si è rivelata di grande successo e ha dato inizio a un interscambio tra cittadinanza bresciana e Centro sociale che avrà come soggetto dello stesso, alcuni dei temi dibattuti nelle precedenti esperienze t/Tl/cw.

Fiera dei Particolari/critical wine
Centro sociale Leoncavallo, Milano
5-7 dicembre 2003

Le politiche planetarie di dominio passano dal controllo dell'agricoltura. La terra, l'ambiente, le multinazionali, l'acqua, il cibo, i brevetti, gli Ogm, il lavoro, l'economia, lo sviluppo sostenibile: la Fiera dei Particolari/critical wine del Leoncavallo sarà il momento per una riflessione seria su questi argomenti.

Crediamo che il movimento dei movimenti – ma diremmo ogni essere pensante che abbia il desiderio di un futuro di gioia, di creatività, di intelligenza – debba affrontare al più presto queste tematiche, in modo organico e complessivo, se vuole veramente saper proporre un altro mondo possibile.

Dopo molte manifestazioni organizzate in varie località della penisola (Verona, Brescia, Empoli ...) sui temi della T/terra, vogliamo si radichino delle pratiche, di cui l'evento di Milano può essere un prototipo che le realtà di movimento mettono in essere nei propri territori, con miglioramenti, aggiunte e variazioni.

venerdì 5 dicembre

h. 14.30 inaugurazione e apertura della manifestazione con Luigi Veronelli; h. 15.00-23.00 apertura stand (170 produttori presenti), degustazioni, giacimenti gastronomici: h. 16.00 Forum/dibattito: «Prezzo sorgente, catalo-

go dei produttori, trasparenza, tracciabilità, principio di responsabilità», partecipano: Maurizio Murari, Giovanni Brambilla, Pino Tripodi, Luigi Veronelli, Gianluca Faraone (Coop. Libera Terra).

Dalle 15.30 alle 23.00

Degustazioni / racconti di vignaioli, poesia e letteratura

17.30 Accademia dei Racemi, vignaioli; 18.30 Divini/diversi. Andrea Pasquino (intervento su «Vino e romanzo»); 19.30 Giuseppe Mazzocolin / Fattoria di Felsina, vignaiolo; 20.30 Divini/diversi. Nanni Balestrini e Guido Caserza; 21.30 Valli Unite – Trimilli, vignaioli; 22.30 Divini/diversi. Biagio Cepollaro e Peppe Cepollaro (sassofono); Cena. h. 20.00 Vittorio Fusari, chef del ristorante Il Volto di Iseo, propone una speciale ricetta.

sabato 6 dicembre

h. 15.00-23.00 apertura stand, degustazioni, giacimenti gastronomici; h. 16.00 Forum/dibattito: «Dominio planetario, agricoltura, liberazione», partecipano: Luigi Veronelli, Gianni Emilio Simonetti, Massimo Angelini, Giordano Sivini, Mariarosa Dalla Costa, Marc Tibaldi.

Dalle 15.30 alle 23.00

Degustazioni / racconti di vignaioli, poesia e letteratura

15.30 Walter Massa, vignaiolo; 16.30 Divini/diversi. Francesca Genti; 17.30 Joško Gravner e Marco Simonit, vignaioli; 18.30 Presentazione di *La cucina impudica*, *La cuoca di Durruti*, *La cuoca rossa* a cura di DeriveApprodi, con Luigi Veronelli e Simonetta Lorigliola; 19.30 Gigi Brozzoni e Omar Pedrini, degustazione musicale di un vino; 20.30 Evoluzione, di Paolo Ferrari (lettura scenica)

21.30 Lorenzo Gatti, vignaiolo; 22.30 Divini/diversi. Giorgio Mascitelli; Cena h. 20.00 Luciano Lissana, chef del Hotel Villa Campestre di Vicchio Mugello, propone una speciale ricetta.

domenica 7 dicembre

h. 16.00-23.00 apertura stand, degustazioni, giacimenti gastronomici; h. 16.00 Forum/dibattito: «Le Denominazioni Comunali, l'agricoltura contadina e le multinazionali», partecipano: Luigi Veronelli, Daniele Farina; Dalle 15.30 alle 23.00 Degustazioni / racconti di vignaioli, poesia e letteratura; 15.30 Degustazione e analisi sensoriale, a cura di Michele d'Apolito; 16.30 Divini/diversi. Francesco Forlani e Gianluca Gigliozzi; 17.30 Pino Ratto, vignaiolo; 18.30 Presentazione di «La cucina della filibusta», a cura di Eleuthera, con Andrea Perin e Luigi Veronelli; 20.30 Divini/diversi. Vincenzo Bagnoli e Andrea Inglese; 22.30 Lettura poetica. Francesco Legnetti; Cena h. 20.00 Aimo e Nadia Moroni, del ristorante Aimo e Nadia di Milano, propongono una speciale ricetta.

Durante tutti i giorni della manifestazione: poesia, musica sperimentale, installazioni video, Banda degli Ottoni a Scoppio, Coro di Micene, Coro delle Mondine.

Resoconto del t/Tl/cw di Milano 5-7 dicembre 2003 – Cs Leoncavallo

L'appuntamento milanese, denominato Fiera dei Particolari, diventa per dimensioni, successo, partecipazione, pietra miliare del percorso. Tre giorni in cui 170 produttori, il massimo degli accoglibili, espongono e incontrano in un clima oggettivamente incredibile. Il periodo scelto certamente aiuta la riuscita dell'happening leoncavallino. Straordinariamente numerosa la partecipazione di pubblico. Sembra quasi che Milano decida di incontrarsi nello storico Centro sociale. Migliaia e migliaia le persone che passano per osservare, degustare, partecipare attivamente ai dibattiti, e comunque presenziare a un appuntamento che ai più appare storico. Il programma è corposissimo e ambizioso: si riempiono le tre giornate milanesi con una quantità incredibile di iniziative, non ultima un «brindisi

irriverente», Veronelli, compagni del Centro sociale, operai dell'Alfa, tra gli altri, protagonisti davanti al teatro alla Scala. All'interno del Centro sociale succede di tutto: unico il filo conduttore. Ognuno degli eventi organizzato infatti, anche il più apparentemente ludico, porta in sé il seme dell'appartenenza al progetto t/Tl/cw. Così, al di là dell'esposizione dei vignaioli presenti, si alternano continuamente presentazioni di particolari vini, di «poeti della terra» ma anche di poeti (della parola), musicisti e letterati che si avvicendano in apposito spazio risulta essere una dei principali avvenimenti della tre giorni. Il serpente umano presente al Leoncavallo è inoltre continuamente «percosso» da intrusioni musicali, non invasive, ma perfettamente in tono con il resto della manifestazione. Tra gli altri deliziano l'entusiasta platea la Banda degli Ottoni e il Coro di Micene. Ancora, dibattiti dal palco centrale! Concomitanti alla degustazione si alternano gli interventi di, tra gli altri, Luigi Veronelli, Gianni Emilio Simonetti, Mariarosa Dalla Costa, Pino Tripodi, Daniele Farina che scatenano una ridda di repliche e puntualizzazioni tra i presenti tanto che difficile risulta capire quale sia il momento dell'effettiva chiusura dei dibattiti stessi. Ambiziosa inoltre è l'idea di avere al Leoncavallo la presenza di cinque grandissimi chef, pronti a calarsi nella veste di protagonisti per cucinare, a prezzo assolutamente politico. Tutto questo, purtroppo, per un numero limitato di commensali, anche se scelti con tutti i crismi della casualità per non incorrere nell'errore di un fastidioso elitarismo. Vittorio Fusari, Luciano Lissana, Aimo, Nadia e Stefania Moroni accompagnati in sala tra gli altri da Mauro Mantovani, enorme sapiente oste di Gemona, si prodigano a cucinare e, prestando grande attenzione alla ricercatezza delle materie prime riescono a realizzare accattivanti piatti, dalla qualità eccelsa a prezzi abbordabilissimi.

Definitivamente decollato il discorso prezzo sorgente, catalogo di autocertificazione, e indissolubilmente creato

uno zoccolo duro di produttori/trici che proprie hanno fatto lo spirito delle nostre proposte.

Centro sociale autogestito La Chimica,
Lungadige Attiraglio, Verona,
3 e 4 aprile 2004

con la partecipazione di Luigi Veronelli, anarchenologo e teorico della contadinità responsabile

sabato 3 aprile

in mattinata happening a sorpresa per le vie del centro

h. 14.30 apertura della manifestazione con Luigi Veronelli

a seguire apertura area degustazione vini

h. 15.30 incontro/dibattito «Il progetto Critical wine perché la T/terra può divenire fulcro di riflessione per nuove forme di liberazione dal modello liberista. Confronto e idee oltre la semplice resistenza per un futuro di creatività, intelligenza e sobrietà felice. Dibattito delle moltitudini: cittadini, consumatori, contadini e realtà di movimento che si sono mosse sui temi della t/Terra o che vogliono farlo».

h. 21.00 Arpioni in concerto segue danceinfernoteatro + dj set

domenica 4 aprile

dalle h. 10.30 alle 20.00

Mercato autogestito di t/Terra e libertà/critical wine e degustazioni enoiche.

Vini, olio, formaggi, salumi, frutta e verdura, cereali...

i produttori saranno presenti per raccontare i loro prodotti e proporli alla vendita diretta

h 15.30 incontro/dibattito «Future is now. Agricoltura contadina e territorio: prezzo sorgente, De.Co, protocollo

di autocertificazione. Strumenti e idee oltre il modello neoliberista». Con Luigi Veronelli, Pino Tripodi, Manlio Vicini, Vera Facchetti, Filippo Comencini, Andrea Zanardo.

h. 21.00 Rosolina mar segue danceinfernoteatro + dj set

Durante i due giorni performance, editoria ribelle, visioni, esposizioni Banda degli Ottoni a Scoppio... e altro ancora; area ristoro con piatti caldi realizzati a partire da materie prime selezionate di piccoli produttori.

Resoconto del t/Tl/cw di Verona 3-4 aprile 2004 – Csoa La Chimica

Il divenire di un progetto. Alla fine di quest'anno, per alcuni versi eccezionale, si organizza per la seconda volta un t/Tl/cw alla Chimica di Verona. La strada compiuta è tanta e altamente significativa. Gli argomenti trattati provocatori al punto che la seconda edizione del t/Tl/cw scaligero viene addirittura messa in forse dal possibile sgombero del Centro sociale, teatro dell'iniziativa.

È tale, improvvido atto, a beatificare definitivamente il progetto.

Il fastidio creato infatti da un anno di discorsi, dibattiti, manifestazioni, è così elevato che l'unica cosa che il bieco e ignorante potere pensa di fare è quella di non far svolgere la manifestazione.

L'operazione intentata si rivela un boomerang e già da sabato mattina l'incontro in cui si distribuiscono prodotti marcati t/Tl/cw per le vie cittadine è un chiaro segnale dell'interesse che materialmente verrà dimostrato dall'enorme partecipazione.

Fin dal primo pomeriggio di sabato infatti si riversano a migliaia nel Centro sociale (in totale 7000 presenze in un giorno e mezzo contro le 5000 dell'edizione precedente in due giorni e mezzo!), persone attirate soprattutto dalla presenza di più di 50 produttori «critici» che danno l'occasione di un incontro diretto tra chi produce e chi con-

suma instaurando un inconsueto «feeling ideologico» tra queste due categorie di solito – ahi noi – distanti.

Al solito, grande partecipazione ai dibattiti, dove la fanno da protagoniste le idee forza che con tanta costanza sono state portate avanti in questi ultimi mesi.

Durante gli stessi, alla presenza di Veronelli, Tripodi, Vicini, Facchetti e Mazzocolin tra gli altri, si è potuto constatare quanti progressi materiali abbiano fatto tematiche che solo un anno prima sembravano poter risultare solo provocatorie.

Importante il proposito di una fattiva irruzione nel mercato del prezzo sorgente, mentre è già realtà l'adesione entusiastica che produttori/trici hanno dato al progett «catalogo di autocertificazione» (consultabile dal sit www.criticalwine.org)

I numerosissimi presenti alla due giorni veronese hanno avuto la possibilità di continua ristorazione con cibi coerenti con la filosofia t/Tl/cw e hanno trovato immancabile la possibilità di scatenarsi in balli e danze durante il partecipatissimo concerto degli orobici «Arpioni».

Eccezionale quindi la risposta di una città che se sollecitata su temi che storicamente le appartengono, dimostra la propria reattività cancellando la triste nomea di luogo conservatore.

...continua...

sensibilità planetarie #1

sensibilità planetarie/ribelli

nella t/Terra che soffre
c'è l'umanità che muore

la terra non è una macchina

chiudere le fabbriche
dell'infelicità

l'oggetto vero della produzione
non è mai la merce, ma è la vita

deindustrializzare l'agricoltura
smacchinare la vita
abolire il consumo che distrugge
coprodurre

l'identità è disumana
ed è opposta all'uguaglianza
l'originale non ha origine
i particolari contro il particolarismo
l'uomo non ha radici
e se ne avesse avrebbe
ben poco da gloriarsene

l'altro sono lo io è la terra l'umanità è io
io non produco l'infelicità del mondo
e non la consumo
chi avvelena la terra avvelena anche io
digli di smetterla

poesia della terra
massima tracciabilità
dei prodotti e dei prezzi
Ogm crimine contro la terra, crimine contro l'umanità
obiettivo minimo
distruggere gli Ogm
fai un'opera buona
distruggi gli Ogm
ridurre la distanza alimentare
accorciare la catena commerciale
scheda di autocertificazione
prezzo sorgente

LA SENSIBILITÀ PLANETARIA È FACOLTÀ DI CIASCUNO,
MA NON SI PUÒ IMPORRE A NESSUNO

Una rivoluzione non fa mai appello al potere, si fonda al contrario sulle trasformazioni delle modalita' di esistere, degli stili di vita, delle forme dell'agire. Cambia lo sguardo sul mondo, agisce sui comportamenti minuti, quotidiani, fonda modalita' di relazione tra gli uomini, le donne e ogni forma di vita del pianeta. Una rivoluzione vera distrugge gli ordini consolidati e rifiuta le gerarchie, anche tra citta' e campagna.

Indice

Materiali t/Tl/cw

Derive APPRODI

Terra e libertà/critical wine è un'iniziativa che parte dalla materialità della terra per concepire e creare forme diverse di produzione e consumo; non solo, è anche un forcone terragneo piantato dritto al suo obiettivo: sovvertire le catene di distribuzione e di commercializzazione dei beni, ridurre la distanza alimentare, svelare le modalità di privazione della sensorialità che si sviluppano a livello globale mediante l'espropriazione dei produttori e l'idiotizzazione dei consumatori. La polarizzazione della ricchezza non è solo un fatto economico; si produce anche come impoverimento della socialità, delle relazioni sensoriali e gustative.
Terra e libertà/critical wine è un modo rivoluzionario di immaginare e disegnare un circuito virtuoso tra qualità dell'ambiente, qualità della produzione e qualità delle relazioni sociali; un prototipo che a partire dal vino è dipanabile in ciascun elemento della materialità delle condizioni del vivere, in ogni luogo del pianeta.
Terra e libertà/critical wine è una proposta che nelle sue articolazioni – prezzo sorgente e catalogo di autocertificazione – è già diventata un manifesto politico.
Terra e libertà/critical wine è un libro che raccoglie le idee e le esperienze di una battaglia appena iniziata per costruire una reinvenzione pratica della vita materiale, un'apertura al divenire capace di ricombinare finalmente vita e spazio pubblico, intelligenza creativa ed esperienza sensoriale.

Massimo Angelini, Mariarosa Dalla Costa, Intifada, La Chimica, Leoncavallo, Simonetta Lorigliola, Magazzino 47, Ettore Mancini, Maurizio «Muro» Murari, Poeti della terra, Gianni-Emilio Simonetti, Giordano Sivini, Marc Tibaldi, Pino Tripodi, Luigi Veronelli.