



Annibale Formica

La Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'area sud della Basilicata (Pollino-Lagonegrese).¹

Per rendere le nostre popolazioni protagoniste del loro lavoro, per tutelare e valorizzare il patrimonio agroalimentare della loro terra, per conservare la integrità del territorio rurale in cui vivono, ci è utile riunirci in «Comunità del cibo e della biodiversità», perché è il modo migliore per far lavorare insieme tutti coloro che hanno interessi e responsabilità in ambito agroalimentare e gastronomico; perché è il modo migliore di tutelare e valorizzare il territorio rurale e promuovere lo sviluppo locale sostenibile.

Nella «Comunità del cibo e della biodiversità» le nostre piccole realtà si mettono in relazione tra loro e insieme crescono.

“Sono definiti **«comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare»** gli ambiti locali derivanti 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”. È la definizione data dall’art.13 della legge n.194/2015 di tutela e di valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare.

La finalità principale della legge n.194/2015 è la conservazione, tutela e gestione del territorio, la sua preservazione da fenomeni di inquinamento genetico e di perdita del patrimonio genetico e la tutela e recupero delle risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locali dal rischio di estinzione e di erosione genetica. È funzionale, a tale scopo, il lavoro svolto, nell’ambito della loro azienda agricola ovvero in situ, dagli agricoltori e allevatori “custodi” delle risorse genetiche locali soggette a rischio di estinzione o di erosione genetica.

La norma ha lo scopo, anche, di promuovere la trasmissione, attraverso adeguate attività di formazione e di iniziative culturali, delle conoscenze acquisite agli agricoltori, agli studenti e ai consumatori; di realizzare, inoltre, periodiche campagne promozionali di tutela e di valorizzazione; di istituire “gli itinerari della biodiversità di interesse agricolo e alimentare”; di fare interventi che creino benessere economico e sociale limitando il fenomeno dello spopolamento in atto nel territorio rurale.

¹ Articolo pubblicato nel n. 16 de “I Quaderni dell’Alsia”, Supplemento al n. 100 di Agrifoglio, dicembre 2020

L'Area Sud della Basilicata, del Pollino e del Lagonegrese, che, attraverso le sue istituzioni, gli enti operanti sul territorio e le popolazioni locali, si era già molto impegnata, negli scorsi decenni, in azioni di conservazione, di tutela e di valorizzazione della biodiversità agricola ed alimentare, si è immediatamente organizzata per dare applicazione ai nuovi indirizzi normativi. Su iniziativa della Regione Basilicata, dell'Alsia, dell'Ente Parco Nazionale del Pollino, del Gal "Cittadella del Sapere", di Consorzi di tutela, di Aziende agricole, di Istituti scolastici e di altri Enti e soggetti riconosciuti, è stato sottoscritto, il 26 novembre 2016, un Accordo per la istituzione, ai sensi dell'art.13, della **Comunità del Cibo e della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'area sud della Basilicata (Pollino – Lagonegrese)**.

Nell'Assemblea di Comunità del 13 aprile 2018 i Soci fondatori hanno provveduto a darsi un programma di iniziative e di attività per rafforzare il legame con il territorio, per promuovere la gastronomia tradizionale e il sistema alimentare locale, per valorizzare le produzioni locali, per potenziare l'offerta turistica con i prodotti agroalimentari della area, per garantire uno sviluppo armonico e rispettoso degli equilibri naturali, per favorire la redditività degli operatori agricoli, principali custodi di biodiversità, di paesaggi, di cultura e di tradizione, per creare un sistema controllato di commercializzazione di semi e di materiale genetico di piante madri iscritte nel registro delle varietà da conservazione. Sono state, inoltre, previste iniziative per lo svolgimento di percorsi formativi per gli insegnanti, di attività di educazione alimentare e del gusto e di educazione ambientale per gli studenti, di seminari per genitori e nonni ortolani; per la diffusione della cultura del cibo buono e sano; per l'acquisizione di competenze e conoscenze nelle scelte d'acquisto consapevoli; per la creazione delle comunità dell'apprendimento, costituite da studenti di vario grado, insegnanti, genitori, nonni, cuochi e produttori locali che collaborano per trasmettere alle giovani generazioni i saperi legati alla cultura del cibo, alla produzione sostenibile e alla salvaguardia dell'ambiente. Sono state previste, infine, azioni di informazione, di comunicazione e di networking, con il coinvolgimento, anche, della Rete Rurale Nazionale del Ministero delle Politiche Agricole, della Rete Natura 2000 e della Rete delle Aree Protette. Un impegno specifico è stato assunto nella organizzazione di iniziative congiunte e/o nella condivisione di progetti e di esperienze in corso con altre Comunità del cibo e della biodiversità e nella promozione della ricerca, dello studio, dell'approfondimento e del dibattito continuo sui temi: «cibo e cultura», «cibo e natura», «cibo e salute», «abitudini alimentari», «sapori del Pollino», «imparare a raccontare».

La Comunità del Cibo e della Biodiversità, in ragione del proprio essere, svolge, nell'attuazione degli obiettivi da perseguire, il ruolo di: 1) **portatore di interessi collettivi**, 2) **animatore territoriale**, 3) **rete di soggetti fortemente legati al territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale che svolgono un ruolo attivo nel proprio sistema del cibo locale**.

Con tali compiti e funzioni la Comunità ha partecipato alle diverse iniziative realizzatesi nel corso del 2018 e del 2019, ponendo all'attenzione i temi e i contenuti della propria "mission" nella "messa in valore" delle risorse territoriali, naturali, ambientali, agroalimentari, economiche, produttive, sociali e culturali dell'Area Sud della Basilicata e, segnatamente, del Pollino e del Lagonegrese.

Nella XI Giornata della biodiversità regionale, il 23 novembre 2018, a Matera, intervenendo sul tema della "**Biodiversità nell'esperienza della rete della Comunità del Cibo**", è stata posta l'attenzione sul valore del cibo, della biodiversità di interesse e del ruolo di rete che la Comunità può svolgere.

Le considerazioni di base sono state: 1) non c'è cibo e, soprattutto, non c'è cibo di qualità, senza ricchezza di biodiversità di interesse agricolo e alimentare; 2) non c'è ricchezza di biodiversità, senza la tutela del territorio, del paesaggio rurale, del paesaggio identitario, della coltura e della cultura tradizionale locale; 3) non c'è tutela senza composizione in rete di tutte le componenti e di tutti gli interessi del processo. È stata mostrata l'importanza della rete, che la Comunità del Cibo e della Biodiversità rappresenta.

Il rapporto tra territorio, biodiversità, cibo e comunità è stato considerato fondamento della prospettiva di una rigenerazione materiale, economica, sociale e culturale dell'Area Sud della Basilicata. Lo spopolamento e il declino dei piccoli comuni dell'Area sono coincisi fin qui, storicamente, con la perdita economica e culturale dei loro "saperi" e delle loro strategie di sopravvivenza. Le pratiche rurali e agropastorali tradizionali sono andate fuori mercato. La tutela della biodiversità, perciò, è diventata vitale al mantenimento dell'integrità ecologica degli ecosistemi sia naturali sia coltivati.

I beni comuni (l'aria e l'acqua pulite, il suolo fertile, i semi e le diversità delle specie viventi, ovvero: i servizi ecosistemici), essenziali alla vita dell'uomo, rappresentano, oggi, il fondamento insopprimibile delle attività agro-silvo-pastorali. Va, perciò, promosso uno sviluppo sostenibile sotto il profilo ecologico, sociale ed economico, mediante il governo dello sviluppo stesso basato sull'interdipendenza dei problemi e l'interdisciplinarietà degli approcci. C'è bisogno, a tal fine, di una rete tra i vari attori protagonisti del processo, che va dalla terra alla tavola, e di un'alleanza tra produzione e biodiversità. C'è bisogno, cioè, della rete della Comunità del Cibo e della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare.

"Le azioni di valorizzazione delle produzioni tipiche del Pollino", discusse a Castelluccio Superiore, il 18 dicembre 2018, sono state quadro di riferimento delle considerazioni sui **"Sapori del Pollino. Imparare a conoscerli e raccontarli"**. Infatti, nel processo che va dal territorio protetto, dal paesaggio identitario, dalle popolazioni che lo abitano e dalle materie prime ai prodotti, alla cucina, al cibo e al sapore, il cibo e i suoi sapori, per essere compresi ed apprezzati, hanno bisogno di azioni di valorizzazione che consentano di farli conoscere, di raccontarli. Il Pollino è terra ospitale e l'ospitalità è già una componente della valorizzazione. È terra, ancora, di contadini e di pastori. Per loro, le materie prime e i prodotti dei campi arrivano a tavola e si fanno cibo con i caratteri della semplicità, della essenzialità, spesso della povertà e della frugalità. Seguendo i tracciati dei passaparola, facendo tesoro delle pratiche casarecce, vincendo le esitazioni dei ricordi singoli, con il cibo stesso e con i suoi sapori si recuperano le tradizioni familiari e si costruisce una memoria collettiva. Con la tipicità del piatto, con il gusto, con la convivialità, con le relazioni umane e con le storie, il cibo e i sapori del Pollino diventano, in tal modo, cultura del territorio e del patrimonio di biodiversità naturali e umane e fulcro della identificazione delle comunità locali. Nei diversi luoghi del Parco ci sono infinite specificità che rendono evidente il legame tra cibo, cultura e territorio. La stessa dieta mediterranea, patrimonio dell'Unesco, con il pane, la pasta, i legumi, le verdure, le erbe aromatiche è, nel Parco, un'alimentazione fatta di produzioni tutte di eccellenza. Nei nostri paesi, nelle nostre contrade, nell'area interna, in cui viviamo, è un patrimonio che può permetterci di creare, far avviare, far funzionare meccanismi ed opportunità di sviluppo locale "verde", compatibile con l'area protetta. "Cucinare è una delle prime forme di cultura". La civiltà stessa - dice Marino Niola - è una sorta di cucina, che trasforma la nostra "naturalità nuda e cruda", rendendoci "coltivati". Vi è l'obbligo, quindi, di conoscere, di sapere e di **imparare a raccontare**.

Nella XII Giornata della Biodiversità Regionale svoltasi presso l'azienda sperimentale dell'Alsia,

a Rotonda, il 18 novembre 2019, la Comunità del cibo e della Biodiversità ha parlato della sua funzione di “servizio del patrimonio naturale e culturale”.

Il patrimonio naturale e culturale del Pollino, in tutte le sue espressioni fisiche e antropiche, è la dote presa a riferimento, quale espressione tangibile del territorio e dei suoi abitanti e quale ragione del servizio reso dalla Comunità del Cibo e della Biodiversità. In particolare, il servizio di **animazione territoriale** reso a tale patrimonio è stato finalizzato a:

- far conoscere e descrivere i luoghi, i paesaggi, i percorsi “dalla coltura alla tavola”;
- favorire le produzioni agroalimentari tradizionali e la cultura del cibo;
- creare opportunità di sviluppo locale nei territori interni che, al di là dello spopolamento, sono ancora abitati: territori in cui la biodiversità, i prodotti agro-alimentari, le tradizioni culturali sono un patrimonio che può permettere di progettare un futuro;
- promuovere la divulgazione, la trasmissione delle conoscenze sulla biodiversità agricola, sulle abitudini alimentari, sul rapporto tra cibo e natura, tra cibo e cultura, tra cibo e salute;
- imparare a raccontare il cibo e i suoi sapori e favorire, così, la formazione delle consapevolezza individuali e collettive, la identificazione delle comunità e, in prospettiva, una nuova idea dello sviluppo.

Alle iniziative già promosse dall’Alsia, dall’Ente Parco Nazionale del Pollino e dal Gal “Cittadella del Sapere” e consolidate con successo nell’Area, si è aggiunto, nel 2019, un ulteriore servizio di animazione: il “**Festival del Cibo e delle tradizioni**”. È stato uno strumento di partecipazione e di coinvolgimento di pubblico, che ha provocato curiosità, stupore, allegria, ottimismo e ha indotto i partecipanti a condividere “sapori” e “saperi”: un vero processo di acculturazione.

Alla presentazione del progetto: “Itinerario dei prodotti agroalimentari tradizionali e degli eventi di interesse agricolo ed alimentare”, a Francavilla, il 19 dicembre 2019, si è riflettuto sul percorso “**dalla terra alla tavola: percorsi di fruizione della ruralità**”.

Sappiamo tutti quanto sia importante, per l’essere umano, il cibo dal punto di vista non solo dell’alimentazione e della salute, ma anche dei 5 sensi e dell’anima, dello spirito, del benessere psicofisico. I cibi, dai sapori unici e irripetibili, sono diventati molto ambiti e c’è chi pensa che la felicità cominci proprio a tavola. A tavola si ha voglia di ascoltare la storia umana e sociale, che c’è dietro ogni cibo, e con le storie, le tradizioni e il racconto il cibo è diventato più che mai cultura. Le produzioni agroalimentari sono un processo che coinvolge il territorio, le materie prime, i prodotti, la cucina, il cibo, la tavola e gli abitanti. E noi siamo diventati ormai tutti molto esigenti nel voler conoscere il percorso che parte dalla terra e arriva alla tavola.

Ai percorsi di fruizione della ruralità appartiene l’insieme di spazi aperti, di natura, di campagna, di agricoltura, di biodiversità agricola e alimentare, di materie prime, di prodotti agroalimentari, di cucina, di cibo, di sapori, di gusto, di tavola, di racconti, di storie, di tradizioni, di cultura locale, di usi, di costumi, di maestrie, di radici, di identità, di memoria, di genius loci. La ruralità ha una dimensione, oggi, non più settoriale; rappresenta una condizione di vita umana, sociale, economica e territoriale, al centro della quale c’è la diversità biologica e culturale. E la domanda di “natura”, di rapporto con l’ambiente, di interazione attiva con esso è sempre più forte.

C’è una forte domanda di turismo nelle aree rurali per forme di fruizione molto attente ai valori della enogastronomia, della natura e della cultura. C’è tanta voglia e bisogno di campagna, di aria sana e pulita, di prati verdi e di cibi genuini. Le località rurali sono diventate una grande attrattiva e una grande risorsa naturalistica, turistica, e non solo. Il “turismo rurale”, in diretto contatto con le risorse della ruralità è un turismo che produce un elevato coinvolgimento della popolazione locale. La fruizione della ruralità fa entrare il turista, il visitatore in contatto diretto con la qualità delle materie prime e dei prodotti agroalimentari tradizionali, con la tipicità del piatto, con il gusto, con la convivialità e con le relazioni umane; fa godere dei beni naturalistici, ambientali e

culturali, dell'insieme di paesaggi identitari e di cultura materiale e immateriale locale; fa interloquire il visitatore con i contadini, i pastori, i panificatori, gli artigiani, i bottegai, gli osti, i cuochi, i quali devono dedicarsi al visitatore per insegnare loro a guardare i colori, a odorare i profumi, gli aromi e le fragranze, ad ascoltare come si fa.

Su questi presupposti sono stati progettati gli **itinerari dei prodotti agroalimentari tradizionali e degli eventi di interesse agricolo e alimentare.**

Sono itinerari di cultura materiale e immateriale, come gli "Itinerari Culturali Europei", riconosciuti dal Consiglio d'Europa veicoli di comunicazione e di scambio culturale e strumenti per consolidare l'identità territoriale.

Attraverso sentieri e paesaggi, anche dimenticati, gli itinerari consentono di riscoprire e di fruire della straordinaria varietà di specie vegetali, ricostruendone la storia, la peculiarità, la originalità, la complessità. Sono percorsi che fanno tornare indietro nel tempo, fanno tornare ai percorsi che, con la bellezza, non solo artistica, ma anche delle "cento agricolture", hanno affascinato, in passato, tanti giovani intellettuali di mezza Europa, come Goethe e Stendhal.

L'Italia, come l'Unesco, sta facendo molto per il patrimonio immateriale e per i dialetti, il folklore, le identità locali. La Treccani ha inserito, nel corpus delle sue opere, la cultura delle Dop e Igp: un valore culturale, quello dei prodotti Dop e Igp, testimoniato anche dalle strette connessioni con alcuni riconoscimenti dell'Unesco in Italia. Tra questi riconoscimenti ci sono patrimoni culturali immateriali, quali "La dieta mediterranea" (2013), "L'arte dei muretti a secco" (2018).

Sono patrimonio immateriale anche i vari "festival" in piazza, diventati una "polis" culturale diffusa, che può innescare i processi del sapere, dell'acculturazione e della comunicazione umana più in generale.

Con la Convenzione di Faro, attualmente in fase di votazione in Parlamento, il Codice dei Beni culturali ha superato la concezione tradizionale di bene culturale, come insieme di cose, ed ha incluso, quali riferimenti importanti, anche le credenze e le tradizioni, i beni riguardanti il patrimonio culturale immateriale, che l'**itinerario dei prodotti agroalimentari tradizionali e degli eventi di interesse agricolo e alimentare** punta a valorizzare e far fruire.

Roma, 25 aprile 2020