

## IL RACCONTO

## Covid, Terra Madre e la resilienza degli ultimi

CARLO PETRINI

Buona parte dei lettori di questo giornale sa bene che Torino è la città di Terra Madre. Si tratta di una rete di contadini, artigiani del cibo, trasformatori, allevatori, pastori,

attivisti, nomadi da 160 paesi del mondo che costituisce una sorta di Nazioni Unite dell'agricoltura e che si ritrova ogni due anni nella capitale piemontese in un appuntamento in cui i cittadini sono insieme ospiti, volontari, sostenitori, spetta-

tori e coprotagonisti. In un momento storico come quello che stiamo attraversando è difficile immaginare i suoni, i colori, i profumi e l'intensità fisica di questa adunata che a ottobre dovrebbe tornare a riempire i padiglioni del Lingotto.

CONTINUA ALLE PAGINE 16 E 17

Tutto è iniziato in Cina dove l'inurbamento è un problema esplosivo  
Ecco la rete globale che cerca di rendere il sistema agricolo sostenibile

# La ricetta anti-Covid di Terra Madre Puntare sugli umili e la loro resilienza

CARLO PETRINI

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Eppure, mai come ora questo movimento, questa rete, è viva e attiva, forte e compatta. Il distanziamento sociale che è ormai consuetudine a tutte le latitudini non può fermare la solidarietà, la determinazione e la militanza di chi ogni giorno lotta per cambiare un sistema alimentare che distrugge l'ambiente e genera esclusione e povertà. Gli umili della terra (la parola deriva da *humus* e indica coloro che sono vicini alla terra) oggi più ancora di ieri sono in prima linea per garantire la sussistenza delle comunità in cui vivono e per accorciare il divario sociale. Ma come si fa in un momento di crisi come questo? Le strade sono principalmente due.

Da un lato bisogna assicu-

rare la continuità delle economie sostenibili di prossimità, rafforzando la relazione tra produttori e cittadini, mantenendo vivi i mercati attraverso le nuove tecnologie, creando servizi nuovi per rivitalizzare filiere locali ed eque. Ecco allora che in Olanda sono i giovani dello *Slow Food Youth Network* che coordinano la consegna di cestini di prodotti freschi assortiti realizzati nelle campagne della periferia di Amsterdam, mentre in Normandia, nei Paesi Baschi e a Coquimbo, in Cile, dopo la chiusura dei mercati gli attivisti locali hanno iniziato a fare in prima persona il servizio di consegna a domicilio per non gravare sui produttori più piccoli. Lo stesso che fanno i gruppi locali di Cluj e Turda, in Romania, quelli di Smirne, in Turchia e quelli di Toluca e Merida in Messico. In tutta Italia questo servizio lo fa la rete

dei Presidi Slow Food in collaborazione con le realtà locali dell'associazione. In Perù la rete di Terra Madre collabora con la Fao per sostenere l'agro-ecologia e l'agricoltura familiare. In Ucraina, Slow Food hanno organizzato una distribuzione di sementi autoctone per favorire l'orticoltura urbana, mentre nelle township di Johannesburg i giovani sudafricani consegnano a casa dei kit con terriccio, semi autoctoni e manuali di coltivazione urbana. A Cuba la rete associativa organizza corsi di formazione online sull'orticoltura familiare in tempi di Covid-19 e in Bolivia, Kazakistan e Australia il lavoro si concentra sulla diffusione di ricette anti-spreco educando le giovani generazioni a fare la spesa sostenibile. Brasiliani, statunitensi, catalani e uruguaiani hanno già lanciato delle piattaforme online per mettere in

contatto cittadini e produttori di piccola scala di prossimità. In tutto il continente africano le migliaia di orti Slow Food continuano a funzionare garantendo ai villaggi verdura e frutta per le famiglie e per le mense scolastiche dove le scuole ancora sono aperte. L'elenco potrebbe continuare a lungo, perché la globalità di Terra Madre è una cornucopia inesauribile di piccole e grandi iniziative locali.

In questo momento storico, però, unire cittadini e produttori non è sufficiente perché, come in ogni periodo di crisi, a pagare il prezzo più alto sono i poveri, gli ultimi. È qui che si innesta il secondo pilastro dell'attività della rete di Terra Madre nel mondo, nell'assistenza diretta e generosa a chi ne ha più bisogno. In Belgio come in Uganda, in Francia come in Kenya, le comunità si sono attivate immediata-

mente per garantire la consegna di cibo locale e fresco a chi non ha i mezzi e gli strumenti per procurarselo. A Bayonne, nei Paesi Bassi francesi, la rete dei cuochi dell'Alleanza ha iniziato un servizio volontario per cucinare pasti di qualità al personale medico impegnato nella lotta al coronavirus così come ai badanti che si stanno prendendo cura degli anziani e dei più fragili. Lo stesso sta succedendo a Glasgow e a Milano, a Berlino come a Kampala. Ciò che tiene insieme questo pulviscolo di iniziative è il senso di appartenenza a un progetto di cambiamento globale, comune seppur differente in ogni luogo, strettamente locale quanto orgogliosamente mondiale. È la risposta determinata e generosa di chi sa che la solidarietà è l'unica strada per uscire un po' meno malconci da questo tunnel. La risoluta azione di chi sa bene che «la terra è bassa» ed è prendendosene cura, coltivandola e rispettandola che si costruisce il domani. Tutto ciò è doppiamente evidente in Cina, ladove tutto è cominciato. Da alcuni mesi si lavorava per ridare forza all'economia delle campagne attraverso la realizzazione di mille villaggi agricoli con la filosofia di Slow Food. Questa iniziativa doveva essere ufficialmente presentata a Terra Madre in Torino. L'eccessivo inurbamento di questo Paese sta diventando infatti un problema esplosivo, anche dal punto di vista sanitario, e nei prossimi anni si dovrà porre rimedio ritornando a popolare le campagne.

Nelle acque tempestose di questi giorni emerge la resilienza dei contadini, quella capacità di adattarsi a situazioni difficili e di reagire creativamente alle difficoltà per non soccombere. Una forza puntiforme che è tale proprio perché consapevole della rete globale che la rappresenta.

La piccola agricoltura di qualità si sta facendo in

quattro per svolgere una funzione che, oltre che vitale per il sostentamento, è anche e sempre di più uno strumento di inclusione sociale e di crescita culturale per tutti. Quello che noi cittadini possiamo fare è sostenere questi sistemi virtuosi, conoscerli, contribuire alla loro diffusione e, soprattutto, introiettare questi modelli come una strada davvero percorribile e sana anche per il futuro «ritorno alla normalità». Ho visto un murale in Cile in cui, con la sintesi degna di un poeta, c'era scritto «non torneremo alla normalità perché la normalità era il problema». Se parliamo di agricoltura e di produzione alimentare, non c'è dubbio che il sistema attuale non funzioni e abbia bisogno di una profonda trasformazione nella direzione della prossimità, della stagionalità, della costruzione di reti locali di distribuzione che non dipendano dai colossi del web che vedono nella consegna del cibo a domicilio solo l'ennesima occasione di profitto e di accelerazione di un processo di turbo-globalizzazione che non ha rispetto per le comunità né per **l'ambiente**.

Ecco allora che ciò che oggi spinge per necessità ad aguzzare l'ingegno di contadini e cittadini può gettare le basi per il sistema alimentare di domani. Un sistema che deve essere buono, pulito e giusto e di cui la rete di Terra Madre è una piccola ma significativa avanguardia. Ci stiamo organizzando per riunirci di nuovo, questo ottobre, nella nostra amata Torino, consapevoli che il movimento globale è solido e la sua gioiosa e pacifica rivoluzione marcia spedita. —

**“Non torneremo alla normalità perché la normalità era il problema”**



### L'autore

Carlo Petrini, 70 anni, conosciuto come «Carlin», ha fondato il movimento internazionale Slow Food nel 1989. Gastronomo, sociologo, scrittore e attivista è stato inserito dal Time tra gli "eroi del nostro tempo" nel 2004



## PAESI BASSI

La rete internazionale di solidarietà  
In Belgio come in Uganda, in Francia come in Kenya, le comunità si sono attivate per garantire la consegna di cibo locale e fresco a chi non ha i mezzi per procurarselo



## TURCHIA

