

Fast Fast Food. Cibo e agricoltura al tempo del coronavirus

scritto da Antonio Massi

Cosa significa consumare suolo agricolo? Cosa comporta dipendere da altri Paesi per l'approvvigionamento alimentare? E nel caso, quali garanzie possiamo avere sulla qualità del cibo e sulla sua sostenibilità sociale e ambientale? E con quale sicurezza se un virus stravolge i commerci internazionali?

Quanto zucchero posso mettere nel caffè? In questi giorni di quarantena sono aumentati i nostri problemi di sovra-alimentazione, insieme a quello della malnutrizione in tanti Paesi del Sud del Mondo. Due facce della stessa medaglia, entrambe conseguenza delle nostre scelte alimentari, delle risposte che diamo a domande come: *Quanto cibo posso buttare ogni giorno nella spazzatura? Dovrei camminare fino al mercato per comprare verdure locali?*

“Con una buona spesa posso cambiare il mondo?”



Il valore delle scelte individuali lo ha sottolineato anche Coop con l'ultima campagna di marketing che recita: “Una buona spesa può cambiare il mondo”.

Purtroppo, come dichiarato da altri slogan come “Qualità e convenienza” (Coop), “Bassi e fissi” (Conad), “Sotto e freschi” (Carrefour), la vera strategia di marketing della GDO (Grande Distribuzione Organizzata: ipermercati, supermercati, superette) - attraverso cui passa oltre il 70% degli acquisti alimentari - è l'abbassamento dei prezzi al consumatore, strategia che ha evidenti ricadute sociali ed ambientali.

Se i prodotti sono a basso costo, alla fine ne risente la qualità: perché l'industriale che vende al ribasso alla GDO si rifarà sull'agricoltore. E quest'ultimo cercherà in

tutti i modi di aumentare le rese, usando sementi più performanti e aumentando l'uso di sostanze chimiche (pesticidi, fertilizzanti e conservanti). E il basso prezzo dei prodotti alimentari sarà un'illusione, dal momento che li pagheremo con suoli degradati, inquinamento delle acque, abbandono dei terreni non competitivi, disboscamenti.

“Sono disposto a pagare un extra per la pomarola a km zero?”

Dietro ogni mela biologica, ogni pane di grani antichi, ogni buona bottiglia di olio extravergine vi è sempre, immancabilmente, un pezzo di suolo fertile con il relativo lavoro agricolo e il suo costo. Multinazionali e supermercati hanno invece spostato l'origine dei prodotti alimentari dalla dimensione locale a quella di “cibo da nessun posto” (food from nowhere), creando nella nostra società una sensazione diffusa di facile ed economico accesso al cibo. Da qui è nata l'idea di poter fare a meno dell'agricoltura e dei terreni fertili, sempre più spesso cementificati.

Finora la globalizzazione ha mitigato il problema della nostra sicurezza alimentare consentendo, attraverso il mercato internazionale, un agile approvvigionamento dei beni di consumo. Il sistema, tuttavia, non considera la fragilità di catene produttive così lunghe davanti ai cambiamenti portati dal riscaldamento climatico (siccità, riduzione delle rese agricole, etc.) o alle crisi internazionali portate da guerre o virus pandemici. Né tiene conto dell'incremento demografico dei Paesi emergenti a cui sono state demandate le produzioni a basso costo, o delle rivolte dei movimenti contadini nel Sud del mondo (come la Via Campesina) che rivendicano la propria Sovranità Alimentare: cioè il diritto di proteggere i produttori locali da importazioni a basso costo; il diritto che terre, acqua, sementi e bestiame siano nelle mani di chi produce il cibo e non delle multinazionali; il diritto di dare priorità alla produzione alimentare per il proprio consumo. Sembra paradossale, ma chi produce il cibo che quotidianamente portiamo sulle nostre tavole spesso non ha cibo a sufficienza per nutrirsi in modo adeguato.

“Devo fare una scorta di pasta?”

L'attuale pandemia ha messo in luce un altro limite della globalizzazione spinta: la fragilità di una catena così lunga di fronte a shock come quello causato dal

COVID-19. Non abbiamo infatti alcuna garanzia che i circuiti di approvvigionamento alimentare possano resistere per un tempo molto lungo. “Se questa situazione attuale emergenziale dovesse persistere - ha dichiarato Ivano Vacondio, presidente di Federalimentare -, fra uno o due mesi potremmo correre il rischio di non importare quei prodotti che non produciamo abbastanza, come carne e latte e soprattutto cereali. Il nostro Paese importa quasi il 50% di grano (tenero o duro) che serve per fare il pane, la pasta, i biscotti, i dolci o i prodotti da forno”.

Diversi Paesi produttori di cibo hanno ridotto le loro vendite all'estero per garantirsi l'autosufficienza. Secondo un articolo di Bloomberg, il Kazakistan ha bloccato le esportazioni di farina, carote, patate e zucchero. Il Vietnam ha sospeso la stesura di nuovi contratti per le vendite di riso. La Russia (il maggiore produttore di grano del mondo) e gli Stati Uniti stanno frenando le esportazioni per accumulare riserve strategiche. I prezzi di cereali e soia, la base dell'alimentazione mondiale, stanno salendo: l'Australia, uno dei sette grandi produttori mondiali di cereali, con gli incendi di quest'anno ha perso il 50% del raccolto, mentre in Argentina è stata introdotta una tassa sull'export agricolo di soia, che ne limita la disponibilità sui mercati internazionali.

Le conseguenze peggiori potrebbero verificarsi in Africa, dove una variazione del prezzo dei cereali è in grado di provocare carestie, alle quali seguono immancabilmente: “rivolte del pane”, instabilità politica, autoritarismo, migrazioni. Non sono i barconi a portare i virus, ma i virus a portare in Europa l'immigrazione.

“Devo consumare meno carne?”

Il pericolo principale è pensare al coronavirus come un incidente casuale e senza causa. Bisogna invece guardare alla trasformazione economica della Cina che ha coinvolto anche la produzione alimentare portandola a livelli industriali. Un effetto collaterale è stato l'estromissione dei piccoli allevatori, alcuni dei quali hanno trovato nell'allevamento di specie selvatiche - un tempo semplice cibo di sussistenza - una nuova fonte di reddito “ufficiale”. I piccoli allevatori, però, non sono stati estromessi solo in senso economico: a mano a mano che gli allevamenti intensivi occupavano più terra, sono stati estromessi anche in senso fisico e spinti verso zone incoltivabili, cioè verso il limitare della foresta dove si aggirano i pipistrelli e i virus che li infettano.

Possiamo prendercela con il virus e con una strana usanza alimentare cinese, ma la verità è che il consumo di suolo, la deforestazione e la distruzione degli habitat naturali hanno “liberato” virus che prima convivevano con gli animali selvatici in un ambiente separato dall’uomo. In particolare l’allevamento e le colture per l’alimentazione animale, utilizzando il 70% dei terreni agricoli, sono causa di ampie deforestazioni e aumentano esponenzialmente il rischio di contatto e di trasmissione di virus ospitati da animali selvatici.

“Saranno buoni quei fagiolini prodotti in Kenia?”

La catena dei devastanti effetti del consumo di suolo è planetaria, e la distanza con la decisione urbanistica del Sindaco di un piccolo comune come Bagno a Ripoli è più corta di quanto siamo convinti. Il consumo di suolo e la conseguente riduzione della produzione agricola italiana è il risultato infatti della sommatoria di oltre 8000 sottrazioni di aree agricole, tante quanti sono i Comuni italiani. Questi - lasciati senza controllo da Regioni e Città metropolitane in nome dei principi di autonomia locale e di sussidiarietà, e privi di una cultura positiva sul valore del suolo che non sia la rendita - consumano suolo agricolo per fare cassa con gli oneri di urbanizzazione; per incapacità a respingere le domande di edificazione che provengono da ambienti vicini alle cerchie amicali, familiari, politiche o professionali; per incapacità a produrre alternative valide.

Le nostre amministrazioni diventano così responsabili di un doppio consumo di suolo, il proprio e quello di altri Paesi (in Sud America, Africa ed Asia) dove si è spostata la produzione agraria che noi non siamo più in grado di fare, e che hanno trasformato e disboscato aree naturali in allevamenti ed aree agricole (quindi con perdita di biodiversità e con gravi effetti sul clima) per produrre carne, cereali, soia, canna da zucchero, etc. necessari in Europa.

“Al posto di quel campo di patate, non si potrebbe ampliare il parcheggio del supermercato?”

Dagli anni ‘70, la Superficie Agricola Utilizzata (SAU) italiana - che comprende seminativi, orti familiari, arboreti e colture permanenti, prati e pascoli - è diminuita del 28%, perdendo una superficie equivalente a Lombardia, Liguria ed Emilia Romagna messe insieme. Attualmente l’abbandono riguarda la porzione più ampia dei terreni sottratti all’agricoltura, tuttavia la cementificazione desta maggiori preoccupazioni essendo irreversibile e con elevato impatto ambientale.

In base ai dati del 6° Censimento Agricoltura del 2010, la Superficie Agricola Utilizzata di Bagno a Ripoli è di 2907 ettari, per lo più in collina e destinati a olivo e vite. Di questi ettari solo 298 sono a seminativo: si tratta dei terreni migliori sia in termini di produttività che di localizzazione. E sono proprio quelli che andremo a sacrificare, come il Pian di Ripoli: quelli fertili, pianeggianti, dotati di infrastrutture e di facile accesso perché situati ai margini degli insediamenti urbani.

Il risultato del consumo di suolo agricolo è che la produzione alimentare nazionale oggi risulta coprire poco più dei consumi di tre italiani su quattro, portando l'Italia a essere un Paese deficitario - ovvero dipendente per il sostentamento della propria popolazione in termini di cibo, prodotti tessili e biocarburanti - dalla produttività del suolo agricolo di altri Paesi. Senza contare che la nostra domanda alimentare è fatta di fabbisogno interno ma anche di export (che per il Made in Italy è un settore cruciale); e che è plausibile ipotizzare in futuro un processo mondiale di ri-localizzazione (back reshoring) di tante filiere, in particolare di quella alimentare, come risposta alla crisi scatenata dal coronavirus. Processo già avviato con il protezionismo di India e Cina e la guerra dei dazi di Trump.

“Possiamo consumare il nostro suolo agricolo?”

Una buona spesa dunque possiamo farla solo in presenza di politiche che realmente ci offrano la possibilità di decidere il nostro sistema alimentare e produttivo. Si chiama “Sovranità Alimentare”. Persa e reclamata dai Paesi del Sud del Mondo, la stiamo perdendo anche noi. A dispetto del nome, la Sovranità Alimentare non ha niente a che vedere con la Nutella e le nocciole turche di Salvini, né con l’America First di Trump. Non significa cioè chiudere le frontiere del mercato (così importante per il Made in Italy agroalimentare), ma è la possibilità, per gli Stati come per le comunità locali: • di essere più forti delle fluttuazioni dei mercati, delle guerre, dei coronavirus o delle locuste che divorano i raccolti nel corno d’Africa; • di avere spazi di azione per valorizzare i sistemi alimentari locali; • di intercettare le domande di policy alimentari che provengono dalla società civile o quelle di quanti promuovono una particolare cultura del cibo (come per esempio Slow Food); • di regolare (attraverso statuti, regolamenti, piani, linee guida, capitolati, atti amministrativi...) le attività e i servizi che consentono di tutelare il diritto ad una sana e giusta alimentazione dei cittadini.

Piuttosto che ridurre la nostra capacità di scelta, dovremmo impegnarci ad

ampliarla. Rispondendo alla domanda: “Possiamo consumare il nostro suolo agricolo?”

***Antonio Massi**