



TERRA MADRE

Zappa e tablet,
i giovani contadini
riuniti a Milano

Stefano Rizzato A PAGINA 11



LE RISORSE E GLI SPRECHI

A Milano con la zappa e il tablet

Contadini del futuro da 120 Paesi riuniti a Terra Madre Giovani di Slow Food
Carlo Petrini: «Siete i difensori della terra, parlatevi e ridate valore al cibo»

STEFANO RIZZATO
MILANO

Sono venuti da ogni angolo del pianeta per scoprire di non essere soli, per sentirlo davvero. Ma forse il loro arrivo serve prima a qualcos'altro: a spazzare via, tutti insieme, gli stereotipi sui contadini del mondo. Il popolo della terra è fatto di agricoltori e agronomi, chef e urban farmer, studenti e attivisti. Con le mani ruvide e il tablet. Con l'orgoglio geloso di tradizioni antiche e la voglia di stare connessi e annullare i confini. Ecco il popolo di Terra Madre Giovani, il megaraduno organizzato a Milano da Slow Food. Iniziato ieri e pronto a culminare con una vera invasione contadina di Expo, martedì prossimo.

«Entrando in questa sala vedo che il nostro futuro e i nostri progetti sono in buone mani», ha detto ieri il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, inaugurando le quattro giornate del meeting globale. Ad accoglierlo c'erano circa 2500 tra agricoltori, pescatori, chef e attivisti. Rappresentanti di 120 Paesi, arrivati con zaini e sorrisi, in molti casi dopo viaggi durati oltre 24 ore. La mobilitazione per ospitarli ha funzionato bene, con 1114 posti letto offerti gratis da famiglie, Comuni lombardi e altre realtà locali. Meno bene è andata la campagna di crowdfunding: la colletta sul web si è fermata a 303 mila euro, lontana dal milione fissato come obiettivo.

2500 303

giovani
Sono i contadini arrivati a Milano per partecipare, fino al 6 ottobre, a Terra Madre. Il palco è quello di Superstudio più di Milano

mila euro
La cifra raccolta dall'iniziativa con il crowdfunding, molto lontana dall'obiettivo del milione di euro



«Quando è nata l'idea di Terra Madre - ha detto Petrini ai giovani delegati - molti di voi erano bambini. Ma la rete è cresciuta di anno in anno. È una rete che crea intelligenza, intelligenza affettiva, che viene dal cuore. Qui ci sono persone di diverso colore della pelle, che hanno religione e idee politiche diverse. Tutte a confrontarsi, chiamate al dialogo dalla voglia di cambiare un sistema che non funziona. Che distrugge l'ambiente, la fertilità dei suoli, la biodiversità».

L'orizzonte del raduno globale non è solo simbolico. Le giornate milanesi di Slow Food sono dedicate allo scambio di idee e pratiche, a seminare proposte e relazioni. Anche con una serie di incontri e dibattiti, su qualunque tema abbia un nesso con la terra: dalla religione all'ambiente, dal land grabbing al libero scambio, dagli insetti commestibili ai semi. Nel menu c'è una serie di ospiti che va dal «guru» della decrescita felice Serge Latouche fi-

no al procuratore di Reggio Calabria Nicola Gratteri.

«Il paradosso - esclama Petrini dal palco - è che mai come ora si è parlato così tanto di cibo. Se accendete la tv, in qualunque dei Paesi da cui venite, trovate qualcuno con le padelle in mano. Eppure mai c'è stata tanta ignoranza e così poca attenzione alla terra, ai contadini, al loro destino. Oggi davanti alla logica del libero mercato tutti siamo in ginocchio, come una religione. E invece no. Noi non vogliamo il libero mercato, ma un mercato libero dai paradossi. Dove il cibo abbia un valore e un prezzo giusto. E prima di tutto vengano le nostre comunità agricole».





Le storie

India

“Progetto ambienti che seguono la Natura”

Gaurav
Gurjar

«L'uomo ha ancora molto da imparare dalla natura. Su questo si basa il mio lavoro di *permaculture designer*: mi occupo di progettare ambienti umani sostenibili e capaci di seguire le leggi della natura e i suoi cicli. L'agricoltura è uno dei tasselli fondamentali».

Kazakistan

“Salviamo i cibi antichi come il kumis”

Aida
Baimakova

«Come costruire un futuro in armonia con la nostra storia: ecco la vera sfida. Dobbiamo migliorare nel proteggere le nostre tradizioni e i cibi tipici. Come il kumis, il nostro latte di giumenta, fermentato con un procedimento antico. Che rischiamo di dimenticare».

Ciad

“Produco formaggi anche dove è difficile”

Djeter
Laotaye

«Sono un produttore di formaggi, e so bene quante difficoltà possa offrire la natura. Il problema nel mio caso sono le materie prime. Perché in Ciad le stagioni sono due: quella secca e quella delle piogge. In una c'è troppo poco latte, nell'altra troppo».

Svizzera

“Dalle ricette dei nonni al compost: è un'idea”

Laura
Wüthrich

«La mia passione per il cibo è nata con la maturità: facendo una tesina sulle ricette dei nostri nonni, ho capito il valore della terra. Oggi studio Scienze gastronomiche a Pollenzo. E vorrei lavorare con il compost. Può suonare strano, ma credo ci si possano fare molte cose interessanti».

Argentina

“Il mio primo volo Sono qui per imparare”

Dante
Pérez

«Sono un indigeno, al cento per cento. E per venire qui ho preso il mio primo volo, credevo di morire. Voglio essere un messaggero: a casa, in un paese remoto chiamato Santa Cristina, insegno la lingua *wichi*. E qui cerco idee per imparare a recuperare i cibi dei nostri antenati».

Myanmar

“Impariamo a fare rete tra piccoli produttori”

Aye Kyawt
Swe

«In Myanmar abbiamo molto da imparare su come fare rete tra piccoli produttori. Sono un'agronoma, ma io stessa coltivo riso e verdure. Sono l'unica delegata del mio Paese, dove a volte è dura convincere i contadini a cambiare. Ma vale la pena provare, e so che qui troverò molti spunti».

Italia

“Pianto fiori contro gli aromi chimici”

Pietro
Guglielmi

«Nel 2004 mi sono messo a coltivare fiori d'arancio a Vallebona, in Liguria. Era la tradizione dei miei nonni, uccisa dagli aromi chimici. Io l'ho ripresa e ho piantato, a 22 anni, alberi che per crescere ne impiegano dieci. Ma ora sono diventati il mio lavoro».

India

“Ho scelto la lentezza dell'albero da frutto”

Gaytri
Bhatia

«Coltivo dieci ettari di piante da frutto, soprattutto mango. Del mio lavoro amo la sintonia con gli elementi naturali. L'aspetto più difficile è quello più affascinante: la lentezza. Seguendo il ciclo della natura, la mia vita è piena di attese. Ma non la cambierei mai».

Stati Uniti

“La mia fattoria? È dentro la città”

Chanowk
Yisrael

«Per me il vero progresso è tornare alla terra. Dal 2008 gestisco una fattoria urbana, a Sacramento, in piena città. Con verdure mediterranee, 40 tipi di frutta, erbe medicinali. Sono pochi ettari, ma per me è meglio averne 10 piuttosto che 100. Piccolo è bello».

Paraguay

“Così ho scoperto il lavoro di mio padre”

Nadia
Mercado

«Sono cresciuta in campagna, a Isla Saca, sognando che un giorno sarei partita. Ma con l'università, da nutrizionista, ho scoperto tutto il valore del lavoro di mio padre. Così sono tornata, e voglio far crescere Slow Food anche in Paraguay, dove siamo ancora in pochi».

Giappone

“Insegno ai giovani come si coltiva il miso”

Koyulu
Saito

«Fare il contadino? Tiene molto impegnati, ma non lo definirei difficile. Io coltivo riso e soia biologici a Sosa, a 100 chilometri da Tokyo. Faccio il miso tradizionale e lo insegno ai ragazzi più giovani, che vengono nella mia fattoria a imparare. Mi piace, credo sia la vita giusta per me».



Ciad

“Le donne salveranno l'ambiente e le risorse”



**Reinta
Natebaye**

«Lavoro come ingegnere ambientale, e credo che qui possiamo davvero capire come migliorare il sistema alimentare e trovare il modo di sfamare il pianeta. Io punto sulle donne: la loro opera sarà decisiva per conservare l'ambiente e le sue risorse».