

ANNO 1998 GUSTO

Secondo numero

N.2-Agricoltura ecologica, regione sostenibile e salvaguardia del paesaggio culturale intervista a Bernhard Burdick

Bernhard Burdick è collaboratore del Wuppertal Institut ed è l'autore della parte sull'agricoltura della ricerca "Futuro sostenibile" (Editrice missionaria italiana, Bologna £ 25.000).

Quali sono secondo lei le carte vincenti dell'agricoltura biologica ?

Per illustrare i vantaggi dell'agricoltura biologica a confronto di quella convenzionale possiamo fare riferimento alle tre colonne portanti dello sviluppo sostenibile: la sostenibilità economica, ecologica e sociale. Iniziamo con la sostenibilità ecologica: l'agricoltura biologica rinuncia ai concimi chimici di sintesi, ai pesticidi e agli erbicidi e ci riesce perché riattiva i cicli dell'ecosistema agrario e perché prende in considerazione le condizioni specifiche del luogo - come dovrebbe fare, fra l'altro, ogni attività che vuol essere ambientalmente compatibile. Non cerca di compensare le limitazioni del luogo portando da lontano mangimi e concimi. Anche l'agricoltura tradizionale ha cercato di migliorare le terre portando biomassa da fuori, usando per esempio il bosco come pascolo o raccogliendo fogliame nel bosco come concimi per i campi, ma il tutto si svolgeva in circuiti locali.

I flussi di materiali dell'agricoltura convenzionale invece si svolgono a livello globale e hanno raggiunto un ordine di grandezza che li distingue qualitativamente da quello che succedeva prima. Dobbiamo ridimensionare tutto ciò, ricondurre l'agricoltura alle condizioni concrete del luogo. Questo è il significato fondamentale dell'agricoltura biologica e in poche parole la sua dimensione ecologica.

Per quanto riguarda la sostenibilità sociale, di fronte ad una crescente insicurezza del consumatore, l'agricoltura biologica crea una nuova fiducia negli alimenti, nella loro qualità e salubrità, nella loro provenienza e nel loro gusto. Questo riguarda non solo la qualità del prodotto, anche se il gusto e gli ingredienti del prodotto vengono considerati più buoni da gran parte della popolazione, ma riguarda anche le condizioni di produzione. Con l'acquisto di cibi biologici il consumatore compra e paga anche un modo di coltivare la terra, la salvaguardia del suolo, dell'acqua e dell'aria, cioè della base biologica della vita.

L'agricoltura biologica è sostenibile economicamente perché è redditizia e, dato che richiede più lavoro di quella convenzionale, crea anche nuovi posti di lavoro. Oltretutto, se si ritorna al regionalismo, i prodotti biologici dovrebbero essere lavorati e distribuiti regionalmente e non in posti centrali di lavorazione e distribuzione come si usa nell'agricoltura e nel commercio convenzionale. Quindi si creano posti di lavoro nella regione.

C'è chi mette in dubbio che la qualità e il gusto dei prodotti biologici sia automaticamente superiore a quello dei prodotti convenzionali...

Se si parla di qualità del prodotto, occorre andare oltre la questione del gusto. Anche se un prodotto convenzionale ha un gusto ugualmente buono, e a volte è possibile, io ritengo che un prodotto che cresce e matura in modo naturale sia superiore a un prodotto che nasce in cicli industriali, arrivando alla maturità nel più breve tempo possibile con l'aiuto di azoto, l'uso intensivo di mangimi, in combinazione con certi potenziatori che permettono un ulteriore acceleramento della crescita. Se i frutti e gli animali crescono nei tempi biologici, hanno un gusto diverso e ognuno può fare questa esperienza. Se si fa il paragone fra un pomodoro cresciuto in serra e gonfiato nel più breve tempo possibile e un pomodoro del proprio orto, raccolto non verde ma rosso e mangiato cinque minuti dopo, quest'ultimo ha un sapore diverso e questo non richiede né prove né discussioni.

Se l'agricoltura biologica si espande e deve fornire quantità di prodotti freschi sempre più grandi, si trova costretta di coltivare su superfici sempre più vaste, aumentando l'uso di macchine. A quel punto nascono nuovi vincoli, ci si deve specializzare su pochi prodotti.

Questo problema è molto evidente in Germania. La crescita delle unità produttive nella coltivazione biologica supera quella delle aziende convenzionali. Significa la fine delle piccole aziende e la crescita accelerata di quelle più grandi e questo è una vera minaccia per la conversione ecologica del settore agricolo.

Detto con una battuta: il biologico diventa ecologico soltanto se è regionale. I prodotti devono essere distribuiti regionalmente. La spinta principale in questa direzione deve venire dai consumatori. Solo se loro privilegiano coscientemente i prodotti locali, lo sviluppo del biologico andrà nella direzione ecologica. Attualmente in Germania non è così; esistono parecchie iniziative per la commercializzazione regionale di prodotti convenzionali come ci sono i pomodori di Israele nei negozi biologici o lo yogurt prodotto a Monaco e venduto ad Hamburgo nel negozio bio. Sono cose che non hanno senso.

Ho un dubbio sull'auspicabilità di consumare solo o prevalentemente prodotto regionali. Abito in Italia e lì mi va bene in inverno di farmi le spremute di arance siciliane. In Germania in questa stagione dovrei accontentarmi della scorzonera e del topinambur.

Ridotto a due verdure non piacerebbe nemmeno a me. Ma abbiamo una grande diversità di frutta e verdure. Tanta di questa diversità si è persa o sta per scomparire in favore di poche varietà che offrono il maggior guadagno. Le vecchie specie autoctone non vengono più coltivate. Lo stesso vale per le vecchie razze di animali che erano adatte alle condizioni del posto. Le 150 varietà di mele che esistevano una volta in Germania sono state spazzate via dalla Granny Smith della Nuova Zelanda. Varietà e località quindi non sono in contraddizione.

Inoltre non intendo il regionale in senso dogmatico; non significa che tutto va prodotto regionalmente senza comprare niente da fuori. Così si escluderebbero anche i paesi del Terzo Mondo e questo non può essere la meta dello sviluppo sostenibile. Non c'è nulla da dire se noi compriamo i prodotti che non si possono produrre da noi sul mercato mondiale. Però andrebbero privilegiati quelli più vicini, come gli agrumi della Sicilia, anziché quelli del Sudafrica.

Ci sono progressi verso un aumento delle varietà, della biodiversità delle piante e degli animali?

Si, alcune vecchie varietà locali ci sono e le aziende ecologiche se le scambiano fra di loro. Ci sono dibattiti accesi perché questo sviluppo viene ostacolato dalle leggi vigenti, dato che gli scambi delle sementi fra i coltivatori non sono permessi. I semi devono corrispondere a certi criteri di qualità che non si ritrovano in tante delle vecchie varietà. Per esempio un criterio vincolante per ottenere l'autorizzazione all'uso di una nuova varietà è che le sue rese siano più alte delle varietà già esistenti. Questa fissazione sulla resa a volte non corrisponde all'interesse del coltivatore ecologico, che forse preferisce una varietà più resistente meglio adatta alle condizioni locali anche se ha una resa minore.

La politica dell'UE favorisce in modo evidente le grandi unità, la commercializzazione sovranazionale, e cerca di eliminare i piccoli produttori radicati nella realtà locale. Costringe a comprare i semi e gli animali giovani di specie e razze certificate e introduce standard igienici che rispondono alla distribuzione di grandi quantità su grandi distanze.
Per quanto riguarda le sementi c'è un dibattito in corso. Mi sembra che esista un orientamento positivo a cambiare le direttive in modo da permettere lo scambio di specie locali fra le aziende.
Ben diversa è la situazione per quanto riguarda le direttive igieniche. I regolamenti, per quanto riguarda la carne e il latte, rendono difficile se non impossibile la produzione in piccole unità decentrate. Questo produce degli eccessi assurdi che vanno contro uno sviluppo regionale.

Come possiamo immaginarci il ruolo del lavoro nel futuro dell'agricoltura biologica?

Non ci sono risposte facili, anche se in generale rimane vero che la maggiore quantità di lavoro richiesto dall'agricoltura biologica può significare nuovi posti di lavoro.

In Germania dalla seconda Guerra Mondiale fino ad oggi sono stati eliminati tanti posti di lavoro nell'agricoltura quanti sono i disoccupati oggi. Esiste oggi un potenziale considerevole di posti di lavoro nell'agricoltura e altri ancora nella lavorazione e distribuzione regionale. Il problema è: chi paga e chi fa questi lavori? Negli ultimi anni l'agricoltura è stata sganciata dalla società. I prodotti arrivano da sempre più lontano, i coltivatori diretti imparano a produrre per il sistema agrario dell'UE, che garantisce prezzi fissi per il mercato europeo e mondiale. Il risultato è una mentalità di produzione che non mira più al consumatore o all'alimentazione. Il 60% della produzione tedesca agricola finisce nell'allevamento e serve solo indirettamente all'alimentazione umana. La percentuale del valore della produzione alimentare che arriva nel settore agricolo è diminuito drasticamente. Nel 1950 ancora la metà del fatturato nel settore alimentare finiva nelle mani dei coltivatori diretti, oggi a loro non rimane neanche il 20%. Questo deriva dalla centralizzazione della lavorazione e del commercio. I coltivatori non hanno abbastanza potere contrattuale di fronte a queste strutture e per i consumatori i cibi diventano una cosa sempre più astratta. I prodotti che compro oggi sono identici in tutti i supermercati dell'Europa: stesso imballaggio, stesso contenuto stesso gusto.

Il consumatore così non capisce più cos'è l'agricoltura oggi. L'agricoltura viene marginalizzata, in Germania produce l'1% del PIL. Noi spendiamo sempre meno per l'alimentazione. Nel 1950 si spendeva un terzo del reddito di una famiglia per i cibi, oggi neanche il 15%, e così gli alimenti hanno meno valore. Se un litro di olio per la macchina costa di più di un litro di olio alimentare è un indice dell'importanza relativa delle cose. "Per la mia macchina cerco il meglio migliore, per il mangiare va bene anche il discount". Con questa bassa stima per i cibi, con questa marginalità dell'agricoltura e con i vari scandali alimentari, è stata creata un'immagine distorta dell'agricoltura nella popolazione. Un'immagine che oscilla tra il contadino della fattoria idilliaca tipo "Mulino bianco", e l'imbroglione dei sussidi, quello che maltratta gli animali e l'avvelenatore dei pozzi. Ma esiste quasi nessuna consapevolezza fra la gente delle condizioni e dei vincoli che condizionano l'agricoltura oggi. Invece questo sarebbe di grande importanza perché in ultima analisi l'agricoltura produce per il consumatore.

Vuol dire che per risolvere il problema si inizia dal consumatore?

Si, puntando sulla qualità del prodotto, sulla freschezza e sulla regionalità. Ma anche rendendo visibili gli aspetti sociali dell'agricoltura. L'agricoltura ecologica crea e conserva il paesaggio coltivato e salvaguarda la base naturale della nostra società: terra, acqua, aria. Noi siamo ancora molto distanti da una sostenibilità vera, valorizzando la produzione locale, la terra riacquisterebbe nuovo valore e significato. Ma per la società di oggi quale valore ha la terra e quelli che la lavorano? Nessun valore. Le superfici agrarie rappresentano solo spazi potenziali per futuri quartieri industriali.

Ma come si può uscire da questa situazione?

Oggi il modo di fare agricoltura e allevamento usando pesticidi, concimi chimici ecc. inquina, per esempio, le falde acquifere. I costi che ne risultano, li paga la società, non chi inquina. La gente deve capire gli effetti esterni di questo tipo di coltivazione. Non ha senso essere felici perché un chilo di cotoletta di maiale al supermercato costa poco e poi meravigliarsi alla fine dell'anno dell'aumento della bolletta dell'acqua.

La politica e la società devono capire questi collegamenti e prendere delle misure per "internalizzare" i costi dei danni ambientali secondo la logica: chi inquina paga, anche in agricoltura. In Germania ci sono alcuni casi di cooperazione tra gli enti per l'acqua potabile ed i coltivatori di un bacino idrico. Nel bacino idrico di Monaco, per esempio, l'ente per l'acqua potabile paga al coltivatore diretto un contributo annuo di circa mezzo milione per ettaro per 6 anni se si converte alla coltivazione biologica. Questo comporta un aumento di £ 10 per ogni metro cubo di acqua il che significa grosso modo £ 2500 per ogni famiglia all'anno. Non è molto.

A cura di Ildiko Dornbach

N.2-Scendere la catena alimentare fino in fondo intervista con Jeremy Rifkin

Leggendo il suo libro "Beyond Beef" si ha l'idea che il numero di bistecche che mettiamo nel proprio piatto ha un effetto diretto sul ambiente naturale. È vero?

La vera svolta nella storia del ventesimo secolo è stato il cambiamento da animali su pascolo ad animali nelle stalle. Questo è successo con poco dibattito intorno e continua ancora. Un terzo del grano che cresce in questo mondo viene coltivato come mangime per animali. E quelli a loro volta naturalmente vengono consumati dalla classe media e

superiore delle nazioni ricche. Ci troviamo in una situazione nella quale centinaia di milioni di persone nel terzo mondo vedono ostacolato l'accesso alla terra per coltivare il loro cibo perché il terreno viene convertito alla coltivazione di grano da mangime che viene trasportato nei paesi ricchi per allevare degli animali che vengono consumati da noi che ci troviamo su un livello molto alto della catena alimentare.

Questa è una delle grandi ingiustizie del ventesimo secolo. Potremmo coltivare grano in sufficienza per sfamare la popolazione mondiale invece di dar da mangiare ad animali che poi vengono mangiati dai ricchi. L'ironia è che noi nei paesi ricchi finiamo di morire di malattie di benessere in parte perché la nostra dieta è troppo ricca di carne grassa. In tal modo moriamo di abbondanza che ha che vedere con malattie di cuore, infarti, cancro di colon e diabete.

....mentre un miliardo di persone su questa pianeta non sanno da dove li arriverà il loro cibo per il prossimo giorno
Esattamente. Questo è il primo punto. Il secondo è che almeno negli Stati Uniti l'agricoltura impone un grande peso sull'ambiente. L'allevamento di massa con migliaia di mucche produce grandi quantità di liquame e fecce che inquinano gran parte dell'acqua freatica. In altre zone del mondo la distruzione ambientale ha che vedere con il pascolo eccessivo non solo di bovini ma anche di ovini et altri animali che risulta in desertificazione per esempio in Africa. In altri paesi il risultato è la perdita di humus e in alcuni paesi la perdita di biodiversità. Mi riferisco alla trasformazione di foreste ricche tropicali in pascoli con un terriccio molto fino in modo che si ottiene fra i tre e i cinque anni di pascolo prima che sia esausto. Nel frattempo piante ed animali preziosi vengono estinti per soddisfare i bisogni di quelli alti nella catena alimentare. Sfortunatamente alcune organizzazioni che si occupano dell'ambiente e dello sviluppo sostenibile non affrontano questi temi.

Infatti, lei è uno dei pochi autori che parlano del rapporto fra i nostri abitudini alimentari e l'ambiente, del fatto che "mangiamo l'ambiente nostro".

Mi pare che nel discorso sullo sviluppo sostenibile e lo stato dell'ambiente dobbiamo essere in grado di collegare il nostro modo di mangiare con i nostri obblighi verso le altre creature. Le racconto qualcosa di interessante. Sono stato a Verona il mese scorso a una Fiera insieme a Lester Brown del World Watch Institute e lui non parlava mai del consumo di grano o del consumo pesante di carne. Lui non pensa che dovremmo scendere la catena alimentare fino in fondo, a lui basta scendere per un pezzo in modo tale che altri possono salire un pezzo.

Io non sono d'accordo. Brown parla di una dieta equilibrata che dovrebbe contenere carne. Si tratta di una concezione antiquata. Sono convinto che possiamo rispondere a tutte le esigenze dietetiche con una ricca dieta vegetariana e penso che la storia ci sta movendo in questa direzione. Nel ventunesimo secolo la carne sarà associata con la morte e per un numero crescente di giovani, particolarmente nella classe media il consumo di carne è una nota storica arcaica ed anacronistica.

Quindi "Beyond Beef", "Oltre il vitello" per lei significa "niente carne"?

Sì, eventualmente penso di sì. Come sa, in alcuni paesi, come l'Italia, la carne è già un condimento. Anche lì si mangia troppa carne, ma di meno che non in Germania o in Francia. Quello che dobbiamo cercare di capire è il rapporto fra il movimento per i diritti degli animali, il movimento ambientale e il movimento di salute olistica. Se vogliamo essere coerenti dobbiamo continuare di scendere la catena alimentare per rispetto degli altri animali, come guardiani dell'ambiente di cui abbiamo tutti bisogno per la nostra sopravvivenza e per salvaguardare e curare il nostro benessere e la nostra salute. Queste cose vanno insieme.

E perché ci sono tante organizzazioni impegnate nello sviluppo sostenibile ai quali manca la coerenza per quanto riguarda questi temi e le connessioni tra di loro?

Mi sembra ci sono un po' di mangiatori di carne lì fuori e loro non sono tanto ansiosi di promuovere una posizione che gli richiederebbe di cambiare le loro abitudini dietetiche. Non le posso dire a quante conferenze ambientali sono stato cove per pranzo o cena offrivano bistecche o roast beef. Non è che non capiscano il rapporto, semplicemente non vogliono cambiare la loro stile di vita. Sono un grande fautore del movimento animalista, mi moglie ed io siamo militanti per i diritti degli animali come anche ambientalisti e mi pare che dobbiamo apprezzare tutti e due, le sofferenze degli animali individuali e la necessità di prendere cura di intere specie. Temi ambientali e animalista dovrebbero essere affrontati insieme e il movimento olistico della salute andrebbe incluso altrettanto.

La sua campagna per la riduzione del consumo di vitello è andata avanti per molti anni. Quali sono i risultati?

La dinamica storica in questo paese procede verso la riduzione del consumo di vitello da generazione a generazione. La storia non è con i mangiatori del vitello. Se guarda il Regno Unito e gli altri paesi ricchi, il consumo di vitello e di carne in generale sta diminuendo. Vero è che ci sono alcuni paesi della tigre, paesi in via di sviluppo in ascesa dove il consumo di carne equivale benessere. Ma sono convinto che questo è un fenomeno di breve durata perché nella misura in cui la gente diventa più benestante e diventa più parte della classe professionale internazionale mangia meno carne. In primo luogo per ragioni di salute.

Una cultura del mangiare in cui la carne avrà un ruolo minore sarà importante per la nostra salute e la salute della terra. Diminuendo il consumo di carne che cosa potrebbe prendere il posto della carne come alimento, come piacere sensoriale e come simbolo? Come si immagina una cultura del mangiare in cui la carne ha un ruolo minore e che cosa potrebbe assumere il valore simbolico della carne in questa cultura?

Dobbiamo avere una generazione di giovani che crescono comprendendo e condividendo i sentimenti degli altri animali. Se arriviamo a questo punto nella storia, non dobbiamo più mangiare gli altri animali che ci sono vicini nella catena alimentare e non dobbiamo perpetuare le condizioni crudeli ed inumani dell'allevamento di massa. Dobbiamo andare oltre e sono convinto che la generazione dei giovani in America e in Inghilterra definitivamente stanno movendo verso una dieta vegetariana. Non c'è dubbio su questo e loro definiscono lo stile di vita per le classi medie in tutto il mondo.

Guardando indietro quest'epoca sarà considerata un periodo barbarico e retrogressivo in cui la gente identificava il consumo di carne con stato sociale.

Quindi lei vede la generazione dei giovani come leader di una trasformazione verso la dieta vegetariana?

Questa è una cosa di cui non ho il minimo dubbio. Mentre noi stiamo entrando nel ventunesimo e ventiduesimo secolo la carne sarà una parte sempre minore della dieta. Sarà una reminiscenza barbarica e qualcosa che fa parte del nostro passato e non del nostro futuro.

E non vede un problema di che cosa potrebbe prendere il posto della carne?

No, ci sarà sempre qualcosa. Lo stato sociale è il risultato dell'immaginazione sociale. Troviamo molti modi diversi di distinguerci l'uno dall'altro e di acquisire stato sociale. Sono convinto che diventerà obsoleto il rapporto fra stato sociale e una posizione alta nella catena alimentare.

Attualmente ci dissociamo dal processo di allevamento degli animali. Se portassimo tutti i giovani al mattatoio, se i bambini vedessero come avviene la macellazione degli animali, questo sarebbe molto convincente. Il tutto è una questione di sensibilità e valori.

a cura di Karl-Ludwig Schibel

N.2-Editoriale

Il G8 ha portato in questi giorni i leader dei paesi industriali più ricchi a Birmingham per decidere sulle strategie da adottare per risolvere i grandi problemi dell'umanità. Quest'anno hanno parlato del crimine organizzato, dell'effetto serra e dei debiti dei paesi poveri e i risultati danno poca speranza per un mondo più giusto e sostenibile. Questo invece era il tema di "The Other Economic Summit", iniziativa nata dieci anni fa, insieme con la Fiera delle Utopie Concrete e con una filosofia molto simile. "Quali sono le nostre alternative concrete", chiedeva uno dei fondatori dell'iniziativa, "al regno globale della moneta? Se oggi l'opposizione in Indonesia prendesse potere e chiedesse a noi - il movimento della società civile globale per una nuova economia - che cosa fare, quale sarebbe la nostra risposta?"

L'importanza delle iniziative come della Fiera delle Utopie Concrete o di "The Other Economic Summit" non sono le denunce, ma le proposte e soluzioni per una società più equa ed ecologica in un mondo più equo ed ecologico. Le risposte che offriamo devono essere basate su un'analisi comprensiva della situazione in cui ci troviamo con indicatori anche quantitativi di dove vogliamo andare. La ricerca del Wuppertal Institut su "Futuro sostenibile", fa proprio questo: offre un insieme di idee guida e di parametri per la costruzione di una società ecologica; Nel seminario dell'Agenzia Fiera delle Utopie Concrete con Wolfgang Sachs, uno degli autori della ricerca, il 9 e 10 maggio, i partecipanti hanno ripercorso l'iter della ricerca che dovrebbe offrire un quadro di riferimento anche per i lavori della Fiera delle Utopie Concrete per i prossimi anni. L'Agenzia Fiera delle Utopie Concrete continuerà ad organizzare appuntamenti anche fra una Fiera e l'altra dei quali vi daremo notizia sulle pagine di questo giornale.

Nel discorso su un futuro sostenibile il tema dell'alimentazione e del gusto è di un'attualità terrificante. La concentrazione del potere economico nel settore agricolo - e l'annuncio della collaborazione fra Cargill e Monsanto è solo l'esempio più recente e più eclatante in questo sviluppo - comporta un controllo soffocante della produzione agricola e del mercato agricolo in poche mani. "Questo sviluppo richiede grandi unità di produzione e quindi rende superfluo i piccoli produttori che producono una grande varietà di cibi su terreni contenuti," spiega Vandana Shiva, ospite della Fiera delle Utopie 1998. "Questa standardizzazione nella produzione agricola si riflette direttamente nell'omogeneizzazione del gusto per quanto riguarda i prodotti. La nostra lotta è, come nei tempi della lotta per il voto, una lotta per il controllo sulle condizioni di produzione e di vita, solo che si può vivere qualche giorno senza votare, ma non senza mangiare."

Karl-Ludwig Schibel