



lo SVILUPPO SOSTENIBILE

In collaborazione con: AGESCI Gruppo Scout Saronno, Ambiente-Saronno-Legambiente, Anni Verdi, Ass. Agua Doce, Ass. Giuggiolo Solaro, Ass. La Traccia, Ass. Sahaja Yoga, Donne per cambiare, Editrice Monti, GAS-USa Uboldo.Saronno, GASS Saronno, MASCI Movimento Adulti Scout Saronno

Con il contributo di: Banca Sella, Cooperativa Popolare Saronnese, Studio Grafico Well

Venerdì 22 gennaio, ore 21.00

presso salone ACLI vicolo S. Marta - Saronno

Il Sandalo, bottega del commercio equo solidale e L'Isola che non c'è, presentano:

"Cibo, acqua e diritti umani"

Intervengono:

Silvia Pochettino

Direttore Responsabile rivista "Volontari per lo sviluppo" e

Prof. Vittorio Rinaldi

Coordinatore della campagna "Dir(i)tto al cibo" promossa da CTM Altromercato,

AIAB Ass. Ital. Agricoltura Biologica e Legambiente

La fame non è nella natura. Le politiche agricole, la gestione dell'acqua e i disequilibri del commercio internazionale sono all'origine dei meccanismi che impediscono l'accesso al cibo a milioni di persone. Quali sono le origini della fame? Che risposte devono essere date da chi produce, distribuisce e consuma per "coltivare il futuro"?

Relatori:

Silvia Pochettino
Vittorio Rinaldi

Silvia Pochettino, giornalista, dirige da oltre dieci anni la rivista di cooperazione internazionale Volontari per lo sviluppo, pubblicazione mensile del FOCSIV Federazione Organismi Cristiani di Servizio Internazionale Volontario (61 ong) e collabora stabilmente con diverse testate nazionali.

Esperta di cooperazione e sviluppo è Docente nei Corsi IRIS di orientamento e formazione al Volontariato internazionale sui temi:

- Storia e ambiguità del concetto di sviluppo: approccio socio-economico:
- Ong e concetto di sviluppo

Ha pubblicato:

Bugie nucleari. La storia vera di due scienziati che hanno gestito le conseguenze di Chernobyl – 2008 – Ega_Edizione Gruppo Abele

(con A. Berruti) Turisti responsabili dalle Alpi alla Sicilia. Vacanze, escursioni, trekking, alberghi e B&B – 2008 – Terre di Mezzo

(con A. Berruti) Dizionario del cittadino del mondo. Problemi comuni e cittadinanza attiva – 2003 – EMI

Nuove geografie. Dizionario del cittadino solidale – 1998 - EMI

Vittorio Rinaldi 47 anni, nato a Bergamo, Vittorio Rinaldi si è laureato con lode in Pedagogia presso l'Università degli Studi di Verona. Ha poi ottenuto specializzazione e dottorato di ricerca in Antropologia presso l'Università di Milano Bicocca. E' stato docente di Antropologia dello Sviluppo nelle Università di Verona, Milano Bicocca e Firenze. Dal 1985 al 2005 ha operato come coordinatore o valutatore di progetti di cooperazione internazionale promossi da organizzazioni non governative in vari paesi tra cui Nicaragua, Filippine, Somalia, Vietnam e Brasile.

Ha svolto ricerche antropologiche sui processi di costruzione della memoria collettiva e dell'identità etnica. Si è quindi occupato a lungo di antropologia economica e processi di sviluppo, specializzandosi nell'indagine sull'insicurezza alimentare e sulla crisi delle società contadine contemporanee. Ha pubblicato "Il linguaggio etnico" per i titoli de l'Harmattan e vari articoli presso riviste specializzate, tra cui la Ricerca Folklorica. Sta per pubblicare "Anatomia della fame", il testo che raccoglie le sue ricerche sul tema dell'insicurezza alimentare. E' membro del Comitato Scientifico della Rivista Interculture e Consigliere di Amministrazione del Consorzio Altromercato.

Interventi

“Coltivare” il futuro - Silvia Pochettino

Per produrre il cibo che mangiamo ogni giorno servono 2.000 litri di acqua a testa, i terreni si impoveriscono e l'uso di prodotti chimici ha raggiunto livelli di guardia. Intanto il prezzo degli alimenti continua a salire. Ma è possibile un'agricoltura sostenibile? Con quali regole?

*Era 30 anni che non succedeva. Nel 2008 la Banca mondiale ha pubblicato il suo rapporto sullo sviluppo mondiale centrandolo sul tema agricolo. Forse complice il raddoppio dei prezzi dei prodotti alimentari avvenuto negli ultimi mesi, o la crisi profonda di 35 nazioni definite "Stati fragili", di cui 20 addirittura "in fallimento". Comunque sia, dopo essere stato trascurato per decenni, il tema agricolo ritorna prepotentemente alla ribalta dei grandi dibattiti internazionali. E non senza ragioni. «Ci troviamo di fronte alla più grave crisi alimentare della storia» sostiene **Lester Brown**, intervistato da VpS al riguardo. Fondatore del Worldwatch Institute e oggi direttore dell'Earth Policy Institute, centro di ricerca mondiale sullo sviluppo sostenibile, Brown ha alle spalle 49 libri tradotti in tutto il mondo e 20 premi internazionali che gli hanno valso la definizione del Washington Post di "pensatore tra i più influenti del pianeta".*

«La crisi non è contingente, ma strutturale» spiega Brown «e si aggraverà negli anni a venire. Non solo per l'aumento della popolazione, l'impiego di prodotti agricoli per gli agro-carburanti e le speculazioni finanziarie (vedi VpS giugno-luglio 2008), ma anche a causa della drastica riduzione delle scorte idriche». E chiarisce: «Esiste un collegamento assai stretto tra acqua e cibo: basti pensare che noi beviamo circa quattro litri al giorno di acqua sotto varie forme, bevande, succhi, minestre. Ma produrre il cibo che ognuno di noi consuma richiede l'impiego di oltre 2.000 litri d'acqua al giorno: una cifra mostruosa. In India, uno dei maggiori produttori di cereali, già oggi 21 milioni di ettari di aree agricole usano il pompaggio da falde profonde e circa la metà dell'energia elettrica prodotta nel paese serve solo per pompare acqua. Il 70% del consumo di acqua oggi nel mondo è dovuto all'agricoltura».

Acqua e terra a rischio

E mentre recenti studi internazionali sul ghiacciaio del Gangotri, che alimenta il Gange, e su quello del Quinghai sull'altopiano del Tibet, che alimenta Fiume Giallo e Yangtze, illustrano una riduzione del 7% annuo e prevedono che nel 2060 il 60% dei ghiacci sarà sciolto (con la conseguenza che i fiumi diverranno stagionali), un report della Banca mondiale sulla Cina (Agenda for water sector strategy for north China) denuncia con linguaggio insolitamente duro che "attualmente i pozzi profondi nei pressi di Pechino devono raggiungere i 1.000 metri per trovare acqua" e sono previste "conseguenze catastrofiche per le generazioni future" nel caso in cui il consumo e le disponibilità di acqua non vengano rapidamente riportati in equilibrio.

«Il modello di agricoltura irrigua e industriale che oggi domina il mercato è assolutamente insostenibile per la terra» dichiara perentorio Lester Brown. Perché non si tratta solo di consumare troppa acqua: «Negli ultimi 50 anni abbiamo rimosso così tanta copertura protettiva con il taglio indiscriminato che stiamo perdendo velocemente il terreno accumulato durante le ere geologiche», dice ancora il professore. «In molti paesi, tra cui Usa e gran parte dell'Europa occidentale e del Giappone, i fertilizzanti hanno raggiunto un livello di utilizzo tale che qualunque aumento non potrebbe consentire un miglioramento dei raccolti». Sulla stessa linea d'onda **Vandana Shiva**, famosa scienziata indiana specializzata sui temi dell'agricoltura sostenibile, autrice di numerosi libri e vincitrice del Nobel alternativo per la pace nel 1993, che scrive sulla rivista Valori: «La disponibilità di cibo in India è scesa da 177 kg a testa all'anno nel 1991 a 152 kg oggi. Ma non è carenza di cibo. Nel 2005 l'India è stata costretta a importare grano come parte di un accordo con gli

Usa nonostante avesse una produzione di frumento di 74 mila tonnellate in surplus. La distruzione delle colture locali porta solo scarsità e insicurezza alimentare». E precisa: «Il declino della produzione alimentare locale è dovuto a tre fattori: primo, la trasformazione del sistema ecologico basato sulla biodiversità a mono- colture chimiche che producono più merce, ma meno cibo. Secondo, il passaggio a una agricoltura basata sulle esportazioni. Terzo, la vulnerabilità delle colture, provocata dai cambiamenti climatici, ai quali l'agricoltura industriale e il sistema alimentare globalizzato hanno contribuito».

Mercato distorto

E i costi di tutto questo sono falsati dal mercato, spiega Lester Brown: «E' sbalorditiva l'entità dei sussidi all'agricoltura dei paesi occidentali; 280 miliardi di dollari nel 2006 (due volte e mezza tutti gli aiuti allo sviluppo dei paesi poveri), che incoraggiano la sovrapproduzione di prodotti poi venduti all'estero grazie a ulteriori sussidi alle esportazioni, distorcendo completamente il mercato internazionale ». Per avere un quadro corretto della situazione, secondo Brown, bisognerebbe cominciare a «far dire la verità al mercato» internalizzando nel prezzo dei prodotti tutti i costi reali, «anche quelli di inquinamento delle acque e del suolo, di immissione di Co2 nell'atmosfera con conseguente effetto serra, e di cure sanitarie per le patologie annesse». Allora il quadro cambierebbe radicalmente.

Rivedere il modello agricolo

Ma esiste un'agricoltura sostenibile? E in quali forme è estendibile a tutti i paesi della terra? «Perché un'agricoltura sia davvero sostenibile è necessario che abbia la capacità di ricostruire le risorse consumate, utilizzando tecniche al più basso impatto ambientale, e che sia in grado di remunerare i produttori in modo adeguato, rispettando anche le peculiarità culturali», questa la definizione che ne dà il professor **Cesare Zanasi**, docente di economia agraria all'Università di Bologna e consulente dell'Osservatorio Europeo Agricoltura Sostenibile (www.euagris.it) che sta per essere lanciato dall'ong Cefa, Fondazione Slow Food per la Biodiversità e Consorzio Fairtrade-Transfair nell'ambito di un progetto di sensibilizzazione dell'opinione pubblica cofinanziato dalla Commissione Europea. Specifica Zanasi: «Fulcro per un approccio corretto all'agricoltura sostenibile è l'interrelazione tra produzione biologica, salvaguardia della biodiversità, commercio equo e sviluppo locale». Un modello di agricoltura che rispetti l'ambiente e i diritti dei lavoratori, soddisfacendo prima di tutto le esigenze di consumo interno per poi realizzare scambi a corto raggio, fino ad arrivare a un mercato internazionale regolato però da norme di equità. «La produzione biologica ha dimostrato una capacità tecnica non solo pari, ma superiore a quella tradizionale nell'assicurare l'accesso al cibo», continua Zanasi. E i dati della Fao sembrano confermarlo, indicando un mercato del bio in forte crescita; triplicato negli ultimi 10 anni con una previsione di raddoppio nei prossimi due, arrivando a 60 miliardi di dollari nel 2010. «L'agricoltura organica è una opzione tecnica che è risultata favorevole all'ambiente, ma anche ai risultati di mercato, producendo un importante valore aggiunto, la qualità del prodotto» aggiunge Paolo Silveri dell'Ifad, il fondo dell'Onu per lo sviluppo agricolo. «Si tratta di tecniche ad alta intensità di conoscenza (lotta integrata, utilizzo degli insetti, ecc...) ma bassi capitali e impiego di petrolio e chimica. Oggi c'è una diversa consapevolezza in tutto il mondo sulla necessità di investire in agricoltura studiando soluzioni adeguate ai singoli territori».

Salvaguardare la biodiversità

Mantenere la diversità biologica dei singoli territori è l'altra urgenza del tempo presente: «Nessuno ammetterebbe mai di voler l'estinzione di panda e balene, anche se i comportamenti di fatto ne minacciano la sopravvivenza», dice **Piero Sardo**, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità «mentre l'uomo ammette tranquillamente di voler la semplificazione delle razze, delle specie e delle varietà coltivate. La biodiversità domestica, ovvero quella selezionata dall'uomo nei secoli e costituita da varie migliaia di specie alimentari, è fortemente minacciata. Dal dopoguerra in poi il riduzionismo della rivoluzione verde ha portato a eliminare tutte le specie meno produttive in nome del profitto, ma una tale semplificazione esaspera la vulnerabilità ambientale e sociale». Per Sardo solo l'agricoltura locale, quella che usa sementi tradizionali selezionate per i singoli terreni e risponde ai bisogni dei territori, può dare risposta alla crisi alimentare mondiale. D'altra parte ancora oggi l'80% della produzione agricola mondiale è realizzata da aziende familiari, che sono proprio quelle più colpite dalla crisi.

Mercati di prossimità

Prodotti locali, biologici e mercato di prossimità, dunque, sono i primi elementi di un nuovo quadro agricolo mondiale sostenibile. Ma non basta. Ci sono prodotti che necessariamente devono viaggiare, ad esempio il caffè, il tè, lo zucchero; l'importante è che lo facciano nel modo giusto e solo quando non vanno a sostituire le produzioni locali. Questi sono

i principi del commercio equo e solidale, così sintetizzati da Paolo Pastore, direttore di Fairtrade: «L'accesso al mercato globale dei piccoli produttori del Sud del mondo, riuniti in cooperative, porta una maggiore equità del mercato stesso». L'importante è che siano rispettati i principi del commercio equo, ovvero la giusta retribuzione dei contadini, la riduzione della filiera saltando gli intermediari, una quota dei profitti reinvestita nello sviluppo delle comunità locali. Bandite le monoculture per l'esportazione: «I produttori Fairtrade devono prima di tutto assicurare la diversificazione dei prodotti e l'autosufficienza alimentare e poi esportare. E con la regola del reinvestimento del "Fairtrade Premium", il margine aggiuntivo al "prezzo minimo" destinato ad attività sociali, le esportazioni diventano un volano importante per lo sviluppo dei paesi coinvolti». Che non sono pochi: 58 a oggi, con 8 milioni di persone impiegate nella produzione e un fatturato cresciuto del 47% nel solo 2007. «E in Inghilterra un decreto del 2008 prevede che tutti i prodotti esotici di agricoltura biologica siano anche Fairtrade; un grande passo avanti».

Cos'è la fame? – Vittorio Rinaldi

Ragioni e prospettive della campagna nazionale "diritto al cibo" promossa da Ctm Altromercato (in collaborazione con AIAB Associazione Italiana Agricoltura Biologica e Legambiente) soffermandosi sui seguenti argomenti

- che cos'è la fame:
- risvolti culturali, sociali ed emozionali della mancanza di cibo
- le risposte adattive delle comunità locali alla mancanza di cibo
- le origini della fame:
- accesso negato o granaio vuoto?
- l'agro-esportazione invasiva e la destrutturazione delle economie locali
- il paradosso delle campagne affamate

- il global food system contemporaneo
- la rivoluzione zootecnica, rivoluzione dei biocarburanti, rivoluzione genetica

- il dibattito sulle prospettive:
- le proposte della campagna diritto al cibo
- il dibattito filiera corta e commercio equo

I PROSSIMI INCONTRI:

- **5 Febbraio 2010**
"Il domani dell'energia"
Proff. Inzoli/Colombo
(Politecnico Milano—dip. Energia)
- **29 Gennaio 2010 (ACLI)**
Benessere e piante officinali
Associazione Giuggiolo—Solaro
Dr.ssa Elena Costanzo

- **19 Febbraio 2010**
"Verso una decrescita....felice?"
Prof. Bonaiuti (Docente Istituzioni
di economia — Università di Modena e Reggio Emilia)