

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BERGAMO

Scuola di dottorato in Antropologia ed Epistemologia della Complessità

Dottorato di ricerca in

ANTROPOLOGIA ED EPISTEMOLOGIA DELLA COMPLESSITÀ

Ciclo XXVII

Il suolo. Tra resilienza agroambientale e sociale

Relatrice: Ch.ma Prof.ssa Cristina Grasseni

Tesi di: Silvia Contessi

Anno Accademico 2013/2014

INDICE

Sommario	1
Introduzione	5

Parte I

Resilienza e complessità del suolo

Introduzione	27
Capitolo 1 - Il concetto di resilienza	30
1.1 - Una definizione di resilienza.....	30
1.2 - La resilienza socio-ambientale	32
1.3 - E' possibile una resilienza <i>di comunità</i> ?	36
Capitolo 2 - Le reti alimentari alternative. Tra pratiche agricole e percezioni sul cibo	42
2.1 - Le reti alimentari alternative e le relazioni fiduciarie	44
2.2 - Le reti alimentari alternative e la sovranità alimentare	48
2.3 - I nuovi significati del cibo nelle reti alimentari alternative.....	54
2.4 - Ambiente e percezioni del cibo nelle reti alimentari alternative.....	60
Capitolo 3 - Il suolo come sistema complesso	64
3.1 - Il suolo e le sue caratteristiche macroscopiche e microscopiche	65
3.2 - Quali attenzioni sono rivolte al suolo?	68
3.3 - La costruzione del concetto di qualità del suolo	72
3.4 - Perché <i>il suolo</i> è importante per l'antropologia culturale?	77
3.5 - Il suolo minacciato	80
3.6 - Il suolo e la normativa	86
Conclusioni della Parte I	94

Parte II

Metodologia della ricerca

Introduzione	96
Capitolo 4 - La struttura e gli obiettivi della ricerca	96
Capitolo 5 - Il mio posizionamento rispetto al campo	99
Capitolo 6 - Gli strumenti e la metodologia	117

Capitolo 7 - L'accesso al campo e i testimoni	118
7.1 - Il Sistema di Garanzia Partecipata “Per una pedagogia della terra”	119
7.2 - Le Denominazioni Comunali (De.Co).....	121

Capitolo 8 - La ricerca etnografica nel contesto lombardo	124
8.1 - Il contesto lombardo dal punto di vista agricolo	125
8.2 - Il contesto lombardo dal punto di vista ambientale	128
8.3 - Il contesto lombardo dal punto di vista dei servizi e delle produzioni agroalimentari	133

Parte III

I Sistemi di Garanzia Partecipata

Introduzione	138
---------------------------	-----

Capitolo 9 - L'agricoltura biologica e i Sistemi di Garanzia Partecipata	138
9.1 - L'agricoltura biologica. Un metodo di produzione, un settore produttivo oppure un movimento sociale, culturale e politico?	138
9.2 - Il sistema delle certificazioni biologiche. Luci e ombre.	144
9.3 - La fase del <i>post</i> -biologico. E' necessaria una nuova sintesi?	150

Capitolo 10 - Cos'è un Sistema di Garanzia Partecipata?	156
10.1 - I principi di base del Sistema	156
10.2 - Le esperienze nel contesto internazionale	158
10.3 - Le esperienze nel contesto italiano	161

Capitolo 11 - Il Progetto “per una pedagogia della terra”. Analisi della resilienza del sistema	167
11.1 - Lo sviluppo economico	170
11.2 - Il capitale sociale	176
11.3 - L'Informazione e la comunicazione	185
11.4 - Le competenze di comunità	197

Conclusioni della Parte III	202
--	-----

Parte IV

Le denominazioni Comunali (De.Co.)

Introduzione	207
---------------------------	-----

Capitolo 12 - Le denominazioni di origine e le Denominazioni Comunali (De.Co.)	207
12.1 - Le denominazioni di origine, le politiche e il mercato	209

12.2 - Le denominazioni di origine, e il legame con il territorio	215
12.3 - Le denominazioni di origine e le contaminazioni ambientali	218
Capitolo 13 - Le Denominazioni Comunali (De.Co.)	224
13.1 - Le Denominazioni Comunali (De.Co.) nel pensiero di Luigi Veronelli	224
13.2 - L'organizzazione e gli strumenti delle Denominazioni Comunali (De.Co.)	227
13.3 - Le Denominazioni Comunali (De.Co.): le esperienze	232
Capitolo 14 - Le De.Co. mais spinato di Gandino e asparago rosa di Mezzago. Analisi della resilienza del sistema	236
14.1 - Lo sviluppo economico	239
14.2 - Il capitale sociale	244
14.3 - L'Informazione e la comunicazione	250
14.4 - Le competenze di comunità.....	252
Conclusioni della Parte IV.....	255
15 - Considerazioni conclusive: il suolo tra resilienza agroambientale e sovranità alimentare.....	259
15.1 - Quale sovranità alimentare si realizza all'interno dei casi di studio?	260
15.2 - Che ruolo ha il suolo nei sistemi di certificazione analizzati?	267
15.3 - I risultati della comparazione	276
Riflessioni conclusive	279
Ringraziamenti	280
Bibliografia.....	281
Documenti normativi	303
Filmografia.....	304
Sitografia principale.....	304
Appendici	
1 - Interrogazione alla Camera dei Deputati del 13.11.2013 sulle Denominazioni Comunali (De.Co)	305

Sommario

“*Il suolo. Tra resilienza agroambientale e sociale*” presenta gli esiti di una ricerca etnografica che mi ha impegnata negli ultimi tre anni. Al centro delle mie riflessioni vi è il **sistema agricolo**.

L’agricoltura, al pari dell’industrializzazione e della non corretta gestione dei rifiuti, influisce sugli ecosistemi ambientali modificandoli spesso irreversibilmente. Il suolo, oggetto dell’agricoltura dominante (*moderna, high-input, convenzionale*) restituisce le tracce di routine tecnico-sociali che lo minacciano. Le pratiche agricole aggressive, un sistema irrazionale di irrigazione e di fertilizzazione, provocano forti ripercussioni sul suolo, sulle acque sotterranee, e sulla salute degli agricoltori. Alle pressioni derivanti dalla pratica agricola *convenzionale* si aggiungono quelle derivanti dai **complessi contaminanti ambientali** che compromettono il suolo nelle sue funzioni con conseguenze sulla catena alimentare, sulla salute umana, e sugli ecosistemi.

Dal punto di vista politico e programmatico diverse azioni a livello internazionale esaminano le criticità del sistema agroecologico e le relative ripercussioni su ambiente, sicurezza alimentare e salute. Attraverso sistemi di produzione *sostenibili* (che producono cibo, merci e servizi sufficienti per tutti, in modo efficiente, remunerativo, socialmente responsabile e rispettoso dell’ambiente) ed *eco-compatibili* (poco inquinanti) si cercano nuovi modelli di agricoltura capaci di tenere unite le dimensioni sociale, ambientale, economica alla ricerca e allo sviluppo. Nell’opinione pubblica si fanno strada anche fenomeni sociali che testimoniano un’accresciuta sensibilità rispetto alle criticità ambientali, alla pratica agricola e al cibo.

In questa tesi parto dall’assunto che nella pratica agricola convergono **scienze naturali, scienze del suolo in particolare, e scienze sociali**. Quindi studiare ed approfondire il sistema agroambientale dal punto di vista del suolo come sistema complesso può fornire spazi di riflessione sul fronte della tecnica, della scienza, della politica, dell’etica, dell’economia e della società.

È proprio con l’ambizione di far dialogare con l’antropologia culturale la mia conoscenza specialistica sui temi ambientali e, in particolare sul suolo sia da un punto di vista tecnico che giuridico, che mi sono approcciata a questa ricerca. Mi hanno motivata alcune esperienze lavorative grazie a cui ho affrontato problematiche in cui il sistema ambientale ed il sistema agricolo sono strettamente correlati. Il mio sguardo, piuttosto disincantato riguardo alla qualità dell’ambiente, si è costruito attraverso l’esperienza da un

lato delle pratiche di laboratorio d'analisi chimiche e microbiologiche e dall'altro della gestione tecnica ed amministrativa di problematiche di contaminazione di suolo ed acque sotterranee.

Nella prima parte della tesi muovo quindi da una serie di acquisizioni che mi derivano dalla mia competenza professionale. Innanzitutto rilevo le carenze e le contraddizioni del sistema normativo italiano riguardo alla qualità del suolo che, già alla base, e indipendentemente dal sistema di produzione utilizzato, possono minare l'effettiva realizzazione di un'agricoltura che produca cibo igienicamente sano. Procedo a dimostrare come l'agricoltura risenta inevitabilmente degli impatti derivanti dai complessi contaminanti chimici che per le loro caratteristiche di mobilità, persistenza, e bioaccumulabilità migrano nell'ambiente depositandosi, ricombinandosi, modificandosi in base a variabili legate alle condizioni climatiche. Peraltro la scienza si deve ancora esprimere su molti aspetti che riguardano i complessi contaminanti ambientali, sia in relazione all'effettivo comportamento chimico nelle matrici ambientali che in relazione alla salute dell'uomo. Infine, sulla base di una prolungata osservazione partecipante di due casi di studio riguardanti sistemi alternativi di certificazione di qualità, motivo le mie perplessità riguardo alla validità dei sistemi di certificazione come strumento per attestare la qualità ambientale e del cibo.

Per il lavoro sul campo, ho focalizzato l'attenzione sulle **alternative food networks** o **reti alimentari alternative** - una varietà di circuiti economici, sociali, relazionali che presentano elementi di novità rispetto al sistema agricolo *convenzionale*. Queste reti rappresentano pratiche sociali innovative e sono oggetto di molteplici attenzioni dal punto di vista sociologico, antropologico culturale ed economico. Ritengo tuttavia importante realizzare analizzarle anche attraverso uno sguardo di tipo tecnico e professionale, vista l'assenza di questo punto di vista nel dibattito critico creatosi all'interno del movimento biologico e delle *alternative food networks* più in generale.

Ho individuato quindi quali casi etnografici **un Sistema di Garanzia Partecipata** realizzato all'interno del contesto dell'Economia Solidale e due realtà che utilizzano lo strumento delle **Denominazioni Comunali (De.Co.)** per la valorizzazione di prodotti del territorio. Il contesto agroambientale di riferimento per entrambe le esperienze è quello lombardo, caratterizzato da una pratica agricola di tipo convenzionale e da molteplici pressioni ambientali. Nel corso della ricerca, tenendo conto dei metodi di coltivazione utilizzati nei due contesti, ho problematizzato gli strumenti di certificazione utilizzati

indagando le modalità con cui le reti, e i relativi attori, si relazionano con l'ambiente e, con il suolo, rispetto alla questione delle contaminazioni ambientali.

Concludo argomentando come dal mio punto di vista **il suolo sia un sistema complesso**. Il suolo racconta la storia e la memoria di pratiche riconnettendole all'attualità. Esso sta alla base delle azioni delle nuove reti sociali che mirano a concretizzare la *sovranità alimentare*. Tuttavia il suolo è anche recettore di contaminanti che derivano dalla pratica agricola convenzionale e, in generale, da fonti ambientali diffuse – rendendo problematico il concetto di *qualità del cibo*.

La mia tesi è che le criticità poco sopra evidenziate costituiscono un effettivo limite per la concreta possibilità di produrre cibo di qualità, indipendentemente dalla tipologia di pratica agricola utilizzata. Tuttavia, sia il *Sistema di Garanzia Partecipata* che il sistema delle *Denominazioni Comunalì (De.Co.)*, avvicinando tutti gli attori delle reti al suolo come sistema complesso, possono costituire un'opportunità per costruire nuovi sguardi, anche in relazione alle problematiche di contaminazione ambientale.

Nel dettaglio, partendo dall'assunzione che *sistemi sociali* e *sistemi ambientali* sono tra loro strettamente connessi ho analizzato le due esperienze di certificazione attraverso **il modello di resilienza** socio-ambientale proposto da Norris et al (2008). Nell'ambito delle produzioni agroalimentari, la *certificazione biologica*, il *Sistema di Garanzia Partecipata* e il sistema delle *Denominazioni Comunalì (De.Co.)*, indagati anche attraverso un approccio etnografico, si qualificano come strategie in vario modo *resilienti* sia dal punto di vista sociale che ambientale. Infatti le certificazioni, attraverso i *Disciplinari di produzione* agricola, si propongono come strumenti di (ri)connessione del sistema agricoltura-ambiente-cibo-società. Tuttavia, un approccio etnografico ai sistemi della certificazione congiunto a uno sguardo professionale di tipo tecnico permette di mettere in luce che, all'interno di questa varietà di percorsi sulla produzione di cibo, **il suolo come sistema complesso - seppur centrale nella produzione agricola - di fatto è oggetto di attenzioni marginali**.

Infatti, nel sistema di produzione e di *certificazione di tipo biologico* il prodotto agricolo, nell'articolato percorso dal campo alla tavola, diviene oggetto di attenzione dal punto di vista solo chimico e organolettico. Viceversa, il *Sistema di Garanzia Partecipata* pone maggiore attenzione alla costruzione della relazione diretta e fiduciaria tra il produttore e i diversi attori del territorio locale interessati alla produzione ed al consumo del cibo, chiamandoli ad aderire ad un percorso di condivisione di esperienze, pratiche e saperi. Ma condivide con il sistema di certificazione biologica una carente attenzione e

disponibilità di competenze sulle problematiche specifiche della contaminazione ambientale. Il sistema delle *Denominazioni Comunali*, originariamente nato con l'obiettivo di creare una connessione diretta tra un prodotto (o un sapere) al territorio di produzione, considera il cibo come strumento-guida per realizzare attività sociali e come fulcro per strategie di marketing territoriale, ma non riporta l'attenzione alla realtà del suolo.

Un'osservazione etnografica focalizzata sulla centralità del suolo dimostra quindi che sia il sistema di certificazione come quello di tipo *biologico* che quelli *alternativi* quali le *Sistemi di Garanzia Partecipata* e le *Denominazioni Comunali* sono carenti dal punto di vista della conoscenza e intervento rispetto alla realtà dell'inquinamento del suolo. Nel sistema di *certificazione di tipo biologico* l'attenzione è focalizzata sulle pratiche di mantenimento della fertilità e sulla riduzione dell'apporto di sostanze di natura chimica (fertilizzanti di sintesi, diserbanti, prodotti fitosanitari, biocidi) mentre la valutazione della qualità chimica del suolo coltivato viene effettuata, in regime di autocontrollo, sulla base della sensibilità di ogni produttore. Il *Sistema di Garanzia Partecipata* mutua il disciplinare di produzione di tipo biologico previsto dalla normativa, mentre nelle *Denominazioni Comunali De.Co.* il suolo è funzionale alla produzione di tipo convenzionale o a lotta integrata.

In conclusione, un approccio etnografico alla pratica agricola - sempre più formalizzata, parcellizzata, rappresentata e controllata attraverso protocolli prevalentemente *visivi* - evidenzia che **le contaminazioni del suolo, suo elemento cardine, non sono considerate le priorità a cui volgere lo sguardo**. La mia ricerca etnografia ha mostrato come da un punto di vista culturale si profila la necessità di coniugare la ricerca di sapere scientifico con la riflessione critica per cambiare il modo di conoscere il mondo, riconcettualizzando il rapporto tra soggetto ed oggetto ed elaborando *nuovi orizzonti di senso*. La capacità di costruire nuove *visioni del mondo*, fatte di interventi critici, consapevoli e riflessivi, richiede *conoscenza* (l'*educare al conoscere* insieme all'*educare al pensare*). **Problematizzare l'intero processo conoscitivo** del sistema suolo è quindi il punto di partenza per aprire *nuovi sguardi* anche verso nuove forme di razionalità e di intervento, verso la maturazione di un senso di appartenenza alla realtà ambientale che prenda seriamente in considerazione l'essere-nel-mondo del genere umano.

Introduzione

Il mio lavoro di ricerca prende le mosse dalla constatazione di come l'agricoltura, un tempo considerata come un'attività rispettosa dell'ambiente, oggi influisca pesantemente sugli ecosistemi modificandoli e talvolta mutandoli radicalmente. Ritengo dunque che sia importante tracciare il quadro del sistema agricoltura-ambiente-società mettendo in evidenza i paradigmi che sollevano criticità, e le molteplici risposte messe in atto da un punto di vista politico, sociale e culturale.

In questo capitolo argomento gli elementi che caratterizzano l'agricoltura convenzionale e gli impatti di questa pratica agricola sulla qualità dell'ambiente e sul suolo, e mostro come la *Rivoluzione Verde* sia un fenomeno ancora attuale. Successivamente delinea il quadro delle risposte politico-sociali in risposta alle evidenze critiche sollevate da questo modello di produzione.

Queste evidenze sono funzionali a introdurre l'ambito della mia ricerca ovvero quello delle reti alimentari alternative e, nello specifico, di due esperienze del territorio lombardo che hanno come oggetto la pratica agricola e che utilizzano sistemi di certificazione alternativi a quelli tradizionali.

La cosiddetta “modernizzazione” dell'agricoltura è avvenuta in più fasi (Perez-Vitoria 2011). L'avvento della chimica e dell'industria in ambito agricolo e i cambiamenti economici mondiali hanno portato alla diffusione di un modello che ha determinato una sostanziale dipendenza del settore agricolo da fattori esterni, che ha portato alla radicalizzazione del paradigma della modernizzazione agricola ed ha sganciato l'azienda agricola dal suo ecosistema e dal suo contesto sociale e locale (Bourguignon 2002, Howard 2005). Il sistema agricolo oggi dominante, definito come *moderno, high-input, agricoltura convenzionale*, è quello di tipo industrializzato. Questo sistema è caratterizzato da una serie di elementi distintivi: è orientato al mercato, le aziende agricole e zootecniche sono specializzate, le attività sono oggetto di forti investimenti di capitale economico, vi è un basso impiego di manodopera in tutte le fasi e vi è un consistente ricorso a sostanze chimiche quali pesticidi, erbicidi, fungicidi, fertilizzanti, e ammendanti per sostenere il sistema di produzione.

Dopo una rapida evoluzione l'agricoltura è infatti rimasta intrappolata nelle sue stesse maglie. Nel quadro dell'agricoltura *convenzionale* sono svariati i paradigmi che sollevano criticità dal punto di vista scientifico, ambientale, culturale ed economico.

L'agricoltura è divenuta funzionale a sostenere le politiche di mercato (Sivini 2008). Molte pratiche, calate dall'alto, si sono concentrate e specializzate sulla produzione intensiva soprattutto di cereali (mais, riso, frumento), l'azienda agricola ha perso quindi le caratteristiche ne permettevano l'autosostenibilità attraverso la circolarità dei processi e il modello di produzione è divenuto lineare al pari di un'azienda produttiva qualsiasi (Gimenez, Patel 2009). Sono stati realizzati molti interventi di miglioramento sulle colture considerate strategiche per l'economia di mercato abbandonando, gradualmente, l'attenzione verso le colture minori (ad esempio segale, orzo ecc) e introducendo gradualmente il concetto di *terre marginali* dell'agricoltura per identificare tutte le realtà che si discostano dal modello produttivo intensivo (Briamone, Pergamo 2009).

Con l'avvento dell'industrializzazione in agricoltura anche la trasformazione e la distribuzione degli alimenti sono andate industrializzandosi concentrando nelle mani di poche multinazionali il mercato mondiale¹ (Van der Ploeg 2008). Queste pratiche si sono accompagnate ed hanno creato al Sud come al Nord del mondo una forte dipendenza dai mercati internazionali e su questa linea si è innestato il complesso fenomeno del *land grabbing* che vede coinvolti molti paesi in un articolato fenomeno di sottrazione di suolo per scopi prevalentemente di tipo economico e politico,² spesso mascherati sotto *etichette verdi* o *sostenibili* (come la produzione di *biocarburanti*).

A questi si aggiungono le multinazionali dell'energia che puntano ai carburanti di origine agricola che testimonia, di fatto, la volontà dei poteri forti di sottrarre suolo per scopi economici e politici³ mascherata sotto etichette verdi o sostenibili. Un'altra categoria che caratterizza questa corsa alla conquista di suolo sono le quote di emissione dei gas climalteranti definite come "*certificati CO₂*" o "*certificati verdi*" che, in linea teorica, dovrebbero compensare le emissioni di gas serra con attività agroforestali ma che in realtà

¹ Un centinaio di aziende controllano il 74% delle vendite di alimenti nel mondo. Il 35% è gestito da dieci multinazionali: Nestlè (Svizzera), Kraft Foods (USA), The Coca Cola company (USA), PepsiCo (USA), Unilever (Paesi Bassi), Tyson Foods (USA), Cargill (USA), Mars (Francia), Archer Daniels Midland Company (USA), Danone (Francia). Informazioni tratte dal saggio di Eric Holt-Gimenez e Raj Patel con Annie Shattuck, *Food rebellions! La crisi e la fame di giustizia*, Slow Food Editore 2009.

² Secondo le stime elaborate da OXFAM nel 2012 più di 200.000.000 di ettari (pari alla superficie dell'Europa occidentale e ad un quarto delle terre fertili del mondo) sono già stati sottratti ai contadini che la coltivano per essere acquistate o prese in gestione da grandi gruppi di investimento. I paesi più coinvolti sono l'Asia sud-orientale, l'Africa sub-sahariana e l'America del sud.

³ Secondo le stime elaborate da OXFAM nel 2012 più di 200.000.000 di ettari (pari alla superficie dell'Europa occidentale e ad un quarto delle terre fertili del mondo) sono già stati sottratti ai contadini che la coltivano per essere acquistate o prese in gestione da grandi gruppi di investimento. I paesi più coinvolti sono l'Asia sud-orientale, l'Africa sub-sahariana e l'America del sud.

spingono all'accaparramento di suolo perché si possono vendere con elevati profitti nelle borse del clima⁴.

Strettamente correlati all'industrializzazione, alle regole e alle politiche del mercato, vi sono le politiche energetiche legate alla pratica agricola che si traducono nella produzione di cibo destinato all'*agrobusiness* ovvero a diventare un biocarburante o biomassa per scopi energetici. La fede nei confronti degli agrocarburi, considerati utili per incrementare un'economia energetica rinnovabile, ha alimentato notevoli gli investimenti in ricerca, impianti e coltivazioni di canna da zucchero, soia, olio di palma, e granoturco soprattutto nel sud del mondo (Gimenez, Patel, Shattuck 2009). Tuttavia la confusione tra i termini *energia rinnovabile* e la nozione di *sostenibilità* maschera una verità scomoda: il cibo è trasformato in carburante aprendo spazi di mercato a favore di multinazionali e grossi investitori⁵ e sottraendo il suolo alla produzione di cibo e sottraendo lavoro ai piccoli produttori.

L'organizzazione del settore agroalimentare secondo il modello industriale e finalizzata alle politiche di mercato ha condotto nella direzione dello spreco di cibo. E' sufficiente dire che il cibo, in quanto merce, se non è conforme a precisi standard non può entrare nei circuiti di mercato. Sono inoltre considerevoli i volumi di cibo che, a causa della raccolta meccanizzata dei prodotti, restano non raccolti in campo andando perduti.⁶

⁴ La questione dei "certificati verdi" o "certificati CO2" si colloca all'interno dell'ampio quadro della produzione di "energia da fonti rinnovabili non fossili" (vale a dire energia eolica, solare, aerotermica, geotermica, idrotermica e oceanica, idraulica, biomassa, gas di discarica, biogas) oggetto di una disciplina europea discendente, a sua volta, dal Protocollo di Kyoto del 1997. Obiettivo della politica è quello di incrementare il consumo finale di fonti energetiche per ridurre le emissioni nocive e il "certificato verde" è uno strumento di attestazione convenzionale della produzione di energia che compensa le emissioni nocive. Il soggetto produttore di energia ottiene dei "certificati verdi" che può rivendere (a prezzi di mercato) a soggetti che sono obbligati a produrre una quota di energia mediante fonti rinnovabili. Il risultato è la creazione del mercato delle emissioni-*Emissions Trading* all'interno del quale alcuni soggetti vendono energia con maggiori margini di profitto rispetto ad altri. L'*Emissions Trading* è quindi lo strumento internazionale per controllare le emissioni di gas-serra e inquinanti attraverso la quotazione monetaria delle emissioni ed il commercio dei "certificati verdi" tra i diversi Stati. Per un approfondimento rimando al saggio di Cocconi Monica, *Poteri pubblici e mercato dell'energia. Fonti rinnovabili e sostenibilità ambientale*, Franco Angeli, 2014.

⁵ In questo nuovo mercato si creano alleanze strategiche tra società di biotecnologie, le società petrolifere e quelle automobilistiche, come ad esempio: Shell con Syngenta e Goldman Sachs oppure Bp con DuPont e Toyota.

⁶ Coldiretti stima che 1/3 della produzione agricola mondiale, pari a 1 miliardo e 600 milioni di tonnellate di alimenti, non vengono consumati; lo spreco alimentare dei paesi industrializzati ammonta a circa 220 milioni di tonnellate che equivalgono alla produzione alimentare dell'Africa subsahariana (stimata in circa 230 milioni di tonnellate). Di queste cifre l'80% composto da cibo consumabile viene "perso" per il 32% nella produzione agricola a causa delle modalità di raccolta, il 22% nella post-raccolta e immagazzinamento, il 22% nel consumo domestico, il 13% nella distribuzione e l'11% nell'industria alimentare (informazioni rese dal dott. Lorenzo Bazzana Capo Servizio Tecnico-Economico di Coldiretti Nazionale nel corso del seminario "*Fermiamo lo spreco alimentare. Coltiviamo una nuova cultura del cibo*" tenutosi il 24.10.2014 a Sotto il Monte -BG). Andrea Segrè e Luca Falasconi nel saggio "*Libro nero dello spreco in Italia: il cibo*" riportano i numeri dello spreco: 250kg vengono buttati ogni giorno dagli ipermercati, 20 milioni di cibo ancora buono finiscono tra i rifiuti; lo smaltimento "rifiuti impropri" genera un forte impatto (consuma 105 milioni di metri

Lo spreco di cibo in termini di *food waste* e di *food losses* (Franco, Cicatiello, Blasi, Pacino 2014, Segrè 2011) è al centro di riflessioni, di politiche e di nuove pratiche sociali. Politiche ed economie globali e locali chiamano in causa anche gli attori di queste pratiche. La mancata tutela giuridica dei lavoratori agricoli sia in termini retributivi, infortunistici che previdenziali, il rapporto immigrazione, manodopera⁷ e sfruttamento sessuale femminile, e le correlazioni tra il sistema agro-alimentare e criminalità⁸ (Forno 2011) sono invece argomenti che restano ancora confinati in ambiti specifici e solo in casi eccezionali trovano spazio nel dibattito pubblico per un tempo molto limitato.

Spostando lo sguardo dal punto di vista ambientale le evidenze riguardo all'impatto dell'industrializzazione in agricoltura sono molteplici e mostrano come gli equilibri ecologici siano stati modificati.

Le pratiche su cui si basa l'agricoltura intensiva ovvero la monocoltura, l'aratura profonda, la fertilizzazione sintetica, l'irrigazione intensiva, l'uso di pesticidi di origine chimica, la manipolazione genomica (Hausmann 1950, 1964, 1986) fanno dipendere l'azienda agricola completamente dal mercato, si completano e si sostengono a vicenda creando vincoli e criticità molto pesanti.

cubi d'acqua, consuma 9,5 milioni di tonnellate di CO₂ e impoverisce 7.920mq di suolo); nei campi restano incolte 17 milioni di tonnellate di frutta, verdura, cereali (per questioni di mercato, per problemi estetici e commerciali del prodotto); 109.000ton di cibo commestibile viene perso ogni anni dagli scaffali dei negozi, ipermercati e centri commerciali.

⁷ L'Eurispes stima al 32% l'incidenza del sommerso in agricoltura nei primi sei mesi del 2014, una cifra in aumento rispetto agli ultimi anni (27,5% nel 2011, 29,5% nel 2012, 31,7% nel 2013). Come emerso dal Censimento Istat dell'agricoltura del 2010, in 10 anni la forza lavoro nel settore agricolo è diminuita del 50,9%, a favore della manodopera salariata, passata dal 14,3% al 24,2%. L'Istat sottolinea anche una variabilità territoriale quanto a irregolarità occupazionale: il primo posto spetta al Mezzogiorno dove il tasso supera la soglia del 25% (Campania e Calabria in testa). Esempio il caso della Puglia.

I settori in cui è più diffuso il lavoro sommerso (lavoro domestico, servizi di cura, costruzioni, agricoltura) sono anche quelli in cui è più elevata la presenza di lavoratori migranti. Il numero di cittadini stranieri occupati in agricoltura è in costante crescita rispetto al passato, per un totale pari a circa 42.000 unità in più rispetto al 2010 e sono questi ultimi a rappresentare la quota più consistente dei lavoratori irregolari nel settore agricolo. La semi schiavitù dei braccianti è una condizione reale nei campi di raccolta italiani, con paghe ben al di sotto di quanto previsto dai contratti nazionali e decisamente misere rispetto all'impegno richiesto. C'è chi riceve 20 euro al giorno in nero, per 12 ore al giorno di lavoro nei campi dall'alba al tramonto, corrispondenti a 1,60 euro l'ora, un quinto del minimo sindacale, chi 1,90 euro l'ora dalle 5 della sera alle 5 del mattino, chi 35 euro al giorno per raccogliere le ciliegie o 38-40 euro al giorno come bracciante nei campi. I lavoratori in nero dei campi di tanta parte del territorio italiano sono dunque i nuovi schiavi. Isolati ed invisibili, vivono spesso in baraccopoli che costituiscono veri e propri ghetti. informazione tratta da “#sottoterra - indagine sul lavoro sommerso in agricoltura” Eurispes – UILA disponibile sul sito <http://eurispes.eu/content/eurispes-sottoterra-indagine-lavoro-sommerso-agricoltura-eurispes-uila> accesso alla data del 30.10.2014).

⁸ L'Eurispes ha stimato il volume d'affari complessivo dell'agromafia in circa 14 miliardi di euro: solo due anni fa questa cifra si attestava intorno ai 12,5 miliardi (1° e 2° Rapporto Agromafie) informazione tratta da “#sottoterra - indagine sul lavoro sommerso in agricoltura” Eurispes – UILA disponibile sul sito <http://eurispes.eu/content/eurispes-sottoterra-indagine-lavoro-sommerso-agricoltura-eurispes-uila> accesso alla data del 30.10.2014).

Lo sfruttamento intensivo per le pratiche agricole monoculturali dei suoli agricoli, e l'aratura profonda realizzata con potenti macchinari, ne ha ridotto la fertilità ed ha provocato uno scriteriato utilizzo delle risorse idriche sotterranee per l'irrigazione. La semplificazione produttiva e la specializzazione delle colture agricole hanno comportato una forte meccanizzazione delle campagne generando una sempre più diffusa frammentazione del paesaggio.

Gli effetti dell'agricoltura intensiva incidono anche sul cambiamento climatico: la pratica agricola provoca l'emissione di Anidride Carbonica, Metano e Protossido di Azoto che incidono sul clima il quale, a sua volta, provoca il riscaldamento del suolo, dell'aria rallentando la decomposizione organica. Questo fenomeno, accompagnato da piogge violente, crea una forte erosione del suolo.

Il venire meno di siepi, filari di alberi, fossati, terrazzamenti nelle campagne oltre a creare un forte impatto estetico sul paesaggio e sul territorio, ha impattato sulle risorse idriche, sulla biodiversità (flora e fauna)⁹.

La riduzione della biodiversità, e l'estinzione di numerose varietà locali, si accompagnano all'utilizzo, sempre più massiccio, di semi geneticamente modificati o manipolati (i cosiddetti OGM) e l'utilizzo delle biotecnologie (Barilla Center for food & nutrition 2010, 2011, Jasanoff 2008, Perez-Vitoria 2011, Tallacchini Terragni 2004). La progettazione di nuove sementi dagli anni Sessanta si realizza prevalentemente in laboratorio escludendo i contadini da ogni scelta in merito. Le produzioni aziendali intensive si sono accompagnate a un forte utilizzo di pesticidi e fertilizzanti e, con l'avvento dell'utilizzo di semi trattati, la necessità di utilizzare sostanze chimiche in agricoltura è divenuto ancora più vincolante.¹⁰

⁹ Il documento "*Biodiversità: il mosaico della vita*" di Federbio - Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica (dal sito <http://www.federbio.it/files/459.pdf> accesso alla data del 30.10.2014) si legge che: "La situazione riportata dalla terza edizione Global Biodiversity Outlook del 2010 (GBD-3), uno dei documenti più significativi prodotto nell'ambito dell'Anno Internazionale della Biodiversità, conferma che il mondo ha fallito nel raggiungimento dell'Obiettivo Biodiversità 2010 ovvero una significativa riduzione della perdita della biodiversità. Sono poco meno di 17.000 (...) le specie animali a rischio: il 21% dei mammiferi, il 31 % dei rettili, il 30 % degli anfibi e il 37 % dei pesci. La deforestazione continua a ritmi preoccupanti: circa 6 milioni di ettari in media persi ogni anno dal 2000. Dal 1990, inoltre, sono andati perduti circa il 70% di foresta e macchia mediterranea e il 50% di praterie e savane in ambiente tropicale e subtropicale. Gli ecosistemi marini e costali soffrono anch'essi l'antropizzazione selvaggia: nel Nord Atlantico la popolazione dei pesci è calata del 66% nell'ultimo mezzo secolo e nei Caraibi la barriera corallina è diminuita dell'80% negli ultimi 30 anni. Dal 1970 al 2000 il numero di specie presenti sulla Terra è diminuito del 40%. La frammentazione degli habitat, inoltre, sta riducendo la loro capacità di mantenere la biodiversità e mette in crisi la loro stessa sopravvivenza.

¹⁰ Quattro multinazionali Monsanto (USA), DuPont (USA), Syngenta (Svizzera) e Limagrain (Francia) controllano il 50% delle sementi protette da diritti di proprietà intellettuale, che costituiscono l'82% delle sementi vendute nel mondo. Sei multinazionali Bayer (Germania), Syngenta (Svizzera), BASF (Germania), Dow AgroSciences (USA) Monsanto (USA), DuPont (USA) controllano il 66% del mercato mondiale di prodotti agrochimici. Le cosiddette colture migliorate e gli OGM dipendono completamente dall'uso di prodotti agrochimici.

Gli OGM, le biotecnologie ed i prodotti fitosanitari in agricoltura sono, di fatto, degli ibridi natura/cultura che oltrepassano i confini convenzionali; come per quello degli OGM e delle biotecnologie anche il tema dell'uso dei prodotti fitosanitari in agricoltura appare piuttosto ambiguo e opaco per la dimensione sapere-potere che sottende il loro utilizzo (Jasanoff 2008).

E' ancora forte l'impronta di una politica razionalista, universalizzante e centralizzatrice. A titolo di esempio, volendo realizzare un conteggio del consumo di prodotti fitosanitari, emerge un primo problema: mancando uno specifico sistema di rilevazione si possono fare delle sole approssimazioni facendo ricorso ai soli dati di vendita. Ogni anno in Italia sono impiegati circa 150.000 tonnellate di prodotti fitosanitari; l'uso interessa circa il 70% della SAU Superficie Agricola Utile pari a 13.000.000 di ettari di suolo coltivato.¹¹ E' chiaro quindi che, oltre ad alimentare specifiche porzioni di mercato, il massiccio utilizzo di prodotti fitosanitari ha degli impatti sull'ambiente e sulla salute dei lavoratori delle campagne. Le medesime criticità a cui facevo riferimento poco sopra si pongono anche nelle valutazioni degli impatti dei prodotti fitosanitari sull'ambiente e sulla salute degli utilizzatori. I prodotti fitosanitari si compongono da una molteplicità di prodotti che hanno specifiche caratteristiche. I *supporti e i diluenti* diluiscono il principio attivo, le *sostanze bagnanti* ne facilitano la dispersione in acqua, gli *emulsionanti* permettono di ottenere miscele stabili, i *deflocculanti* che ne evitano la dispersione, gli *adesivanti* che rendono il prodotto idoneo ad aderire alla pianta, i *solventi* che favoriscono la stabilità della soluzione e i *veicolanti* che, sotto forma di gas, trascinano il composto. I lavoratori agricoli coinvolti in una molteplicità di operazioni (l'acquisto, il trasporto, il magazzinaggio, la conservazione, la preparazione delle miscele, il trattamento ed il post-trattamento), si trovano esposti in vario modo specifici rischi derivanti dalle singole sostanze chimiche.¹²

Le medesime sostanze chimiche che compongono il prodotto fitosanitario si comportano in diverso modo anche in relazione alle diverse matrici ambientali ed al suolo. Sono numerosi gli studi di realtà Pubbliche e Private che evidenziano il forte impatto di contaminazione su terreno ed acque sotterranee derivante da sostanze (persistenti, bioaccumulabili e tossiche - PBT o molto persistenti e molto bioaccumulabili -vPvB)

¹¹ Dal testo *Sostanze prioritarie per il monitoraggio dei prodotti fitosanitari nelle acque*, ISPRA 2011. Si rimanda al sito http://www.isprambiente.gov.it/site/it-IT/Temi/Rischio_delle_sostanze_chimiche/ per un approfondimento specifico sui monitoraggi nazionali delle acque.

¹² Per approfondimenti rimando al sito dell'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro <http://osha.europa.eu>

derivanti dalle pratiche agricole convenzionali (ISPRA 2011).¹³ Allo stesso modo è dimostrato che, queste sostanze chimiche, incidono pesantemente sulla qualità dei prodotti agricoli e, accumulandosi nella catena alimentare arrivano a minare la salute dei consumatori (Robin 2012).¹⁴ Quindi se da un lato non mancano chiare e dirette accuse alla famiglia dei prodotti fitosanitari nei termini di danneggiamento alla salute umana, e di contaminazione di suolo, falde acquifere, atmosfera, ed alimenti non mancano espressioni, considerate autorevoli ed ufficiali, che riconoscono la lacunosità delle conoscenze scientifiche per poter realizzare una precisa analisi degli effetti derivanti dalla contaminazione degli alimenti e dall'accumulo di sostanze nelle piante e negli animali o l'utilizzo della definizione di *danni collaterali* per minimizzare la portata delle problematiche.¹⁵

L'ingresso massiccio della chimica in agricoltura con l'impiego di fertilizzanti come concimi, ammendanti o correttivi¹⁶ è iniziata a metà del 1900 e, dopo la seconda guerra mondiale, i prodotti di sintesi sono diventati la principale fonte di nutrimento per il suolo coltivato e lo sono ancora oggi. All'interno di queste dinamiche la stretta relazione tra allevamento, agricoltura e suolo, caratteristica della produzione agricola, è stata messa in discussione dall'industrializzazione generando problematiche dalle molteplici sfaccettature.

Da un lato la specializzazione degli indirizzi produttivi dell'allevamento ha portato alla massiccia produzione di reflui zootecnici che devono trovare uno smaltimento: molti allevamenti specializzati non avendo a disposizione suolo sul quale riutilizzarli, si vedono costretti a smaltirli come rifiuto con ingenti costi economici ed appesantimenti formali ed amministrativi. Inoltre, l'avvento della concimazione chimica in agricoltura ha reso indipendente l'azienda agricola dall'allevamento: la fertilità del suolo, ridotta e semplificata nella *formula NKP*, ovvero Azoto, Potassio e Fosforo, ha reso pressoché dipendente l'azienda dall'acquisto di prodotti chimici di provenienza esterna.

¹³ Ivi.

¹⁴ Rimando alla lettura del saggio *Il veleno nel piatto* della giornalista francese Marie-Monique Robin che ben argomenta le articolate e complesse questioni legate al tema.

¹⁵ Le affermazioni a cui mi riferisco sono contenute nella Decisione 1600/2002/CE VI Programma quadro di azione ambientale "*Il nostro futuro la nostra scelta*" per il periodo 2002-2012.

¹⁶ Si definisce *fertilizzante* (minerale, organico e organo-minerale) qualsiasi sostanza che, per contenuto di elementi nutritivi o per le caratteristiche chimiche/fisiche/biologiche contribuisce al miglioramento della fertilità del terreno agrario o alle piante. I fertilizzanti si suddividono in *concimi* (sostanze che forniscono alle colture l'elemento o gli elementi chimici necessari per il compimento del ciclo vegetativo) ed *ammendanti correttivi* (sostanze capaci di modificare e migliorare le proprietà e le caratteristiche chimiche/fisiche/biologiche/meccaniche del terreno).

L'agricoltura, caratterizzata dall'essere un sistema a ciclo chiuso e in equilibrio, con queste pratiche di fertilizzazione si è messa in relazione con i sistemi produttivi e con quelli della gestione del ciclo dei rifiuti. Dai primi concimi minerali si è passati alle sperimentazioni chimiche per la produzione di concimi senza dover dipendere dalle miniere: mi riferisco al lavoro di John Lawes (1814-1900) un agronomo che, partendo dal minerale fosforite, riuscì a produrre perfostato il principio chimico che ancora oggi caratterizza i fertilizzanti a base di Fosforo e al “*processo Haber-Bosh*” che fece guadagnare ad Fritz Haber (1868-1943) il premio Nobel per la chimica nel 1918 per la produzione un concime a base azotata.

Sul fronte dei *rifiuti* in Italia, dagli anni '80, si utilizzano come fertilizzanti agricoli i fanghi biologici provenienti dagli impianti di depurazione delle acque reflue (civili o industriali) che, nel tempo, sono stati oggetto di specifiche normative a livello comunitario, nazionale e regionale che ne hanno reso possibile l'utilizzo nelle pratiche agronomiche.¹⁷ In tempi recenti si è affermato l'utilizzo come ammendante del *compost* ottenuto dalla lavorazione delle biomasse e dei rifiuti di origine organica. Il *compost*, seppur proveniente da una pratica virtuosa come la raccolta differenziata dei rifiuti si inserisce, di fatto, nel complesso ed articolato *mercato dei rifiuti* (della raccolta differenziata, del recupero e del riutilizzo) su cui pesano politiche economiche di mercato.

Consapevole che la relazione tra il sistema agricoltura e il sistema rifiuti meriterebbe una trattazione più approfondita mi limito solo ad accennarlo e sposto invece la mia attenzione sugli impatti ambientali di queste pratiche, nei termini di contaminazione del suolo e delle acque sotterranee. Nei fanghi utilizzati per scopi agronomici sono presenti svariati metalli pesanti (come Cadmio, Mercurio, Nichel, Piombo, Rame e Zinco) e altre sostanze che, in concentrazioni elevate possono essere tossiche, nocive, persistenti e bioaccumulabili per il suolo, per le colture, per gli animali, per l'uomo e per l'ambiente in generale. Mi preme sottolineare che con l'equazione fertilità-concimi minerali si è operata un'eccessiva semplificazione dato che Azoto, Fosforo e Potassio contribuiscono alla crescita rigogliosa delle piante, impoverendole di altri micronutrienti, rendendole più sensibili all'attacco di parassiti e, accumulandosi al loro interno, arrivano fino all'uomo.¹⁸

¹⁷ Per il dettaglio dell'evoluzione delle interpretazioni normative che hanno tolto dal regime rifiuti i fanghi degli impianti di depurazione e per i dettagli tecnici del loro riutilizzo rimando al documento “*Linee guida/norme tecniche per il trattamento e l'utilizzo in agricoltura dei fanghi biologici*” di ARPA Lombardia scaricabile dal sito <http://www.isprambiente.gov.it/site/it-IT/Temi/...fanghi-di-depurazione-in-agricoltura/>.

¹⁸ Ad esempio l'Azoto, fondamentale per la fertilità del suolo, rende molto verdi le piante, ne aumenta la loro velocità di crescita, rende le colture più bisognose di acqua e più deboli dal punto di vista fisiologico. Quando l'Azoto è abbondantemente presente nel suolo sotto forma di Azoto Nitrico le piante e i batteri non riescono ad utilizzarlo e raggiunge facilmente le acque sotterranee contaminandole. I Nitrati diventano tossici quando,

L'assorbimento dei composti da parte delle piante non è mai superiore al 50% rispetto alla quantità cosparsa sul suolo pertanto, ciò che non è assorbito, viene facilmente dilavato e trasportato, per lisciviazione, scorrimento o drenaggio, fino alle acque sotterranee sotto forma di Ammoniaca o Nitrati.

Quello della contaminazione delle acque sotterranee da Nitrati derivanti dalla pratica agricola è un grosso problema. A livello normativo, a seguito della Direttiva 91/676/CEE, conosciuta come *Direttiva Nitrati*, sono stati predisposti strumenti per la gestione delle problematiche connesse all'impatto dell'uso dell'Azoto in agricoltura e sono state delimitate le cosiddette *Zone Vulnerabili*¹⁹ sottoposte a vincoli di gestione e possibilità di utilizzo diversi.

In questo quadro di complessi cambiamenti del settore agricolo la figura dell'agricoltore è stata sostituita da quella del coltivatore diretto (Berry1996, Perez-Vitoria 2011, Shiva 2002). Alla figura dell'agricoltore, strettamente in simbiosi con la coltivazione e l'allevamento degli animali, si è gradualmente sostituita quella del coltivatore diretto ovvero dell'imprenditore agricolo che fonda il suo lavoro sulla massimizzazione del guadagno, delle rese, delle produzioni. In questa transizione sono andati perduti i legami stretti con la terra, numerosi saperi, lo stile di vita, visioni del mondo e le possibilità di autosostentamento (Haussmann 1992, Pieroni 2008, Van der Ploeg 2009).

Infatti l'agricoltura industriale ha provocato la graduale distruzione di molte società contadine che vivevano in stretto legame con il proprio territorio. Molte sono le realtà dove il malcontento dei contadini (ri)convertiti a coltivatori diretti si è trasformato in lotte sociali: molto noti sono il movimento SEMTerra e quello di Via Campesina nel sud America (de Sousa Santos 2002, Vitale 2008) che si battono per la sovranità alimentare. Meno noti, ma non per questo meno significative, sono le azioni di condivisione e di messa in rete operata dalle organizzazioni di agricoltori dell'Africa meridionale (Sacau), dell'Africa Centrale (Propac) e dell'Africa Orientale (Eaff) (Gimenez, Patel, Shattuck 2009). In altre realtà come quella indiana il malcontento e le difficoltà degli agricoltori sono emerse con altre modalità: sono infatti in considerevole aumento i suicidi tra gli agricoltori a causa dell'insostenibilità dei debiti accumulati.²⁰

a contatto con la saliva presente nel tratto gastrointestinale umano, vengono convertiti in Nitriti e successivamente in Nitrosammine. I Nitrati nell'organismo reagiscono con l'emoglobina del sangue ossigenando meno i tessuti.

¹⁹ Si definiscono come *Zone Vulnerabili* le porzioni di territorio già fortemente impattate dalla contaminazione di Nitrati sulle quali si scaricano, direttamente o indirettamente composti azotati.

²⁰ Il Ministero dell'Agricoltura indiano ha stimato che tra il 1993 e il 2003 si sono suicidati 100.000 contadini, e tra il 2003 e il 2006 si sono registrati 16.000 casi ogni anno. Il fenomeno, inizialmente diffuso negli Stati di *Andhra Pradesh*, *Karnataka* e *Kerala* ha interessato anche il granaio dell'India, il *Punjab*. Nel

Ho fin qui accennato ad alcune delle evidenze che caratterizzano l'attuale sistema agroalimentare per sottolineare due questioni: l'estensione del modello economico industriale attraverso la cosiddetta *modernizzazione dell'agricoltura*, nota come *Rivoluzione Verde* che ha caratterizzato il periodo 1960-1990, è un fenomeno che non appartiene solo al passato ma è ancora molto attuale e si gioca oggi con modalità e pratiche molto complesse e raffinate. Questi complessi fenomeni globali che caratterizzano il sistema agricoltura hanno risvolti sociali, culturali, economici, ambientali e politici, che mostrano inoltre un forte impatto sulla località.

Una volta delineato l'ampio quadro di evidenze critiche ritengo quindi necessario fare un ulteriore passo per indagare, anche dal punto di vista antropologico, le strategie messe in campo per affrontare le criticità generate dall'agricoltura.

Non mi è possibile affrontare in questa sede tutte le questioni connesse, mi limiterò quindi ad inquadrarne gli aspetti relativi alla pratica agricola e alle iniziative sociali *grassroots* che si muovono nella direzione di un ripensamento dell'agronomia e delle società con nuove prospettive e ponendo più attenzione alle specificità dell'ambiente.

Dal punto di vista della pratica agricola, sembra essere sempre più sentita la necessità di sistemi di produzione definiti come *sostenibili*²¹ o *eco-compatibili*²², individuati nei sistemi agricoli ibridi o alternativi a quello dominante che cercano di tenere insieme la dimensione sociale, ambientale, economica e quella della ricerca e sviluppo. Tra i più noti sistemi di produzione definiti *eco-compatibili* c'è l'agricoltura integrata (in Francia definita come *agricoltura ragionata*²³) che, conservando molte delle caratteristiche di quella industrializzata, cerca di ridurre l'impatto ambientale negativo e di qualità dei prodotti.

Vi è poi il sistema di produzione biologico che invece prevede l'applicazione di metodi naturali al processo agricolo escludendo prodotti chimici di sintesi. All'interno del

saggio "Semi del suicidio" Vandana Shiva e la *Research Foundation on Science Technology and Ecology (Rfste)* analizzano il fenomeno: il governo ha sostenuto che le cause dei suicidi erano dovute ai debiti contratti dai contadini con le banche e le ricerche indipendenti hanno mostrato che la radice del problema è collegata all'acquisto di sementi ibride e transgeniche e degli agro-farmaci, ad esse associati, venduti dalle multinazionali attraverso una fitta rete di distribuzione tra gli agricoltori.

²¹ L'agricoltura si definisce sostenibile se si rivela capace di contribuire nel tempo al benessere generale delle persone, producendo cibo merci e servizi sufficienti per tutti, in modo efficiente e remunerativo oltre che socialmente responsabile e rispettoso dell'ambiente (sintesi dei contenuti del documento *Sustainable development innovation briefs – ISUE 7 May 2009 – a publication of the policy analysis and networks branch of the Division for Sustainable Development Department of Economic and Social Affairs United Nations* dal sito <http://sustainabledevelopment.un.org> accesso alla data del 01.06.2014.

²² Ci si riferisce in questo caso alle attività agricole poco inquinanti e, in senso lato, rispettose dell'ambiente.

²³ In Francia gli aderenti all'agricoltura integrata, definita agricoltura ragionata, è rappresentata dall'associazione FARRE a cui aderiscono Credit agricole, i Sindacati UIPP e FNSEA, Monsanto, Singenta, Dow AgroScience, BASF, Bayer.

sistema di produzione di tipo biologico si sono fatti strada due macro modelli pressochè distinti: il *biologico* capace di garantire vantaggi anche di tipo sociale e il *biologico industriale* capace di generare maggior profitto. L'agricoltura biologica o organica si differenzia al suo interno in una serie di tecniche di produzione che, in generale, riducono gli impatti del sistema (come l'agricoltura conservativa,²⁴ l'agricoltura biointensiva,²⁵ la permacoltura, l'agricoltura naturale) o discipline teorico-pratiche come l'agricoltura organica rigenerativa²⁶ o che invece collocano la pratica agricola all'interno di paradigmi più ampi come avviene per l'agricoltura biodinamica.²⁷

Non mancano azioni e processi innovativi che mirano a rendere più *sostenibile* l'agricoltura convenzionale seguendo uno schema integrato tra tecnica e politica. Nel quadro delle agricolture innovative si trova l'agricoltura *no-tillage*,²⁸ vi è lo studio e la

²⁴ Nell'ambito del progetto SoCo (*Sustainable Agriculture and Soil Conservation*) finanziato dall'Unione Europea nella definizione di agricoltura conservativa o agricoltura blu sono state ricondotte tutte quelle pratiche agricole complementari che consentono di alterare minimamente il suolo (al fine di preservarne la struttura, la fauna e la sostanza organica), mantenerne una copertura permanente (per proteggerlo dalle erbe infestanti), associare le colture e sfruttare la rotazione periodica per combattere le erbe infestanti, i parassiti e le malattie delle piante. Si rimanda al documento Ezio Rusco, Brechje Marechal, Mauro Tiberi, Cristina Bernacconi, Giovanni Ciabocco, Paolo Ricci, Enrico Spurio - *Case study Italy. Sustainable Agriculture and Soil Conservation (SoCo project)* del 2009, dal sito <http://eusoil.jrc.ec.europa.eu/> accesso alla data del 01.06.2014.

²⁵ Il metodo biointensivo pensato da John Jeavon è fortemente caratterizzato dalla condivisione dei saperi teorici e pratici della pratica agricola. Il metodo è utilizzato in 142 paesi dalle più diverse caratteristiche ambientali. In Messico ci sono 10 campi scuola, così come in altre aree del latino-americana. Il Metodo in Europa è pressochè sconosciuto riprende saperi locali sudamericani relativi all'agricoltura integrati con le scoperte scientifiche più recenti.

Nel corso della ricerca ho partecipato ad un corso tenutosi a Gandino (BG) nel mese di ottobre 2013 dal titolo "Teoria e pratica sulla coltivazione biointensiva del Mais e di altre specie" a cura del dott. Juan Martinez Valdez dell'Associazione messicana "ECOPOL - Ecologia y Poblacion" e del dott. Maurizio Bagatin dell'Istituto de Investigaciones Antropologicas Y Museo Arqueologico Proyecto - Cotapachi di Bolivia. L'Associazione ECOPOL, il cui Direttore è Juan Manuel Martinez, è un'organizzazione non governativa fondata nel 1992, opera nell'ambito della diffusione dell'agricoltura, secondo il metodo biointensivo, nelle zone povere e rurali messicane; inizialmente il lavoro ha interessato gli stati Chihuahua, Aguascalientes, Mexico, Pueblo, Zacatecas e Veracruz e successivamente gli Stati Costa Rica, Brasile, Colombia ed Ecuador (dal sito www.growbiontensive.org/partners_main.html accesso alla data del 04.07.2014). Il prof. Martinez ha aperto il corso dichiarando che "la scienza attuale non presta nessuna attenzione allo studio del suolo. Tutto si concentra su semi, sostanze agrochimiche e piante". Obiettivo principale del metodo Biointensivo è quello di "coltivare mente, suolo e alimenti" e che, con questo metodo vogliono proporre l'"agricoltura organica come stato di coscienza". Dai racconti emerge che il suolo è il cuore della pratica agricola e pertanto solo un suolo in salute produrrà piante e cibo. Un suolo sano non ha nessuna necessità particolare e grazie a questo stato di salute è capace di ricreare nuovo suolo (definisce questa tipologia di suolo come "suolo oppressivo").

²⁶ L'agricoltura organica rigenerativa (AOR) curata dal ricercatore agronomo colombiano Jairo Restrepo Rivera è proposta in Italia dal 2010 attraverso l'associazione DEAFAL (www.agricolturaorganica.org).

²⁷ Che si basa su una visione spirituale del mondo, la cosiddetta antroposofica, elaborata dal filosofo Rudolf Steiner nel 1924.

²⁸ L'agricoltura *no-tillage* (o *zero-tillage*) senz'acqua il cui pioniere è Jean Pain, prevede l'utilizzo della tecnica della pacciamatura ovvero l'utilizzo di cippato (cortecce/rami d'albero triturati) e paglia. In Italia il metodo è stato adottato con successo dal Consorzio della Patata Quarantina Ligure. In Francia il metodo di coltivazione con cippato e ramaglie fresche è conosciuta come metodo *BRF-Bois Rameux Fragmentés*. Jean Pain, nel testo "Un autre jardin", ha definito il metodo a seguito dello studio delle dinamiche naturali dei boschi evidenziando arricchendo il terreno con ramaglie sminuzzate è possibile apportare sostanza organica e

ricerca di una combinazione di strumenti di allagamento avanzati (MAS, TILLING ecc) e agricoltura e la realizzazione di processi di *assessment* e di miglioramento delle tecniche agricole e di gestione delle coltivazioni (Herbel, Crowley, Ourabah Haddad, Lee 2012). Nel panorama delle innovazioni in campo agroalimentare si parla quindi di *agricoltura intelligente* o *linked system agriculture* per riferirsi a varie tipologie di agricoltura (*precision farming, franchised prescription agriculture, molecular agriculture, biopharming*) sempre più mirate, progettate, organizzate su misura i cui esiti quali-quantitativi sono definibili a priori (Esposti 2005).

Sul fronte degli interventi politico-programmatici in campo agricolo gli attori istituzionali, le organizzazioni pubbliche con le loro gerarchie, con compiti predefiniti e delimitati si mettono in campo con progetti e politiche orientate ad obiettivi settoriali. Questo modello *top-down* è stato proposto dalle politiche europee per lo sviluppo che trovano applicazione nei programmi come il LEADER (Cavazzani 2006, Secco, Da Re, Pettenella, Cesareo 2010) e nei Piani di Sviluppo Rurale legati alla PAC.

Sono svariati gli ambiti a livello internazionale entro i quali esaminano le criticità del sistema agroecologico e le relative ripercussioni su ambiente, sicurezza alimentare e salute dei cittadini. Cito a titolo di esempio la Conferenza Rio+20 *Resilient people, resilient planet. A future worth choosing* all'interno della quale è stato proposto uno specifico obiettivo tematico su suolo e sicurezza alimentare.²⁹

Non mancano iniziative dall'approccio multidisciplinare e dal carattere ibrido come quella che ha portato alla definizione di un accordo globale sui temi del cibo. E' datato 3 dicembre 2014 il documento denominato "*Protocollo di Milano*"³⁰ che sarà ufficializzato nell'ambito di Expo Milano 2015 proposto da *Barilla Center for Food Nutrition*³¹ ai soggetti pubblici e privati, alle associazioni ed alla società civile. La Fondazione propone di riflettere sulle alcune sfide che l'alimentazione pone individuate negli stili di vita sani, nella promozione di un'agricoltura sostenibile e nella riduzione entro il 2020 dello spreco di cibo di almeno il 50%.

Anche dal punto di vista tecnico si scorgono aperture per nuovi sguardi sul tema agroalimentare in relazione all'ambiente. Cito a titolo di esempio il Progetto SOIL

mantenere il giusto livello di umidità. Per un approfondimento della tecnica si rimanda al testo "*L'orto senz'acqua. Coltivare bio con il cippato per risparmiare acqua, petrolio e lavoro*" di Jacky Dupety, Bernard Certrand Terra Nuova Edizioni.

²⁹ Nel documento *Zero Net Land Degradation* è indicata: la necessità di intensificare gli sforzi per ridurre le minacce sul suolo; migliorare la riflessione sull'uso del suolo e sui relativi processi decisionali, anche adottando specifici obiettivi per la sua tutela e per la pianificazione territoriale; migliorare l'attuazione della legislazione e l'informazione ambientale; aumentare la fiducia dei cittadini nel diritto ambientale.

³⁰ Sul sito <http://www.protocollodimilano.it> sono consultabili i materiali.

³¹ Per approfondimenti *Barilla Center for Food and Nutrition* <http://www.barillasfn.com>.

Approccio olistico per valutare la salute dei suoli in un'area agricola, un complesso lavoro multidisciplinare finanziato dall'Unione Europea e gestito da Regione Lombardia insieme all'*Università Cattolica del Sacro Cuore* (Dipartimento di Agraria sede di Piacenza)³². Il lavoro di ricerca, condiviso con Università e Centri di Ricerca italiani ed europei, ha come obiettivo quello di approcciare alla qualità del suolo per un uso agricolo in modo olistico valutandone, contemporaneamente, gli aspetti chimici, fisici, biologici e microbiologici. Il Progetto SOIL è un progetto pilota si fonda su analisi di campioni prelevati su zone ambientalmente critiche distribuite sul territorio lombardo fortemente impattata anche dal punto di vista della qualità ambientale e si pone come obiettivo quello di costruire un modello complesso di approccio al suolo ed all'agricoltura.

Il contesto locale, nazionale ed internazionale è anche caratterizzato da una serie di fenomeni sociali che testimoniano l'acquisizione di molte consapevolezza e di un'accresciuta sensibilità da parte dell'opinione pubblica rispetto alle criticità ambientali generali ed a quelle più espressamente legate alla pratica agricola ed alla produzione di cibo. Rischi ambientali, rischi derivanti dallo stile di vita, rischi sanitari e rischi economici, intrecciandosi a discorsi a rischi utilizzati per persuadere gli individui a condurre specifici stili di vita (Douglas 1993), divengono sempre più localizzati e contestualizzati (Lupton 2003). In questo modo il vocabolario dell'opinione pubblica nelle discussioni, nelle riflessioni attorno al tema del cibo ed alla sua produzione, si colora e si caratterizza nella direzione di nuovi sguardi.

E' dunque sul fronte del consumo che si può giocare un confronto tra diverse identità culturali e politiche definite in vario modo. Rebughini Sassatelli (2008:8) definiscono questi fenomeni come: *“una galassia complessa ed articolata di discorsi e movimenti sociali che promuove una nuova visione del consumo alternativa a quella consumistica degli anni del boom post-bellico, e critica degli assiomi dell'economia politica liberale che ha accompagnato lo sviluppo capitalistico occidentale”*.

Dal punto di vista della sociologia dei consumi Francesca Forno (2008, 2011, 2013) completa questa macro definizione e, considerando queste realtà per fertilità della partecipazione dei suoi attori, le definisce come *“palestre di democrazia”*. Sono svariate infatti le iniziative spontanee, nate dal basso e radicate nella località delle pratiche (le

³² Il gruppo di ricerca è così composto: prof.Cenci responsabile del progetto Commissione Europea - CCR Ispra, dott.Sana Commissione Europea - CCR Ispra, dott.Brenna ERSAF Lombardia Milano, prof.Beone Università di Piacenza, Dott.Ravazzani Commissione Europea - CCR Ispra, Dott.Umlauf JRC, dott.Puglisi Università di Piacenza, Dott.ssa Benedetti CRA-PPS Roma, dott.Fornasieri CRA Gorizia, prof.Gardi Commissione Europea - CCR Ispra, dott.ssa Peres Université Rennes 1 Francia, prof.Sgorbati e prof.ssa Citterio Università Milano Bicocca.

cosiddette *grassroots*), che vivono di alleanze in reti locali e connesse in sistemi di rete più ampi che non si limitano a mere azioni di opposizione al sistema (De Sousa Santos 2005, Gimenez, Patel 2009), ma che sono variamente caratterizzate dalle competenze portate dai singoli soggetti che vi partecipano e che agiscono su processi di deliberazione partecipativa.

In questi ambiti l'azienda agricola non si considera non più e non solo come un qualsiasi sistema di produzione bensì un *sistema agro-ecologico* complesso, composto da logiche e regole ben precise che coinvolgono l'essere umano e l'habitat naturale per produrre beni e servizi nel rispetto tutte le componenti (Bourguignon 2002, Morin 2007, Van der Ploeg 2009). Si tratta infatti di fenomeni che testimoniano la diversità e la vitalità di realtà che compongono i sistemi locali e che, grazie a *network di partenariato*, cercano di sviluppare la capacità di gestire il cambiamento sociale adattandosi alle trasformazioni in atto e, allo stesso tempo, di generare arricchimento e mobilitazione di risorse territoriali disponibili (Brunori 2011, Corti 2012, 2013, Grasseni 2013).

In quadro si colloca l'*agricoltura sociale* ovvero quell'insieme di attività nelle quali l'agricoltura, praticata in genere con metodo biologico, incontra il *welfare* sul territorio della produzione di cibo e servizi. Ritengo dunque di poter considerare la cosiddetta *agricoltura sociale* come una vera e propria innovazione in campo agricolo perché, con l'obiettivo di creare un'agricoltura capace di sostenersi economicamente e che possa entrare nel circuito dei Servizi Sociali del territorio, Cooperative sociali, Cooperative Agricole, Aziende Agricole, Associazioni e Istituzioni si mettono in rete per fornire servizi.³³

Nello stesso quadro si collocano le *alternative food network* (AFNs), *short food supply chains* (SFSCs), *localized agri-food systems* (SYAL), *local food systems* (LFS). Una vasta letteratura socio-antropologica ed economica ha individuato nelle cosiddette *reti alimentari* una varietà di nuovi circuiti economici, sociali, relazionali studiati da diversi

³³ Le esigenze in termini di bisogni da parte di minori, anziani, e persone con disabilità trovano alcune risposte all'interno di servizi di diversa natura in campo agricolo (inclusione sociale, erogazione di servizi di prossimità, inserimento lavorativo, formazione, sensibilizzazione, recupero terapeutico). Nel percorso realizzato a fianco del valore economico dell'agricoltura si mette il valore sociale dato dalla coltivazione attraverso una pratica rispettosa dell'ambiente e mediante il lavoro di persone con bisogni diversi. AIAB, l'Associazione Nazionale Agricoltori Biologici, è impegnata da tempo nella promozione territoriale su questi temi (per approfondimenti rimando al sito <http://www.aiab.it/>). Sono ormai numerose le esperienze delle cosiddette *Fattorie Didattiche* ovvero aziende agricole che al loro interno hanno organizzato percorsi laboratoriali ed attività specifiche proposte alle scuole, di vario ordine e grado. Si vanno diffondendo gli *agrinidi* ovvero strutture ricettive per bambini, da 0 a 3 anni, collocate in contesti attinenti all'agricoltura dove possono sperimentare la vita all'aria aperta, la cura degli animali il contatto diretto con la natura. Non mancano le ridenominazioni di figure educative specifiche come la *agritata* ovvero una figura educativa deputata alla gestione di bambini presso il proprio domicilio, in azienda agricola.

punti di vista (Renting, Schermer, Rossi 2012). Si tratta di realtà caratterizzate da modelli di agricoltura legata alla comunità locale, dall'accorciamento della filiera di distribuzione dei prodotti agricoli (Calori 2009, Ferraresi 2009, Grasseni 2013, Renting, Marsden, Banks 2003, Renting, Schermer, Rossi 2012) dalla messa in comune di competenze e saperi. E sarà proprio questo l'ambito su cui mi soffermo nella mia tesi.

Le ricerche e l'analisi da diversi punti di vista evidenziano un'aumentata consapevolezza all'interno delle *alternative food network* rispetto alla qualità del cibo, alla pratica agricola ed alla qualità dell'ambiente. Ma è davvero così? Ritengo dunque importante realizzare una trattazione, attraverso uno sguardo di tipo tecnico e professionale oltre che antropologico culturale, vista l'assenza di questo punto di vista nel dibattito critico creatosi all'interno del movimento biologico e delle *alternative food networks* più in generale.

Parto dunque dalla constatazione di alcune evidenze di base. Da un lato rilevo carenze e contraddizioni del sistema normativo italiano riguardo alla qualità del suolo che, già alla base, e indipendentemente dal sistema di produzione utilizzato, possono minare l'effettiva realizzazione di un'agricoltura che produca cibo igienicamente sano. Dall'altro sottolineo come l'agricoltura risenta inevitabilmente degli impatti derivanti dai complessi contaminanti chimici che per le loro caratteristiche di mobilità, persistenza, e bioaccumulabilità migrano nell'ambiente depositandosi, ricombinandosi, modificandosi in base a variabili legate alle condizioni climatiche. Peraltro la scienza si deve ancora esprimere su molti aspetti che riguardano i complessi contaminanti ambientali sia in relazione all'effettivo comportamento chimico nelle matrici ambientali che in relazione alla salute dell'uomo.

Per le motivazioni di cui sopra, quindi, argomento quali siano i limiti e le potenzialità dei sistemi di certificazione come strumento per attestare la qualità ambientale e del cibo.

Come ho sinteticamente mostrato l'agricoltura rappresenta un ponte utile per mettere in relazione civilizzazione e culture. La pratica agricola rappresenta anche una concreta manifestazione degli effetti umani combinati sull'ambiente pertanto l'agricoltura rappresenta anche un ponte tra scienze naturali, scienze del suolo in particolare, e scienze sociali. Ritengo infatti che la conoscenza della complessità del suolo, condivisa in ambiti accademici e/o di ricerca circoscritti e settoriali, meriti uno sguardo inedito anche dal punto

di vista antropologico. Il suolo come sistema complesso può essere quindi un punto di vista prospettico particolarmente interessante da cui osservare le dinamiche sociali.

Qualunque sia il punto di vista da cui si osserva il sistema agricoltura, gli attori coinvolti nelle riflessioni e nelle pratiche cercano di produrre un sapere sempre più complesso e più raffinato. Pertanto, nello scenario dei molteplici punti di vista sul sistema agroalimentare odierno che, per questioni di brevità, mi sono limitata ad accennare per punti, nella mia tesi ho scelto di osservare partecipando è quello delle *reti alimentari alternative*.

Dunque, senza perdere di vista la complessità delle dinamiche che caratterizzano il sistema agroalimentare, nella mia tesi focalizzo l'attenzione sul contesto lombardo e sui due fenomeni sociali nati dal basso, radicati nella località, che si avvicinano al cibo ed alla pratica agricola attraverso due tipologie di *certificazione* alternative al sistema tradizionale.

Ho indagato infatti dal punto di vista etnografico le azioni del Progetto “*Per una pedagogia della terra*” promosso da svariate realtà associative dell'Economia Solidale lombarda che vede coinvolti, in un partenariato stabile, produttori e consumatori sperimentando un *Sistema di Garanzia Partecipata* (PGS - *Participatory Guarantee Systems*) nei territori delle province di Como, Varese e Monza Brianza. Il secondo ambito di approfondimento è quello delle produzioni agricole certificate come *Denominazione Comunale De.Co.*; a questo scopo ho ritenuto di indagare due diverse realtà: una produzione di pianura quella dell'*asparago rosa di Mezzago* di Mezzago (MB) ed una produzione di montagna quella del mais *spinato di Gandino* di Gandino (BG).

Ritengo anche importante evidenziare che, ai fini della mia tesi, il contesto territoriale lombardo risulta particolarmente significativo da vari punti di vista. La Lombardia, per motivi storici ed economici, è fortemente caratterizzata da un'agricoltura di tipo *convenzionale, industrializzato*. Il contesto lombardo è fortemente caratterizzato dalla presenza di grandi infrastrutture e di poli industriali. Inoltre il territorio lombardo è oggetto di pressioni antropiche rispetto al consumo del suolo e per le contaminazioni ambientali (diffuse e puntuali) su suolo, aria, acque superficiali e sotterranee.

A Milano, in Lombardia, dal 1 maggio al 31 ottobre 2015, avrà luogo l'esposizione universale “*Expo 2015. Nutrire il pianeta, Energia per la vita*” articolata in sette sottotemi strettamente connessi alle tematiche sino ad ora argomentate (*la scienza per la sicurezza e la qualità alimentare, l'innovazione nella filiera alimentare, la tecnologia per l'agricoltura e la biodiversità, l'educazione alimentare, la solidarietà e la cooperazione*

alimentare, l'alimentazione per migliori stili di vita, e l'alimentazione nelle culture e nelle etnie). Ed è a mio modo di vedere particolarmente paradigmatico il fatto che una manifestazione internazionale che tratta del tema cibo sia ospitata in un'area risultata contaminata.³⁴

Quindi, se da un lato il territorio regionale si caratterizza come fortemente antropizzato, impattato e critico evidenzierò che nello stesso contesto trovano spazio svariate azioni di reti che, su base locale, lavorano sui temi dell'agricoltura, del cibo e dell'ambiente secondo paradigmi altri. Gli attori che compongono le reti sono donne e uomini disposti ad un cambiamento culturale, che condividono l'idea di cercare alternative al sistema, di produrre cibo su scala locale, di incontrarsi di lavorare insieme per migliorare l'ambiente e il proprio stile di vita. Oltre a promuovere una nuova cultura del cibo grazie e promuovono la nascita di attività di rete che si allargano verso altre tematiche aprendo lo sguardo e ricreando cultura e legami fiduciari (Forno 2008, Migliore Schifani Cembalo 2014). Nella tesi analizzo queste realtà, *alternative* a quelle del sistema agroalimentare dominante, e dimostro che le stesse si muovono entro il quadro della *resilienza socio-ambientale* (Adger 2009, Cork 2009) e contribuiscono alla creazione della *sovranità alimentare*.

Definirò meglio entrambi i concetti nella Parte I della mia tesi, tuttavia ne anticipo di seguito alcuni aspetti per meglio inquadrare l'intero percorso. Come già detto gli studi

³⁴ All'interno dell'area interessata dalle infrastrutture per Expo ricomprende era interessata dalla presenza di svariate realtà agricole, produttive ed industriali (Agip, Enel ed altre) dismesse nella fase di avvio dei cantieri; il sito è adiacente al nuovo polo espositivo di Fiera Milano oggetto di una contaminazione ambientale derivante dalla raffinazione di prodotti petroliferi realizzate, dal 1953 al 1992, dalla società AgipPetroli S.p.a. su 130 ettari di terreno. Il suolo e le acque sotterranee risultate contaminate sono stati oggetto di interventi di bonifica ed Analisi di Rischio per consentire la costruzione del polo fieristico (completata nel 2004/2005). In tempi successivi un'Indagine Preliminare realizzata da ARPA sul sedime di Expo ha evidenziato la presenza di 575.000 mc di "terreno di riporto" da asportare (in parte contaminato da Idrocarburi e Metalli). Questi risultati hanno generato un acceso dibattito tra gli Enti di controllo riguardo alla classificazione del terreno di riporto da asportare (rifiuto o sottoprodotto) in relazione ai costi di rimozione ed allo smaltimento/recupero. Una sintesi delle evidenze tecniche ed amministrative sono riassunte nel documento "*Materiali da scavo, terreni di riporto, rifiuti inerti da costruzione e demolizione (CCW - C&DW): esperienze e valutazioni tecniche in Regione Lombardia*" di Regione Lombardia del 14.06.2012 (disponibile sul sito http://ambiente2.provincia.mi.it/ambiente/doc/doc_rifiuti_eow_sciunnach_14062012.pdf accesso alla data del 09.09.2014). Per un inquadramento della questione si rimanda anche al sito <http://www.expo2015contact.it/expo-2015-storia-di-una-bonifica/>. In Rete sono disponibili numerose informazioni riguardo alla problematica. Nel documento "*Newsletter appalti n.14 - Settembre 2012*" di Confindustria (<http://www.confindustriacananavese.it> accesso alla data del 09.09.2014) sono riportati i contenuti dell'Accordo Quadro del 02.08.2012 relativi agli oneri economici della bonifica. Sul sito del "*Centro sociale la Fornace*" sono disponibili documenti e filmati che testimoniano le proteste e le contestazioni riguardo alla problematica di contaminazione ed i costi per la bonifica (<http://www.sosfornace.org/expo-2015-10-di-terreni-inquinati/>). Sul sito <http://www.wired.it/economia/business/2014/11/13/expo-bonifiche/> è disponibile un video realizzato dell'ottobre 2014 che documenta i lavori di rimozione di pneumatici interrati rinvenuti, a bonifica realizzata, nel cantiere di costruzione delle infrastrutture di Expo.

socio-antropologici evidenziano come, all'interno di questi movimenti sociali, la produzione di *cibo* su scala locale assume un ruolo centrale proprio perché grazie all'intreccio di aspetti tecnici, relazionali e di partecipazione si costruisce un vero e proprio "patto sociale" attorno alla produzione di cibo che lo lega fortemente alla dimensione locale.

Marvin Harris, Jack Goody, Claude Lévi-Strauss hanno argomentato come le comunità, i gruppi etnici, le classi e i ceti sociali sono "*comunità alimentari*" che hanno costruito la propria identità anche sul cibo, sui discorsi e sulle pratiche alimentari. Analizzare le idee e le pratiche alimentari e le loro evoluzioni permette di comprendere la valenza culturale e l'organizzazione sociale che, nascondendosi nelle *routine* quotidiane o in quelle che sembrano occasioni di svago, risultano centrali nei processi di (ri)produzione della società. Allo stesso modo l'analisi permette di comprendere altri fenomeni che nascono attorno alle pratiche alimentari come la produzione di identità e di significati in cui riconoscersi, le questioni di genere, l'integrazione religiosa e culturale, l'innovazione tecnologica, l'ingresso del sapere e dei linguaggi scientifici nella vita quotidiana. Soprattutto grazie al punto di vista dell'antropologia il cibo è stato considerato come elemento per creare e mantenere relazioni sociali, capace di fornire e consolidare il senso dell'appartenenza di gruppo marcandone i confini.

All'interno di questo racconto troviamo elementi di identità culturale, di moda, di costume, di ecologia, di salute, di rispetto dell'ambiente che allargano sempre di più le prospettive di visione e di lettura (Lai 2001, Pollan 2008, Robin 2012) e permettono nuove letture sull'evoluzione delle società sia a livello sociologico che antropologico. Il cibo si declina quindi come un diritto, come strumento di tutela della salute dei consumatori, come risorsa naturale, come strumento di tutela del territorio, come oggetto di scambio, come prodotto dell'attività umana, come marcatore di appartenenze di genere, come possibilità di mobilitazione sociale, come strumento di significazione e di relazione.

Il cibo può essere considerato quindi una vera e propria mappa antropologica (Grasseni 2007, Montanari 2004, Neresini, Rettore 2008) dato che ci racconta degli uomini e delle donne di ieri e di quelli di oggi.

Per questi motivi ritengo che, in questo quadro, il concetto di *sovranità alimentare*³⁵ possa assumere un significato importante e concreto, anche nella direzione

³⁵ Il concetto di "*sovranità alimentare*" è stato coniato nell'ambito delle riflessioni e delle azioni del movimento *Via Campesina* e introdotto per la prima volta nel 1996 a Tlaxlala in Messico per poi essere proposto nell'ambito del Forum parallelo al World Food Summit dello stesso anno. La definizione è stata ufficializzata nel 2007 nella Dichiarazione di Nyeleni sottoscritta da numerosi movimenti contadini

della tutela dell'ambiente e nel mio approfondimento focalizzerò l'attenzione su questo aspetto.

Il concetto di *sovranità alimentare*, maturato tra le popolazioni del Sud del mondo, si propone come approccio per riformare i sistemi alimentari locali (del Sud e del Nord del mondo) attraverso la messa in discussione del paradigma che sottende il modello agroalimentare dominante, monoculturale, estensivo, produttivista, ad alto contenuto tecnologico, orientato all'esportazione, incorporato nelle catene di trasformazione e commercializzazione su larga scala dominate dalle *corporation* agro alimentari (Corrado 2010, Herbel, Crowley, Ourabah Haddad, Lee 2012). Nella logica della *sovranità alimentare* i sistemi di produzione agroecologici contadini su piccola scala sono considerati come alternative da promuovere e tutelare attraverso il sostegno diretto. Questo processo implica, e si dovrebbe tradurre, nel riconoscimento dei diritti locali e comunitari rispetto al controllo delle risorse ovvero: suolo, acqua, semi, saperi, e mercato.

I processi che si realizzano nei due casi etnografici oggetto della mia tesi si propongono come “fratture innovative” rispetto al sistema agroalimentare *convenzionale* ed espressione della ricerca di uno spazio all'interno delle più ampie dinamiche costruite attorno al cibo locale. Per questo ritengo che analizzare le due *alternative food networks* possa fornire utili elementi di riflessione se letto nel quadro della *sostenibilità* (ambientale, economica, sociale e culturale) integrato, e completato, nella logica della *resilienza* (Cork 2009).

Definirò nello specifico il concetto di *resilienza*. In questa sede mi limito solo ad accennare che il concetto di *resilienza*, nato nell'ambito delle scienze naturali (Holling 1973), è stato applicato per descrivere le capacità adattative, dell'individuo, di comunità umane e della società su ampia scala rispetto ad un evento traumatico (Adger 2000, Landi 2012, Gunderson 2000, Holling 1996, Norris, Stevens, Pfefferbaum, Wyche, Pfefferbaum 2008). Nella mia trattazione mi riferisco dunque ad un concetto di *resilienza socio-ambientale* (Folke 2006).

In questo processo di avvicinamento da parte dell'agricoltore e del consumatore al suolo ed alle altre risorse nella logica della *sovranità alimentare* si possono giocare nuove possibilità anche per considerare il suolo come sistema complesso. Dal mio punto di vista infatti il suolo è spesso dato per scontato, nell'opinione pubblica è associato a concetti che

intervenuiti al Forum Internazionale sulla Sovranità alimentare tenutosi in Mali nel febbraio 2007. Alcuni Stati (Venezuela, Ecuador, Mali e Bolivia) hanno integrato il concetto di sovranità alimentare all'interno delle proprie Costituzioni o delle proprie politiche di settore.

hanno valenza negativa, e le politiche non gli assegnano e non gli riconoscono la centralità che merita.

Introduco quindi la mia ricerca sui due casi di studio.

Sono consapevole che le due realtà oggetto del mio studio sono fenomeni sociali che, allo stato attuale, non sono in grado di scardinare le dinamiche del sistema agroalimentare convenzionale. Con la mia tesi metterò tuttavia in evidenza che le due certificazioni (*Sistemi di Garanzia Partecipata* e le *Denominazioni Comunalì De.Co.*) sono strumenti che si muovono nella direzione della *resilienza* rispetto al sistema *mainstream* e funzionali, in diverso modo, a riconnettere il sistema ambiente-cibo-società nella logica della *sovranità alimentare*.

Vista la specificità dei due sistemi di certificazione dedicherò a ciascuno un approfondimento teorico mostrando come il *Sistema di Garanzia Partecipata* si colloca entro un quadro di riflessione e ripensamento del *sistema di certificazione biologico* mentre le *Denominazioni Comunalì De.Co.* costituiscano una proposta alternativa, territorializzata, rispetto alle denominazioni tipiche (DOP, IGP, IGT ecc).

Ai fini dell'analisi ho utilizzato un modello di *resilienza* elaborato da Norris, Stevens, Pfefferbaum, Wyche, Pfefferbaum (2008) che argomenterò nello specifico. Il modello propone di analizzare la *resilienza* di un sistema *socio-ambientale*, da un punto di vista psicologico di comunità e individua quattro specifici indicatori utili allo scopo: lo sviluppo economico, il capitale sociale, la comunicazione e la gestione delle informazioni, e le competenze di comunità. Questo tipo di analisi è funzionale ad esplorare le identità e le culture costruite nelle attività realizzate attorno alle certificazioni e per delineare le sfaccettature che compongono la *sovranità alimentare* dei due casi etnografici. Chiarire e comprendere le dinamiche interne ai gruppi (le caratteristiche degli attori, i loro valori e i progetti, le modalità di funzionamento delle attività, le prospettive di sviluppo e i nodi critici in termini organizzativi) e quelle esterne (la rete territoriale, la rapporto con il territorio, le caratteristiche dei legami di rete) è fondamentale per gli approfondimenti successivi.

Analizzando queste realtà evidenzierò quindi che entrambi i casi etnografici rappresentano mobilitazioni sociali e nuovi dialoghi, all'interno del sistema ambiente-agricoltura-società, tra scienza e comunità locale che permette un contributo per nuove riflessioni e narrazioni del territorio, per nuove possibilità utili a reindirizzare i fattori che hanno messo in crisi il sistema economico, sociale ed ambientale dell'agricoltura stessa.

Grazie a questi percorsi in rete si mettono in campo strumenti per stimolare riflessioni sul quotidiano sociale, sulle identità e si gioca la possibilità per mettere al centro la comunità locale in modo innovativo per riterritorializzare la vita nelle sue varie dimensioni (Benasayag 2014). Le attività di rete rappresentano un'occasione utile affinché i saperi locali e tradizionali possano uscire dalla sudditanza rispetto ai saperi esperti della razionalità scientifica fatta valere come superiore. Questi sistemi agroalimentari sono pratiche concrete di mondi nuovi creati dall'immaginazione all'interno dei quali gli individui riformulano le proprie identità e le proprie culture (Appadurai 2011, Haussmann 1992).

L'approfondimento nella prospettiva delle *resilienza socio-ambientale* sarà quindi funzionale per indagare, nelle due realtà, le connessioni con l'ambiente e, in particolare, con il suolo. Lo scopo dell'analisi è quello di comprendere quali siano e come operino i dispositivi culturali delle due realtà indagate in termini di percezioni, funzioni simboliche, rappresentazioni e coscienza e come interagiscano con l'ecosistema con particolare attenzione al suolo nella costruzione del concetto di qualità del cibo.

La mia tesi è la seguente. Le reti alimentari alternative costituiscono un'occasione per l'autodeterminazione e la rivendicazione contadina e quindi per la *sovranità alimentare* ma, grazie alle loro azioni ed allo sguardo messo in campo, possono costituire anche una possibilità di intervenire nel complesso quadro delle emergenze sociali, alimentari, climatiche, ambientali, economiche strettamente interconnesse tra loro. In questo quadro, a fianco del principio di autodeterminazione rispetto alla produzione di cibo possono trovare posto anche le consapevolezza rispetto alle problematiche ambientali ed ai rischi che ne derivano (Douglas 1993, Lupton 2003). Dunque, sia il *Sistema di Garanzia Partecipata* che il sistema delle *Denominazioni Comunalì De.Co.*, avvicinando tutti gli attori delle reti al suolo come sistema complesso, possono costituire un'opportunità per costruire nuovi sguardi anche in relazione alle problematiche di contaminazione ambientale.

Quanto segue avrà quindi la seguente struttura: nella *Parte Prima* argomenterò dal punto di vista teorico i concetti chiave della mia tesi dimostrando come l'azione delle reti alimentari alternative inquadrata nella *resilienza socio ambientale*, siano strettamente in connessione al *suolo come sistema complesso*. Nella *Parte Seconda* definirò le premesse metodologiche della ricerca argomentando, in particolare, la struttura, gli obiettivi, il mio posizionamento, gli strumenti e la metodologia utilizzata. La *Parte Terza* sarà dedicata ai casi etnografici oggetto della mia ricerca.

Nel Capitolo 8 inquadrerò il *contesto lombardo* dal punto di vista agricolo e ambientale. Nel Capitolo 11 analizzerò il *Sistema di Garanzia Partecipata* del Progetto “*Per una pedagogia della terra*”. Nel Capitolo 14 approfondirò le *Denominazioni Comunali De.Co.* nelle esperienze dell’*asparago rosa di Mezzago* (MB) e del *mais spinato di Gandino* (BG). Nel Capitolo 15, attraverso la comparazione delle evidenze emerse nelle due realtà indagate, metterò in luce come il suolo si collochi tra i processi di resilienza agricola, ambientale e sociali.

Parte I

Resilienza e complessità del suolo

Introduzione

Nell'*Introduzione* ho tracciato il quadro dei paradigmi che sollevano criticità nell'ambito dell'agricoltura industrializzata.

Se sullo sfondo vi è l'ambiente minacciato e talvolta compromesso ritengo tuttavia che l'ambiente possa essere anche una struttura di opportunità orientata a specifici scopi anche se il successo adattativo e la *consapevolezza ecologica* dipendono dalla capacità dei comportamenti organizzati di rispondere positivamente ai mutamenti di equilibrio nei rapporti tra comunità e ambiente e di influire efficacemente su questo equilibrio (Breda 2000, Ligi 2002, Mangiameli 2010, Neri 2005).

Ed è proprio su questi aspetti che mi concentrerò nella mia tesi. Nella mia trattazione mi concentrerò in particolare sulla pratica agricola all'interno delle reti alimentari alternative che, potenzialmente, è portatrice di nuovi sguardi. Ritengo infatti che le pratiche e le relazioni resilienti sviluppate all'interno delle *reti* possano giocare un ruolo, seppur piccolo, nel cambiamento delle prospettive relative alle risorse ambientali e alla pratica agricola.

Nel mio lavoro analizzo queste realtà, "alternative" a quelle del sistema agroalimentare dominante, e dimostro che le stesse si muovono entro il quadro della *resilienza socio-ambientale* (Norris et al 2008).

Le dinamiche che caratterizzano queste realtà si collocano nella dialettica locale-globale. Questa dialettica è dunque il teatro al cui interno le varie culture recepiscono logiche di tipo globale; tali logiche, pur avendo origine altrove, possono essere riformulate a livello locale in un processo virtualmente infinito (Fabietti, Malighetti, Matera 2012). Ritengo dunque importante esaminare la relazione tra società particolari e i loro ambienti e considerare l'ambientalismo come il prodotto di un particolare momento in una gamma di distinti scenari sociali e culturali (Herzfeld 2006).

Analizzare la sovranità alimentare all'interno delle reti alimentari alternative permette dunque di cogliere queste evidenze. In questo modo si possono infatti indagare le relazioni tra gli attori delle reti, con la pratica agricola e con l'ambiente rispetto alla costruzione

della qualità del cibo. Attraverso la produzione di “cibo di qualità” sembrerebbe infatti configurarsi la possibilità di una sfida che può incidere nella direzione della *sovranità alimentare* attraverso la modifica delle scelte di consumo, degli stili di vita e quindi sulla tutela territoriale ed ambientale.

L'agricoltura è quindi un ponte tra le scienze naturali e in particolare scienze del suolo e delle scienze sociali perché rappresenta una concreta manifestazione degli effetti umani combinati sull'ambiente (Haussmann 1950, 1964, 1986, 1996, Minami 2010).

A questo proposito mi sembra significativo citare, e prendere spunto, da una sollecitazione di Van Aken (2012:13) nell'introduzione al suo saggio *“La diversità delle acque. Antropologia di un bene molto comune”* a proposito dell'acqua sostiene che:

“L'acqua è stata un medium dei nostri incontri con altre culture, ma è stata anche fondante nel pensare “noi” stessi come moderni e nel ripensare la natura come un oggetto altro da gestire e dominare: gli aspetti immaginari e simbolici scorrono continuamente nell'acqua, insieme a pratiche mondane, a sistemi produttivi di lavoro, a modalità di costruzione del territorio e a diverse idee di società. In sintesi, l'acqua è stato un medium di un confronto serrato tra noi e “altre” culture che porta ai nostri giorni.”

E' chiaro quindi come anche il suolo possa essere considerato come *medium* nell'agricoltura.

Dal mio punto di vista il suolo può essere quindi l'oggetto su cui focalizzare l'attenzione per cogliere, attraverso l'antropologia culturale, le dinamiche sociali che lo concernono.

Quindi parto dall'assunto che l'agricoltura è una pratica complessa il cui *medium* è il suolo e mostrerò come il suolo sia un vero e proprio sistema. A questo scopo utilizzerò anche le riflessioni di Giovanni Haussmann³⁶ (1950, 1964, 1986, 1992) un agronomo che, nel corso della sua attività scientifica, si è occupato dei problemi dell'agricoltura sviluppando riflessioni che intrecciano l'agronomica, le scienze del suolo, l'antropologia culturale e l'etica. Ritengo particolarmente utile e significativo il contributo del pensiero tecnico, e antropologico culturale, di questo studioso: Haussmann infatti non si è schierato contro l'agricoltura *industrializzata* per sostenere quella cosiddetta *organica o biologica*. Il

³⁶ Giovanni Haussmann (1906-1980) nasce a Pietroburgo e si laurea a Firenze in Scienze Agrarie. Si trasferisce a Torino dove lavora per la Stazione di Chimica Agraria. Dal 1948 al 1976 è stato Direttore della Stazione di Praticoltura ed ha rappresentato l'Italia alla CEE nella Commissione di studio per la legislazione sementiera. Dal 1968 è stato Presidente di Aucarpia, l'associazione europea per il miglioramento genetico delle piante. Nel corso della sua vita ha elaborato decine di articoli scientifici e tecnici riguardo alla genesi ed alla evoluzione della fertilità del terreno. Tra i suoi saggi più noti sono spesso ricordati: *“L'evoluzione del terreno e l'agricoltura”* (1950), *“La terra e l'uomo”* (1964), *“La società e il suolo”* e *“L'uomo simbiote”* (postumo del 1992).

suo è stato un invito a praticare un'agricoltura “tenendo i piedi per terra” considerando cioè tutti i fattori materiali e artificiali al punto di equilibrio, tenendo quindi conto del tempo, dell'ambiente e della società, della complessità dei processi chimici, fisici, biochimici e biologici del suolo coltivato e senza mai perdere di vista le conseguenze sulla salute dell'uomo quando si utilizzano prodotti chimici in campo. Haussmann (1986:55) sosteneva infatti l'importanza del contributo della scienza in agricoltura:

“Le società più avanzate non possono rinunciare alla conoscenza scientifica, ma il passo decisivo da farsi è ridare a questa conoscenza il significato etico del suo movente primigenio, richiamando nella propria funzione il valore della ricerca del vero, non per un sapere buono a tutti gli usi, ma per il conseguimento di un nuovo equilibrio Uomo-Natura, conciliando ogni attività creativa con un assetto ambientale non pregiudizievole allo sviluppo biologico del vivente”.

Nel Capitolo 1 approfondirò dunque il concetto di *resilienza* a cui mi riferisco e illustrerò, in particolare, il modello di *resilienza* di Norris, Stevens, Pfefferbaum, Wyche (2008) che utilizzerò per rileggere i casi etnografici che argomenterò nella Parte Terza e Parte Quarta. A seguire, nel Capitolo 2, mi soffermerò sulle reti alimentari alternative e ne analizzerò la *sovranità alimentare* in relazione alla costruzione di nuovi significati del cibo e verso nuove percezioni dei temi ambientali. Nel percorso di avvicinamento da parte dell'agricoltore e del consumatore al suolo - ed alle altre risorse - nella logica della *sovranità alimentare*, si possono giocare nuove possibilità anche per considerare il suolo come sistema complesso, come argomenterò nel Capitolo 3.

Capitolo 1- Il concetto di resilienza

In questo capitolo, dopo avere inquadrato il concetto di *resilienza* e il suo utilizzo in molteplici studi, mi soffermo sulla *resilienza socio ambientale*. Nell'*Introduzione alla ricerca* ho presentato i paradigmi che sollevano criticità nell'ambito del sistema agroalimentare; mostrerò quindi come il concetto di *resilienza socio-ambientale* possa essere un valido strumento per ridefinire, e completare, il concetto di sostenibilità. Il medesimo concetto può essere utilizzato per rileggere le esperienze specifiche nelle quali, partendo da una specifica prospettiva sociale, si può gestire un cambiamento ambientale attraverso un processo di adattamento. Allo stesso modo quello della *resilienza socio-ambientale* può divenire un discorso politico che, decentralizzando l'aspetto della natura e dell'ambiente, enfatizza la necessità che le comunità diventino resilienti o autonome.

A seguire mi concentrerò sul concetto di *resilienza sociale* mostrando gli elementi teorici che sostengono la mia scelta di utilizzare questa prospettiva per la mia ricerca. Caratterizzano questo quadro la dinamicità del processo, le abilità collettive, l'intenzionalità degli atti, le opportunità di cambiamento e la capacità adattativa che permette lo sviluppo di servizi ecosistemici.

Questo inciso mi permetterà quindi di entrare nello specifico del modello di *resilienza* di Norris et al (2008) che utilizzo per analizzare i due casi etnografici oggetto: descriverò quindi le motivazioni di questa scelta e le caratteristiche del modello.

1.1 - Una definizione di resilienza

La prospettiva della *resilienza* si è fatta strada a partire dal 1960 all'interno di studi sull'ecologia (Holling 1973, 1996) sui cicli e sui cambiamenti ambientali in chiave ecosistemica. Holling (1973), precursore di questi studi, definisce in questo modo il concetto:

“Resilience is the ability of a system to absorb change and variation without flipping into a different state where the variables and processes controlling structure and behavior suddenly change. Resilience therefore represents the property that sustains ecosystems.”

Il concetto, che ha visto la sua fondazione teoretica nel lavoro di Holling, ha gradualmente influenzato molti altri campi di studio esterni a quello ecologico entrando nelle discipline

psicologiche e psichiatriche, nella psicologia ambientale, nello studio della complessità dei sistemi umani e naturali, nella geografia umana, nella gestione delle calamità naturali, nella pianificazione dell'emergenza, nelle scienze dei materiali, fino all'economia (Adger 2000, Folke 2006, Martin, Sunley 2014, McKinnon, Derickson 2012, Wilkinson 2011).

Il concetto di *resilienza* è migrato dall'ambito delle scienze naturali, alla fisica, fino alle scienze sociali ed è stato applicato per descrivere capacità adattative individuali, di comunità umane e della società su ampia scala (Adger 2000, Landi 2012, Gunderson 2000, Holling 1996, Norris, Stevens, Pfefferbaum, Wyche, Pfefferbaum 2008).

Il concetto di *resilienza* è anche al centro di un'accesa problematizzazione e contestazione. Nonostante le numerose pubblicazioni relative a studi sul campo e le diverse definizioni, la *resilienza* è percepita ancora come *fuzzyword*, allo stesso modo la misurazione del fenomeno *resilienza* è problematico e non universalmente condiviso (Steiner, Markantoni 2013).³⁷

Il concetto è considerato da Turner (2014) come eccessivamente ibrido, malleabile e come forma di adattamento al sistema capitalistico. McKinnon, Derickson (2012) lo definiscono come *“un pervasivo idioma di governance globale, astratto e malleabile, abbastanza da tenere insieme parole dell'alta finanza, difesa e infrastruttura urbana”*. Taluni autori considerano il processo della *resilienza* come parte di un discorso stabilito a priori per l'implicito obiettivo di *“naturalizzare le crisi”* e le difficoltà che ne derivano, e per il fatto che la sua applicazione presuppone implicitamente che le comunità si attivino facendosi carico di tutti gli oneri necessari per adattarsi al cambiamento del sistema. Evans (Evans 2011) sostiene a questo proposito che:

“scientific assumptions of resilience ecology run the risk of political foreclosure because they frame the governance choice that are available, often in feedback mechanism that are seemingly neutral.”

Compongono il paradigma di *resilienza*, in tutte le riflessioni che ho citato, i concetti di variabilità, diversità, disturbo, interferenza, e non linearità del sistema. La chiave interpretativa che accomuna tutti i punti di vista, e anche le contestazioni, considera la *resilienza* come capacità di un individuo, di un materiale, di un ecosistema, di un'organizzazione di tornare alle condizioni originarie, come capacità di assorbire uno *shock* e come positivo adattamento in risposta all'evento stesso (Martin, Sunley 2014).

³⁷ Rimando alla lettura dell'articolo di Steiner Artur, Markantoni Marianna, *Unpacking community resilience thought capacity for change*, in *Community Development journal*, 2013 che illustra una esperienza di misurazione empirica del concetto di resilienza di due aree rurali inglesi (il Dumfries e il Galloway) attraverso il *“modello C4C”* che indaga le seguenti categorie: *social individual resilienze, economic individual resilienze, social community resilience, economic community resilience*.

E' chiaro quindi che *resilienza* è identificabile nel processo pro-attivo e dinamico con cui si attivano le abilità di un sistema. Considerando la *resilienza* in chiave sistemica si può quindi definire come *resilienza socio-ecologica* il processo grazie al quale l'ecosistema si adatta in modo flessibile cercando di assorbire *shock* esterni, perturbazioni, cambiamenti attraverso la capacità di riorganizzarsi, rinnovarsi e introdurre innovazioni (Gunderson 2000).

Nel paragrafo che segue argenterò dunque questi aspetti.

1.2 - La resilienza socio-ambientale

Come ho evidenziato nell'introduzione alla mia ricerca studiare i sistemi ambientali e quelli sociali significa considerare ambiente e società come intimamente legati. Anche nella prospettiva della *resilienza* i sistemi ambientali e quelli sociali sono strettamente interconnessi e non sono considerati separatamente l'uno dall'altro (Folke 2006). Si definisce infatti come *resilienza socio-ecologica* il processo grazie al quale l'ecosistema si adatta cercando di assorbire *shock* e perturbazioni. E' chiaro dunque che dal punto di vista delle risorse ambientali focalizzare l'attenzione sul tema della *resilienza*, più che sulla *sostenibilità* (ambientale, economica, sociale e culturale)³⁸ permette di identificare ed evitare ciò che è evidentemente non è sostenibile puntando invece sulle concrete possibilità di un sistema socio-ambientale che emergono di fronte al cambiamento (Cork 2009). Riconoscere la possibilità a nuove forme di *governance* può fornire possibilità per l'adattamento e l'autorganizzazione (Adger 2009).

Le interconnessioni tra dinamiche economiche, ambientali e sociali sono state definite nel concetto di *sostenibilità*, tradotta nel principio etico-politico di *sviluppo sostenibile*.³⁹

³⁸ Si intitola "*Resilient people. Resilient planet. A future worth choosing*" il Report delle Nazioni Unite datato 30 gennaio 2012 redatto a seguito delle indicazioni del Segretario Generale Ban Ki-moon e presentato in occasione del World Summit di Rio +20 per argomentare la Global Sustainability. Nel documento si legge: "The current global development model is unsustainable. (...) A quarter of a century ago, the Brundtland report introduce the concept of sustainable development to the international community ad a new paradigm for economic growth, social equality and environmental sustainability. (...) The Brundtland report was right then, and it remain right today. The problem is that, 25 years later, sustainable development remains a generally agreed concept, rather than a day-to-day, on-the-ground, practical reality. The Panel has asked itself why in the case, and what can now be done to change that. (...) Sustainable development has undoubtedly suffered from a failure of political will. It is difficult to argue against the principle of sustainable development, but there are few incentives to put in practice when our policies, politics and institutions disproportionately reward the short term. In other words, the policy dividend is long-term, often intergenerational, but the political challenge is often immediate. There is another answer to this question of why sustainable development has not been put in practice. (...) the concept of sustainable development has not yet been incorporated into the mainstream national and international economic policy debate".

³⁹ Il concetto di *sostenibilità* e di *sviluppo sostenibile* sono stati definiti a livello internazionale nel 1989 nell'ambito del World Commission on Environment and Development grazie a Brundtland, il primo ministro

Nel quadro dello *sviluppo sostenibile* sono contemporaneamente chiamate in causa l'equità sociale, la dimensione economica, declinata nell'efficienza, nella crescita e nella stabilità, insieme a quella della riproducibilità delle risorse ecologiche in una forma di sviluppo che deve garantire ciascuna delle variabili del sistema (Davico 2004, French 2000, Osti 2003). Anche se il concetto di *sviluppo sostenibile* è stato ampiamente criticato, messo in discussione e considerato come una teoria superata⁴⁰ quello di *sostenibilità* continua invece ad essere ampiamente utilizzato e variamente declinato. Un contributo alla reinterpretazione del concetto di sostenibilità viene dalla teoria della *Transition management theory* che focalizza l'attenzione sull'innovazione come sistema per affrontare i problemi per influenzare e dirigere i cambiamenti sociali strutturali verso una società più sostenibile. Un secondo contributo viene dalla prospettiva della *resilienza* che prende in considerazione le capacità di un sistema socio-ecologico di mantenere o innovare le sue funzioni e la sua struttura.

Per esempio le cosiddette *transition town*⁴¹ sono realtà concrete entro le quali il concetto di resilienza trova applicazione e nelle quali la società umana cerca di dimostrare, partendo da una specifica prospettiva sociale, di essere in grado di gestire un cambiamento ambientale attraverso un processo di adattamento (Hopkins 2010). All'interno della proposta delle *transition town* si lavora sulla *resilienza di sistema* partendo dalla criticità individuata nella limitatezza dei carburanti fossili e dei loro derivati; anche per il sistema agricolo si ipotizza la transizione verso un sistema indipendente dai combustibili fossili⁴². Allo stesso modo possono essere lette le azioni delle realtà del consumo critico nate nell'ambito della lotta ai sistemi malavitosi. Nell'esperienza di *Addiopizzo* in Sicilia⁴³ le

norvegese allora in carica. Secondo questa definizione è sostenibile lo sviluppo che è in grado di soddisfare i bisogni della generazione attuale, senza compromettere la possibilità che le generazioni future possano soddisfare i propri.

⁴⁰ Mi riferisco alla teoria della decrescita di Serge Latouche e agli approfondimenti di Maurizio Pallante, Mauro Bonaiuti, Herman Daly.

⁴¹ Il network di transition-town è diffuso in tutto il mondo, si contano attività in Spagna, in Brasile, in Francia, in Germania, in Giappone, in Sud Africa, negli USA (per informazioni e approfondimenti si rimanda al sito <http://www.transitionnetwork.org>). In Italia la cittadina in transizione più nota è Montevoglio (BO) che per prima ha avviato il percorso di transizione; vi sono poi Lucca, L'Aquila, Ferrara, Budrio Carpi e molte altre realtà. Per informazioni e approfondimenti si rimanda al sito <http://transitionitalia.wordpress.com>.

⁴² Per una più completa trattazione si rimanda al sito <http://transitionitalia.wordpress.com> e, con riferimento al sistema agricoltura, si rimanda all'elaborato "*La transizione agroalimentare. Verso un modello indipendente dai combustibili fossili*" scaricabile dal sito al sito http://transitionitalia.file.wordpress.com/la_transizione_agroalimentare_verso_un_modello_indipendente_dai_combustibili_fossili accesso alla data del 20.01.2013.

⁴³ Per un approfondimento della complessa questione si rimanda alla lettura del testo di Francesca Forno, *La spesa a pizzo zero. Consumo critico e agricoltura libera: le nuove frontiere della lotta alla mafia* del 2011, che documenta, approfondisce ed argomenta il fenomeno. Sulla stessa linea si collocano le attività dell'*Associazione Libera-Associazioni, nomi e numeri contro le mafie*, nata grazie all'impegno di don Luigi Ciotti del Gruppo Abele di Torino che sostiene e valorizza circa 1500 realtà (associazioni, scuole, enti e i soggetti vari) impegnati nella lotta ai fenomeni mafiosi.

azioni spaziano dalla sensibilizzazione pubblica, all'educazione nelle scuole, alla realizzazione di eventi, fino a proposte turistiche che sostengono i commercianti aderenti alla rete. Tutte le attività muovono dall'idea di condividere socialmente la "questione del pizzo" che, in passato, è sempre stata considerata una questione privata tra il soggetto malavitoso e il singolo imprenditore la cui gestione era affidata alle forze dell'ordine. Le azioni cercano quindi di incoraggiare i consumatori e premiare gli esercizi commerciali che denunciano gli estorsori o che, pur non avendo denunciato, non pagano il pizzo (Forno 2011).

In questo senso sono note le proposte strategiche di governo *top-down* in chiave di *resilienza* come il Panel "*Resilient people, resilient planet. A future worth choosing*" promosso da Ban Kee Moon, il Presidente delle Nazioni Unite, per la Conferenza Rio +20 del giugno 2012. In tale ambito è stato proposto uno specifico obiettivo tematico per il suolo e la sicurezza alimentare definito *Zero Net Land Degradation*.

Questi esempi mostrano come lo sguardo, in chiave di *resilienza*, può anche divenire un discorso politico che, decentralizzando l'aspetto della natura e dell'ambiente, controlla la società enfatizzando la necessità che le comunità divengano resilienti o autonome. A questo proposito Adger (2000) evidenzia che:

"Social resilience is institutionally determined, in the sense that institutions permeate all social systems and institutions fundamentally determine the economics systems in terms on its structure and distribution of assets. Social resilience can therefore be examined through proxy indicators, such as institutional change and economic structure, and through demographic change."

Con questi esempi ho mostrato come il concetto di *resilienza* possa avere molteplici sfaccettature anche dal punto di vista socio-ambientale. Ritengo infatti che le *alternative food networks* oggetto della mia ricerca possano essere lette attraverso questa prospettiva. Dal punto di vista sociale per parlare di *resilienza* è necessario analizzare le capacità di cambiamento e di adattamento di una comunità in chiave sistemica e tenendo presente che *resilienza* è un concetto dinamico (Gunderson 2000). La *resilienza sociale* viene sempre più percepita come un'abilità collettiva di adattamento rispetto a disturbi e stress ambientali, ma anche politici, economici e sociali (Wilkinson 2011).

La *resilienza* emerge come atto intenzionale, da pianificare, diviene una competenza che una comunità costruisce grazie alle proprie risorse. Infatti Adger (2000) definisce questo aspetto nei termini di abilità delle comunità umane a resistere a disturbi esterni come la variabilità ambientale, sociale, economica o politica.

Ma *resilienza sociale* è anche quell'insieme di opportunità che si aprono grazie al disturbo intervenuto nel sistema, in termini di ricombinazione, evoluzione di strutture e processi, rinnovamento dei sistemi che emergono da nuove traiettorie. In questo senso la *resilienza* è anche capacità adattativa che permette uno sviluppo continuo. Folke (2006)⁴⁴ precisa infatti che *resilienza* caratterizza i sistemi dinamici dove le azioni umane diventano una parte centrale per capire la capacità dei sistemi umani di generare risorse e ecoservizi sistemici.

Le componenti del sistema socio-ambientale fondamentali elementi di *resilienza* sono quindi la biodiversità, la modularità e il restringimento delle retroazioni (Adger 2000, Walker, Salt 2006). Definisco brevemente ciascuna di queste parole chiave.

Il concetto di *biodiversità* è molto utilizzato in ambito agroambientale ed è quella caratteristica che, grazie alla diversificazione delle varietà di flora e fauna nei campi, permette il mantenimento degli equilibri biologici ed ambientali e delle produzioni di cibo. La non dipendenza da una sola coltura permette diversificazione del reddito di produttori e di diversificare la dieta alimentare di chi consuma il cibo. La *biodiversità* dal punto di vista delle *transition towns* è, per esempio, la diversificazione delle fonti energetiche da cui trarre sostentamento rispetto alla completa e totale dipendenza dal petrolio. Quindi il concetto di *biodiversità* nell'ottica della *resilienza* è da intendersi in senso lato: la diversità di elementi biologici, economici, sociali, fisici, ed economici di cui è composto il sistema.

La *modularità* riguarda la capacità di mantenere connessioni di sistema senza creare reciproche dipendenze in modo tale che, di fronte ad un cambiamento, una parte del sistema (ovvero "un modulo") possa isolarsi in modo efficace. Nell'ambito agroalimentare la modularità si traduce, ad esempio, nella creazione di sistemi agroalimentari locali che possono differenziare e diversificare le possibilità su più canali.

Vi è infine il concetto del *restringimento delle retroazioni* che riguarda la velocità con cui i cambiamenti di una parte del sistema si ripercuotono sulle altre parti. Riprendendo l'esempio poco sopra utilizzato riguardo ai sistemi agroalimentari locali, in un sistema locale le retroazioni sono maggiormente localizzate e più sentite.

In questo quadro, la dimensione sociale della *resilienza* è composta da risorse e dinamiche ecosistemiche inclusa l'organizzazione e la flessibilità istituzionale, il capitale sociale fondato su *network*, gli scambi fiduciari, il conflitto, la memoria sociale e le

⁴⁴ Su queste riflessioni di Folke e di Holling suo si sono strutturati gli studi, all'interno della prospettiva della resilienza, del Beijer Institute, dell'Università Florida, è stato avviato il *Resilience Network* un programma di ricerca che è stato sviluppato all'interno del *Resilience Alliance* (<http://www.resalliance.org>) e del suo giornale *Ecology and Society* (<http://www.ecologyandsociety.org>).

esperienze pratiche (Folke 2006). La metafora centrale che caratterizza la *resilienza sociale* è la dinamica di cambiamento.

Nel paragrafo ho delineato il quadro della resilienza socio-ambientale soffermandomi, nello specifico, sugli elementi che caratterizzano l'aspetto sociale del paradigma. Ho già accennato al fatto che il paradigma della resilienza, anche se si presta a molteplici letture, è stato problematizzato su più fronti. Nel paragrafo successivo proseguirò questo approfondimento.

1.3 - E' possibile una resilienza di comunità?

In questo paragrafo riprenderò il concetto di *resilienza socio-ambientale* argomentando, nello specifico, il modello che utilizzo per l'analisi dei due casi etnografici. All'interno delle riflessioni realizzate nella prospettiva della *resilienza socio-ambientale* non sono mancati tentativi di approfondimento della resilienza *di comunità*.

In questi modelli si considera il processo di *resilienza* partendo dall'assunto che una *comunità* sia un'entità geograficamente definita i cui membri sono accomunati da un unico destino, e se ne analizzano gli aspetti sociali, economici, culturali, ambientali, siano essi di tipo naturale che antropico.

Evans (2011), MacKinnon, Driscoll Derickson (2012), Turner (2014), dal punto di vista della geografia e dell'ecologia politica, contestano fortemente l'utilizzo del termine "resilienza di comunità". Landi (2012) approfondisce questo aspetto evidenziando che il termine "comunità" può avere accezioni plurime e il problema della sua attualità euristica è oggetto di ampio dibattito.

Le riflessioni critiche e la problematizzazione di questa declinazione della *resilienza socio-ambientale* hanno avuto come oggetto, come peraltro è avvenuto per l'antropologia culturale, il concetto di *comunità* (Fabietti 2010, Grasseni 2006).

Anche nel quadro della resilienza emerge chiaro come la definizione di *comunità* sia pericolosa perché non tiene conto del fatto che la cultura, nell'era della delocalizzazione, non coincide con un luogo fisico ma viceversa perde i legami con il proprio luogo di origine insediandosi in altri luoghi. La cultura è stratificata, differenziata, esiste come insieme di segni riconoscibili (Fabietti 2010).

Alla luce delle considerazioni sopra esposte, tra i diversi approcci al concetto di *resilienza sociale* ai fini della mia ricerca ho scelto di utilizzare il modello elaborato da

Norris, Stevens, Pfefferbaum, Wyche (2008).⁴⁵ Di seguito ne delinearò i concetti per poi motivare la scelta di questo strumento.

Questi autori lavorano dal punto di vista della psicologia sociale - riferendosi, nello specifico, alla reazione ai disastri - elaborando un approccio critico al concetto di *resilienza* unito alla consapevolezza che il concetto di *comunità* sia complesso. Dichiarano quindi di non utilizzare il concetto di comunità e si riferiscono ad un *set di capacità* sociali in relazione al sistema ambientale. In questo modello la *resilienza* viene proposta come teoria, metafora, capacità e strategia, per far fronte a disastri percepiti dalla collettività, siano essi di tipo acuto o cronico, accidentale o naturale.

Gli autori ritengono infatti che la *resilienza* sia da configurarsi come un processo emergente e non un risultato. Per questo motivo considerano che la *resilienza* sia caratterizzata da risorse con attributi dinamici e la definiscono come processo che lega le capacità adattative in una traiettoria di funzionamento.

Il modello di *resilienza* elaborato da Norris et al (2008) può essere quindi una traccia per analizzare le azioni delle reti sociali che hanno abilità collettive, adattative e che cercano soluzioni positive di funzionamento. Tutto quanto si inserisce, ovviamente, all'interno delle azioni e delle forze politiche, culturali, economiche e sociali che operano su più ampia scala rispetto a quella comunitaria (Bernier Meinzen-Dick 2014, MacKinnon Driscoll 2012).

Il modello individua quattro specifici indicatori per individuare queste capacità e in particolare: lo sviluppo economico, il capitale sociale, la comunicazione e la gestione delle informazioni, e le competenze di comunità.

Nella sfera economica che nel modello è stata definita **sviluppo economico** sono compresi il volume e la diversità delle risorse economiche, la stabilità del sistema, l'equa distribuzione dei redditi e delle risorse tra la popolazione (Adger 2000). Nel modello le risorse naturali, come suolo ed acqua, sono considerate come *materie prime* e per questo sono considerate dei beni che rientrano nella quantificazione degli aspetti economici (Roodman 1998). Le risorse, siano esse di tipo economico che ambientale, sono un importante elemento strategico. Seguendo la logica delle riflessioni sin qui svolte è chiaro che una *comunità resiliente* deve disporre di molte e diverse risorse; è altrettanto chiaro che, se le risorse risultano danneggiate o compromesse, la mitigazione e l'adattamento alle problematiche sono elementi di forte criticità che incide anche sul capitale economico. Il

⁴⁵ Norris Fran H, Stevens Susan P., Pfefferbaum Betty, Wyche Karen F., Pfefferbaum Rose L., *Community resilience as a metaphor, theory, set of capacities, and strategy for disaster readiness*, Am J Community Psychol, 2008.

deterioramento dei sistemi biologici non è un problema di solo interesse dei biologi o degli ecologi, tutto ciò che minaccia i sistemi biologici minaccia anche quelli economici a livello mondiale; ogni deterioramento comporta un deterioramento delle prospettive dell'umanità (French 2000, Pieroni 2002, Brown 1978).

L'aspetto delle risorse è strettamente interconnesso al **capitale sociale** che, nell'ottica della *resilienza*, è composto da capitale economico, capitale sociale e capitale ambientale considerati come un unico capitale. Le interconnessioni che legano il capitale sociale alle altre dimensioni del modello si rivelano nella più classica definizione di capitale sociale fatta da Putnam (2004): se le relazioni positive favoriscono la crescita di fiducia e di reciproco supporto, viene facilitato anche l'accesso a risorse di varia natura e si innesca una dinamica circolare per cui gli individui investono nella rete di relazioni per averne un ritorno. Resilienza è, in questo senso, una predisposizione pro-attiva. E' la personale e collettiva capacità di rispondere al cambiamento (Steiner, Markantoni 2013). In questo quadro il capitale sociale può essere di tipo *bonding* che rafforza la solidarietà interna al sistema, *bridging* che apre alle collaborazioni ed ai contatti verso l'esterno per la valorizzazione del sistema creando accesso e condivisione con altri network locali, e *linking* quando crea opportunità per creare collaborazioni di tipo politico (Bernier Meinzen-Dick 2014) .

Compongono le dinamiche del capitale sociale la solidarietà e la collaborazione, i legami informali, i collegamenti tra organizzazioni, la partecipazione attiva del cittadino, la presenza di realtà associate (come associazioni, cooperative, gruppi di auto-mutuo aiuto ecc), il senso di comunità e l'attaccamento ad un luogo (Bianchi 2012). Concorrono alla costruzione del capitale sociale bisogni individuali e bisogni collettivi: il singolo soggetto sente il bisogno di appartenere ad un luogo ed alla comunità di appartenenza. Il lavoro sul capitale sociale di Putnam ha portato al centro dell'attenzione il concetto di *fiducia e la relazione* ed ha dato vita ad un corposo dibattito tra studiosi, attivisti, e politici generando contributi teorici, metodologici e di ricerca empirica che non è scevro di critiche. Nonostante il riconoscimento del concetto di fiducia come elemento cardine, tuttavia, sul piano della comprensione delle dinamiche fiduciarie, molto resta da fare. Infatti il capitale sociale è considerato come una risorsa del singolo soggetto o come risorsa collettiva o come risorsa di rete (Bagnasco et al 2001, Donati e Tronca 2008, Pelligra 2007) – il che rende il concetto molto malleabile.

Non sempre le azioni che si costruiscono attorno ai movimenti della società civile portano ad azioni costruttive e positive dal punto di vista etico tuttavia, nella prospettiva

della *resilienza*, la società civile costituisce un elemento importante nel capitale sociale. La società civile si organizza in gruppi e movimenti finalizzati a costruire consenso e ad agire per influenzare la sfera politica ed è una potenziale generatrice di competenze di comunità che si traduce nella disponibilità a lavorare attorno ad un obiettivo comune. Costituiscono una risorsa all'interno del capitale sociale anche le forme di collaborazione che nascono tra la società civile e la pubblica amministrazione.

Le relazioni sociali sono quindi costruite sulla fiducia, su reciproche aspettative e sulla reciproca obbligazione.

Strettamente collegate al capitale sociale nel modello di Norris et al (2008) **l'informazione e la comunicazione** sono due strumenti importanti quando una comunità si trova a dover fronteggiare un disturbo aspettato o inaspettato. Per Norris et al (2008) infatti ricevere comunicazioni affidabili, condividere e socializzare soluzioni collettive ai problemi sono elementi di grande importanza. Nella costruzione di un ambito di mobilitazione e di scenari di intervento, diventano quindi importanti sia le modalità di comunicazione (intese come abilità e linguaggi ecc) che la disponibilità di mezzi e strumenti affidabili allo scopo di comunicare.

E veniamo al quarto indicatore del modello. Grazie alla fertilità del capitale umano, alla condivisione di informazioni ed alla buona gestione della comunicazione si costruiscono le **competenze di comunità**, intese come interazione tra capitale umano, sociale ed organizzativo di una comunità, è l'insieme delle competenze impiegate per risolvere problemi collettivi e accrescere e/o mantenere il benessere della comunità stessa. Rientrano in questo quadro i sentimenti, la riflessione critica, la collaborazione e l'agire di comunità che agiscono attraverso processi informali e sforzi organizzati.

E' chiaro quindi come la prospettiva della resilienza sia quindi uno strumento per osservare come sistemi sociali e sistemi naturali co-evolvono per far fronte a disturbi e cambiamenti (Gunderson 2000, Folke 2006) nella logica dell'ottimizzare singole componenti sistemiche rispetto ad una visione organica. Dal punto di vista della resilienza socio-ambientale apprendimento e adattamento sono infatti le caratteristiche che i sistemi ecologici e sociali mettono in campo per fronteggiare i disturbi e le difficoltà (Adger 2009). La vitalità di questi sistemi locali, indipendentemente dalla loro denominazione, deriva dalla capacità di gestire il cambiamento adattandosi alle trasformazioni in atto e, allo stesso tempo, di generare arricchimento e mobilitazione di risorse disponibili, talvolta nascoste, inesplorate, sottoutilizzate. Partecipare attivamente al cambiamento richiede infatti la disponibilità di risorse materiali e non solo, oltre che una buona capacità

di creare e valorizzare risorse immateriali disponibili legate al capitale sociale, al capitale simbolico ed a quello culturale (Benasayag 2014).

E' in questo quadro che, a mio modo di vedere, risultano particolarmente significative le riflessioni di Michael Herzfeld (2006) che riportano alla centralità delle relazioni tra attori locali e ambiente, alle loro percezioni ed all'immaginario sociale e in questo senso ritengo che la lettura proposta dal modello che utilizzo nella mia analisi possa trovare una sua validità

Nel saggio "Ambientalismo" Michael Herzfeld (2006), partendo dall'"*approccio ecosistemico*" dei valori culturali di Roy Rappaport (1971), ha ampliato le riflessioni di Emilio Moran (1981,1990). Herzfeld evidenzia infatti che Rappaport, e i suoi seguaci, hanno considerato gli esseri umani come organismi impegnati in scambi "*materiali*" con le altre componenti del loro ecosistema. Secondo Moran le società locali sono coinvolte in un reciproco adattamento all'ambiente e la maggior parte delle questioni ambientali sono influenzate da attività di scala molto piccola e dagli eventi naturali. Secondo Herzfeld, sia Rappaport che Moran, hanno riconosciuto l'importanza di comprendere in che modo gli attori locali hanno preso le decisioni che hanno influito sugli esiti reali a livello di ecosistema.

Ritengo dunque che il modello di *resilienza* elaborato da Norris et al (2008) possa essere utile non tanto con l'obiettivo di misurare la resilienza socio-ambientale dei due casi etnografici o per darne una classificazione. Ritengo invece che i quattro indicatori possano essere utilizzati strumentalmente per l'analisi dei materiali etnografici e, arricchiti anche attraverso uno sguardo di tipo tecnico e antropologico culturale, possano essere ancor più funzionali all'analisi.

All'interno delle competenze di una *rete alimentare alternativa*, la *resilienza* può essere un obiettivo, un qualcosa a cui tendere e grazie alla quale si possono creare occasioni e possibilità per gestire il conflitto, attivare processi costruttivi, raccogliere e condividere informazioni e sviluppare una capacità critica.

Dopo avere delineato il concetto di *resilienza* a cui mi riferisco nella trattazione nel paragrafo che segue approfondirò come lo *spazio rurale* entro il quale si muovono le *alternative food networks* mostri la capacità di valorizzare le risorse interne anche attraverso forme specifiche e distintive. Sono consapevole che le idee, le conoscenze e le pratiche che si sono sviluppate attorno al tema della produzione di "cibo locale" non hanno

tutte la capacità di incidere in misura strutturale sulle più complesse tematiche ambientali, economiche e sociali. Tuttavia tutte, in qualche modo, si muovono nella direzione di fornire opportunità per aprire la strada a nuovi sguardi, a sguardi attenti alla *resilienza del sistema* (Adger 2009, Cork 2009, Edwards 2009, Holling 1973, Timmerman 1981, Walker, Salt 2006).

Ai fini della mia riflessione ritengo infatti che le chiavi interpretative delle dinamiche di una comunità in termini di *resilienza* o di *intraprendenza*, possono essere utili per analizzare e per capire come, dal punto di vista socio-ambientale, le *alternative food networks* oggetto della mia ricerca reagiscano rispetto alla questione della *sovranità alimentare* in relazione alle problematiche di contaminazione ambientale (suolo, acque sotterranee, sementi). Infatti generare innovazione, anche in campo rurale, assume il significato di rompere le *routine* operative, sia nei comportamenti dei singoli soggetti, sia nella gestione delle procedure più istituzionali; il percorso di cambiamento si traduce quindi nel lavorare fino a generare nuove prassi che possono modificare paradigmi (Van der Ploeg 2009). Ed è con questa assunzione che nel capitolo che segue argomenterò, in particolare, come le reti alimentari alternative si muovono nella direzione della *sovranità alimentare* e nella costruzione della *qualità del cibo*.

Capitolo 2 - Le reti alimentari alternative, tra pratiche agricole e percezioni sul cibo

Nel mio lavoro di ricerca focalizzo l'attenzione sulle reti alimentari alternative (*alternative food networks*).

Come ho sinteticamente illustrato nell'Introduzione lo *spazio rurale* è divenuto il teatro di attività produttive, di servizio e di consumo che si diversificano su base locale (FAO 2012, Brunori 2011, Grasseni 2013, Renting, Shermer, Rossi 2012, Sivini 2013). Dal punto di vista sociale *Alternative Food Network* (AFNs), *Short Food Supply Chains* (SFSCs), *Localized agri-food systems* (SYAL), *Local Food Systems* (LFS) sono alcune delle definizioni delle reti alimentari alternative che si strutturano nella località. Queste realtà di *Food Community Network* (Renting, Marsden, Banks 2003) hanno la particolarità di creare relazioni e legami inediti e di diverso tipo (Bianchi 2012) tra attori, saperi, e risorse nel sistema agroalimentare *mainstream*.

Sono svariate le accezioni con cui vengono definite queste pratiche di *altraeconomia* (solidali, sostenibili, locali, territoriali, etiche, solidali, diverse, alternative, partecipative) che, partendo da specifici punti di vista e con una molteplicità di sensibilità, cercano di opporsi al sistema dominante e di proporsi nel concreto quali sistemi resilienti (Corrado 2008, Deriu 2013, Grasseni 2013, Morin 2007, Razeto 2004).

Si può dunque affermare che lo *sviluppo rurale* è composto da una complessa trama di pratiche frutto di condivisioni, lotte, incontri, negoziazioni di diversi attori sociali (pubblici e privati), che hanno accesso a diversi tipi di risorse, interessi e valori. In questo *spazio sociale* (Turri 1998, 2008, Goffman 1969) attraverso la rivendicazione, il cambiamento, il consenso e il conflitto si giocano relazioni tra attori diversi (gruppi, associazioni, organizzazioni), si creano nuove idee e strumenti di determinazione delle azioni collettive che portano all'affermazione di nuovi modelli relazionali e produttivi. Gli studi sullo *sviluppo rurale*, anche in relazione all'ambiente, utilizzano i concetti di capitale sociale, si fondono e si intrecciano con le teorie che sottolineano i fondamenti sociali dell'agire economico, a fianco dei saperi esperti frutto dell'esperienza pratica chiamano in causa la tecnologia e la scienza. Si tratta di legami inediti tra produttori e consumatori, esiti di pratiche diverse adottate da soggetti sociali in rapporto alle condizioni strutturali definite, secondo un modello univoco, dal mercato, dalla politica e dalla tecnologia (Van der Ploeg 2008, 2009).

In questo quadro le esperienze delle nuove articolazioni della filiera agroalimentare offrono spunti per ipotizzare le possibilità aperte da tali scenari e proporre nuove possibilità evolutive.

Gli studi e le ricerche da un punto di vista sociologico, economico ed antropologico culturale (Biolghini 2007, Calori 2009, Ferraresi 2009, Grasseni 2013, Leonini Sassatelli 2008, Rebughini Sassatelli 2008, Renting, Marsden, Banks 2003, Renting, Schermer, Rossi 2012, Saroldi 2003) dimostrano che le *alternative food networks* si presentano caratterizzate da modelli di agricoltura legata alla comunità locale, dall'accorciamento della filiera di distribuzione dei prodotti agricoli e dalla messa in comune di competenze e saperi.

Le ricerche e le analisi evidenziano la presenza, all'interno delle reti, di un'aumentata consapevolezza rispetto alla pratica agricola, alla qualità del cibo, e alla qualità dell'ambiente.

In questo quadro ritengo possa essere utile analizzare due diverse esperienze di *alternative food networks* in un contesto fortemente impattato dal punto di vista agricolo e da quello ambientale. Lo scopo è quello di verificare se effettivamente emergono nuovi stili di vita, una nuova etica, e un rinnovato rapporto con la natura tra gli attori delle reti - come la vasta letteratura socio-antropologica sopra citata parrebbe dimostrare.

In questo capitolo focalizzerò dunque la mia attenzione sugli aspetti che compongono questo quadro e mostrerò come nuovi significati sociali attorno alla qualità del cibo emergano da dinamiche di fiducia, di radicamento e di riscoperta dei luoghi. Per potere meglio comprendere questi aspetti ritengo sia significativo analizzare in prima battuta la relazione fiduciaria che caratterizza i legami delle *reti* per indagare come questa tipologia di relazione interessi anche la pratica agricola. Dopo avere delineato questo quadro è possibile comprendere come grazie alla relazione diretta ed alla fiducia si possono giocare le possibilità per le *reti alimentari alternative* di rivendicare la propria *sovranità alimentare*.

Affronterò questo tema argomentando che ridiscutere il processo di produzione agroalimentare chiama in causa la *pratica* agricola e si traduce nella messa in discussione del sistema convenzionale di produzione e consumo (costruito da standard e norme). Inoltre il processo di avvicinamento di tutti gli attori (produttori e consumatori) permette la nascita di nuove relazioni sociali e di nuove percezioni riguardo alla costruzione della

qualità del cibo. Analizzerò quindi le percezioni degli attori che compongono le reti rispetto alla qualità dell'ambiente.

2.1 - Le reti alimentari alternative e le relazioni fiduciarie

In questo paragrafo argomento come le *reti alimentari alternative* possano essere considerate un possibile fenomeno sociale che aumenta il grado di fiducia degli attori nel sistema di produzione e distribuzione del cibo.

Le *alternative food networks* non si collocano tutte, e allo stesso mondo, esattamente nel modello delle CSA – *Community Supported Agriculture* (Lombardi, Pascucci, Cembalo, Dentoni 2012, Van En 1995) nelle quali il consumatore stringe un patto con il produttore impegnandosi a sostenerlo economicamente attraverso il pagamento anticipato delle spese di produzione e assumendosi gli oneri della eventuale mancata produzione. Tuttavia in questi *spazi sociali* il cibo torna ad essere un *cibo con la faccia del produttore*, utilizzando la traduzione letterale dal giapponese *teikei* dal quale ha origine la definizione di *Community Supported Agriculture*⁴⁶, dove produttori e consumatori lavorano sinergicamente per creare un sistema locale per la produzione di cibo. E' importante evidenziare che, in questi contesti, *la faccia del produttore* diviene un vero e proprio dispositivo di fiducia.

Pelligra (2007:17) nel suo saggio “*I paradossi della fiducia*” a proposito della fiducia sostiene che:

“Se è vero che, come è stato detto, la fiducia è come l'aria che respiriamo e che ci si accorge della sua importanza solo quando essa diventa scarsa oppure inquinata, è facile capire che l'interesse suscitato al tema della fiducia nell'area pubblica deriva proprio da una sensazione di erosione, di declino, di atrofia che si percepisce circa la capacità della gente di fidarsi dei propri simili.”

E' proprio su questi aspetti che il cibo con la faccia del produttore trova il suo fondamento. Gli attori delle *alternative food networks* lavorano proprio sulla ricostruzione dei legami fiduciari tra il cittadino (consumatore) e chi produce cibo.

⁴⁶ Il fenomeno delle CSA nasce in Giappone nel 1960 quando una donna, preoccupata per l'aumento dei prezzi del cibo importato e per le perdite di prodotto nelle terre coltivate, ha proposto ai produttori locali di organizzarsi per o produrre frutta e verdura per le proprie famiglie.

In queste realtà la sensazione di erosione, di declino e di atrofia della fiducia rispetto ad alcune istituzioni e verso i partiti politici⁴⁷ si affianca quella strettamente legata al cibo venduto nei circuiti della Grande Distribuzione Organizzata è molto marcata. In queste realtà il tema della fiducia si intreccia a molteplici altri aspetti. In proposito Pelligra (2007:20) sostiene che:

“la relazione fiduciaria è il frutto, nella stragrande maggioranza dei casi, di una molteplicità di ragioni, fattori e influenze: mero interesse individuale, ma anche senso di giustizia, calcolo economico e coincidenza di interessi, reputazione e autostima, sono solo alcuni degli elementi in gioco. La rispondenza fiduciaria costituisce uno degli elementi, ma forse, ne siamo convinti, quello più basilare, su cui eventualmente gli altri si innestano”.

Alla relazione fiduciaria e di reciprocità che caratterizza le dinamiche delle reti alimentari alternative si legano anche altri aspetti che vanno in molteplici direzioni e che quindi chiamano in causa gli aspetti argomentati a proposito delle *resilienza* (come la biodiversità, la modularità delle attività, la condivisione di informazioni, l'autorganizzazione, il lavoro in rete ecc). Ad esempio Grasseni (2013) nel suo saggio *“Beyond alternative food networks”* argomenta nel dettaglio le particolarità delle reti GAS, una tra le tante esperienze di *alternative food networks*. I Gruppi di Acquisto Solidale italiani non sono solo pratiche alternative di acquisto ma sono fenomeni di distinzione sociale attraverso i quali è possibile leggere le caratteristiche politiche, la struttura sociale e le culture di partecipazione. Nei gruppi GAS si cerca la relazione diretta con il produttore e proprio la relazione diretta diviene lo strumento di acquisto e contemporaneamente di boicottaggio del sistema economico *mainstream*, quindi uno strumento politico di giustizia sociale.

Grasseni argomenta come la relazione diretta che si genera all'interno delle reti GAS possa divenire anche strumento di autoaiuto, di autorganizzazione all'interno dei singoli gruppi o tra di essi ed altre realtà. Nel contesto lombardo i gruppi GAS e Gruppi dell'Associazione *Slow Food*, pur provenendo da contesti sociali diversi, condividono comuni interessi come

⁴⁷ Mi riferisco in particolare agli esiti della ricerca “Dentro il capitale delle relazioni” realizzata da Francesca Forno, Cristina Grasseni e Silvana Signori dell'Osservatorio CORES dell'Università degli Studi di Bergamo. I risultati relativi al territorio Lombardo sono sintetizzati in *“Un'economia nuova, dal Gas alla zeta”* a cura del Tavolo per la Rete Italiana di Economia Solidale – Altraeconomia 2013 e quelli relativi alla dicotomia fiducia-sfiducia evidenziano in particolare che: “L'elevato interesse per la politica rilevata tra i 'gasisti' si accompagna ad una bassa fiducia verso alcune istituzioni. Sotto il 25% si trovano i partiti (...), la televisione (2,8%), il Parlamento (7,7%), il mondo delle banche (3,4), e delle imprese (23,4%). Più elevata, con percentuali tra il 25 e il 75% è la fiducia verso l'Unione Europea (45,6%), la Chiesa cattolica (29,5%), i sindacati (32,6%), la polizia (64%), l'amministrazione comunale (48,4%). Decisamente notevole (sopra al 75%) risulta invece essere la fiducia dei gasisti verso la magistratura (77,2%), le associazioni dei consumatori (75,1%) e le cooperative sociali (80,9%).”

la scelta di sostenere le produzioni locali che si concretizza attraverso varie azioni come la mappatura dei produttori locali, il sostegno alle politiche locali di conversione dei produttori verso pratiche biologiche.

Queste realtà sono state anche definite come nicchie socio-tecniche basate su processi di apprendimento che si collocano all'interno di un sistema socio-tecnico basato su principi molto diversi (Brunori 2011). Quindi a fianco delle parole chiave fiducia, partecipazione civica, e senso di comunità (Bianchi 2012, Zamagni 2008) trova spazio anche l'apprendimento continuo legato all'esperienza e allo scambio di informazioni e conoscenze che si giocano nell'informalità delle relazioni (Reggio2010, Tramma 2009, Wenger 2006, Wenger, Dermott, Snyder 2007).

Si può affermare che le diverse esperienze di *alternative food networks* si presentano come esperienze della differenza, nelle quali si esercita la capacità di aspirare e si lavora ad un immaginario nuovo (Appadurai 2011).

Come mostrerò anche attraverso l'analisi dei casi etnografici le relazioni che caratterizzano queste realtà muovono in diverse direzioni: internamente ed esternamente al gruppo. Le relazioni sono infatti caratterizzate da dinamiche tra pari (consumatori e produttori) entro le quali si gioca uno scambio di valori, convinzioni, conoscenza accumulata per superare necessità del momento, per rafforzare le identità, per condividere conoscenze e bisogni, per socializzare appartenenze e un'etica collettiva.

Nelle interazioni tra produttori-consumatori oltre alla conoscenza ed alla interazione diretta è possibile concordare e condividere aspetti legati alla produzione del cibo (qualità, prezzo, forme di pagamento, modalità di fornitura, condivisione del rischio economico) oltre che partecipare alla produzione stessa fornendo supporto e aiuto o semplicemente del tempo.

La dinamicità e le diverse appartenenze dei membri che compongono le reti permettono una condivisione ed il passaggio di informazioni tra *network* diversi (mercati, associazioni, gruppi, comitati locali, amministrazioni locali ecc). La relazione diretta diviene strumento di convivialità, di condivisione tra gli aderenti delle reti e la cittadinanza e per veicolare anche altri messaggi (Forno 2011, Forno, Grasseni, Signori 2013, Corti 2013). Ad esempio la città di Bergamo, insieme a quello di varie altre città italiane, è divenuta nel 2012 teatro di un evento dal titolo *Sbarchinpiazza*⁴⁸ organizzato da *Arcipelago Siquillyah*⁴⁹ una rete di produttori siciliani e le reti GAS (*RESSUD* con *ReteGasBergamo*) per vendere arance

⁴⁸ Per il dettaglio del Progetto *Sbarchinpiazza* rimando al sito: <http://www.ressud.org/sbarchinpiazza.php>.

⁴⁹ Le informazioni ed i progetti di *Arcipelago Siquillyah* sono disponibili sul sito <Http://www.siquillyah.it>.

“anti-mafia” prodotte nel Sud Italia. L’evento pubblico, realizzato in tre zone della città, è stato l’occasione per vendere i prodotti ai GASisti ed alla cittadinanza, per conoscere direttamente i produttori, per realizzare seminari informativi e varie altre iniziative molto significative. In questa occasione è stato realizzato un documentario etnografico *L’altra faccia dell’arancia* prodotto dal filmmaker Federico de Musso, è stato presentato un saggio giornalistico *Supermarket mafia* di Marzo Rizzo sui temi della malavita e delle sue connessioni con il sistema agroalimentare.

La relazione diretta tra produttori e consumatori, la produzione e la distribuzione su scala locale trovano connessioni anche con le politiche locali della produzione di cibo all’interno di specifici progetti. Negli USA i consigli locali per la politica alimentare (gli *FPC-Food Policy Councils*), che operano a livello statale o a livello di quartiere, sono utilizzati per studiare le modalità con cui funziona il sistema locale della distribuzione di cibo e per renderlo più sostenibile. La prima esperienza USA di questo tipo è quella di Knoxville in Tennessee nata nel 1982; se ne contano altre a Toronto in Canada ad Oakland in California (Gimenez, Patel, Shattuck 2009).

In questo quadro di esperienze e pratiche la categoria di riferimento non può che essere costituita da *networks* ibridi (Murdoch 2000) diversamente connotati per struttura, capacità, configurazione sociale, metodi produttivi che, scostandosi dalla tendenza *mainstream* svolgono ruoli diversi in ambito locale. Queste realtà, studiate da diverse prospettive teoretiche (Renting, Schermer, Rossi 2012), si diversificano attraverso la propria specificità aziendale in relazione al territorio (Adornato 2009, Altieri 1991) e si costruiscono e si declinano nuovi punti di vista sul cibo e sulla sua qualità (Renting, Marsden, Banks 2002). Questi sistemi sono potenzialmente generatori di benefici, diretti ed indiretti, sia per i produttori, che per i consumatori che, in generale, per la collettività. Gli agricoltori sono interessati a restare sul proprio campo attraverso nuove opportunità, mantenendo un contatto diretto con la terra, il territorio e le sue risorse. I consumatori sono invece interessati a costruire un rapporto diretto con il cibo e con la pratica agricola e i suoi saperi.

La collettività ne trae beneficio grazie ad un circuito di rigenerazione grazie alla realizzazione della multifunzionalità agricola, alla (ri)localizzazione della produzione alimentare, e alla ri-territorializzazione della vita per dirla con Benasayag (2014).

Quanto ho argomentato nel paragrafo chiama dunque in causa la fiducia nella costruzione di una rete locale che lega produttori e cittadini consumatori in un percorso di avvicinamento e di condivisione che muove nella direzione della *sovranità alimentare*.

Nel paragrafo che segue argomenterò più approfonditamente questo aspetto.

2.2 - Le reti alimentari alternative e la sovranità alimentare

In questo paragrafo mi soffermerò nello specifico sulla *sovranità alimentare* e mostro come questo concetto sia divenuto centrale al Sud come al Nord del mondo.

Dopo avere delineato il quadro della nascita e dello sviluppo di questo concetto mostro come la transizione verso un nuovo modello di pratica agricola porti con sé la proposta di un radicale cambiamento di prospettiva sulle pratiche agricole. Il processo di cambiamento chiama in causa la scienza, la tecnica, l'economia, e la società in un ripensamento dell'intero sistema agroalimentare. Infatti ridiscutere il processo dell'attuale *Rivoluzione verde* significa rimettere in discussione un sistema produttivista fortemente orientato al mercato su basi ecologiche, sostenendo molte strategie per soddisfare la domanda alimentare urbana a prezzi contenuti. La revisione del sistema agroalimentare si traduce anche nella problematizzazione della dimensione tecnico-normativa che riguarda il cibo, nella ridiscussione delle politiche, delle pratiche, e degli standard orientati al mercato. Attraverso un caso etnografico del contesto lombardo mostrerò come la rivendicazione e la lotta per la *sovranità alimentare* all'interno di una esperienza di *altra* economia chiami in causa la problematica della cementificazione e del consumo di suolo.

Il concetto di “*sovranità alimentare*” è stato coniato all'interno del movimento *Via Campesina* nel 1996 ed è stato codificato nel 2007 con la *Dichiarazione di Nyeleni*⁵⁰ grazie al lavoro di 500 rappresentanti provenienti da 80 paesi che si sono riuniti in Mali per discutere e problematizzare le dinamiche che caratterizzano la produzione e la distribuzione del cibo.

In questo ambito cibo e diritto sono messi sullo stesso piano. Nella *Dichiarazione di Nyeleni* si pone infatti l'accento sul:

“diritto dei popoli ad alimenti nutritivi e culturalmente adeguati, accessibili, prodotti in forma sostenibile ed ecologica, ed anche il diritto di poter decidere il proprio sistema alimentare e produttivo.”

Nel documento si sottolinea l'importanza della produzione di cibo anche attraverso il diritto di accesso a ciò che compone la pratica agricola:

“diritti di accesso e gestione delle nostre terre e dei nostri territori, della nostra acqua, delle nostre sementi, del nostro bestiame e della biodiversità, siano in mano a chi produce

⁵⁰ <http://nyeleni.org>.

alimenti. La sovranità alimentare implica nuove relazioni sociali libere da oppressioni e disuguaglianze fra uomini e donne, popoli, razze, classi sociali e generazioni”.

La *sovranità alimentare* nata dai movimenti sociali delle popolazioni del Sud del mondo si propone come approccio per riformare i sistemi alimentari locali sia del Sud come del Nord del mondo mettendo in discussione il paradigma che sottende il modello agroalimentare dominante, monoculturale, estensivo, produttivista, ad alto contenuto tecnologico, orientato all’esportazione, incorporato nelle catene di trasformazione e commercializzazione su larga scala dominate dalle *corporation* agro alimentari (Corrado 2010, Herbel, Crowley, Ourabah Haddad, Lee 2012). Nella logica della *sovranità alimentare* i sistemi di produzione agroecologici, contadini, su piccola scala sono considerati come alternative da promuovere e tutelare attraverso il sostegno diretto. Questo processo implica, e si dovrebbe tradurre, nella possibilità di scelta del singolo produttore sulla produzione di cibo, il riconoscimento dei diritti locali e comunitari al controllo delle risorse ovvero terra, acqua, semi, saperi, e mercato.

La proposta della *sovranità alimentare* ha trovato una traduzione istituzionale nelle Carte costituzionali di tre paesi latino americani Bolivia, Venezuela ed Ecuador con le quali si intende promuovere un approccio alternativo alle politiche neoliberiste affermando nuovi principi di organizzazione sociale. L’Ecuador è stato teatro di numerose esperienze collettive di messa in discussione delle politiche di aggiustamento strutturale della Banca Mondiale; le mobilitazioni, catalizzate dal movimento contadini e indigeno, hanno avuto diversi oggetti: dalla privatizzazione della terra (1994), il welfare (1995), l’aumento dei prezzi del combustibile (1999), del gas per uso domestico e per i trasporti (2001) (Giunta, Vitale 2013). E’ in questo quadro che grazie all’azione di quattro gruppi federati a *Via Campesina* la *sovranità alimentare* è divenuta una priorità politica che ha generato la *Mesa Agraria* ovvero uno spazio di concertazione entro la quale la questione agraria è stata ripensata in un’ottica collettiva: la battaglia non è più quella per l’inclusione dei contadini nel modello agrario dominante attraverso la modernizzazione e l’aumento della produttività ma aspira piuttosto ad una transizione agroalimentare che possa essere alternativa a quelle delle politiche neoliberiste⁵¹. Le riflessioni maturate entro la *Mesa Agraria* hanno trovato spazio all’interno della Carta Costituzionale Ecuatoriana che è peraltro una delle Costituzioni più innovative a livello mondiale; al suo interno la *sovranità*

⁵¹ Per un approfondimento rimando alla lettura del Conference Paper #50 di Isabella Giunta “*Food Sovereignty in Ecuador: The gap between the constitutionalization of the principles and their materialization in the official agri-food strategies*” per l’International Conference Yale University “*Food Sovereignty: a critical dialogue*” del 14 e 15 settembre 2013.

alimentare diviene uno dei diritti del *buen vivir* ed un obbligo dello Stato, un caposaldo strategico per lo sviluppo, uno strumento per la messa in discussione della matrice produttiva grazie alla quale la natura, la cosmologia dei popoli indigeni trovano il loro spazio nel diritto al cibo. Il concetto di *sovranità alimentare* è quindi fortemente sentito in Ecuador: se le azioni dei movimenti sociali contadini hanno permesso la costituzionalizzazione del concetto maturato entro *Via Campesina* la sua realizzazione pratica si scontra con gli interessi dei gruppi economici agroindustriali ed è divenuto terreno di disputa per l'intera società (Giunta, Vitale 2013).

Il concetto di *sovranità alimentare* è considerato un terreno di lotte e di mobilitazioni sociali a livello globale e locale (Corrado 2010). Infatti la volontà di esercitare il diritto alla *sovranità alimentare* è divenuta centrale anche nelle azioni delle *alternative food networks* anche nel Nord del Mondo. A livello Europeo è attivo il *Forum Europeo per la sovranità alimentare* nato in occasione del Forum di Krems in Austria nel 2011. In tale sede, dopo aver adottato la *Dichiarazione di Nyeleni*, i 600 aderenti alla rete (agricoltori singoli, Associazioni di Categoria, Sindacati, Associazioni varie) con osservatori e *opinion leader* di Africa, Asia, Nord America e America Latina si sono impegnati con varie e diverse azioni verso la società civile e le istituzioni locali.

Ad esempio l'Associazione *Mani Tese*,⁵² che aderisce al *Forum Europeo*, tra ottobre e dicembre 2012 si è impegnata sostenendo l'appello "*Sovranità alimentare in Europa, ora!*". La mobilitazione ha portato alla raccolta di circa 10.000 firme (di 7.500 cittadini europei per la maggior parte italiani e di 2.500 cittadini africani) consegnate al Parlamento Europeo con la richiesta di inserire la *sovranità alimentare* nella politica agricola europea. Al primo punto della campagna di *Mani Tese* e trova spazio la richiesta di cambiare il modo con cui viene prodotto il cibo adottando un sistema alimentare ecologicamente sostenibile e socialmente giusto:

“lavoriamo per sistemi resilienti di produzione alimentare, che forniscano cibo sano e sicuro per tutti i cittadini in Europa, che salvaguardino anche la biodiversità e le risorse naturali, garantendo il benessere degli animali. Ciò richiede modelli ecologici di produzione e di pesca, nonché una moltitudine di agricoltori di piccola scala, di coltivatori urbani e pescatori che producano cibi locali quali spina dorsale del sistema alimentare. Lottiamo contro l'utilizzo di OGM per crescere e recuperare la grande diversità di varietà non-GM di sementi e razze animali. Promuoviamo forme sostenibili e diversificate di

⁵² Sul sito dell'Associazione Mani Tese (<http://www.manitese.it/advocacy-campagne/campagne-in-corso/food-for-world/la-sovrana-ta-alimentare/> accesso alla data del 01.12.2014) sono disponibili i documenti relativi al progetto

culture alimentari, a partire dal consumo di cibi locali e di stagione che rimpiazzino alimenti altamente trasformati. Ciò include minor consumo di carne e prodotti animali, provenienti da produzione territoriale e frutto di alimentazione con mangimi locali e non geneticamente modificati. Ci impegniamo attraverso l'educazione e la condivisione di abilità, a ri-abbracciare e promuovere pratiche e saperi in cucina e nella trasformazione dei prodotti alimentari”.

La transizione verso un nuovo modello di pratica agricola è al centro delle riflessioni sulla sovranità alimentare e di questo documento. Il diritto al cibo, l'accesso alle risorse produttive, il *modello di produzione agroecologico* (Altieri 1991) insieme al commercio ed alla distribuzione del cibo su scala locale compongono il quadro della *sovranità alimentare* nella dichiarazione e nelle istanze sociali che mirano al cambiamento del sistema (Colombo, Onorati 2013). L'*agroecologia*⁵³ è una disciplina scientifica che approccia ai sistemi agricoli in una prospettiva ecologica, sociale ed economica integrando le conoscenze ed i saperi tradizionali con quelli moderni, ponendo l'accento sulla biodiversità, il riutilizzo delle sostanze nutritive, le sinergie e le interazioni tra colture, allevamento e suolo, la rigenerazione e conservazione delle risorse.

Ragionare in chiave agroecologica significa quindi porre anche l'accento sulle interconnessioni, su scala globale, tra il diritto al cibo e le varie pratiche che sollevano criticità (Gimenez, Patel, Shattuck 2009). Sono varie le questioni messe sotto la lente d'ingrandimento. Innanzitutto il modello produttivo della *Rivoluzione Verde* viene messo in discussione perché si è rivelato inefficiente insostenibile e socialmente inadatto.

Strettamente correlate al sistema produttivista e fortemente orientato al mercato generato dal modello della *Rivoluzione Verde* si gioca una dimensione tecnico-normativa che riguarda il cibo che può generare forme di esclusione e/o di povertà. A questa questione è strettamente correlato un acceso dibattito riguardo ai problemi legati alla mancanza di cibo e qualità alimentare correlati a problemi tecnologici risolvibili con le ultime scoperte in materia (Herbel, Crowley, Ourabah Haddad, Lee 2012, Gimenez Patel 2009). Le *nanoscienze* e le *nanotecnologie* applicate al campo agroalimentare sollevano criticità anche dal punto di vista etico: è definita *nanopovertà* la possibilità (o viceversa l'esclusione) offerta a tutte le popolazioni di prendere parte al processo scientifico e tecnico per sfruttarne le possibilità (Di Lauro 2012). Inoltre la crescente attenzione alla qualità ed alla sicurezza dei prodotti alimentari che ha portato allo sviluppo di standard ha generato anche una crescente pressione nei confronti dei Paesi in via di Sviluppo

⁵³ Per approfondimenti <http://agroeco.org>.

costringendoli a produrre prodotti adeguati alla esportazione (Curzi, Pacca, Olper 2014) è chiaro quindi che gli standard definiti per rendere possibile il controllo nell'articolato mercato globale possono divenire quindi anche una barriera per gli scambi.

Il neopositivismo su basi ecologiche, attraverso produzioni biologiche intensive, biocarburanti e OGM, è tra le strategie contemplate per soddisfare la domanda alimentare urbana a prezzi contenuti (Corrado 2010). Le politiche di dominio messe in atto da parte di poche società dell'*agrobusiness* hanno stabilito un controllo diretto sul settore primario e sulla produzione di cibo e, in tempi recenti anche verso la produzione di biocarburanti⁵⁴.

Nel quadro della *sovranità alimentare* le politiche economiche e pratiche agricole sono quindi problematizzate sia dal punto di vista economico che da quello ambientale. E' sufficiente un accenno alla produzione dei *biocarburanti* per sottolineare la complessità delle problematiche.

Coltivare prodotti per produrre biocarburanti significa sottrarre suolo agricolo al cibo per produrre, in modo intensivo, una molteplicità di prodotti. Le patate, la frutta, le barbabietole e la canna da zucchero, i cereali come mais, sorgo, grano attraverso una fermentazione alcolica producono bioetanolo. Produrre biocarburanti significa anche coltivare rape, soia, girasoli, palma, *jatropha* ed altre piante da semi per estrarre l'olio dal quale, attraverso una specifica raffinazione, si produce *biodiesel*. Produrre biocarburanti chiama in causa anche l'utilizzo di OGM: è il caso della Monsanto che ha fatto grandi investimenti economici per la produzione di prodotti GM fermentabili o l'acquisizione di *Ali Participacoes* una grande azienda brasiliana specializzata nella produzione di canna da zucchero per produrre bioetanolo (Colombo, Onorati 2013).

E' chiaro quindi come il forte richiamo al quadro dell'agricoltura *agroecologica* ed al controllo locale delle risorse chiama in causa una certa modalità di approcciarsi al sistema agricolo ed a quello ambientale. Infatti riconoscendo la *vulnerabilità* del sistema agroalimentare creato attraverso la sua industrializzazione con questo nuovo approccio, che mira alla *sovranità alimentare* in chiave *agroecologica*, insieme all'agricoltura sono messi a sistema le questioni ambientali, sociali, culturali ed economiche e l'approccio è quindi quello della *resilienza* che ho già argomentato nel Paragrafo precedente.

⁵⁴ Dal 2001 al 2011 la produzione di biocarburanti a livello mondiale è aumentata di cinque volte: da meno di 20 miliardi di litri/anno nel 2001 a 100 miliardi di litri/anno nel 2011. Il mercato mondiale è dominato dagli USA che producono 52 miliardi di litri/anno, seguiti dal Brasile con 21 miliardi. L'Unione Europea nel 2012 ha consumato circa 22,8 miliardi di litri di biodiesel a seguito di progetti specifici della Commissione Europea. Le informazioni sono tratte dal testo di Colombo Luca, Onorati Antonio, *Food. Riots and rights*, International Institute for Environment and Development, 2013.

Il concetto di *sovranità alimentare* e l'approccio *agroecologico* alla produzione di cibo chiamano in causa anche l'aspetto della costruzione della qualità del cibo. Cito a titolo di esempio il Progetto *Spiga e Madia* che ha visto il coinvolgimento attivo degli aderenti⁵⁵ il Distretto di Economia Solidale della provincia di Monza Brianza (di circa 50km²) in un progetto di produzione di cereali con metodo biologico per la produzione di pane venduto su scala locale. In questo progetto sono stati coinvolti coltivatori, panificatori e consumatori che hanno sottoscritto un patto di reciproco sostegno: i consumi e le relative produzioni di frumento sono stati pianificati ed è stato concordato il prezzo del pane prodotto stabilito sulla base degli effettivi costi di produzione. Il progetto avviato nel 2006 si è misurato con il concetto di *sovranità alimentare* cercando una strategia per realizzarla concretamente. Gli attori del Progetto si sono trovati a dover anche difendere il concetto di *sovranità alimentare*: i terreni coltivati nell'ambito del Progetto sono stati interessati dal passaggio della TEEM la Tangenziale Est Esterna di Milano. Nel 2009 attraverso una raccolta firme *on-line* gli aderenti al progetto si sono attivati nei confronti delle Amministrazioni Comunali, e in particolare dei rispettivi Sindaci, per bloccare la realizzazione della nuova infrastruttura. Gli aderenti al progetto invocando *il diritto al cibo* si sono attivati attraverso un gruppo di avvocati e docenti Universitari per un ricorso legale nei confronti della *Direzione Generale Ambiente* della *Commissione Europea* ovvero l'organo che ha competenza legislativa in materia di ambiente ed alimentazione⁵⁶. Alla base del ricorso ci sono varie motivazioni: oltre ai dubbi sull'utilità della nuova opera si denuncia la violazione del diritto di accesso al cibo sano (alla luce del Principio di precauzione sancito dall'art.191 del Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea ed alla luce del Regolamento n.178/2002 sulla sicurezza alimentare) e il danneggiamento alle colture biologiche ed alle produzioni agricole di pregio.

In questo paragrafo ho ritenuto utile descrivere il progetto di *Spiga & Madia* in relazione al tema della *sovranità alimentare*, per mettere in luce la relazione tra il diritto al

⁵⁵ Gli attori della rete sono stati vari: il Comitato verso il DES, i proprietari dei terreni, la Cooperativa Agricola Fraternità, l'Associazione Agricoltori Val San Martino (LC), il Molino Stefanetti di Solbiate (CO) e il Molino di Ronchi Cesare di Capriano di Brisco (MB), i panifici F.lli Longoni di Monza e di Carate (MB), il panificio F.lli Colombo di Bellinzago Lombardo, il Forno di Cascina Bagaggera di Rovagnate (LC), il piccolo forno di Cesano Maderno e la distribuzione di pane e farina è avvenuta tramite la rete GAS. Per approfondimenti e informazioni di dettaglio riguardo al Progetto *Spiga & Madia* rimando al sito <http://des.desbri.org/spigamadia/progetto-spiga-e-madia> e a quello di Cascina Bagaggera <http://www.bagaggera.it/progetti/spiga-e-madia> (accesso alla data del 01.12.2014).

⁵⁶ In Rete sono disponibili vari articoli relativi alla vicenda, ne cito alcuni: http://www.altreconomia.it/site/fr_contenuto_detail.php, <http://www.assparcosud.org/14-istituzioni/272-spighe-madia-valori.html>, <http://des.desbri.org/news/fermiano-teem-tangenziale-est-esterna-milano>, <http://des.desbri.org/spigamadia/tangenziale?page=3>, <http://www.salviamoilpaesaggio.it/blog/2012/08/teem-tangenziale-est-esterna-di-milano-inizia-lo-spreco>, <http://www.informasalus.it/it/articoli/milano-autostrada-cibo.php>.

cibo, concretizzato in un sistema agroalimentare radicato nella località, con la problematica del consumo di suolo. La mobilitazione sociale che ha permesso la creazione del progetto locale è stata il motore per l'azione legale finalizzata alla rivendicazione del cibo come diritto e all'azione di contrasto verso la realizzazione della nuova opera viaria.

Analizzare quindi le modalità con cui la *sovranità alimentare* viene declinata nei diversi contesti, e come si ancora alla località, permette di cogliere, e analizzare, i nuovi sguardi attorno al cibo che affronterò nel paragrafo successivo.

2.3 - I nuovi significati del cibo nelle reti alimentari alternative

In questo paragrafo argomento come all'interno delle reti alimentari alternative il cibo acquisisce valore fisico, simbolico e relazionale in forza del suo radicamento nella località.

Per la mia ricerca ho individuato due casi etnografici all'interno dei quali il cibo non viene considerato solo ed esclusivamente merce di scambio ma gli vengono riconosciute particolari caratteristiche e diviene un *credence food* (Lombardi, Pascucci, Cembalo, Dentoni 2012, Van En 1995).

Il primo caso etnografico si colloca nel circuito dell'Economia Solidale (Biolghini 2007, Deriu 2013, Grasseni 2013) e, in particolare, riguarda una rete di cittadini impegnati nell'ambito dei Distretti di Economia Solidale (Biolghini 2013) nelle province di Como, Varese e Monza Brianza.

Obiettivo del progetto è quello realizzare un modello di co-produzione agricola creando un partenariato stabile tra produttori agricoli e cittadini aderenti a Gruppi di Acquisto Solidale attraverso un Sistema di Garanzia Partecipata che presuppone la partecipazione attiva di tutti gli attori nella produzione agricola definito a livello internazionale come PGS - *Participatory Guarantee Systems*⁵⁷.

La seconda realtà oggetto di studio è una rete di produttori, trasformatori, consumatori e l'Amministrazione Comunale che operano all'interno delle cosiddette *Denominazioni Comunali di origine (De.Co)*. Queste realtà si declinano come strumenti di valorizzazione di particolari produzioni tipiche locali promossa dall'enologo Luigi Veronelli (AAVV 2004, De Donno 2005, 2008). Obiettivo delle Certificazioni De.Co. è quello di valorizzare i prodotti locali legandoli al territorio di produzione attraverso le

⁵⁷ Per i dettagli dei *Participatory Guarantee Systems* rimando al sito <http://www.ifoam.org/en/value-chain/participatory-guarantee-systems-pgs>.

azioni degli attori locali e gli strumenti delle Amministrazioni Comunali in forza di una specifica normativa⁵⁸.

All'interno delle due realtà il rapporto con il cibo assume nuovi significati che vengono (ri)socializzati e (ri)localizzati (Goodman DuPuis 2002) e la costruzione del valore attorno al cibo si ancora fortemente attorno al concetto di locale.

La costruzione del valore del cibo ancorato alla località ha un ruolo particolare rispetto al cibo di qualità e si contrappone fortemente alle logiche *mainstream*. La localizzazione simbolica e fisica del cibo, valorizzata dalle relazioni dirette, caratterizza il cibo locale in entrambi i contesti (Marsden, Banks, Bristow 2000). Nella rete delle De.Co. il cibo è l'espressione di un territorio confinato entro i limiti comunali ed il circuito di distribuzione è pressoché su base locale. I consumatori, e gli attori che compongono le reti, scelgono i prodotti locali perché li percepiscono come provenienti da un determinato luogo e con caratteristiche ben definite e differenziate. Questo comportamento è rilevabile all'interno della rete nata attorno al *Sistema di Garanzia Partecipata* e, più nello specifico, dei gruppi GAS che ho già introdotto nel primo paragrafo di questo capitolo.

Ed è in questa costruzione del concetto di cibo locale che trovano spazio nuovi significati anche per quanto riguarda la qualità del cibo. E' infatti dalla relazione tra cibo-produttore-consumatore che prende forma il concetto di qualità del cibo e, nelle logiche *mainstream*, si costruisce attraverso la rilevazione di caratteristiche misurabili in relazione ad atteggiamenti e comportamenti dei consumatori. Nello spazio tra *qualità percepita* e *qualità misurabile* si gioca un rapporto forte tra tecnica e politica legislativa che emerge attraverso i controlli di qualità e si riverbera in più direzioni (Cerroni Notaro 2013, Finardi Bazzana 2010, Firinaiu et al 2011, Veneziani et al 2012). Ed è appunto in questo spazio che trovano concretezza le politiche economiche del sistema agroalimentare industrializzato (Curzi et al 2014, Gatto 2010).

La capacità di tutti i consumatori di controllare la creazione di significati rispetto al concetto di qualità del cibo dipende fortemente dalla loro capacità di districarsi tra informazione, norme, comunicazione e scienza.

La *qualità di un cibo* è un concetto multidimensionale che non può essere misurato se non in termini relativi; sono diverse le modalità di approccio a questa tipologia

⁵⁸ La Legge 08 giugno 1990 n.142 Ordinamento delle autonomie locali.

complessa di valutazione attorno al tema cibo e sono diversi i punti di vista messi in campo⁵⁹.

Dal livello basilare dell'igienicità, il concetto di qualità del cibo è andato progressivamente ampliandosi comprendendo le proprietà organolettiche (colore, odore, sapore, profumo), le caratteristiche merceologiche, fino ai risvolti della sicurezza per la salute dei consumatori, alla provenienza geografica, al contenuto nutrizionale, alla storia del prodotto, alle potenzialità salutistiche dei cosiddetti cibi funzionali (Gatto 2010).

Si definisce *scienza sensoriale* o *sensory science* la vasta area multidisciplinare volta a misurare interpretare e comprendere le risposte umane alle proprietà dei prodotti così come sono percepite dai sensi valutando le interazioni stimolo-risposta tra materiali biologicamente complessi ed il sistema sensazione-percezione-cognizione dei soggetti appartenenti a specifici contesti culturali (Sacchetti 2008). Questi studi che rientrano nell'ambito della *consumer science*, sono composti da specifici test, sono funzionali alla conoscenza della qualità percepita dai consumatori per indirizzare il mercato. Nell'ampio panorama dello studio sulla qualità alimentare non mancano riflessioni che, in una logica più sistemica, definiscono il concetto di *qualità totale* di un cibo, in aggiunta alle caratteristiche poco sopra elencate, considerano anche il processo di produzione ed i relativi risvolti ambientali e sociali incorporando nelle valutazioni anche i servizi associati e correlati. In questo quadro la qualità igienico-sanitaria di un cibo o di un cibo trasformato viene garantita attraverso il sistema di controlli governati da standard del sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) richiesti a tutti gli operatori del sistema agroalimentare, siano essi produttori, trasformatori, distributori.

Se la riflessione riguarda il cibo industriale, è l'etichetta lo strumento che sintetizza questa relazione. La chiarezza, la semplicità, la riconoscibilità delle etichette e la precisione delle informazioni, elementi individuati dalle politiche e dalle norme quali chiave del dialogo produttore-consumatore, costituiscono al tempo stesso dei possibili limiti che rendono il dialogo meno limpido. Se da un lato l'etichetta può servire allo scopo di informare e rendere edotto il consumatore occorre porre attenzione anche alle possibili costruzioni di significati distorti ed alle possibili derive che potrebbero costruire nuovi

⁵⁹ Il concetto di qualità alimentare è stato oggetto di attenzione da diversi punti di vista; in letteratura si trova riscontro di diverse interpretazioni e definizioni cito a titolo di esempio alcuni autori: Akerolf (1970) ritiene che il prezzo sia lo strumento indicatore di qualità di un bene; Lancaster (1971) si è focalizzato sulle caratteristiche chimiche, fisiche, biologiche dei prodotti e sulle percezioni dei consumatori; Steenkamp (1989) ha elaborato il concetto di qualità percepita come mediazione tra le caratteristiche del prodotto e le percezioni del consumatore proponendo quattro approcci: quello metafisico, quello aziendale, quello economico e quello percettivo; Grunert et al (1996) hanno elaborato un approccio alla qualità orientato al prodotti, uno orientato al processo, uno orientato al controllo di qualità ed uno orientato al consumatore.

analfabetismi culturali. Alla comunicazione della scienza e della tecnica è quindi riconosciuto un compito importante (Tallachini Terragni 2004, Jasanoff 2008). Si ipotizzano infatti diverse e nuove modalità di comunicazione, realizzando una vera e propria *democratizzazione* delle spinte scientifiche e tecnologiche adottando un linguaggio diverso da quello scientifico che faccia da utile mediazione traducendo le parole scientifiche in parole comprensibili per una trasmissione pedagogica del sapere (Lein, Nerlich 2004). Complementare al sistema delle etichette e dei marchi un ruolo fondamentale è riconosciuto anche alle informazioni fornite dai media che, spesso, distorcono il quadro costruendo idee sbagliate. Un esempio è costituito dalle riflessioni sulle problematiche nutrizionali legate ai cibi e direttamente collegate all'aspetto fisico delle persone, talvolta separate dal concetto di mantenimento o recupero della salute (Pollan 2008).

La comprensione dei contenuti delle etichette, o al significato a cui rimandano, è un elemento di forte criticità. Infatti accanto ai limiti ed agli standard di riferimento, al rischio normato, vi sono i contenuti impliciti ed espliciti delle etichette infatti il cittadino medio, seppur attento, può non disporre di un sufficiente grado di conoscenza delle norme e dei linguaggi specifici per leggere le etichette e comprendere i significati legati alla produzione, alla conservazione ed alla qualità degli alimenti.⁶⁰ L'impostazione delle politiche e la loro declinazione nelle normative relative alle etichettature sembrano porsi in una logica paternalistica, entro la quale, il cittadino consumatore viene talvolta considerato un soggetto debole, da tutelare e proteggere.

Certo è che, di fronte ad un numero crescente di informazioni specifiche e molto tecniche, il cittadino medio si trova implicitamente a dover gestire una situazione complessa ed a farsi carico delle proprie azioni e dei possibili errori che ne derivano. Il consumatore medio, attraverso marchi etichette e certificazioni, ha la possibilità di disporre

⁶⁰ A questo proposito risulta emblematico e particolarmente significativa la disputa tra due note aziende alimentari: Plasmon e Barilla. Plasmon ha lanciato una campagna pubblicitaria contro Barilla per reagire alla messa sul mercato da parte di quest'ultima di una linea di prodotti (pasta e sughi) con il marchio "*Piccolini*" non prodotti seguendo le regole per gli alimenti destinati all'infanzia. Plasmon, nel promuovere i suoi prodotti destinati all'infanzia, ha evidenziato che nei propri prodotti livelli di residui e di micotossine sono inferiori a quelli dei prodotti Barilla. Barilla ha risposto con una nuova campagna pubblicitaria evidenziando che i prodotti "*Piccolini*" non erano destinati all'infanzia; il messaggio è stato veicolato attraverso lo slogan "*le mamme italiane lo sanno*" che chiama in causa una presunta consapevolezza dal parte dell'opinione pubblica rispetto a norme, pratiche, tecnologie che sottendono il processo di produzione dei prodotti alimentari destinati all'infanzia.

Per dirimere la questione è stato avviato un procedimento legale. Barilla ha comunque cambiato le confezioni dei prodotti "*Piccolini*" aggiungendo in etichetta la dicitura che il prodotto è adatto ai consumatori che superano i 3 anni di età. Per una completa trattazione dal punto di vista giuridico si rimanda alla lettura dell'articolo di Alessandra Di Lauro "*Nuove regole per le informazioni sui prodotti alimentari e nuovi analfabetismi*" contenuto nella *Rivista di diritto alimentare* Anno IV, numero 2 – Aprile-Giugno 2012.

di un numero sempre più crescente di informazioni e gli è anche consentito di prendere parte ad un percorso e ad un processo di educazione alimentare. Contemporaneamente, attraverso le norme e la tecnica, il consumatore è anche investito di una sorta di fiducia nella sua capacità di decodificare e comprendere il contenuto delle etichette e, di conseguenza, di compiere delle scelte consapevoli riguardo al cibo.

Poco sopra ho argomentato come nel dialogo produttore-consumatore che si realizza attraverso le etichette ed i marchi sono forti i richiami al ruolo dell'informazione ed dell'educazione. In questa dialettica si allarga il campo della responsabilità di chi produce e fornisce informazioni sul suo prodotto chiamando in causa il consumatore come parte attiva e disponibile ad entrare in una relazione per farsi educare. Le informazioni contenute sulle etichette e veicolate dai marchi sono complesse e quindi la effettiva possibilità che un comune cittadino possa realizzare una scelta consapevole e informata dipende dalla sua formazione e dalla disponibilità di essere educato.

In questo complesso ed articolato percorso che chiama in causa l'educazione si costruisce quindi una vera e propria *responsabilità del singolo consumatore* (Di Lauro 2012) il cui contributo può essere utilizzato in termini di conoscenza e di sapere ma che, contemporaneamente, mette in crisi il presunto compito di tutelare del consumatore dato dalle norme, standard ed etichette.

Anche all'interno delle *reti alimentari alternative* si giocano diverse modalità di condivisione della responsabilità. Come ho argomentato nel primo paragrafo all'interno delle attività dei GAS è attraverso la conoscenza diretta del produttore e del suo sistema di produzione che il cittadino consumatore accede alle informazioni e può quindi realizzare la *qualificazione* del prodotto agricolo. E' quindi nella relazione diretta che si condivide anche la responsabilità e il consumatore diviene quindi un *consumatore socialmente responsabile* che utilizza il proprio potere di acquisto per conseguire fini che egli giudica socialmente rilevanti (Zamagni 2008).

All'interno dei circuiti delle *reti alimentari alternative* è anche grazie alla località delle produzioni che si realizza un processo di condivisione che chiama in causa la fiducia e che colloca tutti gli attori in un circuito di reciproco sostegno. Sembra quindi emergere un interesse prevalente verso la *qualità percepita* dal gruppo degli attori che compongono le reti, più che per la *qualità misurata* dal punto di vista scientifico. La qualità dunque non si impone come fatto oggettivo costruito attraverso "prove scientifiche" ma è il frutto di una interazione sociale.

Lo studio delle *reti alimentari alternative*, da un punto di vista economico-sociale come anche della filosofia morale (Marescotti 2001, Sacchi, Zanasi, Canavari 2011), attraverso la *teoria delle convenzioni* dimostra che all'interno delle reti gli attori si muovono informalmente, condividendo specifiche "convenzioni" che permettono di socializzare significati sulla qualità del cibo. La qualità del prodotto che emerge dalla condivisione è dunque l'esito di un processo di costruzione sociale frutto dell'interazione e dell'accordo tra gli individui definito come *convenzione di qualità*⁶¹.

Marescotti (2001) soffermandosi sui prodotti tipici analizza attraverso questa teoria l'evoluzione ed il cambiamento del sistema di produzione, trasformazione, distribuzione e consumo della carne bovina di razza Chianina. Marescotti definisce come *convenzione civica* e *convenzione domestica* l'interesse della collettività locale a mantenere attivo il legame con il territorio attraverso la tutela della carne Chianina, che concretamente si è tradotto nella valorizzazione delle relazioni fiduciarie e di prossimità di produttori e consumatori.

Sacchi, Zanasi, Canavari (2011), seppur contando esclusivamente sulla bibliografica relativa ai PGS, ipotizzano che l'utilizzo della stessa teoria possa contribuire ad interpretare le dinamiche che costituiscono i *Sistemi di Garanzia Partecipata*. In questa riflessione l'atto del consumo di prodotti biologici non è solo espressione di una preferenza individuale ma assume una valenza collettiva e politica soprattutto se si realizza in una forma organizzata.

Migliore, Schifani, Cembalo (2014) analizzando una rete di distribuzione locale di cibo nel contesto siciliano sostengono che la qualità del cibo percepita dagli attori locali è costruita attorno al binomio locale-naturale. Gli autori usano la teoria delle convenzioni dimostrando che, attraverso le *convenzioni civiche e domestiche*, sono messe a tema regole di qualità (al pari delle certificazioni) e regole informali che contribuiscono ad implementare le conoscenze su scala locale.

A fianco della costruzione scientifica del concetto di qualità del cibo le prospettive delle reti alimentari alternative allargano gli orizzonti delle possibilità di significato. Nel paragrafo successivo approfondirò questo aspetto.

⁶¹ Secondo Marescotti (2001), Sacchi, Zanasi, Canavari (2011) la teoria prevede varie tipologie di convenzione: *domestica* (basata sulla relazione diretta e fiduciaria tra due attori), *di opinione* (basata sulla consuetudine), *civica* (derivante da un impegno collettivo verso un comune obiettivo), *di mercato* (guidata dal prezzo del prodotto), e *industriale* (riferita a standard e regole).

2.3 - Ambiente e percezioni del cibo nelle reti alimentari alternative

In questo paragrafo mi soffermo sulle relazioni genere umano-ambiente ponendo l'accento sulle percezioni dei soggetti in relazione alle problematiche di contaminazione. Dopo avere argomentato come lo spazio può essere vissuto, immaginato, raccontato e appreso in molti modi, Franco Lai nel saggio *“Antropologia del paesaggio”* (2001:50,51) sostiene che *“la percezione della natura si differenzia non solo in relazione alle concezioni che i gruppi sociali hanno dell'ambiente ma anche alle pratiche di uso delle risorse”*.

Per entrare nello specifico delle relazioni tra territorio, problematiche di contaminazione ambientale e società, mi rifaccio al lavoro di Mary Douglas (1991, 1993, 1996, 1999) sui rischi ambientali.

La studiosa sostiene che la percezione e l'accettazione del rischio siano codificate socialmente e culturalmente. E per questo motivo Douglas (1999:118) definisce l'*“interpretazione sociale del rischio”* quel processo sociale che considera il rischio non tanto, e non solo, per le sue caratteristiche intrinseche ma secondo le modalità con cui viene inteso e percepito nella cultura.

Queste riflessioni possono essere utili per approfondire le capacità di interpretare socialmente le problematiche di contaminazione che, come ho argomentato nell'Introduzione, non conoscono confini territoriali ed hanno forti ripercussioni su scala globale e locale.

Nella società contemporanea è ormai diffusa la conoscenza dei problemi ambientali a cui ha contribuito la divulgazione ambientalista. Le informazioni dei media, le pratiche turistiche (Corvo 2009), e l'alimentazione sono da considerare tra i fattori che hanno contribuito alla nascita di nuove consapevolezze in materia ambientale. Anche i movimenti ambientalisti, attraverso l'azione di movimenti spontanei o organizzati su scala internazionale, hanno contribuito a creare nuovi discorsi e attenzioni sulle problematiche ambientali. Allo stesso modo le politiche vi hanno contribuito: nel Capitolo 9 mostrerò come l'evoluzione del movimento della produzione biologica ha assunto i tratti della ecologizzazione dell'agricoltura. Giorgio Osti (2008), dal punto di vista della sociologia dell'ambiente, definisce questa complessa ed articolata presa di coscienza come *“questione ambientale”*.

Per sostenere la mia riflessione riprendo anche le affermazioni di Turri (1998) che, nel suo saggio *Il paesaggio come teatro*, sostiene che concepire il paesaggio come un teatro significa sottintendere che gli individui si comportano nei confronti del paesaggio in

un duplice modo: come attori che lo trasformano imprimendo il segno della propria azione e come spettatori capaci di capire il senso del proprio operare. Le affermazioni di Turri (1998) richiamano fortemente la relazione natura-cultura a cui fa riferimento Descola (2010) e richiamano altrettanto fortemente le dinamiche a cui si riferisce Herzfeld (2006:227) rispetto alla fruizione dell'ambiente:

Gli antropologi sembrano trovarsi d'accordo che il modo con cui gli individui comprendono il loro ambiente derivi dal modo cui ne fruiscono e da come vivono in esso.

Condivido le affermazioni di Turri perché ritengo fondamentale la dinamica dell'attore-spettatore a cui fa cenno: *essere attori* significa stare dentro il paesaggio e *farsi spettatori* significa estraniarsi, seppur temporaneamente, per riflettere sulle modalità con cui ci si relaziona.

La questione meriterebbe un'ulteriore approfondimento che, per brevità, non è possibile in questa sede. Intendo invece soffermarmi sul cibo e sui consumi per leggere la complessità delle percezioni sociali riguardo alle problematiche ambientali. Il cibo è materialmente e simbolicamente molto centrale nella vita quotidiana di ogni individuo e, contemporaneamente, si intreccia alle dinamiche istituzionalizzate come i sistemi normativi e il mercato.

In proposito Lai (2001:100,101) sostiene che il cibo *“sembra veicolare una sorta di “legame nutrizionale” con la natura. (...) ben poche altre cose meglio del cibo possono rappresentare la capacità umana di considerare, in oggetti materiali e in elementi dell'ambiente, idee, sentimenti e tradizioni come punto di innesto di due distinte dimensioni, una materiale e una mentale, che caratterizzano il modo in cui la specie umana vive il mondo come il suo ambiente”*.

Da un altro punto di vista anche la sociologia dei consumi ritiene che gli elementi immateriali o psico-sociali, ovvero tutti gli aspetti che costruiscono il concetto di qualità del cibo, interpretano bisogni psicologici, emotivi, culturali oltre che del mercato (Battaglini 2007).

Il marketing, insieme a discipline come la psicologia e la sociologia, hanno permesso di analizzare un approccio multidisciplinare i meccanismi che inducono il consumatore ad effettuare le proprie scelte⁶². Battaglini (2007), nel suo saggio *Il gusto riflessivo*, prende in

⁶² De Magistris Tiziana dell'Università degli Studi di Napoli nel Working Paper del 2004 dal titolo "Le determinanti del comportamento del consumatore: analisi teorica e verifica empirica per i prodotti biologici" argomenta dal punto di vista teorico la molteplicità degli approcci al tema.

esame dal punto di vista della sociologia dei consumi la complessa dinamica entro la quale si giocano le scelte alimentari. Riprendendo le riflessioni di Giddens Battaglini (2007:57) sostiene che:

Il gusto riflessivo, infine, nel confrontarsi con la cultura del rischio alimentare e la dimensione materiale dei pericoli esprime la fiducia o la sfiducia, connessa con la capacità di percepire le sensazioni del proprio corpo, consentendo di mettere “tra parentesi” le limitate informazioni tecniche da cui le persone sono quotidianamente stimulate”.

In queste parole di Battaglini sono riassunte le sfaccettature del percorso sulla base delle quali, nel contesto della postmodernità, un individuo costruisce le sue scelte alimentari in un panorama entro il quale il rischio che deriva dalle azioni umane assume molteplici forme e dove la gerarchia dei saperi esperti e dei saperi profani è stata ridefinita (Nobile 2007). I rischi ambientali, i rischi derivanti dallo stile di vita, i rischi sanitari ed i rischi economici si intrecciano a discorsi ed a rischi politicizzati (Douglas 1993) e sono sempre più localizzati e contestualizzati (Lupton 2003).

In questo quadro le risorse naturali, la tipologia di pratica agricola, la percezione del rischio (Nobile 2007), il rispetto della propria salute, e la qualità dell’abitare un territorio, sono tutti elementi che compongono la scelta (Rebughini Sassatelli 2008).

In questo modo il vocabolario dell’opinione pubblica nelle discussioni, nelle riflessioni attorno al tema del cibo e nella costruzione del concetto di qualità (Cavicchi 2008), si colora e si caratterizza nella direzione di nuovi sguardi.

Il consumo di cibo è un fenomeno sociale complesso. Per molti individui il consumo di cibo è correlato alla soddisfazione emotiva e le caratteristiche organolettiche come il gusto, l’apparenza, l’odore sono l’oggetto a cui prestare attenzione. Per altri il cibo è valutato sulla base del processo a cui è sottoposto; quindi le modalità di produzione, la provenienza delle materie prime, e la certificabilità di ogni componente sono gli elementi che sottendono a questo punto di vista. Il cibo può anche essere considerato una *convenience* e quindi valutato sulla base della sua praticità, rispetto alla confezione o al prezzo. Il cibo può essere anche considerato e valutato rispetto alla sua salubrità.

Lai (2001) sostiene che il consumo di prodotti agricoli da agricoltura biologica sia espressione del rifiuto delle moderne culture industriali per un ritorno ad uno stile di vita “tradizionale” o “naturale” o comunque più vicino alla natura; si ritiene dunque che i cibi biologici abbiano minori apporti industriali. Battaglini (2007) sostiene che la tipicità dei

prodotti locali (DOP, IGP ecc) può essere presa come risposta alla sfiducia verso le istituzioni produttive della filiera organizzata e il prodotto “tipico” considerato sinonimo di “genuino” porta con sé un valore dal punto di vista nutrizionale.

L’attenzione alla qualità dei prodotti si traduce quindi in una sorta di analisi di tutto il percorso dalla produzione al consumo in relazione a specifici valori culturali.

Le diverse percezioni della qualità del cibo, ed i valori che sottendono le scelte di acquisto e di consumo, possono essere uno strumento utile per leggere le percezioni rispetto all’ambiente ed alla sua qualità nelle reti alimentari alternative e, in seconda battuta, anche per analizzare come effettivamente si gioca la relazione tra pratica agricola e ambiente. Naturalmente la *qualità del cibo* è fortemente legata al suolo. Nel Capitolo che segue mi soffermerò su questo aspetto.

Capitolo 3 - Il suolo come sistema complesso

L'analisi del suolo come *sistema complesso* meriterebbe una trattazione approfondita tuttavia, per brevità, in questo capitolo mi soffermerò sugli aspetti tecnici e giuridici in relazione alle minacce ed alle criticità che potenzialmente possono mettere in discussione la sua funzionalità.

A questo scopo ritengo sia importante in prima battuta approfondire la terminologia per chiarire come suolo, terreno e terra abbiano diversi significati. Il passo successivo è quello di delinearne il quadro della complessità dal punto di vista chimico, fisico, biochimico e microbiologico.

Il suolo può essere considerato come strumento che racconta la storia e la memoria di pratiche entro le quali qualità e valore del suolo hanno assunto significati diversi.

L'aspetto terminologico, gli elementi che compongono la complessità e la costruzione del valore del suolo risultano significativi nella mia ricerca per sottolineare, in particolare, che il suolo è oggetto di minacce che ne compromettono significativamente la funzionalità, e di assunzioni tecnico-politiche che lo interpretano parzialmente semplificandone la complessità.

Condivido a questo proposito le assunzioni di Gandolfi (2008) che, argomentando la teoria della complessità relativamente ai sistemi ecologici, scrive:

“L'ignoranza della complessità della natura, unita all'arroganza di non ammettere questa ignoranza, implica l'incapacità cronica dell'uomo di gestire efficacemente gli ecosistemi in cui vive”.

Ritengo infatti che il suolo è un vero e proprio sistema complesso - siamo ancora lontani dal capire e dall'intuire il grado di complessità degli ecosistemi che ci circondano.

Il termine *suolo* nel contesto italiano viene utilizzato con diversi significati e in diversi ambiti. Il *suolo*⁶³ non è percepito nella sua complessità e spesso lo si confonde con il termine *terra*⁶⁴ o con il termine *terreno*⁶⁵ anche se i significati sono diversi.

⁶³ Il dizionario Treccani definisce il **suolo** come segue: “lo strato più superficiale formatosi in seguito all'alterazione del substrato roccioso per successive azioni fisiche, chimiche, biologiche da parte di agenti esogeni e degli organismi che vi si impiantano; più precisamente, il suolo è un insieme di materia organica, detta *humus* (che in media occupa il 5% in volume), di sostanza minerale, detta *regolite* (45%), di aria (25%) e di acqua (25%); si parla poi di *tessitura del s.*, con riferimento alle dimensioni delle particelle che lo compongono, e di *struttura del s.*, per indicare la forma che assumono gli agglomerati tra queste particelle; il *profilo del s.* è la variazione verticale delle caratteristiche di composizione, di tessitura e di struttura, in genere presente come sovrapposizione di diversi strati, detti anche *orizzonti*. In base a classificazioni comuni, che riguardano soprattutto la composizione del suolo, si parla di *s. fertile, arido, roccioso*, ecc.; costituenti

Il tema *suolo* nell'ambito scientifico italiano caratterizza prevalentemente l'ambito dell'agronomia, dell'architettura, della geologia, della geografia, della politica e della letteratura e, in questi ambiti, spesso mutuando le ambiguità terminologiche sono state coniate diverse definizioni di suolo che vanno da *terreno*, a *terra madre* a *suolo patrio*⁶⁶.

Dal punto di vista scientifico occidentale, diversamente da quanto è avvenuto per l'aria e per l'acqua, la definizione di suolo è stata istituzionalizzata anche se continua ad essere controversa perché soggettiva e dipendente da altri fattori. Il suolo è stato definito come *corpo naturale*⁶⁷ costituito da particelle minerali e organiche che si è formato da un'alterazione chimica e chimico-fisica della roccia e dalla trasformazione biologica e biochimica dei residui organici; questo corpo, capace di sostenere la vita delle piante, ha una sua atmosfera, una flora e un suo sistema di gestione dell'acqua. A livello comunitario è stato definito come *suolo*⁶⁸ lo strato superiore della crosta terrestre, formato da particelle minerali, materia organica, acqua, aria e organismi viventi. La normativa italiana⁶⁹ declina

del suolo sono lo scheletro, formato da frammenti più grossolani di rocce e minerali, i minerali in soluzione, gli acidi umici e i colloidali organici. In geografia fisica, con riferimento ad aspetti fisici o all'origine: s. *a cuscinetto* (v. cuscinetto, n. 6), s. *desertico*, s. *eluviale*, s. *fessurato* (o *poligonato*), s. *periglaciale* (o *crionivale*), s. *striato* (v. i singoli agg.). In urbanistica, s. *edificabile*, su cui possono essere costruiti edifici (lo stesso che *area fabbricabile*: v. *fabbricabile*). In agronomia, sinon. di *soprasuolo* (contrapp. a *sottosuolo*). Per la *meccanica del s.* (o *del terreno*), v. *terreno*², n. 1. In ingegneria ambientale, *bonifica dei s. contaminati*, gli interventi finalizzati a risanare i suoli dall'inquinamento chimico provocato da smaltimenti impropri di reflui e rifiuti provenienti da lavorazioni industriali, sversamenti di idrocarburi durante l'attività di estrazione, impiego eccessivo e irrazionale di fertilizzanti e fitofarmaci in agricoltura, ecc.: consistono nell'effettuare, sul luogo oppure in specifici impianti, previa rimozione dei suoli contaminati, trattamenti fisici, chimici o biologici per degradare ed espellere le materie inquinanti.

⁶⁴ Il dizionario Treccani definisce il **terra** come segue: “In astronomia e geofisica, il pianeta su cui noi viviamo, il terzo dei pianeti del sistema solare in ordine di distanza dal Sole (...). Il globo terrestre, con riferimento ai suoi abitanti, e quindi gli uomini stessi in quanto vi abitano (...).

⁶⁵ Il dizionario Treccani definisce il **terreno** come segue: Nel sign. più generale, lo strato superficiale della crosta terrestre, per designare il quale si preferisce, in geologia, il termine *suolo*, mentre il termine *terreno* viene usato con riferimento alla natura e alla composizione di particolari suoli (*t. franoso*, *t. acquitrinoso*, *paludoso*, ecc.) o a complessi di rocce considerati in rapporto alla struttura e all'età di formazione (*t. carbonifero*, *t. paleozoico*, *cretaceo*, ecc.); *t. alluvionale*, originato dai depositi trasportati da un corso d'acqua. In agraria, il termine si usa con riferimento alle alterazioni provocate da agenti fisici e chimici del suolo, rilevanti per l'insediamento della vita animale e vegetale, di cui nel terreno stesso si conservano i residui sotto forma di humus: *t. agrario* o *vegetale*, *t. fertile*, *arido*, *ricco di humus*. Nella tecnica delle costruzioni e nell'ingegneria civile, il terreno è considerato dal punto di vista delle sue caratteristiche fisiche: *stabilità*, *compattezza di un t.*; *un improvviso cedimento del t.*; in partic., *meccanica dei t.* o *delle terre*, studio dei problemi di stabilità dei terreni in relazione alla realizzazione di opere d'ingegneria.

⁶⁶ Da *Programma RE MO rete nazionale monitoraggio della biodiversità dei suoli* - Quaderno 4/2012 elaborato da ISPRA Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale.

⁶⁷ Definizione della *Soil Conservation Society of America* che risale al 1986.

⁶⁸ Definizione della Commissione Europea contenuta nel documento “*Verso una strategia tematica per la protezione del suolo*” COM(2002)179.

⁶⁹ Il Decreto Legislativo 03 aprile 2006 n.152 “*Norme in materia ambientale*” e s.m.i. definisce “difesa del suolo: il complesso delle azioni e attività riferibili alla tutela e salvaguardia del territorio, dei fiumi, dei canali e collettori, degli specchi lacuali, delle lagune, della fascia costiera, delle acque sotterranee, nonché il territorio a questi connessi, aventi le finalità di ridurre il rischio idraulico, stabilizzare i fenomeni di dissesto idrogeologico, ottimizzare l'uso e la gestione del patrimonio idrico, valorizzare le caratteristiche ambientali e paesaggistiche collegate”.

invece il *suolo* contemporaneamente come suolo e sottosuolo, come territorio con i suoi abitanti e le infrastrutture esistenti.

In altri contesti culturali il termine suolo assume significati diversi. Nel contesto cinese ad esempio, secondo una antica definizione, il concetto di suolo è costruito attraverso due caratteri rappresentati peraltro da specifici ideogrammi: *tu* e *rang*. Il carattere *tu* è la componente naturale non modificata dall'uomo e, rappresentando la linea di demarcazione tra la superficie e il sottosuolo, descrive l'azione del ricavare qualcosa dalla natura. *Rang* definisce invece la pratica di coltivazione da parte dell'uomo. Nel contesto culturale cinese infatti la coltivazione prevalente, quella del riso, considerava il suolo inscindibilmente legato alla pratica agricola. Definendo il concetto di suolo implicitamente si comprendevano cibo, abbigliamento, morale, religione, tecnologica, arte, politiche, modelli economici di produzione (Minami 2009).

Nel paragrafo che segue, partendo dalle caratteristiche macroscopiche e microscopiche del suolo, cercherò di tracciarne il quadro della sua complessità dal punto di vista chimico, fisico, biologico, e biochimico pur con la consapevolezza di operare, per questioni di brevità, una forte semplificazione.

3.1 - Il suolo e le sue caratteristiche macroscopiche e microscopiche

La presenza del suolo, pressochè ubiquitaria, è spesso ignorata e data per scontata malgrado il suolo abbia numerose funzioni ambientali e di sostegno alla vita che si esplicano contemporaneamente. In questo paragrafo mostrerò come, sia a livello micro che a livello macro, il suolo ci racconta della sua complessità.

Il suolo è considerabile infatti come un vero e proprio *sistema complesso*: è infatti un sistema aperto, formato da vari elementi che interagiscono e che costruiscono una entità organizzata e dinamica capace di evolvere e di adattarsi all'ambiente (Gandolfi 2008). Il suolo è un miscuglio eterogeneo di vita e di morte ed è possibile concepirlo come un vero e proprio organismo vivente in continua evoluzione e mai uguale a se stesso, proprio per questa sua caratteristica è anche molto fragile, delicato e, nella pratica, pressochè non rinnovabile. Giovanni Haussmann (1964), analizzando il suolo da un punto di vista agronomico, ha interpretato in termini sistemici la sua complessità definendolo come un vero e proprio soggetto.

Il suolo è composto da minerali, sostanze inorganiche di diverse dimensioni quali silicati, gli alluminosilicati, i carbonati, i fosfati pressochè inerti, che derivano da fenomeni

chimico-fisici di degradazione e frantumazione della roccia. Vi sono anche i composti minerali solubili quali calcio, magnesio, cloruri e nitrati che possono passare in soluzione acquosa.

Il suolo è anche composto da percentuali variabili di materiali organici, i composti *non-umici* e composti *umici-humus*, un grande aggregato che contiene elementi vitali quali insetti, batteri, funghi, alghe e nematodi (Doran, Parkin 1994). A seconda della percentuale di questi elementi e del contenuto di acqua, il suolo si differenzia per la sua *tessitura*⁷⁰ ovvero la sua consistenza in sabbia, limo e argilla distinti, a loro volta, in diverse classi granulometriche. Le diverse forme di aggregazione dei componenti del suolo definiscono la sua *struttura*⁷¹, ovvero quella caratteristica che, combinata con altri parametri quali la permeabilità, la composizione, l'umidità, la temperatura, diviene molto importante per il grado di fertilità e costruisce il paesaggio così come lo percepiamo.

Le varie tipologie di suolo hanno anche colori e odori caratteristici. Ciò che caratterizza il colore è dato dalla composizione e dalla struttura, mentre il contenuto di particolari sostanze organiche, quali la *geosmina*⁷² prodotte da innumerevoli e diversi microrganismi contenuti nel suolo, gli conferiscono determinate caratteristiche odorose.

Dal punto di vista delle reazioni chimiche, fisiche, microbiologiche e biochimiche il suolo mostra dei lati oscuri. Infatti il suolo è un vero e proprio sistema biologico regolato al suo interno da meccanismi biologici complessi e non ancora completamente noti. Gli studi di *pedobiologia*, il ramo della biologia specializzata sul suolo, sono ancora poco avanzati e concentrato sui microrganismi quali funghi e batteri. La maggior parte degli organismi del suolo è ancora sconosciuta, soprattutto per quanto concerne le specie cosiddette ipogee, ovvero quelle che vivono nel sottosuolo; ISPRA, l'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale stima infatti che siano studiati circa l'1% dei microrganismi del suolo e le specie descritte di nematodi, acari e protozoi rappresentino meno del 5% delle specie conosciute. Tutti questi aspetti risultano ancor più significativi in relazione ai complessi contaminanti ambientali, alle interazioni tra sostanze chimiche

⁷⁰ L'USDA ha messo a punto una metodologia per la classificazione dei suoli sulla base della percentuale delle singole frazioni il suolo si distingue in diverse tessiture: 1- sabbiosa, 2- sabbioso franca, 3- limosa, 4- franco sabbiosa, 5- franca, 6- franco limosa, 7- franco sabbioso argillosa, 8- franco argillosa, 9- franco limosa argillosa, 10- argilloso sabbiosa, 11- argilloso sabbiosa, 12- argillosa.

⁷¹ La struttura ha a che fare con l'organizzazione per stratificazioni avvenute nella genesi dei suoli; abbiamo quindi una vera e propria architettura delle strutture che si differenziano in: lamellari, prismatiche, poliedriche, granulari.

⁷² La *geosmina* è una sostanza alcolica prodotta da microrganismi quali il *Penicillium* e lo *Streptomyces*. Questa sostanza è oggetto d'attenzione da parte di molte enologi perché, insieme ad altre molecole, è responsabile di anomalie organolettiche del vino genericamente denominate come "sentore di terra", di "muffa", di "umido" e di "fungo" talvolta fatte risalire ad anomalie del tappo di sughero.

(fertilizzanti, ammendanti, prodotti fitosanitari) di cui ho accennato nella *Introduzione* alla mia ricerca.

L'importanza delle componenti microbiologiche del suolo è spesso sottostimata perché largamente invisibile ad occhio nudo (Doran, Parkin 1994). In realtà la vita nel suolo è caratterizzata da un sistema ecologico complesso che coinvolge a più livelli la microflora e la microfauna, insieme alla mesofauna, ed a macrofauna e megafauna. Le reti trofiche del suolo sono riconducibili a tre livelli di scala detti microrete, mesorete e macrorete. Con il termine *soil biota* (Benedetti, Mocali 2008) si definisce quindi l'intera comunità microbica vivente nel suolo e che esprime la sua funzionalità.

Il suolo è caratterizzato contemporaneamente da proprietà statiche e dinamiche che variano nello spazio. Inoltre il suolo svolge varie funzioni, talvolta simultaneamente. Accanto ai fenomeni chimico-fisici-biologici-microbiologici quali la filtrazione dell'acqua e dell'aria, la trasformazione di sostanze, nutrienti, la produzione di biomasse e di biodiversità, la pedosfera è una vera e propria come riserva genetica, funge da deposito di carbonio e nutrienti, conserva il patrimonio archeologico e geologico e costituisce una piattaforma per le attività umane.

Per la sua complessa funzionalità che varia nello spazio il suolo è anche depositario di una memoria storica di eventi naturali e antropici. Ed è questa una delle motivazioni che ritengo significative ai fini del mio lavoro di ricerca ed è in questo senso che ritengo che il suolo come sistema complesso possa costituire un ponte per mettere in relazioni scienza e società.

Nel paragrafo che segue mi soffermerò nello specifico sulla trama delle relazioni che riguardano il suolo e mostrerò le modalità con cui gli aspetti tecnici, sociali, antropologici e politici si intrecciano.

3.2 - Quali attenzioni sono rivolte al suolo?

Il suolo può essere uno strumento che racconta la storia e la memoria di pratiche antiche e le riconnette all'attualità.

Il *suolo* copre circa un terzo dell'intera superficie terrestre con uno spessore che varia da poche decime di metri fino a pochi centimetri a seconda del ciclo di formazione ovvero della *pedogenesi*. Proprio per il diverso grado di pedogenesi il suolo non è uguale in tutto il mondo; i processi che stanno alla base della sua formazione sono molto lenti e variabili.

Le scienze che tradizionalmente hanno studiato il *suolo* dal punto di vista della sua formazione e delle classificazioni possibili per le produzioni agricole, si sono collocate gradualmente in una prospettiva più ampia. Infatti se lo si colloca nel contesto della *geosfera*, il *suolo* viene definito come *pedosfera* proprio per racchiudere la complessità dei fenomeni che lo hanno generato e che lo sostengono. Litosfera, pedosfera, atmosfera, idrosfera, biosfera e, ovviamente, antroposfera sono strettamente interconnessi e parte di un più sistema caratterizzato da molte interazioni.

Sullo stesso fronte si collocano gli studi tecnici e multidisciplinari mettono in luce fenomeni che, nel tempo, hanno interessato l'uso del suolo e, di conseguenza la storia e le pratiche⁷³.

Da questo punto di vista le prime foto aeree realizzate nel 1945 dall'IGM-Istituto Geografico Militare,⁷⁴ che hanno permesso una copertura fotogrammetrica del territorio, sono state sostituite da strumenti interattivi (come *googlemaps*) e foto satellitari che permettono di cogliere, e interpretare, elementi naturali ed antropici e le interazioni tra le diverse sfere. Il suolo è stato letto ed interpretato attraverso l'evoluzione del paesaggio rurale italiano come esito di interazioni tra le condizioni fisiche, naturali e l'azione antropica (Bevilacqua 1959, Bocchi, Galli, Nigris, Tomai 1985, Sereni 1961).

Da millenni la storia dell'uomo è legata alla storia del suolo, che si può quindi definire come il perno attorno a cui ruota la nascita e l'evoluzione dell'uomo e delle sue culture fatte da religioni, miti, storia e scienza universale dal punto di vista storico, estetico ed etnologico-antropologico.

Nel suolo è conservata la memoria storica degli eventi naturali ed antropici che caratterizzano l'evoluzione della vita sul nostro pianeta. Da questo punto di vista il suolo è una riserva di testimonianze geo-paleontologiche, archeologiche e/o geo archeologiche che rivelano la continua generatività che trae origine dal suolo. Al suo interno possiamo ritrovarvi tracce ed informazioni riguardo la vegetazione, il clima, l'impatto antropico nel corso dei millenni e possiamo ritrovare reperti archeologici che sono invece una traccia di quella che è l'attività dell'uomo nel corso dei millenni (Bini, Zilioli 2009).

Il suolo è anche oggetto di manipolazioni antropiche che, associate ai fenomeni naturali, influiscono sul complesso sistema chimico, fisico e biologico che lo caratterizza. E' stato coniato a questo proposito la categoria *suolo urbano* per identificare qualsiasi tipologia di suolo, naturale o creato dall'uomo, di un'area urbana o industriale. In queste

⁷³ *L'uso del suolo in Lombardia negli ultimi 50 anni*. Regione Lombardia in collaborazione con ARSAF – Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste 2011.

⁷⁴ Per i dettagli rimando al sito <http://www.igmi.org> dell'IGM l'Ente Cartografico dello Stato.

aree il suolo esplica una serie di funzioni particolari quale la valorizzazione estetica, la conservazione del patrimonio culturale e la funzione creativa, che si sovrappongono a quelle classiche (Di Fabbio 2008)⁷⁵. Sulla categoria di *suolo di origine antropica* è stata costruita la definizione di *materiali di riporto* che, in tempi recenti, ha generato non poche problematiche rispetto alla sua gestione. La nuova definizione colloca infatti questa tipologia di materiali in una categoria intermedia tra il suolo, in quanto tale, e i rifiuti. Da questa nuova classificazione derivano implicazioni di carattere tecnico, amministrativo ed economico. Un acceso dibattito su questo fronte è emerso in tempi recenti nella fase precedente all'avvio dei lavori di realizzazione delle infrastrutture di Expo Milano 2015. Nell'Introduzione alla ricerca ho già accennato alle indagini ambientali che hanno messo in luce l'esistenza di ingenti volumi di *materiali di origine antropica* da avviare allo smaltimento come rifiuto i cui costi di smaltimento avrebbero inciso pesantemente sui costi dell'intera opera forse mettendo addirittura in discussione la realizzazione dell'opera stessa. E' in questa fase che, grazie ad una serie di disposizioni e modifiche legislative, i materiali di riporto (delle grandi opere) sono stati classificati come sottoprodotti uscendo quindi dal regime dei rifiuti⁷⁶.

Simbologia, credenze religiose legate al ed al suo uso suolo hanno trovato spazio anche nella organizzazione dell'abitare. Nelle popolazioni monoteiste sono numerosi i legami con il suolo. La pratica dell'inumazione dei defunti nel suolo ha una forte dimensione simbolica richiamando il ritorno alle origini di ciascun individuo dopo la morte. Viceversa, nelle popolazioni che praticavano la religione Zoroastriana i morti non potevano essere seppelliti nel suolo per non degradarlo, per non inquinarlo. In generale, presso tutte le popolazioni antiche, l'alterazione dello stato naturale della terra per la fondazione di nuovi insediamenti o per la trasformazione agricola era considerato un affronto che richiedeva una compensazione con riti adeguati. Anche nel *Libro della Genesi* della Bibbia ebraica e cristiana sono presenti numerosi nei quali la terra è intimamente legata alle attività umane ed agli animali.

Il suolo è un'entità animata e una fonte di vita e, per questo motivo, ha assunto anche significati simbolici e di genere. Il suolo, la terra è venerata come “*madre terra*”

⁷⁵ Cito a titolo di esempio il documento della Commissione Europea “Verso una strategia tematica sull'ambiente urbano” del 2004 e 2006, il V Rapporto ISPRA *Qualità dell'ambiente urbano. Focus su il suolo, il sottosuolo e la città* del 2008 che focalizza le dinamiche ambientali, economiche e sociali fortemente interconnesse della città.

⁷⁶ Nell'allegato alla DGR n.X/725 del 27.09.2013 “Verifica di assoggettabilità alla valutazione d'impatto ambientale, ai sensi del D.lgs.152/06 e della L.R.6/2010 – modifiche al progetto per la realizzazione della piastra espositiva expo 2015 nei comuni di Milano e Rho (MI). Proponente: Expo 2015 spa – Milano (di concerto con l'Assessore Terzi)” sono esplicitati i passaggi normativi ed i volumi dei materiali in argomento.

nelle sue diverse trasfigurazioni divine in *Tanit, Nerthus, Gaia, Gea, Demetra, Cerere* e innumerevoli altre in molte religioni antiche, sia mediterranee che di altri continenti (Marson 2008).

Analizzando le valenze simboliche della terra Anna Marson (2008) ha argomentato come il passaggio terminologico da terra a suolo racchiude implicazioni legate all'uso ed al valore della terra stessa, in particolare:

“A questo proposito è come se nello stesso nome, Terra, sostantivo femminile, fosse rimasto impigliato qualcosa di sacro, così che quando la si devasta con prodotti chimici per l'agricoltura, con discariche o con costruzioni che non ne rispettano le regole non la si chiama con il suo nome ma diventa “suolo”. Nel passaggio da “terra” a “suolo” si compie una oggettivizzazione del termine, che perde i suoi attributi di valore diventando neutro e quindi “disponibile” ai diversi usi che di volta in volta gli vengono attribuiti dalle decisioni umane”

Infatti gran parte delle società che intrattenevano con la terra delle relazioni di non dominio sono state soppiantate da società specializzate nello sfruttamento della terra.

Vandana Shiva (2002) nel suo saggio *Terra Madre* ha mostrato esplicitamente come questa relazione di dominio riduzionista abbia completamente ridisegnato il *prakrti*, ovvero il processo vitale e creativo della natura, il principio femminile da cui sorge la vita che caratterizza il contesto dell'India antica che vede le donne come parte intima della natura sia nell'immaginario che nella vita reale. Shiva (2002) mostra quindi come il *malsviluppo* indiano sia causato da una visione maschilista e riduzionista di tipo scientifico che si manifesta con la morte del principio femminile, la violazione dell'integrità dei sistemi organici, interconnessi ed interdipendenti e la messa in moto di processo di sfruttamento, ineguaglianza e violenza sociale. Nel suo saggio mostra nel dettaglio le conseguenze del *malsviluppo* nella società rurale indiana: la rivoluzione verde come paradigma occidentale, il mito delle sementi “miracolo” e degli alti rendimenti, le biotecnologie, la morte dei suoli, il controllo degli insetti con prodotti chimici, la violenza genetica, la scomparsa dell'acqua.

Ho utilizzato l'analisi di Vandana Shiva per evidenziare che, in contesti culturali specifici, la religiosità della terra è stata soppiantata o modificata da logiche di dominio e di potere occidentali. Viceversa, in altri contesti culturali, non mancano esperienze che testimoniano come la religiosità della terra torna ad essere uno strumento di riappropriazione dei legami e delle relazioni spaziando in più direzioni: dal diritto, alle reti sociali, a rinnovati rapporti tra suolo e società.

La natura insieme a tutti gli esseri viventi compongono la *Pacha Mama* della cosmovisione andina che è stata istituzionalizzata nelle Carte Costituzionali di Ecuador Bolivia (Baldin 2014).

Nel recente saggio “*La religiosità della terra. Una fede civile per la cura del mondo*” il filosofo e pedagogista Duccio Demetrio (2013) propone una nuova religiosità della terra, denominata *fede civile*, come modo di sentire umano fatto di meraviglia, commozione e sgomento al manifestarsi della natura⁷⁷. La riflessione, di carattere filosofico-pedagogico, si colloca nel contesto italiano odierno ed è indirizzata a gli attori consapevoli riguardo al degrado ambientale le cui azioni si declinano nella crescente diffusione delle tecnologie per la *green economy*, alla crescente attenzione per l’agricoltura consapevole, la tutela del paesaggio, la flora e la fauna.

Nadia Breda, argomentando materiale etnografico relativo alla pratica agricola *omeodinamica*⁷⁸ di “La nuova terra” di Condroipo (UD), mostra come in questa realtà si realizzi una sorta di “cristianizzazione dell’agricoltura” intrecciando elementi di religiosità, di esoterismo con una pratica agricoltura innovativa, sperimentale attenta alle criticità ambientali ed a quelle del suolo in particolare.

Con questi esempi ho voluto mostrare come il suolo possa essere considerato come una vera e propria mappa antropologica ma come sia anche stato interpretato in contesti culturali ben precisi.

3.3 - La costruzione del concetto di qualità del suolo

In questo paragrafo mi soffermo nello specifico sui concetti di qualità e valore del suolo che, all’interno delle logiche di pensiero dominanti, sono considerati funzionalmente all’uso che se ne fa - non considerando il suolo un bene in quanto tale.

⁷⁷ La riflessione nasce all’interno di una proposta della LUA - Libera Università dell’autobiografia fondata ad Anghiari (AR) dal prof.Duccio Demetrio, docente di Filosofia dell’educazione dell’Università Milano Bicocca, denominata “Scuola di Ecologia-narrativa” <http://www.lua.it>. La dizione eco-narrazione o ecologia narrativa è stata introdotta da Duccio Demetrio nell’ambito del primo convegno di ecologia narrativa tenutosi ad Anghiari (AR) il 18.05.2013 alla presenza di Vandana Shiva. *L’eco-narrazione vuole rappresentare, anzi un tramite di riconciliazione tra i saperi scientifici che la consuetudine classica attribuiva alle Muse e alla loro madre Mnemosine* (dal testo dell’autore Duccio Demetrio. *La religiosità della terra. Una fede civile per la cura del mondo*. Raffaello Cortina Editore 2013).

⁷⁸ Mi riferisco al contributo di Nadia Breda dal titolo “*Un’agricoltura spirituale per un bene comune?*” proposto al Convegno della Società Italiana di Antropologia Applicata “*Antropologia Applicata e Spazio Pubblico*” tenutosi il 12 e 13 settembre 2014 a Rimini.

Partendo dalle logiche *mainstream* accennerò ai diversi modi di interpretare e declinare qualità e valore del suolo, dal punto di vista economico, agricolo e di quello ambientale, che lasciano intravedere un possibile cambiamento di prospettiva.

L'esplosione del progresso tecnico che ha coinvolto tutti i settori ha avuto come base di riferimento il *paradigma espansionistico* considerato alla base dello sviluppo. Nell'evoluzione del pensiero economico il *suolo* è stato considerato come vero e proprio fattore produttivo (Bartolelli 2011). In questo quadro la *qualità* ed il *valore* di un suolo sono due concetti complessi e correlati.

Così come sono disponibili molte definizioni di suolo, negli ultimi anni sono state formulate anche molte definizioni sulla *qualità del suolo*. In ambito scientifico per molto tempo si è ritenuto che la definizione di qualità del suolo dipendesse da fattori esterni come l'uso e le pratiche dal punto di vista economico, le interazioni con l'ambiente, le priorità economico-politiche ed altro ancora. La percezione di cosa fosse un *buon suolo* variamente dipende dalle priorità assegnate da ciascuno (Doran, Parkin 1994, Herrick 2000). Tra le diverse proposte avanzate in ambito scientifico per individuare gli indicatori in grado di definire e stimare la qualità del suolo a supporto di decisori politici la definizione di Doran e Parkin (1994) è quella più comunemente accettata, anche se il dibattito scientifico non è ancora concluso per la consapevolezza della necessità di individuare di indicatori utili e rappresentativi della complessità del suolo (Benedetti, Moccali 2009).

Doran e Parkin (1994) definiscono la qualità del suolo come “*The capacity of a soil to function within ecosystem boundaries to sustain biological productivity, maintain environmental quality, and promote plant and animal health.*”⁷⁹

Strettamente connessa alla qualità del suolo c'è il valore che gli viene riconosciuto.

Nel senso comune le valutazioni sul *valore del suolo* riguardano prevalentemente il valore dal punto di vista economico, la riflessione si colloca nel più ampio ventaglio degli studi relativi al rapporto tra genere umano, sistema economico e ambiente. Nelle diverse epoche storiche e dei diversi contesti sociali, il suolo è stato quindi considerato meramente dal punto di vista economico: come fattore di produzione e come elemento su cui si fondano e da cui dipendono le decisioni imprenditoriali (Bartolelli 2011).

Basti pensare alle categorie di utilizzo del suolo che sono utilizzate negli strumenti di pianificazione urbanistica e territoriale; dallo strumento di pianificazione che veicola la

⁷⁹ La definizione è tratta da John W. Doran, Timothy B. Parkin, *Defining and assessing soil quality. In Defining soil quality for a sustainable environment*, 35, Soil Science Society of America 1994, a cui si rimanda per il dettaglio della discussione tecnica.

gestione razionale ed efficiente del suolo si costruiscono regole di ordine, pulizia e igienicità forme di inclusione e di esclusione che caratterizzano il quotidiano di ciascuno (Vallerini 2011).

Sulla stessa linea si collocano le valutazioni della qualità e del suolo nell'ambito delle problematiche di contaminazione ambientale. A questo proposito è importante accennare, seppur brevemente, alla procedura tecnica ed amministrativa per la valutazione del cosiddetto *danno ambientale*⁸⁰. La normativa definisce danno ambientale *qualsiasi deterioramento significativo e misurabile, diretto o indiretto, di una risorsa naturale o dell'utilità assicurata da quest'ultima* a seguito di situazioni di contaminazione ambientale. La procedura codificata dalla norma prevede la misura del danno arrecato all'ambiente in funzione del mancato utilizzo del bene da parte della collettività e la successiva quantificazione dello stesso in termini di denaro. Quindi chi ha causato il danno è tenuto a risarcire la collettività in termini economici ed a riparare il danno stesso attraverso specifici interventi. Secondo questa logica il suolo danneggiato non è considerato come portatore di diritto è invece considerato in termini economici attraverso il mancato utilizzo da parte della collettività.

La costruzione del valore del suolo da un punto di vista meramente economico è stata messa in discussione. Mi riferisco allo studio della dinamica dei sistemi, alla misurazione dei costi della mitigazione dei cambiamenti climatici rapportati ai costi del non agire del *Rapporto Stern*, e alla ricerca di nuovi indicatori macroeconomici di benessere del *Rapporto Sen-Fitoussi-Stiglitz* (Capurri 2011)⁸¹. E' a mio modo di vedere importante evidenziare che, sempre nell'ambito economico, è nata l'evoluzione del concetto economia-ambiente denominata "*economia ecologica*" o "*economia verde*" che considera il sistema economico molto dipendente dai limitati sistemi naturali⁸². In questo filone di studi di economia *alternativa* è presente una forte critica del sistema economico tradizionale; le criticità sono individuate nella sottostima dell'importanza del capitale naturale considerandolo un fattore di produzione fungibile con il lavoro e con la

⁸⁰ La nozione di *danno ambientale* è prevista e disciplinata dall'art.300 del D.Lgs.152 del 03.04.2006 e s.m.i.

⁸¹ Mi riferisco ai seguenti documenti: al rapporto per il Governo Britannico dell'ottobre 2006 a cura dell'economista Nicholas Stern "*The Stern Review on the Economics of Climate Change*" ed al "*Report by the Commission on the Measurement of Economic Performance and Soil Progress*" di Joseph E.Stiglitz, Amartya Sen e Jean Paul Fitoussi.

⁸² Le origini dell'economia ecologia vanno ricercate nel lavoro degli economisti Nicholas Georgescu-Roegen che ha inaugurato il filone di studi denominato *bioeconomia* e Kenneth Boulding. Tra gli studiosi contemporanei in questo ambito vanno citati Herman Daly, Mauro Bonaiuti e Giorgio Nebbia che argomentano la crescita-decrescita economica, l'impronta ecologica delle attività economiche sull'ecosistema planetario, la ricerca di specifici strumenti di politica economica ecologica per indirizzare l'economia verso attività a bassa entropia.

tecnologica ovvero con il capitale umano. Capitale naturale e capitale umano che in questo approccio sono complementari e riportano al modello di *resilienza* di Norris et al (2008) che ho argomentato nel primo paragrafo di questo capitolo.

Dal concetto di suolo come fattore produttivo si è quindi passati a quello di *capitale naturale* composto da suolo, *stock* di materiali presenti sulla superficie terrestre, energia solare, popolazioni vegetali e animali. Il tentativo è stato quello di valorizzare il suolo e le altre matrici ambientali quali veri e propri “capitali” (Malin Roodman 1998). Il suolo è anche considerato un *generatore di servizi ecosistemici* e il suolo viene considerato come risorsa ambientale e sociale, fornitrice di beni e servizi, di cui prendersi cura, come strumento di riscatto per nuove agricolture, come occasione per progetti su scala locale, come leva per azioni sul territorio e per la natura (Fischer, Turner 2008).

Un altro approccio relativo alla valutazione del *suolo* muove dal punto di vista ecologico e si fonda sulla “*teoria emergetica*” di Odum del 1996 che costruisce il valore del suolo in relazione alla quantità di energia solare in esso contenuta⁸³. L’*emergia* è quindi un indice del costo ambientale (attuale e passato) che è stato necessario per produrre un bene o un servizio utilizzando energia solare.

Anche con le accezioni innovative le riflessioni teoriche che afferiscono al sistema suolo per stabilirne il valore, vi si avvicinano con lo sguardo e con il linguaggio dell’economia e della politica (Herzfeld 2006) ed il concetto è inserito nella logica dell’ormai noto concetto di *sostenibilità*. Di fatto da un punto di vista teorico è possibile definire il valore economico ed ecologico del *suolo* ma si tratta di valutare l’effettiva fattibilità, nella pratica, della valutazione (Bartolelli 2011). Nella pratica, questi concetti potrebbero essere analizzati criticamente posto che svariati sono i fenomeni concreti, tanto su scala globale che su quella locale, che evidenziano il sostanziale fallimento di questo approccio anche in relazione al concetto di *sostenibilità*. Basti dire che da un punto di vista economico la *sostenibilità* è un concetto di valore basato su considerazioni di efficienza mentre la *sostenibilità ecologica* è invece un concetto fisico che riguarda le condizioni di stabilità dei sistemi naturali. E’ chiaro che, come già sostenevo nel primo Paragrafo del presente capitolo, il concetto di *sostenibilità* meriti una ridefinizione in chiave di *resilienza* (Cork 2009).

⁸³ Secondo la “*teoria emergetica*” di Odum la quantità di energia detta “*emergia*” viene misurata in “*solar emergy joule*” ed esprime il costo ambientale attuale e passato per produrre un certo bene o servizio utilizzando l’energia solare. La teoria emergetica è stata proposta dal fisico D.M. Scienceman con la collaborazione di H.T. Odum e con lo scopo di distinguerla dalle altre forme di energia congelata è stato coniato il termine di “*emergia*” è la contrazione del termine inglese “*embodied*” ed indica la *memoria di energia* o l’energia come *proprietà emergente* rispetto all’uso.

Una possibilità alternativa di assegnare valore al suolo risiede in una terza via, tra Stato e Mercato, nella categoria dei *beni comuni* (*common goods*) che, negli studi di Elinor Ostrom, costituisce un'opportunità per stabilire nuovi modelli di efficienza oltre lo stato mercato e per progettare nuovi modelli di valorizzazione patrimoniale del territorio come bene comune. Il lavoro di Elinor Ostrom *Governing the Commons*, e in generale tutte le riflessioni sviluppate con il marito Vincent, si pongono all'incrocio tra l'approccio della cosiddetta economia sostenibile e quello della economia della conoscenza; il suo contributo in termini di pensiero costituisce infatti uno spazio di apertura per le politiche in materia di sostenibilità e di sviluppo della conoscenza. Nel lavoro dei coniugi Ostrom le singole persone sono messe al centro delle azioni: le persone sono considerate portatrici di risorse, e non solo di preferenze, e sono dotate di capacità di valutare e giudicare (Vitale 2010).

Anche nell'ambito agricolo non mancano esperienze di coltivazione che rimettono al centro il suolo nella sua complessità puntando sul suo valore in termini di funzionalità ecosistemica. In proposito ho già accennato nell'Introduzione all'agricoltura biodinamica elaborata dal filosofo Rudolf Steiner che, nel suo approccio alla coltivazione, contempla il cibo, il suolo e la vita che si sviluppa al suo interno.

Anche nell'ambito delle tecnologie che riguardano il suolo contaminato sono state messe in campo azioni per la decontaminazione dei suoli e delle acque sotterranee e superficiali che fanno leva sulla ricerca scientifica in relazione alla ricchezza microbica sia in termini di specie che di funzioni. Il biorisanamento (*bioremediation*) e la fitodepurazione (*fitoremediation*)⁸⁴ sono esempi significativi di come il valore e la qualità del suolo siano stati messi a valore.

Nelle tecniche di *bioremediation* si utilizzano ad esempio specifici nutrienti zuccherini disciolti in acqua ed iniettati nel suolo per agevolare i processi biochimici che favoriscono la crescita di microrganismi presenti naturalmente nel suolo e che riducono il Cromo VI a Cromo III.

⁸⁴ Con il termine generale di “*fitodepurazione*” si fa riferimento ai naturali processi autodepurativi delle zone umide (quali laghi, stagni, e corsi d'acqua) che consentono di metabolizzare la sostanza organica presente (erba, foglie e rami o animali in decomposizione) mantenendo il sistema in equilibrio. Gli “impianti di fitodepurazione” sono sistemi progettati e costruiti per riprodurre artificialmente i processi depurativi naturali in un ambiente più controllabile in cui le piante hanno un ruolo fondamentale. La sperimentazione sui rendimenti depurativi dei sistemi di fitodepurazione si è concentrata sull'utilizzo delle piante ornamentali, da quelle più tipicamente acquatiche a quelle in grado di resistere a periodi più o meno brevi senza alimentazione da refluo, tutte hanno dimostrato rendimenti depurativi pari o anche superiori alla specie classicamente più usata, la *Phragmites australis* (cannuccia di palude). Gli “impianti di fitodepurazione” si utilizzano principalmente per il trattamento di liquami civili di singole unità abitative o gruppi di case sparse, reflui di attività specifiche (allevamenti zootecnici, lavorazioni alimentari, officine, autolavaggi ecc), acque di prima pioggia, acque di dilavamento di strade.

Gli interventi di *fitoremediation* si basano invece sul concetto di *biodisponibilità* ovvero sulla percentuale effettiva di contaminanti/sostanze che, in funzione delle caratteristiche del suolo, possono o meno essere assorbite dall'apparato radicale di una pianta/dalle foglie e quindi passare attraverso il cibo anche all'uomo o agli animali. E in questo ambito trovano utilizzo varietà di piante capaci di assorbire ed immagazzinare specifiche sostanze senza risentire di effetti nella loro crescita. Ad esempio la pianta del girasole può essere efficacemente utilizzata per la decontaminazione dei suoli da PCB; le micorrize (i funghi) assorbono radionuclidi come il cesio o il rubidio; il pioppo ha invece capacità di fitodegradazione di componenti di matrice organica.

Nel paragrafo precedente mi sono soffermata sugli aspetti di qualità e valore del suolo mostrando come da vari punti di vista, economico agricolo ed ambientale, si tenti di scardinare l'approccio *mainstream* al valore del suolo solo in termini produttivi proponendo nuovi sguardi che tengano conto della sua complessità.

Gli elementi che compongono la complessità e la costruzione del valore del suolo risultano significativi nella mia ricerca per sottolineare, in particolare, che il suolo è oggetto di minacce che ne compromettono significativamente la funzionalità, e di assunzioni tecnico-politiche che lo interpretano parzialmente semplificandone la complessità.

Nel paragrafo che segue mi soffermerò invece sulle motivazioni per cui ritengo che l'antropologia culturale debba volgere il suo sguardo al suolo come sistema complesso.

3.4 - Perché il suolo è importante per l'antropologia culturale?

Nei paragrafi precedenti ho argomentato gli aspetti dal mio punto di vista significativi riguardo al suolo come sistema complesso oggetto della mia ricerca.

Il significato di suolo dal punto di vista terminologico, l'approfondimento degli aspetti chimico fisici e microbiologici e biochimici, e la costruzione dei concetti di qualità e valore del suolo sono, a mio modo di vedere, una premessa necessaria per comprendere i successivi aspetti della mia ricerca che dettaglio di seguito.

Grazie alle evidenze che emergono dalla mia esperienza lavorativa posso affermare che il suolo non viene considerato come un bene comune, nemmeno come bene fondamentale e le sue criticità non sono percepite come un problema. Questa dinamica è a mio modo di vedere caratterizzata da distorsioni percettive che si giocano su più livelli, che

coinvolgono i singoli individui tanto quanto l'organizzazione degli Enti pubblici e gli impianti normativi.

Condivido i contenuti di un appello di Ivan Illich⁸⁵ proposto nel corso di un meeting organizzato il 06 dicembre del 1990 a Oldenburg in onore di *Robert Rodale* pioniere del movimento dell'agricoltura biologica negli USA. Ritengo sia significativo riportare parte del testo:

“I nostri legami con il suolo – le azioni che imitavano l'azione rendendo possibile la virtù pratica – sono stati recisi allorchè il processo di modernizzazione ci ha isolati dalla semplice sporcizia, dalla fatica, dal suolo e dalle tombe. La sfera economica dentro cui, volenti o nolenti, talvolta a caro prezzo, siamo stati assorbiti, ha trasformato le persone in unità intercambiabili di popolazione governate dalle leggi della scarsità. Gli usi civici e l'arte di abitare sono a mala pena immaginabili da chi è schiavo dei servizi pubblici e alloggia in garage ammobiliati. In questo contesto il paese è stato ridotto a metro genere alimentare, se non a calorie e fibre. Dopo che il suolo è stato avvelenato e cementificato, parlare di amicizia, religione e sofferenza partecipata come stile della convivialità appare come una fantasia accademica a persone disseminate in modo del tutto casuale tra veicoli, uffici, prigioni e hotel. Come filosofi, rivendichiamo il dovere di occuparci del suolo.”

I contenuti dell'appello di Illich a mio modo di vedere sono quanto mai attuali e richiamano per molti aspetti il pensiero di Giovanni Haussmann (1950, 1986, 1992) che varie volte ho citato nella mia trattazione.

Ritengo di poter affermare che benchè le criticità ambientali ed i costi collettivi siano facilmente percepibili, perché sotto gli occhi di tutti, non si è in grado di ricondurli alle reali cause.

Si fatica a riconoscere gli effetti di sistema e quelli cumulativi derivanti da scelte ed interventi che procedono in maniera incrementale e disaggregata. Questa difficoltà è il frutto di una comune abitudine a pensare in modo settoriale e non sistemico isolando i problemi dal contesto.

Infatti all'interno degli Enti pubblici, tematiche complesse e inevitabilmente integrate come quelle ambientali, di pianificazione territoriale, relative all'agricoltura, alla salute, vengono parcellizzate e suddivise in azioni di diversi uffici.⁸⁶ Il carattere specialistico,

⁸⁵ Testo originale è reperibile sul sito <http://www.pudel.uni-bremen.de>.

⁸⁶ Rimando alla lettura dell'articolo di Nicola Dall'Olio *“Le cause culturali del consumo di suolo”* in *Economia della Cultura* n.XX anno 2010. Dall'Olio, dipendente Servizio Agricoltura e risorse naturali della Provincia di Parma, descrive con lucidità e dovizia di particolari le dinamiche che caratterizzano i fenomeni

insieme all'assenza di un linguaggio non tecnico, e le modalità di accesso ai documenti, sono elementi importanti che non aiutano la cittadinanza ad avvicinarsi ai temi ambientali. Una partecipazione più attenta si verifica invece per interventi puntuali, ma di grande impatto, ad esempio contro la realizzazione di impianti di trattamento dei rifiuti o quando invece l'infrastruttura genera un conflitto diretto con la propria proprietà (Dall'Olio 2010). Inoltre informazioni disponibili relativamente agli usi e alla conoscenza dei relativi territori sono confluite negli anni in numerose banche dati e reti di monitoraggio regionali, nazionali⁸⁷ e internazionali⁸⁸. Tuttavia nonostante la ricchezza di dati sul suolo, sia a livello italiano che internazionale, le informazioni presentano spesso un certo grado di disomogeneità forse anche a causa di una carenza di coordinamento a livello centrale che limita, in molti casi, la possibilità di giungere a sintesi organiche su scala nazionale⁸⁹.

E' chiaro quindi il motivo per cui alcuni esperti, appartenenti alle Pubbliche Amministrazioni che studiosi esterni, segnalano la mancanza di volontà di costruire una visione di insieme per farne uno strumento di conoscenza e di riflessione per tutti, cittadini, politici ed amministratori pubblici proiettando le riflessioni anche al futuro (Dall'Olio 2010, ISPRA 2011, Pileri, Granata 2012).

Dal neolitico il genere umano ha iniziato a conoscere il suolo e ad osservarlo le sue proprietà e per le sue capacità di fornire cibo. Ieri come oggi, la conoscenza del suolo e di come gli esseri umani si inseriscano nei cicli naturali costituisce un'opportunità e un'occasione: la questione quindi è contemporaneamente di tipo tecnico, politico e soprattutto di tipo culturale perché la conoscenza del suolo è un diritto e contemporaneamente un dovere.

Da questo punto di vista la conoscenza di cosa sia il suolo è un'imprescindibile urgenza ed è considerata un vero e proprio *atto di responsabilità civile* che chiama in causa le scienze, la cultura e la politica (Pileri, Granata 2012). Si fanno strada proposte finalizzate ad un rovesciamento delle prospettive nella pianificazione urbanistica per passare dalla visione classica e convenzionale che considera "*le estensioni urbanizzate con*

sociali legati al consumo di suolo in Italia. L'articolo illustra, peraltro magistralmente, le criticità legate alle dinamiche che caratterizzano gli Enti pubblici e che, anche per quella che è la mia esperienza, ritengo di condividere appieno.

⁸⁷ Si citano ad esempio la banca dati: European Soil Database e dei Centri di Ricerca quali il Joint Research Centre. A livello italiano L'Istituto Italiano per la Protezione e la Ricerca Ambientale ISPRA ha avviato una serie di progetti quali il CTN_TES (Centro Tematico Nazionale Territorio e Suolo), CARG (Progetto CARTografiaGeologica), IFFI (Progetto Inventario Fenomeni Franosì), SIAS (Progetto Sviluppo Indicatori Ambientali sul Suolo) creando reti di collaborazioni con Consiglio Nazionale delle Ricerche-CNR, Il Corpo Forestale dello Stato, ENEA, ed altri.

⁸⁸ Cito a titolo di esempio UNESCO, il Dipartimento di Agricoltura Americano USDA e FAO.

⁸⁹ Questa affermazione è riportata nel documento Suolo e territorio elaborato da ISPRA (dal sito www.isprambiente.it/files/pubblicazioni/.../10_suolo_e_territorio_2011 accesso alla data del 20.05.2014).

alcune aree libere” alla visione opposta nella quale si ha “*una estensione di aree naturali e agricole occupate dall’urbanizzato*”. In questa logica anche i cosiddetti *vuoti urbanistici* assumono un significato importante (Pileri, Granata 2012)⁹⁰.

Sulla stessa linea si collocano le riflessioni di Nadia Breda (2012) riguardo ai luoghi definiti come “*indecisi*”, “*assenti*”, “*abbandonati*” cioè non più tecnicamente efficienti e neppure riconosciuti come luoghi della memoria sono oggetto di studio dell’antropologia. Breda (2012), partendo dal concetto di *terzo paesaggio* coniato da Gilles Clément,⁹¹ considera le aree incolte, dismesse, marginali, problematiche, esteticamente brutte da vedere come occasioni dal punto di vista antropologico.

Nella mia ricerca mi sono concentrata dunque sulle connessioni tra sistema agricolo e sistema ambientale e società. Nella mia riflessione considero dunque l’agricoltura come ponte tra sistemi sociali ed ambientali e in particolare tra scienze antropologiche e suolo.

Ed è per questo che mi concentro sull’analisi di alcune esperienze di *alternative food networks* con l’obiettivo di esplorare le modalità con cui attori consapevoli si relazionano al *suolo come sistema complesso* nelle azioni verso la *sovranità alimentare*.

Come ho già detto nella mia analisi utilizzo uno sguardo di tipo tecnico e professionale oltre che antropologico culturale. Nei paragrafi che seguono mi concentro dunque sul suolo e, nello specifico, approfondirò gli aspetti tecnici e giuridici che lo riguardano tenendo come riferimento la pratica agricola. La trattazione è necessaria per esplicitare le assunzioni da cui sono partita nella mia ricerca e per comprendere gli aspetti che approfondirò nel Capitolo 15 a seguito dell’analisi dei casi etnografici. Argomenterò di seguito il suolo dal punto di vista delle minacce che ne possono compromettere significativamente la funzionalità. A seguire approfondirò le posizioni tecnico-politiche che lo interpretano parzialmente semplificandone la complessità.

3.5 - Il suolo minacciato

Il suolo è un vero e proprio organismo vivente in continua evoluzione e mai uguale a se stesso. E’ lo stesso Haussmann (1950) ad argomentare il suolo sostenendo

⁹⁰ Paolo Pileri e Elena Granata sono rispettivamente Docente di Pianificazione Urbanistica e ambientale al Politecnico di Milano e Docente di analisi della città e del territorio e di Geografia urbana al Politecnico di Milano.

⁹¹ Nel 2004 è stato pubblicato in Francia il libro di Gilles Clément intitolato *Manifeste du Tiers paysage*, tradotti in italiano nel 2005 con il titolo di *Manifesto del terzo paesaggio* oggetto di numerose riflessioni interdisciplinari e pratiche.

l'importanza del suo *dinamismo evolucionistico*. Ai fenomeni geologici e naturali si sommano gli effetti derivanti dalle attività antropiche che generano inquinamenti (puntuali o diffusi) e che determinano un'alterazione della composizione chimico-fisico-biologica-biochimica e delle sue funzioni, mettendo a rischio la salute umana. Nell'*introduzione* alla mia ricerca ho delineato il quadro degli impatti sul suolo derivanti dalla pratica agricola di tipo convenzionale o industrializzato. Tuttavia è importante evidenziare che sono molteplici le sorgenti inquinanti responsabili dell'accumulo di sostanze chimiche nel suolo.

Ho già evidenziato che all'agricoltura si riconoscono una serie di criticità rispetto all'impatto sulla funzionalità del suolo.

Le comuni pratiche agricole intensive provocano una graduale e costante diminuzione della materia organica.

L'apporto indiscriminato di concimi di sintesi (a base di Azoto, Fosforo e Potassio) e di ammendanti generano contaminazioni. Le pratiche di utilizzo agronomico dei fanghi da depurazione come ammendanti così come i residui di metalli pesanti (come il Cadmio e il Rame) presenti nei mangimi animali si trasferiscono al suolo generando effetti ancora poco noti nel suolo e sui microorganismi che lo abitano.

I pesticidi accumulati nel suolo percolano nelle acque sotterranee, incidono sulla biodiversità ed entrano nella catena alimentare; non sono noti gli effetti combinati dei pesticidi presenti nel suolo tanto che la scienza per molti aspetti correlati a queste dinamiche non si è ancora espressa.

E' certo invece che le diverse contaminazioni incidono pesantemente sulle funzioni del suolo, del sottosuolo e delle acque sotterranee con sicure conseguenze sulla catena alimentare, sulla salute umana, e sugli ecosistemi. A tutto questo si uniscono pratiche agricole eccessivamente aggressive: l'uso dei pesanti mezzi agricoli compatta eccessivamente il suolo; le irrigazioni irrazionali provocano un accumulo di sali (di Sodio, Magnesio e Calcio) che ne mettono in discussione la fertilità.

In questo quadro alle criticità della pratica agricola si uniscono quelle derivanti dall'industrializzazione, dal traffico veicolare, dalla non corretta gestione dei rifiuti, dall'edificazione indiscriminata arricchendo fortemente il quadro della complessità dei contaminanti ambientali. La questione anche ai fini del mio lavoro meriterebbe un lungo approfondimento.

Per rendere la complessità del problema utilizzo un inciso sui cosiddetti POPs - *Persistent Organic Pollutants* un gruppo di composti clorurati, tossici, persistenti (alla degradazione

biologica, chimica e biochimica), bioaccumulabili. Tra questi composti figurano i pesticidi (come il Clordano, l'Aldrin, il Dieldrin, il DDT, il Lindano, il Mirex, il Toxafene, l'Esaclorocicloesano), alcuni prodotti industriali (il PCB e l'Esabromobifenile) ed i sottoprodotti indesiderati (alcuni IPA, le Diossine, i Furani).

La contaminazione dei POPs si gioca dunque nella dimensione globale-locale. Alcuni di questi contaminanti sono rilasciati nell'ambiente dai processi industriali (per volatilizzazione, perdite o eventi accidentali) altri invece sono sottoprodotti non desiderati in processi industriali ad alte temperature; tutti sono accomunati dall'essere facilmente trasportabili nell'ambiente. Anche se la produzione di molte di queste sostanze è stata vietata a seguito di specifici accordi internazionali già dagli anni '70 ed è stato ampiamente riconosciuto il forte impatto in termini di contaminazione su scala globale, tuttavia molti paesi del Sud del mondo producono ancora oggi queste sostanze e, anche se può sembrare una contraddizione, le motivazioni che sostengono la prosecuzione delle produzioni sono "motivazioni considerate essenziali": per motivi di salute pubblica o perché la loro produzione è economica.

Se la riduzione delle emissioni dei POPs in atmosfera e nelle altre matrici ambientali (suolo, acque, vegetazione, sedimenti) è ridotta le evidenze sperimentali mostrano come ancora oggi esiste un flusso significativo di Diossina e Furani dall'atmosfera al suolo, chiara evidenza che le attività antropiche sono una fonte attiva. Se nella storia si sono verificati episodi acuti di contaminazione come l'incidente di Seveso (MI) con il rilascio accidentale di una Diossina (la 2,3,7,8-tetraclorobifenil-p-diossina) sono molto più importanti gli effetti a lungo termine che si manifestano a seguito dell'esposizione ai contaminanti: alcuni POPs possono indurre disfunzioni del sistema immunitario, della sfera riproduttiva, disordini neurologici e anomali comportamentali.

Le proprietà chimico-fisiche di queste sostanze in relazioni alle situazioni climatiche locali sono gli elementi grazie ai quali si diffondono nell'ambiente anche su grandi distanze seguendo il movimento delle masse d'aria; basti dire che alcuni POPs come il DDT ed i PCB sono stati rilevati negli orsi polari e nei ghiacci delle zone artiche. I POPs sono composti liposolubili che si accumulano nei lipidi di vegetali e negli animali e, per biomagnificazione, entrano quindi nella catena alimentare dell'uomo e degli animali. E per queste loro caratteristiche il comportamento ambientale dei POPs è molto complesso: li si trova in tutte le matrici ambientali e sono oggetto di continui scambi tra le matrici stesse. La ripartizione dei contaminanti tra le diverse matrici è regolata dalla temperatura: alle alte temperature i POPs volatilizzano in atmosfera a quelle basse si accumulano sulle

superfici ambientali quindi ai tropici e nelle zone temperate volatilizzano mentre ai poli condensano.

Per questo quadro sintetico descrittivo delle caratteristiche dei POPs mi sono servita di uno studio dell'ENEA ovvero dell'Ente Nazionale Energia e Ambiente (Spezzano 2004) nel quale, per completare il quadro della complessità di queste sostanze, si argomentano anche le relazioni tra contaminanti e salute umana. Nell'articolo ad esempio è indicato che circa il 95% dell'introduzione giornaliera di Diossine avviene attraverso il cibo; è inoltre specificato che non è facile dimostrare l'esistenza di un legame tra esposizione cronica ad uno specifico POPs sono invece certi gli effetti sulla salute umana derivanti dall'esposizione durante le prime fasi dello sviluppo.

Il quadro che ho delineato mostra con estrema chiarezza che i POPs sono sostanze presenti ovunque ritengo tuttavia importante soffermarmi ulteriormente sugli U-POPs ovvero *Unintentional POPs*. Si tratta infatti di quelle sostanze che si formano come sottoprodotti indesiderati durante numerose attività antropiche come i processi di combustione, i processi metallurgici ferrosi e non ferrosi, le combustioni non controllate, l'incenerimento dei rifiuti.

Queste sostanze cosiddette indesiderate costituiscono una grande fonte di emissione ambientale almeno nel contesto italiano. Ritengo sia importante evidenziare in proposito che l'Italia si colloca al 2° posto tra i produttori europei di acciaio; circa il 60% dell'acciaio italiano viene prodotto con la tecnologia del forno ad arco che produce U-POPs. L'Italia è anche un importante paese produttore di metalli non ferrosi da fondi secondarie come l'Alluminio e di Piombo da metalli di recupero. Per queste tipologie di produzioni le informazioni relative alle emissioni riportate in letteratura sono carenti e talvolta contraddittorie (Spezzano 2004).

E' chiaro quindi come l'intero contesto italiano non si possa sottrarre a questo tipo di contaminazioni forse più accentuate in specifici contesti prettamente industriali e cito a titolo di esempio Piombino, Bagnoli e Taranto.

La problematica dei U-POPs richiama fortemente un'altra problematica analoga che, seppur poco nota, merita un breve richiamo per il sicuro impatto sulla qualità dell'ambiente, sulla qualità del suolo e sulla salute dei cittadini. Dai territori di guerra e dalle aree di esercitazione militare a seguito dell'esplosione di ordigni (all'uranio e tungsteno) si generano nuove leghe metalliche non note dalla chimica tradizionale. Queste sostanze, genericamente inquadrate nella categoria di *inquinamento bellico da nanoparticelle*, non sono degradabili, si diffondono nell'ambiente come i POPs, sono

bioaccumulabili ed entrano nell'uomo e negli animali per via diretta (respiro) e per via indiretta (attraverso il cibo).⁹²

Con questi esempi ho mostrato quindi come il panorama delle contaminazioni ambientali di tipo chimico sia alquanto complesso, articolato oggetto di continui studi scientifici⁹³.

Non ho tuttavia esaurito il panorama delle criticità che riguardano il suolo; è infatti importante non dimenticare che a fianco delle pressioni di tipo chimico sul suolo non mancano quelle di tipo fisico. A questo proposito è molto attuale il dibattito sul consumo di suolo legato alla realizzazione di edificazioni, ed infrastrutture che portano al *soil sealing* ovvero alla sua impermeabilizzazione⁹⁴. Coprire un suolo, sigillarlo, significa non permettere la prosecuzione della vita alla parte biotica che lo compone e di conseguenza significa che viene meno la capacità del sistema suolo di gestire l'acqua e di funzionare come filtro. Ne deriva quindi una modificazione ecosistemica: venendo meno le funzioni del suolo vengono meno la biodiversità a livello di flora e fauna e quindi degli habitat. Il *soil sealing*, e in generale tutti gli altri fenomeni di degrado del suolo come l'erosione e la perdita di sostanza organica, la salinizzazione, le contaminazioni, sono oggetto di continui monitoraggi⁹⁵ con lo scopo di mappare la situazione attuale e, per quanto possibile, prevederne la possibile evoluzione nel tempo.

⁹² Questa problematica è stata argomentata dalla dott.ssa Antonietta Gatti (associata Consiglio Nazionale delle Ricerche) nell'ambito di un intervento dal titolo "*Il rischio visto dalla scienza, dalla politica e dalla stampa: il caso Balcani*" un seminario pubblico dal titolo "*Scienza, rischio e responsabilità*" tenutosi presso l'Università degli Studi di Milano nel novembre del 2013.

⁹³ Il *Programma Ambiente e salute* finanziato dal Ministero della Salute e coordinato dall'Istituto Superiore di Sanità, ha riguardato l'impatto sanitario associato alla residenza in siti inquinati, in territori interessati da impianti di smaltimento/incenerimento rifiuti ed esposizione all'inquinamento in aree urbane. Il Progetto iniziato nel 2007 è stato completato nel 2010 e i risultati sono stati pubblicati. Maggiori informazioni e i documenti del *Progetto Sentieri* sono disponibili sul sito dell'Istituto Superiore di Sanità <http://www.iss.it/> alla sezione Epidemiologia ambientale.

⁹⁴ Nel contesto italiano è nota l'azione di Domenico Finiguerra, Sindaco di Cassinetta di Lugagnano (MI) che ha segnato il passo degli strumenti di pianificazione urbanistica a "crescita zero" dal quale sono state avviate numerose azioni. Nelle azioni territoriali (<http://www.stopalconsumodisuoli.it>) e su scala nazionale con la campagna "Salviamo il paesaggio". Nel 2012 la comunità dei pedologi e ricercatori di scienza del suolo hanno indirizzato all'allora Presidente del Consiglio Mario Monti una dichiarazione contro il consumo di suolo che tuttavia non ha sortito alcun dibattito pubblico (<http://www.proteggiamoilsuolo.it>). Il film documentario *Il suolo minacciato* di Nicola Dall'Olio ben riassume le problematiche in questione.

⁹⁵ Di seguito alcuni dati estrapolati dal documento *Programma RE MO rete nazionale monitoraggio della biodiversità dei suoli* - Quaderno 4/2012 elaborato da ISPRA Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale. I dati raccolti nel database europeo CORINE Land Cover mettono in evidenza che tra il 1990 e il 2000 almeno il 2,8% del territorio europeo ha subito una variazione di utilizzo che ha comportato la cementificazione del suolo. Le stime effettuate evidenziano che 1.150.000kmq, pari al 12% della superficie totale delle terre emerse europee, siano soggetto ad erosione idrica. La salinizzazione del suolo è in aggravato ed accelerato aumento a causa di pratiche di irrigazione inappropriate. Il 45% dei suoli europei presenta un contenuto scarso o molto scarso di sostanza organica (tra 0 e 2% di Carbonio organico) e il 45% un contenuto

La crescita di attività industriali, la pressione antropica e l'urbanizzazione, la diffusione di pratiche agricole intensive hanno contribuito ad aumentare il numero di potenziali cause di degradazione che, influenzandone direttamente la qualità e limitandone molte funzioni, talvolta agiscono irrimediabilmente oltre le sua capacità di *resilienza*. Il degrado del suolo può avvenire infatti anche in tempi brevi a causa di incidenti o delle condizioni meteorologiche estreme. Tuttavia i fenomeni si manifestano solo quando sono in stato avanzato, è infatti nota e molto studiata la capacità di *resilienza del suolo*. Sia che venga definita come “*equilibrium resilience*” se si considera il fenomeno linearmente oppure come “*ecosystem resilience*” se si considerano invece le variazioni sistemiche (Seybold, Herrick, Brejda 1999), il fenomeno riguarda la capacità del suolo di ritrovare la sua struttura e l'integrità funzionale a seguito di un significativo disturbo esterno.⁹⁶

In questo paragrafo ho cercato di dimostrare come il suolo sia oggetto di molteplici impatti. Ho argomentato il quadro delle criticità per mostrare come oltre agli impatti generati dalla pratica agricola di tipo intensivo il suolo è interessato da complesse contaminazioni ambientali. L'origine delle contaminazioni ambientali può essere vicina o lontana, questo non conta, ho dimostrato infatti come la diffusione dei contaminanti ambientali non conosca confini territoriali.

E' evidente che la relazione complessa tra ambiente e individui e nella sua evoluzione storica è stata gradualmente problematizzata la dimensione ecologica (Neri Seneri 2005). Proprio perché la complessità dei fenomeni in gioco sono numerosi gli studi scientifici che si realizzano sia a livello micro che macro, per studiare l'evoluzione dei fenomeni. A questo scopo si acquisiscono dati su scala geografica (regioni, bacini idrografici, parcelle ecc) e su scala temporale (per ogni evento, cadenzato nel tempo ecc) con lo scopo di rappresentare le minacce del suolo, ed il loro significato in ambito politico, di pianificazione ed amministrativo⁹⁷.

medio (tra 2 e 6% di Carbonio organico). In Europa sono stati stimati circa 3,5 milioni di siti potenzialmente contaminati, dei quali 500.000 richiedono una bonifica.

Per approfondimenti specifici si rimanda al corposo lavoro realizzato dal JRC - Joint Research Centre i cui dati sono reperibili sul sito [web: http://ec.europa.eu/dgs/jrc/index.cfm](http://ec.europa.eu/dgs/jrc/index.cfm)

⁹⁶ Per un approfondimento si rimanda all'articolo di C.A.Sybold, J.E.Herrick, J.J.Brejda *Soil resilience: a fundamental component of soil quality*. Soil science 1999 che, seppur datato, illustra molto chiaramente il concetto di resilienza del suolo quale componente fondamentale per la qualità del suolo stesso.

⁹⁷ Cito alcuni significativi progetti europei: BIOSOIL relativo alla misurazione del Carbonio organico nei suoli http://ec.europa.eu/environment/forest/focus_noticeborad.htm; RAMSOIL (Risk Assessment Methodologies for SOIL threats) per la valutazione dei rischi <http://www.ramsoil.eu>; MEDALUS(Mediterranean Desertification and Land Use) relativo ai processi di desertificazione <http://desire-his.eu/en/recent-europeanresearch/410-medalus-i-ii-iii>; SOILSERVICE (Soil Ecology Group

Perdere suolo significa alterare le funzioni del sistema complesso e gli effetti nella pratica si traducono in diversi modi: come perdita di servizi ecosistemici, esondazioni e siccità, perdita di suolo agrario fertile per la produzione di cibo, frammentazione ed artificializzazione del paesaggio, diminuzione e isolamento degli habitat (Pileri, Granata 2012).

A questo elenco potremmo aggiungere gli impatti sulla salute strettamente correlati alle contaminazioni ed in generale alla perdita di funzionalità del suolo come sistema complesso.

Questi impatti interessano indiscriminatamente tutto il suolo, senza confini territoriali e indipendentemente dal suo utilizzo.

Nel paragrafo che segue mi concentrerò dunque sugli aspetti politico-programmatici, oltre che normativi, che riguardano la tutela del suolo dalle minacce poco sopra argomentate.

3.6 - Il suolo e la normativa

Proprio a causa delle molteplicità delle minacce che lo interessano il suolo è stato oggetto di riflessioni internazionali di tipo tecnico e politico.

In questo paragrafo illustro gli aspetti politico-programmatici a livello internazionale ed europeo rispetto al suolo e, successivamente, mi soffermo sulla normativa italiana.

Metterò inoltre in evidenza come la normativa non riesca a cogliere la complessità del suolo e costruisca la qualità ed il valore del suolo ancorandosi, di fatto, a criteri economici legati agli strumenti di pianificazione urbanistica. Metterò quindi in evidenza gli elementi di opacità e di criticità del sistema normativo italiano riferendomi nello specifico alla pratica agricola mostrando come la norma lasci ampio spazio affinché si possa coltivare anche su terreni impattati da contaminazioni.

Nella recente *Conferenza Rio+20* del 2012, nell'ambito delle riflessioni legate alla sostenibilità⁹⁸, attorno alle tematiche di protezione e salvaguardia dell'ambiente è stato

Lund University) che ha valutato l'uso dei suolo a lungo termine <http://www.lu.se/o.o.i.s/26761>; LUCAS (Land Use/Cover Area frame Statistical Survey) relativo alle coperture del suolo e indicatori agroambientali <http://eusoils.jrc.ec.europa.eu/projects/Lucas/Soilarchive.cfm>; ENVASSO (ENVironmental ASsessment of Soil for mOnitoring) relativo agli standard di monitoraggio per la realizzazione di politiche del suolo <http://www.eusoils.jrc.ec.europa.eu/projects/envasso>.

⁹⁸ All'interno del Panel dal titolo "Resilient people, resilient planet. A future worth choosing promosso" da Ban Ke-moon.

proposto uno specifico obiettivo di riferimento per la diffusione della consapevolezza su ampia scala dei fenomeni di degrado del suolo, il concetto di *Zero Net Land Degradation*, obiettivo tematico specifico riguardo al suolo ed alle sue strette relazioni con la sicurezza alimentare.

L'Unione Europea nell'ambito delle riflessioni programmatiche,⁹⁹ in continuità con le azioni del precedente programma relativo allo *sviluppo durevole e sostenibile*, ha posto l'attenzione su una serie di tematiche considerate cogenti: il cambiamento climatico, la biodiversità, l'ambiente e salute, l'uso sostenibile delle risorse naturali e la gestione dei rifiuti. In particolare il documento mette in luce una consapevolezza riguardo alla stretta connessione tra la salute dei cittadini e qualità delle matrici ambientali aria, acqua, suolo e cibo; le cause di molte malattie trovano origine dagli inquinamenti generati dai trasporti, dalla gestione dei rifiuti, dalle industrie e dall'agricoltura.

Relativamente all'agricoltura nel documento non mancano chiare e dirette accuse alla famiglia dei pesticidi (prodotti fitosanitari e biocidi) che danneggiano la salute umana contaminando falde acquifere, suolo, alimenti ed atmosfera.

A fianco di considerazioni chiare e dirette trovano spazio elementi che caratterizzano l'incertezza tecnica. Si riconosce infatti che le conoscenze scientifiche risultano lacunose per poter realizzare un'analisi precisa di quelli che possono essere gli effetti derivanti dalla contaminazione degli alimenti e l'accumulo di determinate sostanze nelle piante e negli animali.

Riflettendo invece sull'uso sostenibile delle risorse ambientali non rinnovabili e le implicazioni con quanto poco sopra esposto, la Comunità Europea ha individuato tra le altre, la necessità di elaborare una *Strategia tematica in materia di protezione del suolo*. E' da queste che ha preso le mosse un atto importante: la Comunicazione della Commissione al Consiglio e al Parlamento Europeo, al Comitato economico e sociale e al comitato delle Regioni "*Verso una strategia tematica per la protezione del suolo*" COM(2002)179.

In questa Comunicazione, la prima specificamente dedicata a questo ambito, il suolo è riconosciuto come risorsa vitale, come sistema complesso, come punto nodale di equilibri ecologici e come portatore di importanti funzioni (ambientali, economiche, sociali e culturali). Nel documento sono individuate le otto minacce che ne mettono a rischio la piena funzionalità: l'erosione, la diminuzione di materia organica, la contaminazione,

⁹⁹ Decisione 1600/2002/CE VI Programma quadro di azione ambientale "Il nostro futuro la nostra scelta" per il periodo 2002-2012

l'impermeabilizzazione, la compattazione, la diminuzione di biodiversità, la salinizzazione, le inondazioni e gli smottamenti.

In questo quadro la pratica agricola, insieme all'industrializzazione, alla non corretta gestione dei rifiuti, all'edificazione, figura tra le cause che stanno all'origine delle minacce. All'agricoltura si riconoscono molte criticità: la diminuzione della materia organica; l'apporto eccessivo di concimi di sintesi quali azoto e fosforo generano contaminazioni delle acque; i pesticidi accumulati nel suolo percolano nelle acque sotterranee, incidono sulla biodiversità ed entrano nella catena alimentare; non sono noti gli effetti combinati dei pesticidi presenti nel suolo; i residui di metalli pesanti, quali cadmio e rame presenti nei fertilizzanti possono generare effetti non noti nel suolo e nei sui microorganismi; le diverse contaminazioni distruggono le funzioni del suolo e delle acque sotterranee con conseguenze sulla catena alimentare, sulla salute umana, sugli ecosistemi; l'uso di mezzi agricoli pesanti compatta il suolo; le irrigazioni provocano un accumulo di sali di sodio, magnesio e calcio che possono ridurre la fertilità.

Nella Comunicazione è rimarcata la necessità di approcciarsi alle problematiche inerenti il suolo con una *Strategia tematica* trasversale e dall'approccio integrato a quelle sull'aria e sull'acqua, cercando di perseguire un miglioramento delle politiche esistenti (PAC, Direttiva Nitrati, uso dei fanghi in agricoltura, qualità dell'aria, pianificazione territoriale, politiche dei trasporti, politiche di ricerca ecc.).

Da queste indicazioni generali e descrittive relative al suolo sono scaturite altre successive azioni.

La "*Strategia tematica per la protezione del suolo*" (COM(2006)231), riprendendo le assunzioni della Comunicazione ed analizzando le attività di tutela del suolo nei singoli Stati membri, definisce gli obiettivi per prevenire l'ulteriore degrado e per preservarne le funzioni. L'impatto del degrado del suolo viene considerato in relazione alle altre matrici ambientali (aria, acqua), alle dinamiche del mercato interno, alla sicurezza alimentare ed alla tutela della salute dei cittadini.

Alla luce di specifiche valutazioni, la Commissione ha ritenuto quindi di individuare in una *Direttiva Quadro* lo strumento migliore per garantire un approccio completo alla difesa del suolo, lasciando agli Stati membri facoltà di decidere come mettere in atto quest'obbligo.

La "*Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio che istituisce un quadro per la protezione del suolo e modifica la Direttiva 2004/35/CE*" (COM(2006)232-2006/0086 (COD)) è stata proposta per colmare una lacuna in materia di difesa del suolo considerato

espressamente come “*risorsa di interesse comune per la Comunità*” riconoscendo che il suo degrado “*incide anche notevolmente su altri aspetti di interesse comune della Comunità*”, come le acque, la salute umana, i cambiamenti climatici, la tutela della natura e della biodiversità, la sicurezza alimentare, la produttività agricola sul lungo termine.

Nella Relazione di aggiornamento “*Attuazione della strategia tematica europea per la protezione del suolo*”(COM(2012)46), è indicato che la Direttiva COM(2006)231 ha reso più visibili i problemi anche se il degrado del suolo continua inesorabile. L’elenco delle criticità è stato aggiornato con nuove problematiche legate alla pratica agricola: l’uso di biomasse a fini energetici; la conservazione degli stock di carbonio organico; l’uso efficiente di risorse quali letame, rifiuti biologici e fanghi di depurazione.¹⁰⁰

Nella recente proposta di *Decisione del Parlamento Europeo e del Consiglio su un programma generale di azione dell’Unione in materia di ambiente fino al 2010 “Vivere bene entro i limiti del nostro pianeta”* (COM(2012)710) si riprendono in esame le problematiche legate al più ampio “capitale naturale” e si focalizza l’attenzione, ancora una volta, sul degrado del suolo. Si ribadiscono quindi i contenuti della Proposta di Direttiva (COM (2006)232) rilette anche alla luce delle riflessioni emerse nell’ambito della Conferenza Rio+20 “*Resilient people, resilient planet. A future worth choosing*” nell’ambito del quale è stato proposto uno specifico obiettivo tematico per suolo e sicurezza alimentare (definito *Zero Net Land Degradation*). Nel documento è altresì indicata: la necessità di intensificare gli sforzi per ridurre le minacce sul suolo; migliorare l’integrazione degli aspetti legati all’uso del suolo, ai processi decisionali, anche adottando specifici obiettivi per la sua tutela e per la pianificazione territoriale; migliorare l’attuazione della legislazione e l’informazione ambientale; aumentare la fiducia dei cittadini nel diritto ambientale.

Il concetto di suolo trova una specifica traduzione nella normativa di molti Stati.

Ho già accennato al contesto della Bolivia e dell’Ecuador a fianco dei diritti sociali ed economici anche la natura e le sue varie componenti, compreso il suolo, divengono soggetto di diritti. La *Dichiarazione universale dei diritti di Madre Terra* sottoscritta nell’ambito della *First peoples conference on climate change and the rights of Mother*

¹⁰⁰ Il Parlamento Europeo ha adottato in prima lettura (nel novembre 2007) la proposta di Direttiva con una maggioranza di circa due terzi. In occasione del Consiglio Ambiente del marzo 2010 una minoranza di Stati membri ha bloccato la procedura per ragioni legate alla sussidiarietà, ai costi eccessivi e al carico amministrativo; il Consiglio da allora non ha compiuto progressi e la proposta di Direttiva giace ancora sul tavolo.

Earths svoltasi in Bolivia nel 2010 è stata presentata alle Nazioni Unite per la sua adozione (Baldin 2014). In questi contesti le costituzioni sembrano accogliere anche il punto di vista delle popolazioni e la natura, il suolo, sembrano essere anche riconosciuti come soggetti portatori di diritto.

Nel contesto italiano il punto di vista è piuttosto diverso.

Il Decreto Legislativo 03 aprile 2006 n.152 “*Norme in materia ambientale*” e s.m.i. affronta il tema della tutela del suolo. Nella Parte III – Sezione I si approfondiscono le *Norme in materia di difesa del suolo e lotta alla desertificazione* affrontando la tutela e la salvaguardia del territorio, dei fiumi, delle acque superficiali e sotterranee a fine di ridurre il rischio idraulico, stabilizzare i fenomeni di dissesto idrogeologico e valorizzare le caratteristiche ambientali e paesaggistiche di pregio. Nella Parte IV - Titolo V si affronta il tema della *Bonifica di siti contaminati* (ovvero suolo, sottosuolo ed acque sotterranee) che risultano contaminati rispetto a dei valori tabellari di riferimento. Si rimanda ad un sistema di modellizzazione matematica denominata *Analisi di rischio sito-specifica* la determinazione dei livelli di qualità accettabili per le varie matrici ambientali in funzione delle loro specifiche caratteristiche, dell’uso del suolo e della tipologia di fruitori. Nella Parte VI *Norme in materia di tutela risarcitoria contro i danni all’ambiente* si affronta invece la procedura del *Danno ambientale* che, come ho già accennato, riguarda le procedure relative al deterioramento significativo e misurabile, diretto e indiretto, delle risorse ambientali quali suolo, sottosuolo ed acque sotterranee e della sua utilità rispetto alle condizioni originarie.

Nonostante le numerose riflessioni sul suolo come punto nodale del sistema cibo-agricoltura-ambiente realizzate in ambito comunitario la normativa italiana appare carente e parziale rispetto al tema suolo. Mantenendo la riflessione esclusivamente sul legame tra cibo, produzioni agricole e ambiente, merita un approfondimento la *Parte IV - Titolo V Bonifica di siti contaminati*. In questa sezione sono argomentate le procedure tecniche ed amministrative per la gestione di problematiche di contaminazione di suolo, sottosuolo ed acque sotterranee sono illustrate le competenze assegnate agli Enti (Regioni, Agenzie Regionali per la Protezione dell’Ambiente, Province, Azienda Sanitaria Locale) e si affrontano nello specifico i temi strettamente correlati quali la mappatura dei siti contaminati e le procedure di applicazione dell’Analisi di Rischio sito-specifica.

La norma definisce dei valori tabellari di riferimento le *CSC* ovvero le *Concentrazioni Soglia di Contaminazione* grazie alle quali si valuta se l’area indagata è da ritenersi

potenzialmente contaminata e se necessita quindi di un intervento di ulteriore valutazione che porterà all'intervento di bonifica. Le CSC per terreni ed acque sotterranee¹⁰¹ prevedono dei limiti per alcune sostanze chimiche quali Metalli, Solventi, Idrocarburi, IPA, Clorobenzeni, Nitrobenzeni, Fenoli, Ammine, Fitofarmaci, PCB, Diossine e Furani, Amianto ed altri ancora.

La normativa individua le *Concentrazioni Soglia di Contaminazione* per il suolo differenziando la concentrazione limite sulla base dell'uso indicato dal Piano di Governo del Territorio ovvero lo strumento urbanistico di pianificazione comunale. A questo scopo la norma individua solo due possibili macrousi del suolo: quello residenziale-verde pubblico-verde privato con limiti più restrittivi e quello commerciale-industriale con limiti più ampi. Nella norma non sono previsti i limiti per l'uso del suolo agricolo e per l'allevamento e questo obiettivo è rimandato ad una successiva azione congiunta tra Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di concerto con il Ministri delle attività produttive, della salute e delle politiche agricole e forestali.

Le evidenze critiche della normativa sono svariate ma, ai fini della ricerca, ritengo rilevate evidenziare principalmente due aspetti.

Il primo aspetto riguarda l'eccessiva semplificazione della complessità del suolo.

Le soglie di riferimento che discriminano l'avvio di un procedimento per considerare o meno un terreno contaminato sono definite in funzione dell'uso del suolo; è chiaro quindi che non si riconosce il *suolo* in termini assoluti ma si costruisce il concetto di *qualità del suolo* sulla base delle previsioni di uno strumento di pianificazione urbanistica. Inoltre la normativa non prevede alcun riferimento ai parametri fisici, biologici e microbiologici che, insieme a quelli chimici, caratterizzano il suolo nella sua complessità. La norma costruisce quindi un concetto di *qualità di un suolo* che non coglie e non restituisce il *suolo come sistema complesso* ma si fonda sui valori di concentrazione di una serie di sostanze chimiche.

Il secondo aspetto riguarda invece una vera e propria carenza.

¹⁰¹ I riferimenti del Decreto riguardano la qualità delle acque sotterranee, spetta ad altre specifiche normative il compito di definire la qualità delle acque per i diversi usi. Per le acque si veda ad esempio il Decreto Legislativo 02 febbraio 2001 n.31 "Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano" viene disciplinata la qualità delle acque destinate al consumo umano al fine di proteggere la salute umana dagli effetti negativi derivanti dalla contaminazione delle acque, garantendone la salubrità e la pulizia il Decreto Legislativo 03 aprile 2006 n.152 "Norme in materia ambientale" e s.m.i. al Titolo II - Capo II "Acque a specifica destinazione" affronta le specifiche tematiche: acque superficiali destinate alla produzione di acqua potabile, acque di balneazione, acque idonee alla vita dei pesci e dei molluschi.

L'attuale normativa, così come la precedente,¹⁰² non individua le *Concentrazioni Soglia di Contaminazione* per i suoli ad uso agricolo e il legislatore non ha fornito indicazioni riguardo alla gestione di problematiche di contaminazione in aree con tale destinazione d'uso. In questo modo la gestione delle problematiche igienico sanitarie ed ambientali in queste aree è completamente delegata alle specifiche funzioni degli Enti pubblici e in particolare del Sindaco in qualità di autorità sanitaria competente o alle funzioni delle Aziende Sanitarie Locali che, a scopo cautelativo e per la tutela della salute pubblica, possono eventualmente interdire le coltivazioni. Mancando però un riferimento normativo tabellare le analisi chimiche che si realizzano sui suoli ad uso agricolo e le valutazioni che ne derivano sono facilmente contestabili per vie legali.

Inoltre nei suoli destinati ad un uso agricolo la presenza di un contaminante andrebbe valutata anche nei termini della sua *biodisponibilità*¹⁰³ ovvero valutando le complesse reazioni biochimiche che permettono il trasferimento della sostanza dal terreno alla pianta coltivata ed agli altri organismi del suolo.¹⁰⁴ Questo concetto che, come ho già evidenziato, costituisce la base per alcune tecniche di decontaminazione del suolo non viene invece considerata per valutare la qualità di un suolo ad uso agricolo.

Accanto alle eccessive semplificazioni ed alle carenze della normativa vi sono, per contro, altri aspetti che sono stati oggetto di attenzione. Il legislatore italiano pur riconoscendo da molti anni¹⁰⁵ la necessità di emanare uno specifico regolamento sulle aree agricole e sulla qualità del suolo coltivato, ha posto molta attenzione ai terreni provenienti da scavi edilizi. Ha suscitato molta preoccupazione, e non poche polemiche, tra tutti gli addetti al settore la gestione delle cosiddette *terre e rocce da scavo*¹⁰⁶ chiaramente legata

¹⁰² Il medesimo rimando contenuto nell'art.241 del D.lgs.152/2006 era indicato anche nella precedente normativa in materia di siti contaminati ormai abrogata: Decreto Legislativo 5 febbraio 1997 n.22 *Attuazione della Direttiva 91/156/CEE sui rifiuti, 91/689/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CE sugli imballaggi e sui rifiuti da imballaggio* e Decreto Ministeriale n.471 del 25 ottobre 1999 *Regolamento recante criteri, procedure e modalità per la messa in sicurezza, la bonifica e il ripristino ambientale dei siti inquinati, ai sensi dell'articolo 17 del decreto legislativo 5 febbraio 1997, n.22, e successive modifiche e integrazioni*).

¹⁰³ Il concetto di *biodisponibilità* è riconosciuto come importante nell'ambito della comunità scientifica, tuttavia la sua diffusa applicazione non è ancora possibile a causa della mancanza del consenso univoco sulle metodologie da applicare per la sua valutazione. Il concetto riguarda le relazioni suolo-inquinante e inquinante-organismo. L'impiego combinato di metodi chimici, biologici, tossicologici fornisce, grazie al contributo di ciascuno, elementi utili per conoscere i processi che regolano la biodisponibilità nel suolo in esame.

¹⁰⁴ Per un approfondimento delle dinamiche della biodisponibilità si rimanda a G.Petruzzelli, F.Pedron, L.Leita *Meccanismi di biodisponibilità nel suolo di contaminanti ambientali persistenti* Atti del 1° Congresso Nazionale Qualità del suolo, alimenti e salute Palermo 24-26 ottobre 2007.

¹⁰⁵ La prima normativa che riconosceva tale necessità è Decreto Legislativo 5 febbraio 1997 n.22 *Attuazione della Direttiva 91/156/CEE sui rifiuti, 91/689/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CE sugli imballaggi e sui rifiuti da imballaggio* e nello specifico l'art.17.

¹⁰⁶ In poco tempo la normativa di settore ha subito una serie di modifiche che hanno avuto un impatto sostanziale sulla sua gestione: nell'art.186 - *Terre e rocce da scavo* del Decreto Legislativo 03 aprile 2006

alla gestione di materiali da scavo provenienti dalle cosiddette grandi opere¹⁰⁷ come ho già argomentato parlando di Expo.

Spostando invece l'attenzione sull'interesse del legislatore riguardo alla connessione tra criticità ambientali ed economia con il Decreto Legge 10 dicembre 2013 n.136 *Disposizioni urgenti dirette a fronteggiare emergenze ambientali e industriali ed a favorire lo sviluppo delle aree interessate. Decreto Legge convertito con modificazioni dalla Legge 6 febbraio 2014 n.6* sono stati mossi i primi passi per affrontare le criticità generate nel territorio circostante all'insediamento produttivo dell'Ilva di Taranto ed a quelle del territorio della Campania, la cosiddetta *terra dei fuochi*, in un'ottica che parrebbe integrata. Nel corso dell'anno 2014 si è riunito varie volte il *Gruppo di Lavoro* denominato *Regolamento aree agricole* istituito dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare che ha come obiettivo quello di elaborare una specifica normativa che regolamenti la qualità e l'uso dei suoli agricoli e di allevamento. Consultando i verbali ed il materiali del *Gruppo di Lavoro*¹⁰⁸ emerge come nei vari paesi europei non vi sia omogeneità nemmeno dal questo punto di vista: alcuni stati come Danimarca e Finlandia utilizzano classificazioni generiche; altri come la Polonia, l'Austria e la Lituania menzionano l'uso agricolo insieme ad altri; quelli che in modo esplicito utilizzano valori specifici per il suolo sono la Repubblica Ceca, la Repubblica Slovacca, il Belgio e la Germania.

Sono i primi passi verso una riflessione sulle criticità ambientali, la qualità del suolo in relazione alla pratica agricola ed alle complesse contaminazioni ambientali.

n.152 *Norme in materia ambientale e s.m.i.*, il Decreto Ministeriale del 10 agosto 2012 n.161 *Regolamento recante la disciplina dell'utilizzazione delle terre e rocce da scavo*, il Decreto Legge 21 giugno 2013 n.69 coordinato con la Legge di conversione 09 agosto 2013 n.98 *Disposizione urgente per il rilancio dell'economia* (meglio noto come "Decreto del Fare").

¹⁰⁷ Non è questa la sede per approfondire la normativa, i dubbi interpretativi e le questioni che restano aperte, pare tuttavia interessante farne un breve cenno per evidenziare che il legislatore, attraverso l'emanazione di questi atti, ha manifestato un forte interesse a questo specifico argomento. Il Decreto Legge 26 aprile 2013 n.43 coordinato con la Legge di conversione 24 giugno 2013 n.71 "*Disposizioni urgenti per il rilancio dell'area industriale di Piombino, di contrasto ad emergenze ambientali, in favore delle zone terremotate del maggio 2012 e per accelerare la ricostruzione in Abruzzo e la realizzazione degli interventi per Expo 2015. Trasferimento di funzioni in materia di turismo e disposizioni sulla composizione del CIPE*" entra nel merito della gestione delle terre e rocce da scavo introducendo semplificazioni procedurali. Nella norma viene chiaramente esplicitato che la semplificazione ha come obiettivo quello di rendere celere e agevole la realizzazione di una serie di interventi urgenti indicati nel decreto.

Grazie a queste disposizioni, applicabili esclusivamente in alcune grandi opere, i materiali provenienti dagli scavi sono definiti e gestiti come "sottoprodotti" destinati al riutilizzo e non più come rifiuti. Questa diversa classificazione comporta l'applicazione di diverse modalità di gestione, uno sgravio amministrativo-procedurale, ed economico.

La modalità di gestione proposta nel Decreto getta un'ombra sui grandi cantieri italiani che ne stanno beneficiando e che ne beneficeranno e dimostra la volontà di intervenire dove sussiste un interesse forte e concreto.

¹⁰⁸ Sul sito <http://www.bonifiche.minambiente.it> sono disponibili per la consultazione i verbali del Gruppo di Lavoro.

Ho ritenuto quindi di analizzare il suolo nella sua complessità come sistema, come strumento che racchiude in se la storia e la memoria di pratiche per evidenziare come siano molteplici i punti di vista da cui può essere osservato.

Ho ritenuto infine di toccare criticamente anche gli aspetti che riguardano il suolo nelle direttive politiche e nella normativa italiana perché è in questo quadro che si colloca il mio punti di vista tecnico professionale e antropologico culturale rispetto alla mia ricerca.

Quindi nel paragrafo che segue illustrerò le motivazioni per cui ritengo che il suolo come sistema complesso sia importante per la mia tesi. Rimando invece alla Parte II della mia Tesi la descrizione del mio posizionamento nella ricerca dove mostrerò più nel dettaglio come il mio posizionamento sia strettamente collegato al suolo.

Conclusioni della Parte I

Dei quattro elementi - acqua, aria, fuoco e terra - esiste una diffusa consapevolezza della questione energetica, del bene acqua come risorsa comune importante per la vita, della problematica della qualità dell'aria e del problema dei gas serra. La precarietà del nostro rapporto con il suolo è l'elefante nella stanza che nessuno percepisce.

La conoscenza della complessità del suolo è viziata da distorsioni percettive che si giocano su più livelli, che coinvolgono i singoli individui tanto quanto l'organizzazione degli Enti pubblici e gli impianti normativi. Nell'opinione pubblica la conoscenza del suolo è spesso associata a concetti a valenza negativa (come la sporcizia o le pratiche di sepoltura), non è sempre di immediata comprensione la stretta connessione tra suolo e vita umana (come invece è per l'aria che respiriamo e l'acqua). Le politiche e le interpretazioni normative di tutela del suolo lo interpretano parzialmente semplificandone la complessità.

La differenza tra suolo, terra e terreno sono gli elementi da cui partire per iniziare una comprensione di cos'è il suolo come sistema. Il suolo presenta una sua complessità intrinseca e, per poterne comprendere la specificità, deve essere conosciuto, considerato e interpretato in chiave sistemica. Anche la costruzione dei concetti di qualità e valore del suolo che sappiano cogliere le specifiche valenze dell'ecosistema suolo sono importanti sia per l'opinione pubblica che, allo stesso modo, a livello politico-programmatico oltre che normativo.

Il progresso tecnico ha interessato anche il suolo che, in questo modo, è stato considerato come vero e proprio fattore produttivo. Non mancano diversi punti di vista che lasciano

intravedere un possibile cambiamento di prospettiva interpretando in modo nuovo, e diverso, la pianificazione urbanistica e le interpretazioni circa l'uso del suolo che ne derivano.

Il suolo può essere considerato come una vera e propria mappa antropologica. Il suolo racconta la storia e la memoria delle pratiche riconnettendole all'attualità e, anche dal punto di vista delle problematiche ambientali, il suolo è uno strumento che permette di fare riflessioni antropologico culturali.

Nella mia ricerca il suolo è alla base delle azioni delle *alternative food networks* che mirano alla *sovranità alimentare*. Tuttavia il suolo è contemporaneamente anche recettore di contaminanti che derivano dalla pratica agricola convenzionale e, in generale, da fonti ambientali diffuse problematizzando il concetto di *qualità del cibo*.

Agli impatti negativi dell'agricoltura convenzionale si sommano le contaminazioni ambientali che non conoscono confini territoriali e che rendono il panorama delle criticità particolarmente complesso. Il sistema normativo italiano con riferimento alla qualità del suolo e, nello specifico, alla pratica agricola mostra opacità e criticità che ad oggi non hanno trovato una soluzione.

Ritengo dunque che le criticità ambientali, e in particolare la contaminazione del suolo, costituiscono, indipendentemente dalla tipologia di pratica agricola utilizzata, un effettivo limite per la concreta possibilità di produrre cibo di qualità. Tuttavia, sia il *Sistema di Garanzia Partecipata* che il sistema delle *Denominazioni Comunali De.Co.*, avvicinando tutti gli attori delle reti al suolo, possono costituire un'opportunità per costruire nuovi sguardi anche in relazione alle problematiche di contaminazione ambientale.

Parte II

Metodologia della ricerca

Introduzione

In questo capitolo mi soffermo nella descrizione della mia ricerca dal punto di vista metodologico e nello specifico approfondirò la struttura e gli obiettivi della ricerca, il mio posizionamento rispetto al campo, e accennerò infine ai testimoni incontrati sul campo. A seguire fornirò alcuni dati del contesto lombardo dal punto di vista agricolo ed ambientale che sono necessari per la mia trattazione.

Capitolo 4 - La struttura e gli obiettivi della ricerca

Per introdurre i casi etnografici che analizzerò di seguito (Parte Terza, capitoli 10 e 11), anticipo qui un inquadramento metodologico della ricerca. Ho individuato due diverse realtà in Lombardia, accomunate da premesse diverse da quella dell'agricoltura definita *convenzionale o industriale*, che caratterizza la grande produzione e distribuzione organizzata.

Come argomenterò dettagliatamente nel Capitolo 8 il contesto lombardo è particolarmente significativo ai fini della mia ricerca: prevale un'agricoltura di tipo *convenzionale* e le *altre* agricolture sono fenomeni di nicchia. Dal punto di vista ambientale sono svariate le criticità e le pressioni di origine antropica. Anticipo di seguito alcune informazioni generali che argomenterò nel dettaglio nella Parte III della tesi.

La prima realtà oggetto di studio si colloca nel circuito dell'Economia Solidale (Deriu 2013, Forno 2013, Forno, Grasseni Signori 2014, Grasseni 2014) e, in particolare, è una rete di cittadini impegnati nell'ambito dei Distretti di Economia Solidale (Biolghini 2013) nelle province di Como, Varese e Monza Brianza. I tre Distretti, avviati grazie al progetto *Equal 2 - Nuovi Stili di Vita* (2005-2007),¹⁰⁹ condividono i principi della “*Carta dei Criteri delle Reti di Economia Solidale*” e hanno promosso un progetto denominato

¹⁰⁹ Una sintesi del Progetto Equal “*Nuovi Stili di Vita*” è disponibile sul sito www.retecosol.org/docs/SintesiProgettoNuovistilidivita.pdf. Nel documento sono illustrate le motivazioni alla base del Progetto, le strategie, gli obiettivi, gli attori della Rete.

“*Per una pedagogia della terra*”¹¹⁰. Obiettivo del progetto è quello di realizzare un modello di co-produzione agricola creando un partenariato stabile tra produttori agricoli e cittadini aderenti a Gruppi di Acquisto Solidale attraverso un Sistema di Garanzia Partecipata definito a livello internazionale come PGS - *Participatory Guarantee Systems*¹¹¹ che presuppone la partecipazione attiva di tutti gli attori nella produzione agricola

La seconda è una rete di produttori, trasformatori, consumatori e l’Amministrazione Comunale di Mezzago (MB) e Gandino (BG) che operano all’interno delle cosiddette *Denominazioni Comunali di origine (De.Co)*. Queste realtà si declinano come strumenti di valorizzazione di particolari produzioni tipiche locali promossi dall’enologo Luigi Veronelli (De Donno 2005). Obiettivo delle Certificazioni De.Co. è quello di valorizzare i particolari prodotti locali definiti come “*giacimenti gastronomici*” mantenendone l’originalità, l’identità e la qualità attraverso l’azione delle Amministrazioni Comunali in forza della Legge 08 giugno 1990 n.142¹¹².

Nella scelta delle realtà da osservare ho individuato due realtà attive su territori dalle diverse caratteristiche: una produzione agricola di pianura, quella dell’*Asparago rosa di Mezzago (MB)*¹¹³, ed una produzione agricola di montagna, ovvero quella del *Mais spinato di Gandino (BG)*.¹¹⁴

Come argomenterò con i casi etnografici considero le due realtà oggetto della mia ricerca rappresentative di due diversi modelli di partecipazione. Si tratta infatti di due realtà che, con diverse modalità, e organizzandosi in specifiche forme di aggregazione, costruiscono socialmente e politicamente lo “spazio rurale” lavorando attorno a principi comuni (valorizzazione delle risorse locali, nuove forme di economia, qualità della vita, rispetto dell’ambiente, qualità del cibo ecc).

Entrambe le realtà concretizzano il *chiamarsi fuori* dal sistema agroalimentare convenzionale con diverse modalità. Le realtà dell’economia solidale coinvolte nel progetto di garanzia partecipata, proponendo un sistema *altro*, si fondano su una critica del sistema dominante. Le realtà che lavorano nell’ambito delle denominazioni comunali,

¹¹⁰ I dettagli del Progetto sono disponibili sul sito www.lisolachece.org/progetto/garanzia-partecipata.

¹¹¹ Per i dettagli dei *Participatory Guarantee Systems* rimando al sito <http://www.ifoam.org/en/value-chain/participatory-guarantee-systems-pgs>.

¹¹² La Legge 08 giugno 1990 n.142 Ordinamento delle autonomie locali.

¹¹³ Per un ulteriore approfondimento si rimanda al sito <http://www.asparagorosa.it> e it.facebook.com/asparagorosa.

¹¹⁴ Per un ulteriore approfondimento si rimanda al sito <http://www.mais-spinato.com/it>.

ponendo invece l'accento sulla partecipazione di Amministratori locali e cittadini si fondano, almeno programmaticamente, sul loro consenso.

Entrambe le realtà sono accomunate dall'essere reti che, su base locale, lavorano su filiere di produzione-consumo di cibo certificate con sistemi alternativi a quelli tradizionali.

Entrambe le realtà hanno codificato una nuova pratica agricola attraverso appositi *Disciplinari di produzione*. Entrambe le realtà fanno riferimento a sistemi di produzione agricola non convenzionali: il sistema di produzione di tipo biologico e il sistema di produzione di tipo integrato.

In questi due contesti si utilizzano particolari strumenti di certificazione per la valutazione della qualità del cibo e della sua produzione. I due processi costruiscono e valutano la qualità del cibo con nuovi e diversi approcci: prendono in esame il cibo dalle fasi di produzione fino al consumo e, pur considerando una molteplicità di aspetti aggiuntivi alla mera pratica agricola (la dimensione locale, la coltura di varietà definite come tradizionali, l'attenzione alle relazioni sociali, il rispetto-per l'ambiente ecc), mettono in campo diverse prospettive.

Obiettivo della mia ricerca è quello di mettere in luce le modalità con cui le realtà individuate declinano la qualità del cibo (in termini di percezione, valutazione, costruzione e conflittualità) in relazione alle percezioni legate alla componente fondamentale della pratica agricola, ovvero il suolo, insieme ad acqua e sementi, nei processi e nelle azioni messe in campo.

Al fine di ripercorrere e comprendere il percorso di costruzione di un “cibo di qualità” in queste realtà che si dichiarano “consapevoli” da vari punti di vista, risulta a mio modo di vedere di fondamentale importanza analizzare e comprendere la complessità delle relazioni esistenti tra i componenti delle reti e il suolo, in una logica sistemica e non riduzionistica. Pertanto analizzo le due realtà con l'obiettivo di:

- ✓ rilevarne le caratteristiche di *resilienza* (relazioni sociali di rete) che si delineano e che si differenziano in dinamiche interne (le caratteristiche costitutive dei soggetti partecipanti, i loro valori, i loro progetti, le modalità di funzionamento delle attività, le prospettive di sviluppo e i nodi critici in termini organizzativi);
- ✓ rilevarne le dinamiche relazionali (le caratteristiche dei soggetti che compongono la rete territoriale, la tipologia di rapporto con il territorio, le caratteristiche dei legami di rete);

- ✓ realizzare una sorta di *valutazione dell'impatto ambientale delle pratiche agricole* di produzione, osservando le componenti sulle quali si fonda la pratica agricola, ovvero il suolo come sistema complesso, insieme all'acqua, alle sementi ed alle tecniche agronomiche.

Considero le due realtà come esemplificazioni distinte e diverse di reti alimentari alternative.

Il tentativo è quello di costruire, attraverso l'etnografia una antropologia dello spazio agricolo in cui operano queste due realtà *alternative food network* per cogliere il dialogo tra ambiente agricolo e pratiche alternative in una logica ecosistemica. Lo scopo dell'analisi è quello di comprendere quali siano e come operino i dispositivi culturali delle due realtà indagate in termini di percezioni, funzioni simboliche, rappresentazioni e coscienza, e come interagiscano con l'ecosistema, con particolare attenzione al suolo, nella costruzione del concetto di qualità del cibo. Dettaglio di seguito il mio posizionamento rispetto al campo.

Capitolo 5 - Il mio posizionamento rispetto al campo

Il punto di vista della mia ricerca è sia interno (tecnico) che esterno (antropologico culturale) (Herzfeld 2006). La mia preparazione professionale è frutto di una formazione in chimica a indirizzo ecologico-sanitario, e di un'esperienza lavorativa di circa tre anni in un laboratorio di analisi ambientali seguita da circa diciotto anni di impiego come tecnico ambientale presso una Pubblica Amministrazione lombarda.

Nell'attività di laboratorio mi sono specializzata in campionamenti ed analisi chimico-fisiche e microbiologiche di matrici ambientali quali le acque potabili, le acque di scarico, il suolo, i rifiuti, le emissioni atmosferiche e gli alimenti. Questa attività *tra il campo e il laboratorio* mi ha permesso di focalizzare l'attenzione sulle singole matrici ambientali sviluppando osservazioni di dettaglio.

Ho osservato anche attività fuori laboratorio, quali la regimazione di sorgenti naturali di acqua potabile, la gestione degli impianti di potabilizzazione annessi agli acquedotti pubblici, la gestione degli impianti di depurazione di acque di scarico pubbliche e private. Il laboratorio d'analisi era parte di un'azienda che forniva consulenza tecnica ed amministrativa sui temi ambientali ad Amministrazioni Comunali ed a soggetti privati; la

gestione degli impianti era quindi una delle applicazioni strettamente connesse a campionamenti ed analisi delle acque potabili e di scarico.

Con l'attuale attività lavorativa il mio punto di vista sui temi ambientali è cambiato di prospettiva. Mi occupo infatti di gestire, per conto di una Pubblica Amministrazione territoriale, problematiche di contaminazione che riguardano il suolo, il sottosuolo e le acque sotterranee.

Il mio punto di vista è quindi tecnico e amministrativo ed il mio ruolo è di controllo. Il mio compito è quello di valutare a livello progettuale la validità degli interventi e, successivamente, di controllarne la realizzazione in campo. Si tratta di indagini ambientali volte all'approfondimento della qualità di suolo, sottosuolo ed acque sotterranee e dei successivi interventi di bonifica, messa in sicurezza, monitoraggio e ripristino ambientale.

Il mio lavoro si affianca a quello dei tecnici di altre Pubbliche Amministrazioni che hanno diverse competenze in campo ambientale.

Questa esperienza lavorativa oltre ad una lettura sistemica delle problematiche ambientali mi ha permesso di acquisire conoscenze e consapevolezze, maturate nel tempo anche grazie all'esperienza pratica, riguardo alle modalità di funzionamento degli Enti che si occupano di tematiche ambientali, alle relazioni e le diverse competenze messe in campo tra attori (pubblico-pubblico e pubblico-privato), e la specificità dei linguaggi utilizzati.

Questa esperienza mi ha anche permesso di acquisire una certa dimestichezza con il linguaggio normativo e con quello tecnico, relativo prevalentemente al suolo ed alle acque sotterranee.

Nel corso dell'attuale lavoro ho avuto modo di prendere parte ad un percorso di certificazione UNI EN ISO 14001:2004 per il sistema di gestione ambientale (SGA) che ha interessato l'Amministrazione per cui lavoro. Il processo di certificazione, gestito da un Organismo Certificatore esterno, ha coinvolto tutto il personale del Settore in un percorso di analisi e codifica delle attività lavorative nel quale si sono intrecciate riflessioni tra le prassi che caratterizzano il quotidiano degli uffici e le regole, le funzioni e le attività poste in capo all'Ente da normative nazionali o regionali.

Nel corso del processo, che ha portato all'acquisizione della Certificazione da parte dell'Amministrazione, sono stata coinvolta sia come dipendente che con il ruolo (volontario) di verificatrice interna. Ricoprendo il ruolo di dipendente sono stata coinvolta

in un percorso di formazione rispetto alle regole del Sistema Qualità ed alla codifica delle singole attività svolte per la gestione delle mie funzioni: dalla stesura di atti specifici (lettere, verbali di sopralluogo, ecc), alle modalità di realizzazione dei sopralluoghi, alla modalità di prelievo di campioni (acqua, suolo, rifiuti) e tutto quanto concerne la materia bonifiche di siti contaminati. Coprendo il ruolo di verificatrice interna. Sono stata addestrata a realizzare, a fianco di due colleghi, visite ispettive interne preliminari a quelle dell'Organismo Certificatore. In questo ambito, incontrando ogni singolo collega e selezionando casi concreti (relativi ad esempio ad una Azienda), la mia funzione era quella di verificare che quanto specificamente codificato a livello procedurale corrispondesse puntualmente a quanto realizzato nel concreto. Al termine di ogni controllo insieme al gruppo di visita relazionavo riguardo alle eventuali difformità e criticità rilevate.

Confluiscono quindi nel mio lavoro di ricerca le due tipologie di sguardo tecnico maturate nel corso della mia esperienza lavorativa rispetto alla qualità dell'ambiente: uno più specifico e di dettaglio e l'altro più sistemico.

Il mio lavoro di ricerca vuole cogliere la sfida lanciata da Michel Herzfeld nelle sue riflessioni relative all'ambientalismo (2006). Herzfeld rende attuale una riflessione di Kay Milton sulle modalità di sussistenza dei gruppi sociali e le differenti esperienze dell'ambiente, evidenziando che il concetto di ambiente nelle società industriali, così come in qualsiasi società, è complesso e talvolta ambiguo proprio perché diversi sono i modi con cui le persone interagiscono con l'ambiente stesso. In questo snodo si colloca una possibilità di riflessione antropologica per comprendere il ruolo della cultura nelle relazioni uomo-ambiente. A questo proposito Herzfeld scrive:

“Milton sostiene che il ruolo dell'antropologia in materia ambientale è un ruolo tecnico; riguarda più i mezzi che le finalità. Le problematiche – come vivere in maniera sostenibile, come ridurre le emissioni di carbonio, come conservare la biodiversità – sono delineate all'esterno della disciplina. Tuttavia, se gli antropologi intendono offrire una prospettiva che sia informata sugli aspetti politici e sociali, devono acquisire quella conoscenza con un sufficiente livello di competenza. Dopo di che, potranno certamente sollevare questioni spinose come chi siano i reali beneficiari, o chi prenda le decisioni e perché” (Herzfeld 2006:230).

E ancora:

“La rude contrapposizione della retorica ufficiale alla vita quotidiana è l'unico teatro in cui l'accesso intimo dell'etnografia, che unisce antropologi diversi nel loro approccio e

nel loro atteggiamento etico come (per dire) Gupta e Moran, crea lo spazio per una valutazione critica. (...) Dotati del requisito di una conoscenza specialistica, essenziale per ogni critica che sia fondata, gli antropologi possono inquadrare dibattiti intorno all'ambiente in termini di complessi effetti locali, oltre che globali"(Herzfeld, 2006: 230-231).

Ed è proprio con l'ambizione di far dialogare la mia conoscenza specialistica sui temi ambientali e, in particolare sul suolo, con l'antropologia culturale che ho intrapreso questa ricerca. Sottende le mie riflessioni uno sguardo disincantato sulla qualità ambientale della pratica agricola, maturato in anni di esperienza "sul campo" - e ancor più critico su quella definita *sostenibile* o *eco-compatibile* - come avrò modo di motivare sulla base dei casi etnografici. Le mie motivazioni coinvolgono sia il livello teorico che quello pratico, che dettaglierò ora partendo dall'esperienza di laboratorio, passando poi all'esperienza in campo ambientale, per arrivare ai sistemi di certificazione.

Le pratiche di un laboratorio d'analisi sono necessariamente limitate ed inesatte. Dopo qualche anno di esperienza ho avuto modo di capire il significato di una frase che nel corso della mia formazione mi sono sentita spesso ripetere da un tecnico che affiancava noi studenti nelle attività di chimica analitica e di chimica organica: "*dovete imparare a sbagliare in modo uniforme*". In quel momento ritenevo questa frase inconciliabile con un percorso che presentava la chimica come scienza certa che permetteva di scoprire e conoscere *il perché delle cose che succedono*.

E' stato con la pratica di campo e di laboratorio che negli anni successivi ho imparato a *sbagliare in modo uniforme*; attraverso continue prove mi sono cimentata a confinare i miei errori. Dalla pratica analitica ho imparato a vedere l'errore e l'incertezza delle determinazioni - perché frutto di numerosi errori - realizzati in campo nella fase di prelievo del campione; in laboratorio nella fase di preparazione del campione (miscelazione, diluizione, concentrazione, distillazione, trasferimento ecc.); nelle non corrette modalità di conservazione dei campioni; nel lavaggio più o meno accurato della vetreria utilizzata; nell'inquinamento ambientale del laboratorio; nella lettura delle scale cromatiche; con l'errore di parallasse; nella taratura degli strumenti.

Realizzando analisi di tipo microbiologico ho constatato che gli errori sopraelencati erano ulteriormente amplificati all'interno della fragilità, della ricchezza e della dinamicità della vita dei microrganismi invisibili all'occhio umano. Ad esempio, in questo ambito, l'errore

dato da una non corretta manualità dell'operatore o dall'utilizzo di strumentazione non sterile si manifestava come contaminazione del terreno di coltura, con la crescita di microrganismi aggregati in colonie colorate e maleodoranti. In questo caso non vi era possibilità di correggere l'errore ma era solo possibile ripetere l'analisi da capo.

Dentro a queste dinamiche si è costruito il mio apprendistato. Imparando a conoscere l'ambiente, gli strumenti e le loro caratteristiche e realizzando costantemente un confronto con il mio collega, sono gradualmente entrata nelle *routine* del laboratorio (Leave e Wenger 1991, Grasseni 2009).

Nel corso dell'esperienza ho anche visto concretamente come, con il passare del tempo, anche la mia manualità, l'occhio attento ed allenato, il mio olfatto già particolarmente sensibile e ulteriormente addestrato potessero essere un importante supporto per migliorare le determinazioni analitiche. L'educazione dei sensi costituisce una delle modalità con cui ogni soggetto entra in contatto e in rapporto con l'ambiente; i nostri sensi sono fondamentali strumenti di apertura al mondo (Marazzi 2010).

Per esempio, praticando l'esperienza del laboratorio ho avuto modo di prendere dimestichezza con una mia particolare predisposizione a cogliere gli odori anche appena percettibili. Questa dote si è rivelata un utile supporto in molte determinazioni specifiche, affidate esclusivamente a me. Allo stesso modo l'affinamento di questa abilità, praticato quotidianamente, è divenuto anche un limite: pur operando in condizioni di sicurezza (aspirazione degli ambienti, lavoro sotto cappa) e con apposita strumentazione, la mia spiccata sensibilità ai diversi odori del laboratorio sono divenuti a lungo andare un problema per la mia salute.

La pratica della visione è altresì un elemento cruciale nelle pratiche di laboratorio (Grasseni 2009).

In laboratorio sono molti gli ambiti fondati sull'imparare a guardare i fenomeni e sul disporre di abilità visive e sui quali inevitabilmente incide la preparazione, l'esperienza, la manualità, dell'operatore.

Per esempio, la maggior parte delle determinazioni chimiche che realizzavo in laboratorio utilizzavano l'analisi gascromatografica (*HRGC-High resolution gas chromatography*) che si basa sulla diversa ripartizione delle sostanze chimiche tra una fase stazionaria ed una mobile.

La fase stazionaria è costituita da un liquido non volatile (siliconi, glicoli polietilenici, olio di vaselina ed altri) supportato su una polvere (gel di silice, allumina o carbone) o distribuito come film sottile su una colonna lunga una decina di metri e di spessore millimetrico. La fase mobile è invece un gas inerte, poco viscoso e ad elevata purezza (denominato *gas carrier*) generalmente Azoto, Elio o Argon. Il campione da analizzare, dopo opportuna preparazione, viene iniettato in testa alla colonna mantenuta a condizioni costanti (di pressione, temperatura, flusso di gas carrier), per tutto il tempo dell'analisi. Quando il campione esce dalla parte terminale della colonna viene intercettato da uno specifico strumento rivelatore (gas-massa, a conducibilità termica, a fiamma fotometrica, a ionizzazione di fiamma, a cattura di elettroni) scelto in funzione del principio fisico di lettura, che emette uno specifico tracciato denominato *cromatogramma*. Il gascromatogramma è caratterizzato da picchi di ampiezza ed altezza diversi in funzione della variabile tempo; grazie al tempo di eluizione è possibile stabilire di quale sostanza si tratti e attraverso l'area del picco si determina la quantità di sostanza realizzando un confronto visivo con un cromatogramma realizzati precedentemente in condizioni standard controllate.

In questa determinazione l'operatore interviene: in fase preliminare all'analisi realizzando il campionamento di ciò che viene sottoposto all'analisi; quindi realizzando la preparazione del campione, controllando che lo strumento funzioni correttamente nel corso dell'eluizione e, alla fine, leggendo i tracciati gascromatografici che ne derivano. L'errore dato dagli innumerevoli errori che intervengono nella fase di preparazione del campione si somma a quello della lettura dei cromatogrammi; all'operatore è infatti affidato il compito di interpretare il tracciato cromatografico, confrontarlo visivamente con altri, per vedere (o non vedere) le sostanze presenti nel campione determinandone le concentrazioni.

La fondamentale incidenza dell'”imparare a guardare” argomentata da Cristina Grasseni¹¹⁵ è rilevabile anche nelle analisi microbiologiche.

Nella maggior parte delle analisi microbiologiche sulle acque o sugli alimenti, operando sotto cappa sterile, realizzavo la cosiddetta semina di poche gocce di campione in un terreno di coltura solido o semisolido (la base di tutti i terreni è *agar*, un polisaccaride gelatinoso derivante da alghe marine) opportunamente predisposto all'interno di un

¹¹⁵ Mi riferisco al saggio di Grasseni Cristina, *Imparare a guardare. Sapienza ed esperienza della visione*, Franco Angeli 2007.

contenitore (*piastra di Petri*). Dopo la semina del campione è necessario un periodo di incubazione di almeno 24-48 ore a temperatura controllata per permettere alla popolazione batterica di svilupparsi.

Al termine del periodo di incubazione l'operatore guardando ad occhio nudo le singole piastre Petri individua le eventuali variazioni cromatiche e conteggia le colonie presenti: una popolazione batterica partendo da una singola cellula aumenta in modo esponenziale, rendendosi visibile come "punto" sul terreno di coltura la cui dimensione dipende dal numero di batteri aggregati tra loro.

Ne deriva quindi una situazione molto incerta: alla difficoltà di conteggiare i soli punti visibili si unisce il fatto che non tutti gli aggregati batterici sono egualmente visibili all'operatore. Ne deriva quindi un conteggio approssimativo che a sua volta, raffrontato con un limite numerico, serve per esprimere il giudizio di potabilità o di non potabilità di un'acqua.

Concludendo questa breve premessa, la valutazione dei dati richiede linguaggi specifici e tecnicità assoluta, tuttavia l'interpretazione dei dati è meno esatta rispetto alla nostra aspettativa di come funziona una "scienza". Da complesse interpretazioni si producono molte informazioni che danno origine a molteplici ipotesi anche contrastanti.

Lavorando successivamente per molti anni ancora in campo ambientale, ma per conto di una Pubblica Amministrazione, ho potuto sviluppare una conoscenza delle dinamiche tecnico-amministrative che costruiscono la cosiddetta *tutela ambientale*. A ciascuna delle azioni messe in campo corrispondono inevitabili risvolti sociali, territoriali, dell'ecosistema ambiente. Mi considero lucidamente disincantata rispetto alle modalità di gestione delle problematiche di contaminazione, sia da parte dei soggetti pubblici che di quelli privati. Le mie due attività lavorative mi hanno permesso di coglierne i diversi punti di vista rispetto ai temi ambientali: quello della gestione della salute pubblica e le istanze e le necessità delle aziende private. Sia nell'ambito dell'azione pubblica che di quella privata, la realizzazione delle attività concrete è spesso subordinata alla disponibilità o meno di risorse economiche e risente inevitabilmente dell'appesantimento delle procedure tecniche, giuridiche ed amministrative che non portano alla soluzione dei problemi in tempi ragionevoli. Ad esempio il Decreto Legislativo 152/2006 assegna alle Amministrazioni provinciali il compito di individuare l'origine della contaminazione delle acque sotterranee rilevate sul proprio territorio di competenza individuando il responsabile degli interventi necessari per la decontaminazione. Per poter portare a termine questo

complesso compito le amministrazioni provinciali devono coordinare gli Enti (Comuni, Aziende Sanitarie Locali, i singoli privati, ARPA, e gestori dei servizi idrici territoriali) per realizzare indagini volte ad individuare e mappare le criticità del territorio. A questa prima fase delle indagini deve seguire la realizzazione, previo affidamento mediante gara pubblica, di pozzi piezometrici finalizzati al campionamento ed analisi delle acque sotterranee. Questo articolato lavoro è talvolta rallentato dalla mancanza di collaborazione degli Enti coinvolti¹¹⁶ o addirittura interrotto a causa della mancanza di fondi per realizzare i pozzi, i campionamenti ed analisi senza i quali è impossibile definire l'origine della contaminazione e dare seguito al procedimento di bonifica.

Inoltre, nel sistema italiano, la tutela ambientale e la gestione delle relative problematiche è parcellizzata e suddivisa all'interno delle funzioni assegnate dalle norme ai singoli Enti coinvolti (Regione, Provincia, Comune, Azienda Sanitaria Locale, Agenzia Regionale Protezione Ambiente, Istituto Superiore di Sanità, Corpo Forestale dello Stato, Polizia Provinciale, Carabinieri Nucleo Ecologico Ambientale) che, utilizzando propri codici e linguaggi, talvolta complicano lo svolgersi delle attività che compongono l'attività stessa¹¹⁷.

Da un lato quindi vi sono le carenze e le contraddizioni del sistema normativo italiano riguardo alla qualità del suolo (come già argomentato nella Parte I nel Capitolo 3.6) e delle acque sotterranee che possono minare fortemente l'effettiva realizzazione di un'agricoltura capace di produrre cibo igienicamente sano - indipendentemente dal sistema di produzione, sia esso di tipo convenzionale o altro. Dall'altro l'agricoltura risente di forti compromissioni e criticità ambientali derivanti da contaminazioni da sostanze pericolose. Di seguito dettaglierò quest'ultimo aspetto con alcuni esempi significativi ed, a seguire, argomenterò le mie perplessità relative alla validità degli attuali sistemi di certificazione

¹¹⁶ Può accadere ad esempio che nella fase di realizzazione dei pozzi piezometrici a causa di lungaggini amministrative legate al procedimento dell'"occupazione di suolo pubblico" non sia garantito l'accesso alle aree pubbliche individuate come posizione utile per gli accertamenti. Accade spesso che le amministrazioni comunali non dispongano di tutte le informazioni riguardo ai sottoservizi presenti nel proprio territorio (gas, corrente elettrica, cablaggi vari) e pertanto, prima di realizzare la trivellazione, è necessario contattare i singoli gestori e richiedere l'uscita di un proprio tecnico per i rilievi in campo. Il contatto con i tecnici delle singole società è di difficile realizzazione a causa dei cosiddetti "numeri verdi" e/o delle segreterie telefoniche che rendono pressoché impossibile il contatto telefonico diretto con qualche operatore al quale illustrare la specifica necessità. Inoltre, l'uscita dei tecnici, è spesso a titolo oneroso e pertanto, per poter provvedere al pagamento, è necessario che l'Amministrazione disponga di un ulteriore dispositivo amministrativo per poterlo effettuare. Per il contatto diretto con il personale delle società di gestione e il pagamento dei relativi oneri sono necessari tempi molto lunghi, dell'ordine di settimane.

¹¹⁷ E' il caso ad esempio della gestione delle acque sotterranee contaminate che, una volta emunte, non possono essere scaricate nelle pubbliche fognature in quanto "eccessivamente pulite" e devono trovare un altro recapito finale.

come strumento per attestare la qualità ambientale e del cibo. Il primo esempio riguarda il sistema agroalimentare convenzionale, il secondo ed il terzo riguardano il sistema di produzione biologico. Tutti riguardano attività agricole che sottostanno alle procedure dei sistemi di certificazione della qualità.

Il primo esempio riguarda una complessa problematica di contaminazione verificatasi a Calcio, nella provincia di Bergamo, che ha interessato un'azienda dedita all'allevamento di vacche da latte e che è stata anche oggetto di un progetto di sperimentazione denominato LIFE-FREEPCB cofinanziato dall'Unione Europea, da Regione Lombardia e da ARPA Lombardia - finalizzato principalmente alla bonifica in situ dello strato superficiale di suolo agrario¹¹⁸.

Nell'agosto 2000 a seguito di un controllo realizzato nel caseificio di destinazione del latte proveniente da svariate stalle del nord Italia, nel latte prodotto da una azienda agricola a conduzione familiare di Calcio è stata rilevata una presenza di un *POP - Inquinante Organico Persistente* - il Policlorobifenile (PCB), eccedente i limiti consentiti per il consumo umano (675 ng/kg di grasso nel latte di massa).

A seguito di questa analisi il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Locale, dopo avere ordinato il sequestro del latte prodotto dall'azienda e il divieto di uscita degli animali per la macellazione, ha attivato un articolato percorso di controllo coinvolgendo nelle azioni tutti gli attori istituzionali competenti (Comune, Provincia, ARPA, Istituto Zoo Profilattico, Ministero Politiche Agricole). In questa fase sono stati analizzati: il latte prodotto e la carne dei 200 animali in stalla; gli insilati di mais e i foraggi secchi alimento per gli animali; i liquami e le deiezioni animali; i carburanti e gli oli dei mezzi agricoli; il suolo dei numerosi campi di proprietà e in affitto coltivati dall'azienda; i sedimenti dei canali di irrigazione; le acque sotterranee. Anche i componenti dell'intero nucleo familiare coinvolto nelle attività aziendali sono stati oggetto di screening medico-specialistici.

Le verifiche hanno messo in evidenza la presenza di uno dei congeneri di PCB,¹¹⁹ l'Arochlor 1254, nel latte, nei tessuti e nel sangue degli animali, nell'insilato e nella

¹¹⁸ Per i dettagli della sperimentazione e dei suoi risultati si rimanda al Rapporto Conclusivo-ARPA Lombardia FREEPCB – LIFE 03/ENV/IT/000321 *Eliminazione PCB (bifenil clorurati) dalla catena alimentare con tecniche di Bioremediation applicate a superfici agricole* pubblicato nel 2006.

¹¹⁹ I PCB figurano tra i dodici POPs (Persistent Organic Pollutants) riconosciuti a livello internazionale per la loro tossicità. I 209 congeneri di PCBs si distinguono dal loro contenuto di Cloro espresso in percentuale. La loro eccezionale stabilità, ritenuta un pregio dal punto di vista industriale, costituisce un problema attuale: le ottime proprietà dielettriche ed di trasporto del calore ne hanno favorito la diffusione nei condensatori, nei trasformatori, nei fluidi di impianti idraulici, nei lubrificanti, negli additivi delle apparecchiature subacquee e negli antiparassitari. Studi epidemiologici hanno evidenziato come i PCBs possono venire assorbiti sotto forma di vapori attraverso l'apparato respiratorio e, per contatto, attraverso la cute. Non è escluso un

granella cibo per gli animali, nei terreni coltivati; risultava invece assente nei liquami, nei sedimenti dei canali, nelle acque di irrigazione e in quelle sotterranee. Attraverso il consumo di prodotti quali latte, carne, verdure anche i conduttori dell'azienda ed i propri familiari, circa 30 persone, hanno assorbito un quantitativo rilevante di PCB sviluppando una serie di patologie correlate.

Gli esiti delle numerose indagini hanno messo in evidenza una situazione complessa: i PCB si sono diffusi nel ciclo produttivo aziendale e nelle persone a partire dai terreni coltivati. Nonostante l'azienda agricola fosse operativa dal 1968, si è giunti solo nel 2000 alla definizione di questo quadro molto critico, grazie a un controllo non routinario realizzato nel caseificio di destinazione del latte prodotto dall'azienda.

In seguito l'azienda è stata riorganizzata anche attraverso un contributo economico pubblico. La mandria degli animali è stata abbattuta ed i capi avviati allo smaltimento come rifiuto, è stata avviata una nuova attività di allevamento, alcune tipologie di coltivazione sono state interdette, è stato avviato un procedimento di bonifica, ed altro ancora. Tutte le persone del nucleo familiare sono ancora oggi oggetto di periodici controlli sanitari anche alla luce della contaminazione rilevata e degli evidenti problemi di salute, manifestati anche precocemente, da alcuni membri del nucleo familiare.

Nonostante gli sforzi tecnici ed economici messi in campo da tutte le amministrazioni coinvolte ho avuto in più occasioni la chiara percezione che le attività realizzate fossero vissute dagli interessati come una sorta di accanimento da parte della Pubblica Amministrazione che, a causa delle *sue* regole e delle *sue* norme burocratiche, avviò un complesso percorso di riconversione di un'azienda che prima di quel momento era perfettamente inserita in un sistema economico e di reddito. Da questa azione ne sono derivate altre come la decontaminazione del suolo, il costante controllo e l'assistenza sanitaria per tutti i componenti della famiglia, bambini compresi.

Invece, fu solo grazie ad accertamenti analitici a carattere straordinario che fu possibile evidenziare la presenza del PCB nel latte e, solo successivamente, emerse in tutta la sua complessità una problematica di contaminazione ambientale e di salute pubblica. Infatti, prima della realizzazione della determinazione analitica straordinaria che avviò l'analisi a ritroso nella filiera, il latte e la carne derivanti dagli animali allevati in azienda furono consumati e venduti per molti anni ed i terreni erano regolarmente coltivati.

possibile assorbimento per via gastroenterica a seguito dell'ingestione o per la presenza dei composti nella catena alimentare. L'agenzia Internazionale per le Ricerche sul Cancro (IARC) ha classificato i PCBs come probabili agenti cancerogeni per l'uomo. *Ivi*.

Questa vicenda mostra come un sistema di controllo considerato tecnicamente perfetto non abbia per un lungo periodo registrato la presenza di un contaminante che si è rilevato come il cuore di un complesso insieme di problematiche.

Quanto osservato in molte occasioni di controllo del territorio mi ha resa piuttosto critica anche riguardo alla pratica agricola di tipo biologico ed a quelle che sono definite come “buone pratiche”.

Riporto di seguito a titolo di esempio una situazione che, nella sua semplicità, risulta particolarmente emblematica.

Nell’ambito del mio lavoro mi sono trovata spesso a gestire le problematiche di contaminazione delle acque sotterranee che, se raffrontate invece con i limiti di riferimento per le acque *superficiali* sono invece considerate come “non contaminate”. Il D.Lgs.152/2006 e s.m.i., attualmente in vigore, prevede per le acque sotterranee dei limiti di riferimento espressi in $\mu\text{g/l}$ (microgrammi/litro) e dei limiti di riferimento per le acque superficiali espressi invece in mg/l (milligrammi/litro). La normativa prevede inoltre che un’acqua sotterranea contaminata, prima di essere immessa in un corso idrico superficiale debba essere opportunamente trattata. Quindi ad esempio se ho un’acqua sotterranea contaminata da Cromo totale (con limite per la qualità della falda pari a $50 \mu\text{g/l}$) posso emungerla attraverso una barriera idraulica composta da pozzi, trattarla con specifici impianti e scaricarla in corpo idrico superficiale purchè ovviamente siano rispettati i limiti di riferimento (pari a 2 mg/l ovvero $200 \mu\text{g/l}$). Queste acque, miscelate a quelle del corpo idrico superficiale, vengono normalmente utilizzate sul territorio per la normale pratica agricola a meno di particolari e specifiche limitazioni all’uso che dipendono dalla tipologia di contaminante presente.

Conducendo le normali attività di controllo in questo ambito, ho avuto modo di osservare etnograficamente le interrelazioni tra problematiche di contaminazione ambientale e pratica agricola.

Trovandomi sul territorio per un normale controllo del percorso di una roggia nella quale si riversano gli scarichi produttivi di una nota azienda locale, e quelli provenienti dal sistema di pozzi di emungimento e trattamento delle acque sotterranee contaminate da svariate sostanze chimico-farmaceutiche, ho incontrato un contadino che stava irrigando il campo prelevando acqua dalla roggia. Mi sono quindi fermata per qualificarmi e per spiegarli il motivo della mia presenza sulla sua proprietà.

Ero molto interessata a capire le sue percezioni riguardo al problema della contaminazione, datata e molto nota all'opinione pubblica locale, dato che i suoi terreni si trovavano a circa 100m dalla azienda contaminate. Il contadino alla mia domanda *“Sa da dove arriva l'acqua che sta utilizzando per irrigare?”* mi ha risposto tranquillamente *“Certo che lo so”* ed era chiaro il nostro riferimento all'azienda produttiva poco distante ed alla sua vicenda di contaminazione. Poco dopo ha aggiunto serenamente e con un certo tono di sfida *“Ma signora questo non è un problema...i controlli su questa cosa non ci sono e nessuno può dirmi di non farlo”*.

Queste poche righe mettono in evidenza diversi elementi di criticità.

Innanzitutto merita una sottolineatura, seppur breve, il linguaggio di genere e il tono di sfida utilizzati dall'agricoltore. Quando si è verificato questo fatto non ero di certo alle prime armi ma, quel giorno, il sentirmi chiamare *signora* mi ha riportato alla mente tutte le difficoltà che ho dovuto affrontare nel mio lavoro per il fatto di essere tecnico e donna.

Nelle attività di cantiere e nell'ambito degli incontri formali le discriminazioni legate al genere emergono con diverse modalità. E' stato complesso per me riuscire ad ottenere il riconoscimento degli uomini che nelle attività "di campo" gestiscono indagini o interventi di bonifica (capo cantiere, Direttore Lavori, addetti alle macchine escavatrici, camionisti, consulenti e professionisti ecc.). Nel tempo, con l'acquisizione della pratica, con occhi sempre attenti ai dettagli delle perforazioni, dell'inclinazione delle scarpate, delle misurazioni senza strumenti, e dei cosiddetti “trucchi del mestiere” ho acquisito competenze, linguaggi e strategie che mi permettono di farmi rispettare per le conoscenze che ho. Capita spesso che, in determinate situazioni, mi sia sufficiente dire agli “uomini di cantiere” che “un buon escavatore può raggiungere con la benna una profondità di 4m dal piano campagna” o stimare gli “spazi di manovra di un carotiere” preventivamente alla realizzazione di sondaggi per vedermi riconosciute le mie competenze.

Per le discriminazioni legate al genere gli ambiti istituzionali nei quali rappresento l'Ente (ovvero gli incontri o le Conferenze di Servizi) il percorso è più complesso ed articolato. Spesso mi è richiesto uno sforzo per riuscire, in poco tempo, a mettere in campo competenze tecniche, amministrative, economiche anche se quest'ultimo aspetto non riguarda espressamente le mie funzioni. Capita quindi di riuscire a guadagnare un certo grado di autorevolezza solo dopo aver dimostrato di conoscere le procedure tecniche ed amministrative “sulla carta” unite all'esperienza delle attività di cantiere.

Non dedicherò altro spazio alla problematiche di genere in questa tesi, anche se lo meriterebbero, perché non sono state oggetto specifico della mia analisi. Tuttavia rimando a successivi progetti la necessità di far dialogare la letteratura dei *gender studies* con quella sulle *alternative food networks*.

Mi limito qui a focalizzarmi sulla reazione di questo agricoltore, biologico certificato. Dal contenuto della sua frase mi è stato subito chiaro che l'agricoltore era perfettamente a conoscenza della provenienza e della qualità delle acque che stava usando per l'irrigazione. Mi sono interrogata quindi su quali potessero essere le sue conoscenze riguardo alla portata delle contaminazioni ambientali ed al loro impatto sulla pratica agricola e, in seconda battuta, mi sono anche interrogata sulle (vere) motivazioni che lo hanno motivato a scegliere questa pratica agricola che, in linea teorica, si dichiara attenta ai cicli naturali della coltivazione, alla qualità delle matrici ambientali (acqua e suolo), al non utilizzo di sostanze chimiche nella pratica agricola.

Rispetto alla questione dei controlli, l'evidenza segnalatami dell'agricoltore mi ha portata ad una valutare una duplice possibilità di interpretazione: il controllo sulla qualità delle acque da parte degli Organismi di Certificazione non viene realizzato e/o il controllo analitico delle acque usate per irrigare non arriva a determinare la effettiva qualità delle acque stesse.

Entrambe le direzioni hanno senso.

Sono molti gli agricoltori che ho incontrato negli anni che, esprimendo il proprio malcontento riguardo ai costi elevati delle certificazioni, segnalano infatti che, soprattutto dopo l'ottenimento della certificazione, i controlli da parte di molti dei tecnici degli Organismi di Certificazione sembrano limitarsi ad una mera verifica formale della documentazione. Pur dando atto che questo sistema di produzione agricola non prevede l'uso di sostanze chimiche¹²⁰, si evidenzia il limite di controllare dinamicamente il sistema

¹²⁰ Occorre evidenziare che la normativa Regolamento (CE) n.834/2007 sul sistema di produzione di tipo biologico prevede l'esclusione dalla pratica agricola delle sostanze chimiche di sintesi e impone l'utilizzo di semi biologici. Tuttavia la possibilità di utilizzare nella pratica agricola un limitato numero di sostanze chimiche e la possibilità di utilizzare semi trattati è demandata all'agronomo che, in campo, valuta le effettive necessità della coltivazione. La norma prevede quindi le regole e contemporaneamente la possibilità di derogare.

A proposito dei semi utilizzati nell'ambito della produzione biologica riporto di seguito una testimonianza pubblica.

Il giorno 15.11.2012 ho partecipato ad una visita tecnica organizzata dal Settore Agricoltura della Provincia di Bergamo con l'obiettivo di far incontrare agricoltori bergamaschi con la Cooperativa Ortofrutticola Val di Gresta di Ronzo Chienis (TN). La rappresentante della Cooperativa che ci ha accompagnati nella giornata di

di produzione agricolo, tenendo conto dei possibili e continui apporti dal contesto ambientale in cui i campi sono inseriti.

Vi è un ulteriore aspetto. Il sistema di certificazione biologico, al pari degli altri sistemi di certificazione, non dispone di sufficienti strumenti per considerare, e valutare, la presenza di complessi contaminanti ambientali presenti nel suolo coltivato.

Questa lacuna sta *a monte* rispetto ai sistemi di certificazione. Oltre ai limiti già evidenziati riguardo alla molteplicità degli errori che si compiono in un laboratorio d'analisi ed all'aleatorietà delle determinazioni analitiche che VI si realizzano, si aggiungono altre criticità.

Nel caso dell'esempio le sostanze contaminanti presenti nella falda acquifera sotterranea, che nella migliore delle ipotesi saranno presenti almeno in tracce nelle acque superficiali, necessitano di particolari e costosi standard per tarare gli strumenti di laboratorio. Quindi un normale laboratorio di analisi non è attrezzato per questa tipologia di determinazione.

Ammesso che il laboratorio d'analisi riuscisse a quantificare le sostanze si porrebbe anche il problema di definire a quali limiti fare riferimento: per molte sostanze infatti non esiste un limite normativo. La normativa italiana già citata (il D.Lgs.152/2006 e s.m.i.) sulla qualità delle acque sotterranee, superficiali e del suolo regola un numero limitato di parametri chimici. Per tutte le sostanze non in elenco è necessario avviare, tramite l'Istituto Superiore di Sanità, un lungo e complesso studio ecotossicologico della sostanza per definirne le caratteristiche, il comportamento chimico e tutti gli aspetti connessi alla tossicologia per l'uomo, per le piante e per gli animali. A questo primo obiettivo seguirebbe una complessa valutazione sul rischio della sostanza specifica in funzione della coltivazione. Vista la complessità dei composti chimici e degli intermedi di sintesi presenti sul mercato, è infatti importante conoscere e valutare la possibilità che questi possano disperdersi direttamente sul prodotto o accumularsi sul terreno entrando ulteriormente nel prodotto agricolo anche attraverso le radici.

C'è anche da dire che questa articolata procedura tecnica viene spesso invalidata quando si giunge alla applicazione dei suoi risultati. Numerose sono infatti le espressioni in

visita ha raccontato ai presenti l'esperienza di coltivazione biologica evidenziandone limiti e possibilità. Dal suo racconto è emerso che i semi non trattati, che il Regolamento sul biologico impone, sono pressoché ir reperibili sul mercato, la Cooperativa acquista regolarmente semi trattati usufruendo della deroga normativa. Il racconto è entrato ulteriormente nel dettaglio e la donna ci ha raccontato che la consegna dei semi, acquistati presso la sede dalle poche multinazionali che detengono il monopolio del mercato, avviene direttamente in campo tramite un dirigente aziendale che personalmente se ne occupa.

campo giuridico che non considerano *limite normativo* bensì *valore di riferimento* il risultato fornito dall'Istituto Superiore di Sanità.

Ad esempio i limiti che stabiliscono la potabilità di un'acqua, comprendono così una serie di assunzioni tra le più diverse: la fase analitica (le prassi di laboratorio, le strumentazioni, le determinazioni analitiche, gli errori ecc); la fase di gestione (tecnica e politica) della distribuzione dell'acqua; le normative e il sistema dei controlli da parte degli Organismi di controllo.

A ciò si aggiunge una problematica altrettanto allarmante.

Come argomenterò nel paragrafo 3.6 la normativa italiana, il D.Lgs.152/2006 e s.m.i., *non regola la qualità del suolo* ad uso agricolo. Nel caso si rilevassero contaminanti in terreni utilizzati per la coltivazione, la gestione delle problematiche igienico sanitarie ed ambientali che ne derivano è completamente delegata alle specifiche funzioni degli Enti pubblici (principalmente il Sindaco in qualità di autorità sanitaria competente per il suo territorio e l'Azienda Sanitaria Locale) che, per la tutela della salute pubblica, con apposite azioni ordinatorie possono interdire le coltivazioni. Mancando però il *valore limite* di riferimento le analisi che si realizzano sui suoli ad uso agricolo, e che costituiscono la base per tutti gli atti formali e tutte le azioni che ne derivano, sono contestabili in sede giudiziale.

Un terzo esempio aiuterà a comprendere la complessità di queste problematiche. Nel corso della mia ricerca ho incontrato alcuni produttori che, da qualche anno, hanno avviato la loro produzione di frutta e piccoli frutti in un territorio della provincia di Bergamo fortemente interessato da uno tra i tanti fenomeni di contaminazione delle acque sotterranee¹²¹.

I terreni su cui questi giovani agricoltori coltivano sono in prossimità, e circondano, una delle aziende chimiche storiche del territorio che si contraddistingue per un quotidiano pennacchio di emissioni in atmosfera derivante dalla combustione delle cosiddette *acque madri* - ovvero i rifiuti che residuano dal processo di produzione. L'azienda, da molto tempo, è nota per avere generato una contaminazione delle acque sotterranee che si estende

¹²¹ Nel territorio della provincia di Bergamo sono censiti infatti numerosi *plumes* di contaminazione delle acque sotterranee da svariati composti chimici; accanto alla presenza di Solventi Clorurati, vi sono il Freon 141b, il Cromo VI ed altre sostanze oggetto di costante attenzione da parte degli Enti pubblici. Il Piano Regionale Bonifiche è uno strumento pubblico che censisce le problematiche di contaminazione di suolo, sottosuolo ed acque sotterranee sul territorio di ogni regione. Il recente Piano Regionale Bonifiche è stato ufficializzato con D.G.R. 1990 del 20.06.2014.

su più Comuni delle province di Bergamo, Lodi, Crema e Cremona. Per dare un'idea delle dimensioni del fenomeno, ampiamente noto all'opinione pubblica locale e interessato da anni da un procedimento di bonifica regionale, è sufficiente dire che il monitoraggio delle acque sotterranee si realizza su una rete di quasi 100 pozzi piezometrici.

Ho incontrato i titolari di quest'attività agricola poco prima di un evento pubblico locale rivolto sia ai residenti che ad attori più specifici quali produttori ed a Gruppi di Acquisto Solidale. Il Progetto dell'azienda, ben organizzata e inserita in circuiti di consumo consapevole su scala territoriale locale, si proponeva come attento alle fragilità dell'agricoltura locale anche dal punto di vista ambientale; l'azienda è stata presentata come modello di buona pratica di produzione biologica ed ha avviato il percorso per l'ottenimento della certificazione biologica. L'azienda agricola, da quanto noto, è anche inserita in un circuito locale di *altraeconomia* nel quale per la commercializzazione dei prodotti agricoli si si basa spesso sulla conoscenza diretta, sul passaparola e sull'elemento di fiducia che sottende tutto il percorso.

Nel corso di una chiacchierata con uno dei titolari dell'azienda sono emerse le mie affiliazioni istituzionali e il discorso si è allargato alle problematiche di contaminazione del territorio. E' stato quindi doveroso, per me, accennare a questo produttore della problematica di contaminazione di quel territorio dando per scontato che la questione a lui fosse nota.

Il produttore, dichiarandosi consapevole dell'attività produttiva svolta all'interno dell'insediamento industriale e discreto conoscitore degli strumenti pubblici d'informazione ambientale, ha manifestato stupore e sconcerto rispetto al mio accenno alla contaminazione. Il produttore si è subito difeso sostenendo che dall'azienda chimica in questione non poteva generare impatti sulla sua produzione; sosteneva inoltre di non essere a conoscenza della contaminazione delle acque sotterranee che peraltro, quotidianamente, utilizza per irrigare le piante.

E' stato chiaro quindi che le mie poche parole sull'argomento sono servite per sollevare in lui molte difese. Anche solo valutando sommariamente le possibili deposizioni atmosferiche provenienti dalle emissioni della ciminiera che avvengono con continuità e da molti anni, i terreni circostanti quest'azienda, a mio parere, non si presentano come i migliori per realizzare una coltivazione di frutta di tipo biologico. Le medesime considerazioni valgono per le caratteristiche chimiche delle acque sotterranee utilizzate per la quotidiana irrigazione degli alberi da frutta; per questo secondo aspetto altre e diverse

considerazioni possono essere fatte se le acque sotterranee venissero opportunamente trattate con appositi impianti filtranti per trattenere i contaminanti.

Dal colloquio è emerso che questi produttori sono mossi da buone intenzioni e buoni propositi, lo dimostra il fatto che siano inseriti in un circuito che desidera essere virtuoso. Tuttavia è chiaro che, mancando la consapevolezza e la conoscenza delle problematiche ambientali che caratterizzano il luogo di produzione, anche la *garanzia di qualità* del processo di produzione e dei prodotti che ne derivano può essere pesantemente inficiata. Come analizzerò nel dettaglio nei casi etnografici oggetto di approfondimento nella Parte III della mia tesi, l'elemento della fiducia riposta dal consumatore verso il produttore non è quindi sufficiente per avere effettive garanzie sul sistema di produzione e sui prodotti.

Ho scelto questi tre esempi perché emblematici e funzionali per evidenziare gli elementi di criticità relativi alle pratiche agricole ed ai sistemi di certificazione di qualità. Il processo che sottende le certificazioni, inoltre, può di per sé creare distanza dall'oggetto. Concludo a questo proposito con mia personale esperienza vissuta all'interno dell'Amministrazione per cui lavoro nell'ambito del processo di certificazione della qualità del nostro stesso Servizio.

Nelle fasi iniziali del processo, il *sistema qualità* che interessava il servizio offerto alla cittadinanza è stato proposto a noi dipendenti come un'opportunità per mettere in discussione le nostre modalità di lavoro e rivedere l'assetto organizzativo del sistema e quindi, attraverso un'analisi di punti di forza e di debolezza, per migliorare il servizio offerto.

Partendo dal presupposto che a mio parere lavorare nell'ambito della pubblica amministrazione è un servizio, ho ritenuto importante dare la mia disponibilità volontaria a svolgere il compito di *verificatrice interna* in questo progetto che aveva la (dichiarata) ambizione di promuovere un nuovo modo di lavorare anche per la tutela ambientale e per la salute pubblica. E' stata forte la delusione nel constatare che il concetto di *qualità del servizio* si è tradotto concretamente in due macroazioni: 1) un (corposo) esercizio di (minuziosa) scrittura delle singole attività svolte da ciascuno nella gestione di ogni attività seguendo, nel dettaglio, un formato di scrittura precostituito ed utilizzando un linguaggio pressoché standardizzato; 2) nella periodica e puntuale verifica che le singole e minuziose attività codificate fossero rispettate da ciascun dipendente a cui erano assegnate. In tutto il percorso le persone, ovvero noi dipendenti coinvolti, e l'oggetto finale del lavoro di ciascuno, ovvero la tutela ambientale nelle sue diverse declinazioni, sono pressoché

sfuggite ad ogni considerazione A favore di quella che io definirei come una vera e propria *macchina standardizzatrice* e che, nell'ambito della formazione, è stata definita come "audit culture" (cultura della valutazione) da Marilyn Strathern (2000).

Con questa lunga ed elaborata pratica, il lavoro culturale è andato nella direzione dell'ingabbiare le persone nelle maglie di una rigida codifica delle interpretazioni normative e nel parcellizzare ulteriormente le pratiche lavorative, creando notevole distanza tra noi dipendenti e l'oggetto del nostro lavoro quotidiano.

Il sistema di certificazione così ottenuto ha ulteriormente appesantito il nostro lavoro rendendolo dipendente dal rispetto di procedure e di standard aggiuntivi a quelli dettati dalle normative nazionali e regionali a cui dobbiamo quotidianamente attenerci. Tra noi dipendenti la politica della qualità non si è tradotta nella *responsabilizzazione* ma è stata spesso considerata come elemento di *disturbo e di fatica* nello svolgimento del lavoro quotidiano; la partecipazione alle periodiche attività formative in materia di politica della qualità ha assunto per molti, come per me, il carattere di mero obbligo calato dall'alto. Il concetto di qualità del servizio ha costituito un vanto per l'ottenimento del marchio di certificazione per l'Amministrazione. In occasione di ogni visita ispettiva, personale dell'Organo di Certificazione esterno alle dinamiche degli uffici ed a digiuno di conoscenze sulla normativa e le funzioni assegnate agli uffici ha asetticamente verificato il rispetto dei protocolli codificati.

Questa questione meriterebbe un'approfondita trattazione antropologica (del resto avviata da Herzfeld con la sua denuncia del "*dumbing down*" e della parallela perdita di conoscenze pratiche (*deskilling*) sia in ambito accademico che produttivo). Qui vi faccio un breve accenno per evidenziare che la politica della qualità ha creato solo *routine di difesa*, generando procedure controllabili senza migliorare il processo e il risultato.

Nel secondo esempio poco sopra dettagliato, ho fatto cenno ad una azienda chimica che, nonostante sia responsabile di un'importante contaminazione delle acque sotterranee e, ovviamente, del sedime aziendale, dispone di numerose Certificazioni ambientali. Disporre o meno di una certificazione per un'azienda produttiva significa avere o non avere accesso al mercato; le medesime considerazioni si possono estendere, ovviamente, anche all'ambito agricolo e, in particolare, anche al sistema di produzione di tipo biologico. Questa criticità è lo spunto per un ulteriore approfondimento che affronterò nel Capitolo 9 e che chiama in causa le dinamiche del mercato locale-globale e le attività che vanno sotto il nome di commercio equo e solidale in relazione al complesso tema delle certificazioni.

Ho utilizzato questi tre esempi per evidenziare le strette interconnessioni tra contaminazioni ambientali e agricoltura. Queste questioni rimandano al più ampio tema della consapevolezza e della conoscenza da parte dei cittadini in senso lato, siano essi produttori agricoli che consumatori, riguardo al peso ed alla portata delle problematiche di contaminazione dei suoli utilizzati per le pratiche agricole. Sono proprio la consapevolezza e la conoscenza, rispetto alle dinamiche di fiducia e sfiducia, che metterò in evidenza nella *Parte terza* della mia tesi quando argomenterò l'analisi delle due realtà oggetto della mia ricerca.

Illustro di seguito gli strumenti e la metodologia utilizzati per la mia ricerca.

Capitolo 6 - Gli strumenti e la metodologia

Per la realizzazione della mia ricerca ho individuato due tipologie di certificazione che mettono in pratica un diverso approccio alla qualità, in particolare: il Progetto di *Sistema di Garanzia Partecipata* “Per una pedagogica della terra” e le *Denominazioni Comunali De.Co.* di Mezzago (MB) e Gandino (BG).

Obiettivo della mia ricerca è quello di mettere in luce, comparativamente, come le due realtà declinano la qualità del cibo (in termini di percezione, valutazione, costruzione e conflittualità) e quali sono le percezioni legate alla componente fondamentale della pratica agricola, ovvero il suolo (insieme ad acqua e sementi), nei processi e nelle azioni messe in campo.

Rileggerò le osservazioni etnografiche alla luce degli aspetti tecnici relativi alla pratica agricola, con un'attenzione alle dinamiche di "resilienza" (di cui al Capitolo 1) ed alla dimensione della cittadinanza attiva nelle due realtà indagate.

La metodologia adottata è la seguente:

- ✓ un approccio complesso alle scienze del suolo;
- ✓ un approccio antropologico attraverso l'osservazione partecipante in tre studi di caso di due diverse tipologie, e l'utilizzo di interviste per la raccolta di dati ed informazioni specifiche relative ai produttori, ai consumatori ed ai referenti delle realtà incontrate ed agli attori istituzionali.

Il Sistema di Garanzia Partecipata del Progetto “*Per una pedagogica della terra*” e le due *Denominazioni Comunali* di Gandino e Mezzago costituiscono nuove forme di

aggregazione e organizzazione dei soggetti dell'*altraagricoltura*. L'incontro, e la partecipazione diretta alle attività, sono servite a comprendere e delinearne le caratteristiche costitutive (in termini valoriali, di progettualità, di modalità di funzionamento dell'attività e i nodi critici in termini organizzativi), a conoscerne le pratiche e i linguaggi, i legami con il proprio territorio, le relazioni che li caratterizzano, le competenze degli aderenti, nonché le pratiche agricole.

Nei prossimi capitoli seguirà quindi l'analisi socio-antropologica di limiti e potenzialità dei casi osservati.

Argomento di seguito come si è realizzato il mio ingresso sul campo e delinea il quadro dei testimoni incontrati sul campo.

Capitolo 7 - L'accesso al campo e i testimoni

L'accesso al campo è avvenuto attraverso la partecipazione ad eventi di carattere divulgativo realizzati sul territorio lombardo nel corso dell'anno 2012 (per il Sistema di Garanzia Partecipata nel settembre 2012, Mezzago (MB) nell'aprile 2012 e successivamente Gandino (MB) ad ottobre dello stesso anno).

Conoscevo in linea generale le linee guida di entrambe le certificazioni e, nel tempo che ha preceduto il mio ingresso sul campo, ho scelto di *non* approfondire la conoscenza della procedura codificata a livello internazionale da IFOAM relativa ai *Sistema di Garanzia Partecipata* e tantomeno quello delle *Denominazioni Comunali De.Co.* Temevo infatti che la modalità da *tecnico e controllore* che esercito attivamente da ormai molti anni potesse in qualche modo viziare il mio approccio rendendo l'osservazione etnografica un mero *controllo* delle pratiche di campo rispetto a quanto previsto dalle procedure.

Consapevole del fatto che avrei dovuto gestire questi due aspetti nel corso della ricerca, ho ritenuto utile documentarmi prima dell'ingresso al campo leggendo il Progetto "*Per una pedagogia della terra*" ed i materiali resi pubblici mediante un sito web¹²² ed elaborati nell'ambito del primo anno di sperimentazione del lavoro che, al mio ingresso sul campo, stava quasi per concludersi. Per quanto riguarda le *Denominazioni Comunali* ho letto i materiali e le informazioni disponibili sui siti web delle due associazioni legate alle

¹²² I documenti relativi al Progetto sono disponibili sul sito <http://www.lisolachece.org/progetto/garanzia-partecipata>. I materiali sono stati aggiornati nei mesi di aprile/maggio 2014.

rispettive Amministrazioni Comunali coinvolte, ovvero quella di Gandino (BG)¹²³ e quella di Mezzago (MB)¹²⁴, passando solo in una seconda fase ad approfondire i documenti ufficiali codificati¹²⁵. In una fase abbastanza avanzata del campo ho esplorato esperienze analoghe realizzate in altri territori per osservarne le possibili e diverse declinazioni locali come il PGS realizzato all'interno del DES di Parma in Emilia Romagna e di ASCI Toscana ai quali dedicherò più attenzione nella Parte III.

7.1 - Il Sistema di Garanzia Partecipata “Per una pedagogia della terra”

La prima occasione in cui ho conosciuto il progetto "*Per una pedagogia della terra*" è stata il 22 settembre 2012 a Villa Guardia, un paese a circa 10 km dalla città di Como, in occasione della nona edizione della fiera provinciale delle relazioni e delle economie solidali organizzata dall'associazione "L'Isola che c'è - Rete comasca dell'economia solidale"¹²⁶. Nel fitto programma di eventi ed attività fieristiche, AIAB Lombardia aveva organizzato uno specifico seminario dal titolo "*La garanzia dal basso: nuovi patti tra consumatori e produttori*" alla presenza di Giuseppe Vergani in rappresentanza del DES Brianza ed Andrea Ferrante per AIAB Nazionale.

Frequentando da un po' di tempo gli ambienti legati all'economia solidale, e leggendone documenti ed approfondimenti, sapevo che le attività organizzate nell'ambito di questa fiera sono considerate molto qualificate per la condivisione di buone pratiche e per la presentazione pubblica di eventi ed attività delle economie solidali e del Terzo settore.

Grazie a questa occasione ho preso infatti i primi contatti risultati fondamentali per tutto il lavoro sul campo. La ricerca si è svolta frequentando le periodiche attività¹²⁷ promosse dalla rete degli attori coinvolti nel Progetto e realizzate sui territori coinvolti.

¹²³ <http://www.mais-spinato.com>.

¹²⁴ <http://www.asparagorosa.it>.

¹²⁵ http://www.ifoam.org/about_ifoam/standards/pgs.html.

¹²⁶ Dal sito <http://www.lisolachece.org> "L'Isola che c'è Rete comasca di economia solidale, è un'Associazione di promozione sociale nata nel 2005 per rappresentare la rete comasca di economia solidale. (...) L'Associazione coinvolge molti soggetti del territorio con la finalità di costruire un sistema locale di relazione e di scambio basato su stili di produzione, di consumo e di vita sostenibili e di qualità e collabora con le Amministrazioni locali, che insieme ai cittadini e ai soggetti di economia solidale sono i suoi interlocutori privilegiati" (accesso alla data del 04.03.2014).

¹²⁷ Successivamente alla fiera del settembre 2012 ho partecipato alle seguenti attività: assemblea Costituente del Progetto tenutasi a Saronno (VA) il 06.02.2013, festa di presentazione del Progetto tenutasi all'Oasi Mosaico 2000 di Guanzate (CO) il 09.06.2013, visite locali del 20.07.2013 presso la Cooperativa "Solidarietà" di Galbiate (LC) e presso all'Oasi Mosaico 2000 di Guanzate (CO) il 16.11.2013, riunione del Comitato Locale di Como tenutasi a Como il giorno 11.12.2013, riunione della Commissione di Garanzia del 04.04.2014 presso la sede della Cooperativa sociale Corto Circuito a Lipomo (CO), riunione del 05.04.2014

Di seguito faccio riferimento agli “informatori” con pseudonimi, a meno che non si tratti di presentazioni o dibattiti pubblici.

Marialuisa è stata la persona che mi ha introdotta al campo, quella con cui ho creato un rapporto più vicino e che nel tempo ha mantenuto questa vicinanza. La Cooperativa sociale Corto Circuito di Como¹²⁸ E' partner del progetto, E gestisce, tra l'altro, anche un orto di circa 3500mq all'interno di una RSA gestita dagli anziani ospiti, da persone del posto e da adulti con disagio sociale.

Una socia che gestiva lo stand vendendo verdura e pubblicizzando le attività sociali della Cooperativa. Non esitò a capire le mie necessità di ricerca e a spiegarmi, con tanta passione, le azioni e le attività di massima realizzate nella fase sperimentale del Progetto.

Mentre eravamo impegnate a parlare ho osservato spesso le sue mani e la modalità con cui maneggiava le verdure esposte allo stand; era chiaro che questa donna comasca di circa 55-60 anni aveva una certa padronanza e familiarità con i prodotti della terra. Marialuisa riusciva a trasmettere con un linguaggio e una comunicazione attenta e precisa la dedizione e l'investimento emotivo dedicati al progetto: socia della Cooperativa, coltivatrice, aderisce ad un Gruppo di Acquisto Solidale.

Nella medesima occasione Marialuisa mi presentò Elio un uomo di circa 50 anni, buon comunicatore, molto ponderato e discreto nei modi. E' membro di un Gruppo di Acquisto Solidale del suo territorio (Monza) e di altre iniziative di economia alternativa. Tra i promotori del Progetto, insieme ai tecnici di AIAB Lombardia ha elaborato il *Disciplinare delle produzioni orticole*; nelle attività del PGS ha svolto spesso il ruolo di moderatore e in molte discussioni si è posto anche come anima critica interrogandosi sulla correttezza delle azioni e delle procedure messe in atto e ha affiancato, nella logica dell'accompagnamento, i membri della *Commissione di Garanzia*¹²⁹ che ha avuto il compito di valutare l'esito delle prime visite locali.

Il primo giorno di "campo" ho conosciuto Bartolomeo, il coordinatore del progetto, un uomo di circa 45 anni. Aderisce ad un Gruppo di Acquisto Solidale, collabora con la

tenutasi a Milano, presso la sede di AIAB Lombardia, per la condivisione delle linee del progetto per l'adesione al Bando Cariplo – Comunità resilienti e per l'allargamento della rete PGS.

¹²⁸ Dal sito <http://cooperativacortocircuito> "La Cooperativa Corto Circuito è una cooperativa sociale di tipo A formata da Gruppi di Acquisto Solidale (GAS) e piccoli produttori locali - agricoltori e artigiani, costituita nel maggio 2009 per consorzio produttori e consumatori coinvolti in un lungo percorso di collaborazione nell'ambito dell'economia solidale, della filiera corta e del consumo responsabile. La Cooperativa è nata per rendere accessibile e sostenibile, in termini educativi e di formazione, ma anche logistici e di distribuzione, il consumo responsabile sul territorio comasco, supportando sia la rete dei GAS, sia i produttori del territorio - agricoltori, trasformatori e piccoli artigiani" (accesso alla data del 04.03.2014).

¹²⁹ Nel PGS la *Commissione garanzia*, composta da un produttore, un consumatore e un tecnico, è l'organo che, valutati gli esiti delle visite locali, decide se rilasciare o meno la certificazione finale.

Cooperativa Corto Circuito di Como e con l'Associazione "L'Isola che c'è" di Como, ed è un consigliere di AIAB Lombardia avendo competenze anche in ambito agricolo.

Un'altra figura significativa per la mia narrazione etnografica è Deborah, una giovane donna conosciuta nell'ambito dell'Assemblea Costituente del Progetto, una agronoma. Persona cordiale molto discreta nei modi ed attenta osservatrice, appartiene ad un Gruppo di Acquisto Solidale e ha partecipato a *Gruppi di visita*¹³⁰ e alla *Commissione garanzia* del progetto. Nel corso della mia presenza sul campo Deborah è la persona con la quale ho stabilito una sorta di collaborazione tecnica. Partecipando ad una visita locale in cui lei aveva il ruolo di tecnico Deborah mi chiese di diventare parte attiva: nel corso della visita in campo si rese necessario supportare il produttore nella valutazione delle analisi relative alla qualità del compost utilizzato nella pratica agricola e, successivamente, mi chiese di supportare tecnicamente il medesimo produttore valutando le determinazioni analitiche effettuate sul suo terreno. Deborah, ha così saputo valorizzare la mia presenza nel sistema di valutazione: nel corso della riunione della *Commissione di Garanzia*, deputata alle valutazioni ed alla emissione della certificazione alle aziende visitate nel corso dell'anno 2013, Deborah non ha mancato di condividere con il gruppo il mio coinvolgimento attivo nelle valutazioni su terreno e compost.

Nel paragrafo che segue presento invece i testimoni delle Denominazioni Comunalì.

7.2 - Le Denominazioni Comunalì (De.Co.)

Ho conosciuto dapprima la realtà di Mezzago (MB) in occasione del *Maggiomezzaghesè* del 2012, una manifestazione annuale sull'asparago rosa di Mezzago. Il mio accesso al campo è avvenuto grazie alla collaborazione con un gruppo di ricerca impiegato a mappare esperienze locali di riscoperta di saperi agroalimentari tradizionali.¹³¹ Sergio De La Pierre, sociologo, qualche tempo prima dell'avvio della ricerca aveva realizzato uno specifico approfondimento sulla realtà mezzaghesè confluita nel testo

¹³⁰ Nel PGS i *Gruppi di visita* sono composti da un produttore, un consumatore e un tecnico che insieme realizzano le visite locali presso i produttori aderenti al progetto.

¹³¹ Ricerca commissionata da *Eupolis Lombardia* "Promozione di sistemi locali di produzione agro-alimentare" Tra le realtà incontrate e indagate nel corso della ricerca: Corna Imagna (BG) con la produzione dello stracchino all'antica, Brescia e il vigneto urbano Capretti, Mezzago (MB) con l'asparago rosa, la Val Gerola (SO) e la produzione del Bitto storico, Tegliò (SO) con la produzione di grano e Gandino (BG) con il mais spinato. Il Report sintetico della ricerca è on line sul sito Eupolis (<http://www.regione.lombardia.it/shared/ccurl/311/932/2011C005%20Rapporto%20finale%20rev%20291112.pdf>).

L'albero e le parole. Autobiografia di Mezzago. Nel testo si raccontano minuziosamente le dinamiche di questa realtà metropolitana di 4000 abitanti, a circa 25 km da Milano, che figura nell'elenco dei comuni virtuosi d'Italia¹³². Questo saggio, costruito attraverso la realizzazione di 149 interviste (85 uomini e 62 donne) ha costituito per me una utile fonte di materiali ed informazioni sul contesto.

La realtà mezzaghese è caratterizzata per essere molto attiva dal punto di vista associativo: sul territorio sono presenti 30 Associazioni regolarmente costituite, 2000 sono gli abitanti iscritti alle associazioni dei quali 600 attivamente impegnati in attività di volontariato.

L'ingresso al campo, a fianco del dott. De La Pierre, è stato un altro elemento importante ai fini della mia ricerca. Era chiaro che Sergio era entrato pieno titolo in questa realtà. In occasione degli incontri sul campo ho conosciuto i mezzaghese impegnati nella ristorazione per il *Maggiomezzaghese*, i *volontari-agricoltori* (Anselmo e Gherardo) della *CAAM-Cooperativa Asparagicoltori Mezzaghese* impegnati in attività di volontariato tra le quali anche la coltivazione degli asparagi, i coltivatori di professione, il Sindaco Antonio Colombo, il Presidente della *Coop*, i soci della *Cooperativa il Visconte di Mezzago* gestori del noto locale *Bloom*.

Dalla ricostruzione storica di De La Pierre,¹³³ la coltivazione degli asparagi per il sostentamento dei contadini di Mezzago risale agli anni successivi alla prima guerra mondiale. Negli anni '30 la produzione è diventata abbondante tanto che gli asparagi venivano venduti ai mercati ortofrutticoli di Monza e Milano. Nel 1960 ha preso vita la prima *Sagra degli asparagi* realizzata in una domenica di maggio; nel 1982 l'Arci decise di estendere la Sagra all'intero mese di maggio. Nel 1999 il Sindaco Vittorio Pozzati (in carica dal 1995 al 2004) decise di dare impulso ad un vero e proprio progetto di rilancio del prodotto. Si avviò la collaborazione con l'Istituto Sperimentale per l'Agricoltura di Lodi e, dopo un investimento di 50 milioni (di lire) per l'acquisto di 68.000 "zampe" (piantine di asparago), venne avviato un lavoro di sensibilizzazione degli agricoltori e dei cittadini. Grazie ad una Cooperativa dal 2000 si avvia la coltivazione di circa 4 ettari ad asparagiaie.

¹³² L'Associazione dei Comuni virtuosi nasce nel 2005 con lo scopo di intervenire in difesa dell'ambiente e migliorare la qualità della vita, tutelare i beni comuni, intesi come beni naturali e relazionali indisponibili che appartengono alla umanità (tratto dallo Statuto). Per approfondimenti si rimanda al sito <http://www.comunivirtuosi.org>.

¹³³ Sergio De La Pierre, *L'albero e le parole. Autobiografia di Mezzago*, Franco Angeli 2011, paragrafo "Mezzago oggi: economia, territorio, partecipazione" pag 299-342.

Erano quelli gli anni in cui l'enologo Luigi Veronelli, assiduo frequentatore di Mezzago, propose la filosofia De.Co. e, grazie ad una proficua collaborazione, il Comune, il 27.02.2004, Deliberò la Denominazione Comunale per l'asparago rosa.

L'attuale Sindaco, raccogliendo il mandato del precedente Vittorio Pozzati, ha proseguito la stretta collaborazione con la Coop per realizzare numerose attività di carattere associativo e volontaristico tra le quali si inseriscono le attività connesse alla produzione dell'asparago (attraverso la Cooperativa CAAM-Cooperativa Asparagicoltori Mezzaghesi), le attività culturali-ricreative (il *Maggiomezzaghese* e lo *Spaventamaggio*) e quelle legate al consumo dell'asparago al Ristorante di Palazzo Archinti che cucina piatti nel corso del mese di maggio per il *Maggiomezzaghese* ed alla vendita (presso la Coop di Mezzago, per la GDO Esselunga, Auchan, Carrefour, Gigante e per i Gruppi di Acquisto Solidale).

Il primo accesso al campo di Gandino (BG) è avvenuto il giorno 11.10.2012 quando ho partecipato ad un incontro pubblico dal titolo "*Il mais spinato cresce*" inserito nell'evento annuale dal titolo "*I giorni del melgotto*". L'incontro si è tenuto presso la Biblioteca del Comune di Gandino ed allo stesso erano presenti i coltivatori gandinesi coinvolti nella coltivazione del mais spinato ed i promotori delle attività: Antonio Rottigni Presidente della Commissione De.Co., Filippo Servalli, ex assessore comunale e presidente della Associazione Comunità del mais spinato di Gandino, Paolo Valoti del CRA-MAC Centro per la maiscoltura di Stezzano (BG), Moioli della Comunità Montana Valle Seriana e Gherardi un produttore locale. In questa occasione erano presenti 33 persone (29 uomini 5 donne) tutti abitanti di Gandino ed io, l'unica estranea alla comunità gandinese, ho facilmente conosciuto i principali interlocutori del progetto: Antonio Rottigni, Filippo Servalli e Paolo Valoti del CRA-MAC.

Nell'ambito della De.Co. sono coinvolti anche altri attori come i piccoli agricoltori hobbisti, i ristoratori e i commercianti del territorio comunale, tuttavia queste tre persone sono referenti incontestati del progetto di valorizzazione del mais. Filippo Servalli in particolare, è la persona che, nel corso della ricerca, ha presenziato a tutte le occasioni pubbliche e gli eventi legati al mais spinato.

La ricerca si è svolta frequentando le periodiche attività del progetto¹³⁴.

¹³⁴ Successivamente all'evento dell'ottobre 2012 ho partecipato alle seguenti attività: il 09.10.2013 incontro pubblico di presentazione del progetto "*Per la valorizzazione del mais spinato di Gandino*", presso la Provincia di Bergamo; 16,17,18 ottobre 2013 presso la biblioteca comunale "*Corso base di Agricoltura Organica Sostenibile su piccola scala – Metodo di coltivazione biointensivo*"; mais ottobre 2013 antichi all'interno di Bergamoscienza; 04.04.2014 presentazione "*Una rete condivisa per la valorizzazione del mais – MAIS EXPO BERGAMO – MEB 2015*" presso la Provincia; 15.04.2014 cena di degustazione dei mais

Capitolo 8 - La ricerca etnografica nel contesto lombardo

I casi studio che ho introdotto si trovano tutti in Lombardia. Mi sembra particolarmente significativa la definizione del contesto lombardo quale “laboratorio della transizione”¹³⁵ che ne dà Aldo Bonomi. Nella seconda metà del novecento la Lombardia si è caratterizzata infatti da uno sviluppo quantitativamente alto di insediamento urbani e di opere infrastrutturali, da una contrazione delle aree agricole, da mutamenti strutturali nell’organizzazione dell’economia, da una crescita economica che ha accompagnato un cambiamento dei fenomeni socio-economici legati all’industrializzazione ed all’urbanizzazione diffusa. Bonomi definisce la realtà lombarda in questo modo:

“E’ un laboratorio del capitalismo delle reti, intendendo con ciò tutte quelle funzioni di interconnessione della piattaforma: sistema delle infrastrutture per la mobilità delle merci, persone e informazioni; sistema delle università, sistema delle utilities, reti bancarie e finanziarie, reti dell’offerta culturale e del loisir, etc. Le trasformazioni dell’apparato produttivo hanno scavato profondamente nella dimensione della composizione sociale, scardinando il sistema delle classi sociali e riconfigurando anche le forme del conflitto sociale in tanti micro conflitti locali in cui la coscienza di luogo ha sostituito la coscienza di classe. Ed è forse nella sua dimensione di laboratorio sociale che si conferma il mutamento e la centralità assunta dalla categoria del territorio. Esso non è più né lo spazio delimitato di appartenenza comunitario della civiltà contadina, né lo spazio indifferenziato del fordismo e dello Stato che produceva cittadinanza nel ‘900. Esso è uno spazio di progetto, qualcosa di artificiale, aperto, esplorativo, fluido e rischioso, in cui i soggetti individuali e collettivi sono chiamati a scegliere e negoziare tra loro se e come appartenere.”

Questo tipo di contesto comporta, dal punto di vista agricolo ed ambientale, un notevole consumo di suolo.

Il territorio regionale lombardo è infatti fortemente caratterizzato da un’agricoltura convenzionale ed industriale, con nicchie di altre tipologie di coltivazione come l’agricoltura biologica e biodinamica, un sistema di ed eccellenze di produzione (DOP, IGP), mercati contadini, e varie tipologie di servizi legati alla multifunzionalità agricola.

antichi a Gandino; 28.04.2014 presentazione del Progetto MEB2015 all’incontro organizzato all’interno della Fiera dei Librai di Bergamo; dal 07-19 ottobre 2014 “I Giorni del Melgotto”.

¹³⁵ Aldo Bonomi *Dal contado alla città infinita* in *L’uso del suolo in Lombardia negli ultimi 50 anni*. Regione Lombardia in collaborazione con ARSAF – Ente Regionale per i Servizi all’Agricoltura e alle Foreste 2011.

Attorno a queste nicchie si costruiscono filiere innovative e progettualità alle quali ho prestato particolare attenzione.

8.1 Il contesto lombardo dal punto di vista agricolo

Il territorio regionale lombardo è il frutto di scelte politico economiche precise. Dal punto di vista delle politiche agricole la Lombardia non è stata oggetto, come altre regioni, di una politica strategica di sviluppo, ma le politiche di finanziamento sono state orientate a sostenere l'incremento del prodotto. Dal 1950 alla fine degli anni '80 il contesto lombardo fu caratterizzato da un progressivo aumento delle superfici aziendali (tra il 1970 e il 1982 si passò infatti da una superficie media aziendale di 8,1 ettari a 10,4 ettari). Aumentò fortemente la meccanizzazione in campo finalizzata all'ottimizzazione delle produzioni e la meccanizzazione dell'irrigazione e si diffuse l'uso della concimazione chimica, di diserbanti e antiparassitari. La zootecnia si specializzò fortemente provocando, di conseguenza, una concentrazione delle produzioni foraggere, la diffusione della coltivazione del mais per l'alimentazione degli animali. Successivamente al 1990 il concetto di specializzazione e tecnologizzazione ha caratterizzato ulteriormente il contesto agricolo lombardo (Colucci 2011).

Dai dati del recente Censimento dell'agricoltura emerge che, al 2010, il suolo coltivato è pari a circa 1 milione di ettari e il numero delle aziende agricole è pari a circa 54.000 unità. Rispetto al precedente Censimento del 2000 sia il numero delle aziende che la superficie coltivata sono diminuiti:

Caratteristiche strutturali settore agricolo	2000	2010
Numero aziende	71.350	54.333
Superficie Agricola Utile – SAU (ha)	1.039.592,36	986.825,51
Superficie Agricola Utile – SAU media (ha)	14,6	18,2
Superficie coltivata a seminativo	70,3%	71,6%
Superficie coltivata a legnose/agrarie	3,1%	3,7%

(fonte: ISTAT)

Anche la produzione agricola¹³⁶ è calata, nel periodo 2011-2012 la diminuzione è pari al 3,7%. Il comparto vegetale è quello che registra il maggior arretramento (-9%), al suo interno calano le colture erbacee, il mais ibrido, le patate e gli ortaggi mentre aumenta la produzione dei cereali autunno-vernini (frumento tenero, frumento duro, riso, orzo). Arretrano anche le produzioni vitivinicole (-17,3%),

Per quanto riguarda il consumo di prodotti fitosanitari (fungicidi, insetticidi, acaricidi ed erbicidi) Regione Lombardia è la quinta regione italiana, terza nel nord Italia dopo Veneto ed Emilia Romagna, per il consumo. Nel 2010 sono state venduti complessivamente 12.177.092 kg di prodotti fitosanitari e 7.703.490 q.li di fertilizzanti (fonte ISTAT). Dai dati emerge peraltro che le province lombarde che detengono il maggior valori d'uso sono Pavia, Cremona, Brescia Mantova, Milano e in particolare:

Province lombarde	Fitosanitari (kg)	Fertilizzanti (q.li)
Brescia	1.439.509	1.226.521
Cremona	1.877.707	630.642
Mantova	1.397.829	792.601
Milano	1.011.497	1.441.005
Pavia	3.397.727	1.669.987

La Lombardia è anche oggetto di nuove politiche che legano l'agricoltura e le sue pratiche al sistema energia e rifiuti. I terreni agricoli lombardi ricevono, come ammendanti e fertilizzanti, ingenti quantitativi di rifiuti derivanti depurazione di acque civili ed industriali opportunamente trattati per essere utilizzati.¹³⁷

anno	tonnellate
2008	638.936
2009	698.211
2010	670.631

(Fonte: Delibera Regionale n.X/2031 del 01.07.2014)

La pratica dell'utilizzo dei prodotti derivanti dal trattamento dei fanghi di origine civile ed industriale nelle pratiche agronomiche è di fatto parte del ciclo dei rifiuti. Per

¹³⁶ Informazioni e dati tratti dal documento "Il sistema agroalimentare della Lombardia: rapporto 2013" disponibile sul sito <http://www.agricoltura.regione.lombardia.it> (accesso alla data del 15.06.2014).

¹³⁷ I dati sono rintracciabili negli Allegati della D.G.R. n.X/2031 del 01.07.2014. Un recente provvedimento legislativo, la Delibera Regionale n.X/2031 del 01.07.2014, ridefinisce le procedure tecniche ed amministrative per il trattamento dei rifiuti, lo spandimento dei fanghi in agricoltura.

questioni di brevità mi limito a dire che il sistema agricoltura è stato considerato dal legislatore come una filiera utile ad integrare, nel proprio ciclo, questi materiali.

Sul territorio lombardo è inoltre in crescita il numero degli impianti per la produzione di energia attraverso la combustione del biogas, una miscela di vari tipi di gas (prevalentemente metano) prodotto dalla fermentazione, in anaerobiosi, di residui organici provenienti da rifiuti, vegetali in decomposizione, carcasse, liquami zootecnici o fognari.

Questa è la presenza di tali impianti sul territorio lombardo:

Province lombarde	Impianti attivi	Impianti programmati	totale
Bergamo	5	7	12
Brescia	23	30	53
Como	-	-	-
Cremona	45	48	93
Lecco	-	-	-
Lodi	16	17	33
Mantova	17	17	34
Milano	1	6	7
Pavia	9	8	17
Sondrio	1	1	2
	117	134	251

(Fonte DG Agricoltura – Sistema Informativo Agricoltura Regione Lombardia)

La produzione di *biogas* rappresenta una grande opportunità per l'agricoltura e l'ambiente se concorre all'integrazione del reddito agricolo, alla valorizzazione dei suoi sottoprodotti che altrimenti sarebbero trattati come rifiuti. Il criterio fondante per la produzione di *biogas* è la filiera corta, perché tiene conto del fatto che questa fonte è perfettamente in grado di adattarsi alle risorse e ai sottoprodotti disponibili localmente. Si utilizzano quindi di scarti provenienti dalle colture o dagli allevamenti aziendali (reflui zootecnici, potature di alberi e sfalci vari, stocchi di mais, pula, paglia) e di sottoprodotti del ciclo agricolo tradizionale (come il siero di latte, la sansa, o i residui della vinificazione).

Tuttavia il *biogas* è anche una fertile occasione per iniziative speculative: l'elevata redditività del *biogas* ha portato molti investitori, estranei al mondo agricolo, ad affittare terreni agricoli con l'obiettivo di utilizzare pressoché totalmente le materie prime a più alto rendimento come il sorgo, il tritcale e soprattutto il mais. Con questi prodotti le rese

energetiche sono alte: se da un 1mc di liquame suino si possono ottenere circa 16 m³ di *biogas*, da 1 mc di mais se ne ottengono 4 volte tanto. E' chiaro quindi come questa ricerca di più alte rese di produzione di *biogas* generi due effetti negativi: in Emilia, Lombardia e Veneto, di fatto, le terre migliori dal punto di vista della irrigazione sono utilizzate per la produzione di *biogas* e sono lievitati i canoni di affitto dei terreni agricoli. E' chiaro quindi come una pratica virtuosa possa essere facilmente problematizzata: le colture energetiche dedicate alla produzione di *biogas* possono togliere suolo alla produzione di cibo.

Come dicevo fortunatamente il territorio lombardo è anche caratterizzato da nicchie di altre tipologie di pratica agricola e attività che si collocano nel più ampio quadro dell'agricoltura multifunzionale.

A livello nazionale i produttori agricoli (esclusivamente) biologici al 31.12.2013 sono 41.513 dei quali 809 in Regione Lombardia. Regione Lombardia dedica all'agricoltura biologica circa 20.685 ettari di superficie totale, pari a circa il 2% di quella complessiva regionale e all'1,3% della SAU nazionale ad uso biologico. La ripartizione della SAU biologica è così suddivisa: cereali (8231 ha), colture proteiche, leguminose, da granella (260 ha), Pianta da radice (19 ha), colture industriali (1253 ha), colture foraggere (3638 ha), altre colture da seminativi (27 ha), ortaggi, fragole e funghi (894 ha), frutta e piccoli frutti (707 ha), frutta in guscio (33 ha), agrumi (0 ha), vite (1197 ha), olivo (156 ha), altre colture permanenti (24 ha), prati e pascoli (2952 ha), pascolo magro (747 ha), terreno a riposo (548 ha).¹³⁸

8.2 Il contesto lombardo dal punto di vista ambientale

Le informazioni contenute nella banca dati DUSAF (Destinazione d'Uso dei Suoli Agricoli e Forestali) di Regione Lombardia evidenziano che, tra il 1999 e il 2007 mentre la popolazione aumentava del 7,5% il suolo urbanizzato è aumentato dell'11% ed è arrivato a coprire il 14% del territorio regionale. In 8 anni circa sono stati urbanizzati 34.163 ettari di terreno e 43.275 ettari di superfici agricole sono andati persi. Le elaborazioni dei dati mostrano con chiarezza che l'intensità del consumo di suolo è più elevata nelle province a forte vocazione agricola¹³⁹.

¹³⁸ Dati tratti sono tratti dal Rapporto SINAB "Bio in cifre 2014" (disponibile sul sito www.sinab.it).

¹³⁹ Informazioni e dati tratti dal sito <http://www.agricoltura.regione.lombardia.it> accesso alla data del 11.09.2014. Per una più completa trattazione sull'argomento consumo di suolo si rimanda al sito ai

	urbanizzato	agricolo			urbanizzato	agricolo
Varese	+ 5.5	-4.8.1		Bergamo	+12.9	-5.4
Como	+6.3	-4.3		Brescia	+14.2	-7.1
Lecco	+8.6	-9.9		Pavia	+9.7	-2.4
Sondrio	+12.2	-2.9		Lodi	+15.6	-2.6
Milano	+10.5	-6.3		Cremona	+13.3	-1.5
Monza	+6.4	-8.2		Mantova	+21	-2.8
Brianza						
Lombardia	+11.3	-4.4				

(fonte: DUSAF Regione Lombardia)

Dal punto di vista infrastrutturale la Lombardia è interessata da una fitta rete di tracciati stradali autostradali anche di recente realizzazione; per questioni di brevità mi limito ad evidenziare che, in tempi recenti, il territorio è stato occupato da svariate opere tra le quali il quadruplicamento del tracciato ferroviario, il raddoppio della Autostrada A4, la Pedemontana, la TAV, la nuova autostrada BRE-BE-MI che collega Brescia Bergamo e Milano, la TEEM ovvero la Tangenziale Esterna di Milano.

Riguardo al tema del consumo del suolo è importante ricordare che Regione Lombardia, il 19.11.2014, ha emanato una specifica Legge¹⁴⁰ che ha come oggetto la “riduzione del consumo di suolo” che da un lato argomenta l’importanza di tutelare e preservare il suolo agricolo dalle infrastrutture e dalle nuove edificazioni e dall’altro lascia delle aperture affinché si possa proseguire con le nuove edificazioni. La Legge fissa il limite di trenta mesi, dalla data di entrata in vigore della norma, il termine entro il quale le nuove edificazioni non possono essere realizzate ma, nel frattempo, può essere realizzato tutto ciò che è parte delle “previsioni urbanistiche” comunali. Cito a titolo di esempio il caso del territorio provinciale di Brescia nel quale quasi 9.000 ettari, poco meno di 90km²,

materiali elaborati da ERSAF (<http://ersaf.regione.lombardia.it>) e al volume “L’uso del suolo in Lombardia negli ultimi 50 anni” scaricabile dal sito <http://www.agricoltura.regione.lombardia.it>.

¹⁴⁰ Legge Regionale 28.11.2014 n.31.

pari all'estensione della città stessa, possono essere edificati prima dell'entrata in vigore del blocco fissato dalla Legge Regionale.

Infine, ritengo di fondamentale importanza evidenziare anche ciò che caratterizza il contesto lombardo dal punto di vista delle contaminazioni ambientali e con particolare riferimento al suolo, sottosuolo ed alle acque sotterranee. Sul fronte degli impatti ambientali sarebbe necessario affrontare anche la complessa tematica delle emissioni in atmosfera, degli scarichi industriali, delle criticità del ciclo idrico integrato delle acque che comprende gli emungimenti delle acque e il trattamento di quelle reflue. Consapevole della limitazione illustro di seguito il quadro ambientale con particolare riferimento al suolo ed alle acque sotterranee in quanto strettamente connesse con la pratica agricola.

Il numero totale di siti inseriti nell'Anagrafe regionale alla data del 31.12.2012 è pari a circa 4000 siti (818 contaminati, 1396 bonificati, 1599 potenzialmente contaminati, 652 non contaminati). Rientrano nel conteggio i Siti di Interesse Nazionale riconosciuti dallo Stato (Sesto San Giovanni MI, Pioltello Rodano MI, Polo Chimico di Mantova, Caffaro BS, Broni PV) e quelli successivamente declassati a siti regionali (Cerro al Lambro MI, Bovisa MI).¹⁴¹

Le superficie contaminate occupate dai siti (per i quali si dispone di informazione) sono pari a circa 3000 ettari suddivise in: attività in esercizio 45%, aree dismesse 30% e i restanti come di seguito suddivisi:

Tipologia area	Area (ha)
Aree dismesse	903,71
Aree industriali attive	1359,08
Stoccaggi/punti vendita carburante	96,33
Impianti gestione rifiuti	22,03
Discariche autorizzate	110,98
Discariche non controllate/abbandono rifiuti	138,35
Rilasci accidentali di sostanze	46,14
Aree agricole	2,36
Spagliamenti reflui fognari	1,07
Aree minerarie/estrattive	38,63

¹⁴¹ Dal Piano Regionale Bonifiche pubblicato con D.G.R. n.1990 del 20.06.2014. Nei documenti *Relazione sullo stato dell'ambiente* di ARPA Lombardia disponibili per la libera consultazione sul sito <http://www.arpalombardia.it> è possibile consultare i dati relativi ai contaminanti ed alle problematiche del territorio per diversi anni (2007, 2009, 2010, 2011, 2012).

Altro	216,36
	2935,04
	totale

(Fonte: Piano Regionale Bonifiche)

Sul territorio lombardo si contano diverse contaminazioni storiche delle acque sotterranee (rilevate nell'ambito degli accertamenti della L.R. 62/1985 antecedente alla attuale normativa)¹⁴². Tra le sostanze maggiormente rilevate in falda vi sono la famiglia dei Solventi Clorurati, il Cromo, il Tetracloroetilene, il Tricloroetilene, i Composti Organo Alogenati. Le sostanze più frequentemente responsabili delle situazioni di inquinamento esteso alla Pianura padana appartengono ai seguenti gruppi: composti organo clorurati (impatto da attività industriali), metalli pesanti (*facies* idrochimiche di origine naturale), nitrati e fitofarmaci (da sorgenti diffuse di origine agricola e urbana)¹⁴³ e in particolare:

area	contaminanti
Nord Milano fino a Seveso-Meda e Milano città	solventi, nitrati
Merate, Cernusco Lombardone e Vimercate	nitrati
Brugherio-Carugate-Bollate, il Canturino, l'alta Valle del Lura fino a Lomazzo e la zona del Parco delle Groane, il settore Gorla-Cassano Magnano-Legnano, Brescia-Rezzato	solventi clorurati, nitrati
il bergamasco	Atrazina
l'area del Cremonese e del Mantovano	arsenico, ammoniaca, ferro, manganese
la zona della Lomellina	bentazone, molinate

(Fonte: Piano Regionale Bonifiche)

E' di notevole rilievo anche la problematica di contaminazione da Nitrati derivanti principalmente dalla pratica agricola soprattutto a causa dell'utilizzo di fertilizzanti azotati o di concimi organici oltre che dallo smaltimento di reflui di origine zootecnica, da scarichi di reflui organici urbani ed industriali. Questa tipologia di inquinamento è molto diffusa e riguarda principalmente le falde acquifere superficiali e quelle profonde.

¹⁴² Per i dettagli delle contaminazioni rimando al Piano Regionale bonifiche pubblicato con D.G.R. n.1990 del 20.06.2014.

¹⁴³ *ivi*

La problematica è nota a livello italiano ed internazionale. Infatti, la Direttiva nitrati (91/676/CEE), attraverso specifici programmi di azione regionali, ha stabilito una specifica regolamentazione delle pratiche di fertilizzazione per quanto riguarda quantitativi, modalità e periodi di distribuzione degli effluenti di allevamento e fertilizzanti organici ed ha definito le cosiddette *zone vulnerabili* dove la problematica è particolarmente rilevante e dove è fatto divieto di realizzare queste pratiche.

Questa problematica è oggetto di continui monitoraggi della qualità delle acque sotterranee ed è oggetto di specifiche sperimentazioni¹⁴⁴.

Nel paragrafo precedente ho accennato al tema dell'utilizzo dei fanghi derivanti dagli impianti di depurazione civile ed industriale nelle pratiche agricole.

ISPRA¹⁴⁵ mette in evidenza un elemento particolarmente meritevole di attenzione: questa tipologia di fanghi è potenzialmente fonte di rischio per l'ambiente e per la salute della popolazione.

Infatti la pratica dell'utilizzo di ammendanti derivanti dal trattamento dei fanghi di origine civile ed industriale è una pratica che da tempo viene messa in discussione soprattutto per quanto concerne la qualità dei fanghi sparsi sul suolo coltivato. Nei fanghi si concentrano infatti metalli pesanti quali Cadmio, Rame, Nichel, Piombo, Zinco, Cromo e Mercurio che non sono biodegradabili e si accumulano nel suolo.

Il territorio lombardo a seguito della preponderanza della pratica agricola convenzionale è stato fortemente impattato anche dalla contaminazione di prodotti fitosanitari.

Cito a titolo di esempio la situazione del territorio della provincia di Bergamo interessato, negli anni '80, da un importante fenomeno di contaminazione delle acque sotterranee destinate al consumo umano da atrazina, un potente erbicida. Il corposo monitoraggio realizzato a seguito del fenomeno di contaminazione ha interessato 12 sorgenti, 239 pozzi di pubblici acquedotti e 600 pozzi privati in 110 Comuni del territorio. A seguito degli accertamenti si è reso necessario aumentare la profondità dei pozzi destinati all'approvvigionamento idrico dato che la falda più superficiale è risultata fortemente contaminata dalla sostanza tanto da renderla non utilizzabile per il consumo umano.

¹⁴⁴ Sul sito di ERSAF Lombardia (<http://www.ersaf.lombardia.it>) sono esplicitate le procedure per l'utilizzazione agronomica dei fertilizzanti e sono mappate le zone vulnerabili lombarde. Sul medesimo sito si trovano i dettagli delle sperimentazioni in corso.

¹⁴⁵ Dal sito <http://www.isprambiente.gov.it/it/temi/suolo-e-territorio/agricoltura/utilizzazione-dei-fanghi-di-depurazione-in-agricoltura> (accesso al 01.12.2014).

Il problema degli erbicidi in falda è una questione molto attuale. Consultando i periodici *Report* di aggiornamento alla cittadinanza redatti dalle varie Pubbliche Amministrazioni coinvolte nella gestione delle problematiche si trovano informazioni relative alla presenza di varie tipologie di contaminanti derivanti dalla pratica agricola. L'atrazina è storicamente l'erbicida più riscontrato nelle acque di falda della Lombardia, seguito da bentazone e molinate e in misura decisamente inferiore da terbutilazina e simazina. Nel luglio 1998 è stato riscontrato il bromacile (diserbante) in più pozzi ad uso potabile in 20 Comuni delle province di Como e Varese fino ai comuni della provincia di Milano¹⁴⁶.

8.3 Il contesto lombardo dal punto di vista dei servizi e delle produzioni agroalimentari

Il contesto regionale è anche caratterizzato da una rete di servizi strettamente correlati al sistema agricolo. Dal punto di vista della *multifunzionalità* agricola la Lombardia vanta una rete di servizi e proposte che, in vario modo, coinvolgono il territorio locale, in particolare:

Fattorie didattiche	184 unità
Distributori automatici di latte crudo	484 erogatori
Agriturismi (alla fine del 2010)	1.327 aziende
Aziende con vendita diretta (alla fine del 2010)	12.186 unità
Operatori dei prodotti agroalimentari DOP, IGT, STG	7.958 unità

(Fonte: Relazione sullo stato dell'Ambiente ARPA Lombardia – 2012)

Il territorio è anche caratterizzato dalla presenza di nuove e diverse forme di mercato in aree pubbliche, proposti da Associazioni varie di produttori: cito a titolo di esempio i mercati di “Campagna Amica” di Coldiretti, *Donne in Campo*, *Mercati della Terra*, *Mercati ANCI/Res tipica*. Secondo la rilevazione effettuata da Unioncamere, per conto di Regione Lombardia, al giugno 2008 sul territorio regionale sono presenti 1.473 mercati dei quali il 91% si svolge con frequenza settimanale, il 4% con frequenza stagionale e il 5% con frequenze varie (giornaliere, quindicinali o mensili).¹⁴⁷ Nelle città di

¹⁴⁶ Dal Rapporto sullo stato dell'ambiente di ARPA Lombardia 2001 - Capitolo 2 – Le acque sotterranee.

¹⁴⁷ I dati sono tratti dal documento “Vendita diretta e mercati contadini in Lombardia” redatto da IRER Lombardia dal sito <http://www.irer.it>

Como e a Bergamo sono presenti iniziative nate nell'ambito dell'Economia Solidale: la *Cooperativa Corto Circuito* gestisce a Como il mercato cittadino dei produttori locali, sono invece legati all'Associazione *Mercato & Cittadinanza* quelli della città di Bergamo e dei paesi vicini.

E' sempre nel quadro della multifunzionalità agricola che considero le esperienze che riguardano la cosiddetta *agricoltura sociale*.

Dagli esiti della ricognizione effettuata da Regione Lombardia nell'anno 2012 attraverso specifici questionari, è emerso che sul territorio lombardo sono presenti 44 imprese agricole, 22 Cooperative Sociali (di tipo A e di tipo B), 1 Associazione di Promozione Sociale e 1 Ente Morale.

Dalla medesima indagine è emerso che le attività sociali si riferiscono a percorsi terapeutici, riabilitativi e di cura, di inserimento lavorativo e attività ricreativa e di socializzazione realizzati in rete mediante specifiche collaborazioni (38 collaborazioni con Enti Locali, 27 con le ASL, 13 con Istituti Penitenziari). Da questo punto di vista la Lombardia vanta esperienze pilota che riguardano il reinserimento di ex detenuti o detenuti a fine pena nel contesto dell'agricoltura. A titolo di esempio cito l'esperienza di Aretè, una Cooperativa sociale del territorio bergamasco che opera nel settore dell'agricoltura biologica, che nel 2010-2012 ha realizzato, con la collaborazione della Casa Circondariale di Bergamo e con un finanziamento di Cassa Ammende del Ministero di Giustizia, un progetto pilota per l'inserimento di detenuti a fine pena. Il progetto della durata di 24 mesi ha visto il coinvolgimento di 15 detenuti per l'intero percorso di formazione durato 300 ore che si è sviluppato in una parte teorica di 170 ore ed una parte pratica di 130 ore.¹⁴⁸

Le *Fattorie Didattiche*, distribuite sull'intero territorio, costituiscono una peculiarità del territorio lombardo finalizzate all'educazione del pubblico e, in particolare, gli studenti in formazione ed altre tipologie di utenza. La ricognizione a cui mi riferivo poco sopra evidenzia che le Fattorie Sociali lombarde, nell'anno 2012, hanno attivato convenzioni o protocolli per lo svolgimento di attività sociali con Fondazioni, Case di riposo, Piano di Zona territoriali, UEPE, Comunità Montane, ASL, Aziende Ospedaliere, NIL – Nucleo Inserimenti Lavorativi, Comuni e Servizi territoriali.

¹⁴⁸ Per un approfondimento rimando all'articolo "Bergamo: con la cooperativa Aretè il carcere ha il pollice verde" disponibile sul sito <http://www.ristretti.org/Le-notizie-di-Ristretti-2013/bergamo-con-la-cooperativa-Aretè-il-carcere-ha-il-pollice-verde> accesso alla data del 10.09.2014.

Anche dal punto di vista delle produzioni tipiche il territorio lombardo vanta numeri significativi.

La Lombardia conta complessivi 31 prodotti certificati che impiegano quasi 8000 operatori del territorio. Tra questi 19 sono prodotti DOP (formaggi, salumi, olio, miele) e 12 sono prodotti IGP (salumi, frutta, pesce) la cui qualità è riconosciuta in Italia e a livello internazionale.¹⁴⁹

Il contesto lombardo è anche caratterizzato dalla presenza di una varietà di circuiti di acquisto attraverso modalità inedite rispetto a quelle *mainstream*.

Sono infatti presenti 420 Gruppi di Acquisto Solidale, 10 Distretti di Economia Solidale e svariate altre Reti di Economia Solidale. Di seguito il dettaglio per ogni singola provincia:¹⁵⁰

Province lombarde	RES e DES	numero GAS
Bergamo	Rete Gas, DES Cittadinanza Sostenibile, DES Valbrembana	62
Brescia	2 Reti Gas e 2 DES	50
Como	Rete Gas, Corto Circuito, L'Isola che c'è	46
Cremona	Rete Gas, Rete Filiera Corta Solidale	7
Lecco	Rete Gas	17
Lodi	Rete Gas, DES	3
Mantova	Rete Gas	4
Milano	Rete Gas, DES Groane Sud Milano, DESRParco Sud	13
Monza Brianza	Retina GAS, DESBri	33
Pavia	Rete Gas, DES	11
Sondrio	Rete Gas	3
Varese	Rete Gas, DESVa	40

(Fonte: Osservatorio CORES Università degli Studi di Bergamo - *Un'economia nuova, dal Gas alla zeta* Tavolo per la Rete Italiana di Economia Solidale del 2013)

¹⁴⁹ Sul sito di Regione Lombardia <http://www.buonalombardia.regione.lombardia.it> è disponibile l'elenco dettagliato dei prodotti.

¹⁵⁰ I dati sono stati raccolti nell'ambito della ricerca "Dentro il capitale delle relazioni" condotta dall'Osservatorio CORES dell'Università degli Studi di Bergamo e sintetizzati nel testo da *"Un'economia nuova, dal Gas alla zeta"* redatto a Cura del Tavolo per la Rete Italiana di Economia Solidale del 2013.

Per quanto riguarda invece le Denominazioni Comunali De.Co., il secondo caso di studio della mia ricerca, in Lombardia sono presenti complessivamente 45 prodotti/pietanze con una certificazione.

Di seguito un elenco, suddiviso per province, con i Comuni interessati:¹⁵¹

Province lombarde	De.Co
Bergamo	raviolo nostrano di Covo patata di Martinengo mais spinato di Gandino
Brescia	casocelli di Barbariga ret il salame di Capriolo spiedo di Gussago salame morenico di Pozzolengo salame cotto di Quinzano d'Oglio, miele di tiglio di Quinzano d'Oglio, farro di San Paolo i marroni della Valle del Garza
Como	-
Cremona	salva con le tighe di Cremona, torta bertolina di Cremona, mostarda tradizionale di Cremona, torta turunina di Cremona, salsiccia di Cremona, torrone tradizionale di Cremona, i marubini in brodo di Cremona
Lecco	-
Lodi	-
Mantova	salame di Ceresara, tortello di Possenta di Ceresara torta san Biagio di Cavriana capunsei di Volta Mantovana
Monza Brianza	asparago rosa di Mezzago
Milano	cassoeula di Milano, panettone di Milano, costoletta alla milanese, michezza di Milano, ossobuco milanese di Milano, barbajada di Milano, rostin negaa, risotto alla milanese ciliegio di Bareggio torta paciarella di Gessate
Pavia	zucca bertagnina di Dorno brasadè di Broni cipolla rossa di Breme asparago di Cilavegna

¹⁵¹ I dati sono tratti dal sito <http://www.infodeco.it> (accesso al 10.09.2014)

	brasadè di Staghiglione torta di mandorle di Varzi cipolla dorata di Voghera, mostarda di Voghera
Sondrio	-
Varese	biscotto di Faretto Besozzo asparago di Cantello furlandoni di Gallarate pesche di Travedona Monate

(Fonte: Infodeco)

Questi dati mettono quindi in evidenza la presenza di una concreta volontà di intervenire, in diverso modo e da diversi punti di vista, su un contesto agricolo fortemente caratterizzato dal punto di vista convenzionale e industriale.

L'agricoltura lombarda si configura quindi come un contesto rilevante e compromesso, dal punto di vista agricolo e ambientale, ulteriormente interessante per via di numerosi tentativi di innovazione sociale orientati alla tipicità. Nei capitoli che seguono introduco quindi nel dettaglio i risultati della mia osservazione etnografica in due di questi ambiti innovativi: quello dei Sistemi di Garanzia Partecipata e quello delle Denominazioni Comunali De.Co.

Parte III

I Sistemi di Garanzia Partecipata

Introduzione

In questo capitolo focalizzerò l'attenzione sui *Participatory Guarantee Systems*. In prima battuta argomenterò questa tipologia di certificazione contestualizzandola rispetto al movimento del sistema di produzione di tipo biologico. Argomenterò a seguire la letteratura in materia e, attraverso esperienze internazionali e nazionali, mostrerò come questi sistemi di certificazione si declinano nella pratica. Successivamente mi concentrerò sul Progetto “*Per una pedagogia della terra*” un'esperienza italiana di certificazione partecipata.

Capitolo 9 - L'agricoltura biologica e i Sistemi di Garanzia Partecipata

I Sistemi di Garanzia Partecipata - *Participatory Guarantee Systems* (d'ora in poi PGS) nascono all'interno del movimento per la coltivazione biologica negli anni '70 e tentano di rivisitare e reinventare la certificazione biologica per intervenire nel processo della *convenzionalizzazione* dell'agricoltura biologica (Triantafyllidis, Ortolani 2013). I PGS si propongono come innovazione e contemporaneamente come frattura del sistema di certificazione biologica, lavorano nella direzione della *sovranità alimentare* attraverso la socializzazione del potere attraverso cui si costruisce la *qualità del cibo*. Ma come si collocano i PGS nell'attualità del movimento di produzione biologico?

9.1 - L'agricoltura biologica. Un metodo di produzione, un settore produttivo oppure un movimento sociale, culturale e politico?

Il sistema di produzione di tipo biologico è nato come un processo *grassroots* in un periodo storico di presa di coscienza riguardo alle criticità ambientali. Per descrivere il contesto entro cui è nato il *movimento biologico* occorre ripercorrere sinteticamente la

presa di coscienza ambientalista che ebbe tra i suoi oggetti l'evidenza dei danni derivanti dall'uso dei prodotti fitosanitari, in particolare la proliferazione dell'uso e gli effetti del "DDT".

L'invenzione del DDT riguarda la gestione di una grande invasione di *Leptinotarsa Decemlineata*, un coleottero noto come la dorifora della patata, arrivata dall'America in Europa attorno al 1930. Il coleottero infestante, non trovando in Europa insetti antagonisti, si sviluppò a dismisura mettendo letteralmente a rischio le coltivazioni di patate e si altre *Solanacee* quali melanzane e peperoni. Il mondo scientifico venne chiamato in causa per gestire la problematica e, al chimico Paul Hermann Müller¹⁵² venne affidato il compito di trovare una sostanza in grado di debellare l'insetto patogeno. Müller testò il *Dicloro Difenil Tricloroetano*, meglio noto come DDT, una sostanza chimica sintetizzata nel 1873 dal chimico austriaco Othmar Zeidler¹⁵³. Questa sostanza prodotta per contrastare malattie dell'uomo veicolate da insetti (febbre gialla, tifo esantematico, malaria) si mostrò utile anche come insetticida tanto da divenire, in poco tempo, il maggior prodotto fitosanitario utilizzato al mondo.

Nel 1945, con il DDT, il primo insetticida clorurato moderno, la scienza e la tecnica hanno fatto il loro ingresso nella pratica agricola¹⁵⁴. L'uso del DDT è stato bandito da molti anni (nel 1972 in America e nel 1978 in Italia) in quanto riconosciuto dalla *Food and Drug Administration* come "sostanza dagli effetti cancerogeni"¹⁵⁵ ed è classificato nella classe dei contaminanti POPs.

Sono molteplici gli impatti sulla qualità dell'ambiente su scala locale e globale. Questa sostanza e i suoi sottoprodotti di degradazione (il DDD ovvero 1,1 Dicloro 2,2 bis(p-clorofenil) etilene e il DDE ovvero l'1,1 Dicloro 2,2 bis(p-clorofenil)etano), sono inquinanti, persistenti nell'ambiente¹⁵⁶ e si accumulano, biomagnificando nella catena

¹⁵² Paul Hermann Müller (1899-1965), chimico svizzero, per la scoperta del DDT venne insignito del Premio Nobel per la medicina nel 1948.

¹⁵³ Othmar Zeidler (1859-1911), chimico austriaco, che effettuò nell'ambito del suo Dottorato di ricerca la prima sintesi della molecola del *Dicloro difenil tricloroetano*.

¹⁵⁴ Da sempre l'uomo ha dovuto gestire gli insetti infestanti. Tra i Romani vi era la pratica di appendere agli alberi le acciughe che servivano per contrastare un bruco (*Cydia pomonella*) dannoso per le mele. Durante il Medioevo gli insetti dannosi venivano addirittura fatti oggetto di "processi" o "scomuniche"; nel 1320 la Chiesa di Avignone realizzò un vero e proprio processo conclusosi con la condanna all'esilio dei maggiolini. In tempi più recenti (fino al 1950) in alcune regioni italiane i viticoltori usavano un estratto delle foglie di tabacco diluito in acqua per difendere la vite dal verme della tignola. E gli esempi potrebbero continuare.

¹⁵⁵ Per maggiori dettagli tecnici sulla sostanza si rimanda al sito della *Food and Drug Administration* (<http://www.fda.gov>).

¹⁵⁶ Si rimanda alla consultazione del "Rapporto nazionale pesticidi nelle acque: dati 2009-2010" pubblicato da ISPRA (<http://www.isprambiente.gov.it/pubblicazioni/rapporti/rapporto-nazionale-pesticidi-nelle-acque-dati-2009-2010>) nel 2013.

alimentare¹⁵⁷. L'Italia ha continuato le produzioni fino alla fine del 1990; nel sito EniChem Synthesis di Pieve Vergonte (VB) il DDT ha causato una massiccia contaminazione delle acque del Lago Maggiore ancora oggi oggetto di attenzione. Il prodotto, attivo su un alto numero di insetti, continua ad essere venduto ed utilizzato nei paesi del sud del Mondo, come Africa ed India, per la lotta contro la malaria (McGinn 2002).

L'evidenza dei danni derivanti dall'uso dei prodotti fitosanitari, tra i quali il DDT, sono stati una delle motivazioni che hanno generato la discussione pubblica e il lavoro dei primi movimenti ambientalisti. In questo ambito è divenuto famoso il saggio *Silent spring* di Rachel Louise Carson (1907-1964) una biologa e scrittrice statunitense scritto nel 1962; nel testo, dal carattere tecnico-divulgativo, la studiosa ha approfondito gli effetti dannosi delle sostanze chimiche di sintesi in agricoltura e, per questo, le è stato riconosciuto il primato per la riflessioni pubblica su questi temi.

All'interno del grande fenomeno definito come *Rivoluzione Verde* che ha trasformato le campagne alla stregua di una vera e propria industria si sono mosse, nel tempo, una serie di figure carismatiche che insieme alla Carson, hanno cercato di scardinare le logiche dominanti intrecciando e sovrapponendo il punto di vista ambientale a tecnico e agronomico.

Studiando l'evoluzione del fenomeno su scala internazionale emerge un panorama ricco di molte figure che gradualmente, nel tempo, hanno arricchito le riflessioni e le pratiche. Tra questi vi è Rudolf Steiner (1861-1925), pensatore e filosofo austriaco, che gettò le basi per quella che sarà definita come "*agricoltura biodinamica*" che si svilupperà attorno al 1920, grazie e Ehrenfried Pfeiffer, in Germania, Svizzera, Danimarca e Olanda. Sir Albert Howard¹⁵⁸ (1837-1947), botanico e ricercatore inglese, che partendo dall'osservazione dei metodi di coltivazione contadina in India ha rivisto quelli tradizionali inglesi, contribuendo a quello che diventerà il metodo di produzione biologico. Ad Howard va riconosciuto il merito di avere apportato molte riflessioni riguardo al ruolo dell'humus e della materia organica all'interno dei cicli culturali. In Francia Raoul Lemaire (1884-1972) commerciante di vino e di grano, si è dedicato agli studi sui fertilizzanti naturali a base di magnesio; ha fondato il cosiddetto metodo Lemaire-Boucher che consiste nella preparazione di concime organico compostato con l'aggiunta di un'alga oceanica il

¹⁵⁷ Il processo di *biomagnificazione* o *bioamplificazione* è un processo di *bioaccumulo* di sostanze di diverso genere. Il contaminante entra dal basso nella catena alimentare e grazie alle sue particolari proprietà arriva fino all'uomo che ne sta al vertice attraversando tutta la catena.

¹⁵⁸ Il testo "*An agricultural testament*" di Sir Albert Howard è stato pubblicato per la prima volta nel 1943, è uno dei primi studi sull'agricoltura biologica e, ancora oggi, viene considerato uno dei riferimenti fondamentali dell'agricoltura biologica.

Lithotamnium Calcareum per equilibrare il letame. L'italiano Alfonso Draghetti¹⁵⁹ (1888-1960), Direttore della Stazione Sperimentale di Agraria di Modena e dell'Istituto Generale di Coltivazioni Erbacee della Facoltà di Agraria di Piacenza, nelle sue riflessioni, ha approfondito la complessità organizzativa dell'azienda agraria concepita come un organismo biologico (includendo terreno, microrganismi, piante, animali, macchine, uomo, concimi). Lady Eve Balfour (1899-1990), un'agronoma inglese, tra le prime donne laureate su questi temi, che ha proseguito gli studi di Sir Albert Howard soprattutto per gli aspetti legati alla salubrità dei suoli e del cibo¹⁶⁰. Vi sono poi i contributi di Hans Peter Rusch (1907-1977) medico tedesco che, in collaborazione con il biologo svizzero Hans Müller (1891-1988), definirono i principi del metodo di coltivazione organico-biologico. Masanobu Fukuoka (1913-2008) microbiologo giapponese, che partendo dallo studio delle malattie delle piante ha ideato il metodo dell'agricoltura naturale¹⁶¹ che prevede la riduzione dell'intervento dell'uomo.

In Italia, oltre ad Alfonso Draghetti, ha lavorato anche Giorgio Celli (1935-2011) etologo e scrittore (docente universitario ed attore) che ha messo a punto i sistemi di lotta biologica¹⁶². Tra gli attori italiani che in quel periodo hanno contribuito alle riflessioni tecniche e sociali sulla necessità di rivedere il sistema agroindustriale è quella dell'agronomo Giovanni Haussmann (1906-1980) a cui ho già accennato.

Le esperienze mostrano quindi che l'agricoltura biologica è nata dall'azione pratica e dalla riflessione che si è innestata su riflessioni ambientaliste di tipo etico (Alroe, Kristensen 2004, Covino 2007) incorporando esiti di ricerche dai caratteri antropologici riguardo alle pratiche delle popolazioni indigene e contadine (Hecht 1991). In questo modo antropologia, agronomia, pedologia, patologia vegetale, ecologia si sono inserite nel *pedigree* intellettuale dell'*agroecologia* (Altieri 1991, Hecht 1991).

Questo percorso di riflessioni e pratiche ecosistemiche, che intrecciano agronomia, ambiente, società e tecnica continua ad essere oggetto di riflessioni e sperimentazioni nella pratica. Cito a titolo di esempio l'*agricoltura organica rigenerativa* fondata dall'agronomo

¹⁵⁹ Di Alfonso Draghetti è noto il testo "*Principi di fisiologia dell'azienda agraria*" Istituto editoriale agricolo, 1949, divenuto il fondamento per le riflessioni sulla corretta gestione dell'azienda agricola.

¹⁶⁰ Lady Eve Balfour è stata fondatrice della "*The Soil Association*" nata nel 1946 in Gran Bretagna a seguito della pubblicazione del libro "*The living soil*" (Faber & Faber 1943) e che ancora oggi si occupa di promuovere e certificare i prodotti biologici (<http://www.ladyevebalfour.org>). Entrò a far parte, per pochi giorni, della IFOAM (International Federation of Organic Agricultural Movements).

¹⁶¹ Masanobu Fukuoka è noto per il libro "*La rivoluzione del filo di paglia*" pubblicato nel 1948 e tradotto in molte lingue.

¹⁶² A Giorgio Celli si deve la creazione della "*Bioplanet*" una biofabbrica con sede a Martorano di Cesena (BO) che dal 1990 alleva insetti, acari, nematodi entomopatogeni, bombi impollinatori, micorize, trappole e feromoni, ditteri impollinatori ausiliari per la lotta biologica in agricoltura (<http://www.bioplanet.it>).

colombiano Jairo Restrepo Rivera¹⁶³ che si propone come disciplina teorico-pratica, valorizza i saperi delle agricolture contadine sudamericane insieme a tecniche e strumenti scientifici raffinati. A fianco dei saperi agronomici si affianca l'utilizzo in campo della cromatografia su carta¹⁶⁴ (una tecnica analitica di tipo chimico e qualitativo per verificare alcune caratteristiche del suolo), il *disegno keyline*¹⁶⁵ per la gestione delle acque, e l'uso di *software GIS* per la pianificazione delle colture.

Nel percorso evolutivo dell'agricoltura biologica non è mai stata avviata un'azione finalizzata alla costruzione della teoria o della normativa che potesse costituire un riferimento. Lo testimonia la terminologia legata alla pratica (agricola o di allevamento): non vi sono elementi di omogeneità forse anche per l'eterogeneità della traduzione normativa dei principi¹⁶⁶.

Le argomentazioni ambientaliste degli anni '60-'70 hanno interpretato i problemi di contaminazione ambientale come fallimento della tecnologia ed hanno dato un forte impulso alla (ri)lettura critica dell'agronomia funzionale alla produzione ed alle rese agricole e dei suoi stretti legami con il degrado ambientale.

Il processo ha portato all'elaborazione di principi guida della pratica agricola sotto forma di regole di buon senso che, tuttavia, non costituiscono un univoco riferimento tecnico di base. Realizzando una ricerca storica su questi temi emerge infatti come ancora oggi per le problematiche ambientali legate all'agricoltura ci si riferisce a "*Silent spring*" di Rachel Carson del 1962 o come per i fondamenti della pratica agricola il riferimento siano "*La rivoluzione del filo di paglia*" di Masanobu Fukuoka del 1948 e "*An agricultural testament*" di Sir Albert Howard del 1943.

¹⁶³ Per le attività italiane di agricoltura organica rigenerativa si rimanda al sito <http://www.agricolturaorganica.org>.

¹⁶⁴ La *cromatografia circolare* o *cromatografia su carta* è una tipologia di analisi per immagini, sviluppata da Ehrendfried Pfeiffer su incarico di Rudolf Steiner. La tecnica sfrutta il fenomeno della capillarità per separare due o più sostanze con vari liquidi (ad esempio acqua o alcool) che fungono da solventi nelle soluzioni contenenti la sostanza da separare. Il suolo viene pretrattato con una soluzione liquida a base di idrossido di sodio che ne estrae alcuni componenti e li porta in soluzione. Questa soluzione viene fatta passare su un dischetto di carta da filtro reso fotosensibile attraverso il trattamento con nitrato d'argento. In opportune condizioni di luminosità la soluzione filtrata lascerà sulla carta da filtro una "immagine" che, confrontata con altre cromatografie realizzate in condizioni standard su diversi campioni di suolo o *compost*. La tecnica permette quindi di ottenere informazioni, di tipo qualitativo, sull'attività microbica, sulla presenza di sostanze colloidali come argille umiche, sulla mineralizzazione ecc.

¹⁶⁵ Il *disegno keyline* è un insieme di principi e tecniche (topografia, studio del clima, idrologia) finalizzato alla gestione ed alla regimazione delle acque all'interno di un terreno ideati negli anni '50 in Australia ed utilizzato anche in America Latina e negli USA.

¹⁶⁶ In Italia, Francia, Grecia, Olanda, e Portogallo si utilizza la definizione di "*agricoltura biologica*", in Spagna, Germania, Danimarca, e Svezia si utilizza quello di "*agricoltura ecologica*", mentre nei paesi anglofoni la si declina come "*organic farm*".

In questo quadro di riflessioni e azioni ha agito l'IFOAM - *International Federation of Organic Agriculture Movements*¹⁶⁷ che ha individuato e codificato una serie di concetti chiave del sistema biologico con lo scopo di armonizzare, a livello internazionale, gli standard di qualità oltre che per ispirare normative nazionali ed internazionali (Canavari, Cantore 2007). I principi individuati come fondamentali sono i seguenti: il “*principio di salute*” (per il suolo, le piante, gli animali, il genere umano), il “*principio dell'ecologia*” (nel rispetto dei cicli di vita e degli ecosistemi), il “*principio dell'equità*” (la relazione è il fondamento per garantire il rispetto per l'ambiente come bene comune e per l'opportunità di vita delle persone) e il “*principio di precauzione*” (per proteggere all'ambiente, la salute e il benessere delle persone coinvolte nella filiera di produzione).¹⁶⁸ Sulla base di questi principi valoriali è stato costruito il primo strumento normativo in materia, il Regolamento (CEE) n.2092/91.

Grazie alla normativa il sistema di produzione di tipo biologico ha iniziato un percorso complesso. Sono entrati in campo i grandi attori del sistema agroalimentare che lo hanno snaturato dalle sue caratteristiche originarie di movimento *alternativo*. Infatti, per rendere possibile l'agricoltura biologica specialmente nelle aree di minore diffusione (Fonte, Agostino 2008) il Regolamento n.2092/91/CE ha proposto deroghe rispetto a fertilizzanti, mangimi, sementi, varietà colturali e razze animali, permettendo l'uso anche di ciò che biologico non era. La norma non ha previsto limiti alle dimensioni delle aziende ammesse e tantomeno ha previsto la chiusura del ciclo aziendale reintegrando ogni scarto o rifiuto.

Grazie all'avvento della normativa il commercio dei prodotti biologici è entrato nel circuito nella GDO che, in molte realtà, ha soppiantato o monopolizzato intere filiere locali di produzione e distribuzione con politiche di *brand*. Quindi, grazie alla richiesta del mercato, il sistema di produzione di tipo biologico ha avuto un'espansione accelerata facendo un salto di scala: dalle prime produzioni realizzate su piccoli appezzamenti e la cui distribuzione avveniva su scala locale si è passati ad un sistema di dimensioni maggiori. Sono entrati a far parte del sistema biologico anche produttori che non ne avevano le caratteristiche implementando un sistema diverso da quello originario che ha lasciato spazio a pratiche illecite quali vendita di prodotti di bassa qualità o di dubbia provenienza

¹⁶⁷ IFOAM è una Federazione nata in Francia nel 1972 (la cui socia fondatrice è Lady Eve Balfour) che oggi raggruppa numerosi operatori del settore <http://www.ifoam-eu.org/>

¹⁶⁸ I Principi sono tradotti dal documento “Principles of Organic Agriculture” adottato dall'Assemblea Generale IFOAM riunitasi ad Adelaide nel 2005 ed è l'unico riferimento ufficiale relativo ai principi (dal sito http://www.ifoam.org/sites/default/files/poa_folder_italian alla data del 25.05.2014).

(Guthman 2004). La necessità di garantire il controllo dell'intero processo ha portato alla codifica di norme, procedure, disciplinari di produzione¹⁶⁹.

Nell'attuale mondo del biologico, caratterizzato da una diversità di interessi economici e sociali, resta quindi da capire come saranno risolti i conflitti tra interessi e valori e quale gerarchia di valori si affermerà nella traduzione dei principi nelle norme. Già l'art.9 del Regolamento 1829/2003/CE sul divieto d'uso degli OGM, che accetta un livello di contaminazione "*accidentale o tecnicamente inevitabile*" fino alla soglia dello 0,9%, ha sollevato numerose polemiche e contribuisce da tempo ad alimentare il forte e controverso dibattito attorno a questi temi (Agostino, Fonte 2007, Tallacchini Terragni 2004). L'art.9 sancisce infatti l'incompatibilità del metodo di produzione (agricolo o di allevamento) e di trasformazione biologico con gli OGM e prevede soglie di tolleranza per la contaminazione da OGM, nei prodotti non GM, dato che l'agricoltura è praticata in un ambiente aperto nel quale è pressochè sempre possibile il flusso genico. La questione che solleva criticità per tutte le produzioni agricole è data dal fatto che la contaminazione è tollerata solo se accidentale o tecnicamente inevitabile ma manca una definizione normativa a livello europeo su cosa si intenda con "*accidentale o tecnicamente inevitabile*". Trovare e concordare limiti di riferimento e soglie di tolleranza che permettano di salvaguardare i valori di base del movimento biologico senza ostacolare la sua crescita, è considerata la sfida tecnico-politica su cui valutare il nuovo Regolamento dell'UE, così come il movimento del biologico nei prossimi anni¹⁷⁰. Scendendo nello specifico il sistema di certificazione delle produzioni biologiche mostra molteplici sfaccettature che argomento nel paragrafo che segue.

9.2 - Il sistema delle certificazioni biologiche. Luci e ombre

Nel paragrafo precedente ho mostrato come grazie alle riflessioni ed ai diversi input e, in generale il più ampio approccio agroecologico (Altieri 1991), il movimento di produzione di tipo biologico si è diffuso in tutto il mondo differenziandosi notevolmente.

¹⁶⁹ il Regolamento n.2092/91/CE del Consiglio del 24 giugno 1991 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari" ha affrontato, tra le altre cose, anche l'aspetto della certificazione e dell'etichettatura dei prodotti derivanti dall'agricoltura biologica, garantendo la possibilità di accedere al mercato unico europeo. Il successivo Regolamento (CE) n.834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n.2092/91". nato a seguito di un processo di revisione del precedente, è entrato, con un po' più di chiarezza, nel merito degli obiettivi e dei principi dell'agricoltura biologica e dell'allevamento considerati come *sistema globale* di gestione di un'azienda.

¹⁷⁰ *Ibidem*.

In alcune realtà questa tipologia di produzione è servita come leva per cercare di scardinare il sistema agroindustriale; in altri contesti le produzioni biologiche sono pura economia di sussistenza locale; vi sono le realtà entro le quali l'agricoltura biologica viene realizzata su vasta scala e, per le modalità di gestione del sistema di produzione e distribuzione, è divenuta pressochè analoga a quella convenzionale.

In Italia tra i pionieri vanno ricordate la *Cooperativa Alce Nero* nata nelle Marche attorno al 1970¹⁷¹ e la *Cooperativa Valli Unite* in Piemonte costituitasi ufficialmente attorno al 1980. Nello stesso periodo storico sono nate le prime Associazioni: nel 1969 *l'Associazione suolo e salute* in Piemonte, nel 1987 *l'Associazione Marchigiana per l'Agricoltura biologica*, nel 1988 il *Coordinamento degli agricoltori biologici del Veneto* e *AIAB l'Associazione Italiana Agricoltori Biologici*. Sul fronte della ricerca le Università e le Istituzioni pubbliche erano molto scettiche riguardo a questa tipologia di produzione. Basti dire che la prima Legge Regionale in materia è stata emanata da Regione Lazio nel 1989¹⁷² anticipando la normativa nazionale¹⁷³.

La *Cooperativa Alce Nero* e la *Cooperativa Valli Unite* rappresentano, nel contesto italiano, il simbolo dei primi movimenti sociali di opposizione al sistema agroalimentare dominante. Nell'ambito di una visita alla sede della *Cooperativa*¹⁷⁴, Franco, uno dei quattro soci fondatori della *Cooperativa Valli Unite*, ha illustrato pubblicamente le motivazioni che hanno portato al lavoro agricolo e di allevamento di tipo biologico in un periodo storico in cui le tematiche sul sistema biologico non erano note all'opinione pubblica. Franco dice testualmente:

“scegliere per noi. E' questo il cuore della questione: è quello che ci ha guidati all'inizio dell'avventura e ancora oggi è così. Non volevamo e non vogliamo essere schiacciati dalle regole del mercato”.

Franco è stato considerato un visionario proprio per la scelta fatta negli anni in cui buttarsi nel sistema di produzione di tipo biologico, era considerato un vero e proprio azzardo.

¹⁷¹ Alce Nero è una cooperativa fondata da Giovanni Girolomoni (detto Gino), che oggi conta mille produttori agricoli e apicoltori locali. La Cooperativa vende anche prodotti *fairtrade* (caffè, zucchero di canna, riso basmati, cioccolato) provenienti da soci lontani (<http://alcenero.com>).

¹⁷² Con la L.R. n.51 del 25.07.1989 la Regione Lazio, recepi le istanze dei produttori e promosse lo sviluppo dell'agricoltura biologica (definì un sistema di riconoscimento degli operatori biologici ed un conseguente sistema di controllo, avviò un percorso di sperimentazione, divulgazione e assistenza tecnica con l'obiettivo di definire i disciplinari di produzione univoci, incentivò la promozione del mercato dei prodotti biologici) (<http://www.agricoltura.regione.lazio.it> Documento su Filiera produttiva biologica accesso alla data del 25.05.2014).

¹⁷³ Decreto Legislativo n.220 del 17.03.1995 “Attuazione degli articoli 8 e 9 del regolamento CEE n.2092/91 in materia di produzione agricola ed agro-alimentare con metodo biologico”.

¹⁷⁴ Ho seguito l'intervento pubblico di Franco e Enrico in occasione di una Visita Tecnica organizzata dal Settore Agricoltura della Provincia di Bergamo il giorno 15.11.2013 presso la Cooperativa Valli Unite di Costa Vescovato (AL) (<http://www.valliunite.com>).

Ancora oggi, dopo circa 40 anni, la *Cooperativa Valli Unite* lavora nel medesimo ambito e si è creata un circuito di vendita e di commercializzazione sia locale che estero.

L'esempio della realtà di *Valli Unite*, e la testimonianza di Franco, sono funzionali oltre che per dare conto di aspetti motivazionali nella scelta del sistema di produzione anche per introdurre l'aspetto delle certificazioni che hanno accompagnato da vicino l'evoluzione della coltivazione biologica. Come già detto la *Cooperativa Valli Unite* ha avviato un'attività rifiutando le regole della produzione convenzionale comprese quelle del sistema di certificazione di *parte terza*. Pur avendo un cospicuo mercato per i suoi prodotti, sia a livello locale che estero, i produttori della Cooperativa adottano il criterio della *autocertificazione e prezzo sorgente*¹⁷⁵ una forma di certificazione che ritiene fondamentale l'assunzione della responsabilità nella produzione da parte di ciascuno.

Nel più ampio panorama dell'agricoltura biologica invece, la certificazione cosiddetta di *terza parte* è il sistema di certificazione più diffuso e il Regolamento n.2092/91/CE ha codificato le linee del sistema di produzione costruendo contemporaneamente le maglie del *sistema di certificazione*.

La certificazione è considerata uno strumento di garanzia del prodotto. L'Unione Europea ha istituito un sistema di controllo che regola l'intero percorso dalla produzione alla vendita (al singolo consumatore o tra operatori commerciali). Il sistema recepito in Italia vede il coinvolgimento dall'autorità pubblica a fianco di realtà private accreditate¹⁷⁶. Il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, attraverso l'ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari, autorizza una serie di Organismi di Controllo¹⁷⁷ (a loro volta accreditati dalla norma UNI CEI EN 45011(ISO65) attraverso un ente nazionale di accreditamento degli organi di certificazione *Accredia Italia*).

¹⁷⁵ Rimando al contributo "*Uscire dalla propria storia. Incontro con Ottavio Rube, cooperativa Valli Unite*" in AAVV, *Terra e libertà/critical wine. Sensibilità planetarie, agricoltura contadina e rivoluzione dei consumi*, DeriveApprodi, 2004, che contiene informazioni riguardo alla filosofia della cooperativa ed il dettaglio dei contenuti del "prezzo sorgente".

¹⁷⁶ A livello internazionale gli Organismi di Controllo sono accreditati da autorità superiori. In Italia dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (dal 1° gennaio 2009 attraverso ACCREDIA secondo le norme UNI – EN 45011(ISO65), IFOAM - *Accreditation Programm* da IOAS, USDA-*United States Department of Agriculture* per il *National Organic program*, il Ministero per l'Agricoltura Giapponese per il JAS, e il COR – *Canada Organic Biologique*).

¹⁷⁷ In Italia gli Organismi di Controllo accreditati sono: I.C.E.A., Bioagricert, BIOS, C.C.P.B., CODEX, ECOCERT Italia, I.M.C., QC&I, SUOLO E SALUTE, BIOZERT.

Le cosiddette “*produzioni di qualità certificata*” rappresentano una componente sempre più importante dell’agricoltura italiana (Belletti Marescotti 2008, Boccaletti 2010).¹⁷⁸

Tuttavia questo percorso non è privo di elementi di opacità. Gli standard ed il sistema di certificazione sono contemporaneamente uno strumento e una barriera per il commercio dei prodotti. La crescente attenzione alla qualità ed alla sicurezza dei prodotti alimentari, declinata nei processi di certificazione standardizzati, ha generato anche una crescente pressione nei confronti dei Paesi in via di sviluppo costringendoli a produrre prodotti adeguati alla esportazione (Curzi, Pacca, Olper 2014).

La letteratura mostra come a livello nazionale e regionale non mancano critiche all’organizzazione del sistema di controllo e di certificazione. Tra le criticità figura la mancanza dell’informatizzazione dei dati raccolti nelle visite in campo che non rende possibile una corretta comunicazione con le Istituzioni. Non vi è un adeguato numero di personale e di mezzi per le verifiche (Gennaro, Roselli 2008). Non mancano perplessità sulle procedure di riconoscimento e di sorveglianza degli Organismi di Controllo che, al loro interno, hanno personale dalla diversa formazione professionale (non sempre tecnici laureati in materia) ai quali non è garantito l’aggiornamento. Spesso i tecnici non sono assunti con rapporti di lavoro dipendente ma come liberi professionisti lasciando aperta la strada al possibile conflitto di interessi o commistione degli stessi (Gennaro, Roselli 2008).

Ma qual è il punto di vista dei singoli agricoltori rispetto alla certificazione di tipo biologico?

Nel corso della mia ricerca etnografica ho cercato di partecipare, in qualità di uditrice, alle visite di mantenimento della certificazione biologica tuttavia, nonostante io abbia tentato più di un contatto con Organismi di Controllo e con alcuni agricoltori, ciò non è stato possibile. Ho però incontrato numerosi agricoltori, almeno una ventina,¹⁷⁹ con i quali mi sono confrontata e ho raccolto quindi esperienze e testimonianze di molti riguardo al loro punto di vista sul sistema di certificazione.

La questione segnalata dalla quasi totalità degli agricoltori è legata all’alto costo della certificazione; anche se i costi si differenziano tra gli Organismi di Controllo gli oneri sono considerato comunque alti. La procedura amministrativa richiede all’agricoltore un

¹⁷⁸ Mi riferisco ai dati dell’ultimo censimento censuari riferiti alla produzione biologica e all’impiego delle indicazioni geografiche che ne evidenziano una rilevante diffusione in termini numerici, pur con differenze anche significative nei diversi comparti e nelle diverse realtà territoriali.

¹⁷⁹ Mi riferisco agli incontri con gli agricoltori avvenuti: il 05.11.2010 con gli agricoltori dell’Associazione Agricoltori Val San Martino a Cisano Bergamasco (BG); alle visite tecniche organizzate dal Settore Agricoltura della Provincia di Bergamo del 15.11.2012 alla Cooperativa Val di Gresta (TN) e del 20.11.2013 alla Cooperativa Valli Unite (AL); e nell’ambito delle visite locali del PGS.

investimento di tempo che va a discapito dell'attività nei campi o che talvolta richiede un supporto consulenziale esterno.

Emerge inoltre che quello della certificazione è un sistema di procedure codificate al quale il produttore deve sottostare assumendo un ruolo passivo e di mero esecutore di protocolli. Dai racconti emerge che gli Organismi di Controllo garantiscono non più di un'ispezione all'anno. Nell'ambito dei controlli si valutano prevalentemente gli aspetti di carattere documentale e contabile (registrazioni, acquisto materie prime, vendite prodotti, piani colturali) con particolare attenzione agli input esterni (come fertilizzanti, sementi e prodotti fitosanitari nella pratica agricola o mangimi e medicinali per gli allevamenti).

Giuseppina un'agricoltrice comasca incontrata nel corso della mia ricerca mi racconta alcune particolarità delle visite. Giuseppina ha potuto appurare che gli Organismi di Controllo si organizzano con modalità diverse: qualcuno controlla esclusivamente la documentazione aziendale altri invece si dedicano solo alla visita in campo. Giuseppina segnala che anche per quanto riguarda l'ammissibilità di talune pratiche biologiche specifiche che qualche tecnico certificatore permette la "*consociazione a file*" mentre altri no; qualcuno richiede un dettaglio delle varietà colturali e la loro collocazione nei campi altri invece richiedono solo un censimento generale delle varietà lasciando facoltà all'agricoltore di sperimentare la pratica che ritiene più opportuna.

Frequentando diversi circuiti di ritrovo degli agricoltori ho potuto cogliere chiaramente la loro riluttanza rispetto alle procedure del sistema di certificazione: la maggioranza delle persone incontrate considera la certificazione un *impedimento burocratico* necessario per stare sul mercato. Grazie al passaparola ciascun agricoltore sceglie a quale Organismo di Controllo affidarsi; il criterio di scelta è dettato dal risparmio sulle spese, sul tempo e sulle "*minori difficoltà create dal tecnico*". I racconti di molti agricoltori, e nello specifico quello di Giuseppina, mostrano come mancando regole univoche sulla conduzione delle visite possano variare anche gli obblighi, gli adempimenti e le condizioni operative per la gestione delle difformità rilevate in campo. Queste diversità degli Organismi di Controllo nell'organizzazione delle attività lasciano ampio spazio affinché un produttore possa scegliere da quale Organismo farsi certificare, anche in base alla maggiore o minore puntigliosità del controllo, dalla maggiore o minore presenza in campo del tecnico, dalla maggiore o minore formalità richiesta nella conduzione del lavoro agricolo.

E gli elementi di criticità emergono anche da altre testimonianze. E' il compianto Gino Girolomoni¹⁸⁰, tra i pionieri del movimento di produzione biologico e fondatore della Cooperativa Alce Nero, che intervenendo in un'occasione pubblica ha comunicato a chiare parole che:

“la certificazione biologica sul comparto coltivazione, di fatto, prende in esame solo una parte del percorso del prodotto agricolo ovvero solo il metodo di coltivazione quello dal campo al prodotto”.

E Marco Zonca¹⁸¹, agronomo di professione oltre che docente in materia, sottolinea che:

“al termine del processo di produzione biologico si attesta che il prodotto risponde alla normativa ed ai protocolli degli Enti Certificatori, ma non certifica l'effettiva qualità del prodotto derivante dalla pratica agricola”.

Entrambi questi personaggi pubblici testimoniano la parzialità del sistema di certificazione.

In tutte queste occasioni di confronto con persone in vario modo dedite alla coltivazione mi sono spesso interrogata sull'effettiva validità di questo sistema di controllo anche partendo dalla mia attività lavorativa. Come ho argomentato nella Parte II il mio punto di vista nella ricerca è di tipo tecnico e professionale ed è per me pressochè naturale riflettere sulle modalità di controllo delle visite in campo con particolare attenzione alle problematiche di contaminazione ambientale.

Per questi motivi ero (e sono ancora oggi) particolarmente interessata a partecipare alle visite di controllo per il mantenimento E il rilascio della certificazione anche se non sono ancora riuscita in questo intento. Come ho già evidenziato la mia esperienza mi rende particolarmente sensibile ed attenta alla qualità ambientale del suolo e delle acque sotterranee, sono inoltre molto disincantata riguardo alla loro qualità.

Sono innumerevoli le possibili sfumature del comportamento di un tecnico nell'ambito del controllo sul campo al quale si aggiungono la preparazione professionale, le competenze tecniche (date dall'esperienza sul campo oltre che da una specifica formazione) unite all'aggiornato riguardo alle novità tecniche e normative. La preparazione o viceversa l'incompetenza del tecnico inevitabilmente si ripercuotono sulla gestione delle verifiche e quindi sull'esito del controllo realizzato in campo e sulla certificazione finale.

¹⁸⁰ Gino Girolomoni fondatore della Cooperativa Alce Nero è intervenuto in incontro pubblico dal titolo *“Agricoltura biologica e cultura dell'alimentazione”* nell'ambito del ciclo di incontri *Terra Giardino dell'Eden?* tenutosi a Mapello (BG) il 07.10.2010.

¹⁸¹ Come testimoniato da Marco Zonca (agronomo) nell'ambito di un incontro pubblico dal titolo *“Agricoltura biologica. Descrizione delle tecniche colturali, applicabili anche all'orto familiare”* nell'ambito degli incontri *Dal Campo alla tavola: sai cosa mangi?* organizzato dalla Associazione Agricoltori Val San Martino e tenutosi a Cisano Bergamasco (BG) il 05.11.2010.

Da quello che è emerso dai racconti degli agricoltori il personale che realizza la visita in campo per conto di un Organismo di Controllo, di fatto, gestisce autonomamente l'intero controllo. E' il tecnico in campo che decide di porsi come mediatore tra la normativa e la pratica oppure, viceversa, spostando lo sguardo in altre direzioni. Il tecnico, di fatto, può mettere in atto molti comportamenti nell'ambito del controllo scegliendo se considerare/non considerare e se vedere/non vedere le difformità/le peculiarità positive della realtà controllata. E' in queste dinamiche che si gioca la possibilità di supportare il produttore con indicazioni e suggerimenti o viceversa scegliere di attenersi scrupolosamente e asetticamente ai protocolli normativi senza possibilità di dialogo, mediazione o accordo.

Facendo invece un'analisi della normativa di riferimento sul sistema di produzione di tipo biologico emergono altri elementi che sollevano criticità. La norma non prescrive campionamenti di suolo destinato alla coltivazione biologica per verificarne l'eventuale presenza di contaminazione. Questa carenza della normativa mi è stata confermata nel corso della ricerca da più agricoltori e da rappresentanti di Enti di controllo¹⁸²: le verifiche sulla qualità del suolo coltivato sono effettuate, in regime di autocontrollo, solo per volontà del singolo produttore o sono richiesti dall'Organismo di Controllo solo in situazioni molto particolari e/o problematiche.

Accenno solo a questa evidenza che riprenderò più approfonditamente nel Capitolo 15.

Nel prossimo paragrafo analizzerò lo stato attuale del sistema di produzione di tipo biologico e le riflessioni relative al sistema di certificazione che, seppur parzialmente, tengono conto delle criticità poco sopra evidenziate.

9.3 - La fase del *post-biologico*. E' necessaria una nuova sintesi?

Quella in cui ci troviamo può essere quindi definita come la fase del "*post-biologico*".

Come ho mostrato l'evoluzione del sistema di produzione biologico ha snaturato i principi fondanti del movimento *alternativo al sistema* che ne era alle origini (Fonte, Agostino 2008, Belletti, Marescotti 2012). Anche l'agricoltura biologica è cambiata di pari passo con i cambiamenti sociali. Il sistema biologico è divenuto un complesso sistema di commercio globalizzato, burocratizzato e codificato da regole che in modo più o meno stringente ne regolamentano produzione e qualità. I caratteri dell'*alternativa al sistema*

¹⁸² Mi riferisco in particolare: ad agricoltori appartenenti al contesto lombardo, trentino e veneto ed al personale di Pubbliche Amministrazioni come le Aziende Sanitarie Locali e le Amministrazioni Provinciali lombarde e trentine.

mainstream permangono e sono visibili SOLO nelle piccole realtà ancorate alla dimensione locale.

Le Associazioni di Categoria non mancano per la verità di interrogarsi sul fenomeno. AIAB – Associazione Italiana Agricoltori Biologici evidenzia che:

“L’agricoltura biologica è un metodo di produzione...un settore produttivo...un movimento sociale, culturale e politico? Agli albori l’agricoltura biologica era un tutt’uno di questi diversi elementi: tecniche, spinte ideali e politiche, voglia di produrre in modo diverso. Oggi, invece, questi diversi aspetti sono per lo più distinti e a volte separati. E’ un effetto della crescita economica, culturale e tecnica del settore e per certi versi è giusto che sia così. Almeno nel senso che, forse è necessaria una sintesi nuova, diversa da quella delle origini”.¹⁸³

Si potrebbe dire che a fronte di queste riflessioni anche autocritiche, a fianco dei quattro principi codificati da IFOAM si sia fatto strada un quinto principio che definirei come il *“principio di prossimità”*. Questo non è espressamente previsto tra gli standard del sistema di produzione biologico ma è implicitamente connesso al sistema *agroecologico* ed al dibattito contemporaneo sulla *sovranità alimentare*. Ed’ proprio rifacendosi a questo concetto che a livello italiano AIAB propone di creare *“una “buona alleanza” fra agricoltori e consumatori”* puntando non solo:

“sulla qualità inevitabilmente “straordinaria” di Dop, Igp, ecc..., bensì le qualità ordinarie (igienico sanitarie, nutrizionali, organolettiche, ambientali, ecc) che debbono caratterizzare l’intera gamma dei prodotti alimentari che servono nella vita di tutti e di tutti i giorni”. In questo quadro AIAB vede che l’agricoltura biologica possa “dare un contributo essenziale alla costruzione di un’alternativa complessiva all’attuale modello di produzione agricola e di sviluppo rurale, e a maggior ragione, al nuovo modello annunciato dalla introduzione delle colture geneticamente modificate”.¹⁸⁴

AIAB declina questi principi proponendo la vendita diretta in azienda, le *“fattorie didattiche”*, le *“fattorie aperte”* o iniziative culturali e di incontro come *PrimaveraBio* o *BioDomenica*”.

Anche alcuni Organismi di Controllo del sistema di certificazione biologico italiano hanno avviato delle sperimentazioni in questa direzione. E’ sempre AIAB che attraverso l’ICEA - Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale con CSQA è impegnata nella sperimentazione del marchio collettivo *“Biologico di fattoria”*. Si tratta di una

¹⁸³ Dal sito <http://www.aiab.it> nella sezione *Movimento, metodo settore* (accesso alla data del 26.05.2014).

¹⁸⁴ Dal sito <http://www.aiab.it> nella sezione *Buona alleanza per il bio* (accesso alla data del 26.05.2014).

certificazione volontaria sui prodotti confezionati il cui ciclo produttivo inizia e si conclude all'interno della medesima azienda.¹⁸⁵

Le diverse esperienze e riflessioni mostrano come in questa fase del movimento *post-biologico* si fa strada un modello di produzione basato sulla prossimità e sull'avvicinamento del produttore e del consumatore. La dimensione della socialità, della relazione, della fiducia attraverso il contatto diretto tra chi produce e chi acquista tornano ad avere un valore così come era alle origini del movimento di produzione biologico.

Su questi principi si muovono le esperienze americane delle cosiddette CSA - *Community Supported Agriculture* come in generale l'ampia categoria delle *Alternative Food Networks*. Non sempre però al loro interno è presente una chiara consapevolezza riguardo al concetto di località. E' importante infatti interrogarsi sul vero significato del concetto di prossimità: sono necessari specifici criteri di valutazione e di regolamentazione per valutare la provenienza, la qualità dei prodotti e delle materie prime; le modalità di lavorazione e di vendita dei prodotti; il contesto locale e ambientale. Acquistare prodotti locali a distanza zero non sempre significa avere garanzie di qualità sul cibo, è questo quello che sostiene anche la nota Associazione *Slow Food* che attraverso il sistema dei *Presidi* sostiene le produzioni locali (Berlendis 2009).

Occorre poi non sottovalutare le conseguenze di questo approccio in relazione ai problemi delle realtà più povere (vicine e lontane) che, per diversi motivi, non hanno possibilità di produrre sul proprio territorio.

Un sistema locale sicuramente favorisce il reddito dei produttori locali, rivitalizza le comunità locali, diminuisce o azzerava le intermediazioni riducendo costi, inquinamento dal trasporto di merci, aumenta la tracciabilità e la visibilità del percorso del prodotto ma occorre non dimenticare le inevitabili problematiche legate ai patti, agli accordi ed alle regole sugli scambi commerciali che ci vedono coinvolti (Friedberg 2010).

E' questo il contesto fatto di politiche e pratiche, assunzioni e criticità, entro cui si collocano i PGS che costituiscono una nuova declinazione della certificazione di produzione biologica.

¹⁸⁵ Dal sito ICEA (www.old.icea.info/Aree/CertificazioniFood/Biologicodifattoria/tabid/94/default.aspx accesso alla data del 25.05.2014) si legge che "L'assenza di passaggi intermedi da parte di soggetti diversi coinvolti nell'ottenimento del prodotti, permette una minore manipolazione del prodotto stesso, tempi di lavorazione e confezionamento minori legati all'assenza di trasporto intermedio e una conseguente maggiore freschezza e qualità nutrizionale delle materie prime lavorate".

La prima esperienza di PGS codificato è nata nella rete *Ecovida*¹⁸⁶ del sud est del Brasile. Il Progetto “*Per una pedagogia della terra*” che mi appresto ad analizzare mutua questo modello. Il richiamo al Brasile alla *pedagogia degli oppressi* di Paulo Freire e, in particolare, al saggio “*Pedagogia da Terra*” di Moacir Gadotti docente di pedagogia e Direttore dell’Istituto *Paulo Freire* di San Paolo del Brasile è infatti evocato anche nella denominazione del Progetto, come sottolineato da una delle figure carismatiche del progetto nell’ambito di un incontro pubblico di presentazione¹⁸⁷.

Il PGS è nato attorno al concetto di *giustizia sociale* e di *food justice* per le popolazioni rurali povere che si sono viste escluse dall’accesso ai mercati del sistema biologico (Lamine 2012, Meirelles, Dos Santos 2008). Nel 1994 il Ministero dell’Agricoltura brasiliano aveva avviato delle consultazioni per elaborare una normativa sulle produzioni biologiche in esito alle quali è nato un Regolamento (NI 07/99), complesso e burocratizzato, che rendeva obbligatoria la certificazione per accedere al mercato. La voce dei piccoli contadini che si sono visti esclusi è emersa fortemente in un convegno nazionale di *agroecologia* tenutosi nel 2002 a Rio de Janeiro e, a seguito del dibattito, è emersa la proposta creare una certificazione volontaria anche su base partecipativa.

E’ significativo evidenziare che la rete *Ecovida*, nata formalmente nel 1998, da almeno 20 anni lavorava informalmente per combattere le criticità della *Rivoluzione Verde*; essa conta oggi 180 comuni, circa 2.400 famiglie di coltivatori (complessive 12.000 persone) organizzate in 270 gruppi, associazioni e cooperative. Il processo di costruzione del PGS è stato supportato da alcune ONG, dal Governo provinciale, dalla Chiesa, da Cooperative di produzione e vendita di cibo e gruppi di produttori agricoli. Elementi cardine del lavoro della rete PGS sono gli standard di produzione condivisi con il Governo¹⁸⁸ che, a fianco dell’*agroecologia*, considerano l’inclusione sociale, la protezione dell’ambiente, la salute.

Il PGS prevede la partecipazione diretta di coltivatori, tecnici e consumatori con lo scopo di assicurare la qualità finale del prodotto e del processo di produzione, attraverso il rafforzamento dell’*agroecologia*, la diffusione dell’informazione, la creazione di meccanismi legali di credibilità e la definizione di procedure di garanzia sviluppate dai

¹⁸⁶ <http://www.centroecologico.org.br>.

¹⁸⁷ Mi riferisco al seminario dal titolo “*La garanzia dal basso: nuovi patti tra consumatori e produttori*” proposto a Villa Guardia il 22.09.2012.

¹⁸⁸ Normative Instruction n.007 Agricolural Ministry of Brazil-Ecovida network.

membri del Sistema stesso. Presupposto di base è che agricoltori, produttori e tecnici agiscano in modo responsabile ed affidabile.

Tutto il lavoro si sviluppa attraverso una rete informale che condivide la responsabilità del processo. Il Sistema PGS si è dotato di una struttura organizzativa. Su base locale agiscono i *Nuclei Regionali* a cui riferisce il *Consiglio Etico Operativo* (composto da produttori, consumatori e tecnici) che ha il compito di realizzare, con cadenza annuale, le visite di controllo ai produttori. Se l'esito delle visite è positivo viene rilasciata la Certificazione e, annualmente, se ne verificano le condizioni per il mantenimento.

Il controllo esterno è realizzato da una *Commissione* composta da persone non collegate alla produzione che rilascia/revoca la Certificazione orientando il produttore alla modifica della produzione o di trasformazione. Le recidive al miglioramento e l'uso del marchio sono in capo ai *Nuclei Regionali*.

Al primo livello della certificazione c'è la promessa dell'aderente (contadino o sua famiglia o Associazione/Cooperativa già appartenenti a *Ecovida*) di aderire al sistema di produzione agroecologico ed ai principi del PGS. La promessa (scritta o firmata) insieme alle informazioni sulla produzione agricola vengono raccolte dal *Consiglio Etico*.

Tutti i materiali del PGS sono di pubblico utilizzo. I prodotti della rete PGS di *Ecovida* trovano sbocco nei mercati locali e riescono ad accedere all'esportazione solo con il marchio di un certificatore riconosciuto. Il sistema non è ancora economicamente autosostenibile e trae le risorse dalle quote annuali dei soci, da progetti istituzionali, dal governo e dal lavoro volontario (Meirelles, Dos Santos 2008).

Nel circuito della rete *Ecovida* sono proseguite le riflessioni per la costruzione di specifiche procedure per le coltivazioni in aree tropicali, subtropicali o per i sistemi agroforestali.

Analogamente al sistema di produzione biologico anche quello dei PGS è un processo nato dal basso, frutto della condivisione di produttori con obiettivi comuni. Anche in questo caso, esattamente come è stato per l'agricoltura biologica rispetto all'agricoltura tradizionale, quella dei PGS costituisce una *frattura* rispetto alla pratica di certificazione di tipo biologico - una sorta di *re-invenzione* della certificazione di tipo biologico. Infatti in questo nuovo e singolare approccio si riconosce l'importanza allo strumento della certificazione per assicurare al cittadino consumatore che il prodotto ha un valore aggiunto, ma si tende all'obiettivo di rendere il sistema più flessibile.

Come mostrerò nel paragrafo che segue, i PGS sono strumenti più flessibili rispetto alla Certificazione di *parte terza* e per questo si propongono come un modello diffuso sul territorio più vicino alle esigenze locali.

IFOAM - *International Federation of Organic Agriculture Movements* attraverso specifiche Linee Guida ha codificato i PGS nei suoi concetti essenziali. I PGS si declinano nella pratica attraverso modelli organizzativi adattabili alle esigenze dei territori. L'avvio delle attività avviene con diverse modalità spesso su impulso di agricoltori del territorio e su stimolo di realtà esterne. Tutti gli attori, insieme ai produttori, sono considerati portatori di interesse *complementare* e per questo sono coinvolti a tutti i livelli delle attività.

Attraverso un inciso sulle esperienze di PGS nel contesto indiano e in quello statunitense mostrerò come i PGS siano presenti al Sud come al Nord del mondo, in contesti economici, sociali, ed agroambientali molto diversi tra loro. Obiettivo di questa trattazione è mostrare come lo strumento del PGS possa essere variamente utilizzato sia in funzione dei contesti che delle culture.

Capitolo 10 - Cos'è un Sistema di Garanzia Partecipata?

La letteratura sul tema dei PGS è confinata in pochi ambiti.

Un tentativo di interpretazione del PGS all'interno di uno specifico quadro teorico di riferimento è quello di Sacchi, Zanasi, Canavari (2011) che da un punto di vista economico hanno analizzato il PGS utilizzando la *Teoria delle Convenzioni*¹⁸⁹ che analizza comportamenti di consumo che poggiano sulle convenzioni che gli attori si danno.

10.1 - I principi di base del Sistema

IFOAM¹⁹⁰ attraverso pubblicazioni, video, opuscoli, Linee guida, articoli, dedica molta attenzione ai PGS ed ha codificato uno specifico logo che identifica i produttori che si rifanno ai principi della Federazione:



IFOAM attraverso uno specifico database ha censito le esperienze di PGS a livello mondiale mostrandone le caratteristiche¹⁹¹.

Dalla lettura dei materiali di IFOAM emerge che, seppur presenti all'interno del contesto del sistema biologico già dagli anni '70, i PGS hanno avuto un forte impulso dal 2004 anno in cui, in collaborazione con MAELA *Latin American Agroecology Movement* e una la ONG *Centro Ecologico*, è stato promosso l'*International Workshop on Alternative Certification*¹⁹².

¹⁸⁹ Mi riferisco all'articolo di Sacchi Giovanna, Zanasi Cesare, Canavari Maurizio *Modelli alternativi di garanzia della qualità dei prodotti biologici alla luce della teoria delle convenzioni* in *Economia agro-alimentare* n.3-2011 a cui rimando per approfondimenti. La *Teoria delle Convenzioni* è uno schema teorico afferente alle scienze sociali sviluppato in Francia negli anni '80 e rappresenta un modello generale applicabile ad una vasta gamma di fenomeni sociali in relazione a questioni di organizzazione economica.

¹⁹⁰ <http://www.ifoam.org>.

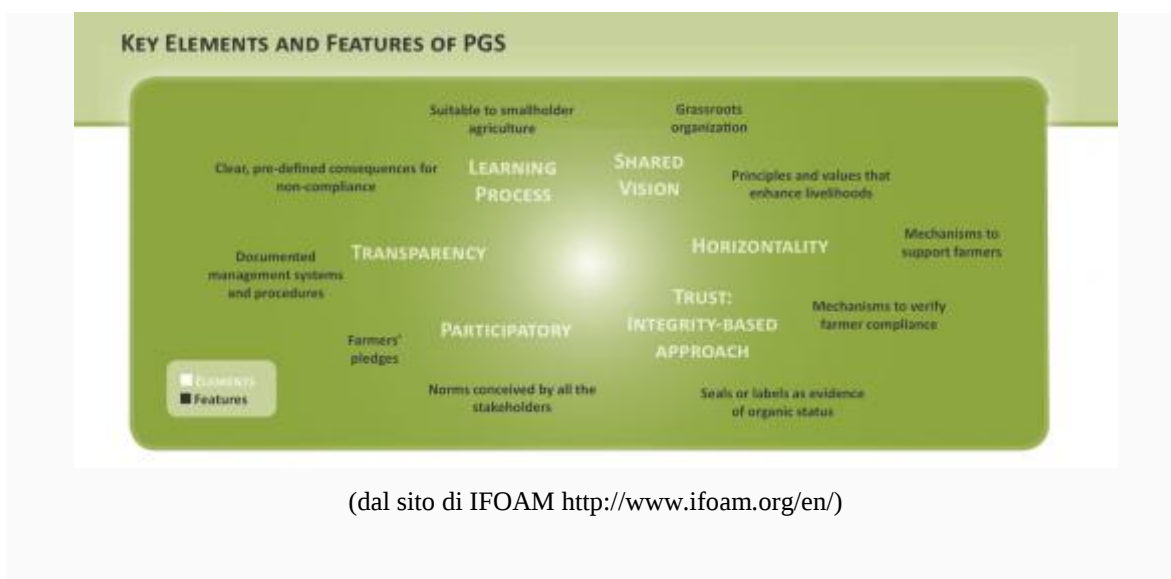
¹⁹¹ <http://www.ifoam.org/en/global-online-pgs-database> (accesso alla data del 01.06.2014).

¹⁹² *"International Workshop on Alternative Certification"* tenutosi dal 14 al 17 aprile 2004 alla sede della ONG "Centro Ecologico" a Porto Alegre. Tra i paesi rappresentati al seminario internazionale: Germania, Argentina, Bolivia, Brasile, Cile, Costa Rica, USA, Filippine, India, Italia (con Fabio Piccioli di ICEA e Pilar Santacolma per FAO), Messico, Nicaragua, Nuova Zelanda, Palestina, Perù, Svezia, Thailandia, Uganda e Uruguay.

IFOAM ha elaborato delle raccomandazioni politiche¹⁹³ partendo dalla constatazione che le regolamentazioni sul sistema di produzione biologico, rese peraltro obbligatorie dalle politiche economiche internazionali, hanno in vario modo inibito le potenzialità del PGS come strumento alternativo di certificazione. Il processo PGS è accomunato alle certificazioni tradizionali di *parte terza* dalla volontà di fornire una garanzia credibile per i consumatori, pertanto IFOAM ha individuato il compromesso di rendere non obbligatoria ma volontaria la partecipazione al sistema di certificazione, senza escludere, di conseguenza, anche l'approccio dei sistemi di certificazione alternativi. Propone di esentare dai sistemi di certificazione i piccoli produttori e di creare possibili canali privilegiati per i produttori che adottano le certificazioni di gruppo.

L'elemento della partecipazione sottende le azioni dei PGS ed ha caratterizzato il lavoro di costruzione delle Linee Guida codificate da IFOAM: attraverso l'utilizzo di metodologie partecipative (come gruppi di lavoro e laboratori) i partecipanti hanno definito gli obiettivi, hanno condiviso delle scelte strategiche, ed hanno individuato punti comuni su cui costruire le procedure di certificazione adattabili alle diverse realtà economiche, sociali e culturali.

IFOAM sintetizza in questo modo gli elementi chiave del processo:



¹⁹³ Sulla scorta di questi principi IFOAM nel 2008 ha codificato lo strumento “*PGS Guidelines - How participatory guarantee systems can develop and function*” che non hanno lo scopo di conformare o “normalizzare” le procedure bensì quello di tracciare le linee valoriali di una visione comune. Nel documento sono ripercorsi ed argomentati i concetti chiave poco sopra esposti.

IFOAM individua una varietà di possibili “*stakeholders*”: i produttori, i consumatori, le ONG, i rappresentanti delle Chiese, i commercianti e i trasformatori dei prodotti, il governo¹⁹⁴.

Tra le esperienze proposte da IFOAM come modelli di riferimento argomenterò il PGS proposto dalla *Fondazione Keystone* della zona del *Tamil Nadu* nel sud dell’India e quella dell’Associazione *Naturallygrown* dello stato di New York negli USA per mostrare come il PGS sia nato e maturato in contesti ambientali, culturali e sociali diversi, e sia stato ivi diversamente declinato.

10.2 - Le esperienze nel contesto internazionale

In India (Mathew 2008) il sistema PGS si è gradualmente fatto strada all’interno di una più ampia proposta formulata nel 1995 sullo sviluppo dell’agricoltura organica e sulla tutela e conservazione dell’ambiente dalla *Fondazione Keystone*¹⁹⁵ alle comunità indigene della zona del *Tamil Nadu*.

Il PGS è stato proposto dalla *Fondazione Keystone* ai piccoli produttori locali che si erano misurati con la difficoltà di sostenere i costi della certificazione biologica tradizionale. Lo strumento del PGS è stato introdotto gradualmente nel contesto locale e, per permettere ai produttori di prenderne consapevolezza delle potenzialità delle produzioni locali.

Questo processo nato attorno al PGS ha provocato il passaggio da un’economia di scambio ad una monetaria di vendita incidendo profondamente sulla cultura locale (Mathew 2008) ed è stato accompagnato dall’utilizzo di marchi di riconoscimento. Nelle fasi iniziali del progetto i prodotti erano accompagnati dalla dicitura “*prodotto da agricoltura biologica*” e “*prodotto di comunità indigene*”. Successivamente è stato elaborato un “*marchio ombrello*” che comprendeva tutte le fasi dalla produzione, alla trasformazione, al confezionamento ed alla distribuzione, fino al consumo ed allo smaltimento dei residui e, nel 2001 è stata elaborata l’etichetta “*Last Forest Natural Products*”. Se il processo che ha portato alla proposta del PGS, anche alla luce del cambiamento provocato sull’economia locale, meriterebbe un approfondimento specifico ritengo significativo fare un breve accenno al processo partecipativo messo in atto nell’ambito del PGS.

¹⁹⁴ Dal documento “*PGS guidelines. How Participatory guarantee Systems can develop and function*” dal sito <http://www.ifoam.org/en/pgs-publications-english> (accesso alla data del 20.06.2014).

¹⁹⁵ *Fondazione Keystone* (www.keystone-foundation.org) è una Organizzazione Non Governativa che lavora sui temi delle risorse naturali e dello sviluppo rurale delle comunità della Riserva della Biosfera del Nilgiri nel sud dell’India, inserita nell’elenco dei siti UNESCO come patrimonio mondiale.

Nell'ambito delle attività è stato realizzato un processo di *mappa di comunità*¹⁹⁶. Con il supporto di *Keystone* a fianco dei membri delle comunità locali è stata realizzata una “*stima rurale partecipata*” del territorio coltivato e di quello forestale valutandone l'estensione dei terreni ed i prodotti raccolti dal punto di vista della quantità, della durata e della stagionalità (Mathew 2008).

La mappatura, che ha interessato la foresta ed i villaggi, ha portato ad una suddivisione delle terre coltivabili, alla calendarizzazione delle raccolte ed al censimento delle varietà colturali con un'attenzione all'uso precedente della terra, alle risorse idriche e ambientali. Nel processo sono stati coinvolti 16 villaggi e circa 800 famiglie e tutti i raccoglitori certificati e aderenti al PGS sono noti all'interno della rete. Il personale di *Keystone*, affiancato da abitanti della comunità locale, gestisce gli aspetti formali e burocratici del PGS. Tutti i documenti sono stati redatti in lingua inglese, in lingua *tamil* e in lingua locale, e sono pubblici. Tutti i dati raccolti (sui produttori, sui prodotti, sulle terre perimetrate) attraverso la mappatura partecipata, insieme agli esiti dei controlli alle discrepanze emerse sono discussi in gruppo allargato.

Da questo lungo percorso è nato il *PGS Organic India Council*¹⁹⁷ che adotta gli standard nazionali di produzione organica e ha sviluppato un modello PGS sperimentato dal 2007 in diversi territori del paese attraverso quattro associazioni locali. Dal punto di vista economico il progetto PGS è stato avviato grazie alle forze economiche di *Keystone* senza nessun ulteriore finanziamento perché l'area di azione della Fondazione corrisponde al territorio su cui si estende il progetto PGS (Mathew 2008).

Negli USA (Kosla 2008), e in particolare nella valle dell'Hudson dello Stato di New York, il PGS è nato da un gruppo di agricoltori intenzionati a non entrare nel circuito del cibo biologico certificato. Secondo la documentazione autoprodotta e disponibile in rete gli agricoltori contestavano in particolare il fatto di non poter utilizzare liberamente il marchio di prodotto organico e la scelta è stata quella di crearsi un circuito di vendita locale dei prodotti (mercati, vendita diretta, negozi, ristoranti, cooperative). La strategia è stata quella di costruire un sistema di controllo interno, un sito *web* per le informazioni sulle aziende, consegnando i prodotti attraverso il volontariato degli agricoltori. Nel 2002 è

¹⁹⁶ La mappa di comunità è uno strumento attraverso il quale gli abitanti di un territorio hanno la possibilità di rappresentare i saperi, i luoghi, il patrimonio in cui si riconoscono. La mappa è quindi la fotografia di un luogo e contemporaneamente il processo che ha portato alla sua rappresentazione. L'idea della Parish Maps è un processo culturale introdotto in Inghilterra negli anni '80 dall'Associazione Common Ground ed ampliato in tempi successivi. Si rintracciano esperienze di mappe di comunità in vari Ecomusei cito a titolo di esempio la mappa di comunità interattiva della Valtaleggio in provincia di Bergamo (<http://www.osservatoriovaltaleggio.it>) e quella dell'Ecomuseo della Pastorizia della Valle Stura in Piemonte (<http://www.ecomusei.net/mappe-di-comunita>)

¹⁹⁷ <http://www.pgsorganicindia.in>.

nata *Naturallygrown*¹⁹⁸ a cui aderiscono oggi circa 350 produttori. L'associazione si è dotata di un marchio, "*Naturallygrown*", ed ha utilizzato il PGS su vari prodotti (frutta fresca, verdura, erbe, fiori, piante) e su alcune operazioni riguardanti l'allevamento il bestiame.

Il PGS americano utilizza la rete internet in molte fasi del percorso. Per aderire al sistema il produttore compila on-line un modulo fornendo i propri dati e quelli relativi al metodo di coltivazione. Il format prevede che il produttore segua un percorso di autovalutazione interattiva specifica sulle pratiche di coltivazione riferite agli standard USDA-NOP. Il programma informatico analizza le richieste di adesione e le invia ai soci dell'Associazione che, essendo agricoltori, hanno competenze in materia. La visita in campo avviene durante la stagione agricola e coinvolge tutti gli agricoltori che a livello regionale aderiscono al sistema; gli esiti della visita sono raccolti su un documento scritto che viene conservato per il rilascio della certificazione.

Il sistema si sostiene economicamente mediante le donazioni e le quote associative dei produttori e l'intero percorso è fondato sulla messa a disposizione di lavoro volontario (Kosla 2008).

Queste due esperienze, molto lontane tra loro, mostrano quanto diversamente gli attori dei territori coinvolti possano declinare il PGS. I sostenitori del Sistema partono dal presupposto che gli agricoltori siano affidabili e che la certificazione, e il sistema che la sostiene, siano un'espressione di fiducia. Si lavora quindi sulla creazione di legami fiduciari in un contesto che dovrebbe minimizzare le gerarchie e gli aspetti amministrativi. Il percorso richiede trasparenza nelle decisioni, nel contenuto dei documenti, nella gestione delle informazioni.

In questa logica si tenta di costruire una comunità capace di controllare il sistema attraverso una rete di *controllo culturale e sociale* con l'obiettivo di evitare che la definizione della qualità diventi uno strumento di potere concentrato nelle mani di pochi. Cercando di favorire l'orizzontalità, idealmente tutti gli attori del processo condividono le responsabilità. Tutto il percorso è sotteso dalla costruzione di una rete di conoscenza caratterizzata da un costante processo di apprendimento condiviso che attraverso differenti ruoli, abilità, e conoscenze tecniche.

Queste due esperienze sono utilizzate anche da IFOAM come modello, mostrando come da diversi contesti culturali siano emerse istanze che hanno portato ad individuare il PGS come strumento di coesione sociale, di valorizzazione ambientale e di economia locale.

Introduco invece ora le realtà che ho conosciuto personalmente, contestualizzandole nel contesto italiano.

¹⁹⁸ <http://www.naturallygrown.org>.

10.3 - Le esperienze nel contesto italiano

Dal database di IFOAM, aggiornato al 06 febbraio 2014¹⁹⁹ risulta che in Italia non sono presenti produttori certificati PGS ma vi sono due iniziative in corso di sviluppo che coinvolgono complessivamente 40 produttori.

Nel corso della mia ricerca ho rilevato che in Italia vi sono alcune realtà attive sul fronte SPG che viaggiano sottotraccia e interessano prevalentemente l'ambito dell'*altraeconomia* (solidali, sostenibili, locali, territoriali, etiche, solidali, diverse, alternative, partecipative) che, partendo da specifici punti di vista e con una molteplicità di sensibilità, cercano di proporsi quali sistemi resilienti (Biolghini 2007, Corrado 2008, Deriu 2013, Grasseni 2013, Pallante 2005, Morin 2007, Razeto 2004 Saroldi 2003).

Oltre alle realtà dei tre DES Como, Varese e Monza Brianza oggetto della mia ricerca, in Rete sono disponibili filmati relativi alle attività di Certificazione Partecipata all'interno di *GASPER*²⁰⁰ la Rete dei Gruppi di Acquisto Solidale di Roma e del Lazio, nella realtà di *Corto circuito flegreo*²⁰¹ un'associazione che opera nel territorio della Campania, all'interno del *Distretto di Economia Solidale* di Parma in Emilia Romagna²⁰². Il 31 maggio e il 1 giugno 2014 si è tenuto a Pozzuoli (NA) *l'Incontro nazionale sui Sistemi di Garanzia Partecipata* che ha avuto come oggetto i Sistemi di Garanzia Partecipata italiani realizzati nell'ambito dell'Economia solidale.

Un processo di *autocertificazione partecipata* è stato avviato all'interno di CampiAperti²⁰³ una realtà bolognese che aderisce al *movimento GenuinoClandestino-Comunità in lotta per l'autodeterminazione alimentare*²⁰⁴. Dal verbale del *Tavolo Tecnico sui Sistemi di Garanzia Partecipata* organizzato all'interno dell'incontro nazionale del movimento tenutosi il 25 ottobre 2014 a Pesaro emergono 19 esperienze di PGS degli aderenti al movimento²⁰⁵. In quella sede gli aderenti alla rete hanno condiviso l'idea di

¹⁹⁹ <http://www.ifoam.org/en/pgs-map> (accesso alla data del 20.06.2014).

²⁰⁰ <http://comune-info.net/2012/11/percorsi-di-certificazione-partecipata/>

²⁰¹ http://cortocircuitoflegreo.blogspot.it/2010_09_01_archive.html.

²⁰² <http://www.desparma.org>

²⁰³ CampiAperti è una associazione di agricoltori e consumatori che sostengono l'agricoltura biologica contadina, su scala locale e controllata attraverso un sistema di garanzia partecipata. L'Associazione organizza 4 mercati settimanali per la vendita diretta nella città di Bologna ed aderisce alla rete nazionale GenuinoClandestino <http://www.campiaperti.org>

²⁰⁴ Per informazioni sui progetti e sulle realtà che aderiscono al movimento GenuinoClandestino rimando al sito <http://genuinoclandestino.noblogs.org>

²⁰⁵ Figurano presenti all'incontro: CCampo (VT), CampiAperti (BO), GAS Scafati(SA-NA), Agrikulture(FI), Cortocircuito Flegro (Campania), WOOF(Marche-Toscana), Germogliato (TO), GAS Pesaro (PU), Gas Apsa (PU), RES Marche, GAS Cagli (PU), Associazione Mo Bast (CE), Terra in Moto, Terra Trema (Lazio), Terra Fuori Mercato (Lazio), Mercato brado (TR), Ecomercato (Fabriani Jesi), Mezzacampagna (Senigallia), Richiedenti Terra (TN).

dare visibilità al lavoro attorno al tema della certificazione partecipata mettendo in rete informazioni riguardo alle singole esperienze per poi proseguire con un lavoro di collaborazione.

In Toscana è attivo un piccolo circuito di produttori (agricoltori, apicoltori, allevatori e pastori), che hanno avviato quest'attività su impulso dell'Associazione A.S.C.I.²⁰⁶ che si pone l'obiettivo di tutelare i piccoli contadini e gli artigiani:

“dalle esose pretese burocratiche, fiscali, sanitarie vigenti in modo da prevedere normative parallele che consentono a tali attività di sopravvivere, creando quella solidarietà città-campagna necessaria per il bene comune.”

L'Associazione lavora quindi per realizzare un alleggerimento burocratico ed economico facendo leva sull'assunzione delle responsabilità dei produttori. Nel gruppo emerge forte la volontà di togliere gli agricoltori dal ruolo passivo in cui sono collocati dalla Certificazione tradizionale nella costruzione della garanzia dei loro prodotti riportando il percorso alla territorialità, alla località, alla relazionalità²⁰⁷.

Tra le proposte di A.S.C.I. Italia figura infatti l'“autocertificazione dei produttori” considerato dal gruppo come strumento semplice, trasparente e la cui verificabilità è considerata possibile sia per il singolo consumatore che per gli Enti di controllo (ARPA, Aziende Sanitarie Locali, Ispettorati Repressione Frodi, Carabinieri e Corpo Forestale). L'autocertificazione, che peraltro ha una valenza anche dal punto di vista legale, fa leva sull'assunzione di responsabilità da parte del sottoscrittore.

Seguendo la medesima logica che pone al centro la responsabilità da parte del singolo cittadino, la Sezione Toscana di ASCI ha promosso un progetto di Garanzia Partecipata al quale aderiscono complessivamente 31 produttori locali, dei quali 9 nella Valle del Casentino, 6 nella zona del Mugello, 6 per il Chianti Fiorentino, e 10 nella Valdelsa e nel Chianti Senese²⁰⁸.

In Rete sono disponibili, ad accesso libero, i materiali elaborati per il PGS ovvero la “Scheda visita aziendale” e la “Scheda di presentazione dell'azienda”. Dall'analisi dei materiali emerge che ogni territorio dispone di un *Gruppo Locale* di riferimento che all'inizio di ogni anno raccoglie le richieste di adesione e di impegno dei produttori locali che vogliono aderire all'iniziativa. In questa fase ogni produttore compila la “Scheda di

²⁰⁶ A.S.C.I. - Associazione Solidarietà Contadina Italiana è una Federazione di Associazioni *non a scopo di lucro, apartitica e areligiosa che si propone di tutelare la ruralità e gli interessi diffusi da essa rappresentati* (dallo Statuto dell'Associazione reperito su <http://www.asci-italia.org> accesso alla data del 25.05.2014).

²⁰⁷ Per il dettaglio delle riflessioni rimando al sito <http://www.garanziapartecipata.it> accesso alla data del 26.05.2014.

²⁰⁸ Sul sito <http://www.garanziapartecipata.it> sono riportati i nomi e gli indirizzi delle aziende.

Autocertificazione Aziendale” nel quale sono riportate informazioni sull’azienda e sulle produzioni. Ogni *Gruppo Locale* composto da produttori e consumatori ha un referente nominato dal gruppo che ha il compito di conservare la documentazione relativa ai produttori del suo territorio. Acquisite tutte le adesioni gli aderenti al Progetto calendarizzano le visite annuali ufficializzandolo in Rete.

Il gruppo comunica attraverso una specifica *newsletter* a cui anche io mi sono iscritta.

Ed è grazie all’accesso alle loro comunicazioni che ho potuto rilevare che tutto il sistema è fondato sull’auto-organizzazione. Ogni singolo produttore con un certo anticipo rispetto alla data calendarizzata per la visita nella sua azienda ricorda all’intero gruppo data, luogo e orario della visita, evidenzia come si organizzerà la giornata. Ad ogni visita l’intero gruppo partecipa ad attività specifiche nella visita locale e nel momento conviviale sempre presente.

Nella data calendarizzata il gruppo si riunisce in campo per la visita nel corso della quale si compila la *Scheda visita aziendale* riportando le osservazioni e le dichiarazioni emerse. Nel caso emergessero criticità il produttore si impegna a giustificare le non conformità e ad adottare le misure correttive necessarie ricevendo eventualmente anche indicazioni dal gruppo. Nel caso di reiterazione delle non conformità è il gruppo che decide di escludere il produttore dal circuito PGS.

Nel calendario visite del 2014 sono riportate le date delle visite in tutte le Aziende aderenti al progetto che si svolgono da maggio a novembre 2014. Dalla lettura del calendario emerge che realtà che aderiscono all’iniziativa sono diversificate rispetto a produzioni e attività specifiche per cui è richiesto il supporto. Cito a titolo di esempio le seguenti: *Az.Agr.Il bacio – Domenica 29 giugno cimatura delle viti (...)*, oppure *Az. Agr. L’upupa 3 agosto pulitura delle erbe infestanti nel campo delle aromatiche e del granoturco (...)*, e ancora *sabato 25 ottobre raccolta marroni e visita aziendale Podere Le Rocche (...)*. La visita del PGS è accompagnata da attività realizzate collettivamente dal gruppo; nella giornata è anche previsto un momento conviviale (un pranzo, una cena, una festa) nel corso del quale ciascun aderente condivide del cibo con il gruppo. Questa condivisione iniziata in campo con la visita PGS e il lavoro prosegue nella condivisione di un pasto; la condivisione così declinata è considerata lo strumento per lavorare alla costruzione della reciproca conoscenza e della rete fiduciaria per lo scambio di competenze, di saperi tecnico-pratici tra produttori.

Nel corso della mia ricerca, frequentando le realtà dell'*altraagricoltura* ho preso contatti²⁰⁹ con l'Associazione *ValcamonicaBIO*²¹⁰ della Val Camonica in provincia di Brescia. Si tratta di una rete di circa 20 produttori agricoli biologici e di piccoli allevatori che, in vario modo, stanno lavorando alla valorizzazione delle produzioni di montagna²¹¹. A loro interno vi sono agricoltori e produttori dalle diverse esperienze locali, già aderenti all'APAV-Associazione Produttori Agricoli di Valle Camonica che aderiscono a mercati locali del territorio della Valle Camonica (da Breno a Ponte di Legno) e del basso Lago d'Iseo (Provaglio).

Tra i produttori e i sette GAS della Valle Camonica c'è un reciproco impegno di sostegno. Inoltre grazie alla presenza di due *seed savers* appartenenti ad associazioni diverse, uno aderente alla Sezione di Bergamo della rete nazionale *Civiltà Contadina*²¹² ed il secondo a *Pro specie rara*²¹³, partendo dal patrimonio locale di varietà antiche, i soci stanno organizzando l'autoproduzione di piante da riprodurre e distribuire agli aderenti.

Nel mese di novembre 2014 l'Associazione insieme ad AIAB, ad alcune Amministrazioni Comunali, a singoli produttori, ed Istituti Comprensivi scolastici si sono riuniti in un *Bio-distretto*,²¹⁴ partendo dal modello biologico di produzione e distribuzione (filiera corta, mense pubbliche, mercati, GAS), e facendo leva sulla delimitazione geografica del territorio l'obiettivo è quello di lavorare in rete con le realtà locali per valorizzare l'intero sistema.

Nel progetto troverà spazio il PGS. Infatti l'esigenza di questo tipo di approccio è particolarmente sentita tra gli allevatori del territorio, si tratta infatti di piccole realtà

²⁰⁹ In data 09.05.2014 ho partecipato all'Assemblea Soci della Associazione ValcamonicaBIO (aperta al pubblico) per conoscere gli aderenti alle attività.

²¹⁰ L'Associazione "ValcamonicaBIO" alla data del 20.05.2014 non dispone di un sito internet ma un account facebook (www.facebook.com/valcamonicabio).

²¹¹ Con i Comuni di Ponte di Legno ed altri l'Associazione ha predisposto un Progetto di valorizzazione dei sentieri di montagna, rendendoli transitabili alle *mountain bike*, per condurre i cicloturisti alle malghe valorizzando quindi anche i prodotti e la possibile ospitalità in malga.

²¹² Civiltà Contadina, associazione nazionale per la salvaguardia della biodiversità, è una Associazione che opera a livello nazionale nata nel 1996 a cura di Rosa Maria Bertino, Achille Mingozzi e Gino Girolomoni promotori dell'agricoltura biologica. Tra le varie attività dell'Associazione, che opera attraverso comitati locali, c'è la realizzazione dell'Arca dei semi che ha come scopo quello di costituire un deposito dinamico e vivente di semi a cui tutti i soci possano attingere (prendendo o fornendo semi). Per il Gruppo di Bergamo il coordinatore è Giambattista Rossi (da <http://www.civiltàcontadina.it> accesso alla data del 22.05.2014).

²¹³ Pro specie rara - Fondazione svizzera per la diversità socio-culturale e genetica dei vegetali e degli animali (www.prospecierara.ch/it).

²¹⁴ Sul sito di AIAB (<http://www.biodistretto.net>) sono disponibili informazioni riguardo a esperienze italiane di Bio-Distretto in varie regioni italiane. L'aver partecipato alla visita tecnica organizzata dal Settore Agricoltura della Provincia di Bergamo il giorno 15.11.2012 in Val di Gresta (Consorzio ortofrutticolo Val di Gresta <http://www.valdigresta.org>) in Trentino Alto Adige è stata una opportunità per cogliere le dinamiche che caratterizzano la diversificazioni delle produzioni agricole (il territorio è montano e si sviluppa fino a 1200 m slm), la trasformazione dei prodotti, l'organizzazione del lavoro (una cooperativa di produttori), l'approccio all'ambiente ed al territorio. Le produzioni sono a coltivazione integrata (25%) e biologica (75%).

presenti anche in quota e caratterizzati dall'allevamento di un basso numero di capi che difficilmente riescono ad entrare nel circuito delle Certificazioni biologiche.²¹⁵ La realtà della Valle è molto dinamica ed in evoluzione. Per la particolarità del territorio (caratterizzato da un'agricoltura montana realizzata su appezzamenti di piccole dimensioni e dall'allevamento su piccola scala) e per le attività in corso (che vedono la collaborazione dei piccoli produttori locali in rete con le realtà dell'economia solidale e della pubblica amministrazione) il progetto di un *Bio-distretto* con un Sistema di Garanzia Partecipata saranno un potenziale oggetto di ulteriore ricerca.

L'approccio alla qualità attraverso *“la certificazione partecipata dei vini naturali”* è presente anche nell'ambito dei produttori di vino, nazionale ed internazionale, che appartengono allo stesso territorio e che condividono lo stesso metodo di allevamento delle viti è presente all'interno del circuito di produzione del vino (AA.VV 2004, Dottori 2012). Anche in questo ambito, l'approccio dei produttori vitivinicoli è quello di andare *oltre e contro* il sistema di produzione biologico fatto di Disciplinari considerati come strumenti per l'omologazione. L'obiettivo di questi produttori è quello di tornare alla produzione di vino come strumento di legame con la terra, con la vite, e con la località. Questo processo si colloca entro il quadro che Grasseni (2014) argomenta così:

“forme e modi di un'agricoltura più sostenibile vengono appropriati creativamente in diversi contesti, soprattutto se in associazione a processi di valorizzazione del patrimonio locale, di marketing dei territori oppure alla ricerca di strategie alternative allo sviluppo sostenibile.”

I produttori che si collocano in questo spazio sociale cercano infatti anche qualcosa in più oltre alla semplice produzione, il vino diviene uno strumento di appartenenza sociale oltre che patrimonio con scopi identitari e politici.

L'interesse verso i PGS si rileva anche a livelli diversi.

A livello normativo ho trovato riscontro dei PGS nella normativa della Regione Puglia²¹⁶ anche se nel corso della mia ricerca non ho rintracciato esperienze di questo tipo sul territorio pugliese.

²¹⁵ Come riferito da Gianni Tosati Presidente dell'Associazione il 09.05.2014.

²¹⁶ Legge Regionale del 13.12.2012 n.43, avente per oggetto “Norme per il sostegno dei Gruppi di acquisto solidale (GAS) e per la promozione dei prodotti agricoli da filiera corta, a chilometro zero, di qualità”, riconosce i Sistemi di Garanzia Partecipata. In particolare la Regione Puglia riconoscendo “al consumo critico, consapevole e responsabile quale strumento di tutela della salute, del benessere dei cittadini e del territorio e di promozione di un'economia solidale e della sua rete nel territorio” definisce il “sistema di garanzia partecipata di sostenibilità ambientale e sociale”: patto di produzione realizzata nel rispetto della natura e dei suoi cicli, del benessere degli animali, della biodiversità, del territorio e delle sue tradizioni, co-

In Regione Lombardia, la Sezione di AIAB, supporta la sperimentazione dei PGS all'interno di una rete di tre DES - Distretti di Economia Solidale lombardi, Como Varese e Monza Brianza, che risulta essere la prima esperienza-pilota completa a livello italiano condotta da AIAB²¹⁷.

E' proprio all'interno della sperimentazione denominata "*Per una pedagogia della terra*" che si sviluppato dal settembre 2012 la mia ricerca sul campo. Ho ritenuto infatti che conoscere le azioni di questo gruppo aderente a tre Distretti di Economia Solidale di lunga esperienza e che coinvolge una vasta area territoriale lombarda potesse fornire importanti elementi di conoscenza di questo Sistema anche in relazione alle criticità ambientali proprie del contesto lombardo.

Obiettivo della mia presenza sul campo e la partecipazione alle diverse azioni proposte dagli attori di questa sperimentazione è stato quello di coglierne le caratteristiche e le valenze (positive e negative) per poi indagare nello specifico le relazioni con la qualità dell'ambiente e del suolo.

A questo scopo nel Paragrafo che segue dopo una breve contestualizzazione delle linee del Progetto PGS analizzerò il materiale etnografico attraverso il modello di *resilienza* di Norris et al (2008).

progettato e gestito con il contributo attivo degli stessi agricoltori e di tutte le parti interessate basandosi sulla fiducia, le reti sociali e lo scambio di conoscenze".

²¹⁷ A.Triantafyllidis, L.Ortolani "La certificazione partecipativa in agricoltura biologica" in Agriregionieuropa anno 9 n.32, Marzo 2013 (dal sito www.agrregionieuropa.univpm.it/content/article/31/32/la-certificazione-partecipativa-agricoltura-biologica accesso alla data del 05.06.2014).

Capitolo 11 - Il Progetto “per una pedagogia della terra”.

Analisi della resilienza del sistema

Riporto di seguito uno schema riassuntivo delle informazioni che riguardano il Progetto “*Per una pedagogia della terra*” che è funzionale alla contestualizzazione del Progetto che mi appresto ad analizzare.

Sistema di Garanzia Partecipata “Per una pedagogia della Terra”	
Territorio coinvolto	Province di Como, Varese e Monza Brianza
Ambito economico	Economia Solidale
Oggetto dell’attività	Creazione di un partenariato stabile produttore-consumatore
Promotori	DES Brianza, DES Varese, L'Isola che c'è, Cooperativa sociale Corto Circuito
Attori	
Produttori	Produttori del territorio comunale
Consumatori	Consumatori aderenti ai Gruppi di Acquisto Solidale del territorio
Altri	AIAB Lombardia
Pratica agricola	
Tipologia	Prevalentemente produzione agricola di tipo biologico certificata/ non certificata
Caratteristiche della certificazione	
Riferimenti procedurali	Procedure IFOAM - produzione di tipo biologico Regolamento(CE) n.834/2007
Oggetto	Certificare il produttore agricolo
Procedure	Codificata da specifici documenti interni: Regolamento, Disciplinare di produzione
Modalità di realizzazione	Certificazione attraverso un sistema partecipativo
Marchio	Marchio specifico

Il progetto denominato “*Per una pedagogia della Terra*” è stato avviato in via sperimentale nel corso dell’anno 2011. La Sezione di AIAB Lombardia supporta attivamente la sperimentazione.

La rete ²¹⁸ estesa sul territorio delle province di Como, Varese, Monza Brianza ²¹⁹ coinvolge i GAS e 11 aziende ortofrutticole e 5 aziende zootecniche in particolare:

	aziende orticole	aziende zootecniche
Como	“La Runa” Erba (CO) “Biorama” Albiolo (CO) “S.Damiano” Cantù (CO) “Cooperativa Oasi Mosaico” Guanzate (CO) “Rossoni” Vertemate con Minoprio (CO)	“Giusy” Binago (CO) “Casale Rocco” Binago (CO)
Varese	“Cooperativa Solidarietà 90” Laveno (VA) “La zucca di cenerentola” Travedona (VA)	“Piuri” Saronno (VA) “Cascina campaccio” Casale Litta (VA)
Monza Brianza	“Villa Licia” Bernareggio (MB) “Luna nuova” Carate Brianza (MB) “Il Gelso” Mezzago (MB) “Cooperativa Solidarietà” Galbiate (LC)	“Bagaggera” Rovagnate (LC)

Dal punto di vista organizzativo ²²⁰ la rete si è organizzata con un’*Assemblea* degli aderenti, tre *Comitati locali* corrispondenti al territorio dei tre DES, i *Gruppo visita* e la *Commissione di Garanzia* questi ultimi sono composti, su base volontaria, da un produttore, un consumatore, un tecnico dei diversi territori. Nelle fasi di avvio dei lavori è stato creato un *Comitato di Coordinamento* con lo scopo di coordinare le attività. Sono stati redatti i documenti che regolamentano l’intero processo e in particolare: la *Carta dei Valori*, la *Dichiarazione del produttore ad essere certificato*, il *Protocollo delle produzioni orticole bio* e il relativo *Manuale di visita*. Sono stati elaborati in bozza il *Protocollo dell’allevamento* e il relativo *Manuale di visita*.

Mi limito ad accennare sinteticamente il quadro del progetto con l’obiettivo di analizzare il dettaglio delle dinamiche salienti dal mio punto di vista. Come già anticipato analizzerò infatti il Progetto attraverso i quattro indicatori del modello di *resilienza* di Norris et al (2008) che ho argomentato dal punto di vista teorico nella Parte I della mia ricerca. Gli indicatori sono così riassunti: lo *sviluppo economico* (che comprende gli aspetti economici, il capitale naturale ed il capitale umano), il *capitale sociale*, le *informazioni e la comunicazione*, e le *competenze di comunità*. L’analisi dell’etnografia attraverso i quattro indicatori è piuttosto complessa, emerge infatti una stretta correlazione tra gli stessi.

²¹⁸ Dal sito <http://www.l'isolachece.org/pagine/le-visite>. Nella fase di avvio del Progetto sono state visitate le aziende indicate; successivamente il lavoro si è concentrato solo sulle aziende agricole che sono diminuite dal punto di vista numerico.

²¹⁹ Sul territorio di lecchese vi è una sola realtà nel sistema che è stata fatta confluire nel Comitato di Monza Brianza.

²²⁰ Per il dettaglio si rimanda alle regole di funzionamento del Sistema di cui al documento “*Ipotesi delle principali regole di funzionamento*” (dal sito <http://www.lisolachece.org/progetto/garanzia-partecipata>).

Nel **Paragrafo 1.3.1 analizzerò lo sviluppo economico** della rete.

Ciascuna delle tre realtà del Progetto sono realtà mature in termini di esperienza e attive sul proprio territorio. Ciascuna delle realtà coinvolte è impegnata in svariate iniziative locali che riguardano anche il tema del cibo. Per ciascuna delle tre realtà il PGS è un'opportunità per rinsaldare i legami relazionali esistenti ed aumentare la conoscenza reciproca tra gli attori che, di fatto, già collaborano per alcune attività. Il meccanismo del Sistema ha generato uno spostamento degli attori sui territori costituendo quindi una buona opportunità per conoscere la dimensione della località e delle peculiarità ambientali, sociali, culturali dei singoli territori.

Dal punto di vista del capitale economico il sistema non è autosostenibile. Il progetto è stato avviato grazie ad un finanziamento e, nella fase avanzata delle attività, è stato deciso di allargare la rete verso altri ambiti dell'*altraeconomia* per una duplice finalità: accedere ad un nuovo finanziamento economico necessario per proseguire l'attività e contemporaneamente fare un salto di scala allargando il PGS a scala regionale.

Nel **Paragrafo 1.3.2. il capitale sociale** analizzerò come si manifestano e quali caratteristiche hanno le relazioni degli attori della rete. E' anche grazie al dispositivo della fiducia che in ciascuno dei tre contesti sono presenti circuiti strutturati di produzione e consumo su scala locale. Attraverso l'etnografia mostrerò infatti come attraverso la socializzazione, la conoscenza diretta e la fiducia si costituisce la trama che sottende il meccanismo del PGS. Nel paragrafo mostrerò come condivisione e fiducia siano strumento di inclusione degli attori e funzionali a specifici scopo. Inoltre mostrerò come condivisione e reciprocità siano le caratteristiche delle azioni proattive e contemporaneamente limitanti nel sistema PGS. Argomenterò inoltre come l'elemento fiduciario abbia giocato un ruolo anche nei miei confronti.

La rete mostra diverse dinamiche e diverse strategie per rinsaldare i legami interni e per il mantenimento della struttura del sistema. Verso l'esterno della rete le dinamiche sono altre: l'etnografia sembra confermare la volontà degli attori di mantenere distinti i confini del PGS entro i tre DES che lo hanno pensato e realizzato fino a questo momento.

Nel **Paragrafo 1.3.3 argomenterò le evidenze relative alla comunicazione e le informazioni**. Evidenzierò come la partecipazione alle attività del PGS sia favorita da un buon clima relazionale caratterizzato dall'informalità e dal linguaggio accessibile; l'intero lavoro è costruito attorno alla dinamica della partecipazione e della condivisione di informazioni, materiali, documenti. Con l'etnografia mostrerò come la conoscenza e la

condivisione si siano rivelati elementi positivi (sia a livello progettuale che nella sua realizzazione pratica) per l'intero progetto PGS ma contemporaneamente "scivolosi". Infatti la condivisione di saperi e pratiche insito nella PGS si sono mostrati come fertile occasione in termini di formazione e sensibilizzazione degli attori verso la pratica agricola e come leva grazie alla quale un'azienda di tipo *convenzionale* ha avviato il percorso di conversione al sistema di produzione *biologico*. Mentre nelle *visite locali* e nella *Commissione di Garanzia* la condivisione tra gli attori si è mostrata ambivalente.

La disponibilità di un sito *web* dedicato al Progetto ed uno specifico marchio sono due elementi strettamente legati alla comunicazione ed alla socializzazione che nell'ambito del PGS sono stati problematizzati.

Nel Paragrafo 1.3.4 analizzerò le competenze di comunità mostrando come l'organizzazione interna del sistema e gli strumenti elaborati nel corso delle attività costituiscano un importante elemento per lavorare alla coesione interna del sistema oltre che per lavorare nella direzione della certificazione. Le regole codificate in specifici documenti sono state utili per l'autoriflessività e strumentali per mettere in dialogo saperi esperti e meno esperti.

Collegandosi strettamente a questo aspetto il sistema ha mostrato la sua flessibilità: non si è manifestata una rigidità nel rispetto delle regole codificate e anche le deroghe, nell'organizzazione delle visite in campo e nel rispetto del regolamento di produzione, sono state socializzate e condivise. Questa strategia adattativa ha permesso la prosecuzione dei lavori, la realizzazione di attività ed ha permesso ad alcuni agricoltori di essere inseriti nel circuito del PGS e quindi nel circuito di vendita ai GAS.

11.1 - Lo sviluppo economico

Come ho illustrato nel Capitolo 2 della Parte I della mia analisi gli attori e i soggetti economici che aderiscono alle reti dell'Economia Solidale hanno come obiettivo l'autonomia rispetto al mercato capitalistico dominante.²²¹ Si tratta quindi di economie che fondano le proprie attività su progettualità specifiche, tuttavia - come ho avuto modo di

²²¹ Il percorso di costruzione della Rete di Economia Solidale italiana ha preso avvio ufficialmente il 19 ottobre 2002 a Verona con il seminario sulle "*Strategie di rete per l'economia solidale*" nel quale è stata condivisa l'idea di creare un gruppo di lavoro, su base volontaria, finalizzato alla promozione di reti locali di Economia Solidale. Il primo atto di questo Gruppo di Lavoro si è concretizzato nel 2003 con la stesura della *Carta per la Rete Italiana di Economia Solidale*, un documento che riassume le caratteristiche che accomunano le realtà esistenti di economia solidale ed i loro principi di riferimento (che si declinano nella sostenibilità sociale, economica ed ambientale, nella partecipazione, e nella dimensione locale delle attività).

sentire in diverse discussioni nel mondo dei gruppi di acquisto solidale - spesso dipendono da finanziamenti di fondazioni, enti pubblici, etc. per realizzare questi loro progetti.

Lo spirito progettuale che caratterizza il mondo delle Reti di Economia Solidale ha permesso la diversificazione delle attività messe in campo: si spazia dai progetti nella filiera del tessile a quelli dell'energia, dell'elettronica, del software libero, al riuso ed ai Servizi fino a riflessioni sul denaro e sulla finanza etica (Biolghini 2013).²²²

In questo ampio quadro di azione riflessione sono presenti progettazioni sul cibo. Nell'ambito della crisi dell'economia e, grazie all'aumento della sensibilità della domanda verso prodotti più “*sani e sicuri*”, si sono aperti nuovi scenari all'interno del mercato tradizionale ed anche in ambiti estranei al cibo²²³. Anche i tre DES coinvolti nel progetto sono attivi su questo fronte. Ho già citato il virtuoso progetto *Spiga & Madia*²²⁴ avviato nel 2006 all'interno del DES di Monza e Brianza. La *Cooperativa Corto Circuito* e de *l'Isola che c'è* (ovvero il DES di Como) gestiscono la distribuzione del cibo ai GAS e sostengono i mercati cittadini della città di Como ai quali hanno accesso i produttori locali. Il DES di Varese è attivo nel progetto “*Patata etica*” che valorizza la filiera di produzione locale di patate.

Anche il Progetto “*Per una pedagogia della terra*” è nato nella stessa fucina di idee. Il progetto è il frutto dei legami tra questi DES. Nel corso delle attività è emersa palesemente la capacità del PGS di rinsaldare e rinnovare queste reti. E' Ginevra del DES di Varese che in occasione dell'Assemblea Costituente del PGS comunica pubblicamente che “*grazie ai lavori di gruppo ho finalmente capito cosa si fa all'interno di Corto Circuito nonostante io la conosca da anni*”.

Il Progetto si colloca infatti nell'ampia riflessione realizzata dagli aderenti ai GAS riguardo alla scelta dei produttori dai quali acquistare. Le osservazioni critiche non riguardano il prodotto biologico ma la modalità con cui lo si verifica: alcuni GAS ritengono importante e fondamentale rivolgersi a produttori dotati di certificazione

²²² Per un dettaglio delle attività delle Reti di Economia Solidale rimando alla lettura dei capitoli, *I Gas alla prova del fuoco: spunti di riflessione a partire dalla ricerca sui Gas in Lombardia e Des come Distretto. Le Reti locali di economia solidale* di Davide Biolghini contenuti in *Un'economia nuova, dai Gas alla zeta*, a cura del Tavolo per la Rete Italiana di Economia Solidale AltrEconomia 2013. Sottendono alle riflessioni di Davide Biolghini le evidenze emerse nell'ambito della ricerca “*Dentro il capitale delle relazioni*” realizzata dall'Osservatorio Cores dell'Università di Bergamo; per una sintesi delle evidenze relative alla Lombardia si rimanda alla lettura del capitolo “*Dentro il capitale delle relazioni*”. La ricerca “*nazionale*” sui *Gas in Lombardia*, a cura di Francesca Forno, Cristina Grasseni, Silvana Signori del medesimo saggio già citato.

²²³ Si vedano: il progetto “*EQUAL Nuovi Stili di vita*”, i vari Convegni Nazionali dei GAS-DES (*Territori in movimento* tenutosi il del 2010 ad Osnago (LC), *SbarcoGas&Convegno nazionale Gas Des* tenutosi a L'Aquila nel 2011, il convegno Nazionale *Ri-costruire comunità territoriali capaci di futuro* di Mestre del 2012).

²²⁴ Per il dettaglio del progetto si rimanda al sito <http://des.desbri.org/spigamadia/preogetto-spiga-e-madia>.

biologica; altri GAS ritengono invece la certificazione un'imposizione del mercato e quindi non fondamentale nella scelta di un produttore (Vergani 2013). Questo snodo critico è stato oggetto di una più ampia riflessione realizzata nel giugno 2010 in occasione dell'appuntamento annuale di confronto delle reti dell'Economia Solidale ovvero l'Assemblea Nazionale dei GAS-DES tenutasi ad Osnago (LC)²²⁵. Da questo percorso di condivisione e di riflessioni è nata l'idea di sperimentare il PGS codificato da IFOAM anche come occasione per avviare una collaborazione continuativa e stabile tra produttori²²⁶.

Questa riflessione emersa dalla Rete di Economia Solidale è stata spesso ripresa nelle occasioni di presentazione pubblica del progetto; per esempio nell'ambito di un incontro pubblico tenutosi a Villa Guardia (CO) nel settembre 2012 e in altre sedi.

Il percorso del PGS presuppone che il cittadino-consumatore si faccia parte attiva a fianco del produttore sostenendolo in vario modo (anticipando i costi della sua produzione o pre-acquistando i prodotti) e verificando la qualità delle attività realizzate attraverso il PGS realizzando, di fatto, una vera e propria *Community Supported Agriculture* (Lombardi, Pascucci, Cembalo, Dentoni 2012, Van En 1995). Il lavoro si presenta come multidirezionale: oltre a valorizzare e promuovere la creazione di una rete di produttori locali, si realizza un percorso di avvicinamento tra consumatore e territorio, valorizzando le particolarità agricole o di allevamento locali, realizzando pratiche e condividendo esperienze che responsabilizzano tutti gli attori. Significa quindi creare una circolarità di azioni, un dare-avere che si fonda sulla relazione diretta tra persone. Ed' è proprio anche

²²⁵ Questa evidenza è stata segnalata da Giuseppe Vergani nell'ambito della presentazione del Progetto avvenuto il 22.09.2012 a Villa Guardia (CO) in occasione della *Fiera provinciale delle relazioni e delle economie solidali* ha richiamato le riflessioni condotte nel giugno 2010 in occasione dell'Assemblea Nazionale dei GAS-DES tenutasi ad Osnago LC. In quella sede, che rappresenta l'appuntamento annuale di confronto dei gruppi e delle reti dell'economia solidale, è stata avviata la riflessione sulla scorta dei cosiddetti "fatti di Rosarno". Vergani dice "A fianco dei rappresentanti di una costituenda Cooperativa agricola di Rosarno (RC), ci si è chiesti se, la presenza di una certificazione sulla produzione delle arance a Rosarno avrebbe consentito in qualche modo di conoscere, e rendere noto, anche il quadro di degrado sociale e di sfruttamento dei migranti che, come è noto, lavorano in quei territori in condizioni da quasi schiavi". Per un approfondimento delle riflessioni realizzate ad Osnago si rimanda al documento "*Gas Des 2010 - Sintesi gruppi di lavoro - I gas e i sistemi di garanzia partecipativa*" http://www.retegas.org/upload/dl/doc/2010_Osnago_Gruppi_di_Lavoro_Sintesi.pdf (ultimo accesso 04.03.2014).

²²⁶ Nel documento progettuale si legge che il percorso ha come obiettivo quello "di integrare e innovare le pratiche diffuse nei territori di riferimento attraverso:

- la costruzione di partenariati stabili tra produttori agricoli e consumatori (più noti come *Community Supported Agriculture-CSA*), in cui gruppi di consumatori si assumono preventivamente parte della responsabilità sulla produzione agricola, sulla qualità, sulla sua distribuzione assicurando la giusta remunerazione per chi l'ha prodotta;
- la sperimentazione di "sistemi di garanzia partecipata" (PGS - *Participatory Guarantee System*), pratiche di riconoscimento della qualità che generano credibilità a partire dalla partecipazione solidale di tutti gli attori interessati dai processi di produzione e consumo".

grazie allo spostamento fisico degli attori sui diversi territori che è possibile questa condivisione anche in termini di conoscenza del territorio locale (Turri 1998, Herzfeld 2006) dei suoi attori e delle necessità rispetto al PGS.

Ho già accennato al fatto che gli attori e i soggetti economici che compongono la rete hanno il comune obiettivo di divenire autonomi rispetto al mercato capitalistico, tuttavia il Progetto “*Per una pedagogia della terra*” ha ricevuto il sostegno economico da *Fondazione Cariplo* (nell’ambito del Bando 2011 “Educare alla sostenibilità”) che ha permesso la progettazione, la sperimentazione, la formazione, e ricerca di partenariati del progetto²²⁷. Ho ritenuto di sottolineare questo aspetto perché sono vari gli attori dei GAS che, nel corso della mia ricerca, mi hanno comunicato le loro perplessità rispetto al fatto che ci si dichiari indipendenti dal sistema economico capitalistico ma per realizzare attività si utilizzano finanziamenti di una Fondazione bancaria.

Certamente, pur avendolo tra i suoi obiettivi il PGS, non è riuscito a rendersi auto-sostenibile dal punto di vista economico ed è proprio questo un elemento di debolezza e criticità emerso nelle riflessioni fatte, in varie sedi, dagli attori del progetto alla fine dei due anni di sperimentazione²²⁸. Questa debolezza del sistema è emersa tra la fine del 2013 e l’inizio del 2014 e ha motivato l’azione di allargare il Progetto ad altri ambiti del territorio, per concorrere insieme a un secondo bando pubblico.²²⁹ Tuttavia questo problema è stato trasparentemente discusso. Per esempio, partecipando al primo incontro di confronto tra gli attori della rete allargato ho potuto osservare come ciascuno abbia condiviso apertamente le motivazioni di ciascuna realtà aderente.²³⁰ Sebbene il Progetto

²²⁷ Dal documento “*Presentazione Progetto – Partner, contesto, obiettivi, tempi e budget di Per una pedagogia della terra* (gennaio 2012)” disponibile sul sito <http://www.isolachece.org/pagina/presentazioni-e-traduzioni> (accesso al 15.01.2014) emerge che il Progetto ha ottenuto un finanziamento iniziale di 75.000 euro.

²²⁸ Mi riferisco in particolare alle riflessioni emerse all’interno del “*Gruppo di Coordinamento*” e dei “*Comitati Locali*”.

²²⁹ Il nuovo bando di finanziamento è quello di Fondazione Cariplo del 2014 denominato “*Comunità resilienti*” (www.fondazione-cariplo.it/it/bandi/ambiente/bando-comunita-resilienti accesso al 01.05.2014). L’Associazione “*L’isola che c’è*” il 30.04.2014 si è fatta promotrice di un incontro presso *AIAB Lombardia* di Milano. A fianco dei tre Distretti (DES Brianza, DES Varese, l’Isola che c’è e Cooperativa Corto Circuito) sono seduti al tavolo un rappresentante di *AIAB Lombardia*, del *Parco della Brughiera* e le realtà bergamasche dell’economia solidale *Mercato & Cittadinanza* ed il *Gruppo Mappa*. Dall’incontro emerge che ci sono manifestazioni di interesse ad aderire al progetto da parte del *DESParco sud Milano*, del *DES Brescia*, il *Distretto della Valtellina* ed il *Parco delle Groane*. In quella occasione, alla quale anche io ero presente, sono state illustrate le azioni svolte, gli obiettivi raggiunti e le criticità emerse nell’ambito dei due anni di sperimentazione del Progetto “*Per una pedagogia della terra*” e condivise le possibili azioni future da realizzarsi, sempre sul tema SPG e in continuità a quanto già realizzato, ma con una nuova configurazione di rete e su un territorio più vasto.

²³⁰ Il “*Parco della Brughiera*” ha realizzato attività di educazione ambientale all’interno delle scuole nel territorio dei 10 Comuni su cui ricade; per le realtà di “*Mercato & Cittadinanza*” e il “*Gruppo Mappa*” di Bergamo l’adesione al progetto è vista come opportunità per avviare un lavoro di controllo dei produttori che aderiscono ai due mercati cittadini; “*AIAB Lombardia*” ritiene che i Sistemi di Garanzia Partecipata possano

dipenda da un contributo economico esterno per sostentarsi, inoltre, le attività si fondano principalmente su un ingente investimento di tempo richiesto a ciascun attore: ad ogni aderente al percorso, indipendentemente dal ruolo, è richiesto un impegno che si sostanzia nel partecipare alle attività dei *Comitati Locali*, nelle *Assemblee* annuali alle *visite locali* in campo. Anzi è stata proprio la mancanza di tempo uno degli elementi che ha creato una criticità nel sistema. Mi riferisco in particolare alla mancanza di disponibilità di alcuni produttori ad essere visitati e dei consumatori a partecipare con costanza alle visite, ma su questi aspetti tornerò più approfonditamente di seguito.

Dal punto di vista del *capitale come risorsa ambientale* (come il suolo, le risorse ambientali in generale e la risorsa idrica sotterranea) invece progetto PGS agisce in un contesto che ho già tratteggiato, quello del territorio lombardo.

Si tratta di un contesto interessato da una forte urbanizzazione e da pressioni ambientali notevoli in cui prevale l'agricoltura *convenzionale* e *industrializzata*. Tra le molteplici pressioni ambientali nelle premesse al Progetto²³¹ viene citata l'“*urbanizzazione inesorabile*” come elemento caratterizzante del contesto alle porte di Milano in una zona geografica dove scelte politiche locali hanno portato ad una graduale e generale pressione urbanistica e dove l'agricoltura di piccole dimensioni fatica a sopravvivere. Il peso dell'urbanizzazione e della cementificazione viene quindi percepito dai protagonisti del Progetto come minaccia che restringe il campo delle possibilità dell'agricoltura tanto che le azioni messe in campo sono considerate anche come occasione e strumento di “*cura e tutela della qualità del territorio e del paesaggio*.” Tuttavia nelle linee teoriche del progetto è presente esclusivamente la dimensione “*agricoltura contro cemento*” e non sono presenti rimandi ad altri elementi di criticità o viceversa di peculiarità ambientali del territorio.

Il contesto entro cui si collocano i vari attori che hanno aderito all'iniziativa PGS è di pregio ambientale. Cito a titolo di esempio la Cooperativa Solidarietà di Galbiate (LC) che aderisce al Comitato Locale di Monza: l'area coltivata è in una zona di media collina,

costituire opportunità e una alternativa strategica nel più ampio sistema della Certificazione del sistema di produzione di tipo biologico.

²³¹ “In un'area della Lombardia in cui la piccola agricoltura di qualità è marginalizzata da una urbanizzazione “inesorabile”, l'ambito che maggiormente ha consentito ai DES di costruire una proposta reale di cambiamento sociale ruota intorno alle filiere corte della produzione di cibo di qualità. Questi percorsi rivelano come il fascino della “*terra*” innesca nelle persone una conversione tanto culturale quanto radicata nella vita quotidiana, aiutando ad interpretare ed affrontare la complessità “della società fluida” attraverso un percorso pedagogico ” dal sito <http://www.isolachece.org>.

al di fuori del contesto abitato ed inserita in un contesto boschivo del Parco del Monte Barro²³².

Il PGS si propone quindi di lavorare al cambiamento di un territorio minacciato partendo da realtà consapevoli ed attente alla pratica agricola, considerando quello ambientale un capitale da rispettare e tutelare come bene comune.

Infatti il PGS coinvolge prevalentemente aziende agricole che hanno scelto di aderire al sistema di produzione di tipo biologico.

Alcune realtà sono anche inserite in specifici circuiti virtuosi locali. Cito a titolo di esempio la *Cascina Bagaggera* di Rovagnate (LC) che è coinvolta nel Progetto di valorizzazione della filiera del pane di *Spiga & Madia* di cui ho già fatto cenno. Vi è inoltre l'azienda *Il Gelso* di Mezzago (MB) che rientra invece nella zona di coltivazione dell'*Asparago rosa di Mezzago De.Co.* che sarà oggetto del prossimo Capitolo.

Nel circuito non mancano l'innovazione e l'imprenditoria. Mi riferisco alle singolari evidenze emerse nel corso di un'*Assemblea* nel corso della quale un allevatore ha raccontato al gruppo della sua esperienza di allevatore riferendo, in particolare, di essere il primo in Lombardia a lavorare il latte utilizzando un "*coagulante di origine vegetale*"²³³ e per questa sua particolare attività possiede un "*marchio definito di "qualità vegetariana" identificata con un colore ed un simbolo V che identifica una certa qualità entra in una gamma di prodotti*".²³⁴ Il produttore sollecitato dalle domande del gruppo ha quindi spiegato le caratteristiche di questa tipologia di marchio registrandone l'entusiasmo e la curiosità.

Questa ricchezza che nel modello di Norris et al (2008) lega il capitale economico, quello umano insieme a quello ambientale E' emersa anche in altre occasioni. Per esempio quando conobbi Marialuisa la mia prima "informatrice", mi preoccupava la sua disponibilità a "perder tempo" con me allontanandosi dallo stand, dato che, soffermandosi a parlare, poteva in qualche modo perdere i clienti che si avvicinavano alla bancarella per l'acquisto delle verdure. Lei con molta naturalezza mi rispose "*è importante fermarsi per parlare e conoscersi, tutto il resto viene dopo*".

²³² Parco del Monte Barro <http://www.parcobarro.lombardia.it>.

²³³ Il caglio è un ingrediente fondamentale per la produzione di molti tipi di formaggio. Il caglio di origine animale (conosciuto come *presame*), dalle diverse consistenze (liquido, in polvere, in pasta) è preparato a partire da abomasi di vitelli, agnelli o capretti e contiene enzimi coagulanti (proteasi tra cui la chimosina o rennina e la pepsina). Il caglio di origine vegetale è formato da succhi di piante quali *Cynara cardunculus flavescent* (cardo selvatico), *Cynaria cardunculus cardunculus* (cardo coltivato), *Ficus ficaria* (lattice di fico), *Gallium verum* (gallio), *Carlina acaulis* (carciofo selvatico).

²³⁴ Il marchio Qualità vegetariana® identifica i prodotti che non contengono prodotti di derivazione animale ottenuti con l'uccisione, il maltrattamento, lo sfruttamento intensivo di animali.

La stessa dinamica fine, attenta e scrupolosa, è emersa nell'incontro con Alfredo uno dei produttori incontrati nelle visite locali. Alfredo è un ex operaio e da poco tempo impegnato nella pratica agricola; nel corso delle attività in campo si è mostrato molto attento alla sua formazione e proprio per questo si è dimostrato molto disponibile ad accettare consigli e suggerimenti da tutti i presenti nel gruppo di visita per migliorare concretamente il suo lavoro.

Risorse economiche, sociali e ambientali giocano quindi una parte nella composizione dell'indicatore "sviluppo economico".

Compongono la fertile trama delle risorse anche le capacità e le conoscenze dei singoli attori che argomenterò nel Paragrafo 11.2.

11.2 - Il capitale sociale

Come ho già accennato nel paragrafo precedente gli attori che hanno promosso il PGS aderiscono al mondo dell'Economia Solidale e sono realtà frutto di *esperienze mature* in questo ambito. Le attività sono state organizzate mettendo in connessione tre realtà dell'economia solidale lombarda che condividono i principi della “*Carta dei Criteri delle Reti di Economia Solidale*” elaborata nel 2003 e rinnovata nel 2007²³⁵ e che operano su territori limitrofi.

Le realtà già collaboravano per progetti avviati grazie al progetto *Equal 2 - Nuovi Stili di Vita*” (2005-2007).²³⁶ Da qui è nata l'idea della connessione dei tre DES (Distretti di Economia Solidale).

I DES sono veri e propri laboratori entro cui si sperimenta la strategia delle reti a partire dalle esigenze e dalle caratteristiche dei singoli territori e dalle realtà della economia solidale in essi già presenti. Il Distretto rappresenta il frutto di una riflessione maturata a seguito di esperienze pregresse (Biolghini 2013, Forno, Grasseni, Signori 2013, Rebughini, Sassatelli 2008). Questo modello, seppur caratterizzato dalla peculiare valenza positiva della *relazione reciproca* è considerato ancora fragile per potersi fare strada (Biolghini 2013). Lavorando su base locale i Distretti si organizzano e si strutturano su modelli dalle diverse caratteristiche legate alla specificità dei territori e degli attori che vi aderiscono.

²³⁵ Dal sito <http://www.retecosol.org> “Carta per la Rete Italiana di Economia Solidale (RES)”.

²³⁶ Il Progetto Equal “Nuovi Stili di Vita” è disponibile sul sito <http://www.retecosol.org/docs/SintesiProgettoNuovistilidivita.pdf>.

Per meglio descrivere le caratteristiche delle realtà promotrici del Progetto riporto nei box che seguono una breve descrizione di ciascuna.

Il DES di Como è costituito dall'Associazione *L'isola che c'è - rete comasca dell'economia solidale* (fondata nel 2005) raggruppa che aderiscono alla rete dell'economia solidale e che operano sulla valorizzazione della dimensione locale, sul consumo responsabile e la filiera corta, sulla promozione di progetti nell'ambito energetico e in quello dei rifiuti.

Il DES di Como è composto dall'Associazione L'Isola (a cui aderiscono 82 soci, di cui 59 gruppi, associazioni, cooperative, imprese); la Cooperativa Corto Circuito (con 30 Gruppi di Acquisto Solidale pari a 500/600 famiglie); 18 produttori locali (agricoltori, trasformatori, cooperative) attivi soprattutto nella produzione di ortofrutta, miele, salumi, pane, trasformati; una rete di 14 botteghe del commercio equo.

Il DES ha una rete di collaborazioni con: operatori dell'ambito agricolo (agricoltori, agronomi, certificatori, alimentaristi, formatori); Confcooperative Como per attività di inserimento lavorativo; commercio equo e realtà di filiera corta per sviluppare attività di agricoltura sociale e nuove forme di distribuzione locale dei prodotti; una collaborazione con il Settore Agricoltura della Provincia di Como, Consorzio Sapori di Como, le comunità della provincia, l'Ente fiera Lariofiere di Erba (progetto INTERREG "TICONsumo").

Tra le molteplici attività l'Associazione organizza la "*Fiera provinciale dell'economia solidale e del consumo consapevole*" un evento annuale che vede una forte risposta da parte del territorio. L'associazione ha promosso numerosi progetti; cito a titolo di esempio "*ENERGICOMO*" relativo all'efficienza energetica delle abitazioni; "*Meno rifiuti + valore*" che vede l'Associazione a fianco del Comune di Como e dell'Associazione Rete Clima per la prevenzione e riduzione dei rifiuti. (Fonte: <http://www.lisolachece.org/>)

Il DES VA *Distretto di economia solidale del territorio di Varese* è un'Associazione di Promozione sociale (fondata nel 2007). Il DES è stato avviato nel 2005 grazie ad una attività di mappatura delle realtà dell'economia solidale ("*Pagine arcobaleno*"). Dal 2008 il Distretto organizza la fiera annuale "*Alla Fiera del DES*" che raggruppa le realtà dell'economia solidale del territorio. Al suo interno sono presenti tavoli di discussione tematici: il "*Tavolo Va-oltre*" composto da 50 GAS, il "*Tavolo CoVabito*" sul tema della coabitazione, il "*Tavolo rete varesina del commercio equo e solidale*" delle 16 botteghe locali, il "*Tavolo bio-edilizia*"; "*Tavolo da capo a piedi*" che si occupa del settore tessile e il "*Tavolo Sienergia*" che coinvolge operatori dell'ambito delle energie alternative.

Nel 2012 le realtà che hanno aderito al DES sono circa 140; nel 2012 il DES si è costituito come Associazione di secondo livello. Il DESva risulta composto da: 20 animatori del Distretto e circa 40 soggetti (gruppi, associazioni, cooperative, imprese); la rete GAS *Va-oltre* formata da 16 GAS (400/500 famiglie); 20 produttori e agricoltori di tutta la provincia, con alcuni consorzi di agricoltori (castanicoltori, apicoltori, Parco del Ticino) e con diverse Cooperative attive nella trasformazione dei prodotti locali; un tavolo provinciale delle botteghe del commercio equo; una

collaborazione attiva con Enti pubblici per la realizzazione di progetti di educazione alla sostenibilità (Agenda 21 Cuv, Agenda 21 Laghi, Agenda 21 Provincia, Parco Campo dei fiori). (Fonte: <http://www.des.varese.it/>)

Le basi del *DES Brianza - Comitato verso il Distretto di economia solidale della Brianza* risalgono al 2004 con la nascita della RETINA dei GAS della Brianza.

Nell'ambito del *Progetto Equal -Nuovi Stili di Vita* del 2006 sono stati avviati progetti sperimentali: la condivisione della banda telefonica, la valorizzazione della filiera del pane con il progetto *Spiga & Madia*. Il Distretto nasce come Associazione di Promozione Sociale e vi aderiscono diversi attori del territorio (ConSORZI, Cooperative, persone fisiche, Associazioni e Gruppi di Acquisto Solidale). Nascono successivamente vari gruppi di lavoro (sul turismo responsabile, le energie rinnovabili ("*FotoGAS*" gruppo di acquisto di impianti fotovoltaici), e il *co-housing*) e progetti ("*Appreziamolo-un percorso a ritroso nel prezzo*" per la costruzione partecipata del prezzo di un prodotto).

Il DES Brianza è composto da: 51 soci attivi (consorzi cooperativi, cooperative sociali, botteghe del commercio equo, GAS, Associazioni, Enti Parco); 28 GAS (per un totale di 700 famiglie); 16 produttori (agricoltori e cooperative delle Province di Monza Brianza e di Lecco), associazioni e consorzi di produttori (Agricoltori della Valle San Martino, Agricoltori della Valle delle Groane, Consorzio Produttori di Montevicchia, Consorzio Terre Alte). Il DES collabora con vari Enti (la condotta locale di Slow Food, la Scuola Agraria di Monza, l'Associazione Parchi del Vimercatese, il Consorzio Parco Montevicchia), con la Caritas locale e diverse realtà sociali di Monza. (Fonte: <http://des.desbri.org>).

Nel 2011, nella fase di preparazione del Progetto in argomento i tre Distretti si sono uniti in un partenariato con la Cooperativa Sociale *Cortocircuito* e la Cooperativa Sociale *S.C.Re.T.*

La *Cooperativa Sociale Cortocircuito* (di tipo A) nata nel 2009 ha sede a *Lipomo (CO)* che conta su 160 soci rappresentanti di 29 Gruppi di Acquisto Solidale (su 40 presenti a livello territoriale) e di 20 produttori locali (ortofrutta, pane, latticini, miele). La Cooperativa nasce con lo scopo di supportare GAS e produttori dal punto di vista logistico e per la distribuzione delle forniture. Per la gestione degli ordini utilizza un apposito software, denominato CORTILE-GAS, al quale sono iscritti 650 utenti. I produttori aderenti alla Cooperativa sono selezionati da un'apposita "Commissione Criteri" che li seleziona sulla base di criteri di qualità globale dei prodotti (bontà salubrità e naturalezza), basso impatto ambientale e rispetto di problematiche sociali e sindacali dei lavoratori.

(Fonte: <http://cooperativacortocircuito.it/index.php/la-cooperativa/gas-consumatori-e-produttori-aderenti>)

La Cooperativa Sociale S.C.Re.T. - Supporto Connessione Reti Territoriali, ha sede in via Angera 3 a Milano presso Cooperativa MAG2 Finance. Ha come obiettivo la promozione della cultura partecipativa e cooperativa all'interno delle comunità locali facendosi parte attiva delle attività e dei processi, apportando le proprie competenze di metodo (facilitazione, mediazione) per cogliere ed amplificare le istanze generate dal contesto in cui è chiamata ad operare. Aderiscono alla Cooperativa persone che hanno lavorato al Progetto europeo “*Nuovi Stili di Vita*”.

(Fonte: <http://www.scret.it>)

Tra gli attori coinvolti nelle azioni sul territorio figurano, come già detto, le 11 aziende agricole e i 5 allevamenti distribuite sul territorio delle province di Como, Varese, Monza Brianza e Lecco e variamente impegnate in ulteriori e diverse attività. I consumatori, aderenti ai Gruppi di Acquisto Solidale dei tre Distretti.

Compongono la sfera di questo secondo indicatore che derivò dal modello della resilienza socio-ambientale il *capitale sociale* (vedi paragrafo 1.3), le motivazioni condivise tra gli attori della rete. Tra gli aderenti al progetto è stata condivisa l'idea che il PGS sia uno strumento utile per riattivare i sistemi di economia locale che si basano sulla relazione consuetudinaria e, attraverso questi, promuovere un cambiamento sociale. Per contrastare la tendenza alla monopolizzazione da parte della Grande Distribuzione Organizzata (GDO), e per dare spazio e reddito ai piccoli produttori che non intendono aderire al circuito delle certificazioni, il Progetto ha tra i suoi obiettivi quello di promuovere e diffondere la pratica dell'agricoltura biologica locale. Nelle motivazioni non mancano accenni polemici alle politiche regionali di Regione Lombardia che individuano come unico strumento di sostegno ai piccoli produttori biologici quello di intervenire con la copertura dei costi di certificazione.²³⁷

Su questo fronte il PGS ha anche l'ambizione di essere un'occasione di rinnovamento e di revisione dell'attuale sistema di certificazione del sistema di produzione biologico (Triantafyllidis, Ortolani 2013). Il Progetto è considerato dagli aderenti come un'occasione per interagire con gli operatori del sistema di produzione biologico per ricordare loro che *il biologico nasce come movimento sociale*. In un contesto

²³⁷ Il riferimento è alla Misura 132 “*Partecipazione degli agricoltori a sistemi di qualità alimentare*” del Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2007-2013. L'aiuto copre i costi fissi di certificazione per un periodo di 5 anni e con un contributo non superiore a 3000 euro; le aziende, iscritte al Registro Regionale degli operatori biologici, hanno come vincolo quello di mantenere per almeno cinque anni il sistema di produzione di tipo biologico.

dell'agricoltura biologica che si affida solo ed esclusivamente alle procedure ed ai relativi regolamenti codificati:

"noi confidiamo che i sistemi partecipativi recuperino un po' di questo spirito e lo possano portare una pratica locale complementare a quella della certificazione del biologico."

Sono queste le parole pronunciate nell'ambito di un incontro pubblico da Giuseppe Vergani²³⁸ una delle figure chiave del Progetto.

Osservare il PGS dal punto di vista del *capitale sociale* significa anche farne una riflessione dal punto di vista della sua organizzazione.

Ho già evidenziato come i PGS siano per definizione strumenti adattabili e funzionali alle necessità dei singoli territori (Triantafyllidis, Ortolani 2013) ed ho anche già illustrato nel Paragrafo 10.1 quali siano i diversi modelli organizzativi adottati a livello internazionale. Tuttavia il Progetto merita un'ulteriore riflessione. Ho già evidenziato che il PGS in argomento è stato organizzato sul modello brasiliano di *Ecovida* (Meirelles, Dos Santos 2008). E' significativo, a proposito della riorganizzazione territoriale, il fatto che in uno dei tre DES l'organizzazione del PGS sia stata riarticolata e contestualizzata localmente rispetto a quella degli altri Distretti²³⁹. Infatti nel PGS declinato all'interno del Distretto di Varese accanto alla categoria "GASisti" è presente quella dei cittadini "consumatori" e dei "portatori di interesse vario" come un panificatore, la proprietaria di un negozio per prodotti sfusi, e l'Associazione Legambiente. A Varese infatti il PGS è stato utilizzato all'interno del già citato Progetto "patata etica" un percorso avviato tra DES e territorio finalizzato alla valorizzazione della filiera della patata prodotta nella zona montana del varesotto; il progetto prevede, tra le altre cose, anche la realizzazione di un "negozio dello sfuso" da destinarsi alla vendita dei prodotti derivanti dalla filiera PGS. La modalità organizzativa del DES di Varese che si allarga per comprendere tra gli attori anche associazioni ambientaliste, esercenti e stakeholders locali, mostra appieno la malleabilità del modello PGS.

Condivisione e relazioni fiduciarie sono l'elemento portante nella declinazione programmatica dei PGS secondo IFOAM. Anche nel concreto delle attività questo elemento è evidente.

²³⁸ Le affermazioni di Giuseppe Vergani sono parte del confronto tra G.Vergani e A.Ferrante di AIAB emerso nell'ambito dell'incontro pubblico *La garanzia dal basso: nuovi patti tra consumatori e produttori* hanno presentato il Progetto PGS all'interno della fiera "Fiera provinciale delle relazioni e delle economie solidali" tenutasi a Villa Guardia (CO) il 22.09.2012.

²³⁹ Sono queste le evidenze portate da D. del DES di Varese in occasione dell'Assemblea Costituente dell'SPG del 16.02.2013 a Saronno (VA).

Nel PGS “*Per una pedagogia della terra*”, diversamente da quello che avviene in altre realtà, la figura del consumatore è stata coinvolta nelle fasi di organizzazione delle attività ed presente in tutte le fasi del sistema: nell’*Assemblea*, all’interno dei *Comitati Locali*, nella *Commissione Garanzia* e come componente del *Gruppo di visita* che, in campo, verifica le produzioni agricole e di allevamento. La presenza del consumatore rappresenta un elemento importante e di forza per l’avvio della presa di coscienza di aspetti che riguardano il cibo e per rinsaldare le relazioni che sono venute a mancare con il sopravvento del sistema agroalimentare convenzionale e, in particolare, anche nell’agricoltura biologica. Giuseppe Vergani nell’ambito di un incontro pubblico di presentazione del Progetto²⁴⁰ riferisce in proposito:

"Per la prima volta dei consumatori per cui il biologico significava...una parola, un marchio, un'idea...naturale e biologico voleva dire la stessa cosa...si sono trovati con dei produttori sullo stesso piano a dire analizziamo un Regolamento che non parla più di "biologico", ma che dice, la letamazione in campo si fa così, il letame deve essere fatto così e non in altro modo."

Le affermazioni di Vergani trovano riscontro anche sul campo. Secondo le mie osservazioni etnografiche infatti, il consumatore GASista partecipa effettivamente a tutte alle attività in campo, ma giocando il mero ruolo di uditor per la sua mancanza di competenze tecniche²⁴¹. Tuttavia, partecipare alle visite in campo costituisce per i gasisti un’effettiva occasione per conoscere e approfondire gli aspetti tecnici dell’agricoltura, oltre che per acquisirne i linguaggi nella sua concretezza, e getta le basi per fare in modo che il consumatore non sia e non resti solo spettatore ma divenga protagonista nelle scelte che riguardano il cibo.

Tutti gli attori, promotori ed aderenti, coinvolti nel Progetto sono in vario modo attivi sul proprio territorio e, il PGS rappresenta quindi un’ulteriore occasione per realizzare attività per incontrare il territorio e allacciare nuove alleanze utili ad allargare la rete e come *possibilità per dare continuità* alle attività già realizzate in precedenza (Wenger, McDermott, Snyder 2007)²⁴².

²⁴⁰ Le affermazioni di Giuseppe Vergani sono parte del confronto tra G.Vergani e A.Ferrante di AIAB emerso nell’ambito dell’incontro pubblico *La garanzia dal basso: nuovi patti tra consumatori e produttori* hanno presentato il Progetto PGS all’interno della fiera “*Fiera provinciale delle relazioni e delle economie solidali*” tenutasi a Villa Guardia (CO) il 22.09.2012.

²⁴¹ Mi riferisco alle due visite locali a cui ho partecipato nel corso delle attività di campo.

²⁴² Nella documentazione progettuale si legge che: “è convinzione comune dei DES proponenti che le pratiche oggi diffuse nei propri territori possono trovare particolare innovazione e continuità nello sviluppo di sistemi di garanzia partecipata (PGS Participatory Guarantee System), valorizzando il ricco sistema di relazioni che

Gli elementi che accomunano agli attori coinvolti nel Progetto vanno in due direzioni: quello della attenzione agli aspetti ambientali ed al lavoro di rete. Tutte le realtà coinvolte, come evidenziato nei relativi *box* illustrativi sono impegnate in attività che le mettono in diretto rapporto con il territorio e con i soggetti che lo abitano realizzando contaminazioni tra culture (Rebughini 2008). Il lavoro di rete è considerato utile ed importante per stimolare uno spirito collaborativo e mutualistico tra i diversi soggetti che aderiscono e lo si rileva anche dal campo.

Proprio per lavorare efficacemente attraverso la dinamica del *network* (Murdock 2000) prima dell'avvio delle attività è stato realizzato un percorso di formazione specifico che ha lavorato in una duplice direzione: lavorare sul *patrimonio delle conoscenze* legate alla specificità del PGS²⁴³ e sul *patrimonio del capitale sociale* ovvero per la creazione, al mantenimento ed alla implementazione del lavoro di rete²⁴⁴.

Condividere obiettivi, realizzare formazione specifica sono elementi rappresentativi delle dinamiche con cui la rete lavora alla costruzione ed al rafforzamento delle dinamiche di coesione interna.

Anche nelle linee guida IFOAM emerge chiaro che l'intero lavoro di costruzione della certificazione parte da presupposto che i singoli agricoltori sono meritevoli di fiducia. La fiducia è quindi il collante delle relazioni tra tutti gli attori del PGS e caratterizza l'organizzazione delle attività. Anche nel Progetto "Per una pedagogia della terra" queste evidenze si mostrano palesemente. Come già detto la fiducia costruita attraverso la conoscenza diretta lega i DES nel Progetto e lega i singoli individui che li compongono e il medesimo approccio fiduciario emerge anche dalla lettura e dalla impostazione dei documenti elaborati.

ogni realtà locale ha. Si intende quindi sperimentare tali azioni per rendere più sistematiche ed efficaci le pratiche sviluppate nei territori, in particolare nella capacità di coinvolgimento e attivazione degli attori locali – cittadini, produttori, tecnici, enti, a sostegno di un'agricoltura locale sostenibile."

²⁴³ Nei mesi di febbraio, marzo e aprile 2012 è stato realizzato un corso per "Animatori dei sistemi di Garanzia Partecipativa" con il supporto tecnico agronomico di Eva Torremocha agronoma di IFOAM e di Alessandro Triantafyllidis di AIAB Nazionale e quello metodologico della Cooperativa SC.Re.T. La formazione era suddivisa tra "metodi", "casi studio e criticità operative", "procedure e protocolli operativi possibili". Il costo era pari a 50 euro a persona per gli animatori dei DES partner del progetto e 100 euro per gli esterni

²⁴⁴ Nel corso dell'anno 2012 è stato realizzato un corso di formazione per "Animatori dei sistemi di Garanzia Partecipativa" che aveva lo scopo di "stimolare lo spirito collaborativo e mutualistico tra tutti gli attori delle filiere, che si ingaggiano reciprocamente per trasformare e cambiare la qualità della vita e del lavoro nei loro territori".

La formazione si è sovrapposta a un "Corso per animatori del Cambiamento" realizzato nei mesi di marzo, aprile, maggio giugno 2013 "rivolto agli animatori già attivi nella gestione di relazioni e processi partecipativi in organizzazioni e istituzioni locali, che sensibili a questioni sociali ed ecologiche vogliono acquisire competenze e accrescere le proprie capacità di interagire con il territorio".

Cito a titolo di esempio il *Manuale di visita* ovvero lo strumento utilizzato dai *gruppi di visita* per le verifiche in campo. Attraverso delle semplici e chiare domande si verifica la modalità con cui il produttore realizza la pratica agricola. Le domande sono costruite in modo tale che sia il produttore a raccontare come realizza il suo lavoro e non sia invece chi verifica a doverlo dedurre facendo riferimento e/o interpretando normative specifiche. Ritengo che questo sia l'elemento forte e portante della visita in campo: io aderente al gruppo di visita chiedo a te produttore di aiutarmi a capire quello che fai e poi, insieme, in gruppo, decidiamo se la cosa può andare bene. Questo meccanismo di controllo può senza dubbio funzionare se però non viene meno l'elemento di base ovvero la sincerità e l'onestà del produttore.

Il dispositivo fiduciario del PGS si rileva anche nell'organizzazione del Sistema che, come già detto, prevede la partecipazione concreta di tutti.

Questo elemento è emerso chiaro quando nel gruppo è entrata Gigliola una giovane studentessa milanese tirocinante di master universitario che, per 6 mesi, è entrata nel PGS. Gigliola è stata subito coinvolta attivamente nelle attività con mansioni di segreteria, di coordinamento divenendo velocemente la figura centrale nel lavoro concreto. La presenza di Gigliola è stata fondamentale su più fronti: è lei ad essersi occupata di riordinare i documenti relativi ai produttori, di organizzare dettagliatamente l'attività della *Commissione di Garanzia* e di contattare i produttori che per vari motivi non erano stati visitati. Frequentando il gruppo è stato chiaro che la nuova arrivata è stata messa nelle condizioni di muoversi liberamente nelle attività dell'SPG e, allo stesso modo, anche lei ha favorevolmente accolto l'opportunità per supportare il gruppo nelle necessità di quel momento.

Tuttavia la fiducia e la reciprocità giocata nella logica del PGS è stata in un certo modo messa in discussione successivamente.

Nel paragrafo precedente ho già accennato che la mancata messa a disposizione di tempo da parte dei produttori e dei consumatori ha costituito una forte criticità. La medesima questione, se letta dal punto di vista del *capitale sociale*, mostra altre sfaccettature che, dal mio punto di vista, mettono in discussione il dispositivo della fiducia. Dopo avere seguito da vicino il progetto (partecipando a riunioni in campo e manifestazioni pubbliche per circa due anni) sono arrivata alla conclusione che il progetto sembra essere minato alle fondamenta principalmente dallo scarso interesse manifestato dai produttori coinvolti che, almeno in due dei tre DES, non hanno partecipato effettivamente se non con difficoltà e ritrosie. In una fase avanzata del progetto infatti i

produttori del DES di Varese sono venuti meno alle attività della rete SPG per focalizzarsi di più sul potenziamento della filiera della patata nel progetto “*patata etica*”. A loro volta i produttori del DES di Monza sono stati coinvolti in altre attività territoriali legate ad Expo Milano 2015. Altro elemento di criticità si è rivelato nella presenza non costante dei consumatori - cioè rappresentanti dei GAS locali - all’interno dei *gruppi di visita*.

Queste difficoltà organizzative hanno inciso sul percorso di certificazione facendo rallentare la calendarizzazione delle visite locali e mettendo in discussione l’effettiva fattibilità della singola visita locale. Se è vero che la reciprocità è venuta meno è tuttavia grazie alla flessibilità dello strumento PGS che sono state individuate delle strategie per risolvere le problematiche: le *visite locali* sono state diluite nel tempo andando oltre la stagione produttiva e i *gruppi di visita* locale sono stati riorganizzati nella loro composizione derogando quindi alle regole che prevedono la presenza di un rappresentante di ogni territorio all’interno del gruppo.

Nella fase del mio ingresso al campo sono stata ben accolta anche se non appartenente al mondo dell’Economia Solidale, nel mio ruolo di ricercatrice interessata allo studio del PGS. Quando però ho rivelato le mie competenze tecniche e soprattutto le mie appartenenze professionali, queste sollevarono alcune riserve, che furono risolte quando mi fu chiesto poi di supportare la discussione della *Commissione Garanzia* con le mie competenze tecniche e ambientali relative alle analisi sul suolo di un produttore del PGS. La mia esperienza personale sembra quindi confermare che è nella possibilità e disponibilità a giocare proprie competenze e risorse secondo reciprocità, che funziona al meglio il dispositivo fiduciario. Questo processo mantiene anche elementi di continuità e di coesione nella rete che sostiene il PGS. Invece è meno evidente l’investimento su altri territori, seppur previsto negli obiettivi programmatici del Progetto. Lo testimonia il fatto che nel corso della realizzazione del Progetto, e diversamente dalle ipotesi progettuali, nessun nuovo aderente (produttore, consumatore o altre realtà) sia entrato nella rete.

Sia all’Assemblea Costituente che alla seconda Assemblea del progetto, il PGS ha ricevuto la richiesta di adesione di un altro distretto di economia solidale, impegnato nella coltivazione di “grani antichi”. Tuttavia l’espressione di interesse, che a detta del proponente avrebbe anche comportato un allargamento delle risorse economiche disponibili al progetto, fu accolta tiepidamente. Mentre le linee programmatiche del progetto dichiarano una generale disponibilità all’allargamento, in occasione della discussione si è sostenuto per esempio concretamente e contestualmente che “in questa fase il progetto PGS è molto fragile e non riuscirebbe a sostenere l’ingresso di un quarto

comitato locale”. Dal clima del dibattito e dagli atteggiamenti di titubanza osservati, pare che la decisione non fosse puramente tecnica (per esempio l'esistenza o meno di un Protocollo di produzione già elaborato per le potenziali nuove zone di adesione), ma da un "dispositivo fiduciario" che chiaramente funziona tra persone che si conoscono e sanno di poter o meno agire in regime di reciprocità sulla base di esperienze pregresse.

Viceversa, l'allargamento della rete verso altri progetti e territori avvenne invece nel 2014, con una partnership stabilita con altri interlocutori. In questo caso la scelta di allargare il progetto ad altri attori del territorio lombardo avvenne in un momento contestuale diverso, caratterizzato non tanto o non solo dall'affaticamento organizzativo ma piuttosto per una necessità funzionale - la ricerca di nuovi finanziamenti e quindi di partner potenziali nel progetto. Saperi, strategie e alleanze sono quindi altamente contestualizzate, e in contesti così specifici sono legati anche alle singole storie delle personalità carismatiche legate a uno piuttosto che a un altro progetto. Difficilmente quindi queste dinamiche risultano formalizzabili in un modello o in "regole" e "principi" che possano essere semplicemente applicate di volta in volta.

Queste osservazioni sulle modalità difficilmente formalizzabili con cui azioni, formazione e scelte vengono condivise nel progetto PGS mi permettono di introdurre il paragrafo che segue, nel quale analizzo il PGS attraverso la lente del terzo indicatore del modello di Norris et al (2008) ovvero il livello della conoscenza e della condivisione delle informazioni.

11.3 - L'informazione e la comunicazione

L'informazione e la comunicazione sono elementi strettamente interconnessi con quanto ho già argomentato nei Paragrafi precedenti. Di seguito riprenderò alcuni aspetti approfondendoli con l'obiettivo di mostrare come la comunicazione e l'informazione percorre l'intero PGS mostrando valenze positive ed elementi di opacità soprattutto per quanto riguarda le valutazioni della pratica agricola.

Come ho già accennato l'intero percorso del PGS è organizzato secondo la logica della condivisione delle informazioni e delle scelte. Lo strumento utilizzato per scambiare comunicazioni, per fissare appuntamenti, per calendarizzare le visite locali²⁴⁵ e riunire

²⁴⁵ Il giorno precedente alla visita il Coordinatore, sempre con una comunicazione e-mail, conferma l'appuntamento indicando, a ciascun produttore ed ai componenti del gruppo di visita, il luogo e l'orario della

l'Assemblea, il Comitato Locale e la Commissione Garanzia²⁴⁶ è stata la newsletter (pgs@liste.retelilliput.org). Dal punto di vista della comunicazione e della circolazione delle informazioni come emerge dai box del paragrafo 11.2 i DES le Cooperative e le Aziende coinvolte nel Progetto sono entità autonome ed impegnate in molteplici attività sul territorio, hanno uno spazio pubblico e permanente come i *siti web* o *link associativi*. La Rete è quindi un importante strumento e il sito internet si configura quindi come una vera e propria vetrina per esplicitare, annunciare, rendere accessibili obiettivi, azioni ed eventi. I legami (digitali) tra la Rete, le pagine web e gli utilizzatori sono uno strumento ponte e catalizzatore che congiunge gruppi e realtà diverse contribuendo a creare un senso di comunità o di *massa critica* (Forno 2008). Tutte le informazioni e i documenti relativi al PGS sono infatti disponibili per la libera consultazione sul sito de *L'isola che c'è*²⁴⁷ (ovvero il DES di Como) mentre sui siti delle altre realtà sono disponibili informazioni generali sul Progetto.

Nella fase di avvio delle attività con lo scopo di creare una base comune di conoscenza e stimolare lo spirito collaborativo e mutualistico tra tutti gli attori si è dato ampio spazio alla formazione che ha preso due direzioni: quella tecnica del corso per “*Animatori dei sistemi di Garanzia Partecipativa*”²⁴⁸ si è intrecciata a quella del “*Corso per animatori del Cambiamento*”²⁴⁹.

Nel corso della mia ricerca ho partecipato alla giornata di formazione di quest'ultimo corso dedicata al tema della *qualità*, ai Sistemi di certificazione in generale, ed alla comunicazione. Ho potuto quindi osservare come la formazione sia stata vissuta come stimolo alla riflessione riguardo a identità ed obiettivi del PGS più che occasione per acquisire nozioni su come si declina la *qualità* all'interno dei sistemi di certificazione o come la si possa *comunicare* con un PGS.

visita. La comunicazione e-mail funge da promemoria e serve anche per inoltrare a tutti gli interessati i documenti relativi alle precedenti verifiche effettuate ovvero il “*Manuale di visita*” della precedente visita locale e il riscontro della “*Commissione di Garanzia*” dell'anno precedente, in modo che il gruppo possa presentarsi in campo già conoscendo la situazione del produttore visitato.

²⁴⁶ Unitamente alla e-mail di convocazione sono stati trasmessi i “*Manuali di visita*” delle 5 aziende visitate nel 2013 e gli esiti delle precedenti valutazioni della “*Commissione garanzia*” dell'anno precedente.

²⁴⁷ “L'Associazione L'Isola che c'è” al sito <http://www.lisolachece.org/progetto/garanzia-partecipata>.

²⁴⁸ Il corso di formazione è stato realizzato nei mesi di gennaio, febbraio e marzo 2012. La formazione era suddivisa tra “metodi”, “casi studio e criticità operative”, “procedure e protocolli operativi possibili”. Le attività sono state realizzate con il supporto tecnico agronomico di Eva Torremocha agronoma di IFOAM e Alessandro Triantafyllidis di AIAB e quello metodologico della Cooperativa SC.Re.T.

²⁴⁹ Il Corso di formazione è stato realizzato nei mesi di marzo, aprile, maggio giugno 2013. La formazione era suddivisa tra “Contesto: questioni ecologiche e sociali”, “Metodo: Animazione di rete”, “Strumenti: Forme di garanzia partecipativa per nuove filiere sostenibili”, “Scenari: prospettive di economia solidale”. Le attività di formazione hanno visto il coinvolgimento di molte realtà dell'economia solidale: la Cooperativa S.C.Re.T., Altraeconomia, Rete Clima, Fairwatch, Biorekk, ABj sistemi, FAIR e Università come il Politecnico di Milano e l'Università dell'Insubria.

Il giorno successivo all'incontro ho assistito alla discussione, dai toni animati, tra Marialuisa e Deborah del Comitato Locale di Como e Adalberto del Comitato di Varese che discutevano criticamente sui contenuti del corso. Tutti erano concordi nel sostenere che il corso non era stato utile. Marialuisa sostiene che è stato *“molto tecnico e dall'approccio aziendalista, chiara espressione del mondo industriale”*. Deborah sostiene invece che la formazione non era *“tarata sulle esigenze del mondo dell'Economia Solidale”*. In particolare Marialuisa e Deborah di Como erano concordi nel ritenere che l'approccio alla qualità dentro il PGS dovesse esulare dalle mere procedure formali per acquisire invece un colore ideologico; in merito alla comunicazione non ritenevano di fondamentale importanza sostenere, anche economicamente, un'infrastruttura appositamente dedicata a questo aspetto (si riferivano al marchio e alla promozione del PGS con il sito web). Adalberto di Varese, non condividendo l'approccio dei formatori e tantomeno quello di Marialuisa e Deborah, sosteneva invece che la *qualità del produttore* dentro il PGS dovesse essere strumento e occasione per valorizzare e promuovere ogni singola specificità territoriale. Proponeva quindi di declinare il PGS e la *qualità* dei suoi prodotti ideando specifiche strategie strettamente legate ai territori dei singoli Distretti.

Questa franca discussione su efficacia e obiettivi della formazione interna dimostra come anche in queste reti piccole e tutto sommato omogenee, pur nella condivisione di obiettivi comuni c'è ampio spazio per discrepanze di opinioni e strategie, alcune delle quali sono tese anche alla difesa ed al controllo del gruppo locale sulle proprie competenze.

In ogni caso, ad ogni livello del PGS è stato utilizzato un linguaggio molto chiaro e informale, e anche grazie a questo elemento tutti gli aderenti si sono visti garantire l'accessibilità all'informazione e alla conoscenza di tutte le attività.

Il PGS si propone infatti come strumento snello, democratico, orizzontale e partecipativo ed anche i documenti rispecchiano dunque questi principi. Coerentemente con la volontà di non creare gerarchie o distanze nei documenti i dettagli tecnici o quelli normativi sono ridotti al minimo e non sono presenti linguaggi impersonali o asettici propri del linguaggio tecnocratico. Spesso sono presenti rimandi ai valori dell'Economia Solidale. La *Carta dei Valori* costituisce il principale documento di riferimento e può essere definita la *Carta Costituzionale* del PGS. Il documento contiene i principi etici e gli orientamenti culturali i cui elementi chiave, come già accennavo, ruotano attorno ai seguenti concetti: reciprocità nei rapporti, cooperazione e fiducia, coinvolgimento attivo per la tutela delle valenze locali culturali, sociali ed ambientali, promozione dell'apprendimento diffuso e dello scambio di conoscenze, e la condivisione di impegni e responsabilità.

Nella logica della condivisione va letta anche la *Dichiarazione di impegno ad essere certificato*²⁵⁰ ovvero il documento che il produttore locale sottoscrive per poter entrare nel PGS; il documento costituisce l'*impegno* formale a condividere la *Carta dei Valori* e i *Principi Produttivi Generali* sancendo formalmente il patto che lo lega a tutti gli altri membri della rete. Il documento è lo strumento formale per rendere accessibili le informazioni che riguardano l'azienda, le modalità di produzione e costituisce formale liberatoria all'uso dei dati.

La volontà di condivisione si coglie anche nel documento *Principi produttivi generali*. Nel PGS il suolo è considerato nella sua funzione primaria ovvero l'agricoltura quindi, con lo scopo di definire un univoco orizzonte di riferimento per tutti i produttori indipendentemente dalla loro dimensione, sono stati definiti dei *Principi Produttivi Generali*. I contenuti dei *Principi Produttivi Generali* di coltivazione si declinano attraverso il *Disciplinare di produzione bio* elaborato mutuando integralmente la normativa dall'Unione Europea per la produzione di tipo biologico.²⁵¹ La scelta del gruppo è stata quella di accettare le norme ufficiali europee anche se le linee guida di IFOAM per il PGS prevedono la possibilità di deroghe per rispondere a specifiche situazioni locali.

I *principi generali di coltivazione* e quelli del *Disciplinare* sono verificati in campo attraverso il *Manuale di visita locale*. Anche leggendo il *Manuale di visita* (allegato in Appendice) emerge chiara la volontà di approcciarsi alla verifica non nella logica del controllo sanzionatorio: come già detto attraverso un elenco di semplici domande si ripercorrono le fasi della pratica agricola e si valuta la situazione specifica del produttore. In questo modo il *Gruppo di visita* condivide un percorso con il produttore consentendo anche a chi non ha competenze specifiche (come i consumatori) di poter partecipare.

Ho voluto riprendere ogni documento per evidenziarle le peculiarità e per sottolineare come si siano tradotti concretamente i principi valoriali della *Carta dei*

²⁵⁰ Le informazioni contenute nel documento delineano le attività svolte dall'azienda (agricoltura, allevamento, trasformazione, raccolta) ed entrano nel merito delle pratiche. Relativamente alla coltivazione si pone l'attenzione: sulla fertilità del suolo (attraverso informazioni sulla concimazione e sull'erosione del suolo), sulla gestione dei parassiti (attraverso informazioni sulle rotazioni colturali, sulla biodiversità, sulla presenza di cultivar locali). Per quanto riguarda le componenti ambientali si pone l'attenzione sulla vicinanza a colture convenzionali, a strade di scorrimento, alla presenza di fonti di inquinamento quali inceneritori, discariche ed aziende e si chiede l'origine dell'acqua impiegata in azienda. Seguono richieste riguardo alla tracciabilità dei prodotti, ai canali di vendita (GAS, fiere, punti vendita aziendali ecc), all'equità aziendale tradotta nella richiesta relativa ad assunzioni di personale, all'utilizzo di energie rinnovabili (solare, eolica, biomasse ecc), alla gestione dei residui aziendali. La Dichiarazione è conservata a cura di ogni *Comitato Locale* che, dopo avere verificato la completezza e la veridicità delle dichiarazioni, la sottoscrive e la trasmette alla *Commissione di garanzia*.

²⁵¹ Rimando alla normativa Europea (Regolamento (CE) n.834/2007, Regolamento (CE) n.889/2008, Regolamento (UE) n.271/2010). Si ha notizia (marzo 2014) che la normativa in argomento è sottoposta a revisione.

principi. Nel corso della mia presenza sul campo Gianandrea,²⁵² uno degli aderenti al PGS, ha condiviso con me questo pensiero:

“dobbiamo sottolineare la componente relazionale del nostro fare anche nel rapporto tra produttore e consumatore...siamo la relazione tra i due. Fare comunità si impara nel tempo. Non significa volersi bene a tutti i costi ma significa imparare a gestire i conflitti in un certo modo”.

Dalle parole di Gianandrea emerge chiara la centralità del "fare comunità" non solo nelle dinamiche che caratterizzano il rapporto tra produttore e consumatore ma anche all'interno del gruppo PGS stesso. Se nella *Carta dei valori*, nella *Dichiarazione di impegno ad essere certificato*, i *Principi Produttivi Generali* e nel *Disciplinare di produzione* si esprime la forza e la portata della condivisione attorno a principi comuni, le dinamiche che caratterizzano le *Assemblee*, i *Comitati Locali*, il *Gruppo di visita* e la *Commissione di Garanzia* costituiscono invece la declinazione pratica e concreta delle attività.

Lo spirito di condivisione ha caratterizzato anche i momenti più formali del PGS.

L'*Assemblea* è l'organismo decisionale del PGS ed è composta produttori e consumatori si riunisce pubblicamente almeno una volta all'anno²⁵³ e nomina i membri della *Commissione garanzia*.

L'organizzazione di tutte le attività è stata gestita dai quattro membri *Comitato di Coordinamento* che, nel ruolo di *leaders*, hanno saputo farsi promotori della partecipazione attiva di tutti. Nelle *Assemblee* la necessità che tutti i presenti fossero attori protagonisti del percorso è stata dichiarata esplicitamente e per lo stesso obiettivo sono stati utilizzati lavori di gruppo e la convivialità del pranzo e delle pause caffè.

Nel corso dell'anno 2013, il 16 febbraio, presso la sede delle ACLI di Saronno (VA), si è tenuta l'*Assemblea Costituente* che ha visto la presenza di 30 persone egualmente ridistribuite dal punto di vista del genere e provenienti dai tre DES. Quest'*Assemblea*, alla quale anch'io ero presente come uditrice e dichiarando apertamente il mio compito di ricercatrice, è stata la sede della *transizione dalla fase sperimentale a quella di consegna al territorio*, sono queste le parole che più volte sono risuonate nei discorsi della giornata.

²⁵² Nell'assemblea del 09.06.2013.

²⁵³ L'*Assemblea* ha inoltre il compito di: approvare e/o modificare le regole (composizione e funzionamento dell'*Assemblea*, di adesione a un Comitato Locale, per la gestione della cassa comune a tutti i Comitati locali, composizione e funzionamento della Commissione di certificazione), approvare e/o modificare i documenti (protocolli, dichiarazione di impegno del produttore, il manuale di visita); definire il marchio e le sue regole di gestione.

In quella sede si è giocato un lavoro duplice: di tipo formale/procedurale ed uno di tipo informale/sociale. Grazie all'approccio e all'uso di strumenti partecipativi e di condivisione sono stati individuati i ruoli (definizione dei *Comitati Locali*, nomina del *Coordinatore* delle attività, dei *tecnici* per le *visite locali* e della *Commissione Garanzia* e) e sono stati condivisi i contenuti dei documenti elaborati (il *Protocollo delle produzioni vegetali*, il *Manuale di visita*, la *Dichiarazione di impegno ad essere certificato*). L'*Assemblea* è stata teatro di dinamiche di tipo informale/sociale. Mi riferisco in particolare alla reciproca conoscenza e condivisione delle attività svolte dai singoli DES.²⁵⁴ Nei momenti informali come il pranzo e il caffè si sono rivelate le molteplici appartenenze dei presenti ad altri gruppi, associazioni locali, attività di volontariato (come ad esempio Banca Etica o Associazioni internazionali a sostegno dei profughi siriani); in queste occasioni io stessa sono stata presentata a molti e sono stata oggetto di richieste specifiche sul mio lavoro di ricerca e sulle mie competenze in campo ambientale.

La pausa caffè è stata dal mio punto di vista particolarmente fertile perché ho preso parte al momento della conoscenza tra i due tecnici agronomi del PGS: Deborah del Comitato di Como e Michelangelo di quello di Varese. In questa occasione i due tecnici, anche grazie ad alcune mie domande, hanno condiviso le proprie esperienze professionali e le proprie visioni riguardo alla pratica agricola, alla qualità del suolo agricolo, ed alle aspettative riguardo al PGS. Ritorrò nel Capitolo 15 sul colloquio, ma in questa sede evidenzio subito che la breve chiacchierata ha fatto emergere diverse aspettative rispetto al PGS: per uno dei due tecnici il PGS rappresenta uno strumento di avvicinamento all'agricoltore ed al territorio e per l'altro rappresenta invece una possibile opportunità lavorativa. (Ho saputo qualche mese dopo che il tecnico che ambiva al PGS come opportunità lavorativa ha deciso di uscire dalla rete).

La presenza della duplice dinamica formale/procedurale e informale/sociale ha fatto in modo che dall'*Assemblea* potessero emergere anche elementi di non condivisione, di conflittualità, di criticità o semplicemente argomenti e questioni su cui discutere ulteriormente.²⁵⁵ La stessa dinamica ha permesso che alcuni agricoltori presenti

²⁵⁴ Nel corso dell'*Assemblea* sono stati numerosi gli interventi da parte dei presenti che, approfittando dell'occasione si presentavano per nome e rispetto alle attività svolte. Stando nell'*Assemblea* ho rilevato che i presenti si conoscevano tra appartenenti ai singoli territori, non era frequente la conoscenza tra persone aderenti a DES diversi ad eccezione di quelli che si erano già incontrati nell'ambito delle attività di formazione realizzate nel 2012 nelle fasi di avvio del Progetto.

²⁵⁵ Mi riferisco ad esempio: alla definizione della quota di adesione al PGS e a quali soggetti chiedere il pagamento della stessa (singoli/DES/produttori), alla possibilità di avere l'Associazione AIAB all'interno del PGS e con quale ruolo, le modalità di ingresso di altri territori nel sistema ecc.

all'Assemblea ed estranei al PGS fossero subito coinvolti nel gruppo e informati riguardo alle attività in corso.

Le medesime dinamiche che caratterizzano l'Assemblea si mostrano, in dimensione ridotta, entro i tre *Comitati locali*²⁵⁶. Nel Comitato è presente un referente riconosciuto dal gruppo che conduce la riunione ed a cui tutti fanno riferimento con richieste di chiarimenti, suggerimenti e quant'altro. Le dinamiche che caratterizzano il lavoro sono sempre costruite attorno alla condivisione delle attività, degli obiettivi da raggiungere, delle strategie da mettere in campo per gestire le criticità e le difficoltà per la prosecuzione delle attività. Nel corso della mia ricerca ho partecipato a due riunioni del *Comitato Locale* di Como ed ho potuto osservare che è questo l'ambito entro cui si mettono in campo specifiche strategie per risolvere i problemi emersi nel corso delle attività. E' in questa sede che, ad esempio, è emersa la decisione di supportare da vicino il *Comitato Locale* di Varese che, per varie motivazioni, in quel momento non poteva concretamente proseguire le attività del PGS. Il Coordinatore del Comitato di Como per esempio si è volontariamente sobbarcato l'onere di mantenere i contatti con i produttori varesotti per poter proseguire le visite locali. Questa strategia, seppur non prevista e non codificata nel regolamento del PGS risulta coerente con i principi della *Carta dei valori* ed è stata condivisa come strategia temporanea per poter proseguire il lavoro.

L'attività del *Gruppo di visita*²⁵⁷ costituisce, dal mio punto di vista, uno dei momenti cardine del PGS ovvero quello in cui attraverso il *Manuale di visita locale* (allegato in Appendice)²⁵⁸ si verificano le attività agricole rispetto al *Protocollo di produzione bio*.

²⁵⁶ Il Regolamento prevede che il *Comitato Locale*, che corrisponde al territorio di ogni DES, sia composto da almeno 6 componenti (almeno un terzo produttori ed almeno un terzo consumatori) ed individua i principali compiti: la proposta all'Assemblea di nuovi protocolli o la modifica di un protocollo; l'individuazione dei componenti dei *Gruppi di visita*; la validazione delle dichiarazioni di impegno dei produttori aderenti e la trasmissione alla *Commissione Garanzia*; la pianificazione delle visite in campo.

²⁵⁷ Il Regolamento prevede che: il *Gruppo di visita* sia nominato dalla *Commissione di garanzia* sulla base di indicazioni dei *Comitati locali*; i componenti del gruppo devono aderire ad un *Comitato Locale* purché non il medesimo di appartenenza del produttore visitato; è prevista la possibilità che in occasione della visita locale possano essere presenti anche *uditori esterni*.

²⁵⁸ Nel corso delle visite locali si gioca la formale verifica del sistema di produzione che non si traduce in un rigoroso e rigido giudizio finale nei termini del rispetto/non rispetto del Protocollo bensì in una serie di suggerimenti che il *Gruppo di visita* presente in campo rende all'agricoltore visitato. La *visita locale*, realizzata da un produttore della medesima tipologia produttiva di quello visitato, un consumatore-gasista, ed un tecnico agronomo, si traduce di fatto in un confronto sulla pratica agricola realizzata dal produttore visitato e in un reciproco scambio di informazioni che spaziano dalla tecnica agricola, alla qualità dei semi, alle varietà colturali, ai riferimenti dei fornitori ecc. Sul documento di visita sono annotate e sottoscritte le indicazioni, osservazioni, evidenze, richieste da parte del *Gruppo di visita* che saranno riprese in una seconda fase dalla *Commissione di Garanzia* che dovrà valutare gli aspetti relativi alla certificazione finale. Al termine della visita qualcuno del gruppo, si impegna a riconsegnare il *Documento di visita* compilato al proprio *Comitato Locale* che, a sua volta, lo farà avere alla *Commissione di Garanzia*.

Nel 2013, in qualità di uditrice, ho partecipato a due visite locali nel DES di Como e nel DES Monza Brianza. L'approccio ad entrambe le visite è stato caratterizzato dall'informalità delle relazioni e ciascuna delle due visite è stata auto-organizzata sulla base delle caratteristiche del gruppo. Infatti le modalità di realizzazione delle visite sono state definite direttamente in campo dai membri del gruppo. Nella prima delle due visite locali erano presenti le famiglie del tecnico del gruppo e del produttore visitato: nel corso della visita che ha impegnato il gruppo nella discussione sugli aspetti tecnici e formali i bambini erano impegnati nel gioco e, successivamente, nella visita in campo anche tutti i bambini si sono uniti al *Gruppo di visita* dando alla verifica un tono di allegria.

Nella seconda *visita locale* il *gruppo* era organizzato in modo diverso: in aggiunta al tecnico, al GASista ed al produttore era presente anche un membro del *Comitato di Coordinamento*.

Nel gruppo era presente Lorella in qualità di tecnico agronomo che ha dichiarato apertamente di essere neolaureata nel campo agronomico e di non avere alcuna esperienza pratica sul campo. A chiare parole Lorella mi ha riferito che dal suo punto di vista il PGS era "*un'opportunità per imparare*". Per sopperire a questa necessità è intervenuto quindi nel *Gruppo di visita* Bartolomeo un membro del *Comitato di Coordinamento* che ha competenze di campo e che di fatto ha condotto l'intera visita locale; in vari momenti della visita Bartolomeo si è soffermato con spiegazioni di dettaglio coinvolgendo prontamente anche Lorella che sul campo si è mostrata piuttosto passiva.

In entrambe le occasioni è emerso che la *visita locale* non ha come obiettivo quello di individuare un problema con una logica punitiva, prescrittiva o escludente. Ho visto realizzarsi nel concreto quello che Giuseppe Vergani nell'ambito dell'incontro pubblico tenutosi a Villa Guardia (CO) il 22.09.2013 ha descritto così:

"lo scopo è veniamo con te a vedere se il protocollo concordato insieme lo riesci ad applicare, quali sono i punti che sono più difficili, come possiamo concordare un percorso di adeguamento al protocollo e cosa stai facendo tu attivamente quando non sei allineato al protocollo per attivarti."

Ed è proprio per le motivazioni di cui fa cenno Giuseppe Vergani che il sistema di controllo e verifica in campo viene realizzato coinvolgendo direttamente chi possiede specifiche competenze che e può contribuire con consigli e supporto tecnico per il cambiamento.

Il PGS si è configurato come un'opportunità per un'azienda agricola di tipo *convenzionale* il cui titolare, affiancando un agricoltore biologico della rete, ha

gradualmente affrontato la transizione al nuovo sistema culturale. I due produttori si sono conosciuti in occasione della prima visita locale ed hanno stabilito un legame che è divenuto funzionale al cambiamento (è Bartolomeo membro del *Comitato di Coordinamento* a raccontare questo aspetto nel corso della *Commissione Garanzia*).

Ed è proprio l'accompagnamento del produttore che costituisce l'elemento portante del lavoro in campo anche se, come già detto, talvolta ciò significa non rispettare dettagliatamente il *Protocollo di produzione*. E' questa la dinamica che ha caratterizzato la prima delle due visite a cui ho partecipato: il produttore visitato era un volonteroso giovane che, dopo aver lasciato il lavoro di operaio in una piccola azienda artigianale, ha seguito un periodo di formazione dedicandosi alla pratica agricola. Nell'ambito degli approfondimenti della visita locale il produttore, con molta sincerità, ha ammesso di avere acquistato per errore una semente di fagiolo trattata con *Thyram*²⁵⁹ anziché la semente biologica come previsto dal *Protocollo*.

Il *gruppo di visita* ha preso atto della difformità nel *manuale di visita* accettando l'impegno del produttore di prestare più attenzione nel momento del futuro acquisto dei semi. E' chiaro quindi che, questa logica di trasparenza, ha messo nelle condizioni il produttore di sentirsi libero di condividere l'errore e, dall'altra parte, il *gruppo di visita* apprezzando la sincerità ha accettato l'errore. E' emersa chiaramente la reciproca assunzione di responsabilità tra i membri del *gruppo di visita* ed il produttore. La conoscenza diretta, l'auto-mutuo aiuto e il reciproco sostegno sono gli elementi grazie ai quali si realizza concretamente il patto di reciproca fiducia produttore-consumatore che permette di avvicinare il consumatore al luogo di produzione del cibo che consuma (Pollan 2008) ed è proprio questo un elemento forte del PGS.

Una diversa forma di accompagnamento al produttore si realizza all'interno della *Commissione garanzia*²⁶⁰ che costituisce l'ambito formale entro cui si valutano le osservazioni emerse dalla visita locale e si assumono le decisioni rispetto alla certificazione PGS. Alla Commissione spetta questo il compito decisivo finale.

²⁵⁹ Il *Thyram* (Dimetil ditiocarbammato) è un prodotto fitosanitario fungicida utilizzato per la concia delle sementi.

²⁶⁰ Il Regolamento prevede che la Commissione Garanzia è composta da: un produttore, un consumatore e un tecnico. La Commissione è eletta dall'Assemblea e dura in carica tre anni. Periodicamente analizza il contenuto dei *Manuali di visita* locale e, sulla base delle evidenze rilascia, rinnova, sospende la certificazione o rilascia la certificazione condizionata all'adeguamento di specifici aspetti. Acquisito il *manuale di visita* la Commissione ha la possibilità di contattare il gruppo di visita oppure il produttore visitato, per ottenere delle integrazioni rispetto alle informazioni ricevute. In casi particolari o controversi la Commissione può richiedere una visita supplementare, il parere di esperti esterni come quelli di IFOAM o richiedere al produttore di intraprendere azioni di adeguamento culturale dandosi specifici obiettivi temporali.

Partecipando alla riunione della *Commissione garanzia*²⁶¹ ho potuto osservare come il giudizio finale riguardo al produttore visitato si costruisce attraverso diverse dinamiche: il peso principale nel giudizio deriva dal livello della conoscenza diretta tra produttore e i membri della *Commissione* al quale si aggiungono le osservazioni rilevate in campo che il *Gruppo di visita* rende alla Commissione sotto forma di osservazioni e/o suggerimenti e/o indicazioni. Nella riunione a cui ho partecipato i membri della *Commissione* (Alfonso un produttore esperto nel settore, Maristella una GASista e Deborah l'agronoma conosciuta in una *visita locale*), affiancati da due membri del *Gruppo di Coordinamento*, hanno valutato le motivazioni, le scelte, le abitudini e le consuetudini di ciascun ogni singolo produttore oggetto della visita e in seconda battuta l'esito della visita. Quando è stata esaminata la situazione dell'azienda il cui produttore ha acquistato per errore la semente di fagiolo trattata con *Thyram* il mancato rispetto del *Disciplinare* è passato in secondo piano rispetto all'impegno profuso dal produttore. Sono state infatti ripresi i verbali della precedente *visita locale* dalla quale è emerso che il giovane agricoltore, dopo avere preso in gestione il terreno, ha realizzato un complesso lavoro di pulizia, sfalcio, e disboscamento; è emerso inoltre che il giovane agricoltore realizza nel suo campo di *agricoltura sociale* coinvolgendo adulti con disagio sociale. Questi due elementi, uniti all'evidente buona volontà manifestata dall'agricoltore, sono gli elementi grazie ai quali la *Commissione* ha considerato l'acquisto della semente come un fisiologico errore del percorso di crescita e di maturazione dell'agricoltore e, per questo, la mancanza non è stata considerata tanto importante da comportare l'esclusione dall'PGS.

L'etnografia mostra quindi come si realizza una dinamica diversa rispetto a quella dei canoni tradizionali del sistema di *terza parte* che permette una conoscenza vicina e diretta, direi intima, della persona che produce cibo e delle sue modalità di produzione (dove acquista le materiale prime come semi, letame, attrezzi agricoli) e di vendita dei prodotti. Questo elemento di fiducia che caratterizza in generale le azioni dell'Economia Solidale è considerato dagli aderenti un valore aggiunto ed è per questo che il PGS è considerato lo strumento grazie al quale si può *dare rigore al rapporto di fiducia* come sostiene Giuseppe Vergani.

E' invece sul versante opposto che si colloca l'approccio del sistema di verifica di *terza parte*: è proprio l'elemento della *distanza* tra produttore visitato e tecnico controllore l'elemento che caratterizza e che rende *oggettivo* il controllo. Se la dinamica di vicinanza e

²⁶¹ La prima riunione della Commissione Garanzia dell'anno 2014 che ha valutato le visite locali realizzate nel 2013.

condivisione che ha caratterizzato la *visita locale* e la valutazione della *Commissione di Garanzia* fosse emersa nell'ambito di un controllo di tipo tradizionale è verosimile pensare che il tutto sarebbe stato definito come favoritismo o collusione tanto da "viziare" l'intero percorso di controllo.

Basti dire che se il tecnico di una Pubblica Amministrazione si trova a dover effettuare controlli all'interno di società appartenente a reti amicali o parentali l'affidabilità del suo lavoro è messa in discussione; tra l'altro la recente normativa²⁶² per la prevenzione della corruzione nella Pubblica Amministrazione prevede che per questa specifica casistica il dipendente debba astenersi dall'effettuare l'attività di controllo comunicando la situazione al proprio Dirigente.

Ad ulteriore esemplificazione, è considerata a dir poco ambigua la pratica dell'affidamento diretto di incarichi professionali o appalti per grossi lavori infrastrutturali da parte di Pubbliche Amministrazioni o Società di Servizi attraverso reti di conoscenze dirette o personali,²⁶³ proprio perché l'equità nella valutazione non potrebbe essere garantita. E ancora, la relazione "fiduciaria" è proprio l'elemento su cui si organizzano i sistemi malavitosi come i sistemi alternativi a quello tradizionale (Forno 2011, Rizzo 2011).

E' evidente quindi che gli stessi dispositivi fiduciari vengono messi in campo con logiche contestuali e istituzionali molto diverse, anzi opposte, nei sistemi di garanzia partecipata e nei sistemi di certificazione di terza parte. Nel primo caso è proprio la trasparenza e la partecipazione a garantire la robustezza della relazione, anche a costo di andare oltre l'evidenza specifica e puntuale di un errore o di una lacuna. Nel secondo caso, lo stesso errore o lacuna verrebbe probabilmente imputato proprio alla robustezza della relazione, e argomentato come evidenza di mancata trasparenza rispetto a un sistema "pubblico", nel senso di "impersonale" e "uguale per tutti". Su questo crinale delicato e ambiguo tra formalità e informalità, trasparenza e complicità si giocano i valori e le pratiche delle reti alimentari alternative.

Riprendo di seguito la questione legata al sito *web* ed al marchio specificamente dedicati al Progetto che, ovviamente, sono strettamente collegati alla comunicazione.

La necessità di avere un sito internet dedicato esclusivamente al progetto PGS è emersa più volte come proposta nell'ambito delle *Assemblee* in questi termini:

²⁶² Mi riferisco alla Legge n.190/2012 "*Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione*".

²⁶³ Gli esempi possono essere numerosi, tra quelli più noti si cita lo scandalo per le tangenti per la ricostruzione della città di L'Aquila dopo il terremoto del 2009.

“il sito è un’importante vetrina che pubblicizza il progetto, che garantisce una funzione di trasparenza (soprattutto per la rete produttori) e che dà garanzia e visibilità esterna all’intero sistema di garanzia partecipata. Ed anche uno strumento per supportare e garantire una collaborazione a distanza (grazie ad un semplice blog o altro del genere), deve essere uno strumento versatile per condividere comunicazioni e lavorare sui documenti anche a distanza”.

Sono queste le parole di Elio uno dei membri del *Comitato di Coordinamento* nell’ambito dell’*Assemblea* annuale del PGS del giugno 2013 che considera il sito come contenitore dove depositare le informazioni, archiviare i documenti dei produttori aderenti al PGS e attraverso il quale calendarizzare le visite lodali. Nella stessa sede e nell’ambito delle riflessioni attorno al tema comunicazione e pubblicizzazione del PGS alcuni i membri del *Comitato di Coordinamento* hanno proposto di organizzare una segreteria stabile comune a tutti i *Comitati Locali* per la gestione del sito e delle procedure. L’ipotesi è quella di realizzare due tipologie di accesso: uno destinato esclusivamente ai soci ed uno pubblico.

Nelle *Assemblee* non sono mancati interventi che hanno declinato il sito web in vari altri modi ed utilizzi: *“come strumento per pubblicizzare il PGS”* o come *“strumento per dare visibilità al marchio”* o come *“vetrina”* per le attività. C’è da dire che nel pubblico dell’*Assemblea* il sito web non ha creato particolare dibattito o riflessioni marcate; in generale sembrava esserci una sorta di disinteresse nella questione specifica tranne che per la parte relativa all’investimento economico vista l’ipotesi di affidare un incarico a dei professionisti di comunicazione per realizzare il lavoro.

Un secondo elemento cardine del PGS per ciò che riguarda la comunicazione è il marchio PGS che invece, come mostrerò, è stato un elemento di discussione. Nel corso delle *Assemblee*²⁶⁴ si è riflettuto infatti, non senza animati dibattiti, sull’effettiva necessità di elaborare un marchio PGS specificamente legato al Progetto *“Per una pedagogia della terra”*: al marchio sono state assegnate diverse valenze - chiaro segnale della varietà di pensieri, di interpretazioni e punti di vista dei componenti del gruppo. Di seguito alcune delle definizioni formulate nel corso delle due *Assemblee*: *“finalità”* del percorso PGS; *“sintesi di un complesso lavoro di comunicazione”*; uno *“strumento di riconoscimento e di differenziazione del PGS dagli altri PGS a matrice IFOAM”*; un *“simbolo tra i tanti”*; uno strumento *“per dare visibilità al PGS esternamente”* al gruppo; *“il giusto tornaconto per i produttori”* coinvolti; uno strumento di *“garanzia”*; l’espressione di un *“lavoro di*

²⁶⁴ Mi riferisco all’*Assemblea Costituente* del febbraio 2013 ed alla *Festa di presentazione del progetto* del giugno 2013.

garanzia partecipata"; strumento di *"immagine dell'azienda nei confronti dei clienti"*; *"investimento economico e lavoro inutile"* in quanto non principale obiettivo del PGS; strumento ambiguo perché *"marchio connota negativamente il percorso PGS e gli assegna il punto di vista consumistico"*.

L'etnografia ha mostrato quindi che nel gruppo sono presenti più punti di vista: a fianco dell'idea che il cibo sia *"un bene e non una merce"* che si può collocare in un'economia relazionale (Rebughini 2008) convive anche l'idea che il marchio PGS possa fungere come giusto strumento di riconoscimento economico e quindi anche come collante sociale. I dubbi sollevati nelle *Assemblee* non hanno trovato soluzione, almeno in quelle sedi, e il lavoro per la definizione di un marchio è stato affidato ad una società che si occupa di comunicazione.

La condivisione delle evidenze emerse dalla discussione sono state la sintesi e l'espressione di molteplici punti di vista degli aderenti al gruppo ed hanno generato più riflessioni: in prima battuta si è riflettuto sul concetto di *qualità del cibo* veicolato attraverso marchi e pubblicità nell'approccio economico *mainstream* e secondariamente il gruppo ha riflettuto criticamente sugli obiettivi dell'intero lavoro lasciando aperto il problema. La questione sostanziale rimasta inconclusa è la seguente: il PGS è uno strumento da socializzare solo internamente al circuito dell'Economia Solidale o anche all'esterno?

11.4 - Le competenze di comunità

Queste ultime evidenze relative al conflitto attorno al marchio PGS mi permette di focalizzarmi più specificamente sull'analisi dell'etnografia attraverso il quarto indicatore ovvero quello delle competenze di comunità.

Ritengo infatti che questa *reattività* finalizzata alla costruzione di un percorso comune mostri appieno la fertilità dei diversi punti di vista di questo gruppo. Nei paragrafi precedenti ho infatti argomentato come gli attori coinvolti nel progetto abbiano socializzato nel PGS una molteplicità di competenze messe a sistema per raggiungere un comune obiettivo. Ho mostrato come l'organizzazione interna (i Comitati Locali, l'Assemblea, la Commissione di Garanzia, il Gruppo di visita) e gli strumenti elaborati (Carta dei principi, Disciplinare di produzione, Manuale di visita ecc) costituiscano un elemento per lavorare alla coesione del sistema oltre che per lavorare nella direzione della certificazione partecipata. Ho argomentato come la comunicazione permette a tutti gli

attori un accesso alle informazioni. Ho mostrato infine come la condivisione di informazioni, principi e scelte sostenga l'infrastruttura del PGS. In questo paragrafo ritengo quindi di concentrare la riflessione sulle competenze di comunità e la condivisione dei saperi, della capacità e delle esperienze dei singoli attori.

I PGS si collocano nel *campo delle traiettorie possibili dell'apprendimento e dell'identità*, utilizzando le parole di Wenger (2006). Ritengo di poter affermare che le regole codificate in specifici documenti siano state spesso strumenti guida per l'azione e per l'*autoriflessività*, più che codici da rispettare. Sono vari gli esempi etnografici in merito, a partire dal dibattito dai toni animati e piuttosto conflittuali legato al marchio del PGS.

Analoghe riflessioni possono essere fatte riguardo al *Protocollo delle produzioni zootecniche* ed al relativo *Manuale di visita locale* elaborati in bozza. Se la riflessione attorno al marchio riguardava l'intero gruppo degli attori del Sistema, consumatori e produttori, la riflessione sul *Protocollo e Manuale* per le *produzioni zootecniche* ha generato un'altra dinamica sulle competenze. Nella fase di avvio del progetto la prima visita locale realizzata nelle aziende zootecniche è stata strumentale alla raccolta di dati ed informazioni oltre che per testare, sul campo, la validità della bozza di Protocollo. In una delle due *Assemblee*²⁶⁵ a cui ho partecipato erano presenti i produttori zootecnici che sono stati da stimolo per il gruppo pur manifestando la non condivisione delle modalità di gestione delle procedure e, in particolare, il mancato riscontro da parte della *Commissione di Garanzia* sugli esiti della prima visita. Le puntualizzazioni dei produttori, sia tecniche che esperienziali, hanno evidenziato la necessità di uno sguardo attento al complesso sistema di allevamento ed ai suoi elementi di particolarità,²⁶⁶ alle criticità che caratterizzano le produzioni di piccole dimensioni²⁶⁷, agli adempimenti normativi legati alla gestione dei reflui agricoli e le prassi che caratterizzano i territori²⁶⁸.

²⁶⁵ Mi riferisco all'Assemblea e festa di presentazione del Progetto del giugno 2013.

²⁶⁶ Un produttore chiede come si può gestire la verifica quando ci sono produzioni o attività che esulano da quelle classiche, non contemplate nel Protocollo. Spiega infatti che sta organizzando nuovi spazi di lavoro (stalla) che avvierà a breve non appena ottenute tutte le autorizzazioni necessarie; nel frattempo porterà le sue mucche in alpeggio, facendosi ospitare in una malga a 1500m di altitudine.

²⁶⁷ Riguardo al problema dello spazio a disposizione il primo allevatore segnala la necessità di riflettere anche sul numero di capi di ogni allevatore che si intende certificare SPG anche in relazione a quelle che sono le procedure codificate nel sistema di tipo biologico. Evidenzia infatti che, dal suo punto di vista, "se ho 20 capi può andare bene tutto se ne ho 200 è un po' diverso...non potrò avere la qualifica di biologico, ma nel contempo se ho degli spazi esterni rispetto il protocollo del biologico ma non è detto che lavori bene. Viceversa...ad esempio gli animali non stanno fuori ma stanno dentro ed io lavoro bene lo stesso".

²⁶⁸ Gianandrea ricorda che, in uno specifico contesto territoriale austriaco nel quale è considerata prioritaria la tutela del suolo e non si accettano nuove edificazioni, il sistema di certificazione biologico accetta che le mucche siano legate alla catena dentro alle stalle dove peraltro secondo lui godono di un rapporto molto stretto con il loro allevatore. Un'aderente al Comitato di Varese evidenzia che sul loro territorio "non è in uso

La particolarità tecnica delle evidenze ha messo al centro i produttori zootecnici che si sono trovati a comunicare le loro perplessità riguardo a quanto fatto fino ad allora nell'ambito del PGS e, contemporaneamente, a spiegare i dettagli fini del loro quotidiano lavorativo. Questa articolata riflessione ha mostrato due particolarità: il gruppo ha potuto conoscere le specificità innovative delle produzioni casearie e di gestione delle stalle di alcuni dei produttori e contemporaneamente ha mostrato la complessità del processo di valorizzazione delle specificità all'interno del *Protocollo di produzione*.

Le esperienze hanno mostrato il processo che Grasseni (2007) definisce come *calibrazione* ovvero il processo di *standardizzazione* delle procedure (oltre che di strumenti e ingredienti) che si realizza per rendere trattabili e misurabili i cibi locali per il mercato. L'etnografia ha mostrato come questa operazione, anche all'interno di un PGS, possa essere elemento di esclusione per alcuni produttori. Dalla discussione emerge infatti che a causa delle tante particolarità che caratterizzano ogni realtà “*codificare un Protocollo significa escludere sicuramente qualcuno*”. Sono queste le parole espresse, con rammarico, da Gianandrea uno dei promotori del Progetto. Nella discussione i produttori rivendicavano invece l'importanza del PGS come strumento per valorizzare le *piccole pratiche* del loro lavoro e non solo le definizioni macroscopiche come *cibo biologico* o *cibo locale*.

La riflessione con le specificità di ciascuna esperienza hanno occupato molto del tempo dell'Assemblea senza trovare una soluzione definitiva alle problematiche; il gruppo si è sciolto con una proposta formulata da Susanna del *Comitato di Coordinamento*:

“la garanzia partecipata serve proprio anche a mettere in campo persone che non ne sanno niente che però condividono l'urgenza di una cosa. Occorre definire il quadro di senso...e dobbiamo porre identificare i criteri primari: di fronte a quello che tiene le bestie chiuse ma tutela l'ultimo territorio contro il cemento...cos'è che conta di più? Questa domanda ce la dobbiamo porre. La risposta non la so”.

Tra le questioni ancora aperte, nel corso della mia presenza sul campo non ci sono state opportunità etnografiche per chiarire un aspetto che è strettamente legato al processo di *standardizzazione* a cui accennavo poco sopra e che, a mio modo di vedere, mette in luce una contraddizione. Ho mostrato con l'etnografia infatti come il *Protocollo per la zootecnica* seppur in bozza è considerato rigido, escludente, limitante e inadatto a rappresentare le logiche del PGS perché viene meno la possibilità di includere i piccoli

lasciare le vacche fuori. Per tradizione, le stalle sono pulite e tutti gli animali sono allevati solo in stalla. Gli animali non vengono pascolati perché sprofondano e rovinano la poca terra a disposizione in quelle zone”. Secondo lei quindi occorre considerare anche il rispetto delle tradizioni nell'ambito della stesura del Protocollo.

produttori locali e accompagnarli al cambiamento se necessario. Nel corso della mia presenza sul campo non ho colto invece elementi ostativi rispetto al *Protocollo delle produzioni orticole* che mutua il contenuto del Regolamento sul sistema di produzione biologico. Anche questo *Protocollo* fissa limiti e definisce procedure ed è lo strumento che nel PGS permette di declinare nel concreto della pratica agricola il contenuto dei *Principi generali delle coltivazioni*; la procedura è peraltro considerata come strumento di forza e di coesione attorno ad un comune sentire e non come vincolo. Come mai uno dei Protocolli è considerato escludente e il secondo invece no? Probabilmente ciò ha a che fare da un lato con la maggior standardizzazione già operante in ambito ortofrutticolo, dall'altro sulla presenza di numerosi allevatori "marginali" in zone pedemontane come quella lombarda, che risultano difficili da "calibrare" rispetto ad aspettative protocollari. Questo è un ambito comparativo che merita ulteriore ricerca, anche sulla scorta di recenti casi di studio in ambito zootecnico e caseario (Grasseni 2009, 2011, 2014).

In ogni caso la discussione riguardo alla codifica del *Protocollo delle produzioni zootecniche* mette in luce la fertilità e la complessità del lavoro del PGS che cerca di mettere in relazione e dialogo saperi esperti e quelli meno esperti con la complessità degli aspetti tecnici in relazione alle specificità di ciascun produttore. Nell'ambito delle *Assemblee* ho visto delinearsi nella pratica quello che Giuseppe Vergani ha comunicato in proposito:

"Capite le differenze di saperi, la distanza che immediatamente si è percepita tra un mondo e quell'altro. E si è iniziato un percorso straordinario e difficile, tutt'altro che scontato in dei consumatori con dei produttori si sono messi sullo stesso piano ad analizzare per quanto possibile le basi tecniche, trovando dei punti qualificanti non contemplati nel Regolamento trovando degli aspetti invece che potevano essere corretti ed adattati al contesto locale senza snaturare lo spirito di quello che andiamo a fare".

E appunto quanto ho argomentato a proposito del *Protocollo della zootecnia* è assolutamente emblematico rispetto a questa dinamica; la straordinarietà e la difficoltà a cui accennava Vergani si è mostrata lasciando intravedere strade e contemporaneamente lasciando interrogativi aperti.

La reciprocità del dialogo tra saperi è emersa altrettanto chiara anche nelle *Visite locali* all'interno delle quali la riflessione ha toccato aspetti tecnici di coltivazione, di conoscenza

di fornitori presenti sul territorio, ha riguardato le prassi e gli aspetti formali burocratici di più ampio respiro, nonché il livello emotivo degli agricoltori con dubbi e paure²⁶⁹.

Come già detto nella *Commissione di Garanzia* lo scambio dei saperi si è articolato in modo diverso. Allo sguardo tecnico si è unito il livello della conoscenza diretta di ogni singolo produttore che ha toccato sia il livello delle pratiche di campo che altri livelli come i luoghi per l'acquisto delle materie prime (l'acquisto del letame, del compost, delle sementi, delle piante biologiche), le appartenenze e le affiliazioni (a quale *Organismo di Controllo* o a quale *Associazione di Categoria* appartiene ogni singolo produttore), la rete di collaborazioni sul territorio.

E' sempre nella dimensione dello scambio di saperi che si sono mostrate le appartenenze dei singoli attori del PGS. Come già detto tutti gli attori appartengono al variegato *popolo dell'Economia Solidale* all'interno del quale, ciascun attore, svolge contemporaneamente più mansioni o è referente di più attività²⁷⁰.

Lo scambio e la stretta relazione tra saperi esperti e quelli meno esperti ha accompagnato le azioni del PGS. E' anche, e non solo, con questo scambio che si è generata la reciproca sensibilizzazione culturale tra gli attori rispetto alla pratica agricola. Ho accennato poco sopra alla centralità assegnata dal PGS ai *Principi di Produzione* ed al *Protocollo delle produzioni orticole*. Occorre in proposito fare menzione anche dell'elemento *flessibilità del sistema*, infatti sia il *Protocollo* che l'organizzazione del sistema si mostrano come molto flessibili.

Nell'ambito delle *visite locali* attraverso l'etnografia ho mostrato come i *gruppi di visita* si auto-organizzino in funzione delle necessità del momento, come la composizione del *gruppo di vista* e quella della *Commissione di Garanzia* non rispetti formalmente il Regolamento.

²⁶⁹ Nel corso della visita locale del 20.07.2013 ho assistito alle dinamiche tra il produttore visitato Alfredo e la produttrice aderente al gruppo di visita Giuseppina; riporto di seguito alcuni stralci delle osservazioni. "Si entra nel merito delle singole coltivazioni, Giuseppina e Alfredo, si confrontano sulla pratica della "consociazione" per migliorare le rese e la qualità della produzione. Dal confronto emerge che Alfredo ha provato realizzare questa pratica consociando cipolle e carote senza ottenere buoni risultati. Giuseppina, prontamente, gli fa presente che quella in cui ci troviamo è, a detta di tutti, una buona zona per la coltivazione delle carote. Nella sua discussione Giuseppina suggerisce a Alfredo di sperimentare una "consociazione a file" pratica permessa nell'ambito della produzione di tipo biologico". E ancora: "Alfredo rivolgendosi principalmente a Giuseppina evidenzia che il suo terreno ha una consistenza piuttosto limosa che gli crea non poche difficoltà nella normale pratica di coltivazione e quindi, pensando di migliorarne la consistenza, ha utilizzato la tecnica della fresatura con un apposito macchinario. Giuseppina e Alfredo si confrontano sulle tecniche di lavorazione del terreno e sull'utilità di realizzare una baulatura del terreno per rendere più agevole la coltivazione ed il mantenimento di una corretta dell'acqua a beneficio delle coltivazioni".

²⁷⁰ Cito a titolo di esempio Giuseppe Vergani che è uno dei promotori del progetto e che pubblicamente presenta il progetto e svariate altre attività. Giuseppe appartiene ad DES di Monza e Brianza, rappresenta il DES nella Rete nazionale, è socio della Cooperativa SCReT, e rappresenta anche Banca Etica e nel progetto è uno dei promotori e appartiene al *Comitato Locale* di Monza.

Anche rispetto ai contenuti del *Protocollo delle produzioni orticole* il sistema ha mostrato la sua flessibilità permettendo quindi agli agricoltori di entrare nel circuito di produzione e vendita del PGS. Ho già accennato in proposito alle modalità di valutazione delle anomalie rilevate nel corso di una visita locale rispetto all'utilizzo di una semente trattata con *Thyram* (anziché di una semente biologica come previsto dal *Protocollo di produzione*) e come la stessa non abbia inciso sulla decisione di includere comunque il produttore nel PGS. Con il medesimo approccio flessibile e poco rigido rispetto alle procedure codificate la *Commissione Garanzia* ha valutato i cambiamenti sulla pratica agricola apportati da un'azienda di tipo convenzionale per il passaggio al sistema PGS in modo elastico e poco vincolante.²⁷¹

Le strategie adattative adottate dagli aderenti al PGS in tutti gli esempi di cui sopra hanno reso possibile la prosecuzione dei lavori e la realizzazione delle attività del PGS. Tuttavia, sul fronte opposto, tutti gli elementi confermano quanto ho già evidenziato ovvero che il PGS non si propone come strumento vincolante per la verifica della conformità di un produttore alle procedure codificate e condivise ma come strumento di autoriflessività e occasione di educazione informale.

Conclusioni della Parte III

Il Progetto “*Per una pedagogia della terra*” nasce all'interno di tre esperienze mature dell'Economia Solidale lombarda il Distretto di Como (con *l'Associazione l'Isola che c'è* e la *Cooperativa Corto Circuito*), il Distretto di Varese e il Distretto di Monza Brianza. AIAB Lombardia sostiene il Progetto che ha come obiettivo quello di realizzare un patto stabile tra agricoltori-consumatori del territorio e si propone come strumento innovativo di certificazione con l'ambizione di mettere in discussione la *convenzionalizzazione* dell'agricoltura biologica.

²⁷¹ Nella Commissione di Garanzia a cui ho partecipato è stata analizzata la situazione di una realtà di tipo convenzionale e che gradualmente, appoggiandosi ad altri produttori della rete, ha avviato un percorso di conversione al sistema di produzione biologico. La Commissione ha valutato con favore gli sforzi e l'impegno messi in campo dal produttore per il cambiamento. La valutazione relativa agli aspetti tecnici (come ad esempio il fatto che il produttore abbia continuato ad utilizzare gli erbicidi a magazzino fino al loro esaurimento o l'assenza di informazioni relative alla provenienza del compost utilizzato in azienda o ancora rispetto al fatto che l'azienda sia di dimensioni eccessive per essere considerata orientata alla filiera corta) o al mancato rispetto di obiettivi e tempi richiesti nell'ambito della precedente visita locale per l'adeguamento del processo aziendale al PGS.

La ricerca etnografica mi ha permesso di osservare da vicino gli elementi che costituiscono *il bene comune* condiviso dagli attori. A fianco della volontà di mettersi in campo per perseguire un fine comune e condiviso, le varie occasioni di incontro si sono rivelate proficue per continuare a rinnovare questo reciproco impegno. Le modalità attraverso le quali questo patto si rinnova tra le donne e gli uomini impegnati nelle attività si giocano nella costruzione di alleanze, nello scambio di informazioni e conoscenze riguardo alla pratica agricola, nella messa a disposizione del proprio tempo e delle proprie conoscenze.

Come sostenevo all'inizio della mia tesi ritengo di confermare che il PGS del Progetto “*Per una pedagogia della terra*” è un *sistema resiliente*. Il PGS si propone, ed effettivamente è, uno strumento innovativo, che si *auto-organizza*, che prende forma attraverso una rete e si colloca entro il quadro della complessità. Prendendo in esame gli elementi che caratterizzano la *resilienza* le considerazioni sono varie. Se mi riferisco alla *modularità* posso sostenere che i DES e i relativi *Comitati Locali* sono di fatto dei moduli che agiscono in relazione ma contemporaneamente in autonomia. Ogni realtà della rete sviluppa il medesimo processo in modo ridondante. Il sistema si *auto-organizza* al suo interno ed ai vari livelli in funzione di specifiche necessità. Il PGS nasce come strumento adattabile alle specificità locali e nei tre DES mostrano differenziazioni significative confermando la *flessibilità* del sistema.

Allargando lo sguardo dell'analisi del materiale etnografico dal punto di vista della *resilienza* che derivò dal modello di Norris et al (2008) il sistema mostra tratti diversi. E pur vero che gli attori della rete condividono un comune orizzonte di pensiero e quanto ho accennato poco sopra resta valido, tuttavia sono vari gli elementi che, dal mio punto di vista, rendono non resiliente il sistema dal questo punto di vista.

Il primo elemento di criticità riguarda il fatto che il Progetto non sia maturato tra gli agricoltori del territorio. Dall'esperienza etnografica è emerso infatti che i produttori del circuito locale di Como sono in qualche modo *vincolati* a questa pratica se intendono entrare nei mercati cittadini gestiti dalla Cooperativa che fa riferimento al DES. I produttori di Varese non sembrano essere tanto interessati al PGS in quanto tale ma puntano invece ad implementare un circuito economico locale e questo interesse si è reso manifesto nell'adesione alla filiera della “*patata etica*”. Infine i produttori del Distretto di Monza hanno scelto invece di impegnarsi più attivamente in attività territoriali legate ad Expo Milano 2015.

Il progetto del PGS nasce all'interno di DES i cui aderenti, di fatto, già utilizzano la pratica del controllo diretto delle produzioni agricole attraverso la relazione diretta tra produttore e consumatore. E' forse questo è uno dei motivi per cui la presenza dei GASisti consumatori all'interno delle attività concrete è risultata incostante.

Quindi l'etnografia ha mostrato come le dinamiche di relazione presenti all'interno dei tre DES descrivono una realtà alla ricerca di una sua identità e di una sua solidità interna che rende forse prematuro l'allargamento della rete per ulteriori e altre attività. Questo passaggio di scala motivato dalla necessità di sostenere economicamente il processo è avvenuto, almeno a livello programmatico, anticipando forse i tempi fisiologici del sistema.

L'organizzazione del PGS richiede la condivisione di ogni attività tra gli aderenti e ciò presuppone un reciproco scambio di saperi, di pratiche, di informazioni e progettualità. Il sistema quindi, attraverso logiche e pratiche informali, genera al suo interno apprendimento e sensibilizzazione mostrandosi come strumento per l'educazione informale.

Le discussioni accese, dai toni a tratti anche conflittuali, nate attorno al tema del marchio PGS e del sito web hanno mostrato gli elementi dell'autoriflessività della rete e la fertilità delle riflessioni; questi elementi sono a mio parere interpretabili come espressione di una necessità di assestamento e stabilità del sistema. Il materiale etnografico che riguarda il tema del marchio mostra infatti come gli aderenti debbano ancora chiarire e socializzare l'obiettivo effettivo del PGS: avere visibilità come gruppo dell'Economia Solidale, creare un'opportunità di mercato su scala locale, lavorare per la *sovranità alimentare*, ottenere cibo di qualità da un produttore che coltiva con responsabilità, creare occupazione per gli agricoltori? Sono questi alcuni degli interrogativi emersi.

La *flessibilità del sistema* è la caratteristica principale del PGS che merita una più specifica riflessione. Il PGS nasce come strumento adattabile alle esigenze dei singoli territori e questo aspetto è emerso anche nella sua traduzione concreta nel Progetto lombardo. L'infrastruttura flessibile del PGS più che controllare effettivamente il produttore e le sue pratiche permette di conoscerlo e di condividere esperienze e informazioni.

Alla codifica ed alla formalizzazione di regole, procedure e ruoli considerati elementi importati e necessari per la organizzazione e gestione delle attività non corrisponde una rigida applicazione degli stessi nelle attività concrete: gli strumenti prodotti si utilizzano adattandoli alle necessità che si rendono manifeste in funzione del

contesto nella logica della sensibilizzare degli attori verso il cambiamento di paradigma di produzione nella direzione della *sovranità alimentare*.

Il principio della *sovranità alimentare* è alla base delle azioni del progetto PGS e lo si vede concretizzato anche nelle pratiche dei suoi attori. I produttori coinvolti nel processo appartengono ai tre territori e la distribuzione dei loro prodotti avviene su base locale attraverso i gruppi GAS ed altri acquirenti del territorio. Il materiale etnografico ha mostrato che nell'esperienza del PGS vi è un forte interesse a potenziare la dimensione della produzione di *cibo locale* indipendentemente dalla qualità ambientale del contesto di produzione. Su questo aspetto ha inciso la poca rigidità (o viceversa la flessibilità) dello strumento PGS che permette deroghe rispetto ad alcune pratiche codificate dal *Disciplinare di Produzione*. Cito a titolo di esempio l'utilizzo di semi di fagiolini trattati con *Thyram* emerso nell'ambito di una *visita locale* e il mancato rispetto dei tempi del piano di conversione richiesto dalla *Commissione di Garanzia* nel primo anno di verifica a un'azienda che, dal sistema di produzione *convenzionale*, è entrata nel circuito del PGS.

Tra gli aderenti al circuito del PGS c'è una piena fiducia sul sistema di produzione di tipo biologico codificato dal Regolamento (CE) n.834/2007 ed è su questo *affidamento totale* unito all'elemento relazionale messo in campo dal PGS sul quale si costruisce il concetto di *qualità del cibo*. Non è emersa una problematizzazione del sistema di produzione o di certificazione biologico. Questo aspetto appare chiaro nella fase delle *visite locali* e nelle valutazioni della *Commissione Garanzia* che ne sono derivate: l'approccio etnografico mostra come le modalità di visita ad un'azienda agricola in possesso della certificazione biologica sia molto diverso rispetto a quello dell'azienda non certificata: tra gli attori è pressochè condivisa l'idea che un'azienda già certificata biologica non necessiti di ulteriori verifiche.

Il *Sistema di Garanzia Partecipata* pone attenzione alla costruzione della relazione diretta, e fiduciaria, tra il produttore e i diversi attori del territorio locale interessati alla produzione ed al consumo del cibo chiamandoli ad aderire ad un percorso di condivisione di esperienze, pratiche e saperi. Nel Capitolo 15 mostrerò però come un approccio etnografico basato sulla centralità del suolo dimostri che sia il sistema di certificazione come quello di tipo *biologico* che i *Sistemi di Garanzia Partecipata* sono carenti dal punto di vista della capacità di messa a fuoco della realtà dell'inquinamento del suolo, vista l'assenza di competenze tecniche ed ambientali degli aderenti. Mostrerò per esempio come

questa evidenza critica sia emersa concretamente nell'ambito di una visita locale e come sia stata risolta, grazie alla mia presenza in campo, ma come non sarebbe emersa senza questo tipo di competenze specifiche sull'inquinamento del suolo.

Parte IV

LE DENOMINAZIONI COMUNALI (DE.CO.)

Introduzione

In questo capitolo concentrerò la mia attenzione sulle *Denominazioni Comunali (De.Co.)*. Le *Denominazioni Comunali (De.Co.)* nascono come movimento di pensiero che si pone in contrapposizione con il sistema del mercato delle produzioni certificate.

In prima battuta argenterò questa tipologia di certificazione contestualizzandola rispetto al sistema delle produzioni certificate. Argenterò a seguire la letteratura in materia illustrando come, rispetto alle origini assumano caratteristiche diverse.

Successivamente mi concentrerò su due esperienze di De.Co. del contesto lombardo che analizzerò alla luce degli stessi quattro indicatori che hai derivato dal modello di resilienza sociale e ambientale di Norris et al (2008).

Capitolo 12 - Le denominazioni di origine e le Denominazioni Comunali (De.Co.)

Il mercato delle produzioni certificate si presenta come una vera e propria strategia di valorizzazione dei prodotti agroalimentari e, anche grazie a normative comunitarie, è in costante diffusione ed ha ormai assunto dimensioni economiche e produttive considerevoli²⁷². Il mercato di questi prodotti a livello politico ed economico è considerato nel complesso positivo²⁷³ e il panorama di prodotti registrati è variegato²⁷⁴.

²⁷² Le aziende italiane interessate dalla produzione di prodotti DOP e IGP sono risultate 181.000 circa (pari all'11,2% delle aziende agricole totali censite) delle quali 152.000 circa interessate da coltivazione e 31.000 circa quelle di allevamento. Per i dettagli del 6° Censimento generale dell'agricoltura 2010 e del precedente 5° Censimento generale dell'agricoltura 2010 rimando al sito <http://www.istat.it/it/censimento-agricoltura>.

²⁷³ Al settembre 2014, secondo i dati del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali i prodotti registrati con marchio DOP, IGP e STG sono 266 (per la maggioranza vini). L'elenco (aggiornato al 15.09.2014) dei prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta le cui caratteristiche dipendono dal luogo di produzione), IGP (Indicazione Geografica Protetta per i quali una qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica e la cui produzione/trasformazione/elaborazione avviene in un'area geografica delimitata) e STG (Specialità Tradizionali Garantite) è disponibile sul sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali <http://www.politicheagricole.it> accesso alla data del 25.09.2014.

²⁷⁴ Secondo il rapporto ISTAT "Prodotti agroalimentari di qualità" l'Italia è il primo Stato europeo per numero di produzioni certificate l'Italia con i suoi 266 prodotti, supera la Germania con 99 prodotti, il Regno Unito con 45, Francia con 207 e Spagna con 162 (dal sito <http://www.euractiv.it/it/news/agroalimentare/9919-alimentari-istat-italia-prima-in-ue-per-dop-e-igp.html> accesso alla data del 19.09.2014).

Le strategie collettive di riconoscimento e valorizzazione della qualità, nelle diverse declinazioni, hanno in comune l'obiettivo di rendere riconoscibile il prodotto e di fornire informazioni sulla provenienza assicurando la qualità con riferimento all'origine, alla provenienza ed alla tipicità.

La costruzione della tipicità di un prodotto si realizza attraverso una patrimonializzazione delle diversità culturali, e nello specifico delle culture del gusto, legate alle conoscenze locali, alle pratiche di gestione del territorio, del paesaggio e dell'ambiente. Il marchio e l'etichetta sono l'elemento fondamentale per rendere riconoscibile il prodotto nella sua specificità del legame con il territorio e per veicolare al consumatore molteplici informazioni che lo riguardano.

Mostrerò come il marchio di origine, seppur ancorato alla territorialità, non colga le problematiche di contaminazione ambientale.

Accanto al variegato panorama dei prodotti agroalimentari famosi ed affermati, molto diffusi in Italia e anche all'estero, ve ne sono altri di piccole dimensioni che faticano a farsi conoscere al di fuori della dimensione locale ma sono considerati importanti per le dinamiche di sviluppo locale (Belletti, Marescotti 2012). Ed è proprio su questi che si concentra la mia analisi.

Nel capitolo focalizzo l'attenzione sulla *Denominazione Comunale De.Co.* che si propone come strumento per declinare la località di un prodotto o di un sapere ancorandolo ai confini comunali. La De.Co. nasce come strumento per collegare il territorio con il cibo, i produttori e i consumatori attraverso un'alleanza sancita dall'Amministrazione Comunale a cui spetta anche la tutela igienico sanitaria ed ambientale del proprio territorio.

Questo duplice sguardo dell'Amministrazione e degli attori della De.Co. sul prodotto e sull'ambiente dal punto di vista della qualità può rappresentare un'opportunità per l'apertura di nuovi sguardi nella costruzione della sua tipicità. Con l'analisi di due casi etnografici lombardi (il mais spinato di Gandino e quello dell'asparago rosa di Mezzago) mostrerò le caratteristiche del sistema di certificazione in due contesti socio-ambientali diversi. Colloco le due esperienze nel più ampio quadro delle reti alimentari alternative e le analizzerò, tenendo conto delle singole specificità dei contesti, entro il quadro della *resilienza* mostrando come di collocano entro il quadro della *sovranità alimentare*.

Questo approfondimento su politiche, marchi e legami con il territorio è funzionale ad introdurre le *Denominazioni Comunali De.Co.* Nel Capitolo presenterò le De.Co. nello specifico mostrandone le caratteristiche, il funzionamento e gli obiettivi. A seguire

analizzerò i due casi etnografici ovvero il mais spinato di Gandino (BG) e l'asparago rosa di Mezzago (MB). L'analisi sarà funzionale per rilevare come nello specifico le due realtà si relazionino al suolo ed in particolar modo alle contaminazioni ambientali che riprenderò, dettagliandole, nel Capitolo 15.

12.1 - Le denominazioni di origine, le politiche e il mercato

Il valore dei prodotti enogastronomici locali e il loro radicamento nel territorio, fatto di pratiche di eventi organizzati in modo sociale, è un fenomeno molto antico e studiato (Grasseni 2007, 2011, 2014, Siniscalchi 2009) e quello che conosciamo oggi ha radici molto lontane (Montanari 2004).

Risalgono agli anni '50 i primi interventi di politica comunitaria, che a seguito della *Convenzione di Stresa*, hanno portato al sistema di denominazioni dapprima nel settore lattiero caseario e successivamente alle *Denominazioni di Origine* ed alle *Denominazioni Tipiche*.

Dagli anni '80 l'Unione Europea attua, e finanzia, azioni di promozione (pubblicità, attività pubbliche, relazioni, etichettatura) dei prodotti agricoli e dei loro metodi di produzione *brand oriented* cercando di incoraggiare il consumo di prodotti in virtù della specifica provenienza²⁷⁵.

Risalgono al 1992 i primi Regolamenti (n.2081/92 e n.2082/92) con i quali l'Unione Europea ha definito uno specifico marchio di riconoscimento per tutelare *i prodotti tipici*.

Le politiche di *marketing* hanno fatto leva sugli attributi qualitativi del cibo, del prodotto, al quale è stata associata l'evocazione del senso di appartenenza, di emozioni, e il cibo è divenuto uno strumento di appagamento di istanze etiche legate all'acquisto (Cavicchi, Bailetti, Santini 2010).

Il percorso delle politiche comunitarie ha avuto come filo conduttore la qualità, intesa nei termini del *valore aggiunto* del prodotto, valorizzata attraverso l'uso delle denominazioni di origine, la promozione e la salvaguardia del nome dei prodotti. La promozione dei

²⁷⁵ Ricordo a questo proposito: il D.lgs.228/01, la Legge di orientamento in agricoltura, prevede la possibilità per il Comune di tutelare i territori con produzioni agricole di particolare qualità e tipicità; la Comunicazione della Commissione UE (GUCE 2010/C 341 del 16.12.10) denominata "Pacchetto qualità" inerente i sistemi di certificazione, le indicazioni facoltative e di etichettatura; gli obiettivi della Legge 18.01.2011 "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari (ex D.D.L. 2260/2010); il Regolamento (UE) n.1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alle informazioni sulla etichettatura.

prodotti di qualità è considerata un'opportunità per le aree rurali, soprattutto per quelle più svantaggiate. Lo scopo è quello di favorire il reddito della popolazione rurale attraverso la vendita dei prodotti e attraverso il circuito delle attività turistiche e ricreative legate agli stessi (Corvo 2009).

La valutazione dell'efficacia delle denominazioni è oggetto di continuo lavoro (ARSIA 2006, Galli 2011) con lo scopo di meglio collocare i prodotti sul mercato comunitario e internazionale si indagano specifici aspetti dei prodotti oppure indagando attitudini, preferenze e disponibilità a pagare da parte dei consumatori²⁷⁶ (Cavicchi, Bailetti, Santini 2010). Tuttavia sembrano essere pochi, o nulli, gli studi dell'impatto effettivo dei sistemi di protezione comunitari sullo sviluppo rurale dei territori interessati che non sia parziale (Marescotti 2010).

Queste tipologie di sistemi dal punto di vista dell'economia rurale sono spesso messi in discussione per la loro effettiva capacità di essere un vero *strumento di resistenza* delle piccole e medie realtà produttive agroalimentari capace di innescare processi di sviluppo sociale ed economico (Marescotti 2010). Si sottolinea spesso che la logica formale che sottende i processi di protezione e promozione dei prodotti tende a selezionare quelle imprese grandi, organizzate, informate, capaci di agire sui mercati commerciali lunghi, escludendo le piccole realtà anche artigianali, non professionali, delle aree marginali per le quali i costi delle certificazioni e del loro mantenimento diventano pressochè insostenibili dal punto di vista economico (Marescotti 2010).

Le politiche sul prodotto locale si strutturano sulla sua riconoscibilità.

L'Unione Europea utilizza sistemi di certificazione della qualità come strumento per mettere al centro delle proprie politiche²⁷⁷ i prodotti locali. A fianco dei metodi di produzione ed all'origine dei cibi sono affiancati il rispetto delle norme di igiene basilari ed obbligatorie, la tutela dei consumatori, le qualità organolettiche, le possibili

²⁷⁶ Tra gli strumenti di verifica delle percezioni dei consumatori rispetto alle denominazioni sono stati impiegati modelli attitudinali e comportamentali basati su una sorta di *etnocentrismo*; tra questi, la scala CETSCALE (*Consumer Ethnocentric Scale*), che sembra essere quella più usata, indaga il sistema di convinzioni dei consumatori di un dato paese rispetto alla appropriatezza ed alla moralità di acquistare prodotti provenienti da paesi stranieri e che portano gli stessi a preferire il prodotto di origine nazionale. Per un approfondimento si rimanda alla lettura dell'articolo Cavicchi Alessio, Bailetti Lucia, Santini Cristina, *Marca o denominazione di origine*, in *Agriregionieuropa* n.20, marzo 2010.

²⁷⁷ Si rimanda ai contenuti del *Libro Verde: sulla qualità dei prodotti agricoli: norme di prodotti, requisiti di produzione e sistemi di qualità* (COM(2008) 641), alle specifiche azioni della PAC (nei Piani di Sviluppo Rurale regionale 2007-2013 uno specifico spazio era dedicato al miglioramento della qualità della produzione e dei prodotti agricoli attraverso l'incentivo agli agricoltori a partecipare ai sistemi di qualità alimentare certificati).

implicazioni sui cambiamenti climatici, il benessere animale, le considerazioni etiche culturali e religiose riguardo al cibo.

Il legislatore europeo ha mostrato una spiccata sensibilità verso i temi “qualità” e “sicurezza” anche nel sistema agroalimentare specie nel dettare le nuove linee della PAC dall’altro lato i produttori hanno progressivamente ritenuto importante certificare i propri prodotti per attribuire loro un valore aggiunto rispetto ad altri prodotti simili (Saija 2009).

La certificazione, accompagnata dall’etichettatura e dal marchio, sono divenuti una regola, tanto che l’adozione di *standard* ha portato ad una progressiva omogeneizzazione dei prodotti sia dal punto di vista ontologico, che da quello organizzativo e geografico. Ciò risponde ad esigenze messe al centro principalmente da parte dell’industria agroalimentare, della GDO e del mercato in risposta alle sicurezze ed ai dubbi del consumatore medio che appare sempre più attento, e contemporaneamente sempre più confuso, riguardo ai numerosi prodotti che il mercato globale offre (Balestrieri 2003, ISMEA 2006). In tempi più recenti gli standard rispondono anche alla necessità di tutela da parte degli Stati rispetto al problema del *bioterrorismo* in relazione alla sicurezza alimentare;²⁷⁸ è alta l’attenzione dei governi verso i patogeni chimici e biologici l’attenzione alle malattie degli animali che si possono ripercuotere sui cibi destinati ai mercati.

E’ sulla definizione dei *limiti o standard di riferimento*²⁷⁹ che si costruiscono le politiche e le declinazioni normative che a loro volta chiamano fortemente in causa il ruolo degli Organismi di Controllo e dei loro addetti che devono misurare e verificare la qualità di un prodotto rispetto allo standard (Gatto 2010). E’ infatti sulla *omologazione di procedure e standard* che si muove il TTIP-*Transatlantic Trade and Investment Partnership* un accordo commerciale di libero scambio in corso di negoziato dal luglio 2013 tra l’Unione Europea e gli USA.

Obiettivo del partenariato è quello di integrare i mercati internazionali riducendo i dazi doganali con le conseguenze che ne derivano e rimuovendo barriere non tariffarie. E’

²⁷⁸ Gli USA dopo gli atti di terrorismo dell’11 settembre 2001 hanno pubblicato il 12.06.2002 una legge sul bioterrorismo. L’Unione Europea con la COM(2003) 320 nel 2003 ha elaborato specifiche misure per prepararsi e reagire ad attacchi da agenti chimici e biologici.

²⁷⁹ Si rimanda alla lettura di: Regolamento (UE) n.1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari; Regolamento (UE) n.1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazione sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE)n.1924/2006 e (CE) n.1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE)n.608/2004 della Commissione.

chiaro quindi che all'entrata in vigore del trattato i regolamenti, le normative sanitarie e fitosanitarie subiranno una modifica²⁸⁰.

Questa evidenza rinnoverà l'acceso dibattito già molto forte tra sicurezza e qualità, tra opportunità e incognite rispetto all'uso dei prodotti Geneticamente Modificati e il loro possibili impatti (Barilla Foundation 2010, 2011). Nell'approccio a questa spinosa l'Unione Europea per limitare la coltivazione e la commercializzazione degli OGM si riferisce al cosiddetto *principio di precauzione*. Viceversa altri paesi come gli USA adottano il *principio di equivalenza sostanziale* che, di fatto, equipara il prodotto OGM a quelli non OGM per sostenere queste produzioni nei propri territori.

Il TTIP contribuirà a complicare ulteriormente le relazioni tra tecnica, politica ed economia e scienza e società civile (De Krom, Dessein, Erburt 2013, Jasanoff 2008, Tallacchini Terragni 2004).

Il TTIP avrà un sicuro impatto anche riguardo sull'uso dei *nanomateriali* ingegnerizzati in alimenti e mangimi animali, aromi, enzimi, antiparassitari, *novel foods*²⁸¹ e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti. In merito l'EFSA affrontando le questioni ha messo in evidenza incertezze legate ai metodi ed alle tecniche da utilizzarsi nell'ambito delle valutazioni dei rischi.²⁸² Le *nanotecnologie* aprono le strade nel campo sanitario e nella comunicazione chiamando in causa la scienza evidenziando la necessità di approfondire gli studi riguardo ai rischi ed all'impatto su salute, ambiente, animali e piante tradizionali e la necessità di definire metodi, tecniche e processi di valutazione dei rischi.

²⁸⁰ Riguardo alla complessa tematica del TTIP rimando al sito dell'Unione Europea http://ec.europa.eu/trade/policy/in-focus/ttip/index_it.htm ed agli approfondimenti critici tra i quali cito a titolo di esempio <http://stop-ttip-italia.net/>, <http://www.report.rai.it/dl/Report/puntata/ContentItem-9ed45d77-878a-4e7b-a531-df8fa39695bc.html>, <http://ttip2014.eu/>.

²⁸¹ Si definiscono *novel food* i prodotti o gli ingredienti alimentari che sono prodotti attraverso processi produttivi diversi da quelli convenzionali o sui quali sono state fatte modificazioni genetiche con l'obiettivo di aumentare la resistenza delle colture, modificare il valore nutritivo o il contenuto di sostanze desiderabili presenti negli alimenti tradizionali. Secondo il Regolamento (CE)258/97 rientrano nella categoria dei *novel food* : 1) prodotti o ingredienti alimentari con una struttura molecolare primaria nuova o volutamente modificata; 2) prodotti o ingredienti alimentari costituiti o isolati a partire da microrganismi, funghi e alghe; 3) prodotti o ingredienti alimentari costituiti da vegetali o isolati a partire da vegetali e ingredienti alimentari isolati a partire da animali; 4) prodotti o ingredienti alimentari sottoposti ad un processo di produzione non generalmente utilizzato, che comporta nella composizione o nella struttura dei prodotti o negli ingredienti alimentari cambiamenti significativi del valore nutritivo, del loro metabolismo o del tenore di sostanze indesiderabili (informazioni tratte dal sito <http://www.salute.gov.it> accesso alla data del 16.08.2014). Si rimanda al sito http://ec.europa.eu/food/biotechnology/novelfood/index_en.htm per la consultazione delle complesse decisioni autorizzative. Gli alimenti OGM o OGM derivati, originariamente considerati come *novel food* sono stati invece esclusi da tale categoria e disciplinati all'interno di una specifica normativa il Regolamento (CE)1829/2003

²⁸² Rimando al testo "Guidance on the risk assessment of nanoscience and nanotechnologies in the food and feed chain" EFSA journal 2011 ed ai materiali disponibili sul sito <http://www.efsa.europa.eu>.

Con questo inciso su TTIP, OGM e *nanomateriali* ingegnerizzati ho voluto mostrare (alcuni) degli elementi che compongono il quadro delle politiche e delle pratiche legate ai marchi e che portano con sé elementi tecnici e strategici. Uno sguardo alle politiche che costruiscono la qualità del cibo permette di vedere l'enormità e la complessità della produzione del cibo in relazione alla salute umana e animale, alla qualità dell'ambiente, alla sovranità alimentare, alle economie di mercato e le implicazioni politiche, sul sistema della conoscenza e sull'accesso alle informazioni (Esposti 2005).

Mantenendomi nel quadro delle politiche e delle pratiche che riguardano la qualità e la sicurezza del cibo ritengo importante scendere in profondità negli aspetti sociali attorno alla costruzione del prodotto tipico e locale per cogliere le forti connessioni tra politiche, pratiche, scienza, saperi locali e culture.

Per mostrare queste connessioni utilizzerò il *Disciplinare di Produzione* dei prodotti locali. Il percorso che porta alla richiesta di riconoscimento della qualità certificata dei prodotti da parte dell'Unione Europea è avviato dai produttori che, spesso supportati da figure di professionisti esterni, si organizzano per dotarsi di regole, stendere e condividere un *Disciplinare di Produzione*.

Il *Disciplinare* raccoglie attorno a sé gli attori del territorio. Il processo di stesura del *Disciplinare* è un'azione che, nascendo dal basso, propone procedure e regole che poi si collocano in un più ampio quadro legislativo ma che si adattano al contesto locale in modo più flessibile.

Il *Disciplinare* è anche uno strumento per orientare le economie locali. Se prevale la *logica di filiera* i beneficiari sono le realtà coinvolte nel processo e il prodotto, con le sue caratteristiche passa in secondo piano; viceversa se prevale la *logica territoriale* il territorio locale ha la meglio anche se, in questo caso, i produttori possono sentire meno vicino il vincolo di rispettare i contenuti di *Disciplinare* (Marescotti 2010).

Queste dinamiche hanno chiari effetti dalle diverse valenze anche sull'autenticità e sull'immagine del prodotto stesso, portandosi dietro ripercussioni tecniche, economiche e sociali.

Dal punto di vista antropologico Cristina Grasseni (2007) mostra come il *Disciplinare*, attraverso una serie di standardizzazioni, codifica e fissa nel tempo metodi di produzione, materie prime, procedure e le pratiche che riguardano il prodotto locale. Il *Disciplinare* costituisce quindi una sorta di linea di demarcazione tra il cibo, che potremmo definire *bene pubblico*, rispetto al cibo che, dopo l'ottenimento del riconoscimento, diviene un *bene*

club (Marescotti 2010), che esclude (o viceversa include) realtà produttive, comunità di pratiche (Wenger 2006), tecnologie, varianti di prodotto, materie prime. Cristina Grasseni²⁸³ riferendosi alla produzione di formaggi (e nello specifico il taleggio e lo *Strachitunt* della Valtaleggio BG) argomenta approfonditamente questo fenomeno evidenziando che *“la trasformazione, da cibo semplice, variamente prodotto nella tradizione contadina europea (...) in una merce (commodity) globale. Una merce da un lato sufficientemente standardizzata da essere sapientemente (ri)definita nella sua “tradizionalità” in modo da poter portare con se il valore aggiunto dei (presunti) saper fare, saper vivere, saper mangiare di chi l’ha prodotto.”* Con questa logica, e dentro a questo quadro concettuale di riferimento, è stata strutturata la fitta trama della *denominazione dei prodotti* legata alla loro origine e all’identità costruita facendo riferimento alla tecnica produttiva, ai saperi diffusi ed alle culture sedimentate nella dimensione locale per rispondere a norme ed aspettative del mercato. Il riferimento al *tradizionale* le interpretazioni di carattere storiche sono spesso divenute un dato nelle mani di tecnici professionisti che, invocando la certezza scientifica, cercano di legare il cibo al territorio cristallizzandolo.

In questo paragrafo, seppur tracciando il quadro in linea generale, ho mostrato come all’interno di politiche e pratiche la standardizzazione di strumenti, ingredienti e processi, la tracciabilità dei prodotti, e la cosiddetta *tradizione* declinata nell’appartenenza ad un territorio, sono considerate risorse da mettere a valore economico, imprenditoriale, e culturale.

Per accogliere questi punti di vista il cibo viene codificato con specifici marchi (DOP, IGP, STG, BIO ecc.) per distinguerlo dal punto di vista delle sue caratteristiche chimico-fisiche, dell’appartenenza geografica, dal punto di vista della cultura produttiva attorno a delle varietà che nel tempo uomo e ambiente hanno selezionato. Ho mostrato come le certificazioni standardizzate hanno codificando le pratiche fissandole nel tempo e nello spazio e in una logica lineare, semplificando la complessità che caratterizza queste molteplici pratiche e gli usi di oggetti tradizionali appartenenti al quotidiano. Mi riferisco in particolare ai prodotti DOP o IGP.

La sacralità che avvolgeva le pratiche artigianali, la ritualità dello scambio e del baratto è stata appropriata dalla burocratizzazione e politiche di marketing che producono

²⁸³ Grasseni Cristina, *La reinvenzione del cibo. Culture del gusto fra tradizione e globalizzazione ai piedi delle Alpi*, Edizione Quiedit 2007 pag.27.

certificazioni, modelli di qualità e di sviluppo cosiddetto *sostenibile* che, solo idealmente, cercano di racchiudere antiche modalità di trasmissione dei saperi.

Nel paragrafo che segue intendo fare un passo ulteriore addentrandomi nell'analisi di marchi ed etichette per esplorare la molteplicità dei significati sociali che possono essere veicolati.

12.2 - Le denominazioni di origine, e il legame con il territorio

Il cibo, divenuto prodotto tipico, partecipa al circuito dei prodotti industrializzati o globalizzati creando *un mercato delle differenze*.

I prodotti, divenendo prodotti di origine localizzata anche non appartenendo alla tradizione locale, rendendosi distinguibili attraverso informazioni sulla loro origine.

Le funzioni assegnate all'etichetta ed al marchio sono al centro di riflessioni e strategie politiche per la loro duplice valenza: la promozione dei prodotti alimentari e l'informazione dei consumatori (Arfini, Mancini 2011). Anche per questo motivo le politiche *brand oriented* assumono nuove strategie di marketing.

Insieme ai marchi che attestano la provenienza dei cibi locali si fanno strada anche altre e diverse modalità di promozione dei prodotti agroalimentari.

E' recente il lavoro di Regione Liguria che ha approvato "*Liguria gourmet*" un nuovo marchio messo a punto grazie ad una collaborazione con Camera di Commercio ed Associazioni di Categoria del territorio che identifica i ristoranti liguri con *menù tipico regionale*.²⁸⁴

Il cibo diviene quindi uno "specchio identitario"(Angelini 2004) racchiudendo in se molteplici significati. In questo contesto il cibo, oggetto inanimato, assume un valore funzionale, simbolico e politico in base al contesto veicolando significati diversi, talvolta anche opposti.

Capita infatti che i prodotti e le pietanze valorizzati in specifici circuiti siano stati per la comunità coinvolta, in un passato non troppo lontano, il simbolo della povertà. I cibi poveri che per il consumatore locale costituiscono un richiamo al quotidiano ed alla povertà divengono per il consumatore esterno un'occasione di festa generando un percorso, quasi ritualizzato, di conoscenza di uno specifico territorio. Si pensi ad esempio alle castagne che soprattutto nel corso del dopoguerra, in molti contesti italiani, costituivano la base della dieta dei contadini; per questo motivo il castagno era definito come *l'albero del*

²⁸⁴ Dal sito <http://www.euroricette.it> accesso alla data del 24.09.2014.

pane e le castagne la *carne dei poveri*. In molteplici progetti le castagne sono uno strumento strategico per il territorio e per economie locali di diversa natura²⁸⁵.

Come accennavo l'etichetta o il marchio svolgono la funzione informativa e distintiva del prodotto e per questo sono strumenti a servizio delle politiche economiche e, contemporaneamente, rappresentano il punto di contatto tra il produttore ed il consumatore.

Il marchio rimanda anche a specifiche appartenenze tanto da essere sottile il confine tra denominazione di origine e marca. Mi riferisco a titolo di esempio al simbolo della chiocciolina che veicola lo slogan del *buono, pulito e giusto* che contraddistingue il cibo pensato all'interno del circuito del movimento *Slow Food* (Petrini 2001).

Attraverso l'etichetta e il marchio il consumatore riceve, implicitamente ed esplicitamente, una garanzia riguardo alla *certezza della sicurezza del prodotto* sia esso di produzione locale o biologica o altro ancora. A questo scopo le indicazioni nutrizionali degli alimenti riportate in etichetta, oltre che aderire a specifiche politiche sovranazionali²⁸⁶, hanno il compito di informare il consumatore sugli elementi della nutrizione.

La molteplicità di marchi etichette certificazioni ha generato una molteplicità di modi con cui si declina e si distingue il cibo legato ad uno specifico territorio. Termini come prodotto tipico, prodotto di nicchia, eccellenza alimentare, *terroir*, degustazione, evento enogastronomico caratterizzano e colorano ad ampio raggio questo ambito.

Il movimento di *Slow Food* rappresenta una rete di attori che condividono uno specifico immaginario legato al cibo attorno alla costruzione del prodotto tipico non mancano gli elementi di conflittualità.

I prodotti tipici sono oggetto e risultato di conflitti, di rapporti di forza più o meno espliciti e manifesti. Alcuni produttori del territorio di Sondrio, e in particolare della Val Gerola, sostenuti da alcuni operatori locali si sono ribellati alle pratiche ed alle politiche

²⁸⁵ Mi riferisco, ad esempio, all'Associazione per la valorizzazione della Castagna del Monte Amiata (IGP) che, oltre a migliorare e favorirne la produzione, promuove attorno alla castagna attività culturali e scientifiche, di formazione tecnica e gastronomica (<http://www.castagna-amiata.it>). Altro esempio è il lavoro di valorizzazione della castagna per la produzione di "nuovi alimenti" come la birra alla castagna, la merendina senza glutine (alla castagna), la mousse alla castagna a Montella in Campania (<http://www.montella.eu>) o la valorizzazione attraverso le pratiche ecomuseali dell'Ecomuseo nel Bosco degli Alberi del Pane che si sviluppa nei territori di Capo di Ponte, Ceto, Cimbergo e Paspardo (BS) ed è realizzato in collaborazione con il Consorzio della Castagna di Valle Camonica (<http://www.cultura.regione.lombardia.it>).

²⁸⁶ Il Libro Bianco "Strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e alla obesità" COM (2007)279 del 30.05.2007 ha sviluppato riflessioni attorno all'importanza per il consumatore di conoscere le indicazioni nutrizionali dei cibi per identificare l'alimento più adeguato alle proprie esigenze salutistiche e dietetiche.

che hanno visto la creazione del Bitto DOP per tutto il territorio della Valtellina, si sono costituiti in un Consorzio dando origine alla produzione di quello che è stato definito *Bitto storico*.²⁸⁷ Michele Corti (2011) evidenzia in proposito che è “blasfemo” applicare regole burocratiche delle denominazioni di origine protetta al formaggio Bitto che lui considera come monumento di gusto, storia e cultura e approfondisce, anche etnograficamente, la ribellione di malgari, casari e caricatori di alpeggio della Val Gerola (SO).

La nozione di tipico richiama quindi pratiche e saperi specifici di un contesto locale o caratteristici di un gruppo umano che li rende distinguibili e singolari. L'autenticità di un prodotto locale, le strategie di promozione locale difendono le denominazioni di origine come strumenti per marcare un territorio; *Disciplinari e Protocolli di produzione* legati ad uno specifico contesto locale di produzione spesso costruiscono un'equazione tra geografia e tipicità (Grasseni 2014).

La dicitura “prodotto tipico” racchiude il luogo geografico, lo spazio sociale di produzione e gli attori di quel territorio (Turri 1998, 2008) significa quindi realizzare processi politici. Materialità ed immaterialità non sono questioni separate bensì due facce della stessa medaglia. Il concetto di territorio implicitamente assunto nel prodotto tipico incorpora valenze ambientali, aspetti culturali, modalità di produzione. Il plusvalore del cibo di qualità certificata non è la sola qualità organolettica ma anche le sue caratteristiche immateriali come paesaggio, storia e folklore locale che richiamano un modo di vivere, uno stile di vita incarnato dai produttori e visitatori che aderiscono alle declinazioni ideologiche del prodotto.

Le *economie della tipicità* come le definisce Valeria Siniscalchi (2009) si strutturano sulla trasformazione di oggetti, pratiche, prodotti e luoghi in elementi *tipici* divenendo espressione della volontà degli individui che in quel momento storico e sociale vivono quel territorio.

La tendenza a ricercare piatti e ricette della tradizione culinaria ha dato vita ad un uso alimentare che può essere definito *mangiare geografico*. Il cibo diviene oggetto del lavoro economico di costruzione della tipicità nel quale, *mercato delle differenze e certezza di qualità* sono gli elementi portanti di questa costruzione sociale attorno al cibo. La tipicità è un aspetto qualitativo di un cibo che ha assunto un forte peso sia come leva

²⁸⁷ Per la dettagliata ricostruzione della conflittualità nata attorno alla produzione del Bitto, rimando alla lettura del testo di Michele Corti, *I ribelli del Bitto. Quando una tradizione casearia diventa eversiva*, Slow Food Editore 2011.

economica per il produttore che come garanzia di *certezza di qualità* dal punto di vista del consumatore.

Gli esempi che ho fin qui argomentano sono funzionali a mettere in luce che dal punto di vista antropologico è dimostrato che la patrimonializzazione delle diversità culturali, e nello specifico delle culture del gusto, è legata alle conoscenze locali e alle pratiche legate alla gestione del territorio, del paesaggio e dell'ambiente (Corti 2011, Grasseni 2014, Siniscalchi 2009).

L'antropologia culturale si è finora soffermata sulla costruzione sociale della tipicità ma in questa visione manca una specifica attenzione alle contaminazioni ambientali.

Nel Capitolo che segue argenterò questo aspetto.

12.3 - Le denominazioni di origine e le contaminazioni ambientali

Per approfondire il tema delle denominazioni di origine in relazione al territorio e, in particolare, al territorio contaminato utilizzerò a titolo esemplificativo la situazione socio-ambientale della Regione Campania che mostra chiaramente questa relazione.

Il sistema ambientale e il sistema agricolo sono nella situazione della Campania fortemente intrecciati come lo sono le percezioni dei consumatori riguardo alla qualità ambientale ed a quella agricola. In Campania il mercato delle denominazioni di origine ha subito una forte battuta d'arresto a causa delle evidenze ambientali.

La riorganizzazione del sistema agroalimentare campano, finalizzata a contrastare il *demarketing*²⁸⁸ dei prodotti agroalimentari, mette in luce due elementi di criticità: la carenza del marchio di origine rispetto al tema della qualità ambientale e, viceversa, la carenza del sistema dei controlli ambientali in relazione al sistema agroalimentare.

La Regione Campania è tristemente agli onori della cronaca nazionale ed internazionale per le problematiche connesse allo smaltimento illecito dei rifiuti.

Il problema della cosiddetta “*emergenza rifiuti*” iniziato all'incirca nel 1994, ed alla mancanza di impianti per la gestione del ciclo integrato dei rifiuti, si è unita, sovrapposta, ed intrecciata la gestione illecita di un fiorente mercato che ha visto la terra campana come giacimento finale di molte tipologie di rifiuti provenienti da tutta l'Italia. A queste distinte

²⁸⁸ Così è stato definito da Regione Campania il fenomeno che ha portato all'arresto del mercato dei prodotti a denominazione di origine. Mi riferisco al documento “Misure anticicliche e salvaguardia dell'occupazione – Piano di fattibilità “Terra dei fuochi” PAC III DGR 497/2013 ”Disponibile su sito <http://burc.regione.campania.it> (accesso alla data del 20.10.2014).

problematiche sottende un complesso fenomeno di connivenze tra malavita, amministrazioni pubbliche e classi politiche che meriterebbe un'articolata riflessione (De Stefano, Panico 2008).

La problematica ha forti ripercussioni su più fronti. La malagestione, che coinvolge l'interno mercato (lecito ed illecito) dei rifiuti, è l'origine di problemi sanitari²⁸⁹ ed ambientali del territorio campano e la problematica ha forti ripercussioni anche sul sistema agroalimentare.

Nonostante la contaminazione legata alle discariche abusive e ai roghi dei rifiuti fuori terra sembri essere circoscritta in uno specifico areale, l'intera Regione Campania è stata definita come "Terra dei fuochi". I risultati delle indagini, già realizzate ed in corso di realizzazione²⁹⁰, disposte dal Ministero delle Politiche Agricole e realizzate da ARPAC-Agenzia per la protezione ambientale della Campania mostrano come, dopo avere indagato circa 1.076 km² di territorio appartenente a 34 Comuni, le aree potenzialmente contaminate sono il 2% pari a circa 21,5 km² dei quali 9,2 km² utilizzati a scopo agricolo.

Il binomio *Terra dei fuochi* – Campania, probabilmente generatosi anche grazie alla concentrazione mediatica, ha generato un impatto negativo strutturale sia sul mercato agricolo locale e sovralocale che su quello delle produzioni tipiche regionali. La *mozzarella di bufala campana* che fino a tempi relativamente recenti richiamava l'immagine di un prodotto locale del territorio campano rimanda oggi allo scenario della contaminazione ambientale. La Regione Campania possiede 14 prodotti a marchio DOP e IGP, 24 vini DOCG, DOC e IGT e 329 prodotti tradizionali; a questo patrimonio si uniscono circa 16.000 ettari coltivati con produzioni di tipo biologico e 734 strutture agrituristiche (De Stefano, Panico 2008). Il settore agricolo regionale ha contato molto su queste produzioni anche in un'ottica strategica nazionale ed internazionale. La *tipicità* legata all'origine è diventata oggi una vera e propria barriera per l'intero mercato agroalimentare campano.

La problematica è senz'altro articolata e complessa. Certo è che la politica del marchio portata avanti fino in tempi recenti sui prodotti a marchio DOP e IGP, vini DOCG, DPC e IGT, e numerosi prodotti tradizionali, si è tradotta in uno strumento di

²⁸⁹ Per lo specifico rimando ai dati ed alle informazioni dell'Istituto Superiore di Sanità disponibili sul sito <http://www.iss.it>.

²⁹⁰ Mi riferisco alle azioni tra L'incaricato per il fenomeno dei roghi di rifiuti in Campania e Regione Campania, Province di Napoli e Caserta, Prefetture di Napoli e Caserta e dei numerosi Comuni interessati (<http://www.utgnapoli.it>), alle attività di indagine da parte ARPA Campani (<http://www.arpacampania.it>) dell'Istituto Superiore di Sanità, da Regione Campania e Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno (<http://www.orsacampania.it>). Una sintesi delle indagini è disponibile sul sito http://www.politicheagricole.it/flex/.../sintesi_Relazione_Dir_Min.pdf accesso alla data del 02.12.2014.

identificazione da cui i consumatori rifuggono e che sta creando non pochi problemi a livello di economia locale.

Ed è per gestire questo complesso fenomeno che in Campania sono state messe in campo varie strategie, su scala locale e nazionale, che in vario modo intrecciano il tema della qualità ambientale dei prodotti locali e della comunicazione.

La comunicazione è stata individuata a livello regionale come elemento importante su cui lavorare per decostruire l'immaginario *Terra dei fuochi* – Campania. Per questo motivo la scelta è stata quella di promuovere esclusivamente le eccellenti proprietà organolettiche e gli standard di salubrità di molte produzioni protette a livello comunitario per contrastare le azioni operate dai media²⁹¹.

E in questo ambito è stato elaborato nel 2013 il *Marchio di qualità Sanitaria Ambientale, Agroalimentare e dell'Allevamento* che presuppone la ricostruzione della filiera di produzione del cibo. Sul fronte della qualità ambientale l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania ha stipulato una Convenzione con l'Università di Agraria Federico II di Napoli per realizzare specifiche attività sul territorio che rientrano nel più ampio *Programma Life Ecoremed* finanziato dall'Unione Europea. Tra le attività figurano: il controllo degli ecosistemi agricoli della Piana Campana, la quantificazione della concentrazione dei contaminanti presenti e il calcolo della loro effettiva *biodisponibilità*, la realizzazione di una mappatura cartografica dei livelli di contaminazione dei suoi dell'agro Aversano-Litorale Domizio²⁹².

Lavorando invece sulla linea della trasparenza riguardo all'origine dei prodotti l'Unione Europea ha promosso il marchio *DOAG - Denominazione di Origine Ambientale Garantita*²⁹³ per garantire la tracciabilità dei prodotti delle filiere agroalimentari regionali. Per ridefinire il quadro della costruzione della qualità del prodotto è stato riorganizzato anche il lavoro di Enti ed Organismi di Controllo legando la filiera di produzione alla qualità delle matrici ambientali. Attraverso il SITA (il Sistema Informatico per la gestione

²⁹¹ Le informazioni sono tratte dal documento "Misure anticicliche e salvaguardia dell'occupazione – Piano di fattibilità "Terra dei fuochi" PAC III DGR 497/2013 " Disponibile su sito <http://burc.regione.campania.it> (accesso alla data del 20.10.2014).

²⁹² Dal sito <http://www.regione.campania.it/it/tematiche/magazine-agricoltura/prodotti-sicuri-convenzione-tra-regione-e-universita.html> accesso alla data del 29.10.2014.

²⁹³ Il Marchio DOAG - Denominazione di Origine Ambientale Garantita si differenzia dal marchio di qualità ecologica ECOLABEL (Regolamento CE n.1980/2000) che promuove prodotti potenzialmente in grado di ridurre l'impatto sull'ambiente, ma "costituirà una certificazione della qualità, genuinità delle produzioni agroalimentari della Campania (...) supplementare a quel "minimo" garantito obbligatoriamente previsto dal Regolamento CE 178/2002, integrato con controlli di laboratorio che qualificano la salubrità delle produzioni ". Dal sito <http://www.euroricette.it>.

della Tracciabilità e Rintracciabilità nella filiera Agroalimentare), l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici (NA) con ISMECERT-Istituto mediterraneo di certificazione agroalimentare, potrà valutare le singole aziende del territorio campano anche per quanto riguarda i controlli ambientali su terreno, acque, aria, foraggi, mangimi e produzioni.

All'interno delle politiche economiche locali trova spazio l'utilizzo di nuovi strumenti come gli *smartphone* inseriti nella più ampia logica di garantire tracciabilità e trasparenza sui prodotti. Regione Campania, d'intesa con Confindustria e l'Istituto Zooprofilattico, ha ideato il progetto "*Qr-Code-Campania sicura*" un'applicazione per *smartphone*²⁹⁴ finalizzata alla ricostruzione della tracciabilità dei prodotti con l'obiettivo di mettere in relazione il produttore, il prodotto, la sua terra e i consumatori.

Come accennavo il marchio, e nello specifico le denominazioni di origine, nel caso campano si sono mostrati molto validi come uno strumento di promozione e circolazione delle informazioni anche quando la problematica ambientale, seppur nota da tempo, è balzata agli onori delle cronache.

Tuttavia a mio modo di vedere la riorganizzazione del sistema di controllo campano mette in luce due elementi di criticità: la carenza del marchio di origine rispetto al tema della qualità ambientale e, viceversa, la carenza del sistema dei controlli ambientali in relazione al sistema agroalimentare.

Per la specifica situazione della Regione Campania la "classica" certificazione di qualità (DOP, IPG ecc.) non è più sufficiente per garantire il mercato alle produzioni agroalimentari.

Il nuovo sistema di certificazione, peraltro su base volontaria, presenta un duplice aspetto: è un nuovo sistema di vincoli per i produttori che si aggiunge a quelli esistenti e che, contemporaneamente, chiama in causa la riorganizzazione del sistema della filiera dei controlli. Il processo si traduce quindi in possibili nuovi sbocchi dei prodotti agricoli sul mercato e permette un controllo ambientale più marcato²⁹⁵. E' a mio modo di vedere paradigmatico il fatto che la ridefinizione del sistema di controllo, con uno sguardo specifico sulla qualità ambientale, diventi ora strumento di ulteriore qualificazione. In una delle Delibere della Regione Campania si legge infatti che "*L'inserimento all'interno del*

²⁹⁴ "Sono 300 le aziende interessate al progetto, 240 di queste hanno già sottoscritto la convenzione e per altre 68 è in corso l'iter procedurale" tratto da "*Terra dei fuochi, app smartphone per i prodotti della Campania "sicuri"*" dal sito <http://noinapoli.it/terra-dei-fuochi-app-smartphone-per-i-prodotti-della-campania-sicuri.html> e <http://www.retenews24.it/rn24/salute-2/regione-campania-lancia-app-per-tracciabilita-dei-prodotti-tutte-le-info-sul-tuo-smartphone-tempo-reale/> (accesso alla data del 29.10.2014).

²⁹⁵ Ibidem.

*Sistema di rintracciabilità consentirà di fregiarsi del marchio DOAG: certificare insieme alla bontà del prodotto, delle fasi di lavorazione che hanno portato ad esso ma anche, ecco la novità radicale, la qualità territoriale e ambientale da cui esso è nato”.*²⁹⁶ Infatti il tentativo di riassegnare credibilità ai prodotti campani utilizzando la *qualità territoriale ed ambientale* come elemento qualificante per il prodotto mette in luce che l’ancoraggio alla territorialità implicito dei classici marchi, non fornisce garanzie in tal senso.

Inoltre la riorganizzazione del sistema dei controlli agroalimentare chiama in causa, in modo diretto, le contaminazioni ambientali che peraltro già è regolamentata a livello nazionale dal 1999. La normativa prevede infatti che ogni Regione realizzi una mappatura dei siti contaminati, delle discariche abusive e dei depositi incontrollati di rifiuti (definita *Anagrafe Regionale dei siti contaminati*) e gestisca, anche attraverso gli Enti Locali (ARPA, Azienda Sanitaria Locale, Comuni) le problematiche che ne derivano.

L’introduzione del marchio *DOAG - Denominazione di Origine Ambientale Garantita* proposto per contrastare una politica di *demarketing* dei prodotti locali di origine garantita allarga il panorama della qualità per i prodotti del territorio campano e mette in evidenza che le problematiche di contaminazione ambientale nei marchi di origine non sono contemplate.

Può essere quindi che il marchio DOAG nato come “strumento di salvataggio” delle economie locali per uno specifico contesto territoriale possa diventare uno strumento di esclusione per tutti quei produttori che, seppur presenti in quel territorio, per vari motivi non vi aderiranno.

Inoltre è verosimile pensare che, non appena questo marchio troverà diffusione e riconoscimento, anche altri territori saranno chiamati ad attivarsi nella medesima direzione; cito a titolo di esempio l’Ilva di Taranto e in particolare il contesto agricolo dell’entroterra che mostra criticità ambientali analoghe a quelle campane e che, allo stesso modo, è sotto i riflettori mediatici.

Analizzando la questione dal mero punto di vista ambientale invece osservo che è proprio dalla “*questione Terra dei fuochi*” che ha avuto impulso l’attuale riflessione tecnico-politica finalizzata alla definizione dei limiti di qualità dei suoli per l’uso agricolo di cui ho già accennato nella Parte I al paragrafo 3.6 argomentando le carenze normative rispetto al suolo. Probabilmente è proprio la complessa problematica della *Terra dei fuochi*

²⁹⁶ Dal documento “AGC 11 – Sviluppo Attività Settore Primario – Deliberazione n.122 del 15 febbraio 2010 – Tutela promozione e valorizzazione delle produzioni agro alimentari della Campania attraverso l’adozione del marchio “denominazione di origine ambientale garantita (DOAG) – Allegato”.

che riuscirà a smuovere il legislatore ad esprimersi riguardo alla qualità del suolo agricolo che in Italia resta un grande vuoto normativo. E, in questa riflessione, il marchio DAOG potrebbe trovare, a mio parere, una sua collocazione anche in chiave sistemica.

In questo paragrafo ho utilizzato l'esempio della Regione Campania perché molto utile per dimostrare le dinamiche che incidono sui comportamenti di acquisto i quali rendono la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari anche una questione strategica dalle forti implicazioni scientifiche, sociali, economiche, legislative e politiche su vasta scala. Inoltre anche le percezioni dei consumatori incidono fortemente sui comportamenti di acquisto dei prodotti ed innescano, come nel caso campano, molteplici azioni. Anche gli elementi *immateriali o psico-sociali* ovvero tutti gli aspetti che costruiscono il concetto di qualità interpretano bisogni psicologici, emotivi, culturali oltre che del mercato (Battaglini 2007).

Individuando le *Denominazioni Comunali De.Co.* come caso di studio le considero nell'ampio quadro delle denominazioni di origine anche se, come meglio argomenterò in seguito, la loro validità in questo senso è stata formalmente contestata.

Considero le De.Co. tra quelle molteplici esperienze che, seppur marginali rispetto alle politiche di mercato perché di piccole dimensioni, faticano a farsi conoscere al di fuori della dimensione locale.

Capitolo 13 - Le Denominazioni Comunali (De.Co.)

Per definizione, le Denominazioni sono ancorate alla località ed ai confini geografici di un territorio.

E' infatti l'Amministrazione Comunale che si fa carico di attestare il percorso di produzione e valorizzazione del prodotto o del sapere entro la De.Co. ed è la stessa amministrazione che, istituzionalmente, gestisce problematiche ambientali sul proprio territorio.

Anche alla luce dell'ampia trattazione tra sistema agroalimentare e sistema agroambientale che illustrato nel paragrafo precedente a proposito del caso della Campania, la doppia valenza delle De.Co. risulta quindi, dal mio punto di vista, molto significativa.

Le De.Co. rappresentano un'opportunità per approfondire le dinamiche che caratterizzano il percorso della re-invenzione del cibo (Grasseni 2014) e, contemporaneamente, per indagare quali relazioni si instaurano con l'ambiente e con le problematiche di contaminazione del suolo.

Quindi nel paragrafo che segue contestualizzerò il quadro delle De.Co nel pensiero del loro ideatore, l'enologo Luigi Veronelli, e per come sono state codificate da ANCI.

Questi aspetti sono significativi perché permettono di comprendere nello specifico i due casi etnografici dato che alla comune metodologia organizzativa e procedurale corrispondono diverse azioni attorno alla specificità del prodotto del territorio oggetto della De.Co.

Nel paragrafo successivo analizzerò quindi due casi etnografici: quello del mais spinato di Gandino (BG) e quello dell'asparago rosa di Mezzago(MB) attraverso il modello di *resilienza* di Norris et al (2008).

13.1 - Le Denominazioni (De.Co.) nel pensiero di Luigi Veronelli

Quello delle De.Co. può essere definito come un movimento di pensiero, e un movimento culturale, nato in Italia dalle riflessioni e dalle azioni del noto enologo anarchico Luigi Veronelli (1926-2004) per valorizzare le produzioni agroalimentari *tradizionali* locali dell'Italia, da lui definiti come “*giacimenti gastronomici*” e individuati nella ricchezza di usi, costumi, tradizioni locali.

L'idea di Veronelli, la *filosofia della terra*, è stata proposta ufficialmente nel 1999 nell'ambito di Vinitaly,²⁹⁷ una nota manifestazione enologica anche se, in realtà, l'idea è molto più antica.²⁹⁸ Il binomio territorio/cibo e la salvaguardia delle produzioni locali ha preso piede unendo associazioni, intellettuali, amministratori locali, gastronomi e giornalisti (De Donno 2008).

La letteratura sul tema delle De.Co. è confinata a pochi e marginali ambiti.

La De.Co. è considerata uno strumento per *patteggiare con la terra* per dirla con le parole di Veronelli. Nella proposta originaria, parafrasando le parole di Veronelli, patteggiare con la terra si può tradurre con mobilitarsi per la *sovranità alimentare* in un percorso che chiama in causa, come parte attiva, tutti i cittadini nella restituzione della terra ad ogni produttore. Il processo che sottende le De.Co. è quindi secondo Veronelli l'espressione dell'autocoscienza delle comunità civili circa le ricchezze del proprio territorio (De Donno 2005, Lagorio 2007) e quindi l'oggetto delle De.Co. non è il classico *prodotto tipico* (o un sapere tipico) bensì un *prodotto del territorio*.

Il lavoro avviato da Veronelli fa leva sul concetto di “*sensibilità planetaria*” ovvero la responsabilità individuale di ciascun cittadino contro la distruzione dei sapori, l'annichilimento dei saperi locali e la deprivazione sensoriale (AA.VV. 2004). I sensi e l'azione sono quindi riportati al centro della scena entro la quale l'individuo è chiamato ad assumere un ruolo attivo per la tutela e la salvaguardia del proprio contesto territoriale in un percorso di democrazia partecipata (Benasayang 2014, Bianchi 2012).

La De.Co., così com'era stata pensata da Veronelli, si proponeva quindi di creare un movimento di pensiero per difendere *l'origine dei frutti della terra e dei luoghi* riconoscendo l'importanza della *biodiversità* nelle sue varie sfaccettature (nella dimensione ecologica, economica ed etico-culturale) facendola diventare una leva strategica per la creazione di circoli virtuosi a partire dal basso.

²⁹⁷ Vinitaly è il Salone Internazionale del Vino e dei Distillati che si tiene annualmente a Verona (<http://www.vinitaly.com>).

²⁹⁸ L'idea della certificazione De.Co. la si trova nel suo primo libro “*I vini d'Italia*” del 1959 anche se ha preso le mosse nel 1945. In quel periodo la sua idea non trovò un'applicazione concreta perché era in itinere la prima legislazione sulle denominazioni di origine che diverrà successivamente la Denominazione di Origine Controllata (DOC). Il percorso di riflessione dell'enologo Veronelli è nata e si è sviluppata all'interno del Centro Sociale Leoncavallo di Milano da quale ha avuto origine il collettivo *Terra e Libertà/CriticalWine* che sul territorio organizza eventi ed iniziative: cito a titolo di esempio: Criticalwine Genova (<http://cwgenova.blogspot.it>), Lago Lario Criticalwine (<http://www.lariocriticalwine.org>). Approfondimenti sulla tematica si trovano in svariate riviste come *Ex vinis/Veronelli*, *Class*, *Carta/Cantieri sociali*.

Nel pensiero di Veronelli il concetto di *biodiversità* trova molteplici declinazioni (de Donno 2005), chiama in causa l'artigianato locale, il cibo, i prodotti coltivati e quelli spontanei, la gastronomia e la preparazione del cibo, la preparazione di prodotti cosmetici ed anche quelli farmaceutici. *Biodiversità* è declinata anche nella varietà delle coltivazioni e di allevamento che si realizzano in un territorio. Infine *biodiversità* sottende anche il folclore locale e le manifestazioni legate al prodotto o al sapere di un territorio.

Attraverso la valorizzazione e la promozione di una specificità gastronomica, enologica, dell'artigianato di un territorio è possibile, nell'idea di Veronelli, promuovere la cultura popolare di un territorio salvaguardando il patrimonio culturale e tradizionale locale.

Veronelli, seppur dichiaratamente anarchico, si è rivolto inizialmente agli amministratori locali considerati come i soggetti preposti a controllare che il prodotto, in origine il vino, fosse realmente appartenente al territorio indicato nell'etichetta ed avviando un lungo lavoro di confronto con l'ANCI l'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani.²⁹⁹ Il lavoro di Veronelli non è stato autoreferenziale, ha infatti coinvolto anche studiosi e produttori locali. Le De.Co., fin dalla loro origine, sono state considerate una vera rivoluzione culturale nel più ampio dibattito della salvaguardia delle identità territoriali legate alle tradizioni agroalimentari, enogastronomiche ed artigianali di un luogo. Sono state considerate uno strumento per valorizzare e tutelare le specificità di un territorio per promuovere lo sviluppo sostenibile locale facendo leva su un sapere o un prodotto endogeno locale (De Donno 2005, Magnaghi 2010).

La De.Co. è quindi un processo che porta al riconoscimento che un vino, un cibo, un sapere artigianale hanno una specifica *carta d'identità* che lo lega anagraficamente al suo contesto di provenienza. Si configura pertanto come *riconoscimento di provenienza* a garanzia che il prodotto sia *interamente ottenuto* all'interno dei confini comunali (AA.VV. 2004).

Queste sono le assunzioni su cui si è strutturato il lavoro delle De.Co. nel tempo.

L'attore capofila delle attività è l'Amministrazione Comunale che si fa carico di coinvolgere gli attori locali e la De.Co si traduce quindi in un processo di certificazione che si sviluppa attraverso un percorso formale sostenuto e giustificato da uno strumento giuridico semplice. E' grazie a una Delibera di Giunta Comunale che il Sindaco, attraverso

²⁹⁹ ANCI – Associazione Nazionale Comuni Italiani, attiva da circa 100 anni, al 2013 sono 7.318 Comuni italiani che vi aderiscono. Ha come obiettivo quello di tutelare i Comuni aderenti di fronte al Parlamento, Governo, Regioni, organi della Pubblica Amministrazione, organismi comunitari, Comitato delle Regioni (per ulteriori approfondimenti sulle attività della Associazione si rimanda al sito <http://www.anci.it>).

specifici parametri, attesta le caratteristiche di nascita e crescita di un cibo che ha valore di *riconoscimento identitario* dei cittadini.

Veronelli sosteneva quindi l'importanza di utilizzare un semplice strumento giuridico per attestare, attraverso un'assunzione di responsabilità da parte del Sindaco e della Giunta, il legame tra la specificità di un prodotto o di un sapere e quel territorio.

Dopo la morte Luigi Veronelli, avvenuta nel 2004, i suoi eredi hanno proseguito il lavoro.³⁰⁰

13.2 - L'organizzazione e gli strumenti delle Denominazioni Comunali (De.Co.)

Mostrerò di seguito gli aspetti più formali che sottendono al processo ovvero la contestazione alla De.Co., la codifica delle procedure a cura di ANCI e l'organizzazione delle attività.

Le De.Co. hanno trovato riscontri positivi in molti ambiti, anche istituzionali, soprattutto quando Luigi Veronelli era ancora in vita. E' il caso di Mezzago, uno dei due casi etnografici che è oggetto della mia analisi, nel quale la costante presenza di *Gino* tra la gente comune, gli agricoltori, gli allevatori ed i vignaioli del territorio ha acceso un interesse che si è concretizzato proprio nel 2004 con la nascita della De.Co. per l'asparago. Nel saggio di *L'albero e le parole. Autobiografia di Mezzago* l'autore Sergio De La Pierre (2011) dettaglia etnograficamente e documenta con fotografie questo incontro.

Anche se la proposta di Veronelli ha catalizzato molte attenzioni da parte di associazioni, intellettuali, amministratori locali, gastronomi e giornalisti attorno alle produzioni locali, le De.Co, fin dalle origini, sono state al centro di accesi dibattiti e contestazioni.

Le Denominazioni si propongono come strumento alternativo alle certificazioni normate dall'Unione Europea (quali DOP, IGP) che fa leva su uno strumento giuridico ed amministrativo a disposizione di ogni Amministrazione Comunale, la Delibera di Giunta Comunale.

³⁰⁰ Gian Arturo Rota (<http://www.veronelli.com>) stretto collaboratore di Luigi Veronelli, è stato il referente della Casa Editrice Veronelli e gestisce l'archivio e la biblioteca. Roberto de Donno ha elaborato il manuale operativo delle procedure De.Co. Paolo Massobrio, giornalista, e Presidente dell'associazione *Club di Papillon* che si occupa di tematiche legate alla riscoperta dei luoghi, gastronomia, costume. Riccardo Lagorio Assessore alle Attività produttive del Comune di Castegnato (BS), il primo ad avere istituito il marchio De.Co. (Le informazioni sono tratte dal testo di Roberto de Donno, *Le denominazioni comunali: opportunità di sviluppo territoriale. Identità, tradizione e mercato* Giuffrè Editore 2005).

Tuttavia i prodotti con denominazione De.Co. non sono riconosciuti, a livello normativo, al pari dei prodotti con denominazione “classica” anche se, di fatto, si valorizza la tipicità del prodotto legandola al territorio in cui è prodotto. Le evidenze critiche che hanno messo in discussione il lavoro sono varie: la sovrapposizione, almeno concettuale, della De.Co. con altre forme di tutela dei prodotti legati al territorio di matrice comunitaria insieme alla validità giuridica di una Delibera di Giunta Comunale (considerata debole) e la mancanza di forme di controllo sui requisiti per l’ottenimento della De.Co..

Le contestazioni sono emerse sin dalla prima proposta formulata da Veronelli e sono ancora attuali.

A fine anno 2013, nella seduta n.117 del 13.11.2013, è stata presentata alla Camera dei Deputati un’interrogazione parlamentare (il cui testo è in *Appendice* alla mia tesi) che riassume il forte attrito tra i poteri forti del mercato UE dei prodotti tipici e le possibilità di espressione dei singoli territori.

Nonostante le forti contestazioni si trova traccia delle De.Co. nelle normative su scala regionale.

La Regione Veneto è stata la prima regione italiana a proporre un disegno di legge il D.D.L. n.32 dell’11.12.2013 “*Disciplina e valorizzazione delle denominazioni comunali*” per regolamentare l’adozione delle De.Co da parte dei Comuni. La proposta di legge ha visto la ferma opposizione da parte delle Associazioni di Categoria, Coldiretti in primis, e dei Consorzi di Tutela di prodotto IGP e DOP³⁰¹.

La Regione Sicilia nel 2013 ha emanato la Legge Regionale “*Disciplina e valorizzazione delle Denominazioni Comunali (De.Co)*” prevedendo peraltro la definizione di un Registro delle Denominazioni presso l’Assessorato Regionale delle Attività produttive e l’erogazione di contributi (nella misura massima dell’80%) per la promozione delle De.Co..

L’ANCI - Associazione Nazionale Comuni Italiani nel 1999, accogliendo favorevolmente la proposta di Veronelli, si è fatta promotrice a livello nazionale del *Progetto De.Co* per fornire una risposta ad esigenze manifestate dai consumatori di non disperdere i patrimoni a rischio di estinzione (De Donno 2005). L’idea chiave condivisa in ANCI è che sia l’Amministrazione Comunale, vicina al territorio ed ai suoi abitanti, a

³⁰¹ Dal sito <http://www.comunideco.it/iter-deco/il-mondo-delle-de-co/1095-regione-veneto-bloccata-la-legge-regionale-sulle-de-co> (accesso al 25.10.2014).

promuovere le produzioni locali valorizzando con la certificazione le pratiche locali legate alle coltivazioni, alle lavorazioni agricole, all'allevamento e artigianali in genere.

Il Progetto dell'ANCI è stato abbandonato a causa di divergenze con il Ministero delle Politiche Agricole e il lavoro sulle De.Co. prosegue utilizzando il medesimo modello elaborato a suo tempo. ANCI forniva supporto consulenziale alle Amministrazioni interessate all'idea ed aveva inoltre elaborato la documentazione necessaria alle Amministrazioni Comunali per avviare e gestire le attività De.Co. e in particolare il modello di *Regolamento*³⁰² e un marchio comune:



Per rendere più efficace il progetto delle De.Co. ANCI si era data una specifica organizzazione istituendo una “*Consulta dei Comuni De.Co*” con il compito di coordinare le attività e le iniziative De.Co. e, nel 2003, in collaborazione con le “*Associazioni Nazionali delle Città di Identità*” ha sviluppato il progetto “*Res tipica*”³⁰³ con lo scopo di promuovere le identità territoriali identificate nei paesaggi, nelle feste, nei sapori, nelle tradizioni e negli eventi religiosi.

Come ho già accennato il processo delle De.Co. utilizza specifici riferimenti normativi sui quali ritengo sia importante soffermarmi anche solo per un breve accenno. Sono in particolare il Testo Unico delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali il D.Lgs. n. 267 del 18.08.2000 (art.3 e 13) e la Legge Costituzionale del 18.10.01 n.3 i caposaldi normativi che consentono alle Amministrazioni Comunali di tutelare e garantire i diritti, e gli interessi pubblici, delle produzioni agroalimentari che derivano da espressioni popolari. Le normative definiscono l'Amministrazione Comunale come “*l'Ente Locale che rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo, il progresso civile, sociale ed economico*” e, a tale sviluppo, esso “*partecipa con ogni possibile iniziativa, ivi compresa la promozione della funzione sociale dell'iniziativa*”

³⁰² Sotto il profilo della struttura il Regolamento dell'ANCI si compone dei seguenti articoli: Art. 1 - Finalità e ambito di applicazione; Art. 2 - Istituzione di un albo comunale delle iniziative e manifestazioni; Art. 3 - Istituzione del registro De.Co.; Art. 4 - Le segnalazioni ai fini dell'iscrizione nel registro; Art. 5 - La struttura organizzativa; Art. 6 - Le iniziative comunali; Art. 7 - Le tutele e le garanzie; Art. 8 - Le attività di coordinamento; Art. 9 - Promozione di domande di registrazione ufficiale; Art. 10 - Istituzione di una speciale sezione della biblio-mediateca comunale; Art. 11 - Riferimento alle normative statali e regionali; Art. 12 - Istituzione di un osservatorio comunale; Art. 13 - Norme finali.

³⁰³ *RES tipica* è un'Associazione costituita dall'ANCI e dalle Associazioni Nazionali delle Città di Identità. Per approfondimenti rimando al sito <http://www.restipica.net>.

economica, pubblica e privata, anche attraverso lo sviluppo di forme di associazionismo economico e di cooperazione". Con riferimento agli effetti omologanti derivanti dalla globalizzazione la Legge sottolinea che, nell'attuale situazione sociale ed economica di mercato, *"gli Enti Locali devono assumere un ruolo decisivo, al fine di favorire le condizioni di future sostenibilità dello sviluppo locale, principalmente attraverso la valorizzazione dei patrimoni ambientali, territoriali e culturali propri a ciascun luogo"*.

Questi due elementi, insieme al fatto che al Sindaco e all'Amministrazione Comunale competono compiti di tutela igienico sanitaria e la gestione delle problematiche di contaminazione del proprio territorio possono costituire, a mio avviso, un forte collante nel processo di (ri)connessione tra agricoltura-ambiente-società nella direzione della *sovranità alimentare*.

La normativa poco sopra citata mostra delle chiare aperture alla possibilità che l'Amministrazione Comunale con gli strumenti giuridici di cui dispone possa valorizzare i prodotti enogastronomici del suo territorio. Illustro di seguito il percorso formale che sottende le De.Co..

Attraverso la Delibera di Giunta Comunale l'Amministrazione approva il *Regolamento per la valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali locali e l'istituzione della De.Co. - Denominazione Comunale*. E' questo lo strumento grazie al quale l'Amministrazione istituisce un *Albo comunale delle produzioni agroalimentari* ovvero un *Registro De.Co.* sul quale sono elencate le manifestazioni, le iniziative e le attività relative alle produzioni di rilevanza pubblica e meritevoli di attenzione. E' sempre il *Regolamento* lo strumento grazie al quale l'Amministrazione formalizza il *marchio De.Co* (elaborato da ANCI o un altro marchio elaborato per la Denominazione).

Il *Regolamento* prevede inoltre che nella Biblioteca comunale sia ricavato uno spazio, aperto al pubblico, dove raccogliere materiali, pubblicazioni, fotografie relative al prodotto locale De.Co.

Il *Regolamento* e lo spazio fisico della Biblioteca sono quindi gli strumenti che l'Amministrazione può utilizzare per la sensibilizzazione, l'informazione ovvero l'accesso diretto alle informazioni, e la possibilità di partecipare da parte dei cittadini.

Uno degli strumenti delle De.Co. è il *Disciplinare di produzione*, considerato come un vero e proprio contenitore identitario, grazie al quale è possibile identificare il prodotto e il suo nome. Per ogni produzione deve essere elaborato un *Disciplinare di produzione*

che contiene il nome del prodotto, le specifiche produttive come le metodiche di produzione, lavorazione, conservazione e stagionatura. Nel *Disciplinare* deve emergere chiaramente che il prodotto oggetto della De.Co. deriva da pratiche e saperi consolidati nel tempo e legati agli usi, ai materiali locali e alle attrezzature utilizzate. Il *Disciplinare* deve inoltre argomentare approfonditamente la preparazione, la conservazione, e l'imballaggio del prodotto descrivendo le fasi di lavorazione, conservazione e stagionatura del prodotto. Il Regolamento sulle De.Co. stabilisce il contenuto minimo del *Disciplinare di produzione* anche se di fatto, la definizione del contenuto effettivo è lasciata ad ogni Amministrazione Comunale.

Nell'idea di Veronelli il *Disciplinare* doveva essere il frutto della partecipazione attiva di ogni produttore locale per permettere di concordare le procedure di base, lasciando spazio per la discrezionalità dei singoli, ai cosiddetti trucchi del mestiere, alla propria esperienza, ai segreti sull'utilizzo degli ingredienti.

Il *Disciplinare di produzione* delle De.Co. è quindi lo strumento che sancisce *l'origine del prodotto* che, per il prodotto agricolo, viene declinata rispetto alla *zona di produzione entro i limiti comunali*; per il prodotto agroalimentare trasformato o lavorato l'origine può essere sancita dalla De.Co. solo se il prodotto è costituito prevalentemente da prodotto locale.

Vi è infine l'aspetto dei controlli.

Per il controllo complessivo delle attività De.Co. è previsto l'utilizzo di strumenti giuridici ed amministrativi già presenti nell'Amministrazione. Il Regolamento di ANCI sulle De.Co. prevede infatti che all'interno del Consiglio Comunale sia presente un *Osservatorio sullo stato di attuazione del Regolamento De.Co.* gestito da personale dell'amministrazione. Non intendo dilungarmi entrando negli aspetti giuridico amministrativi tuttavia è significativo evidenziare che nell'organizzazione delle attività si colloca il controllo all'interno di un procedimento amministrativo che, come previsto da specifica normativa³⁰⁴, ha un *Responsabile del procedimento* individuato in un funzionario dell'Amministrazione. L'assunzione implicita delle Denominazioni è quindi che il personale dell'Amministrazione realizzi i controlli sul funzionamento delle attività fornendone riscontro attraverso una Relazione dettagliata da sottoporre all'*Osservatorio*. Per la realizzazione del percorso De.Co. è necessaria la presenza di una *Commissione*, istituita dal Sindaco, composta da professionisti esperti nel settore agroalimentare ed

³⁰⁴ Legge 08.06.1990 n.142 e successiva Legge del 03.08.1999 n.265 che consente ai Comuni di operare nell'ambito del decentramento amministrativo.

operatori economici, consumatori, artigiani, commercianti, esperti di sanità in materia alimentare, rappresentanti di realtà della Pubblica Amministrazione. Alla *Commissione* spetta il compito di valutare ed approvare il *Disciplinare di produzione* e di valutare le richieste di iscrizione al *Registro De.Co.*.

Infatti i produttori locali (singoli o in forma associata) formulano la richiesta di aderire al sistema di certificazione corredata da documentazione che attesta le caratteristiche del prodotto e di tutte le fasi del processo. Se il percorso arriva a buon fine i prodotti vengono iscritti al *Registro* e possono utilizzare il *marchio De.Co.* al quale è affiancato un numero di iscrizione.

Le De.Co. nel pensiero di Luigi Veronelli sono viste come un'occasione per rinnovare il senso civico di appartenenza alla comunità. Le De.Co. sono quindi considerate come uno strumento per riappropriarsi di tradizioni e costumi, uno strumento per attivare l'economia locale sotto il profilo turistico-culturale, dell'artigianato e del commercio.

I produttori si inseriscono in questo percorso in quanto attori produttivi ed economici, capaci di sviluppare economie locali di specializzazione facendo valere le specificità del contesto. La De.Co. diviene quindi uno strumento di garanzia e contemporaneamente di controllo per il prodotto e per l'intero processo di produzione. In questa circolarità, di pensiero e pratiche, il territorio può usufruire di un'opportunità per conservare e valorizzare la dimensione locale nella logica dello sviluppo economico sostenibile su scala locale e per aprire nuove strade per scambi con l'esterno.

Gli strumenti elaborati grazie al supporto di ANCI, che aveva favorevolmente accolto le idee di Veronelli, prevedono che ad attestare l'ancoraggio del prodotto al suo territorio sia il Sindaco e l'intera Amministrazione Comunale attraverso gli strumenti giuridici esistenti ed il personale già presente all'interno dell'amministrazione stessa.

Nel paragrafo che segue farò quindi un accenno al quadro delle De.Co. nel contesto italiano e, nello specifico nel contesto lombardo, per mostrare come lo strumento abbia trovato molteplici applicazioni.

13.3 - Le Denominazioni Comunali (De.Co.): le esperienze

Le De.Co. nascono come un processo di autoscienza della comunità civile riguardo alle ricchezze del proprio territorio che, attraverso questa consapevolezza si mobilita per

realizzare la sovranità alimentare. Nella filosofia originaria tutti i cittadini del territorio sono chiamati in causa nel percorso e l'Amministrazione Comunale, come espressione della buona politica, si fa garante del percorso dando garanzie sul legame del *prodotto al territorio* attraverso semplici dispositivi giuridici. In questo quadro il cibo viene descritto attraverso le sue componenti tecniche e valoriali ed è definito attraverso i benefici percepiti come tali dal consumatore divenendo uno *speciality goods* ovvero un *acquisto specializzato* (De Donno 2005).

Sono molteplici le tipologie di prodotti iscritte al Registro: bevande alcoliche distillati e liquori, carni fresche o loro preparati, formaggi, prodotti vegetali naturali o trasformati, paste fresche, prodotti di panetteria e pasticceria, preparati di pesci molluschi e crostacei, miele, condimenti e conserve (Lagorio 2007). Anche se non è chiaro quante siano le esperienze italiane di De.Co. sembrano essere molti i Comuni che hanno intrapreso percorsi De.Co. senza avere pubblicizzato l'iniziativa (De Donno 2008).

Analizzando per la mia ricerca le De.Co. è emerso che i principi che ne erano alla base, secondo la visione di Veronelli, nel tempo sono stati modificati o rivisitati o e in taluni casi addirittura snaturati. La De.Co. è divenuta in alcune esperienze concrete uno strumento di *marketing territoriale* nella sua accezione di *marketing mix* nel quale si tiene conto del prodotto, della distribuzione, del prezzo, della promozione, e delle pubbliche relazioni.

Analizzando le molteplici esperienze di De.Co. presenti sul territorio italiano emergono molte evidenze che mostrano la singolarità e la specificità di ogni contesto, anche in termini di conflittualità.

In alcuni casi la De.Co. ha costituito la base per avviare procedure per ottenere il riconoscimento del prodotto tipico secondo la normativa dell'Unione Europea. Cito a titolo di esempio l'esperienza del *Cioccolato di Modica* di Modica in Sicilia che attualmente in fase di riconoscimento come prodotto IGP.

In altri casi la De.Co. convive con altre tipologie di produzione certificata. E' il caso del *Carciofo di Ladispoli* di Ladispoli (Roma) che è oggetto di Denominazione De.Co. e contemporaneamente può far parte di produzioni territoriali IGP denominate *Carciofo romanesco del Lazio IGP*.

Come già accennavo la De.Co. fin dalle sue origini è stata contestata e, ancora oggi, si trova al centro di accesi dibattiti che riportano al centro le motivazioni per cui Luigi Veronelli ha ritenuto di proporre la De.Co. come strumento ancorato alla specificità del territorio. E' questo il caso della contestazione nata tra il Comune di Gorgonzola che aveva istituito la *De.Co. Stracchino di Gorgonzola* e il *Consorzio di Tutela dello stracchino di*

gorgonzola si è risolta in tribunale: il Tribunale di Milano con la Sentenza n.10778/2013 che ha ritenuto che la *De.Co. Stracchino di Gorgonzola* sia evocativa della *DOP Gorgonzola* e pertanto ingannevole per il consumatore evidenziando peraltro che, la parola *Gorgonzola* riferita al formaggio, è “*proprietà dello Stato*” dal 1996 quando fu recepita dal DOP.³⁰⁵

La Provincia di Vicenza ha messo a sistema i Comuni *De.Co.* del proprio territorio. Sul sito internet³⁰⁶ appositamente dedicato alla Denominazione è presente una mappatura precisa di tutte le esperienze comunali presenti sul territorio vicentino con materiali, informazioni, reportage sulle esperienze unitamente ai riscontri più formali del processo. Sul territorio piacentino sono presenti esperienze di *De.Co.* sovracomunali; è il caso del *riso vialone nano e carnaroli di Grumolo delle Abbadesse e Torri di Quartesolo* o del miele della Val di Chiampo che raggruppa Montebello Vicentino, Zermeghedo, Montorso Vicentino, Arzignano, Chiampo, Nogarole Vicentino, San Pietro Mussolino, Altissimo, Crespadoro).

L’esperienza *De.Co.* vicentina meriterebbe una trattazione approfondita da almeno due punti di vista. Risulta significativo approfondire le modalità con cui è stata organizzato il sistema in un contesto provinciale anziché su scala comunale; è verosimile pensare che le funzioni che nel processo classico delle *De.Co.* sono assegnate all’Amministrazione Comunale siano in capo all’Amministrazione provinciale. Inoltre le acque sotterranee della valle del Chiampo sono peraltro interessati da una contaminazione di sostanze alchiliche perfluorate (denominate PFAAs) ed altri metalli (come Mercurio e Cromo)³⁰⁷. Ritengo dunque che queste due evidenze potrebbero essere molto significative per un approfondimento di ricerca dato che la *De.Co.* riguarda nello specifico il *riso vialone nano e carnaroli* la cui coltura richiede ingenti quantitativi di acqua.

Vengo dunque alle due esperienze lombarde *De.Co.* da me indagate, il *mais spinato di Gandino* prodotto a Gandino (BG) e quella dell’*asparago rosa di Mezzago* prodotto a Mezzago (MB).

³⁰⁵ Dal sito <http://www.denominazionicomunali.it/news/n.asp.de.co.-gorgonzola-pace> (accesso alla data del 02.10.2014).

³⁰⁶ <http://www.comunideco.it>.

³⁰⁷ Per un approfondimento rimando alle seguenti fonti: http://www.arpa.veneto.it/temi-ambientali/acqua/file-e-allegati/documenti/acqueinterne/pfas/Poster_PFAAS.pdf http://www.slowfood.it/filemanager/SF_ITALIA/congresso2014/Traccia_pasquali.pdf, <http://abcvalchiampo.blogspot.it/2013/11/risposta-di-acque-del-chiampo-nostro.html>

Gandino (circa 5700 abitanti) si colloca nella Val Gandino, laterale della media Valle Seriana, in una zona di media collina (552 m.s.l.) caratterizzata da piccoli appezzamenti di suolo coltivabile e che ha (ri)scoperto la coltivazione del mais in tempi recenti. Si tratta di un'area storicamente vocata all'industria tessile che ha subito fortemente l'impatto della crisi del settore.

Mezzago (circa 4100 abitanti) si colloca a pochi chilometri da Milano, in pianura (219 m.s.l.) ed è caratterizzata da un'agricoltura periurbana e dalla presenza di grandi infrastrutture. La coltivazione dell'asparago risale ai primi anni del 1900.

Le economie locali di entrambe le realtà, anche se per motivi diversi, sono fiorenti.

Rispetto alla certificazione De.Co. le due realtà mostrano una diversa organizzazione sociale: a Gandino le esperienze legate al mais sono relativamente recenti mentre a Mezzago sono più datate e si collocano all'interno di una realtà sociale strutturata sull'Associazionismo e sul volontariato.

Come già anticipato analizzerò i due casi etnografici attraverso i quattro indicatori del modello di *resilienza* di Norris et al (2008) che ho descritto dal punto di vista teorico nella Parte I della mia ricerca. Gli indicatori sono così riassunti: lo *sviluppo economico* (che comprende gli aspetti economici, il capitale naturale ed il capitale umano), il *capitale sociale*, le *informazioni e la comunicazione*, e le *competenze di comunità*. L'analisi dell'etnografia attraverso i quattro indicatori permette di far emergere una stretta correlazione tra gli stessi.

Capitolo 14 - De.Co. il mais spinato di Gandino e asparago rosa di Mezzago. Analisi della resilienza del sistema

Introduzione

La ricerca sul campo per entrambe le esperienze De.Co. si è concretizzata nella partecipazione ad eventi pubblici di promozione dei progetti, ad eventi gastronomici come le sagre e le degustazioni di asparagi e mais spinato, alla presenza nei campi coltivati. All'incontro con i vari attori dei progetti De.Co. ho unito l'analisi dei materiali relativi ai due progetti.

Nel Paragrafo 14.1 analizzerò **lo sviluppo economico**. In questo paragrafo argomenterò gli aspetti che riguardano lo sviluppo economico argomentando su quali tipologie di capitale le due realtà fondano le attività attorno alla De.Co.

In entrambi i contesti l'impulso alla De.Co. è avvenuto grazie a figure delle Amministrazioni Comunali. A Mezzago l'Amministrazione Comunale ha avuto anche un ruolo dal punto di vista economico supportando l'avvio delle attività con un contributo; in questa realtà ha giocato un ruolo attivo per l'avvio della De.Co. anche lo stesso Luigi Veronelli.

La valorizzazione dei prodotti del territorio De.Co. genera in entrambe le realtà modeste economie anche se con differenze legate al contesto. A Mezzago l'economia generata dall'asparago rosa sostiene integralmente il *Maggiomezzaghese* un evento culturale che permette di introitare fondi che, a loro volta, sostengono altre attività sociali. L'asparago è quindi al centro dell'attenzione dei mezzaghesi e l'obiettivo è quello di aumentare le produzioni.

A Gandino il mais spinato genera una piccola economia locale. Il prodotto gandinese è costruito per distinguersi rispetto alle altre produzioni di mais spinato del contesto sovralocali; ciò avviene anche grazie alla realizzazione di numerose ricette a base di farina di mais.

In entrambi i contesti l'obiettivo è quello di massimizzare le produzioni del prodotto locale per poter alimentare, e sostenere, una filiera di trasformazione e distribuzione che possa avere un peso a livello economico e che possa mostrarsi al di fuori del piccolo contesto

comunale. L'etnografia mostra infatti che, per quanto riguarda la pratica agricola, in entrambe le esperienze non si esclude l'utilizzo di pratiche agricole di tipo *convenzionale*. Dal punto di vista della qualità ambientale in entrambi i contesti sono chiare le evidenze di pregio del contesto anche se si palesano diverse consapevolezze. A Gandino il contesto ambientale di riferimento è un po' dato per scontato e non è considerato tra gli elementi su cui fare leva come invece accade per gli aspetti architettonici e culturali (architetture e musei) presenti. A Mezzago viceversa il capitale ambientale locale è messo a valore attraverso il sostegno attivo del *PLIS Parco Rio Vallone*, attraverso la coltivazione dell'asparago e nell'organizzazione di specifici servizi sociali (il *Bosco in città*) che si strutturano sul contesto ambientale di pregio.

Sono invece pressochè nulle in entrambi i casi etnografici le consapevolezze riguardo alla portata delle criticità ambientali (locali e di più ampia portata) e del loro possibile impatto sulla pratica agricola e sulla qualità del prodotto che ne deriva. Lo dimostrano i modelli di coltivazione utilizzati. A Gandino c'è spazio per varie tipologie di coltivazione (convenzionale, tradizionale, biologico) mentre a Mezzago si coltiva mediante il modello a lotta integrata.

Nel Paragrafo 14.2 approfondirò gli aspetti che riguardano **il capitale sociale**.

In entrambi i contesti l'intero lavoro della valorizzazione dei prodotti locali si struttura su attività di lavoro volontario. Il contesto di Mezzago è caratterizzato dalla presenza di un alto numero di Associazioni e sono molteplici i servizi resi alla popolazione attraverso il volontariato; tutto ciò che concerne la coltivazione dell'asparago rosa si inserisce tra queste attività.

A Gandino sono i singoli agricoltori, i panificatori, i ristoratori che mettono a disposizione il proprio tempo e la propria professionalità per valorizzare i prodotti derivati dal mais spinato, declinandoli in nuovi piatti e in nuove ricette.

La storicità del prodotto entra nella socialità dei due contesti ma in modo diverso. A Gandino è l'elemento portante per distinguere quel *mais spinato* da analoghi mais coltivati nel contesto sovralocale. A Mezzago la storicità è declinata come presenza di asparagiaie all'interno di quasi tutte le famiglie del Comune.

Anche la rete sociale degli attori coinvolti è diversificata nei due contesti. A Mezzago al centro delle attività è l'Amministrazione Comunale che guida tutta la filiera De.Co. coinvolgendo i produttori riuniti in Cooperativa e tutti gli abitanti nella sagra sull'asparago. Gli asparagi trovano un proprio canale di vendita sia nell'ambito della GDO (GS e

EsseLunga) che dei GAS del contesto milanese. A Gandino invece la De.Co. è stata rivisitata: al centro delle attività è presente l'Associazione "Comunità del mais spinato di Gandino" che coordina gli attori locali (agricoltori, panettieri, ristoratori) ed ha costruito collaborazioni con altri Enti del territorio ed a livello internazionale. Inoltre entrambe le realtà mirano a portare il proprio prodotto in Expo Milano 2015 attraverso specifici progetti.

Tra gli attori protagonisti delle De.Co. vi sono le specifiche professionalità di tecnici specialisti appartenenti a due Centri di ricerca (il CRA-MAC di Stezzano BG per il mais spinato di Gandino e l'ex Istituto per l'Orticoltura di Montanaso Lombardo LO). La presenza delle figure dei tecnici è stata fondamentale in entrambi i casi di studio per la selezione delle varietà di mais spinato e di asparago da mettere a dimora oltre che per la stesura dei due *Disciplinari di produzione*.

Nel Paragrafo 14.3 argenterò le evidenze relative alla **comunicazione e le informazioni**.

Entrambe le realtà oggetto di analisi prestano molta attenzione a ciò che riguarda la comunicazione e la promozione del loro prodotto. Il marchio specifico, il sito web, la presenza entro i circuiti locali di promozione e sensibilizzazione, o i media locali sono gli strumenti utilizzati per far conoscere i prodotti. Mezzago si distingue per la presenza di un giornale locale e di un calendario utilizzato, insieme a molteplici altri eventi, per far circolare le informazioni riguardo all'asparago.

Le sagre rappresentano per i due casi studio occasioni per ricreare la socialità attorno ai prodotti locali e per creare cultura.

Nel Paragrafo 14.4 analizzerò le **competenze di comunità** mostrando come gli attori protagonisti delle due esperienze di valorizzazione sono stati capaci di valorizzare le specificità del contesto attorno ai prodotti locali.

A Mezzago la De.Co. continua ad avere l'Amministrazione Comunale come cardine di ogni attività che ha fatto diventare l'asparago rosa come parte dell'immaginario dei suoi cittadini. E' grazie a questa dinamica che a Mezzago è stato coniato il termine di *agricoltore volontario*.

I mezzaghesi si riconoscono come realtà basata sul volontariato ed anche l'asparago è divenuto parte di un servizio reso alla tutta la comunità. La realtà di Mezzago è saldamente fondata sul volontariato e sulla comune volontà di mettere il proprio tempo a disposizione

della comunità; sono anche presenti consapevolezza riguardo alle debolezze del sistema mezzaghese ovvero la scarsa presenza dei giovani attorno alle attività legate all'asparago e la difficoltà ad integrare i cittadini immigrati. E su questi due elementi Mezzago dimostra autoriflessività.

A Gandino la De.Co. è stata flessibilmente ridefinita. La gestione e l'organizzazione delle azioni di promozione del mais spinato sono in capo all'Associazione "Comunità del mais spinato di Gandino" e la coltivazione, grazie a specifici accordi, è stata allargata all'intera Val Gandino.

Di seguito approfondisco nel dettaglio gli aspetti di cui sopra.

14.1 - Lo sviluppo economico

Entrambi i sistemi agroambientali analizzati anche se in termini di superfici coltivate si presentano dalle dimensioni molto modeste (circa 8 ha a Mezzago e circa 3 ha a Gandino) e sono entrambi caratterizzati da funzioni economiche a cui gli attori prestano attenzione.

A fianco dell'interesse per il rinnovamento e la (ri)messa in scena di un cibo come nel caso dell'asparago di Mezzago, o della *storia che accompagna* una specifica varietà, come nel caso del mais spinato a Gandino la dimensione economica è variabile e altrettanto vario risulta il suo peso sull'insieme del valore economico e non solo dei prodotti.

A Gandino l'idea di mettere a valore la produzione del mais spinato è maturata, nell'ambito dell'Amministrazione comunale e della Pro-loco, come tentativo di risposta alla crisi del tessile che ha messo in difficoltà l'economia locale. A Mezzago il percorso di costruzione della De.Co., molto più antico in termini di tempo rispetto a Gandino, ha visto a fianco dell'Amministrazione Comunale la figura di Luigi Veronelli. L'etnografia mostra che a Mezzago la volontà di creare un circuito attorno all'asparago sia nata sulla base di principi ed ideali anche di tipo politico. De La Pierre (2011) ben argomenta le dinamiche che caratterizzano questo intreccio nella realtà mezzaghese.

Entrambe le (modeste) economie generate da un percorso e da attività pressoché informali, e gestite all'interno della De.Co., si inseriscono e si integrano sia con forme di economia ispirata al mercato classico, che a quelle dell'economia solidale ed a quelle dell'economia di vicinanza. Entrambe le realtà si dichiarano, e si manifestano, attente alla sostenibilità economica delle attività e alla dimensione della multifunzionalità che si

traduce in beni e servizi a carattere turistico ed educativo su scala locale. Tuttavia da questo punto di vista si diversificano a loro interno.

A Gandino l'impresa economico-sociale nata attorno al mais si sviluppa lungo tutta la filiera dalla produzione in campo, alla trasformazione in farina all'interno del mulino comunale fino ad arrivare ai ristoranti ed ai panifici locali. Nel 2012³⁰⁸ sono state prodotte circa 10ton di mais con un valore di circa 20.000euro ed è verosimile che il processo non sia ancora autosostenibile.

A Gandino per accompagnare la buona riuscita della fruizione su scala locale del prodotto il Comune si è fatto carico dell'onere economico necessario per l'acquisto di un piccolo mulino, ad uso pubblico, per macinare piccole quantità di mais. I produttori gandinesi sono infatti piccoli produttori hobbisti che, singolarmente, e su piccoli appezzamenti di terreno producono mais spinato. Per alcuni degli agricoltori gandinesi il mais è prodotto per consumo familiare e il mais viene macinato sia al mulino comunale che al mulino di Cerete (BG) a qualche chilometro di distanza. Pochi altri vendono il mais. La farina³⁰⁹ e i prodotti a base di mais³¹⁰, sono venduti nei locali e negli esercizi pubblici del Comune di Gandino e, di recente, anche attraverso un mercato locale. Nel corso del 2014 l'esperienza del mais spinato di Gandino è stata illustrata nell'ambito di un evento pubblico dedicato alla presentazione degli esiti di una ricerca nazionale sui GAS³¹¹ che ha costituito un'importante occasione per farsi conoscere al pubblico GASista.

A Mezzago l'attività che oggi fattura circa 200 mila euro/anno è nata grazie all'investimento economico dell'Amministrazione Comunale di 70 milioni di lire e di quello della Coop pari a 50 milioni³¹². Entrambi i contributi sono stati utilizzati per l'affitto dei terreni, l'acquisto degli strumenti agricoli, l'acquisto delle 68.000 “zampe” di asparago (sono definite in questo modo le radici di propagazione dell'asparago) a Bassano del Grappa in Veneto.

³⁰⁸ Le informazioni, e i relativi gli importi economici citati, sono tratte dal documento *Promozione di sistemi locali di produzione agro-alimentare di rilevante interesse- Rapporto finale* giugno 2012 Eupolis Lombardia pubblicato sul sito: <http://www.eupolis.regione.lombardia.it>.

³⁰⁹ 1kg di farina di Gandino è venduta a 2,5/2,7 euro/kg contro 0,8 euro/kg di un'analogia farina in commercio.

³¹⁰ A Gandino con la farina di mais spinato vengono prodotti la polenta, i biscotti “melgotti”, il “pan spinato”, le “spinette” gallette di mais soffiato, il gelato al mais, la “spinata” ovvero una pizza/focaccia, i “camisoc” una varietà di ravioli.

³¹¹ Mi riferisco all'evento dal titolo “*Dai Gas alla zeta*” tenutosi a Bergamo il 28.04.2014.

³¹² Le informazioni, e i relativi gli importi economici citati, sono tratte dal documento *Promozione di sistemi locali di produzione agro-alimentare di rilevante interesse- Rapporto finale* giugno 2012 Eupolis Lombardia pubblicato sul sito: <http://www.eupolis.regione.lombardia.it>.

A seguito dell'avvio delle attività, avvenute su impulso dell'Amministrazione comunale e con il sostegno di Luigi Veronelli, è stata costituita la *CAAM - Cooperativa Asparagicoltori Mezzago* composta da volontari locali che, insieme ad altri produttori locali, gestisce la produzione e le procedure di confezionamento e distribuzione dell'asparago De.Co.

Gli asparagi vengono raccolti esclusivamente nei mesi di aprile e maggio e vengono venduti come prodotti freschi. La maggior parte della produzione viene utilizzata principalmente per la cucina all'interno della festa annuale denominata *Maggiomezzaghese*, un evento nel quale confluiscono molteplici e diverse attività che coinvolgono attivamente l'intero paese, che ruota attorno alla cucina di piatti a base di asparago realizzata all'interno di *Palazzo Archinti* un'importante residenza storica del paese. Dalla cucina realizzata per la festa derivano gli introiti economici che permettono la realizzazione delle molteplici attività legate all'asparago ed all'associazionismo locale rendendo tutto quanto autosostenibile.

Le occasioni di vendita diretta in campo sono esigue. Il 40% della vendita degli asparagi certificati De.Co. è interessata gruppi GAS del territorio milanese come Baggio, Cassina de Pecchi, Milano e in generale dalla Brianza; il 30% viene destinato alla Grande Distribuzione Organizzata milanese³¹³ principalmente Esselunga e GS. La GDO costituisce uno dei canali di vendita che i mezzaghesi vogliono potenziare: obiettivo primario è quello di garantire gli asparagi per *Il maggiomezzaghese* ma costituirebbe un importante supporto all'economia poter garantire maggiori quantità di prodotto destinato alla GDO.

La fase di commercializzazione dell'asparago si è organizzata in modo funzionale ai diversi sbocchi di vendita. Nel locale dedicato al confezionamento dei mazzi di asparagi ogni volontario dispone di uno strumento in legno grazie al quale si possono confezionare, "a occhio" e molto velocemente, i mazzi di asparagi destinati alle diverse destinazioni (850g per i GAS e 500g per la GDO).

I GAS sono considerati un settore complesso con il quale è necessario interagire maggiormente per poter creare legame e mantenerlo nel tempo. Baldovino e Gianluigi mi raccontano infatti che per poter vendere occorre *prima incontrarli...perché fanno le loro riunioni. Non è roba tanto omogenea (...). I GAS sono molto complessi, noi quando andiamo alle riunioni gli spieghiamo, gli spieghiamo tutta la nostra storia poi hanno tutti dei loro riti...molto faticosi*. Con la GDO la vendita, regolamentata da contratti stagionali,

³¹³ Un mazzo di asparagi di prima qualità viene venduto al dettaglio a 8 Euro/kg.

è invece più dinamica: è sufficiente consegnare i mazzi di asparagi alla piattaforma di distribuzione suddivisi per categorie (I ° scelta , II° scelta, EXTRA).

Gli attori coinvolti nel processo delle De.Co. sia nel contesto gandinese, che in quello mezzaghese, dispongono di un capitale, inteso come spazi per riunirsi ed organizzare le attività, mezzi ed attrezzature per migliorare alcune fasi del lavoro che possono sostenere la valorizzazione del prodotto del territorio oggetto della certificazione. A Gandino ad esempio è il Comune che si è fatto carico di acquistare un piccolo mulino per la macinatura di piccole quantità di mais. A Mezzago invece gli agricoltori volontari della Cooperativa CAAM possiedono un macchinario, acquistato a Reilingen in Germania da agricoltori che se ne volevano disfare, che agevola la fase di raccolta e pulizia degli asparagi.

Le due realtà possono contare su un capitale ambientale e culturale di cui sono consapevoli e non mancano di manifestarlo nelle molteplici occasioni in cui si accenna alle specifiche *produzioni del territorio* oggetto della De.Co..

Mezzago è un comune di piccole dimensioni della bassa Brianza orientale. In passato era caratterizzato da piccole industrie manifatturiere oggi caratterizzato prevalentemente da residenze legate allo spostamento di molti abitanti della città di Milano alla ricerca di un contesto abitativo diverso. Buona parte del territorio mezzaghese è interessato dalla presenza del *PLIS Parco Rio Vallone* (Parco Locale di Interesse Sovracomunale)³¹⁴ grazie al quale è stato possibile vincolare il territorio per tentare di contenere il consumo di suolo. La valorizzazione della coltivazione dell'asparago, avviata attorno al 2000, unita alla presenza del PLIS si è configurata come un tentativo per valorizzazione l'agricoltura periurbana. Si chiama invece *Bosco in città* un'iniziativa mezzaghese che vede, nella stagione estiva, circa 100 anziani del paese utilizzare un'area verde del territorio.

Il passaggio della Pedemontana è stato un elemento che ha inciso sul sistema agroambientale mezzaghese; sia il PLIS che la coltivazione dell'asparago sono stati strumentali alle azioni comunali di opposizione al passaggio della infrastruttura. Su questo aspetto tornerò nel Capitolo 15.

Gandino è un paese dalle piccole dimensioni (circa 5700 abitanti) di media collina che negli anni scorsi è stato fortemente interessato dalla industria tessile oggi abbandonata pressochè totalmente dopo la crisi del settore. Il paese è noto fin dal Medioevo per le

³¹⁴ Per maggiori informazioni riguardo al Parco Rio Vallone rimando al sito <http://www.parcoriovallone.it>.

industrie tessili, in particolare per la produzione del *panno grosso bergamasco* esportato in molti mercati di paesi europei. Il passato recente di tipo industriale ha portato molta ricchezza economica alla Val Gandino ed è oggi ricordato con la valorizzazione di una delle architetture legate alla produzione dei tessuti di lana chiamata *ciodera*.³¹⁵ La struttura, considerata un patrimonio culturale gandinese, è stata ristrutturata a cura dei volontari locali ed è stata inserita nel circuito di valorizzazione del *mais spinato di Gandino*.

Gandino vanta architetture di pregio: il paese è noto per la Basilica di Santa Maria Assunta, per il museo dell'arte sacra e dei presepi e dell'archeologia tessile, per queste valenze architettoniche, è meta di molti turisti.

Se entrambi in contesti è presente una chiara percezione del capitale ambientale a Mezzago e del capitale culturale a Gandino si deve fare una riflessione diversa rispetto capitale ambientale declinato nel modello di produzione agricolo utilizzato per le coltivazioni di mais e dell'asparago.

L'etnografia mostra che, per quanto riguarda la pratica agricola, in entrambe le esperienze non si esclude l'utilizzo di pratiche agricole di tipo *convenzionale*. In entrambi i contesti l'obiettivo è infatti quello di massimizzare le produzioni del prodotto De.Co. per poter alimentare e sostenere una filiera di trasformazione e distribuzione che possa avere un peso a livello economico e che possa mostrarsi al di fuori del piccolo contesto comunale.

Sono invece pressochè nulle le consapevolezze riguardo alla portata delle criticità ambientali (sia locali che di più ampia portata) e del loro possibile impatto sulla pratica agricola e sulla qualità del prodotto. Come già detto approfondirò gli aspetti relativi alle componenti ambientali nel Capitolo 15.

In entrambe le esperienze di De.Co. molto peso in termini di capitale (economico, ambientale e culturale) è dato dal volontariato ovvero dalla messa a disposizione di tempo, energie e competenze da parte della maggior parte degli attori. In entrambe le realtà gli attori coinvolti nel percorso di filiera dei prodotti sono le Amministrazioni comunali e le Pro-Loco che si sono messi in rete con i diversi attori del territorio condividendo risorse economiche e capitale umano.

³¹⁵ Le "ciodere sono strutture di legno (lunghe 60-70m) con dei chiodi di metallo alle quali venivano fissati i panni di lana ad asciugare al sole dopo l'operazione della "follatura". Queste strutture erano antistanti ad ogni fabbrica; quella di Gandino è l'ultima rimasta in Val Gandino le altre sono pressochè scomparse dagli anni '80" (dal sito www.youtbe.com "Gandino recuperata l'antica ciodera" caricato il 20.04.2012 – accesso alla data del 04.07.2012).

L'etnografia mostra come il capitale su cui si fondano le attività è caratterizzato principalmente dal riconoscersi come *volontari* contribuendo alle attività quali le sagre, le rappresentazioni, le manifestazioni culturali, anche specificamente legate al mais spinato e all'asparago, con la messa a disposizione di tempo, lavoro e competenze specifiche per realizzare attività varie. Lo stesso vale per gli Amministratori coinvolti nelle attività il cui ruolo va oltre quello meramente istituzionale divenendo un coinvolgimento attivo a fianco degli altri concittadini.

14.2 - Il capitale sociale

Gli attori che hanno promosso i progetti De.Co. e in generale i percorsi di rivalutazione della produzione di cibo territoriale, sia a Gandino che a Mezzago hanno cercato di mettere a valore la storicità considerata come un valore per l'intera comunità. Questa storicità è composta dalla memoria, dalle testimonianze storico-culturali, dalla attribuzione al cibo di valori patrimoniali. Come evidenziato nel paragrafo precedente la dimensione della storicità così costruita ed arricchita si intreccia con gli aspetti economici ed è fortemente ancorata alla dimensione ambientale su scala locale.

Se a Mezzago la coltivazione dell'asparago è un elemento presente già dopo la prima guerra mondiale (*“erano 400 le famiglie che coltivavano l'asparago”*) a Gandino la pratica della maiscoltura sembra essere più antica. Il *melgot*, come viene definito il mais nel dialetto locale, è presente nelle economie locali e persino i bambini delle scuole primarie conoscono la data del documento conservato nell'archivio storico comunale che attesta la presenza del mais a Gandino sin dal 1623. E' tuttavia da sottolineare che il *mais spinato* è coltivato anche in altri territori a poca distanza da quello gandinense della Valle Seriana, come Torre Boldone o Rovetta; anch'essi rivendicano una certa storicità nella coltivazione del mais spinato.

Elemento cardine della rete degli attori che caratterizza le due realtà De.Co. è l'Amministrazione Comunale attorno alla quale si sono riuniti attori diversi.

A Gandino gli attori locali coinvolti nelle attività sono gli agricoltori hobbisti, le scuole, i ristoratori e gli esercenti dei negozi di generi alimentari e l'Associazione “Comunità del mais spinato di Gandino”. L'idea della De.Co. è nata da un gruppo di persone che già animavano il territorio. Accanto alla presenza di referenti dell'Amministrazione Comunale e della Pro-loco si sono mossi tecnici dai saperi esperti come quelli del Centro di

maiscoltura CRA-MAC di Stezzano ed un ristoratore. Il circuito locale non poteva funzionare se non coinvolgendo un'altra tipologia di sapere ovvero quella legata alla terra; i pochi agricoltori rimasti, che da sempre sono dediti alla cura del territorio attraverso piccole coltivazioni, gestione e manutenzione dei boschi ed analoghe altre attività, sono stati coinvolti e sono divenuti parte attiva del percorso di valorizzazione del mais. Tra i 5 agricoltori è presente la figura dell'*agricoltore-custode*³¹⁶ così definito per il suo compito di preservare la varietà autoctona di mais spinato selezionata dal centro CRA-MAC. Nell'intreccio creato tra selezione della varietà, coltivazione in campo, raccolta, macinatura del mais e trasformazione in pietanze reinventate hanno trovato un posto importante anche i bambini e le maestre delle scuole del paese attraverso un percorso di coltivazione del mais nella scuola e attraverso la partecipazione alla raccolta ed alla *scartocciatura* (si chiama in questo modo l'operazione di apertura delle foglie che coprono la pannocchia di mais).

A Mezzago gli attori dediti all'asparago sono principalmente gli *agricoltori volontari* della *Cooperativa CAAM* che si dedicano alla coltivazione, alla pulitura, al confezionamento e al trasporto dell'asparago. Per la raccolta la Cooperativa si avvale di una famiglia di 4 persone che, ogni anno, si sposta in Italia dalla Romania per questo specifico lavoro.

Nella fase di costituzione della Cooperativa ogni socio ha versato un capitale iniziale (pari ad 1 milione di lire) ed oggi invece sono impiegati come volontari. I componenti della Cooperativa si definiscono infatti *agricoltori volontari* dato che la coltivazione dell'asparago, alla quale si dedicano nei mesi di aprile e maggio, è solo una delle attività sociali in cui sono impegnati. La CAAM è infatti integrata il volontariato ed i circuiti di socializzazione che rappresentano il vanto di Mezzago. Il capitale umano degli attori coinvolti nel processo sta nella messa in condivisione del tempo: nessuno degli agricoltori volontari ha competenze in campo agricolo ma hanno acquisito sul campo le tecniche necessarie alla coltivazione dell'asparago.

La Coop, a fianco del Comune, sostiene storicamente tutte le attività del territorio ed anche quella dell'asparago. L'attuale Coop è nata nel 1920 come *Cooperativa agricola e di consumo di Mezzago*, dalla volontà di alcuni agricoltori e da sempre, come oggi, è attiva delle attività dell'associazionismo realizzate sul territorio mezzaghese. La collaborazione

³¹⁶ L'agricoltore-custode è il figlio del contadino che ha conservato la pannocchia di mais che abitualmente si seminava nei campi di Gandino dalla quale il tecnico dott. Valoti del CRA-MAC di Stezzano (BG) ha realizzato prove di germinabilità in laboratorio per selezionare la varietà di mais spinato che oggi è oggetto della De.Co. e delle coltivazioni.

tra Coop e Comune è l'elemento fondativo di tutte le attività realizzate sul territorio (De La Pierre 2011).

A questa valorizzazione della storicità in entrambi i percorsi De.Co. hanno contribuito anche le testimonianze degli attori viventi e nel circuito della valorizzazione dei prodotti del territorio c'è stata una messa a valore delle competenze di ciascuno.

Mi riferisco alle persone che hanno la regia delle attività come i rappresentanti delle Amministrazioni. Le medesime considerazioni valgono per le competenze professionali del personale dei due Centri di ricerca coinvolti e dei cuochi, ristoratori e panificatori che in diverso modo hanno contribuito al lavoro in rete.

A Mezzago sono state più di una le Giunte Comunali che hanno visto la presenza di Sindaci-imprenditori; tra i volontari dediti all'asparago sono presenti persone che hanno lavorato in una grossa azienda multinazionale dell'informatica, la IBM, alcune delle quali hanno deciso di "cambiare vita" lasciando il lavoro che avevano per dedicarsi alla coltivazione (De la Pierre 2011).

A Gandino tra gli attori sono presenti figure con competenze agricole, gastronomiche e figure impegnate dal punto di vista lavorativo in un grande gruppo industriale locale.

In entrambi i casi etnografici la spinta comunitaria e su base volontaristica ha incontrato le competenze professionali del dott. Valoti del Centro per la maiscoltura CRA-MAC di Stezzano (BG) per il *mais spinato di Gandino* e quella del dott. Falavigna dell'ex Istituto per l'Orticoltura di Montanaso Lombardo (LO). La presenza dei due centri di ricerca è stata fondamentale nelle fasi di avvio delle attività, per la stesura dei *Disciplinari di produzione* e tutt'ora si rivela importante per l'accompagnamento alle attività. A Mezzago la presenza del dott. Falavigna ha permesso di scegliere la varietà di asparago più idonea da mettere a dimora e di migliorare la preparazione delle asparagiaie. *"Eh, abbiamo introdotto, reintrodotto cercando di non uscire, di non ribaltare, la metodologia tradizionale, ma cercando di applicare qualche tecnica che supportasse un po' la coltivazione aiutati fin dall'inizio da qualche indicazione di Falavigna..."*. Si esprime in questo modo Romualdo uno degli Amministratori impegnati storicamente nella valorizzazione dell'asparago illustra nel dettaglio le modalità con cui si è concretizzata la collaborazione con il Centro di Ricerca.

Se a Mezzago non è chiaro se la collaborazione avviata con il Centro di Montanaso Lombardo sia avvenuta attraverso le vie istituzionali a Gandino invece, grazie a canali di conoscenza personali, il CRA ha costruito il percorso di selezione della varietà colturale di

mais da svariati semi ibridi coltivati dagli agricoltori del territorio per realizzare una riproduzione e fecondazione controllata e studiarne le caratteristiche. Grazie a questo lavoro è stato individuato il materiale genetico caratteristico, distintivo e omogeneo della varietà coltivata a Gandino ovvero il “mais rostrato” che ha una corona con un uncino e da questo ne è derivato il seme, definito “mais spinato” riprodotto e ridistribuito a tutti i contadini locali che ora producono mais valorizzato all’interno della filiera De.Co.³¹⁷.

Sia a Gandino che a Mezzago sono presenti progettualità che mirano ad allargare la coltivazione del mais spinato e dell’asparago rosa, ad allargare la rete delle collaborazioni per arrivare anche all’esposizione internazionale Expo Milano 2015.

A Gandino la rete di collaborazioni inizialmente avviata tra Comune, Pro-loco ed attori locali (agricoltori, ristoratori e panificatori) negli ultimi due anni si è ulteriormente allargata.

Una progettualità riguarda la messa a tema della coltivazione del *mais spinato di Gandino* su un territorio più ampio coinvolgendo i Comuni che compongono le *5 terre della Val Gandino* (che comprende i Comuni di Gandino, Leffe, Casnigo, Peia, Cazzano Sant’Andrea).

Nel mese di ottobre del 2012 grazie ad un corso sul *Metodo di coltivazione biointensivo* la comunità gandinense ha avviato una collaborazione con i proff. Juan Martinez Valdez dell’istituto ECOPOL – Ecologia y poblacion del Messico e Maurizio Bagatin dell’Associazione Ecoferia, un’Associazione di produttori biologici boliviana. La comunità di Gandino partecipa inoltre al *Progetto MEB* ovvero *Mais Expo Bergamo* un network nazionale ed internazionale dedicato al mais al quale aderiscono nuovi e vari attori come l’Orto Botanico “Lorenzo Rota” di Bergamo, la Fondazione MIA (Congregazione della Misericordia Maggiore di Bergamo) e il Celim (Centro Missionario della Diocesi di Bergamo).

Anche a Mezzago l’obiettivo è quello di allargare l’estensione delle asparagiaie coltivate per aumentare le produzioni al fine di evadere le numerose richieste della GDO. Inoltre, nel corso della mia presenza sul campo, tra le idee c’era quella di costituire un Consorzio per la produzione di asparagi coinvolgendo altre realtà lombarde come Cilavegna (PV) e Cantello Lario (VA) che già sono impegnate nella medesima tipologia di coltivazione. A

³¹⁷ Il referente del CRA-MAC per questo progetto, il dott. Valoti, nell’ambito di svariati incontri pubblici spiegherà che il seme di *mais spinato di Gandino* è definita come “varietà da conservazione” definita tale dopo una specifica procedura di registrazione. Le “varietà da conservazione” si distinguono da quelle “sementi ibride” che, per legge, hanno un preciso iter di produzione, distribuzione e registrazione ad un apposito Registro.

fine 2014 una delegazione di mezzaghesi ha partecipato alla fiera europea degli asparagi di *Karlsruhe* in Germania presentando il *Progetto PAMM - Pink Asparagus Made in Mezzago*, una strategia finalizzata a portare l'asparago rosa in Expo Milano 2015³¹⁸.

Tutti gli attori, siano essi promotori che semplici aderenti, coinvolti nelle due filiere De.Co. sono già attivi sul proprio territorio anche in altre e diverse attività. La dimensione associativa, del volontariato e della partecipazione sono gli elementi che caratterizzano entrambe sia Gandino che Mezzago anche se, su questo fronte, occorre fare un inciso.

A Gandino il percorso di valorizzazione del mais spinato, come già detto, chiama in causa vari attori impegnati in specifiche attività (l'agricoltore, il panettiere, il ristoratore ecc) che hanno deciso di mettere tempo e professionalità a servizio del *mais spinato* cercando di valorizzarlo all'interno della propria economia. E' comunque il mais spinato l'elemento trainante delle attività.

A Mezzago le dinamiche sono più articolate e complesse. Alla domanda "*se dovessimo parlare dell'identità di Mezzago possiamo dire che si fonda sull'asparago*" sottoposta agli agricoltori volontari incontrati le risposte sono state le seguenti.

Anselmo "No, la nostra identità si fonda sugli interventi sociali grazie al volontariato locale" e Gherardo "*L'asparago ha aiutato a fare gruppo*" e ancora Anselmo riferendosi al suolo dell'asparago mi ha spiegato che "*E' il Maggiomezzaghese (occasione in cui si cucinano gli asparagi) che riunisce tutti e che crea legami sociali coinvolgendo molte persone giovani e vecchie*".

Quanto è stato sintetizzato in poche parole da alcuni dei protagonisti mezzaghesi emerge anche dai numeri che caratterizzano Mezzago come realtà fondata sull'Associazionismo. Su circa 4000 abitanti sono circa 2000 i mezzaghesi iscritti ad associazioni, 600 quelli effettivamente attivi nell'ambito delle attività di volontariato e 30 le Associazioni formalmente costituite. Sono questi i dati che De La Pierre (2011) ha rilevato nella sua attenta analisi della cittadina brianzola definendo quella di Mezzago come *cittadinanza di tipo cooperativo*. Nel raccolto di De La Pierre sull'evoluzione socio-politica della cittadina mezzaghese emerge chiaro che a fianco dell'amministrazione comunale il presidio permanente è la Coop che ha facilitato e promosso il sorgere di associazioni di volontariato e realtà di diverso genere³¹⁹. Nelle riunioni provinciali della Lega Nazionale delle

³¹⁸ Notizia del 24.11.2014 dal sito <http://www.vpervimercatese.com/2014/11/26/asparago-piu-expo-uguale-a-mezzago-masce-il-progetto-paam>.

³¹⁹ Dalla dettagliata ricostruzione operata da De La Pierre emerge che le attività associazionistiche riguardano più fronti. Ad esempio: attività ludico ricreative (la "Bocciofila ponte" oggi "Cinema ponte", il locale

Cooperative e Mutue la Coop mezzaghese si distinguerà per essere particolarmente efficiente, sia per il numero di iscritti eccezionale rispetto alla popolazione, che per ricchezza e varietà di iniziative (De La Pierre 2011).

La realtà mezzaghese è attiva anche sul fronte della collaborazione di più ampio respiro esterne al proprio territorio. Nel 1990 Mezzago si gemella con il paese di *Saint-Pierre de Chandieu* nella regione francese delle *Rhone-Alpes* con la volontà di sensibilizzare ai temi della cittadinanza europea. Nel 2009 si realizza invece il gemellaggio con *Reilingen*, una cittadina tedesca nel *Baden-Wurttemberg*, conosciuta da alcuni *agricoltori volontari* in occasione di una vacanza. La cittadina è famosa per la coltivazione dell'asparago bianco e, anche grazie al gemellaggio, si è realizzato un reciproco scambio tra le due cittadine accomunate dalla medesima coltivazione. Anselmo e Gherardo, due *agricoltori volontari*, mi racconteranno che la CAAM ha acquistato alcuni vecchi macchinari in dismissione da parte degli asparagicoltori tedeschi, grazie ai quali è stato possibile “*fare un salto di qualità*” per il lavaggio degli asparagi dopo la raccolta manuale in campo che permette loro di risparmiare molto tempo.

Come ho evidenziato nel paragrafo precedente la CAAM si relazionano, per fini commerciali, con vari gruppi GAS del territorio milanese e con la GDO ai quali vengono conferiti gli asparagi De.Co.

Incontrando e parlando con diversi attori che compongono il gruppo De.Co. sono emersi i diversi punti di vista rispetto alla tipologia delle relazioni che caratterizzano questo scambio.

L'etnografia ha mostrato come la realtà mezzaghese si è adattata flessibilmente alle richieste.

Con la GDO l'accordo stagionale è prettamente commerciale e la relazione si è costruita sulla condivisione del *Disciplinare di produzione* dell'asparago e sulle modalità di commercializzazione che passano attraverso il marchio De.Co. e “la fascetta” numerata che accompagna ogni singolo mazzo di asparagi. Con i gruppi GAS invece le modalità di relazione sono diverse e, *più complesse*, come sostiene E.C. uno degli *agricoltori volontari*. Ed è un secondo agricoltore della CAAM Gianluigi a dire che “*questi GAS hanno le idee confuse*” riferendosi alle dinamiche che caratterizzano le riunioni dei Gruppi con le quali i GASisti concordano cosa acquistare ed a quale produttore rivolgersi.

“Bloom” gestito dalla “Cooperativa il Visconte di Mezzago”), edificatorie (la Cooperativa “Stefano Biffi”), di vendita e consumo (il negozio Coop), agricole (la “CAAM – Cooperativa Agricola Asparagicoltori di Mezzago”), di tipo educativo (come l'Accademia di musica all'interno della scuola statale primaria di secondo grado).

Altri agricoltori della Cooperativa hanno lungamente argomentato le caratteristiche di queste relazioni che si basano sulla conoscenza diretta, sull'accordo riguardo al luogo di consegna, alla partecipazione alle riunioni. In questo articolato discorso grazie a Gianluigi è emerso che, grazie alla relazione con i GAS, all'interno della CAAM è stata ripresa la riflessione riguardo alle modalità di coltivazione dell'asparago che avviene attualmente secondo il metodo a lotta integrata.

In questo articolato processo di valorizzazione del *mais spinato* a Gandino e dell'*asparago rosa* a Mezzago gli attori che compongono la rete si sono impegnati attivamente anche sul fronte della comunicazione.

14.3 - L'informazione e la comunicazione

Un buon circuito informativo anche verso l'esterno dei contesti è costituito dalla presenza degli attori che compongono le reti all'interno di specifici eventi culturali e sociali. La stampa e le emittenti televisive locali hanno anch'esse un peso nella circolazione delle informazioni sulle singole specificità produttive.

Sia il *mais spinato di Gandino* che l'*asparago rosa di Mezzago* sono promossi in appositi spazi web grazie ai quali viene pubblicizzato il singolo prodotto e la storia che lo ha caratterizzato; le specificità degli attori coinvolti nella filiera e le attività di valorizzazione sono ampiamente argomentate. Ciascuna delle due De.Co. ha uno suo sito di riferimento (<http://www.mais-spinato.com> per Gandino e <http://www.asparagorosa.it> per Mezzago) e nella pagina web delle Amministrazioni Comunali è presente un link che rimanda al lavoro sulle De.Co. e mostra la rete delle collaborazioni attive con Associazioni locali, Pro-Loco o Amministrazioni del territorio.

Sul sito che promuove il *mais spinato di Gandino* è possibile reperire il *Disciplinare per la salvaguardia, caratterizzazione e valorizzazione della varietà locale di mais denominata "spinato di Gandino"*. Mentre il *Disciplinare per la coltivazione dell'asparago rosa* dell'asparago rosa di Mezzago è invece disponibile sul sito del *Parco Rio Vallone*.

Entrambe le realtà hanno elaborato un proprio marchio De.Co. ben visibile sui rispettivi siti web.

Grazie ai siti web è quindi possibile acquisire le principali informazioni che riguardano le De.Co., conoscere la storia e le motivazioni che hanno portato alle attività oltre che essere aggiornati riguardo alle attività culturali e folcloristiche legate al prodotto.

In generale negli spazi comunicativi specifici dedicati alle due esperienze, seppur interfacciate con la Pubblica Amministrazione, non presentano linguaggi tecnici o burocratici che spesso caratterizzano queste realtà. Il *Disciplinare per la salvaguardia, caratterizzazione e valorizzazione della varietà locale di mais denominata “spinato di Gandino”* si presenta come un documento dai toni esplicativi e dal linguaggio poco tecnico. Nel documento oltre agli aspetti prettamente legati alla coltivazione sono argomentati gli elementi che caratterizzano l'intero percorso (la storia, i progetti in corso, i prodotti realizzati ecc) e argomenti più tecnici relativi (scheda per i rilievi morfologici e agronomici),

Allo stesso modo il *Disciplinare per la coltivazione dell'asparago rosa* contiene invece solo gli aspetti che riguardano la coltivazione; tutte le altre informazioni sono invece contenute nel *Protocollo di produzione e commercializzazione*.

Tuttavia le due realtà si differenziano rispetto alla propria promozione.

Mezzago si mostra come una realtà dalle pratiche consolidate all'intero della quale sembra non esserci un grande lavoro di promozione verso l'esterno. Tutte le attività, comprese quelle attinenti all'asparago rosa, che caratterizzano Mezzago si svolgono secondo *routine* ben assestate, praticate e condivise. A Mezzago anche grazie alla fitta rete dell'Associazionismo è fortemente sentita l'appartenenza al contesto comunale e, allo stesso modo, è sentita l'appartenenza ad un gruppo che lavora, per il bene comune, attorno all'asparago. A questo proposito, P.V. uno degli *agricoltori volontari* a dirmi dice “*Questa attività io non l'avrei fatta se non si fosse trattato di asparagi, se fossero state fragole non l'avrei fatto (...) ci teniamo alla rivalutazione di questa tradizione*”.

E' una consuetudine, rodada da tempo, quella di realizzare il *Maggiomezzaghese*. Tra le consuetudini di Mezzago trova spazio anche un giornale redatto da giovani mezzaghesi il *Mezzaghero*³²⁰ ed un calendario che, negli anni, hanno permesso la veicolazione a 360° della densa trama di significati sociali sottesi alle attività messe in campo.³²¹

A Mezzago ogni occasione è buona per lavorare attorno al tema asparago. Nel corso della mia presenza sul campo ho partecipato, come osservatrice, ad una gara nazionale di bocce; il primo premio della gara era “*L'asparago d'oro*”. *L'asparago d'oro* è anche il titolo della

³²⁰ Il “Mezzaghero” è un periodico fondato nel 1997 del quale ogni anno escono 3-4 numeri ed ha una tiratura di circa 1500 copie. Dalle sole 8 pagine dei primi numeri nel 2010 ha raggiunto le 16 pagine. Sul periodico trovano spazio interventi di tipo politico (maggioranza e minoranza comunale), la rubrica della posta, gli interventi delle Associazioni, le ricette di cucina (curate per alcuni anni dall'enogastronomo Allan Bay che scrive sul “Corriere della sera” e su “Vivi Milano”), un romanzo a puntate, rubriche di sport, viaggi recensioni di libri e musica.

³²¹ Per questo aspetto rimando alla ricca e dettagliata descrizione che ne fa Sergio De La Pierre nel suo saggio “*L'albero e le parole. Autobiografia di Mezzago*” Franco Angeli 2011.

rassegna musicale organizzata in passato dal *Bloom*, un noto locale mezzaghese, per valorizzare le band musicali giovanili.

Per la realtà di Gandino le questioni sono diverse.

A Gadino sono due le occasioni pubbliche grazie alle quali la cittadinanza è coinvolta nelle attività De.Co.. La *Festa di San Giuseppe* di marzo legata tradizionalmente al commercio dei panni lana gandinesi, è l'occasione in cui si regalano simbolicamente dei semi di mais spinato. E' invece a ottobre che, all'interno del tradizionale evento *I giorni del melgotto* della durata di una settimana, che si coinvolgono i bambini delle scuole con la pratica della scartocciatura delle pannocchie, che si organizzano seminari a tema riguardo alle attività oltre che eventi a carattere gastronomico o di sensibilizzazione sul mais spinato De.Co.

Dopo una prima fase di attività realizzate su scala locale, è stato soprattutto nel corso del 2013 e del 2014 che a Gandino sono state avviate varie collaborazioni con realtà del territorio (vicino a lontano) che ho già argomentato nel paragrafo precedente e che hanno aumentato notevolmente le occasioni pubbliche in cui la De.Co è stata promossa.

A fianco del classico canale di diffusione della comunicazione come reti TV locali, giornali locali gli attori di Gandino hanno utilizzato i numerosi spazi di incontro e di confronto pubblico su scala locale per promuovere le proprie attività, far circolare le informazioni relative a ricette e piatti nei quali la farina di *mais spinato* è la protagonista principale.

14.4 - Le competenze di comunità

Pur nella diversità dei diversi contesti socio-ambientali di riferimento le due esperienze oggetto della mia analisi hanno organizzato in vario modo la De.Co. e le filiere di valorizzazione dei prodotti del territorio.

A Mezzago emerge chiara la centralità dell'Amministrazione Comunale, da sempre strettamente collegata alla Coop (De La Pierre 2011), nell'organizzazione delle molteplici attività sociali comprese quelle connesse all'asparago rosa. La De.Co. ha avuto impulso dall'Amministrazione Comunale e continua a trovare il suo sostegno tanto che la valorizzazione dell'asparago rosa nell'immaginario della maggior parte dei suoi abitanti è divenuta analoga ad un *servizio sociale* a tutti gli effetti.

A Gandino invece la situazione è diversa. La De.Co. sul mais spinato è stata avviata grazie all'impulso di un Assessore alla cultura dell'Amministrazione Comunale e, nel tempo, la

presenza dell'Amministrazione è venuta meno. Tutte le attività legate alla valorizzazione del mais sono oggi gestite dall'Associazione "Comunità del mais spinato di Gandino" che ha assunto il ruolo cardine sia per l'organizzazione degli eventi che per l'allargamento della rete delle collaborazioni. L'osservazione etnografica mostra quindi che nella realtà gandinese il processo di valorizzazione del mais spinato ha perso le valenze e gli elementi che caratterizzano la De.Co. spostandosi sul marketing, ben qualificato, per la valorizzazione sia il mais che i suoi derivati. Anche la centralità assegnata al mais spinato, coltivato esclusivamente a Gandino, in tempi recenti si sta spostando verso il mais spinato prodotto dall'intera Val Gandino comprendendo quindi gli altri cinque Comuni del territorio.

Certo è che a Gandino così come a Mezzago sono molteplici le attività sociali legate alla valorizzazione dei prodotti del territorio che coinvolgono gli abitanti di tutte le età (bambini, giovani, adulti ed anziani).

I bambini dell'Istituto Comprensivo di Gandino e in particolare quelli della Scuola di Cazzano, sono coinvolti nel *Progetto granoturco* che riguarda il mais spinato. L'agricoltore-custode del mais, affiancato alle maestre della scuola, è parte attiva in un percorso didattico di conoscenza e familiarizzazione rispetto a tutto quanto concerne il mais. Sono i bambini stessi che, insieme alle proprie famiglie, partecipano alla fase della *scartocciatura* delle pannocchie collocata all'interno di una festa *I giorni del melgotto*. I giovani gandinesi compongono le fila dei produttori hobbisti e dei ristoratori locali impegnati nel lavoro di filiera. Le persone più anziane sono quelle a cui si fa riferimento per quanto riguarda le pratiche di coltivazione del mais spinato.

A Mezzago gli *agricoltori volontari*, talvolta affiancati alle persone anziane che hanno esperienze pregresse di coltivazione, si dedicano alle fasi della coltivazione, al confezionamento ed alla distribuzione dell'asparago rosa. Tutti gli abitanti indistintamente prendono parte alle attività di ristorazione all'interno del *Maggiomezaghese* una manifestazione che annualmente si realizza a *Palazzo Archinti* centro di riferimento per varie attività mezzaghesi. In questa occasione circa 150 persone tutte le età si trovano coinvolte attivamente e con ruoli ben definiti: in cucina trovano spazio le donne e gli uomini adulti mentre la sala è il teatro di azione delle nuove generazioni.

Il *Maggiomezaghese* è anche considerata come occasione per sensibilizzare abitanti e turisti ai temi ambientali. Il servizio di ristorazione è declinato come *ecosagra* e per questo

la scelta è di utilizzare stoviglie lavabili evitando il più possibile quelle in plastica e questi aspetti sono illustrati nelle tovagliette utilizzate in sala da pranzo.

La realtà mezzaghese che, come accennavo, si presenta come strutturata attorno a pratiche ben collaudate mostra anche elementi di *autoriflessività*.

Nel corso della mia presenza a Mezzago ho rilevato che i giovani, compresi quelli stranieri, partecipano numerosi al *Maggiomezzaghese* prestando il proprio servizio in sala (servendo i piatti e sparecchiando la tavola). I mezzaghese più adulti sono orgogliosi rispetto a questa presenza dei giovani ma osservano che la loro presenza si limita al solo servizio in sala per la durata della sagra. Infatti non è così chiaro se le nuove generazioni sono davvero interessate alla coltivazione dell'asparago rosa De.Co. e se ne colgono la valenza economica e sociale per Mezzago. E' Gherardo un *agricoltore volontario* che interrogato su questo aspetto mi dice con tono perplesso “*i giovani sembrano contenti del Maggiomezzaghese, poi si spera che proseguano*”.

Un ulteriore elemento di criticità riguarda gli immigrati presenti a Mezzago che non sembrano essere molto integrati nei circuiti sociali; sono solo alcuni giovani immigrati che partecipano al *Maggiomezzaghese* prestando il proprio servizio in sala mentre gli adulti non sono presenti. E' De La Pierre (2011) che, dopo avere frequentato per molto tempo il territorio e conoscendo le dinamiche mezzaghese, evidenzia in proposito che tra i mezzaghese c'è la consapevolezza che per poter integrare nello spirito di Mezzago i “*nuovi residenti*” non sono più sufficienti le vecchie certezze e i vecchi metodi ma è necessario un lavoro di riflessione.

Argomentando le caratteristiche di queste due esperienze di valorizzazione dei prodotti del territorio ho varie volte accennato alle figure dell'*agricoltore-custode* di Gandino ed a quella dell'*agricoltore volontario* di Mezzago.

I mestieri e le pratiche che costituiscono la coltivazione sono quelle di sempre tuttavia nei due contesti si declina la figura dell'agricoltore con nuove accezioni. Il lessico utilizzato nei due contesti per rappresentare specifiche figure del contesto sociale legate alle coltivazioni mostra come i due contesti hanno declinato la figura dell'agricoltore in base alle proprie esigenze.

A Gandino il *contadino-custode* del seme di mais spinato selezionato dal CRA MAC partecipa attivamente alla coltivazione ed al progetto di valorizzazione del mais spinato

nelle scuole ridefinendo il suo ruolo con nuovi significati sociali. Il contadino custode è quindi una sorta di garante simbolico dell'integrità del mais spinato.

A Mezzago sono presenti varie figure di *agricoltori volontari* che, pur con competenze professionali diverse ed estranee al mondo agricolo, sono accomunate dalla volontà di impegnarsi nella coltivazione dell'asparago (e solo di quello) tanto da considerarla al pari di un servizio sociale di volontariato reso alla comunità locale.

Conclusioni della Parte IV

Nel processo delle De.Co., così come le aveva pensate Luigi Veronelli, il dispositivo della fiducia sottende tutte le relazioni tra gli attori del sistema tanto da non rendere necessario uno specifico sistema di controllo. La fiducia è quella degli agricoltori (o degli allevatori) che scelgono di unirsi per condividere le basi di un *Disciplinare di produzione* e, assumendosi le proprie responsabilità, proseguono il loro lavoro scegliendo di rispettare gli accordi presi con il *Disciplinare*. La fiducia è riposta anche nell'Amministrazione Comunale che si vede chiamata in causa per sancire la bontà del processo e per attestare che il prodotto oggetto della De.Co. è effettivamente legato al territorio. Anche a tutti gli attori dell'Amministrazione Comunale (Sindaco, Giunta Comunale, dipendenti) che hanno un ruolo nel percorso della certificazione è richiesta l'assunzione delle proprie responsabilità professionali.

Ho realizzato la mia ricerca etnografica all'interno di due realtà lombarde che appartengono al variegato mondo delle Denominazioni Comunalì De.Co.: a Gandino (BG) dove si valorizza il *mais spinato di Gandino* e a Mezzago (MB) dove si lavora per l'*asparago rosa di Mezzago*.

La conoscenza diretta delle due esperienze ha messo in luce come, rispetto alla filosofia di Luigi Veronelli, il processo delle De.Co. ha preso un'articolazione diversa. I due casi etnografici mettono in luce che il sistema di certificazione, anche se ancorato a degli strumenti giuridico-amministrativi, si presenta flessibile nella sua realizzazione pratica.

In entrambi i casi etnografici i prodotti del territorio (il mais spinato e l'asparago rosa) hanno una centralità e la ricerca etnografica mi ha permesso di cogliere come in entrambe le realtà il fenomeno economico viene *culturalizzato* con l'ideologia del *valore aggiunto* del prodotto locale.

Entrambi i prodotti del territorio sono stati oggetto di attenzioni da parte di specifici Centri di Ricerca (il CRA-MAC centro per la maiscoltura di Stezzano (BG) e L'Istituto Sperimentale per l'agricoltura di Montanaso Lombardo LO). Sia il mais spinato che l'asparago rosa, con le loro valenze materiali e immateriali, sono considerati come *bene comune* anche se i due contesti mostrano sostanziali differenze.

Nella realtà gandinese il processo De.Co. è stato ridefinito rispetto all'impostazione originaria; lo stesso vale per il *marketing* territoriale organizzato attorno al mais. Alcuni abitanti lavorano alla costruzione della specificità del prodotto considerato "unico nel suo genere" perché ancorato ad una data storica grazie alla quale si attribuisce a Gandino il primato della coltivazione (anche se nel territorio sovrallocale sono presenti analoghe coltivazioni di mais spinato). E attorno a questa presunta unicità del prodotto è stata costruita l'intera filiera di valorizzazione del *mais spinato* (come farina per polenta, nei biscotti *Melgotti*, nei casoncelli *Camisoc*, nelle *Spinette* gallette di mais soffiato, per il gelato, la pizza *Spinata* fino alla produzione di sapone esfoliante) i cui prodotti sono proposti nei ristoranti e nei negozi del paese.

L'economia generata dal mais spinato è modesta ma in continua espansione e con lo scopo alimentare e sostenere l'intera filiera si punta ad aumentare la coltivazione e i legami con attori del territorio; tra gli obiettivi c'è anche quello di poter accedere all'esposizione internazionale Expo Milano 2015.

A Gandino il rilancio delle produzioni *tradizionali* va di pari passo con il rilancio dell'identità locale, all'interno della quale si includono elementi di folklore e pratiche culturali ed alimentari popolari. Nella realtà gandinese a fianco delle ragioni economiche che sottendono il prodotto subentrano retoriche affettive, discorsi dai tratti campanilistici e un po' nostalgici ad enfatizzare e colorare l'intero percorso, tanto è vero che spesso il linguaggio con cui si argomenta il progetto De.Co. si colora di termini dialettali in uso locale.

Nella realtà mezzaghesa il processo De.Co. mantiene abbastanza fedelmente l'impostazione originaria che vede l'Amministrazione Comunale al centro del processo. Tuttavia è importante evidenziare che a Mezzago la totalità delle attività sociali e culturali vede il Comune come regista e referente principale. Infatti la valorizzazione dell'asparago rosa è una delle molteplici attività che l'Amministrazione realizza tanto da essere riuscita, probabilmente anche grazie alla De.Co. ed alla presenza di Veronelli nelle fasi iniziali del

lavoro, a far diventare, ed a far percepire, il circuito dell'asparago rosa un vero e proprio "servizio sociale" reso alla comunità.

A Mezzago è stata la presenza storica delle asparagiaie che, fin dai primi del 1900 erano presenti in ogni famiglia, a costruire la specificità e la località del prodotto ulteriormente accentuata dal colore rosa della punta dell'asparago. La varietà di asparago coltivata non è infatti una varietà locale ma quella selezionata per la maggiore resa.

L'asparago rosa risulta fondamentale per la realizzazione del *Maggiomezzaghese* una famosa sagra locale dove ogni piatto è a base di asparagi; il prodotto viene anche venduto nella GDO ed ai GAS tanto da generare una discreta economia locale. Anche a Mezzago sono presenti specifiche progettualità finalizzate ad Expo Milano 2015.

A Mezzago la centralità totalizzante è dell'associazionismo e l'asparago rosa non assume i tratti del folklore ma contribuisce a lasciare intravedere il quadro di una realtà sociale autorganizzata che si vuole proporre come modello di buone pratiche sociali e politiche.

Come sostenevo all'inizio della mia tesi ritengo di confermare che le De.Co. possono essere strumento per creare un *sistema resiliente*.

Anche se come detto l'assetto delle De.Co. nei due contesti è molto diverso le *denominazioni comunali* si propongono, ed effettivamente sono, uno strumento ancorato alla dimensione locale, che permette al contesto di *auto-organizzarsi* rispetto alle proprie necessità e che prende forma attraverso una rete.

Gandino diversifica la filiera del prodotto attraverso la elaborazione di ricette a base di farina di mais che rideclinano, in modo nuovo, alcune ricette della tradizione. A Mezzago invece l'economia è diversificata grazie alla distribuzione dell'asparago rosa all'interno della GDO, del mondo dell'*altraeconomia* come i GAS oltre che all'interno della sagra locale che permette una notevole entrata economica.

Allargando lo sguardo dell'analisi del materiale etnografico dal punto di vista della *resilienza* di Norris et al (2008) il sistema mostra tratti diversi. E pur vero gli attori della rete condividano un comune obiettivo, ovvero quello della valorizzazione del prodotto finale, ma è l'orizzonte di pensiero degli attori ad essere diverso.

Le dinamiche di relazione presenti all'interno dei due contesti sono sostanzialmente diverse. Mezzago è una realtà che si è mostrata solida e sicura rispetto alle sue potenzialità ed al suo valore dal punto di vista dell'organizzazione sociale, dell'associazionismo ed anche rispetto all'asparago rosa ed alla sua filiera. Gandino mostra di essere invece alla

ricerca di una sua identità cercando strategie per differenziarsi anche attraverso il mais spinato.

Il principio della *sovranità alimentare* obiettivo delle azioni delle De.Co. nella visione di Luigi Veronelli è presente in entrambi i contesti anche se unito all'obiettivo di massimizzare le produzioni e le rese anche a discapito dei modelli di produzione agricola.

Sugli aspetti legati all'ambiente, con particolare attenzione al suolo, tornerò dettagliatamente nel Capitolo 15 anticipo di seguito alcune evidenze.

In entrambi i contesti sono chiare le evidenze di pregio del contesto anche se si manifestano diverse consapevolezze in proposito: a Gandino il capitale culturale ed architettonico sono considerati di maggiore interesse rispetto a quello ambientale mentre a Mezzago una zona boschiva e la presenza del PLIS Rio Vallone sono gli elementi messi a valore. Dal punto di vista della qualità ambientale gli attori di entrambi i contesti non manifestano particolari consapevolezze.

Le Denominazioni Comunali De.Co. dispongono di strumenti giuridici ed amministrativi oltre che per dare centralità alla produzione di cibo anche per focalizzare l'attenzione alla realtà del suolo ed alle sue potenziali contaminazioni. Nel Capitolo 15 mostrerò come un approccio etnografico, basato sulla centralità del suolo, dimostra che nelle due realtà non sono presenti consapevolezze rispetto alla qualità ambientale ed alle contaminazioni del suolo nello specifico e il sistema risulta carente dal punto di vista della capacità di messa a fuoco della realtà dell'inquinamento del suolo.

Capitolo 15 - Considerazioni conclusive: il suolo tra resilienza agroambientale e sovranità alimentare

Come ho detto precedentemente, mi hanno motivata a condurre questa ricerca alcune esperienze avute in qualità di tecnico ambientale: l'esperienza delle pratiche di laboratorio d'analisi e la gestione tecnica ed amministrativa di problematiche di contaminazione di suolo ed acque sotterranee. Sono sostanzialmente tre gli elementi critici che ho sollevato:

- 1) l'Italia non dispone ad oggi di un assetto giuridico che garantisca il controllo della qualità del suolo ad uso agricolo, sia esso coltivato con metodo *convenzionale*, con quello *biologico* o con altri;
- 2) il Regolamento (CE) n.834/2007 focalizza la propria attenzione sulla qualità del prodotto agricolo finale e non richiede verifiche analitiche sulla contaminazione del suolo; le eventuali analisi chimiche sono effettuate in regime di autocontrollo da ogni produttore sulla base della propria sensibilità;
- 3) i complessi contaminanti chimici ambientali (da fenomeni di contaminazione puntuali o diffusi), non conoscono confini territoriali. Molti dei contaminanti noti sono mobili, persistenti, bioaccumulabili e sono molteplici i contaminanti ambientali di cui ancora non si conoscono le caratteristiche. I complessi contaminanti migrano nell'ambiente depositandosi, ricombinandosi, modificandosi in base a variabili come temperatura, umidità, vento, condizioni climatiche.

Ho scelto quindi di avvicinarmi allo studio delle *reti alimentari alternative* che hanno al centro della loro attenzione la pratica agricola per analizzare quindi le modalità con cui tali reti si relazionano con l'ambiente e, in generale con il suolo, rispetto alla contaminazione ambientale. Ritengo sia importante una trattazione di questo tipo vista l'assenza di questa problematica dal dibattito critico creatosi all'interno del movimento biologico. Ho individuato a questo scopo due realtà presenti sul territorio lombardo accomunate dalla volontà di *chiamarsi fuori* dal sistema agroalimentare convenzionale: un progetto realizzato all'interno dei *Distretti di Economia Solidale* e due *Denominazioni Comunalì*. Ho analizzato i due casi di studio attraverso gli indicatori tratti dal modello di resilienza di Norris et al (2008), partendo dall'assunzione che *sistemi sociali* e *sistemi ambientali* sono tra loro strettamente connessi.

Ho analizzato i casi etnografici dal punto di vista tecnico e professionale e contemporaneamente antropologico culturale con uno spirito critico: ritengo infatti che le

criticità poco sopra evidenziate costituiscano un effettivo limite per la concreta possibilità di realizzare pratiche agricole che producono cibo di qualità rispetto alle diffuse contaminazioni ambientali e, in particolare, alla contaminazione del suolo. Di seguito, ripercorro i casi di studio delineando nel dettaglio le interconnessioni tra ambiente ed agricoltura, osservando la pratica agricola e in particolare il ruolo del suolo in essa, approfondendo le percezioni e le rappresentazioni degli attori coinvolti. Approfondirò quindi in chiave comparativa le modalità con cui il concetto di *sovranità alimentare* si declina nei due sistemi di certificazione, verificando come comparativamente si colgono le problematiche ambientali da parte degli attori.

15.1 - Quale sovranità alimentare si realizza all'interno dei casi di studio?

Nei capitoli precedenti, attraverso quattro indicatori, ho analizzato le capacità delle due realtà indagate a giocare un proprio ruolo attivo nella costruzione di "resilienza" (Norris et al 2008, Newman e Dale 2005) rispetto ai cambiamenti sociali ed ambientali su scala locale. La loro dimensione cosiddetta "locale" varia nei due contesti.

Il progetto del PGS agisce sulla località della relazione produttore-consumatore anche se il Progetto nello specifico coinvolge i territori di tre province lombarde (Como, Varese e Monza Brianza) e si pone l'obiettivo di allargarsi all'intero contesto lombardo. Le due realtà a Denominazione Comunale sono invece circoscritte "per definizione" all'interno dei confini dei rispettivi comuni. Entrambe le realtà agiscono nella promozione della domanda di una *governance* locale attraverso la partecipazione degli attori del territorio, la riduzione della asimmetria informativa, ponendo a tema la corresponsabilità attorno alla produzione di cibo.

Sono diverse le modalità con cui si creano i legami fiduciari tra gli attori delle due reti. Ho mostrato come all'interno della rete che sostiene il PGS vi sia un continuo lavoro di reciproco scambio interno al gruppo, e come ci sia la difficoltà ad uscire dalla cerchia del mondo dell'*Economia Solidale*. Nelle due realtà De.Co. le dinamiche sono diverse: sia a Gandino che a Mezzago gli attori lavorano per rinsaldare i propri legami interni e si relazionano verso l'esterno allargando i contatti sia al circuito dell'economia tradizionale sia a quello dell'*altra* economia senza preclusioni.

Le evidenze emerse attraverso questi quattro indicatori mi hanno permesso di analizzare le modalità con cui gli attori delle reti, ciascuna con le proprie specificità, propongono specifiche strategie rispetto al concetto di *sovranità alimentare* (Colombo

2002, Colombo Onorati 2013). Le due realtà hanno una diversa organizzazione del sistema di produzione e si muovono in modo diverso rispetto alla coltivazione su piccola scala ed all'organizzazione del lavoro. Entrambe le reti lavorano su un sistema di produzione contadino su piccola scala: nelle loro pratiche c'è una stretta correlazione tra attività domestiche e familiari, sia agricole che non-agricole, condotte in aziende di piccole dimensioni. Gli agricoltori che compongono la rete del PGS sono legati alla propria produzione agricola (o di allevamento), la loro fonte di reddito e di sussistenza è legata specificamente alle produzioni. I produttori delle De.Co. mostrano caratteristiche diverse: nella realtà gandinese sono prevalentemente *agricoltori hobbisti* che per passione si dedicano alla coltivazione del mais e che la integrano ad altre attività lavorative; a Mezzago invece tra i produttori figurano sia agricoltori di professione che *agricoltori volontari* che si dedicano a titolo di volontariato, e per un tempo limitato, alla coltivazione dell'asparago.

A Gandino, con lo scopo di promuovere e di diffondere la pratica degli agricoltori hobbisti, nell'ottobre 2013 è stato proposto un corso di formazione sul *metodo di coltivazione biointensivo* che ha costituito la prima fase di avvio di una collaborazione su scala internazionale specificamente dedicata al mais³²². Alla base del metodo stanno i concetti cardine della sovranità alimentare (produzione per l'autosussistenza e su piccola scala, l'uso della sola forza lavoro umana e senza nessun input esterno) che caratterizzano da sempre la coltivazione a Gandino. Sono vari gli attori locali che riferiscono che “*a Gandino il mais si è sempre coltivato così*” e che vedono una similitudine nelle pratiche tradizionali andine riassunte nel metodo biointensivo. In realtà la questione andrebbe ulteriormente approfondita dato che a Gandino non vi è una tradizione colturale specifica per nessuna produzione agricola.

La pratica agricola è organizzata e percepita in modo diverso nei due casi di studio, e mostra il diverso legame che le singole realtà vogliono realizzare attraverso la coltivazione. Al PGS aderiscono produttori che coltivano diversi prodotti. A tale diversità corrisponde invece nelle De.Co. la valorizzazione e distribuzione di un solo prodotto locale: basti dire che il mais spinato è valorizzato da parte di ristoratori e panificatori del paese in numerose ricette e piatti mentre l'asparago, oltre ad essere utilizzato nella sagra

³²² Mi riferisco al Progetto MAIS EXPO BERGAMO – MEB 2015” che coinvolge molti attori locali (la Provincia di Bergamo, l'Università di Bergamo, la Diocesi, il Comune di Gandino, il Comune di Bergamo - l'Orto Botanico, il CRA-MAC, la Società Valle di Astino srl l'Associazione Comunità del mais spinato di Gandino, il Celim di Bergamo) e tra i soggetti partner figura anche *Ecologia y Poblacion ECOPOL* (Messico) e *l'Istituto de Investigaciones Antropológicas y Museo Arqueológico Proyecto-Cotapachi* (Bolivia) i cui referenti hanno tenuto il corso in argomento.

annuale del *Maggiomezzaghese*, viene distribuito nella sede locale della Coop, nella GDO (GS, EsseLunga) del territorio milanese e nei GAS della Brianza milanese.

Ho già ampiamente argomentato come gli attori del PGS considerino centrale la coltivazione di tipo biologico e, da qui, l'affidamento al Regolamento (CE) n.834/2007 per la produzione biologica. Anche nelle due De.Co. c'è attenzione alle modalità di produzione ma l'obiettivo è quello di massimizzare la quantità per sostenere l'intera filiera locale.

Nel *Protocollo di Produzione* di Gandino³²³ è infatti indicato che “*la coltura può essere realizzata secondo i principi dell'agricoltura tradizionale/convenzionale altrimenti anche seguendo i principi della coltivazione biologica*”. Nel corso della ricerca etnografica uno dei promotori del progetto mi ha comunicato che *l'agricoltura tradizionale/convenzionale* indicata nel *Disciplinare* si riferisce nello specifico alla pratica agricola tradizionale degli agricoltori gandinesi tra i quali è prassi utilizzare il meno possibile sostanze di tipo chimico per fertilizzare/diserbare. Ed è probabilmente sull'idea di recuperare le coltivazioni tradizionali che si è innestata la proposta di coltivazione con *metodo biointensivo* formulata a tutti gli agricoltori gandinesi a cui facevo cenno poco sopra.

Il *Disciplinare per la coltivazione* dell'asparago rosa Mezzago³²⁴ prevede quale sistema di produzione quello “*a lotta integrata*”. Nel corso dell'etnografia è emerso tra tutti gli attori un forte interesse a mantenere attiva la collaborazione, e il reciproco scambio, con la realtà di Reilingen in Germania specializzata nella coltivazione intensiva di asparagi. A fine 2014 una delegazione di mezzaghesi ha partecipato alla fiera europea degli asparagi di *Karlsruhe* in Germania presentando il *Progetto PAMM - Pink Asparagus Made in Mezzago*, una strategia finalizzata a portare l'asparago rosa in Expo Milano 2015³²⁵.

I diversi approcci ai metodi di coltivazione adottati nelle realtà evidenziano quindi che i sistemi colturali nei tre contesti hanno diversi apporti di input esterni e un diversa relazione con le risorse ambientali. Mi riferisco al fatto che la regolamentazione della coltivazione di tipo convenzionale o a lotta integrata prevede, a differenza della coltivazione di tipo biologico, un apporto esterno di fertilizzanti, prodotti fitosanitari, sementi o materiali di propagazione. Frequentando le molteplici attività realizzate dalle due realtà indagate emergono chiari gli elementi che caratterizzano i legami tra gli attori ed il contesto locale. Entrambe le realtà lavorano, seppur con diverse modalità, alla *negoiazione dei significati* costruita attraverso l'impegno reciproco attorno ad una comune

³²³ Disciplinare per la salvaguardia, caratterizzazione e valorizzazione della varietà locale di mais denominata “Spinato di Gandino” 08 ottobre 2011.

³²⁴ Disciplinare per la coltivazione – Revisione 2013 a cura del Parco Rio Vallone.

³²⁵ Notizia del 24.11.2014 dal sito <http://www.vpervimercatese.com/2014/11/26/asparago-piu-expo-uguale-a-mezzago-masce-il-progetto-paam>.

impresa (Wenger 2006). A questo proposito ritengo di poter affermare che entrambe le realtà lavorano attivamente attorno al concetto di località del cibo.

Come ho argomentato nella Parte II, produrre cibo a chilometro zero può anche tradursi nel coltivare con metodo biologico nello spazio di ricaduta di contaminanti da fonti puntuali; oppure può anche significare irrigare campi con acqua contaminata; oppure coltivare su aree contaminate fregiando il lavoro con l'etichetta di *agricoltura sociale*³²⁶. In entrambe le realtà oggetto della mia etnografia queste consapevolezze non emergono.

Tra gli attori del PGS sembra emergere l'imprescindibilità del cibo biologico-locale senza che siano presenti queste altre consapevolezze. Per esempio, dalla lettura del *Manuale di visita* di un produttore inserito nel circuito PGS è emerso che il campo coltivato ricade nelle vicinanze di un impianto di termovalorizzazione di rifiuti urbani e di una strada statale ad alta percorrenza. Nel corso della seconda *visita locale*, è stato il produttore a comunicare che il terreno, coltivato da soli due anni, era utilizzato dal precedente proprietario per interrare ossa animali e rifiuti di origine domestica. Queste evidenze, e la loro criticità per quanto concerne la potenziale contaminazione del suolo, non sono emerse dalla prima *visita locale* (i componenti del *gruppo di visita* si erano limitati a richiedere al produttore di definire le distanze dai centri di pericolo) e anche nella seconda *visita*, e nella successiva *Commissione Garanzia*, questi dati non hanno precluso l'adesione al PGS del produttore e non hanno generato la richiesta di indagare approfonditamente la qualità del suolo. La necessità di realizzare specifiche analisi di controllo sul suolo è stata sollevata da un cliente (locale) del produttore in argomento estraneo al circuito del PGS.

Anche nelle due realtà delle De.Co. la dimensione della località è fortemente sostenuta. In questi ambiti è in particolare la manifestazione visiva delle particolarità dei prodotti a sostenere il cibo locale come strumento marcatore di differenze e di appartenenza territoriale. Il mais prodotto a Gandino si differenzia dagli altri per il suo colore rosso e per il piccolo uncino sul chicco, mentre l'asparago di Mezzago si distingue per il colore rosa che acquisisce grazie ad una strategia culturale³²⁷. Ed è dagli aspetti che si manifestano palesemente, come il colore rosso del mais e il rosa dell'asparago, che si costruisce la ritualità nella trasformazione e nel consumo dei prodotti come *I giorni del*

³²⁶ Mi riferisco a due esperienze illustrate nell'articolo "Autoproduzione in comune" redatto da Pinto Brunella e Marini Alessia, pubblicato sulla rivista BIOagricoltura di AIAB n.133 maggio/giugno 2012. Si tratta dell'"orto in cassette" realizzato nel Centro Sociale all'interno dell'area industriale dismessa ex Snia-Viscosa di Roma e dell'esperienza di "Orto insorto" al Quartiere Quadraro di Roma dove si coltiva in bancali rialzati da terra a causa della contaminazione del suolo sottostante.

³²⁷ Nel corso della ricerca mi è stato evidenziato dagli agricoltori volontari che il colore rosa che caratterizza l'asparago di Mezzago deriva dall'esposizione al sole delle punte dell'asparago in fase di crescita.

Melgotto o la preparazione di nuovi piatti e ricette a Gandino ed il *Maggiomezzaghese* di Mezzago.

Il lavoro di qualificazione dei due prodotti è ulteriormente comunicato facendo leva sugli aspetti meno evidenti cioè le proprietà salutistiche dei prodotti. Il mais che si coltiva oggi a Gandino è stato oggetto di un intervento di miglioramento genetico realizzato dal CRA-MAC e questo intervento è stato ulteriormente qualificato con elementi che rimandano alla salute. Il concetto di mais *glutenfree* evocato dei referenti del centro di ricerca costruisce il concetto di “cibo locale utile alla salute”³²⁸. Viceversa nel sito internet dedicato all’Asparago rosa De.Co. si fa cenno alle *proprietà diuretiche* dell’asparago con un chiaro richiamo positivo al suo consumo per il benessere fisico.

Ho fin qui mostrato come, con diverse modalità, attraverso il PGS e le De.Co. sono stati costruiti specifiche progettualità attorno al cibo. Le etnografie mostrano che gli attori si sono assunti la responsabilità delle proprie narrazioni, negoziando il mutuo impegno e il coinvolgimento di tutti gli aderenti, partecipando alla circolazione di significati attribuendo senso e significati ad eventi e situazioni (Wenger 2006).

Il cibo prodotto all’interno del progetto PGS viene distribuito tra gli attori della rete e in particolare tra i GASisti ed è destinato ad un consumo quotidiano e familiare. In entrambe le realtà De.Co. l’oggetto non è *il cibo della quotidianità* ma un prodotto *simbolico*, valorizzato per le sue particolarità. La sua valorizzazione comprende la (ri)scoperta delle tipicità territoriali, della specificità dei gusti, delle forme e dei colori dei prodotti, i luoghi a cui appartengono e le comunità locali che li producono. Questa scoperta assume un valore sociale, economico, commerciale, turistico, motiva una serie di azioni alle quali i soggetti attribuiscono un senso. La circolarità delle azioni è chiara: tutto ciò che viene messo in campo contribuisce a (ri)fondare l’identità sia individuale che collettiva. Ho già citato la festa annuale *I giorni del Melgotto* che, insieme alla valorizzazione della farina di mais come impasto dei biscotti *Melgotti* o della focaccia *Spinata* o di molti altri prodotti, caratterizza la realtà di Gandino. Ho ricordato il *Maggiomezzaghese* - una serie di eventi culturali costruiti a Mezzago attorno alla preparazione dell’asparago nel ristorante di *Palazzo Archinti* al centro del paese.

Gli elementi della convivialità e dell’interazione sociale contribuiscono a queste azioni e questo aspetto emerge fortemente dalle parole degli *agricoltori volontari* mezzaghesi. Alla domanda “*se dovessimo parlare dell’identità di Mezzago possiamo dire che si fonda*

³²⁸ Mi riferisco ad un intervento pubblico del dott. Valoti tenuto all’interno di Bergamoscienza il 20.10.2013 nel corso del quale ha illustrato il percorso di valorizzazione del mais spinato di Gandino.

sull'asparago?" le risposte sono state la seguenti "no, la nostra identità si fonda sugli interventi sociali realizzati grazie al volontariato locale" dice Anselmo al quale si aggiunge subito Gherardo dicendo "è il Maggiomezzaghese che riunisce tutti e che crea legami sociali coinvolgendo molte persone (giovani e vecchi)"

I casi etnografici di Gandino e di Mezzago rispondono appieno a quello che Michael Herzfeld (2004) definisce come processo di traduzione dell'agricoltura di sussistenza in una *"gerarchia globale del valore"* che si realizza in standardizzazione di strumenti, di processi e materie prime, con l'acquisizione di visibilità mediatica attraverso la promozione pubblicitaria, l'utilizzo di studi appositamente commissionati e il reperimento di studi storici ed etnografici attorno alla produzione ed alla sua evoluzione nel tempo.

Colloco infine i due casi etnografici rispetto al contesto ambientale entro cui sono inserite. Rileggendo la premessa al complesso progetto di Garanzia Partecipata³²⁹ emergono le assunzioni e gli elementi culturali a cui gli attori si riferiscono. L'*"urbanizzazione inesorabile"* è l'elemento che caratterizza fortemente il contesto alle porte di Milano, in una zona geografica dove scelte politiche locali hanno portato ad una graduale e generale pressione urbanistica e dove l'agricoltura di piccole dimensioni fatica a resistere. Il peso dell'urbanizzazione e della cementificazione è percepita come minaccia che restringe il campo delle possibilità dell'agricoltura. Le azioni del PGS e in particolare la creazione di un patto stabile tra produttori e consumatori sono considerate come *"cura e tutela della qualità del territorio e del paesaggio."*

Il PGS è declinato come strumento per contrastare il reale e massiccio fenomeno dell'urbanizzazione che caratterizza il contesto lombardo (che ho argomentato nel Capitolo 8), tuttavia gli attori non hanno condiviso *altre* percezioni rispetto alle criticità del contesto ambientale di riferimento. Nel contatto, nella relazione, nel ritorno alla piccola dimensione del locale si intravede la via per combattere, contrastare, leggere e rileggere la complessità sociale. Il fascino della terra o il ritorno alla terra sono strettamente correlati a concetti quali *produzione* e *consumo* come stili di vita definiti come *sostenibili* - talvolta queste parole chiave contengono sfaccettature di *neoruralismo* (Van Der Ploeg 2008).

³²⁹ In un'area della Lombardia in cui la piccola agricoltura di qualità è marginalizzata da una urbanizzazione "inesorabile", l'ambito che maggiormente ha consentito ai DES di costruire una proposta reale di cambiamento sociale ruota intorno alle filiere corte della produzione di cibo di qualità. Questi percorsi rivelano come il fascino della "terra" innesca nelle persone una conversione tanto culturale quanto radicata nella vita quotidiana, aiutando ad interpretare ed affrontare la complessità "della società fluida" attraverso un percorso pedagogico" tratte dal sito <http://www.lisolachece.org/progetto/garanzia-partecipata>.

Per quanto riguarda gli aspetti legati alla qualità ambientale le due realtà De.Co. mostrano un diverso approccio. Anche nella De.Co. mezzaghese è presente la stessa percezione di ambiente e agricoltura come *minacciati* dall'urbanizzazione. Il territorio mezzaghese si colloca infatti in una zona della Brianza dedita prevalentemente alla monocoltura del mais; la coltivazione dell'asparago e la presenza del *Parco Rio Vallone*³³⁰ sono stati considerati gli strumenti concreti per opporsi alle logiche strategiche che sottendono alle monocolture. Anche la De.Co. a Mezzago è stato uno degli strumenti di impegno politico³³¹. *“Aveva un valore politico che poi è andato scemando... E' divenuto un marchio così...non dico fine a se stesso, ma non più con la stessa valenza eversiva che aveva all'epoca, di carattere resistenziale”* così lo ha definito V.P. uno degli amministratori mezzaghese che ha partecipato attivamente al percorso De.Co..

Nel corso della mia ricerca sono emersi elementi di conflittualità che caratterizzano il territorio mezzaghese e che, in qualche modo, coinvolgono la coltivazione dell'asparago. Il Comune di Mezzago si è opposto alla realizzazione del tracciato autostradale di *Pedemontana* (che collega Dalmine (BG) a Varese Malpensa) e in tale ambito è stata realizzata una progettazione³³² che ha previsto *“misure compensative”* come il rimboschimento e il potenziamento della tutela ambientale del *Parco Rio Vallone*. Il tracciato dell'infrastruttura incide pesantemente sul territorio mezzaghese con l'abbattimento di una delle ultime cascine e con la distruzione delle asparagiaie più produttive. Nel corso della mia presenza sul campo gli agricoltori proprietari delle asparagiaie e della cascina in argomento hanno manifestato dissapori riguardo alla gestione della problematica operata dal Comune.

A Gandino non sono emersi specifici punti di vista rispetto alla qualità ambientale del contesto. In una delle occasioni pubbliche di presentazione del Progetto di valorizzazione del mais, ad una mia specifica domanda la risposta che mi è stata data dal dott.Valoti del Centro di ricerca CRA-MAC è stata la seguente *“...ma...contaminazioni a*

³³⁰ Parco del Rio Vallone è un PLIS (Piano Locale di Interesse Sovracomunale) che comprende un territorio pari a 1538 ettari e i Comuni di Basiano, Bellusco, Cavenago di Cambiago, Gessate, Masate, Ornago, Aicurzio, Busnago, Cambiago, Mezzago, Sulbiate, Verderio Inferiore appartenenti a tre Provincie (Milano, Monza Brianza e Lecco). <http://www.parcoriovallone.it>.

³³¹ Nell'ambito dei lavori di *Agenda 21 locale*, e con il supporto dell'Istituto Ecopolis, nel 1997 è stato elaborato uno studio di fattibilità per il PGT in forma partecipata. Per la redazione del PRG 1997-2003, grazie ad un lavoro realizzato con adulti e bambini, sono stati raccolti materiali finalizzati alla salvaguardia del territorio contro il consumo di suolo, per la valorizzazione degli spazi aperti e del centro storico. Il medesimo lavoro partecipativo è avvenuto anche nel 2008-2009; in questa occasione gli esperti incaricati dal Comune hanno lavorato per avvicinare il PLIS Rio Vallone ai cittadini mezzaghese e per condividere la progettazione di alcune aree comunali.

³³² “Il progetto condiviso di territorio come matrice degli interventi strutturali. A partire da una ricerca sulla “rete pedemontana lombarda” è stato realizzato da un gruppo di tecnici del Politecnico di Milano G.Ferraresi, F.Adobati e A.Olivieri.

Gandino...siamo quasi in montagna non vedo quindi quali contaminazioni ci possano essere". Tuttavia, storicamente, l'intera Val Gandino è stata interessata da forti produzioni e lavorazioni di tessuti e sul territorio sono ancora presenti insediamenti dismessi. L'occasione del corso di formazione sul *metodo biointensivo* a cui ho già accennato in precedenza ha costituito l'unico ambito in cui è stata formulata una proposta di riflessione sulla qualità ambientale.

Analizzando l'articolazione del concetto di *sovranità alimentare* nel PGS e nelle due De.Co. oggetto delle mie etnografie ho quindi messo in evidenza come nelle due realtà si declini il concetto di località. Se nel PGS la località insieme alle relazioni fiduciarie è l'elemento che valorizza la produzione biologica, nelle De.Co. sul concetto di cibo locale si costruisce l'intero percorso di filiera.

Ho argomentato come, dal mio punto di vista, questa declinazione in termini di località costituisca una sorta di forzatura che sintetizzerei come "località ad ogni costo". Partendo proprio da questo elemento critico, rivolgo ora la mia attenzione al suolo in particolare.

15.2 - Che ruolo ha il suolo nei sistemi di certificazione analizzati?

Nel PGS la pratica agricola biologica è considerata centrale e imprescindibile; ma ho mostrato con esempi etnografici come il controllo delle pratiche rispetto al *Protocollo* non è rigido. Nella De.Co. gandinese emerge poca chiarezza riguardo al metodo di coltivazione utilizzato per la coltivazione del mais: il *Disciplinare* richiama la *coltivazione tradizionale/convenzionale* evidenziando la possibilità di coltivare anche con metodo biologico e, contemporaneamente, agli agricoltori è stata proposta una formazione sul *metodo di coltivazione biointensivo* che si può collocare nel più ampio quadro dell'*agroecologia* a cui ho già fatto cenno. Nella De.Co. di Mezzago il metodo di coltivazione previsto dal *Disciplinare* è quello *a lotta integrata*³³³: nel *Disciplinare* si richiama spesso il rispetto delle *Norme tecniche per la difesa delle colture e controllo delle infestanti per le produzioni integrate* di Regione Lombardia.

Questa molteplicità di modelli di produzione a mio modo di vedere è paradigmatico rispetto alle diverse visioni degli aderenti alle tre realtà. Di conseguenza le due tipologie di

³³³ Il sistema di coltivazione *a lotta integrata* si distingue da quella *convenzionale* perchè prevede la riduzione dell'uso di prodotti fitosanitari e la messa in atto di strategie diverse come: l'utilizzo di fitosanitari selettivi o più facilmente degradabili, la scelta di specifiche varietà colturali, la lotta agli insetti con diffusori o feromoni (lotta biotecnica) o attraverso insetti antagonisti, eliminazione piante infestanti, l'uso della rotazione colturale.

certificazione, attraverso i *Disciplinari di produzione*, si propongono come diversi strumenti di (ri)connessione del sistema agricoltura-ambiente-cibo-società.

Gli aderenti alla rete che sostiene il PGS considerano *il metodo di coltivazione di tipo biologico* e l'appartenere all'Economia Solidale come elementi che qualificano il loro agire per ciò che riguarda la produzione ed il consumo di cibo. Come ho già sostenuto analizzando il caso etnografico attraverso gli indicatori del modello di resilienza di Norris et al (2008) molti degli aderenti alla rete lavorano su più fronti per sostenere, sia come gruppo che a livello singolo, l'appartenenza al mondo dell'Economia Solidale e l'adesione a un modello di agricoltura biologica.

Nell'ambito della De.Co. di Gandino non vi è molta coerenza sul modello di produzione a cui ci si voglia riferire: si va dalla pratica *convenzionale* a quella *biologica* per arrivare a quella “tradizionale” riferita al contesto locale fino alla proposta del metodo di *coltivazione biointensivo* nato tra le popolazioni andine. Alla proposta di questi diversi metodi di coltivazione occorre aggiungere anche il lavoro tecnico di miglioramento genetico del mais realizzato dal centro di maiscoltura CRA-MAC che ha effettuato valutazioni riguardo alla specificità del mais in relazione al suolo locale. La presenza di almeno quattro possibili metodi di coltivazione mostra come la rete gandinese stia ancora lavorando per cercare una propria identità rispetto al metodo di coltivazione.

A Mezzago il *Disciplinare di produzione* del 2004, aggiornato al 2013, prevede chiaramente che il metodo di coltivazione è quello a *lotta integrata* e la scelta è sostenuta da dettagli colturali e tecnici correlati alle specificità della coltura dell'asparago³³⁴. L'obiettivo a Mezzago è produrre grandi quantità di asparago e utilizzando ogni terreno utile; l'asparago serve per sostenere la sagra *il Maggiomezzaghese*, e secondariamente il circuito di vendita locale, dal quale derivano i proventi per molte attività sociali.

Quanto ho evidenziato permette già di comprendere quale sia, nello specifico, la relazione degli attori delle tre reti con il suolo coltivato e, in particolare, con le contaminazioni. Gli elementi di criticità del sistema di certificazione di tipo biologico dettati dal Regolamento (CE) 834/2007 sono mutuati dal PGS che, di fatto, assume a modello le specificità di questo tipo di certificazione.

Nel sistema di produzione e di certificazione di tipo *biologico* infatti si pone al centro solo il prodotto agricolo che, nell'articolato percorso dal campo alla tavola, diviene oggetto di

³³⁴ Per brevità non mi dilungo nella trattazione ma è importante evidenziare che la coltura dell'asparago richiede tempi molto lunghi e precisione in ogni operazione tecnica per poter essere produttiva. Basti dire che: la prima raccolta dell'asparago avviene dopo 2 anni dall'impianto della zampa; è auspicabile evitare l'utilizzo di terreni infestati da erbe perenni o arbusti ricoltivati ad asparago da 5 anni.

attenzione dal punto di vista chimico ed organolettico. Il Regolamento (CE)834/2007 pone al centro dell'attenzione la *fertilità del suolo* e sottolinea l'importanza di utilizzare tecniche di lavorazione del terreno e pratiche colturali volte a mantenere e/o aumentare il contenuto di materia organica, ad accrescerne la fertilità, a prevenirne la compattazione e l'erosione. Nella pratica devono essere utilizzate le rotazioni colturali e il sovescio e, in caso di necessità, in deroga al Regolamento è permesso l'utilizzo di concimi ed ammendanti³³⁵. Il Regolamento è piuttosto generico riguardo al concetto di inquinamento: è indicato in particolare che nella coltivazione devono essere utilizzate *tutte le tecniche di produzione che evitano o limitano al massimo l'inquinamento dell'ambiente*, senza particolari specifiche. Il Regolamento prosegue nell'argomentare le tecniche per la difesa delle colture (da parassiti, malattie e infestanti), promuovendo le strategie di prevenzione e protezione attraverso la scelta di specie e varietà, la rotazione colturale, l'utilizzo di processi termici (il *pirodiserbo* o la *solarizzazione*)³³⁶ e, per specifiche situazioni, l'uso di prodotti fitosanitari in deroga al Regolamento³³⁷.

Il *Regolamento* con questi dettagli relativi alle colture intende ridurre al minimo il possibile impatto, in termini di inquinamento, derivante dalla pratica agricola ma non considera invece l'impatto dei complessi contaminanti che sono già presenti nell'ambiente (i contaminanti POPs a cui ho già accennato ne sono l'esempio). A mio parere la visione proposta è piuttosto miope e riduzionistica: ho argomentato nell'*Introduzione* alla tesi gli impatti derivanti dall'agricoltura *convenzionale* ed è quindi importante realizzare una pratica agricola che sia meno impattante, occorre tuttavia anche la chiara consapevolezza che i sistemi agricoltura-ambiente-società sono correlati e reciprocamente influenzati e correlati. Mi riferisco ai contaminazioni ambientali che si spostano grazie alle condizioni meteorologiche per esempio. La mancanza di verifiche analitiche sulla qualità del suolo non permette di verificare anche altri impatti di origine antropica che possono interessare da vicino la pratica agricola e la qualità del cibo che ne deriva. Mi riferisco alla presenza di

³³⁵ Nel Regolamento CE 834/2007 è specificato che: "In caso di necessità (...) è ammesso l'uso di concimi e ammendanti solo se tali prodotti sono presenti nella tabella 1 (Allegato I del Reg CE 834/2007 e successive modifiche). Il loro uso dev'essere esplicitato nel Piano di Gestione Aziendale."

³³⁶ Il *pirodiserbo* è una tecnica per controllo fisico delle piante infestanti mediante l'utilizzo di calore secco/umido prodotto con vapore acqueo, onde elettromagnetiche, fiamma libera, raggi infrarossi, elettricità. La *solarizzazione* è una tecnica di disinfestazione utilizzabile nel corso della stagione calda, prevede la stesura di un film di plastica sul terreno lavorato che resta in sito per almeno 40 giorni e, grazie al calore prodotto dall'azione dei raggi solari, i primi strati del terreno vengono sterilizzati abbattendo la carica microbica.

³³⁷ Nel Regolamento CE 834/2007 è specificato che: in caso di determinazione di grave rischio per una coltura, l'uso di prodotti fitosanitari è ammesso solo se tali prodotti sono presenti nella tabella 2 (allegato II del Reg CE 834/2007 e successive modifiche). Il loro uso dev'essere esplicitato nel Piano di Gestione Aziendale.

vecchie discariche, aree di deposito o di interrimento di rifiuti, che talvolta interessano i suoli coltivati.

Merita attenzione dal mio punto di vista anche la gestione delle acque di scarico derivanti dalle abitazioni o dalle pertinenze delle aziende agricole: la normativa³³⁸ prevede che, in assenza di una fognatura comunale, le stesse possano essere disperse su suolo mediante una subirrigazione superficiale che interessa i primi 70 cm di suolo; fino all'anno 2005 era invece possibile realizzare anche pozzi perdenti (profondi 3m). Ciò significa che in contesti particolari può generarsi una commistione tra il suolo coltivato e quello su cui scaricano le acque fognarie.

Allo stesso modo meritano attenzione le criticità derivanti dalle aree di stoccaggio del carburante per i mezzi agricoli. La problematica riguarda soprattutto le aziende agricole di medie/grandi dimensioni che essendo attrezzate per il rifornimento di carburante possono provocare impatti sul suolo. Le operazioni di carico e scarico provocano infatti trafilature di carburante che finiscono nel suolo e sottosuolo e i serbatoi sono soggetti alla corrosione/fessurazione soprattutto se, come accadeva in passato, sono alloggiati direttamente a contatto con il suolo senza protezioni.

Il PGS assume il punto di vista proposto dal Regolamento (CE)834/2007. Anche nel PGS il concetto di *fertilità del suolo* (e quello di erosione) è tradotto nei documenti (il *Protocollo di produzione* il *Manuale di visita*) e caratterizza l'immaginario dei tecnici e in generale degli aderenti alla rete. Il *Manuale* passa in rassegna le pratiche che possono portare all'arricchimento o all'impoverimento delle sostanze organiche nel suolo con riferimento alla *fertilità*. L'obiettivo *fertilità del suolo* è l'elemento chiave nell'immaginario degli ideatori del Progetto. *"Riguardo al suolo abbiamo iniziato a mettere una sezione dedicata ai temi dell'erosione. Andremo a capire se è sufficiente...Questo è lo spirito...cerchiamo di capire se la fertilità e la tutela dall'erosione è sufficientemente presente"*.³³⁹ Queste sono le parole di Giuseppe Vergani in un'occasione di presentazione pubblica del Progetto.

Giuseppe, rispondendo ad una mia domanda specifica riguardo al problema della contaminazione del suolo, mi ha riferito che il PGS è un lavoro in fieri sul quale è possibile intervenire con modifiche e integrazioni qualora lo si ritenesse opportuno o necessario. Ma

³³⁸ Regolamento Regionale n.3 del 24.03.2006 "Disciplina e regime autorizzatorio degli scarichi di acque reflue domestiche e di reti fognarie, in attuazione dell'articolo 52, comma 1, lettera a) della legge regionale 12 dicembre 2003, n.26".

³³⁹ Sono queste le parole pronunciate da Giuseppe Vergani nell'ambito dell'incontro pubblico *La garanzia dal basso: nuovi patti tra consumatori e produttori* di presentazione del Progetto tenutosi a Villa Guardia (CO) il 22.09.2012.

anche tra gli agronomi del PGS che compongono il *Gruppo di visita* e al *Commissione Garanzia* in qualità di tecnici è condivisa soprattutto l'importanza della *fertilità del suolo*. Deborah e Michelangelo sono i due tecnici agronomi che ho incontrato nel corso del mio campo etnografico e, alla mia domanda “*cos'è per te un terreno di buona qualità?*” quasi utilizzando le stesse parole hanno spiegato che un terreno si considera di buona qualità “*se è fertile, ovvero ricco di sostanza organica*”.

E ancora è Michelangelo a dirmi che “*non è importante considerare la questione della contaminazione di un suolo altrimenti non potremmo più coltivare. Ormai è impossibile trovare un terreno vergine. Tutto è compromesso. Occorre quindi pensare alla fertilità...*”. Il *Manuale di visita* pone infatti una specifica domanda sulla *qualità suolo*; non è chiaro però a quale tipologia di analisi del suolo si voglia fare riferimento, quali parametri sia significativo determinare (di tipo chimico, fisico/granulometrico, microbiologico o altro) ed, in generale, come si definisca la “qualità del suolo”.

L'osservazione partecipante mostra quindi che, come nella certificazione biologica, anche nel PGS non è percepita come questione fondamentale analizzare la qualità chimica del suolo per valutare la presenza di eventuali contaminanti. Nel PGS la parola *inquinamento* non compare con riferimento al suolo - ci si riferisce bensì all'*inquinamento* derivante dalle tecniche di coltivazione convenzionale ed al loro impatto. Il *Protocollo* ed i relativi approfondimenti del *Manuale di visita* (Sezione 15) accennano alla *contaminazione diffusa* e chiedono riscontro delle distanze tra campi coltivati e strade/industrie.

Nel corso della mia ricerca questa carenza del PGS rispetto alla verifica della qualità del suolo è emersa chiaramente. Alcuni consumatori (esterni al PGS) hanno evidenziato ad Alfredo uno dei produttori della rete la necessità di verificare la qualità del terreno coltivato vista la vicinanza della ciminiera di un termovalorizzatore di rifiuti e di una strada ad alta percorrenza. Il produttore si è quindi attivato per prelevare due campioni di terreno che sottoposti ad analisi chimica hanno evidenziato alcune problematiche. La scelta di Alfredo di campionare ed analizzare il suolo coltivato per verificare la qualità è stata considerata dall'agronomo e tecnico del *Gruppo di visita* come pratica virtuosa che rende onore all'agricoltore. Nell'ambito della *Commissione Garanzia* questa evidenza si è rivelata come opportunità: le analisi che hanno dimostrato l'assenza di contaminazioni³⁴⁰, sono state l'occasione per condividere il percorso realizzato in autonomia dal produttore

³⁴⁰ Le determinazioni analitiche effettuate sui due campioni hanno previsto la ricerca dei metalli principali, Idrocarburi Leggeri >12, Idrocarburi Pesanti C<12, Idrocarburi Policiclici Aromatici, Diossine e Furani, Benzene, Amianto non hanno evidenziato superamenti dei limiti di cui alla Parte IV – Titolo V Allegato Tabella 1 Colonna A (uso del suolo Verde pubblico, privato e residenziale) del Decreto Legislativo 03 aprile 2006 n.152 “Norme in materia ambientale” e s.m.i.

per migliorare le sue attività ed anche per comprendere insieme il significato dei diversi parametri analitici ricercati, in relazione ad una possibile contaminazione ambientale vicina alla zona di produzione.³⁴¹

La documentazione del PGS e nello specifico il *Manuale di visita* non prende in considerazione la possibilità di approfondire le valutazioni sulla qualità del suolo delle aziende di tipo convenzionale già convertite o in fase di conversione al metodo di produzione biologico. L'esigenza di analizzare il suolo dal punto di vista della qualità chimica è anche emersa nel corso di una mia presenza sul campo - ma non è stata colta se non da me. Ho già accennato infatti nella mia analisi precedente all'azienda convenzionale inserita nel circuito PGS che ha gradualmente iniziato a modificare il proprio modello di coltivazione; questo percorso di cambiamento sembra essere stato supportato dalla condivisione di pratiche e saperi tra l'agricoltore convenzionale e un agricoltore biologico della rete.

Dal mio punto di vista, vista la specificità aziendale, il suolo avrebbe meritato un approfondimento analitico anche e soprattutto in relazione ai sicuri impatti sullo stesso dalla pratica agricola convenzionale, realizzata fino a poco tempo prima della visita. Dal confronto del *Manuale* della prima e della seconda visita è emerso peraltro il fatto che l'agricoltore, pur essendosi impegnato nel PGS, aveva proseguito ad utilizzare tutti gli erbicidi che aveva a magazzino. Nonostante ciò nell'ambito della *Commissione Garanzia* è stata valutata la situazione aziendale, valorizzando lo sforzo messo in campo dall'agricoltore per il cambiamento, a discapito di altri elementi relativi alla pratica agricola (le notevoli dimensioni dell'azienda, il mancato adempimento alle richieste formulate nella prima *visita locale* su tempi di adeguamento, l'utilizzo di tutti gli erbicidi a magazzino).

Per sostenere, e meglio esplicitare il mio inciso riprendo l'esempio utilizzato nelle parti iniziali del Capitolo 9 riguardo il DDT (Dicloro Difenil Tricloroetano) un noto e diffuso pesticida utilizzato comunemente in agricoltura. Il DDT è un composto chimicamente stabile, quasi insolubile in acqua, che resta pressochè immobile nella maggior parte dei suoli; il composto è stato progettato per essere persistente nel tempo ed agire sugli insetti ed è classificato come contaminante POPs.

³⁴¹ Sono stata io stessa nel corso della Commissione a spiegare le procedure analitiche di laboratorio (il significato di limite di rilevabilità strumentale, la conta al microscopio delle fibre di amianto) e le caratteristiche tossicologiche dei singoli parametri (quali il PCB, gli Idrocarburi Policiclici Aromatici, le Diossine e i Furani) in relazione alle ricadute delle emissioni del termovalorizzatore.

Nel suolo il DDT ha un tempo di dimezzamento di 2-15 anni. In questo processo una parte del composto può evaporare migrando ad altri suoli (la diffusione dipende da variabili del contesto quali vento, pioggia e umidità), una parte migra in profondità trasportata dall'acqua ed una parte si scompone attraverso lente reazioni chimiche. Il DDE e il DDD sono due dei metaboliti che derivano dalla reazione; si tratta di composti che mostrano le stesse caratteristiche del DDT e che possono interessare tutte le componenti dell'ecosistema e biomagnificare nella catena alimentare grazie alle proprietà lipofile³⁴². Se a questa possibile contaminazione aggiungiamo quella di altri complessi contaminanti ambientali e dei loro sottoprodotti che migrano con estrema facilità nell'ambiente, il quadro delle criticità che ne emerge è molto complesso. E' chiaro quindi che il sistema delle verifiche messe in atto nel PGS non riesce a metterlo a fuoco.

Le medesime considerazioni valgono per l'acqua. Un accenno seppur breve merita anche l'acqua che nel PGS è declinata come *risorsa idrica* e nella *Sezione 11* del *Manuale di visita* e nelle attività di verifica in campo viene indagata per quanto concerne la sua provenienza (pozzo) con un breve inciso alla necessità di limitarne il consumo in termini quantitativi. Per le acque sotterranee, così come per il suolo, i documenti elaborati nel PGS non ne approfondiscono la qualità nonostante la risorsa sia fondamentale per la pratica agricola anche in relazione al potenziale impatto alle colture dalle contaminazioni presenti nelle acque stesse.³⁴³

Nel corso delle *visite locali* e nella valutazioni della *Commissione Garanzia* l'attenzione dedicata all'acqua è minima anche da altri punti di vista: nelle *visite locali* è emerso l'utilizzo di acqua potabile (da acquedotto) per irrigare le colture e nessuno degli attori del PGS ha formulato considerazioni/suggerimenti/indicazioni per mettere in evidenza che, anziché utilizzare una risorsa preziosa e costosa come l'acqua potabile, può essere incentivata la raccolta/la regimazione di acqua piovana.

Ho mostrato quindi che nel Progetto PGS il suolo e le acque sotterranee, seppur dichiarate come importanti e fondamentali nelle pratiche di produzione del cibo, *sfuggono allo sguardo* dei singoli attori. Il suolo (ovvero la terra) è presente nel titolo del Progetto. “*Per una pedagogia della terra*” richiama le riflessioni della *pedagogia degli oppressi* di Paulo Freire e, in particolare, il movimento di *pensiero eco-pedagogico* al quale aderisce

³⁴² Si vedano in proposito i numerosi studi reperibili sul sito <http://www.isprambiente.gov.it>. Si rimanda alla lettura del testo della giornalista Marie Monique Robin. *Il veleno nel piatto. I rischi mortali nascosti in quello che mangiamo*. Feltrinelli editore 2012, dall'approccio tecnico e scientifico.

³⁴³ Per un approfondimento della problematica di contaminazione delle acque da prodotti fitosanitari si rimanda al contenuto del *Rapporto nazionale pesticidi nelle acque: dati 2009-2010* – ISPRA 2013 (disponibile sul sito <http://www.isprambiente.gov.it/pubblicazioni/rapporti/rapporto-nazionale-pesticidi-nelle-acque-dati-2009-2010>).

anche il brasiliano Moacir Gadotti allievo di Freire e direttore dell'Istituto Paulo Freire. L'*eco-pedagogia* di Gadotti di cui al saggio "*Pedagogia da terra*" (Vittoria 2008) traspare nelle azioni programmatiche del PGS: come ho mostrato con l'analisi il PGS pone molta attenzione alla partecipazione, alla costruzione della relazione diretta e fiduciaria, tra il produttore e gli attori del territorio chiamandoli ad aderire ad un percorso di condivisione di esperienze, pratiche e saperi legati alla pratica agricola.

Il PGS tenta l'impresa di *codificare e dare rigore* alla fiducia tra produttore e consumatore (Vergani 2013) anche se, di fatto, non riesce a cogliere il panorama degli elementi che possono contribuire alla definizione della qualità igienico-sanitaria del cibo. Pur condividendo l'assunzione generica che *l'ambiente è inquinato* e che la pratica agricola cosiddetta convenzionale produce cibo di scarsa qualità e non è rispettosa dell'ambiente nella rete del PGS mancano le competenze concrete per entrare nel merito delle diverse criticità. Da qui deriva a mio modo di vedere l'assunzione implicita che la pratica agricola realizzata secondo i principi della produzione biologica sia uno strumento sufficiente a garantire qualità del cibo ed una corretta pratica agricola.

Sono ancora diverse le dinamiche che caratterizzano i due casi De.Co.. Il sistema delle *Denominazioni Comunali De.Co.*, nato con l'obiettivo di creare una connessione diretta tra un prodotto (o un sapere) al suo territorio di produzione, nei casi etnografici indagati, considera il cibo come *strumento-guida* per realizzare attività sociali e come fulcro per strategie di marketing territoriale, ma non riporta l'attenzione alla realtà del suolo. Ho già accennato a come i due *Disciplinari* considerino il suolo funzionale alla produzione e per questo considerino utili vari e diversi modelli di produzione.

Obiettivo condiviso a Gandino è quello di puntare all'ampliamento della coltivazione del mais utilizzando tutti i terreni disponibili (non edificati, incolti e inutilizzati) entro il perimetro comunale e proponendo la coltivazione al territorio più ampio delle cosiddette *Cinque Terre della Val Gandino* (che comprende i Comuni di Gandino, Lefte, Casnigo, Peia, Cazzano Sant'Andrea). Grazie al supporto tecnico del Centro di ricerca CRA-MAC, emerge come il mais spinato abbia una buona adattabilità all'ambiente e quindi possa essere coltivato anche nel territorio circostante.

A Mezzago il terreno è fondamentale tanto che nel *Disciplinare di produzione* al primo punto è indicato che: *1.Scelta del terreno. E' necessario evitare terreni infestati da erbe perenni, ricoltivati ad asparago da almeno 5 anni, poco permeabili e freddi. I ristagni di acqua, anche temporanei, sono deleteri per la coltura dell'asparago*". Sono vari gli attori incontrati nella ricerca sul campo ad evidenziare che il terreno di Mezzago costruisce

anche la particolarità del suo asparago: il terreno favorevole alla crescita dell'asparago è di tipo sabbioso e drenante mentre quello di Mezzago ha la peculiarità di essere argilloso e più compatto ma nonostante questo l'asparago che ne deriva è di buona qualità.

Come a Gandino anche a Mezzago è stato fondamentale l'intervento di un sostegno tecnico esterno: il prof. Agostino Falavigna dell'Istituto Sperimentale per l'Orticoltura di Montanaso Lombardo (LO) ha sostenuto il progetto e la redazione del *Disciplinare di produzione* soprattutto nelle fasi iniziali. L'etnografia ha evidenziato peraltro che vista la particolarità del terreno mezzaghese la metodologica di coltivazione dell'asparago è stata migliorata e modificata per rendere più agevole l'accesso ai campi ed ai letti di coltivazione. La modifica sostenuta dal Centro di ricerca ha interessato anche la varietà di asparago coltivata che non è la "varietà locale" ma di provenienza esterna; nel *Disciplinare* si legge che *"E' possibile utilizzare seme raccolto da vecchie coltivazioni di asparago realizzate a Mezzago con la tradizionale Varietà Locale, ma è necessario ricordare che: produce turioni poco omogenei, è molto sensibile alla ruggine, è meno produttiva rispetto ai migliori ibridi in commercio. (...). L'esperienza ha fino ad ora dimostrato che l'ibrido più adatto alla coltivazione nel comune di Mezzago è Eros, costituito presso l'Istituto Sperimentale per l'Orticoltura di Montanaso Lombardo (LO)"*.

Alla specifica trattazione del *Disciplinare di produzione* che mira ad una produzione certa, che massimizza la quantità del prodotto si affianca l'approccio degli *agricoltori volontari* che non hanno esperienze agricole e che considerano la pratica agricola come uno tra i vari servizi di volontariato per il bene comune del proprio paese. Anche rispetto alla percezione di possibili contaminazioni del suolo non emergono sensibilità particolari in nessuna delle due realtà. Entrambi i *Disciplinari di Produzione* non ne fanno cenno e non prevedono o propongono analisi chimiche per verificare questo aspetto.

Anche nell'immaginario degli attori delle due reti non è contemplata la possibilità che il suolo possa essere contaminato. A Mezzago, forse più che a Gandino, la pratica agricola a lotta integrata potrebbe porre degli elementi di criticità: il *Disciplinare* regola l'uso di fertilizzanti, prodotti fitosanitari ecc. A Gandino invece, come già detto, è esclusa a priori ogni possibilità di contaminazione del suolo.

Riguardo all'aspetto delle contaminazioni del suolo e delle acque sotterranee la *Denominazione Comunale* presenta un'evidenza che, dal mio punto di vista, merita una sottolineatura. La De.Co., nella sua accezione originaria, si concentra sulle produzioni territoriali entro i limiti comunali e questo rappresenta una potenzialità dal punto di vista

della qualità ambientale. Il Sindaco è, per legge, l'autorità sanitaria competente per il proprio territorio e dovrebbe avere uno sguardo attento alle passività ambientali presenti entro i confini di sua competenza. Basti dire che è l'Amministrazione Comunale a gestire il procedimento di bonifica dei siti contaminati (suolo o acque sotterranee) del proprio territorio; l'Amministrazione partecipa inoltre alle procedure relative alla contaminazione su siti regionali o SIN (siti di interesse nazionale) per i quali le procedure sono rispettivamente in capo alle Regioni o al Ministero dell'Ambiente.

O ancora è al Sindaco che spetta il compito di emanare le Ordinanze per il ripristino dello stato dei luoghi nel caso di abbandono o deposito incontrollato di rifiuti. E' chiaro quindi che le competenze del Sindaco e di ogni Amministrazione Comunale De.Co. possono essere importanti per garantire l'attenzione al contesto ambientale dal punto di vista delle criticità con riferimento alla coltivazione dei prodotti della De.Co.. Allo stesso modo ritengo che gli abitanti di un territorio, soprattutto in un contesto di piccole dimensioni, possano far valere anche all'interno di una De.Co. la conoscenza diretta del suolo e delle sue peculiarità (positive o negative).

15.3 - I risultati della comparazione

In questo ultimo capitolo ho ripercorso i due casi di studio focalizzando l'attenzione alle relazioni tra le reti alimentari alternative che rappresentano con le problematiche agro-ambientali del suolo. Ho quindi analizzato come si declina la pratica della *sovranità alimentare* nei tre casi etnografici per comprendere con quali modalità i soggetti si relazionano con la dimensione della produzione di cibo locale e con il suolo.

In entrambi i sistemi di certificazione il cibo acquisisce un valore aggiunto proprio in forza del suo radicamento alla specificità di un contesto culturale e sociale locale. Le due realtà hanno una diversa organizzazione del sistema di produzione e, in modo diverso, si relazionano con la dimensione della località.

Nel PGS la relazione tra attori e pratica agricola è imprescindibilmente legata alla produzione biologica-locale anche se questo legame porta con sé elementi di criticità. Il PGS riunisce agricoltori che hanno produzioni diversificate ed il cibo è destinato al sostentamento quotidiano dei consumatori GASisti del territorio.

Nelle due realtà De.Co. il panorama delle pratiche agricole si presenta variegato. A Mezzago il sistema di produzione è quello *a lotta integrata*. Mentre a Gandino c'è spazio per il metodo di coltivazione *tradizionale* (legato alla specificità gandinense), a quella

convenzionale lasciando spazio per quella *biologica* insieme alla proposta di un metodo di coltivazione *biointensivo* nato come sintesi delle pratiche delle popolazioni andine.

Nelle due realtà il cibo è caratterizzato e distinto attraverso elementi manifesti (il colore del mais e dell'asparago) e intrinseci (le proprietà salutistiche). Il prodotto delle De.Co. è fortemente ancorato alla località diventando strumento di marketing sociale sia al proprio interno che verso l'esterno. Il cibo prodotto entro il perimetro comunale diviene simbolo e strumento per alimentare feste e sagre popolari che, a loro volta, alimentano e sostengono la circolarità delle relazioni. Il prodotto finale è distribuito ad una rete allargata di consumatori variamente composta: dai consumatori locali, ai GASisti del territorio, fino alla GDO.

Partendo dall'assunto che la compromissione del suolo derivante dall'agricoltura convenzionale e, più in generale, dalle contaminazioni ambientali sia fortemente impattante (su scala locale tanto quanto su quella globale) ho approfondito l'analisi dei due casi etnografici esplorando le relazioni della rete, e dei singoli attori, rispetto al suolo ed alle contaminazioni ambientali.

Ho mostrato come il Regolamento (CE)834/2007 pone al centro dell'attenzione la *fertilità del suolo* e la prevenzione dell'erosione suggerendo come devono essere condotte le lavorazioni e le pratiche colturali. Il Regolamento argomenta il concetto di inquinamento riferendosi ai minori impatti all'ambiente derivanti dalla pratica agricola in termini di contaminazione ma non considera invece il processo contrario ovvero il possibile impatto della contaminazione ambientale sul suolo coltivato. Il Regolamento non tiene conto delle complesse contaminazioni ambientali che possono migrare e dei centri di pericolo che potenzialmente possono interessare la specificità di ogni azienda agricola. Questa carenza si aggiunge alla più ampia problematica italiana circa la mancanza di limiti per la qualità del suolo ad uso agricolo la cui definizione è complessa ed articolata, intreccia il campo tecnico (chimico, biologico, biochimico) quello agroambientale, quello giuridico e quello medico.

Con l'etnografia ho mostrato come il PGS assume direttamente tutte le carenze del Regolamento (CE)834/2007 e le traduce nei suoi documenti e nelle pratiche di certificazione. La qualità del cibo si costruisce nell'affidamento ai principi della produzione e certificazione biologica e si arricchisce di significati relazionali tra produttore-consumatore e di partecipazione nella condivisione di conoscenze, saperi e pratiche. Ma le uniche minacce presenti nell'immaginario degli attori della rete sono riferite all'urbanizzazione del territorio ed alla necessità di preservare l'agricoltura su

piccola scala. Inoltre nel PGS mancano specifiche competenze relative alle contaminazioni ambientali, anche nelle figure dei tecnici.

Nelle due De.Co., indipendentemente dal contesto ambientale di riferimento, il prodotto locale è l'elemento catalizzatore delle attività di filiera. Il cibo diviene centrale attraverso la costruzione di significati relazionali nella rete di produttori-trasformatori-consumatori-attori locali e attraverso il marketing territoriale. Tra le azioni messe in campo sono presenti la convivialità nelle feste e gli eventi gastronomici. Con l'etnografia ho mostrato che il suolo ha una sua specificità legata alla pratica di coltivazione agricola ed alle varietà coltivate (mais e asparago) entrambe frutto di specifiche operazioni di miglioramento realizzate da Centri di ricerca specializzati. Tra gli attori della rete non ci sono percezioni riguardo all'aspetto delle contaminazioni siano esse di tipo ambientale che strettamente legate alla pratica agricola che, in entrambe i contesti, è potenzialmente problematica.

Riflessioni conclusive

Distruzioni e costruzioni, valorizzazioni e deturpazioni del contesto ambientale si sono alternate nel tempo mostrando la molteplicità delle relazioni tra il mondo umano e il mondo della natura. Il tempo ha dimostrato che il genere umano non ha saputo abitare la Terra ma l'ha usata. Contaminazioni ambientali, inquinamento acustico e visivo, sfruttamento indiscriminato delle risorse, crisi climatiche sono questioni che tutte le società si trovano a dover affrontare e che testimoniano lo stato di degrado del contesto ambientale contemporaneo.

Tutto ciò chiama inevitabilmente in causa, e su più fronti, anche il sistema agroalimentare. Non si può negare che l'interesse alle problematiche ambientali ed alle correlazioni con la produzione del cibo si è intensificato ma le evidenze mostrano che sono necessarie nuove consapevolezze ed una nuova idea culturale rispetto al rapporto con la Terra e con il suolo. I *Sistemi di Garanzia Partecipata* e le *Denominazioni Comunal*i oggetto della mia ricerca sono il frutto di una maturazione di idee culturali per una nuova e diversa relazione tra genere umano e natura. Le reti alimentari alternative, attraverso specifici percorsi culturali ed empirici, costruiscono conoscenza e mostrano come gli attori si facciano soggetti del proprio agire secondo un progetto etico, sociale e politico.

Da un punto di vista culturale si profila quindi la necessità di coniugare la ricerca di sapere scientifico-tecnico con la riflessione critica ed attenta per cambiare il modo di conoscere il mondo, riconcettualizzando il rapporto tra soggetto ed oggetto e per elaborare *nuovi orizzonti di senso*. La capacità di costruire nuove *visioni del mondo* chiama in causa l'*educare al conoscere* insieme all'*educare al pensare*. La *conoscenza* e la sua condivisione sono gli elementi fondamentali per produrre valore e per riconnettere il sapere alla sapienza del fare. L'*educare a pensare* presuppone la disamina critica dell'immaginario che abita la nostra mente come premessa, necessaria e fondamentale, per la ricerca di nuovi orizzonti di senso e nuove relazioni tra il mondo umano ed il mondo naturale. L'*educare al conoscere* richiede il coraggio di rinnovare l'orizzonte di pensiero epistemico che sappia promuovere nuovi processi di interpretazione e di comprensione della realtà capaci di mettere a fuoco la complessa interrelazione e interdipendenza di tutti i fenomeni (fisici, biologici, psicologici, sociali e culturali) in un approccio conoscitivo reticolare e dinamico. Problematicizzare l'intero processo conoscitivo è quindi il punto di partenza per aprire *nuovi sguardi* verso nuove forme di razionalità, verso la maturazione di un senso di appartenenza alla realtà ambientale, imparando a riconsiderare il nostro essere-nel-mondo.

Ringraziamenti

Devo un sincero ringraziamento alla prof.ssa Cristina Grasseni che, con pazienza ed attenzione, mi ha guidata nel percorso e mi ha insegnato ad allenare *lo sguardo*.

Bibliografia

AAVV, *Terra e libertà/critical wine. Sensibilità planetarie, agricoltura contadina e rivoluzione dei consumi*, DeriveApprodi, 2004

Abitabile Carla, Esposti Roberto, *Agricoltura biologica vs agricoltura convenzionale*, in *Agriregionieuropa* n.10, settembre, 2007

Adger Neil W., *Social and ecological resilience: are they related?*, in *Progress in human geography* 24 /2000

Agostino Maurizio, Fonte Maria, *Il nuovo regolamento sul biologico dell'Unione Europea*, in *Agriregionieuropa* n.11 dicembre, 2007

Alroe Hugo Fjelsted, Kristensen Erik Steen *Basic principles for organic agriculture: Why? And wath kind of principles?* in *Ecology and Farming*, June 2004 special issue on *Principles of Organic Agriculture First Version*, 20, April 2004

Altieri Miguel, *Verso un'agricoltura biologica*, Franco Muzzio Editore, 1991

Angelini Massimo, *Il complesso delle varietà tradizionali*, in AA.VV. *Terra e Libertà/Critical Wine*, Edizioni DeriveApprodi, 2004

Angioni Giulio, *Utilizzare i saperi locali?* In *Antropologia dell'ambiente*, in *La ricerca folklorica* n.41, 2000

Appadurai Ariun, *Le aspirazioni nutrono la democrazia*, Et al Edizioni, 2011

Arfini Filippo, Mancini Maria Cecilia, *Le azioni dell'Unione europea di informazione e promozione dei prodotti agricoli*, in *Agriregionieuropa* n.25, 2011

ARPA Lombardia Rapporto Conclusivo FREEPCB – LIFE 03/ENV/IT/000321
Eliminazione PCB (bifenil clorurati) dalla catena alimentare con tecniche di Bioremediation applicate a superfici agricole, 2006

ARSIA, *Guida per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici. Concetti, metodi e strumenti*, Press Service Firenze, 2006

Bagnasco Arnaldo, Piselli Fortunata, Pizzorno Alessandro, Trigilia Carlo, *Il capitale sociale. Istruzioni per l'uso*, Il Mulino, 2001

Baldareschi Francesca, Ganio Vecchioliono Valerie, *Qualità prodotti e educazione del consumatore attraverso l'etichetta narrante di Slow Food*, Agriregionieuropa n.39, dicembre, 2014

Barilla Center for food & nutrition *L'agricoltura OGM è sostenibile* - 2010 (dal sito <http://www.barillacfn.com/pubblicazioni/>)

Barilla Center for food & nutrition *Nuovi modelli per un'agricoltura sostenibile* - 2011 (dal sito <http://www.barillacfn.com/pubblicazioni/>)

Barilla Center for food & nutrition, *Oltre gli OGM. Le biotecnologie in ambito agroalimentare*, 2011 (dal sito <http://www.barillacfn.com/pubblicazioni/>)

Bartolelli Massimo, *La percezione del suolo nella valutazione economica dell'ambiente* in Carmelo Dazzi (a cura di), *La percezione del suolo atti del workshop*, Le Penseur, 2011

Belletti Giovanni, Marescotti Andrea, *Le produzioni certificate nell'agricoltura italiana*” in Agriregionieuropa anno 8 n°31, Dicembre, 2012

Belletti Giovanni, Marescotti Andrea, *Le produzioni certificate nell'agricoltura italiana*, in *Agriregionieuropa*, n.31, Dicembre, 2012

Benasayag Miguel, *I semi del mondo di domani. Uscire dall'impotenza ri-attualizzando l'antropologia del movimento cooperativo*, in *Animazione Sociale* n.285 settembre/ottobre, 2014

Benedetti Andrea, Mocali Stefano, *La qualità del suolo: chiave delle produzioni sostenibili*, in *Italian Journal of Agronomy*, 2009

Berlendis Lorenzo, *Un nuovo patto con la terra*, in *Culture della Sostenibilità*, Franco Angeli, 2009

Bernier Quinn, Meinzen-Dick Ruth, *Resilience and social capital*, conference paper *Building Resilience for food & nutrition security* 04 maggio, 2014

Berry Wendell, *Con i piedi per terra*, Red Edizioni, 1996

Berry Wendell, *La risurrezione della rosa. Agricoltura, luoghi, comunità*, Slow food editore, 2006

Bevilacqua Piero, *La terra è finita. Breve storia dell'ambiente*, Editori Laterza, 2006

Bevilacqua Piero, *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea. Spazi e paesaggi*, Marsilio Editori, 1989

Bianchi Francesca, *Forme di socievolezza*, Franco Angeli, 2012

Bini Claudio, Zilioli Diana Maria, *Are soil and soilsapes a cultural heritage?* in *Agribusiness Paesaggio & Ambiente* Vol. XII – n.3 marzo, 2009

Biolghini Davide, *Des come Distretto. Le Reti locali di Economia Solidale*, in *Un'economia nuova, dai Gas alla zeta*, a cura del Tavolo per la Rete Italiana di Economia Solidale AltrEconomia, 2013

Biolghini Davide, *Il popolo dell'economia solidale. Alla ricerca di un'altra economia*, Emi, 2007

Boccaletti Stefano, *Il consumo di alimenti biologici in dieci paesi OCSE*, in *Agriregionieuropa* anno 6 n.23, dicembre, 2010

Bocchi Stefano, Galli Andrea, Nigris Elisabetta, Tomai Alessandra. *La pianura Padana. Storia del paesaggio agrario*, CLESAV, 1985

Bonomi Aldo, *Dal contado alla città infinita* in *L'uso del suolo in Lombardia negli ultimi 50 anni*, Regione Lombardia - ERSAF, 2011 (dal sito <http://www.ersaf.lombardia.it/servizi/Menu/dinamica.aspx>)

Bourguignon Claude e Lydia, *Il suolo. Un patrimonio da salvare*, Slow Food Editore, 2002

Breda Nadia, *I respiri della palude*, Centro d'Informazione e stampa universitaria, 2000

Breda Nadia, *Lineamenti di antropologia del Terzo Paesaggio* in *Antropologia, risorse naturali e conflitti ambientali* (a cura di) Amalia Rossi, Lorenzo d'Angelo, Mimesis Eterotropie, 2012

Briamonte Luciana, Pergamo Raffaella, *I metodi di produzione sostenibile nel sistema agroalimentare*, Istituto Nazionale Economia Agraria, 2009

Brown Lester, *Il 29° giorno*, Sansoni, 1978

Bucchi Massimiliano, *Scientisti e antiscientisti. Perché scienza e società non si capiscono*, Il Mulino, 2010

Calzati Viviana, De Salvo Paola, *Il ruolo delle certificazioni territoriali nello sviluppo turistico dei territori minori: Piemonte, Umbria e Sicilia a confronto*, in *Sociologia urbana e rurale* n.99, 2012

Canavari Maurizio, Cantore Nicola, *Equivalenza degli standard di qualità dei prodotti biologici: una sfida per gli operatori del mercato agroalimentare*, in *Agriregionieuropa* anno 3, n.9, giugno, 2007

Cappelletto Francesca. *Vivere l'etnografia*, Seid Editori, 2009

Capurri Giorgio, *La percezione del suolo nell'attività creditizia*, in Carmelo Dazzi (a cura di), *La percezione del suolo atti del workshop*, Le Penseur, 2011

Carbone Anna, *La valorizzazione della qualità agroalimentare: diverse strategie a confronto*, *Agriregionieuropa* n.5, giugno, 2006

Cavazzani Ada, *Modelli teorici, strategie politiche e pratiche innovative di sviluppo rurale*, in Cavazzani A., Gaudio G., Sivini S., *Politiche, governance e innovazione per le aree rurali*, Studi & Ricerche INEA, 2006

Cavicchi Alessio, Bailetti Lucia, Santini Cristina, *Marca o denominazione di origine*, in *Agriregionieuropa* n.20, marzo 2010

Cavicchi Alessio, *Qualità alimentare e percezione del consumatore*, in *Agriregionieuropa* n.15, 2008

Cerroni Simone, Notaro Sandra, *La percezione del rischio di residui da antiparassitari nelle mele: un esperimento*, in *Agriregionieuropa* n.34, settembre 2013

Coccioni Rodolfo, *La percezione del suolo nella salvaguardia della salute umana*, in Carmelo Dazzi (a cura di), *La percezione del suolo atti del workshop*, Le Penseur, 2011

Cocconi Monica, *Poteri pubblici e mercato dell'energia. Fonti rinnovabili e sostenibilità ambientale*, Franco Angeli, 2014

Colombo Luca, *Fame. Produzione di cibo e sovranità alimentare*, Jaca Book, 2002

Colombo Luca, Onorati Antonio, *Food. Riots and rights*, International Institute for Environment and Development, 2013

Colucci Angela, *Il paesaggio rurale in L'uso del suolo in Lombardia negli ultimi 50 anni*, Regione Lombardia Regione Lombardia - ERSAF, 2011 (dal sito <http://www.ersaf.lombardia.it/servizi/Menu/dinamica.aspx>)

Corrado Alessandra, *Semi, contadini e mercati: le reti per un'altra agricoltua*, in *Sociologia urbana e rurale*, n.87/2008

Corrado Alessandra, *Sovranità alimentare: la proposta alternativa di Via Campesina*, *Agriregionieuropa* n.22, settembre, 2010

Corti Michele, *I ribelli del bitto. Quando una tradizione diventa eversiva*, Slow Food Editore, 2011

Corvo Paolo, *Reinvenzione del cibo e sviluppo del territorio*, in *Culture della sostenibilità* n.6, 2009

Covino Daniela, *Che cos'è l'agricoltura biologica*, Carocci, 2007

Cresimano Maria, Schifani Giorgio (a cura di), *Agricoltura biologica: sistemi produttivi e modelli di commercializzazione e di consumo*, Università degli Studi di Palermo – Dipartimento di Economia dei Sistemi Agro-Forestali, 2009

Curzi Daniele, Pacca Lucia, Olper Alessandro, *Qualità dei prodotti, competizione e standard*, in *Agriregionieuropa* n.36, marzo, 2014

Dal Lago Alessandro, De Biasi Rocco, *Un certo sguardo. Introduzione all'etnografia sociale*, Editori Laterza, 2002

Dall'Olio Nicola, *Le cause culturali del consumo di suolo*, in *Economia della cultura* n.XX/2010

Davico Luca, *Sviluppo sostenibile. Le dimensioni sociali*, Carocci Editore, 2004

De Donno Roberto, De.Co. *Denominazioni comunali. Sviluppo locale e strumenti di marketing territoriale*, Veronelli Editore, 2008

De Donno Roberto, *Le denominazioni comunali: opportunità di sviluppo territoriale e di mercato. Identità, tradizione e mercato*, Giuffrè Editore, 2005

De Gennaro Bernardo, Roselli Luigi, *Un'analisi della struttura e del funzionamento del sistema di controllo e certificazione delle produzioni da agricoltura biologica*” in *Agriregionieuropa* anno 4 n°15, Dicembre, 2008

De Krom Michiel, Dessein Joost, Erbuot Nathalie, *Understanding relation between science, politics, and the public: the case of a GM field trial controversy in Belgium*, in *Sociologia Ruralis* vol.54 gennaio, 2014

De La Pierre Sergio, *L'albero e le parole. Autobiografia di Mezzago*, Franco Angeli, 2011

De Sousa Santos Boaventura (a cura di), *Produrre per vivere. Le vie della produzione non capitalistica*, Città Aperta Edizioni, 2005

De Stefano Francesco, Panico Teresa, *Rifiuti e agricoltura in Campania: una calamità “innaturale”* in *Agriregionieuropa* n.12, marzo, 2008

Deriu Marco, *Verso un'intelligenza compositiva. Il comune multiplo politico delle economie solidali* in AA.VV. *Davide e Golia. La primavera delle economie diverse (GAS, DES, RES...)*, Jaca Book, 2013

Di Fabbio Andrea, *Il suolo e la città*, In *Il suolo la radice della vita*, APAT, 2008 (dal sito www.isprambiente.gov.it/contentfiles/00003600/3633-il-suolo.../file)

Di Iacovo Francesco, Brunori Gianluca, Innocenti Silvia, *Le strategie urbane: il piano per il cibo*, in *Agriregionieuropa* 9 n.32, 2013

Di Lauro Alessandra, *Nuove regole per le informazioni sui prodotti alimentari e nuovi analfabetismi. La costruzione di una “responsabilità del consumatore”* in *Rivista di diritto alimentare* Anno VI, numero 2, aprile-giugno, 2012

Donati Pierpaolo, Tronca Luigi, *Il Capitale sociale degli italiani. Le radici familiari, comunitarie e associative del civismo*, Franco Angeli, 2008

Doran John W., Parkin Tomothy B., *Defining and assessing soil quality. In Defining soil quality for a sustainable environment*, in *Soil Science Society of America*, 1994

Doran John W., Zeiss Michael R., *Soil health and sustainability: managing the biotic components of soil quality*, University of Nebraska – Lincoln Agronomy & Horticulture – Faculty Publications, 2000

Dottori Corrado, *Non è il vino dell'enologo. Lessico di un vignaiolo che dissente*, DeriveApprodi, 2012

Douglas Mary, *Come percepiamo il pericolo. Antropologia del rischio*, Feltrinelli 1991

Douglas Mary, *Purezza e pericolo*, il Mulino 1993

Douglas Mary, *Questioni di gusto*, il Mulino 1999

Douglas Mary, *Rischio e colpa*, il Mulino 1996

Esposti Roberto, *Cibo e tecnologia: scenari di produzione e consumo alimentare per traduzione, convenienza e funzione*, in *Agriregionieuropa* n.3 dicembre 2005

Eupolis Lombardia, *Promozione dei sistemi locali di produzione agroalimentare di rilevante interesse*, 2012

Evans Julian, *Resilience, ecology and adaptation in the experimental city*, in *Royal Geographical Society*, 2011

Fabietti Ugo, *Elementi di antropologia culturale*, Mondadori Università, 2010

Fabietti Ugo, Malighetti Roberto, Matera Vincenzo, *Dal tribale al globale. Introduzione all'antropologia*, Bruno Mondadori Editore, 2012

Fabietti Ugo, Matera Vincenzo, *Etnografia. Scritture e rappresentazioni dell'antropologia*, Carocci Editore, 2009

Finardi Corrado, Bazzana Lorenzo, *Valutazione del rischio alimentare, organismi scientifici indipendenti e battaglie commerciali*, in *Agriregionieuropa* n.23, dicembre 2010

Firinaiu Sara, Muglia Maria Grazia, Mureu Giovanni Maria, Pinna Matteo, Viridis Carla, *OGM e percezione dei consumatori. Un'indagine campionaria*, in *Agriregionieuropa* n.26, 2011

Fischer Brendan, Turner Kerry R., *Ecosystem services: classification for valuation*, in *Biological Conservation* n.5, 2008

Folke Carl, *Resilience: the emergence of a perspective for social-ecological system analyses*, in *Global Environmental Change* 16/2006

Fonte Maria Cristina, Agostino Maurizio, *Principi, valori e standard: il movimento biologico di fronte alle sfide della crescita*, in *Agriregionieuropa* anno 4 n°12, Mar 2008

Forno Francesca, Cristina Grasseni, Silvana Signori, *“Dentro il capitale delle relazioni”. La ricerca “nazionale” sui Gas in Lombardia*, in *Un'economia nuova, dai Gas alla zeta*, a cura del Tavolo per la Rete Italiana di Economia Solidale AltrEconomia, 2013

Forno Francesca, *La spesa a pizzo zero. Consumo critico e agricoltura libera: le nuove frontiere della lotta alla mafia*, Altraeconomia Edizioni, 2011

Forno Francesca, *Nuove economie e movimenti sociali* in AA.VV. Davide e Golia. *La primavera delle economie diverse (GAS, DES, RES...)*, Jaca Book, 2013

Forno Francesca, *Nuove reti: consumo critico, legami digitali e mobilitazione*, in Leonini Luisa, Sassatelli Roberta, *Le nuove frontiere dei consumi* Ombre Corte, 2008

Franco Silvio, Cicatiello Clara, Blasi Emanuele, Pacino Barbara, *Quanto vale lo spreco alimentare? Risultati di un progetto di recupero nella Gdo*, in *Agriregionieuropa* 10 n.36, marzo 2014

French Hilary Worldwath Institute, *Ambiente e globalizzazione. Le contraddizioni tra neoliberismo e sostenibilità*, Edizioni Ambiente, 2000

Friedberg Susanne, *Fresh: a perishable history*, Harvard University Press, 2010

Gandolfi Alberto, *Formicai, imperi, cervelli. Introduzione alla scienza della complessità*, Universale Bollati Boringhieri, 2008

Garbisu Carlos, Alkorta Itziar, Epelde Lur, *Assessment of soil quality using microbial properties and attributes of ecological relevance*, in *Applied Soil Ecology* 49, 2011

Gatto Emilio, *Qualità dei prodotti e tutela dei consumatori e del mercato*, in *Agriregionieuropa* n.21 del 2010

Gimenez Eric-Holt, Patel Raj, *Food Rebellions! La crisi e la fame di giustizia*, Slow Food Editore, 2009

Giunta Isabella, Annamaria Vitale, *Politiche e pratiche di sovranità alimentare*, in *Agriregionieuropa* n.33, 2013

Goffman Erving, *La vita quotidiana come rappresentazione*, Il Mulino, 1969

Goodman David, DuPuis Melanie, *Knowing food and growing food: beyond the production-consumption debate in the sociology of agriculture*, in *Sociologia Ruralis* vol.42 /2002

Grasseni Cristina, (a cura di), *Antropologia ed epistemologia per lo studio della contemporaneità*, Guaraldi Editore, 2006

Grasseni Cristina, *Beyond alternative food networks*, Bloomsbury, 2013

Grasseni Cristina, *Del vino buono, ma non troppo. Consumo critico e co-produzione ai margini della vigna*, in *Le frontiere nascoste della cultura del vino - Seminario Permanente di Etnografia Alpina*, SM Annali di San Michele n.25/2014

Grasseni Cristina, *Ecomuseologie. Pratiche e interpretazioni del patrimonio locale*, Guaraldi, 2010

Grasseni Cristina, *Imparare a guardare. Sapienza ed esperienza della visione*, Franco Angeli, 2007

Grasseni Cristina, *La reinvenzione del cibo. Culture del gusto fra tradizione e globalizzazione ai piedi delle Alpi*, Edizione Quiedit, 2007

Grasseni Cristina, Ronzon Francesco, *Pratiche e cognizione. Note di ecologia della cultura*, Meltemi, 2004

Grasseni Cristina, Salomone Mario, Messina Marcella (a cura di), *La reinvenzione del cibo*, in *Culture della sostenibilità* n.6 /2009

Guadagnucci Lorenzo, *Il nuovo mutualismo. Sobrietà, stili di vita ed esperienze di un'altra società*, Feltrinelli, 2007

Gunderson Lance H., *Ecologic resilience – in Theory and application*, in *Annual Reviews of Ecology and Systematics*, vol.31/2000

Guthman Julie, *Agrarian dreams. The paradox of organic farming in California*, University of California press, 2004

Hartemink Alfred E., *Soil are back on the global agenda* in *Soil use and management*, 2008

Hausmann Giovanni, *L'evoluzione del terreno e l'agricoltura. Correlazioni tra i processi pedogenetici, la fertilità, la tecnica e le rese delle colture agrarie*, Paolo Boringhieri, 1950

Hausmann Giovanni, *L'uomo simbiote. Per un nuovo equilibrio fra suolo e società*, Vallecchi Editore Firenze, 1992

Hausmann Giovanni, *La terra e l'uomo. Saggio sui principi di agricoltura generale*, Boringhieri, 1964

Hausmann Giovanni, *Suolo e società*. Istituto Sperimentale per le colture foraggere Lodi, 1986

Hecht Susanna, *L'evoluzione del pensiero agroecologico* in Altieri Miguel *Verso una agricoltura biologica*, Muzzio Ambiente, 1991

Herbel Denis, Crowley Eve, Ourabah Haddad Nora, Lee Maria, *Good practices in building. Innovative rural institutions to increase food security*, Jilfad FAO, 2012

Herrick Jeffrey, *Soil quality: an indicator of sustainable land management?* in *Applied Soil Ecology* n.15, 2000

Herzfeld Michael, *Antropologia. Pratica della teoria nella cultura e nella società*, SEID, 2006

Herzfeld Michael, *The body impolitic: artisans and artifice in the globale hierarchy of value*, Chicago Press 2004 in Grasseni Cristina, *La reinvenzione del cibo. Culture del gusto fra tradizione e globalizzazione ai piedi delle Alpi*, Edizione Quiedit, 2007

Holling Carl S., *Resilience and stability of ecological systems*, in *Annual review of ecology and systematics*, 1973

Holling Carl S., *Surprise for science, resilience for ecosystems, and incentive for people*, in Ecological applications 6(3), 1996

Howard Albert, *I diritti della terra. Alle radici dell'agricoltura naturale*, Slow food editore 2005

ISPRA *Programma RE MO rete nazionale monitoraggio della biodiversità dei suoli* - Quaderno 4/2012 (dal sito <http://www.isprambiente.gov.it/it/pubblicazioni/quaderni/natura-e-biodiversita/programma-re-mo.-rete-nazionale-monitoraggio-biodiversita-e-degrado-dei-suoli>)

ISPRA *Rapporto nazionale pesticidi nella acque: dati 2009-2010 –2013* (dal sito www.isprambiente.gov.it/pubblicazioni/rapporti/rapporto-nazionale-pesticidi-nelle-acque-dati-2009-2010)

Jasanoff Sheila, *Fabbriche della natura. Biotecnologie e democrazia*, Il saggiatore, 2008
Khosla Ron, *Certified naturally, USA. PGS on the web* tratto da *Participatory guarantee Systems. Case study from Brazil, India, New Zeland, USA, France* del 2008 dal sito <http://www.ifoam.org/en/pgs-publications-english>

Lai Franco, *Antropologia del paesaggio*, Carocci editore, 2001

Lamine Claire, Darolt Moacir, Braundeburg Alfio, *The civic and social dimension of food production and distribution in alternative food networks in France and Souther Brazil*, in *International journal of society of agriculture & food*, vol.19, 2012

Landi Alessandra, *Il concetto di resilienza: origini, interpretazioni e prospettive*, in *Sociologia urbana e rurale* n.99/2012

Lave Jean e Wenger Etienne, *L'apprendimento situato. Dall'osservazione alla partecipazione attiva nei contesti sociali*, Erikson, 1991

Lein Marianne Elisabeth, Nerlich Brigitte, *The politics of food*, Berg, 2004

Leonini Luisa, Sassatelli Roberta (a cura di), *Il consumo critico*, Editori Laterza, 2008

Ligi Gianluca, *Le fonti che non parlano. Ipotesi per un'etnografia del paesaggio in Lapponia*, in *La ricerca folclorika* n.45 aprile 2002

Lombardi Alessia, Pascucci Stefano, Cembalo Luigi, Dentoni Domenico, *Elementi organizzativi e governance delle reti elementari comunitarie (Food Community Networks)*, in *Agriregionieuropa* n.29, giugno 2012

Lupton Deborah, *Il rischio. Percezione, simboli, culture*, Il Mulino, 2003

Lupton Deborah, *L'anima nel piatto*, Il Mulino, 1999

MacKinnon Danny, Driscoll Derickson Kate, *From resilience to resourcefulness: a critique of resilience policy and activism*, in *Progress in Human Geography* 37(2), 2012

Magnaghi Alberto, *Il progetto locale. Verso la coscienza di luogo*, Bollati Boringhieri, 2010

Marazzi Antonio, *Antropologia dei sensi. Da Condillac alle neuroscienze*, Carocci Editore, 2010

Marco Rizzo, *Supermarket mafia: a tavola con cosa nostra*, Castelvechi, 2011

Marescotti Andrea, *Il ruolo del disciplinare di produzione nella costruzione dei legami tra prodotti DOP e IGP e sviluppo rurale*, in *Agriregionieuropa* n.20, marzo 2010

Marsden Terry, Banks Jo, Bristow Gilian, *Food supply chain approach: exploring their role in rural development*, in *Sociologia Ruralis*, 40, 2000

Marson Anna, *Archetipi di territorio*, Alinea, 2008

Martin Ron, Sunley Peter, *On the notion of regional economic resilience: conceptualization and explanation*, in *Journal of economic and geography advance*, 2014

Mathew John, *Keystone Foundation, India. Building a local guarantee for indigenous*” tratto da *Participatory guarantee Systems. Case study from Brazil, India, New Zeland, USA, France* del 2008 (dal sito <http://www.ifoam.org/en/pgs-pubblications-english>

McGinn Platt, *Malaria, mosquitos, and DDT*, Worldwatch Institute 2002 (dal sito www.worldwatch.org/node/517)

Meirelles Laercio, Dos Santos Luiz Carlos Rebelatto, *Ecovida agroecology network, Brazil. Developing credibility*” del 2008 tratto da *Participatory guarantee Systems. Case study from Brazil, India, New Zeland, USA, France* (dal sito <http://www.ifoam.org/en/pgs-pubblications-english>)

Migliore Giuseppina, Schifani Giorgio, Cembalo Luigi, *Opening the black box of food quality in the short supply chain: effects of conventions of quality on consumer choice*, in *Food quality and preference* n.35 /2014

Minami Kaytsuyuki, *Soil and humanity: culture, civilization, livelihood and healt*, in *Soil science and plant nutrition*, 2009

Montanari Massimo, *Il Cibo come cultura*, Editori Laterza, 2004

Morin Edgar, *L'anno I dell'era Ecologica*, Armando editore, 2007

Moscatelli Maria Cristina, De Minicis Elisabetta, Greco Stefano, *La percezione del suolo come espressione del patrimonio sociale e culturale*, in Carmelo Dazzi (a cura di), *La percezione del suolo atti del workshop*, Le Penseur, 2011

Murdoch Jonathan, *Networks – a new paradigm of rural development?*, in *Journal of rural studies* 16 (2000)

Neresini Federico, Rettore Valentina (a cura di), *Cibo, cultura, identità*, Carocci Editore, 2008

Neri Seneri Simone, *Incorporare la natura. Storie ambientali del Novecento*, Carocci Editore, 2005

Nobile Stefano, *Società, rischio alimentazione*, in Battaglini Elena (a cura di), *Il gusto riflessivo. Verso una sociologia della produzione e del consumo alimentare*, Bonanno Editore, 2007

Noorgard Richard, *Le basi epistemologiche dell'agroecologia*, in Altieri Miguel *Verso una agricoltura biologica*, Muzzio Ambiente, 1991

Norris Fran H, Stevens Susan P., Pfefferbaum Betty, Wyche Karen F., Pfefferbaum Rose L., *Community resilience as a metaphor, theory, set of capacities, and strategy for disaster readiness*, in *Am J Community Psychol*, 2008

Osti Giorgio, *Costi ambientali e consumi. Il consumo critico alla sfida del commercio occulto di beni ambientali*, in Rebughini Paola, Sassatelli Roberta (a cura di) in *Le nuove frontiere dei consumi*, Ombrecorte, 2008

Osti Giorgio, *Sociologia dell'ambiente*, Il Mulino, 2003

Papa Cristina, *Introduzione in Antropologia dell'ambiente*, in *La ricerca folklorica* n.41 del 2000

Pelligra Vittorio, *I paradossi della fiducia. Scelte razionali e dinamiche impersonali*, Il Mulino, 2007

Pérez-Vitoria Silvia, *La risposta dei contadini*, Jaca Book, 2011

Petrini Carlo, *Slow Food. Le ragioni del gusto*, Editori Laterza, 2001

Petruzzelli Gianantonio, Pedron Francesca, Leita Liviana, *Meccanismi di biodisponibilità nel suolo di contaminanti ambientali persistenti* Atti del 1° Congresso Nazionale Qualità del suolo, alimenti e salute Palermo 24-26 ottobre, 2007

Pieroni Osvaldo, *Fuoco, acqua, terra e aria. Lineamenti di sociologia dell'ambiente*, Carocci Editore, 2002

Pieroni Osvaldo, *Presente e futuro della cultura contadina*, in *Sociologia urbana e rurale* n.87/2008

Pileri Paolo, Granata Elena, *Amor loci. Suolo, ambiente e cultura civile*, Libreria Cortina, 2012

Pollan Michael, *In difesa del cibo*, Adelphi, 2008

Post Carbon Institute, *Food and farming transition: toward a post-carbon food system*, 2009 (dal sito <http://www.postcarbon.org/food>)

Putnam Robert , *Capitale sociale e individualismo. Crisi e rinascita della cultura civica in America*, Il Mulino, 2004

Rebughini Paola, *Costruire nuovi spazi di consumo: i Gruppi di acquisto e il sogno della trasparenza*, in Leonini Luisa, Sassatelli Roberta, *Le nuove frontiere dei consumi* Ombre Corte, 2008

Rebughini Paola, Sassatelli Roberta, *Le nuove frontiere dei consumi*, Ombre Corte, 2008
Regione Lombardia e Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza *Progetto SOIL*
“*Approccio olistico per valutare la salute dei suoli in un'area agricola*”(dal sito www.reti.regione.lombardia.it)

Renting Henk, Marsden Terry, Banks Jo, *Understanding alternative food: exploring the role of short supply chains in rural development*, in *Environment and planning*, vol.35 /2003

Renting Henk, Schermer Markus, Rossi Adanella, *Building food democracy: exploring civic food networks and newly emerging forms of food citizenship*, in *International journal of society of agriculture & food*, vol.19 2012

Riccardo Lagorio, *Viaggio nell'Italia a Denominazione comunale (De.Co)*, Forterre, 2007

Robin Marie Monique, *Il veleno nel piatto. I rischi mortali nascosti in quello che mangiamo*, Feltrinelli, 2012

Rodman David Malin, *La ricchezza naturale delle nazioni. Come orientare il mercato a favore dell'ambiente*, Worldwatch Institute Edizioni Ambiente, 1998

Rusco Ezio, Marechal Brechje, Tiberi Mauro, Bernacconi Cristina, Ciabocco Giovanni, Ricci Paolo, Spurio Enrico - *Case study Italy. Sustainable Agriculture and Soil Conservation (SoCo project)*, 2009

Sacchetti Giampiero, *Qualità dei prodotti agroalimentari e scelta dei consumatori: il ruolo della consumer science*, in *Agriregionieuropa*, dicembre, 2008

Sacchi Giovanna, Zanasi Cesare, Canavari Maurizio, *Modelli alternativi di garanzia della qualità dei prodotti biologici alla luce della teoria delle convenzioni*, in *Economia agro-alimentare* 2011

Saija Roberto, *Standard e contratti di certificazione* in *Rivista di Diritto alimentare* Anno VII, numero 1 Gennaio-Marzo, 2013

Saroldi Andrea, *Costruire economie solidali*, Emi, 2003

Segrè Andrea 2011, *La percezione del suolo nelle dinamiche della società dei consumi*, in Carmelo Dazzi (a cura di), *La percezione del suolo atti del workshop*, Le Pensur, 2011

Sennet Richard, *Insieme. Rituali piaceri politiche della collaborazione*, Feltrinelli Editore, 2012

Sennet Richard, *L'uomo artigiano*, Feltrinelli Editore, 2008

Sereni Emilio, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza, 1961

Siniscalchi Valeria, *I processi di tipicizzazione tra singolarità e ripetizione*, in *La reinvenzione del cibo* (a cura di) Cristina Grasseni, Mario Salomone, Marcella Messina in *Culture della sostenibilità* n.6/2009

Sivini Giordano, *La crisi alimentare e la speculazione finanziaria sulle materie prime*, in *Sociologia urbana e rurale* n.87/2008

Sivini Silvia, *Reti alimentari alternative: un'esperienza siciliana promossa da produttori critici*. *Sociologia urbana e rurale* n.102, 2013

Sonnino Roberta, Faus Ana Moragues, *Sostenibilità e sicurezza alimentare: gli anelli mancanti*, in *Agriregionieuropa* n.10 n.36, marzo 2014

Spezzano Pasquale, *Inquinanti Organici Persistenti*, ENEA, Energia, Ambiente e Innovazione 5/2004

Steiner Artur, Markantoni Marianna, *Unpacking community resilience through capacity for change*, in *Community Development journal*, 2013

Strathern Marilyn, *Audits cultures: anthropological studies in accountability, ethics, and the academy*, Routledge, 2000

Sybold Caty A., Herrick Jeffrey E., Brejda John J., *Soil resilience: a fundamental component of soil quality* in *Soil science*, 1999

Tallacchini Maria Chiara, Terragni Fabio, *Le biotecnologie. Aspetti etici, sociali e ambientali*, Bruno Mondadori, 2004

Tramma Sergio, *Che cos'è l'educazione informale*, Carocci, 2009

Triantafyllidis Alessandro, Ortolani Livia, *La certificazione partecipativa in agricoltura biologica* in *Agriregionieuropa* anno 9 n.32, marzo 2013

Turner Matthew, *Political ecology: an alliance with resilience?*, in *Progress in human geography* vol.38/ 2014

Turri Eugenio, *Antropologia del paesaggio*, Marsilio Editore, 2008

Turri Eugenio, *Il paesaggio come teatro. Dal territorio vissuto al territorio rappresentato*, Marsilio Editore, 1998

United Nations, *Convention to combat Desertification. Zero Net Land Degradation. A sustainable Development goal for Rio+20*, UNCCD secretariat Recommendations for Policymakers, May 2012, (dal sito [http://www.unccd.int/Lists/SiteDocumentLibrary/Rio+20/ZNLD Summary final.pdf](http://www.unccd.int/Lists/SiteDocumentLibrary/Rio+20/ZNLD_Summary_final.pdf))

United Nations, *Resilient people, resilient planet. A future worth choosing. The report of the united nations secretary-general's high-level panel on global sustainability* – 30 January 2012 (dal sito <http://www.un.org/gsp>)

United Nations, *Sustainable development innovation briefs*, ISUUE 7 May 2009 (dal sito [http:// sustainabledevelopment.un.org/index.php](http://sustainabledevelopment.un.org/index.php))

Vallerini Lorenzo, *La percezione del suolo nei piani di sviluppo territoriale*, in Carmelo Dazzi (a cura di), *La percezione del suolo atti del workshop*, Le Penseur, 2011

Van Aken Mauro, *La diversità delle acque. Antropologia di un bene molto comune*, Edizione Altravista, 2012

Van der Akker Jordy, Wright Julia, *Nature & Progres. A pathway to improve practices* del 2008 tratto da *Participatory guarantee Systems. Case study from Brazil, India, New Zeland, USA, France* (dal sito <http://www.ifoam.org/en/pgs-publications-english>)

Van der Ploeg Jan Douwe, *I nuovi contadini. Le campagne e le risposte alla globalizzazione*, Donzelli, 2009

Van der Ploeg Jan Douwe, *The imperial conquest and reordering of the production, processing, distribution and consumption food: a theoretical contribution* in *Sociologia urbana e rurale* n.87/2008

Van En Robyn, *Eating for your community*, in *Context* n.32, 1995

Veneziani Mario, Moro Daniele, Sckokai Paolo, *L'attitudine di consumatori per gli alimenti funzionali*, in *Agriregionieuropa* n.21 del dicembre 2012

Vergani Giuseppe, *I DES, i GAS e i Sistemi Partecipativi di Garanzia*, in *BIOagricoltura AIAB* gennaio/febbraio, 2013

Vergani Giuseppe, *I sistemi partecipativi di garanzia. L'esperienza di "Per una pedagogia della terra" nei territori dei Des di Como, Monza e Varese* in *Un'economia nuova, dai Gas alla zeta*, a cura del Tavolo per la Rete Italiana di Economia Solidale AltrEconomia, 2013

Veronelli Luigi, Echaurren Pablo, Bianco rosso e Veronelli. Manuale per enodissidenti e gastroribelli II°, Stampa alternativa, 2005

Vitale Annamaria, *I movimenti rurali: biopolitica e ingovernabilità*, in *Sociologia urbana e rurale* n.87/2008

Vitale Tommaso, *Studi locali e governo di beni comuni*, in *Aggiornamenti sociali* n.02/2010

Vittoria Paola, *Pedagogia della terra, Pedagogia degli oppressi: dialogo con Moacir Gadotti*, in *Culture della sostenibilità*, n.4/2008

Walker Brian, Salt David, *Social-Ecological resilience: sustaining ecosystems and people in a changing world*, Island press Washington DC, 2006

Wenger Etienne, *Comunità di pratica. Apprendimento, significato e identità*, Raffaello Cortina Editore, 2006

Wenger Etienne, Dermott Richard M., Snyder William M., *Coltivare Comunità di pratica*, Guerrini e associati 2007

Wilkinson Cathy, *Social-ecological resilience: insights and issues for planning theory*, in *Planning theory*, 2011

Wilson Geoff, *Community resilience, globalization, and transitional pathways of decision-making*, in *Geoforum* 43/2012

Zamagni Stefano, *L'economia del bene comune*, Città nuova editrice, 2008

Documenti normativi

Documenti programmatici Unione Europea:

- VI Programma quadro di azione ambientale Il nostro futuro la nostra scelta Decisione 1600/2002/CE;
- Verso una strategia tematica per la protezione del suolo” Comunicazione COM(2002)179;
- Strategia tematica per la protezione del suolo COM(2006)231;
- Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio che istituisce un quadro per la protezione del suolo e modifica la Direttiva 2004/35/CE COM(2006)232 - 2006/0086(COD);
- Attuazione della strategia tematica europea per la protezione del suolo COM(2012)46;
- Decisione del Parlamento Europeo e del Consiglio su un programma generale di azione dell’Unione in materia di ambiente fino al 2010 - Vivere bene entro i limiti del nostro pianeta (COM(2012)710).

Normativa italiana:

- Decreto Legislativo 5 febbraio 1997 n.22 *Attuazione della Direttiva 91/156/CEE sui rifiuti, 91/689/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CE sugli imballaggi e sui rifiuti da imballaggio;*
- Decreto Ministeriale 25 ottobre 1999 n.471 *Regolamento recante criteri, procedure e modalità per la messa in sicurezza, la bonifica e il ripristino ambientale dei siti inquinati, ai sensi dell’articolo 17 del decreto legislativo 5 febbraio 1997, n.22, e successive modifiche e integrazioni;*
- Decreto Legislativo 03 aprile 2006 n.152 Norme in materia ambientale e s.m.i.;
- Decreto Legge 10 dicembre 2013 n.136 Disposizioni urgenti dirette a fronteggiare emergenze ambientali e industriali ed a favorire lo sviluppo delle aree interessate. Decreto-Legge convertito con modificazioni dalla Legge 6 febbraio 2014 n.6 *Ilva e Terra dei fuochi.*

Filmografia

Ermanno Olmi, *Terra Madre*, Feltrinelli real cinema, 2010

Nicola dall'Olio, *Il suolo minacciato*, dal sito www.ilsuolominacciato.it/film.html

Salina Irena, *Flow per amore dell'acqua*, Feltrinelli real cinema, 2009

Sitografia principale

<http://www.aiablombardia.it> AIAB – Associazione Italiana Agricoltura Biologica

<http://agriregionieuropa.univpm.it> Rivista scientifica Agriregionieuropa

<http://www.asparagorosa.it> Asparago rosa di Mezzago

<http://www.barillacfn.com> Barilla Center for food & nutrition

<http://www.bonifiche.minambiente.it> Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del mare dedicato alle bonifiche

<http://www.unibg.it/struttura/struttura.asp?cerca=cores> Osservatorio CORES – Osservatorio su Consumi Reti e Pratiche di Economie Sostenibili Università degli Studi di Bergamo

<http://www.denominazionicomunali.it> Associazione Nazionale per le Denominazioni Comunali

<http://des.desbri.org> Distretto di Economia Solidale Brianza

<http://www.ersaf.lombardia.it> Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste

<http://ec.europa.eu/> JRC - Joint Research Centre

<http://www.federbio.it> sito di Federbio - Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica

<http://www.garanziapartecipata.it> sito di ASCI Toscana

<http://www.lisolachece.org> sito dell'Associazione L'Isola che c'è di Como

<http://www.ifoam.org> sito dell'International Federation of Organic Agriculture Movements

<http://www.infodeco.it> Portale delle Denominazioni Comunali

<http://www.isprambiente.gov> sito dell'Istituto Superiore per la Ricerca Ambientale

<http://www.mais-spinato.com> sito dell'Associazione "Comunità mais spinato di Gandino"

<http://www.regione.campania.it> sito di Regione Campania

<http://www.retecosol.org> sito della Rete di Economia Solidale

<http://www.veronelli.it> sito di Gian Arturo Rota custode dell'archivio Luigi Veronelli

Appendici

Interrogazione Camera a risposta immediata in commissione 5-01453 presentato da BORDO Franco - testo di Mercoledì 13 novembre 2013, seduta n. 117

FRANCO BORDO, LAVAGNO e PALAZZOTTO - Al Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali - Per sapere – premesso che: le denominazioni comunali (De.Co.) non sono marchi di qualità, ma delle attestazioni che legano in maniera anagrafica la derivazione di un prodotto/produzione dal luogo storico; sono dei certificati notarili contrassegnati dal sindaco a seguito di una delibera comunale; sono dei censimenti di produzioni che hanno un valore identitario per una comunità. Sono dunque, strumenti flessibili per valorizzare le risorse della propria terra nel tentativo di garantire la biodiversità, traendone talvolta vantaggi anche sul piano turistico ed economico. Rappresentano, insomma, il vero, autentico passaggio dal generico «prodotto tipico» al «prodotto del territorio», espressione di un patrimonio collettivo, e non, a vantaggio di una singola azienda.

L'attribuzione della denominazione comunale passa attraverso due distinte delibere:

- a) una prima delibera segna l'istituzione di un registro delle De.Co. (l'adozione della De.Co. da parte del Comune) con cui viene approvato il regolamento proposto dall'Associazione nazionale dei comuni italiani (ANCI) cui sono state apportate alcune modifiche al testo originario così da renderlo compatibile con l'articolo 28 e l'articolo 30 del Trattato di Roma, che impediscono a un ente territoriale di attribuire un riconoscimento qualitativo a un prodotto legandolo a un'origine geografica;
- b) una seconda delibera in cui si attua l'iscrizione di un determinato prodotto al registro delle De.Co. e a cui è necessario allegare un regolamento dove sono tracciate le caratteristiche dell'oggetto in esame.

La De.Co. si applica nello specifico a produzioni agro-alimentari, ma la legge cui si fa riferimento permette di allargare il campo a prodotti particolari di artigianato locale strettamente legati alle tradizioni agro-alimentari e alla civiltà contadina. Il fenomeno delle De.Co. nasce a seguito della legge 8 giugno 1990, n. 142, che consente ai comuni la facoltà di disciplinare, nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, in materia di valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali che risultano presenti nelle diverse realtà territoriali.

-l'Anci nel 2000 ha redatto una proposta di legge d'iniziativa popolare recante: «Istituzione delle denominazioni comunali di origine per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali»;

-la legge costituzionale n. 3 del 2001 delega ai comuni la potestà di emettere regole in campo agricolo;

la denominazione di origine protetta (DOP) nasce nel 1992, insieme all'indicazione geografica protetta (IGP), in applicazione del Regolamento 2081/92/CEE. La DOP è un marchio che può essere ottenuto esclusivamente dai prodotti agroalimentari;

- la DOP offre garanzie i consumatori su diversi livelli del processo produttivo: origine, provenienza delle materie prime, tracciabilità, localizzazione, tipicità e tradizionalità del processo produttivo;

- le particolari qualità e caratteristiche del prodotto DOP riguardano la produzione delle materie prime e la loro trasformazione fino al prodotto finito nella regione delimitata di cui il prodotto porta il nome;

per ottenere il marchio DOP, un prodotto deve rispettare un disciplinare di produzione che vincola tutte le fasi della sua produzione e trasformazione;

- quasi tutti i prodotti DOP hanno un loro consorzio di tutela, ovvero un organismo

composto da produttori e/o trasformatori che curano la sua tutela, promozione e valorizzazione, oltre che salvaguardare il prodotto da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni e uso improprio della denominazione DOP –:

se vi sia contrasto o incompatibilità tra le due denominazioni sopra esposte e se l'una non possa essere richiesta in presenza dell'altra. (5-01453)

Risposta scritta pubblicata Giovedì 14 novembre 2013 nell'allegato al bollettino in Commissione XIII (Agricoltura) 5-01453

La materia della denominazioni di origine è disciplinata a livello comunitario già dal 1992.

La Commissione europea, infatti, constatando che i consumatori tendono a privilegiare, nella loro alimentazione, la qualità anziché la quantità e che ricercano prodotti specifici aventi un'origine geografica determinata, con il Regolamento (CE) 2081/1992, ha disciplinato la protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari, anche per ovviare alle prassi nazionali di elaborazione e di attribuzione di denominazioni di origine e di indicazioni geografiche eterogenee. È infatti principio assodato a livello comunitario che il consumatore disponga, per operare una scelta ottimale, di informazioni chiare e sintetiche che forniscano esattamente l'origine del prodotto, tenendo conto che in materia di etichettatura i prodotti agricoli e alimentari sono soggetti alle norme generali fissate dall'Unione Europea. In tale ottica quindi la normativa comunitaria ha emanato la *lex specialis* relativa alle indicazioni geografiche, ad oggi disciplinate dal Regolamento (UE) 1151/2012.

In tale contesto, pertanto, le disposizioni regionali in materia di indicazioni di origine appaiono incompatibili con il trattato sul funzionamento dell'Unione europea. In tale ambito si è anche espressa la Corte Costituzionale che, con la sentenza n. 66 del 12 aprile 2013, ha dichiarato l'illegittimità costituzionale della Legge Regionale n. 1/2012 con la quale la Regione Lazio creava un marchio collettivo regionale di qualità poiché in contrasto con gli articoli da 34 a 36 del Trattato UE. A ciò, si aggiunga il rischio di evocazione ed uso improprio delle denominazioni di origine registrate a livello comunitario. Anche in tale contesto, i tribunali nazionali si sono già espressi come nel caso della recente sentenza del Tribunale di Milano n. 10778/2013 che ha ritenuto che la *De.Co. Stracchino di Gorgonzola* sia evocativa della *DOP Gorgonzola*.