



## Terra Madre Giovani a Expo Contadini da 120 Paesi per dire che il cibo è diritto e identità

FOLENA E VIANA A PAGINA 10

# La «multinazionale virtuosa» del cibo

## *Terra Madre, i giovani contadini vanno alla conquista dell'Expo*

**Quattro giorni di dibattito sui temi delle campagne e dell'ambiente**  
**Petrini: «Sono gli eroi del futuro, senza di loro il cibo è solo commodity»**

PAOLO VIANA

**L**a multinazionale virtuosa del cibo: Carlin Petrini li ha presentati così i delegati di Terra Madre Giovani, dando il via alla manifestazione, ieri sera a Milano: «Le multinazionali hanno i soldi ma la potenza è racchiusa nella passione di questi ragazzi che vengono da 120 paesi e testimoniano con la loro vita che il cibo è identità, è diritto di tutti, è uguaglianza».

Un grande abbraccio con la città che ha aperto le proprie case ai delegati e una tirata d'orecchi all'Expo: è cominciata sulle corde del cuore e della politica la quattro giorni internazionale che si svilupperà tra il Mercato Metropolitano e Superstudio più, nel cuore della movida e della moda, dove 2.500 giovani agricoltori discuteranno i problemi delle campagne e del consumo agroalimentare, dell'ambiente e della cittadinanza. «Grazie Milano che hai accolto gli eroi del futuro, perché - ha esclamato Petrini - senza di loro il cibo è solo commodity, è solo prezzo e sfruttamento, è il cibo che non vogliamo». Si confronteranno con il teorico della decrescita Serge Latouche, l'economista Raj Patel e la pioniera del cibo biologico Alice Waters, oltre che con lo stesso Petrini. In agenda land e ocean grabbing, rapporto tra sistema alimentare globale e flussi migra-

tori, ruolo della donna e brevetti vegetali. Poi, martedì 6 ottobre, una festosa e colorata marcia lungo il Decumano che avrà il sapore di «riconquista» dell'Expo da parte di chi ne è stato escluso.

È risuonata anche ieri, per quanto senza alcuna polemica, l'accusa di aver rimosso dall'esposizione i protagonisti e i problemi veri dell'agricoltura, della fame e dell'ambiente. Sottolineatura che non è piaciuta ai vertici di Expo 2015, i quali tuttavia hanno subito questa variopinta invasione: ieri sera, al Mercato Metropolitano, a fianco del presidente di Coldiretti Roberto Moncalvo e del premio Nobel Dario Fo, Giuseppe Sala ha seguito silente il taglio del nastro, mentre il ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina dava forfait.

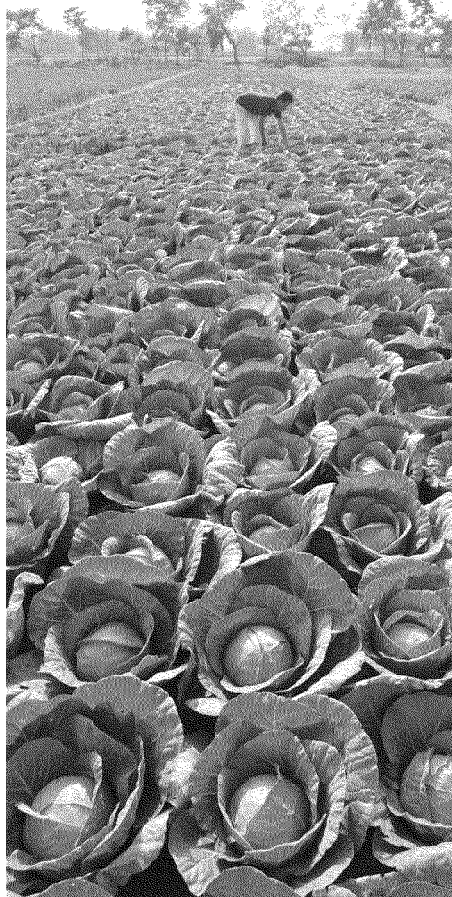
«È impensabile cercare le soluzioni per nutrire il pianeta in modo sostenibile senza coinvolgere chi ogni giorno coltiva i campi e produce il cibo per tutti noi. Nonostante i riflettori del mondo siano puntati su Expo 2015 e sull'Italia, noi crediamo non sia stata garantita loro una giusta presenza all'interno del dibattito» aveva fatto sapere Joris Lohman, membro del comitato esecutivo di Slow Food Internazionale e presidente dello Slow Food Youth Network. E Petrini ha ripetuto che «non si può parlare di cibo senza parlare di chi lo produce, dei contadini che, come scriveva Cesare Pavese, vestono la nostra terra».

Siamo di fronte a un meeting politico, che chiede un cambiamento: «Ora è tempo di dare le redini in mano alle giovani generazioni» ha esclamato infatti il fondatore di Slow Food, il quale sta coltivando una nuova generazione anche all'interno della sua organizzazione. I giovani di Slow Food, ci raccontava ieri sera uno di loro, Rinaldo Rava, di fronte a una fumante Disco Soup (una gustosa zuppa vegetale preparata con le verdure «imperfette» secondo i canoni dei supermercati) amano l'am-





biente ma non vanno confusi con il movimento ambientalista, perché interpretano il rispetto della natura anche come un fatto estetico; non è lecito incasellarli nel movimento no global, anche se ne incarnano alcune motivazioni; la stessa collocazione a sinistra, apparentemente scontata, in realtà non è esaustiva. «Siamo persone che hanno viaggiato molto e che sono accomunate dalla curiosità verso ciò che è differente: nel gusto, nella cultura, nella lingua». Il mood di questo popolo «lento» che per quattro giorni invade Milano è dunque un amore forte per la biodiversità, anche antropologica.



## La sfida dei "biodinamici" Tutelare la biodiversità rimanendo sul mercato



**David Peacock,  
inglese, gestisce 200  
ettari di campi  
e allevamenti senza  
usare diserbanti  
(e schivando  
i supermercati)**

**L**a madre gli disse: scegli il lavoro che preferisci, purché tu non faccia del male agli altri. E David scelse di coltivare secondo natura. Niente maxistalle, né agricoltura intensiva. Adesso, come dice lui, «vive la terra», dissoda e semina innanzi tutto per apprezzare l'armonia di un campo coltivato. David alleva, miete e produce formaggi come i suoi vicini, ma non si preoccupa se un'infestante resiste ai diserbanti, dal momento che non li usa. Qualcuno dice che spruzzare il campo con sostanze naturali in dosi omeopatiche non sia molto scientifico, ma lui fa spallucce e comunque non dà l'idea di essere uno stregone dedito all'occultismo, accusa che ha perseguitato – e che tuttora insegue – il padre della teoria biodinamica, Rudolf Steiner.

Un giovinotto di campagna dell'Ottocento: ti appare così, David Peacock, mentre si aggira nel padiglione di Super Studio Più, una delle location che ospitano Terra Madre Giovani. Nel cuore del quartiere della moda di Mila-

no, quel suo maglione ispido può disorientare; in realtà, al meeting mondiale dei giovani agricoltori promosso da Slow Food tutti quanti, ragazzi e ragazze, adottano questo stesso look minimalista, che alterna felpe tecniche a tessuti grezzi. «Io coltivo biodinamico, molti di noi applicano il metodo biologico: siamo la generazione della biodiversità, nel senso che vogliamo restituire delle chances alla terra e a chi la abita, attraverso scelte produttive che siano realmente sostenibili» spiega David, il quale dimostra di conoscere molto bene la distanza che separa un impegno consapevole per la tutela della natura dallo sfrut-

tamento economico di una tendenza di consumo: «Esistono i furbi che vendono per biologico ciò che biologico non è, un po' come avviene oggi nelle auto diesel (il riferimento a Volkswagen è fin troppo chiaro, ndr) ma anche considerando questa percentuale di truffatori l'eccezionale sviluppo dell'agricoltura organica garantisce un rispetto della terra e del consumatore che non è contestabile».

David è inglese e si è trasferito in Germania per amore. Rappresenta la sintesi perfetta della giovane agricoltura nordeuropea, quella che tradizional-

mente fa vedere i sorci verdi alle produzioni mediterranee. La geopolitica di questi ragazzi, però, sconvolge gli schemi, cercando di creare una rete universale dei piccoli produttori che metta a sistema il consumo etico, la preferenza per il biologico, il chilometro zero... David Peacock conduce un'azienda nel Mecklenburg Vorpommern. Duecento ettari di vacche tedesche e di pecore dello Yorkshire, da dove viene, ma anche tanto mais e lo spelta, il farro antico. Latte e formaggi in vendita diretta. Il differenziale di prezzo dei prodotti organici garantisce un buon margine, purché

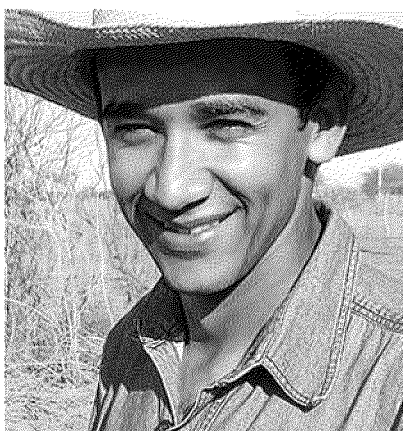


ci si tenga prudentemente lontani dalla grande distribuzione organizzata: «Le mie vacche producono 5.000 litri, un quarto degli allevamenti intensivi – spiega – ma il prezzo del mio latte è 1,90 al litro, quasi il doppio del convenzionale, senza contare che il valore resta a me, mentre chi rifornisce la filiera convenzionale deve rinunciare a una quota consistente, per la distribuzione».

Questi giovani non sono contro il mercato, anzi, il ruolo centrale del cambiamento resta quello del consumatore che deve scegliere questi prodotti ancorché più costosi. Invece, l'Europa è un nemico, perché, «anche se afferma di sostenere i piccoli agricoltori – spiega David – nella realtà favorisce lo sviluppo delle grandi aziende. Ad esempio, gli aiuti promessi ai giovani imprenditori agricoli sono insufficienti per l'avviamento di un'azienda agricola ed infatti li percepiscono solo coloro che hanno grandi disponibilità finanziarie: lo hanno capito le grandi imprese agroindustriali, che creano nuove aziende agricole affidate a giovani imprenditori e sfruttano i sussidi per aumentare la propria estensione e la propria competitività a danno dei piccoli».

Paolo Viana

## Lo spaventapasseri diventato apicoltore e la chef dello Slow Food in Lesotho



Francisco Melo Medeiros

### Le storie

**I mille volti di Terra Madre Giovani. «Non siamo mai stati soli, ci sono le nostre radici a cui dobbiamo fare ritorno»**

UMBERTO FOLENA

**V**olti di tutti i colori, una babele di lingue eppure a unirli c'è qualcosa di più forte di un'etnia o un idioma. È l'amore per la propria terra, l'attaccamento alla comunità, il desiderio di crescere in modo armonico. E la gran voglia, in queste giornate milanesi, di confrontarsi con chi nutre la stessa passione. Queste sono le loro voci, raccolte con l'aiuto prezioso di Carlo Petrini.

C'è davvero di tutto. C'è perfino chi ha cominciato facendo lo spaventapasseri umano. **Francisco Melo Medeiros** ha 30 anni e viene dal Rio Grande do Norte, in Brasile. «È vero – racconta divertito –, a 10 anni facevo lo spaventapasseri nella piantagione di un vicino». Ma il suo destino era non di nemico degli uccelli, ma di amico delle api. «Gli anziani raccontavano di come le api facessero un rumore "come se pregassero". La mia prima arnia di api jandaira non fu una fortuna, non ci sapevo ancora fare». Francisco capisce che deve studiare. Frequenta pedagogia, poi incontra Terra Madre ed entra nella comunità del Cibo di Cabeço e fonda con altri amici Joca, un'associazione di giovani agro-ecologisti. «Il nostro motto è "buono, pulito e giusto"». Fa l'apicoltore, stavolta con competenza e successo. È felice di essere a Milano: «Non siamo soli!».

A Terra Madre Giovani si può scoprire anche come due pescatori del tutto di-

versi abbiano però uno "spirito" in comune. Che cosa può unire un pescatore dello Jutland e uno delle isole tunisine? **Jesper Olsen**, per sopravvivere alla privatizzazione delle quote pesca decise dal governo danese, nel 2006 fonda con proprietari di pescherecci ed equipaggi l'associazione Thorup Strand, una cooperativa in cui si entra versando una cifra ragionevole. «Così – spiega – abbiamo potuto continuare a pescare merluzzi e platasse. Abbiamo un punto vendita a Copenhagen in un peschereccio tradizionale. E contiamo di entrare nei supermercati danesi».

Lo "spirito" comune è quello cooperativo, che unisce Lesper a **Zied Ezzedine**, 27 anni, delle isole Kerkennah al largo delle coste tunisine. «Ho cominciato a pescare con mio padre a 12 anni, durante le vacanze, per pura passione – racconta –. Alzarmi alle 4 del mattino non mi pesava, a 16 anni ero un pescatore fatto. E si trattò di scegliere. Con mio zio, che aveva una barca grossa, pescavo pesci grossi e in quantità. Ma da mio padre avevo appreso la tecnica della *charfia*. Letteralmente vuol dire "casa della morte", eppure non ha nulla di sanguinario. La *charfia* è un labirinto di foglie di palma intrecciate che conduce i pesci in una nassa da cui non possono uscire. Il pescatore può tenere i più grossi e liberare i più piccoli. «Io scelgo la *charfia*, ossia la tradizione e un modo "dolce" di pescare. Certo, pesce di meno. Per ottenere margini più alti è necessario vendere il pescato direttamente». Ed è così che fonda Baraka, una cooperativa, proprio come gli amici danesi che incontrerà a Milano. «Il mare – conclude Zied – è un ecosistema complesso e delicato, non si può saccheggiano».

Alla terra si può anche tornare, con convinzione, come ha fatto **Ska Mirriam Moteane**, 36 anni, figlia del Lesotho, il "regno dei cieli", piccolo paese africano dai picchi inaccessibili. «Ero chef professionista e in Sudafrica lavoravo come *product development* in un'importante azienda alimentare – racconta –. Poi nel 2009 mia madre muore e sento il bisogno, irresistibile, di tornare a casa». Qui fonda un'azienda, la Ska's Kitchen Consultancy e l'associazione Flava of Africa. «Voglio promuovere la cucina tradizionale e un sano rapporto con la terra». Così aiuta i cuochi locali, cercando di rinsaldare il legame tra chi coltiva la materia prima



e chi la trasforma. Scopre, grazie a Facebook, di avere la stessa filosofia di Slow Food. Ed eccola a Milano.

Alla fine scopri che luoghi remoti possono condurre alla stessa meta, l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo, in Piemonte. Accade al molisano **Nicola Del Vecchio**, che prende in mano con saldezza e inventiva la fattoria di famiglia e organizza un festival gastronomico a Provvidente, portando quattromila persone in un paesino di cento abitanti.

E accade alla keniota **Leah Lekanayia**, masai di 26 anni, pastora nomade che studia management a Nairobi («Dovevo istruirmi per essere più forte») e arriva in Piemonte grazie all'incontro con il regista Sandro Bozzolo. Nicola, tra i tanti progetti, si sta impegnando nel recupero di dieci varietà di mele autoctone molisane. Chissà se ne avrà qualcuna per Leah... Ma non basta. Studia l'adattabilità al suolo di alcuni grani antichi, materia prima per un birrifico artigianale. Presto avrà un caseificio. «Vorrei aprire l'azienda alla comunità, alle scuole», spiega. E a Milano? «Spero di conoscere contadini kenioti, birrai americani e casari francesi». Niente di più semplice, basta guardarsi attorno.