



La madre di tutti i beni (Tema: "*Produrre*")

Anno XXI - N. 81 – Marzo 2018 – ISSN 2039-7208

← Una soluzione per tutti

Nell'area del Parco nazionale del Pollino

Agricoltori custodi per una comunità del cibo

È stato il risultato dello stretto legame tra natura, biodiversità, campi coltivati, frutti raccolti e agricoltori fortemente legati al territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale. I temi, con i quali la comunità del cibo nell'area del Parco dovrà confrontarsi partendo dal cibo sono: cibo e cultura, cibo e natura, cibo e salute, il cibo e il racconto, imparare a raccontare, abitudini alimentari, sapori del Pollino



Siamo in un parco, con una economia di montagna e tanto bisogno di mantenere e rafforzare una economia solidale. In un contesto di appezzamenti di terreno agricolo, dai quali in passato si è ricavato solo il necessario per il sostentamento, si è riusciti a costruire, ora, una rete di agricoltori custodi. È stato il risultato dello stretto legame tra natura, biodiversità, campi coltivati, frutti raccolti e «agricoltori custodi» fortemente legati al territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale.

Qui, l'agricoltura è di per sé solidale e la terra è un'opportunità: sono i principi di un'agricoltura capace di recuperare attività agricole, di creare condizioni di inclusione, di migliorare la qualità della vita delle persone. Questa è stata la base sulla quale si è innestata la «comunità del cibo», come è definita, nella filosofia di Slow Food, l'insieme di «persone che svolgono un ruolo attivo nel proprio sistema del cibo locale». Attraverso gli ultimi bandi del PSR Basilicata 2014-2020, destinati agli agricoltori custodi, la programmazione regionale riconosce che l'area del Pollino, la comunità del cibo, le aziende che costituiscono l'itinerario della biodiversità agricola ed alimentare e la rete degli agricoltori custodi sono uno straordinario esempio di un «nuovo modello di sviluppo economico, che ruota attorno alle tre direttrici agricoltura, ambiente e turismo». La Giunta Regionale della Basilicata, con delibera del dicembre scorso, ha anche preso atto della istituzione, ai sensi della Legge n. 194/2015, della «comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare dell'area Sud della Basilicata». La legge 194/2015 dà «Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare», perseguite attraverso «la tutela del territorio rurale», che dovrebbe contribuire «a limitare i fenomeni di spopolamento e a preservare il territorio da fenomeni di inquinamento genetico e di perdita del patrimonio genetico». La stessa legge si fa carico di definire le «risorse locali», cioè originarie di uno specifico territorio, e gli «agricoltori custodi», cioè gli «agricoltori che si impegnano nella conservazione, nell'ambito dell'azienda agricola ovvero in situ, delle risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locali soggette a rischio di estinzione o di erosione genetica».

E, al fine di sensibilizzare la popolazione e di sostenere le produzioni, prevede all'art. 13 che si possa promuovere l'istituzione di «Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare», quale ambito locale derivante da «accordi tra agricoltori locali, agricoltori e allevatori custodi, gruppi di acquisto solidale, istituti scolastici e universitari, centri di ricerca, associazioni per la tutela della qualità della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, mense scolastiche, ospedali, esercizi di ristorazione, esercizi commerciali, piccole e medie imprese artigiane di trasformazione agraria e alimentare, nonché enti pubblici». I temi, con i quali la comunità del cibo nell'area del parco nazionale del Pollino dovrà, perciò, confrontarsi, partendo dal cibo, sono: cibo e cultura, cibo e natura, cibo e salute, il cibo e il racconto, imparare a raccontare, abitudini alimentari, sapori del Pollino.

Il cibo, dice l'antropologo Marino Niola, è un «marcatore culturale». Il cibo e la cucina, sostiene Ilvo Diamanti, sono parte importante del «patrimonio nazionale», come l'arte e il paesaggio. Il cibo, cioè, ha molteplici significati per le persone e per le comunità. È sopravvivenza e salute per l'umanità, ma anche qualità, gusto, emozione, rapporto con sapore, odore e seduzione visiva, strumento di relazione umana e di convivialità, espressione delle tradizioni e della cultura di una comunità e di un territorio. «Il sacro pasto. Le tavole degli uomini e degli dèi» è stato, nei mesi scorsi, il tema di un interessantissimo convegno a Noto, citato da «Il Venerdì» del 3 novembre 2017, che parlava della mutazione antropologica di «Quando il cibo era scarso e sacro il bio non era un dio».

Si arriva alla tavola lungo un percorso, che parte dalla terra, dove la comunità del cibo si incrocia con la comunità rurale e il cibo segna il punto di incontro tra natura e cucina. «Prima la materia: così "Food" esplora il punto d'incontro tra natura e cucina», dice Licia Granello, presentando l'uscita dell'inserto in edicola con «Repubblica», di una nuova rubrica «dedicata alle eccellenze made in Italy e al legame tra chef stellati e artigiani del cibo». «Prima, la materia». Ma anche: primo, la materia prima, perché «sulle materie prime noi italiani non siamo secondi a nessuno» e perché «il volano che tutto muove, nella nostra cultura enogastronomica, ha i nomi, le facce e le mani di chi ogni giorno governa gli armenti, sale sul trattore, fila la mozzarella, tasta i prosciutti, prepara la salamoia, rinfresca il lievito madre». Sono i cosiddetti artigiani del cibo, impegnati nella battaglia quotidiana per preservare l'unicità straordinaria dei loro prodotti.

E per dare dignità alle scienze gastronomiche, è stata recentemente inaugurata a Bra (CN) l'istituzione dell'«Università del Gusto» con un progetto didattico in cui «materie scientifiche e competenze umanistiche si fondono con quelli che Petri chiama i saperi della tradizione».

Lo stretto legame tra cibo, cultura, arte, paesaggio, territorio sarà, inoltre, promosso durante tutto il 2018, proclamato, dai ministeri delle Politiche agricole alimentari e forestali e dei Beni culturali e del turismo, «anno nazionale del cibo italiano».

Annibale Formica