

IL LIBRO

Vandana Shiva - Andre Leu

Agroecologia: la risposta sostenibile al «pianeta terra» in grave crisi

■ **Agroecologia e crisi climatica**
Terra Nuova Edizioni, 2019
pagine 234 - euro 20,00

MANLIO MASUCCI

■ Agroecologia e crisi climatica. Ovvero, come l'agroecologia può contribuire sia alla riduzione delle emissioni sia alla mitigazione degli effetti estremi del surriscaldamento globale. L'ambientalista indiana e presidente di Navdanya International, Vandana Shiva, analizza nel suo ultimo libro, insieme a Andre Leu, già presidente di Ifoam e attuale direttore di Regeneration International, lo stato di salute del pianeta individuando nell'agricoltura industriale uno dei principali responsabili delle attuali crisi ecologica e climatica. Un cambiamento di paradigma produttivo risulta dunque necessario. L'aumento della biodiversità e la diffusione di pratiche agroecologiche, come la coltivazione biologica, possono infatti arrestare e addirittura invertire i dannosi fenomeni in atto offrendo, contemporaneamente, risposte ad altre questioni aperte come la sovranità e la sicurezza alimentare, il rispetto dei diritti dei lavoratori del settore e la crisi sanitaria globale relativa alla cattiva alimentazione.

Per comprendere le cause dell'emergenza e quindi le sue possibili soluzioni è necessario partire dalla constatazione di come l'agricoltura industriale sia una delle principali fonti di emissione di gas clima alteranti, responsabile dal 30% al 50% sul totale a seconda delle esternalità considerate nel calcolo. Un modello produttivo basato su input esterni e artificialmente alimentato da un sistema di sussidi stimato in 500 miliardi di dollari all'anno, più di un miliardo al giorno. Le coltivazioni industriali usano inoltre dieci volte più energia in entrata di quanta ne producano in uscita, ovvero in termini di produzione di cibo. Un sistema «antieconomico», responsabile di gravi impatti ambientali. Oltre all'annosa questione dei pesticidi, è da sottolineare come i fertilizzanti di sintesi stiano distruggendo la composizione vitale dei suoli contribuendo ai fenomeni di desertificazione e di siccità. L'agricoltura convenzionale, conclude l'autrice, considera il suolo come un contenitore vuoto da riempire a piacimento. La Shiva passa in rassegna una folta bibliografia scientifica per dimostrare la non sostenibilità del sistema produttivo indu-



striale e per individuare possibili correttivi. Un'analisi da cui si evince come un cambiamento di paradigma produttivo possa rappresentare una risposta efficace ai cambiamenti climatici. L'agricoltura biologica può, per esempio, rigenerare i suoli catturando l'eccesso di diossido di carbonio nell'atmosfera mentre la biodiversità può fornire valide alternative a pesticidi e fertilizzanti. L'agroecologia rappresenta allora un nuovo paradigma scientifico che si basa sullo studio olistico degli agrosistemi in cui include tutti gli elementi ambientali e umani. Certo, anche se si smettesse di inquinare domani, rileva l'ambientalista indiana, ci vorrebbero decenni per invertire la tendenza.

Gli agricoltori devono dunque adattarsi ed essere nelle condizioni di poter rispondere ad eventi estremi come siccità o intense precipitazioni. Anche in questo caso, l'agricoltura biologica risulta essere più resiliente. I terreni biologici, con maggior presenza di carbonio organico, sono, per esempio, capaci di catturare e conservare meglio l'acqua piovana. La possibilità di rispondere agli eventi estremi si basa, insomma, sulla diversità delle alternative: «La biodiversità - conclude Shiva - è la nostra unica assicurazione contro i cambiamenti climatici. L'evoluzione della diversità è necessaria per le strategie di adattamento e di resilienza. Le varietà convenzionali hanno capacità di adattamento molto minori. I sistemi culturali biodiversi sono essenziali per garantire la sicurezza alimentare nell'era del cambiamento climatico».

Vandana Shiva - Andre Leu, «Agroecologia e crisi climatica. Le soluzioni sostenibili per affrontare il fallimento dell'agroindustria e diffondere una nuova forma di resilienza». Terra Nuova edizioni, novembre 2019, pp. 234, euro 20

I campi di Legambiente, con in testa l'estate



Guardiamo avanti. Sono già aperte le prenotazioni per i campi di volontariato estivi di Legambiente (nota storica: il primo campo di volontariato della storia si è tenuto in Francia 100 anni fa in una zona colpita dalla prima guerra mondiale). Per celebrare questo centenario

Legambiente ha messo in campo più di 1.500 progetti in Italia e all'estero per tutelare l'ambiente e curare i territori. Ci sono campi al mare (arcipelago toscano, Procida, penisola sorrentina, cilento, golfo di Corinto). Addirittura tredici campi a Lampedusa, aperti da giugno a settembre. E ancora: sul fiume Sarno, a Siracusa per pulire alcuni tratti di costa, a Pantelleria per curare i sentieri, a Ostuni e all'Asinara, oppure in Friuli tra Dolomiti e Carnia. Senza contare altre decine e decine di mete interessanti in giro per il mondo. Per scegliere i campi estivi e prenotare anticipatamente bisogna andare sul sito www.legambiente.it.



Per contattarci • Massimo Giannetti, tel. 06 687 19 514 mgiannet@ilmanifesto.it
• Luca Fazio lfazio@ilmanifesto.it • Angelo Mastrandrea amastran@ilmanifesto.it

— segue dalla prima —

Agricoltura Il bio non si ferma se si ferma la legge per il bio

LUCA COLOMBO

Di quest'ultimo si favoleggia tanto e da tanto: detto dell'annunciato intento di sacralizzare la dotazione derivante da una tassa sulla vendita dei pesticidi, istituita nel 1999, questa è destinata ad attività di ricerca dedicata al settore, seppur profondamente mutilata ogni anno tanto che della quindicina di milioni di euro di gettito ne destina intorno ai 3 Mln. per tale attività, storicamente appaltata agli Enti di ricerca vigilati dal Mipaaf. Quando, invece, come negli ultimi due anni si è inteso ricorrere a bandi competitivi, i progetti di ricerca vincitori del concorso 2018 devono

ancora essere autorizzati a partire mentre il bando annunciato per settembre 2019 attende ancora di vedere la luce.

Quindi. Quindi il mondo del biologico italiano ha dimostrato di non volere e potere restare appeso alle attese e agli annunci e di godere di un suo dinamismo propulsivo e così è stato anche per gli operatori di ricerca che a esso si sono dedicati, cresciuti in numero e qualità nell'ultimo decennio, anche grazie alla maggiore attenzione scientifica verso i benefici del metodo.

Resta che un riconoscimento dell'interesse nazionale del biologico e la conseguente determinazione di politiche settoriali offrirebbe un quadro di legittimità e una prospettiva di sviluppo da rendere più incisivo il perseguimento di macro-obiettivi europei come quelli definiti dal Green Deal, dalle strategie sul clima e sulla biodiversità o sull'economia della conoscenza, ambiti dove il biolo-

gico sa fare la differenza. Anche qui, va denunciato lo scostamento nazionale dal quadro europeo: nel suo pacchetto agricolo il Green Deal lanciato dalla Commissione Von der Leyen vede il biologico come faro che ispira la transizione alla sostenibilità, mentre il contributo fornito dall'Italia a quel dibattito politico-normativo ignora completamente il settore senza mai nominarlo. Similmente, la delicata tematica dell'uso di pesticidi, inevitabilmente associata alla drammatica scomparsa di biodiversità e, specificamente, di impollinatori, vede ritardi inspiegabili nella pubblicazione del riveduto Piano Nazionale che comunque relega il bio al ruolo di Cenerentola, mentre si erge a difesa di un business usual inadeguato di fronte alle crisi ambientali e climatiche che affrontiamo.

Il biologico continuerà a far conto su se stesso e sul credito crescente di cui gode nella società. Sconcerta però che latiti il compito guida

dei processi di sviluppo e di regolazione che le istituzioni dovrebbero assumere. L'emergenza coronavirus dimostra l'importanza di interventi statuali, di processi armonizzati e di un ripristinato ruolo pubblico a tutela e promozione dell'interesse collettivo. Sarebbe utile non valesse solo per gestire le crisi, ma anche per preparare il futuro.

Il biologico continuerà a far conto su se stesso e sul credito crescente di cui gode nella società. Sconcerta però che latiti il compito guida dei processi di sviluppo e di regolazione che le istituzioni dovrebbero assumere. L'emergenza coronavirus dimostra l'importanza di interventi statuali, di processi armonizzati e di un ripristinato ruolo pubblico a tutela e promozione dell'interesse collettivo. Sarebbe utile non valesse solo per gestire le crisi, ma anche per preordinare il futuro.

* Segretario generale Firab

fotonotizia

■ Arriverà anche Pasqua e quest'anno avremo l'uovo «plastic free». E' una iniziativa (supportata da Cerealitalia, Dolci Preziosi e Legambiente) di solidarietà con le tartarughe marine del Mediterraneo e con i campesinos che producono cacao rispettando l'ambiente e i diritti dei lavoratori. L'uovo che «aiuta» le tartarughe è realizzato con cacao Utz (sostenibile) e sarà avvolto in una pellicola plastic-free (il tutto finirà in una scatola in cartone). La campagna permette anche di adottare simbolicamente una tartaruga per ogni uovo acquistato, la donazione infatti verrà utilizzata da Legambiente per finanziare attività di tutela delle tartarughe. Gli operatori dei centri di recupero di tartarughe di Legambiente spiegano che più del 50% degli esemplari ricoverati aveva ingerito plastiche.



L'extraterrestre
inserto settimanale del manifesto.
Direttore responsabile:
Norma Rangeri
Coordinatore:
Massimo Giannetti
In redazione:
Luca Fazio,
Angelo Mastrandrea
Impaginazione a cura di
Alessandra Barletta
Ricerca iconografica a cura de il manifesto
Raccolta diretta pubblicità: 06 68719 510-511
email: ufficiopubblicita@ilmanifesto.it
per scriverci: extraterrestre@ilmanifesto.it

Generi alimentari

Il tarassaco: un po' alimento, un po' medicina

PAOLO PIGOZZI

Se in queste settimane passeggiate tra campi e prati non sarà difficile scorgere uomini e donne chini a raccogliere cespi di tarassaco (*Taraxacum officinale*). Che cresce tutto l'anno, ma in questa stagione, prima della fioritura, dà il meglio di sé per sapore, consistenza e qualità salutistiche. Le denominazioni tradizionali del tarassaco (*pissacàn* nell'Italia settentrionale, *pissenlit* in Francia, *pissabed* in Inghilterra) ne ricordano evidentemente le proprietà diuretiche. Tuttavia questa pianticella possiede anche altre caratteristiche benefiche sulle quali, tra l'altro, la scienza indaga da quasi un secolo e mezzo (ma indicazioni sulle proprietà salutari del tarassaco si trovano già su testi egizi, greci, arabi e medievali). Nel 1875, in Inghilterra, Rutheford e Chabrol furono tra i primi studiosi che accertarono in modo scientifico l'efficacia del tarassaco nel favorire la produzione della bile, un liquido secreto dal fegato indispensabile per la digestione (specialmente dei grassi) e per eliminare dall'organismo colesterolo, sostanze tossiche e residui cellulari non più utilizzabili. Gli esperimenti condotti tra il 1930 e il 1940 anche presso l'Istituto di Clinica Medica dell'Università di Perugia accertano definitivamente la capacità del ta-



racasso di agire beneficamente sulla sfera epato-biliare.

Se la raccolta del tarassaco selvatico vi appassiona, approfittate delle prime giornate temperate. Rischiereste altrimenti di dover mangiare delle pianticelle già troppo sviluppate e magari anche fiorite, quando il tarassaco perde alcune sue prelibate caratteristiche organolettiche. Un altro suggerimento: evitate di raccogliere le erbe mangerecce lungo i bordi delle strade, nei giardini pubblici e anche, purtroppo, nei campi coltivati: sono troppe le sostanze nocive, provenienti dalla combustione dei carburanti e dall'uso poco assennato (a esser buoni) della chimica in agricoltura, che inquinano il terreno e le piante. Ovviamente sono ottime le raccolte effettuate in terreni coltivati con tecniche biologiche o biodinamiche oppure in quelle parti di collina ancora selvagge.

Per gustare il tarassaco, la ricetta è semplice: dopo avere lavato con cura le foglie, sbollentatele, scolatele e ripassatele in padella con olio, aglio e una presa di sale. Ottimo e tradizionale accompagnamento per qualche fetta di polenta di mais (giallo o bianco). Se lo desiderate, completate questo piatto delizioso con una spolverata di parmigiano grattugiato.