

VINCENZO MAIDANI*

IL RUOLO DEI CORPI INTERMEDI NELLA VALORIZZAZIONE
DEI TERRITORI E NEL PERCORSO VERSO LA SOSTENIBILITÀ
ECONOMICA, SOCIALE E AMBIENTALE.
IL CASO DI SLOW FOOD



Slow Food

Catria e Nerone

Slow Food è un'associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo¹.

La produzione alimentare, in tempi relativamente recenti, è stata sottoposta alle leggi del mercato globale e dell'industria. Quest'ultima, al fine di rendere profittevole il proprio *business*, tende a privilegiare quantità, produttività, omogeneizzazione e serialità, con tendenza alla concentrazione e centralizzazione dei processi produttivi, a scapito del mantenimento della complessità, dell'indeterminatezza, della diversità e della multifunzionalità², elementi con cui da sempre hanno avuto a che fare, invece, contadini e allevatori.

Il cibo è diventato un bene di consumo *tout court*: non più prodotto per essere mangiato ma per essere venduto.

La principale scriminante per la scelta del cibo risiede oggi nel prezzo³:

* Avvocato del Foro di Urbino; Fiduciario della Condotta Slow Food Catria e Nerone.

¹ <https://www.slowfood.it/chi-siamo/che-cose-slow-food/>

² C. PETRINI, *Terra Madre*, Bra 2009, p. 80.

³ Sebbene, secondo due indagini demoscopiche, il primo criterio per la scelta dei cibi continui ad essere quello del costo, fa ben sperare il fatto che, soprattutto tra i giovani, subito dopo ci siano criteri più "virtuosi" di scelta come la sostenibilità della produzione e la stagionalità dei prodotti. Vd. lo Studio di Demopolis <https://www.demopolis.it/?p=3928> e, in relazione ai giovani compresi tra i 16 e i 35 anni, lo Studio *Giovani, Cibo, Salute e Sostenibilità* svolto dall'Università di Siena http://www.circap.org/uploads/1/8/1/6/18163511/report_cibo_e_giovani_.pdf.

il cibo deve costare il meno possibile, senza che ciò operi in situazioni qualitative omogenee⁴, ma in assoluto.

Concetti da sempre collegati alla cultura del cibo come territorio, relazioni sociali, comunità umane, vengono, invece, posti in secondo piano o cancellati definitivamente dal nuovo modello di produzione, talvolta richiamati solamente dalle grandi industrie alimentari a fini di marketing più che come reale riferimento alla loro effettiva esistenza all'origine di quella determinata produzione⁵.

La «sacralità» del cibo dei nostri padri e delle madri era legata alla necessità, figlia anche di un mondo di privazione, la «sacralità» dei nostri cibi era figlia di un miracolo di cui noi avevamo percezione e consapevolezza nel periodo del boom economico. Lentamente l'invasione dei beni ha fatto perdere memoria della maniera di produrli e di ottenerli, ha generato l'idea che tutto ci è regalato e ci è dovuto, ha separato l'economia dalla fatica, dalla produzione e dall'etica⁶.

In questa situazione, Slow Food svolge la propria attività nella direzione di ridare il giusto valore al cibo come elemento culturale, non già come *commodity*.

⁴ Per spiegare questa affermazione in maniera efficace è sufficiente citare un passaggio dello Studio dell'Università di Siena citato alla nota precedente (p. 6): «[...] Nel corso dell'indagine, sono state sottoposte all'attenzione degli intervistati due immagini di bottiglie di olio ed è stato chiesto loro di indicare quale delle due sarebbero stati più propensi ad acquistare. Metà del campione, selezionata casualmente, ha ricevuto le immagini di due bottiglie di identico formato che si distinguevano soltanto per l'etichetta: la prima etichetta sottolineava la provenienza italiana del prodotto, riportando la dicitura "Olio 100% italiano ottenuto da olive coltivate in Italia a marchio DOP" e l'altra etichetta recava invece la dicitura "Miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea". L'altra metà del campione ha ricevuto, oltre a queste due immagini, una indicazione del prezzo di ciascuna bottiglia, dove quello italiano aveva un costo di € 10, mentre la bottiglia di olio europeo costava € 4. I risultati mostrano efficacemente l'importanza che il prezzo riveste nell'orientare le scelte di consumo alimentare dei giovani italiani (Figura 4). In presenza della sola indicazione geografica, la quasi totalità degli intervistati (99%) ha optato per l'olio di origine italiana rispetto a quello di origine europea. Se però viene introdotta l'informazione sul costo della bottiglia, la percentuale di coloro che scelgono l'olio di origine italiana scende di quasi trenta punti percentuali, al 69%. Il prezzo sembra quindi incidere in maniera significativa sulla scelta degli intervistati».

⁵ Su questo tema vd. C. SCAFFIDI, *Che mondo sarebbe. Pubblicità del cibo e modelli sociali*, Bra 2018, pp. 120-123.

⁶ V. TETI, *Quel che resta. L'Italia dei paesi tra abbandoni e ritorni*, Roma 2017, p. 260. Vd. anche N. REVELLI, *Il mondo dei vinti. Testimonianze di cultura contadina. La pianura. La collina. La montagna. Le Langhe*, Torino 1977.

Se si tratta il cibo dal punto di vista culturale non si può prescindere dal compiere un'indagine sui luoghi in cui la produzione e la trasformazione avvengono, in stretto contatto con le persone che producono⁷.

Il collegamento diretto di Slow Food con le produzioni alimentari locali avviene attraverso unità minime territoriali, i *convivia*, che in Italia prendono il nome di condotte, composte da persone, i soci di Slow Food, che si preoccupano di cosa mangiano e organizzano attività per evidenziare cibi e produttori locali: degustazioni, seminari, visite in fattoria, proiezioni di film, orti scolastici ed educazione alimentare per bambini, pasti della comunità, mercati dei produttori. Scopo è formare dei consumatori consapevoli, detti co-produttori perché, scegliendo in maniera informata, partecipano attivamente alla filiera produttiva.

Slow Food, oltre ad avere radici ben piantate nei territori, è anche una rete che unisce le sue varie aggregazioni locali attraverso le associazioni nazionali che sono coordinate da un organismo internazionale: Slow Food International. Ciò gli consente, da un lato di adottare politiche dal basso sui territori, e dall'altro di essere un interlocutore nei confronti di soggetti che operano a livello mondiale influenzando le politiche del cibo.

Questo respiro globale e questa volontà di incidere sulle politiche mondiali del cibo vengono sicuramente implementati attraverso l'esperienza biennale di Terra Madre – Rete delle Comunità del cibo, un progetto ideato da Slow Food per sostenere i piccoli produttori locali sparsi in tutto il mondo e far comprendere che c'è un'alternativa credibile e sostenibile all'agricoltura industriale, fatta da persone e cibi nient'affatto indifferenti ai luoghi⁸.

I vari livelli aggregativi di Slow Food si ispirano ad una filosofia che si è strutturata nel tempo.

Il 10 dicembre 1989 delegati provenienti da vari paesi del mondo confluivano all'Opera Comique di Parigi per sottoscrivere il Manifesto dal quale nasce il movimento internazionale Slow Food per la tutela e il diritto al piacere⁹. I contenuti erano già stati pubblicati il 3 novembre 1987 nella ri-

⁷ Cfr. M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari 2005, pp. 109-116.

⁸ <https://www.terramadre.info/amministrazione-trasparente/chi-siamo/>

⁹ Dal manifesto Slow Food sottoscritto a Parigi il 10 dicembre 1989: «Questo nostro secolo, nato e cresciuto sotto il segno della civiltà industriale, ha prima inventato la macchina e poi ne ha fatto il proprio modello di vita.

La velocità è diventata la nostra catena, tutti siamo in preda allo stesso virus: la vita veloce, che sconvolge le nostre abitudini, ci assale fin nelle nostre case, ci rinchioda a nutrirci nei fast food.

Ma l'uomo sapiens deve recuperare la sua saggezza e liberarsi dalla velocità che può ridurlo a una specie in via d'estinzione.

vista Gambero Rosso, inserto del quotidiano Il Manifesto (anno II, numero 11)¹⁰.



Perciò, contro la follia universale della “fast life”, bisogna scegliere la difesa del tranquillo piacere materiale.

Contro coloro, e sono i più, che confondono l’efficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di un’adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento.

Iniziamo proprio a tavola con lo Slow Food, contro l’appiattimento del fast food riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali.

Se la fast life, in nome della produttività ha modificato la nostra vita e minaccia l’ambiente e il paesaggio, lo Slow Food è oggi la risposta d’avanguardia.

È qui, nello sviluppo del gusto e non nel suo immiserimento, la vera cultura, di qui può iniziare il progresso, con lo scambio internazionale di storie, conoscenze, progetti. Lo Slow Food assicura un avvenire migliore.

Lo Slow Food è un’idea che ha bisogno di molti sostenitori qualificati, per fare diventare questo moto (lento) un movimento internazionale, di cui la chiocciolina è il simbolo».

¹⁰ Il Manifesto del 1987 fu sottoscritto da Folco Portinari, Carlo Petrini, Stefano Bonilli, Valentino Parlato, Gerardo Chiaromonte, Dario Fo, Francesco Guccini, Gina Lagorio, Enrico Menduni, Antonio Porta, Ermete Realacci, Gianni Sassi e Sergio Staino.

Il piacere a cui tutti abbiamo diritto è quello sobrio che passa attraverso la volontà individuale di conoscere, in maniera più profonda, il cibo nelle sue implicazioni non solo materiali ma anche culturali, sociali e ambientali e la presa di coscienza che scegliere il cibo è un atto politico che ciascuno di noi compie ogni giorno e che ha profonde implicazioni non solo personali ma anche collettive e verso l'ambiente.

Nel novembre 2005 usciva, per i tipi di Einaudi, la prima edizione di *Buono, pulito e giusto – Principi di nuova gastronomia* di Carlo Petrini, un testo fondamentale nella storia del movimento della chiocciola che dà sistematicità e organicità alla filosofia di Slow Food.

Viene qui chiarito come la scelta del cibo deve essere operata sulla base di tre condizioni essenziali che definiscono un prodotto come di qualità¹¹: in primo luogo un cibo deve essere buono ovvero organoletticamente piacevole.

Nel definire il buono sono determinanti due fattori soggettivi: il sapore – fattore personale, legato alla sfera sensoriale di ciascuno di noi – e il sapere – fattore culturale, legato all'ambiente, alla storia delle comunità, del *savoir faire* e dei luoghi¹².

Oggi risulta fondamentale recuperare e poi allenare la sensorialità per non perdere la capacità di discernere e apprezzare un cibo con tutti i sensi a nostra disposizione. Questi, infatti, ci restituiscono un dato obiettivo cui affidarci per stabilire autonomamente la qualità del prodotto¹³.

Un cibo per essere di qualità deve essere pulito, cioè prodotto in maniera sostenibile. La sostenibilità va intesa nell'accezione ampia di sostenibilità ambientale, economica e socio-culturale. Inoltre, la sostenibilità deve riguardare tutte le fasi della filiera produttiva che vanno dal campo al consumatore incluso, comprendendo tutti i passaggi intermedi del trasporto e della commercializzazione.

Un cibo per essere di qualità deve essere giusto. Non possiamo non considerare una componente etica nel valutare il cibo che vorremmo mettere nel piatto. Quindi il cibo dovrà essere prodotto garantendo la dignità

¹¹ C. PETRINI, *Buono, Pulito e Giusto*, Bra 2016, pp. 115-189.

¹² *Ivi*, p. 122.

¹³ Riguardo all'aspetto del buono, interessante anche il brano tratto dal libro di C. SCAFFIDI, *Mangia come parli. Come è cambiato il vocabolario del cibo*, Bra 2014, riportato in un articolo reperibile al link: <https://www.slowfood.it/piacere/>

di coloro che lo producono sia riguardo alle condizioni lavorative che alla remunerazione corrisposta¹⁴.

In questo contesto, Slow Food promuove un'alternativa all'agroindustria che nasce dal basso, dalle comunità del cibo protagoniste di un nuovo Umanesimo che, come ha avuto modo di dire Carlo Petrini in una recente intervista, nasce dalla saggezza contadina¹⁵, di un modello produttivo alimentare attento alle persone e ai luoghi che ancora oggi esiste e si rappresenta e dichiara la sua esistenza nella rete di Terra Madre.

In tutto ciò, lo sviluppo dell'economia locale legata ai cereali ha un ruolo fondamentale perché reca con sé dei vantaggi che possono portare benefici all'uomo e alla casa comune: la Terra.

In particolare, l'economia svolta su base locale consente ed anzi rende quasi necessitato l'utilizzo di varietà localmente adatte di cereali la cui scelta è frutto della millenaria esperienza degli uomini che hanno abitato quei luoghi. Ciò ha anche una ricaduta sulla possibilità per le generazioni di rimanere legate da una tradizione agricola che ha a che fare coi luoghi e con gli abitanti. Consente, inoltre, ai produttori di piccola e media scala di ottenere una remunerazione che tenga effettivamente conto dei costi di produzione. Se ciò viene abbinato ad una filiera che comprende cereali locali e trasformazioni tradizionali, si entra in un circuito virtuoso in cui la remuneratività dei singoli passaggi produttivi può essere concordata localmente e redistribuita in maniera più equa tra soggetti che non condividono solamente l'atto produttivo ma anche tradizione, paesaggio, comunità, come poi vedremo sta cominciando ad avvenire con la filiera corta del pane di Chiaserna.

La prossimità tra produttori e acquirenti consente di mangiare sempre prodotti freschi, fa diminuire la necessità di consumo di carburante per il trasporto, di impacchettamento per la conservazione dei cibi, consente di saltare le intermediazioni distributive, di creare un rapporto diretto tra coltivatore, trasformatore e consumatore. L'acquisto diretto, inoltre, rende

¹⁴ Nella vasta letteratura che tratta dell'argomento, un libro particolarmente interessante, per la prospettiva da cui indaga sul fenomeno, è S. PRANDI, *Oro rosso. Fragole, pomodori, molestie e sfruttamento nel Mediterraneo*, Cagli 2018, edito dalla casa editrice Settenove. È una indagine basata sulle interviste rilasciate dalle donne che lavorano nei campi e che subiscono il c.d. fenomeno del caporalato, in maniera ancora più raccapricciante rispetto ai loro colleghi maschi: paghe ancora più basse, violenze di ogni genere, discredito sociale nei luoghi di provenienza.

¹⁵ [https://www.avvenire.it/chiesa/pagine/il-nuovo-umanesimo-nasce-dalla-saggezza-contadina-](https://www.avvenire.it/chiesa/pagine/il-nuovo-umanesimo-nasce-dalla-saggezza-contadina)

immediatamente percepibili da un lato l'esistenza di una stagionalità delle materie prime e dall'altro l'incidenza della produzione rispetto al territorio in cui questa avviene. Infatti, lo stesso territorio è abitato da chi produce e da chi acquista ed entrambi hanno interesse a che quel territorio rimanga potenzialmente produttivo e salubre non solo nel breve periodo ma tendenzialmente in maniera perpetua.

In questo modo il consumo diventa una scelta attiva e il consumatore si trasforma in co-produttore attento alla qualità di ciò che acquista e al mantenimento in buono stato dei luoghi che egli stesso abita, creando un rapporto fiduciario virtuoso tra i vari attori della filiera locale.

Inoltre, l'economia locale fatta di produttori di piccola e media scala garantisce maggiore sostenibilità ambientale: oltre a ridurre le distanze percorse dai cibi, con conseguente diminuzione dell'utilizzo dei carburanti, diminuisce anche la necessità di prodotti chimici e si mantiene la biodiversità locale, vera ricchezza e garanzia di salubrità e possibilità di continuare a produrre in quel territorio. Infine, tale tipo di economia, contribuisce in maniera determinante a garantire la sicurezza alimentare nelle zone più esposte al problema della fame nel mondo.

Ormai da qualche anno, vari organismi internazionali hanno decisamente rivalutato il ruolo dei produttori di piccola scala nel consentire uno sviluppo sostenibile e nel far fronte non solo al problema della fame nel mondo ma anche all'obesità. Il 29 maggio 2019 la FAO, insieme all'IFAD, proseguendo un cammino di studi sul positivo impatto dell'agroecologia¹⁶ al fine di garantire il diritto al cibo¹⁷, ha inaugurato a Roma la Decade ONU dell'agricoltura familiare¹⁸. In tale occasione, Gilbert F. Hounbo, Presidente di IFAD, ha affermato:

«Per realizzare gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile di Fame Zero e cancellazione della povertà, dobbiamo investire nei piccoli agricoltori a livello familiare e aiutarli a sfruttare appieno i loro asset, le loro conoscenze ed energie, e dare loro la forza di trasformare le loro vite e le loro

¹⁶ Per una definizione di agroecologia <https://ec.europa.eu/jrc/en/publication/agroecologia-l-agricoltura-possibile-un-pianeta-sostenibile>

¹⁷ Sul rapporto tra agroecologia e diritto al cibo vd. http://www.srfood.org/images/stories/pdf/officialreports/20110308_a-hrc-16-49_agroecology_en.pdf

¹⁸ Vd. il comunicato stampa relativo alla decade ONU dell'agricoltura familiare <http://www.fao.org/news/story/it/item/1195931/icode/> e il piano d'azione globale <http://www.fao.org/3/ca4672en/ca4672en.pdf>

comunità. Le scelte che facciamo ora determineranno se i nostri sistemi alimentari futuri saranno sani, nutrienti, inclusivi, resilienti, sostenibili o meno».

Già nel 2013 Slow Food International e FAO hanno sottoscritto un protocollo d'intesa¹⁹ per «sviluppare una serie di azioni congiunte per migliorare i mezzi di sussistenza dei piccoli agricoltori e degli altri lavoratori nelle zone rurali». L'accordo prevede anche attività volte alla valorizzazione del cibo locale con un forte impegno per i cereali di varietà sottoutilizzate che consente di mantenere la biodiversità.

Anche nella nostra Condotta Slow Food Catria e Nerone sono in corso virtuose esperienze che riguardano produzioni di piccola scala a forte connotazione territoriale, che mirano a mettere insieme una filiera produttiva totalmente ricompresa in un determinato contesto locale.

Un esempio è la filiera corta del pane di Chiaserna²⁰, la più grande frazione del Comune di Cantiano, in provincia di Pesaro e Urbino, prodotto con «grano tenero a lievitazione acida - forma classica a filone - alveolatura regolare, spugnosa, di colore bianco tendente al grigio - sapore leggermente acidulo»²¹. Il pane di Chiaserna è un prodotto inserito nell'elenco nazionale degli alimenti tipici e tradizionali (D.lgs. 173/98)²², attualmente distribuito nelle Marche, in Umbria e nell'Emilia-Romagna. Nel 2013 si è costituita l'Associazione Produttori filiera del pane di Chiaserna, senza scopo di lucro, composta da produttori cerealicoli con azienda nel Comune di Cantiano e dai tre forni del paese coordinati dall'Amministrazione Comunale, la quale funge da organismo di controllo della conformità del prodotto al disciplinare ed è proprietaria del marchio collettivo "Pane di Chiaserna" utilizzabile solamente dai soggetti iscritti in apposito elenco. Lo scopo dell'Associazione è quello di valorizzare il prodotto migliorandone e codificandone le qualità e i contenuti, con lo scopo anche di esaurire l'intera filiera, dalla produzione delle materie prime alla vendita o distribuzione, all'interno del territorio cantianese. Attualmente il fabbisogno complessivo dei tre forni cantianesi è pari a 15.000 quintali all'anno, di molto superiore alle capacità produttive degli agricoltori che coltivano, nel Comune di

¹⁹ <http://www.fao.org/news/story/it/item/176147/icode/>

²⁰ <http://www.comunecantiano.eu/Panedichiaserna/index.html>

²¹ <http://www.comunecantiano.eu/Panedichiaserna/scheda.html>

²² <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13762>

Cantiano, un prodotto idoneo ad essere utilizzato per confezionare questo pane. Ciò fa ipotizzare notevoli possibilità di sviluppo nel locale settore della produzione dei cereali. L'accordo di filiera prevede che un molitore, attualmente non locale, si impegni a ritirare almeno 1.000 quintali all'anno di grano coltivato a Cantiano garantendo agli agricoltori un prezzo concordato maggiorato rispetto al prezzo di mercato. I tre forni coinvolti garantiscono il ritiro, in quota parte, della derivante quantità di farina al fine di chiudere la filiera, evitando così le intermediazioni della grande distribuzione. In questo modo, tra l'altro, si garantisce una maggiore remuneratività in favore dei produttori cerealicoli locali, oltre a valorizzare maggiormente un prodotto fortemente identitario e identificativo del territorio. Secondo i dati forniti dall'Amministrazione comunale, nel 2017 la quantità di grano ritirato dall'azienda molitoria è salita a circa 3.000 quintali.

Nel 2019 il Comune di Cantiano, quale altro tassello di questo mosaico comunitario, ha inaugurato uno spazio museale dedicato al mulino a pietra per la molitura del grano costituito da pezzi provenienti dalla storica azienda cantianese "Baldeschi e Sandreani", produttrice di macine in pietra per granaglie. All'interno del museo sono ospitati anche i prodotti tipici locali come il grano della filiera del pane di Chiaserna e le amarene di Cantiano.

I prossimi passi del progetto sono legati all'apertura di un molino che consenta di svolgere, almeno in parte, la molitura del grano all'interno del Comune di Cantiano, e all'allargamento della filiera cerealicola a tutto il contesto territoriale racchiuso tra i monti Catria e Nerone, che consentirebbe di replicare il modello virtuoso cantianese anche per altri prodotti che utilizzano farine da cereali dei Comuni che insistono su questa parte dell'Appennino centrale.