

Terra Madre

«Terre alte, futuro nelle comunità»



La sfida | tre soci del caseificio turnario di Peio Riccardo Casanova, Ilaria Dalla Giovanna e Daniele Caserotti

L'appuntamento

Dopodomani a Roma Slow Food Trentino sarà in prima linea alla fiera sostenibile «MontagnaMadre». Tra i relatori anche l'antropologa di Trento Marta Villa

di **Tommaso Martini**

«Il futuro delle terre alte è nelle comunità». Questo il titolo della conferenza che si terrà a Roma dopodomani nell'ambito di «MontagnaMadre» e che vede Slow Food Trentino in prima linea. La manifestazione è dedicata all'agricoltura biologica e sostenibile come strumento di valorizzazione ambientale, economica e sociale delle aree interne. È organizzata da Slow Food Italia e FederBio e sarà ospitata all'Orto Botanico in Trastevere. Rientra nel programma di formazione della Mountain Partnership della Fao «Grow – Agrobiodiversità in un clima che cambia», incentrato sull'importanza della biodiversità nel migliorare la resilienza e l'adattabilità dei sistemi agricoli e culturali alla crisi climatica. Un'alleanza volontaria internazionale che è impegnata a migliorare le condizioni di vita delle popolazioni che risiedono nelle terre alte e a proteggere gli ecosistemi, in primo luogo attraverso un lavoro di sensibilizzazione dell'opinione pubblica sul ruolo di questi territori. Proprio per queste ragioni la manifestazione si tiene nella capitale, nella consapevolezza che è necessario rinsaldare il rapporto tra città – cittadini e aree rurali. «L'Italia è un Paese circondato

dal mare – ricordano gli organizzatori – ma costituito per oltre il 70% da colline e montagne. Tutt'altro che marginali, le aree interne e montane rappresentano il futuro verso cui dirigere lo sguardo. Fondamentale però è l'approccio con cui si pensa allo sviluppo di questi territori, a partire dal cibo, dall'agricoltura biologica e dalla pastorizia, come leve decisive per l'affermazione del modello agroecologico, l'unico in grado di tutelarne l'essenza e valorizzarne il patrimonio ambientale, paesaggistico, culturale e turistico». Per decenni si è pensato che il modello produttivo di pianura, volto alla massimizzazione e all'estrattivismo, fosse una soluzione esportabile in montagna. Il risultato è stato lo sconquasso di paesaggi e ecosistemi, lo sradicamento di razze autoctone, l'estinzione di conoscenze ancestrali costruite in secoli di esperienze. Nei casi più drammatici si è arrivati allo spopolamento e all'abbandono, esiti paradossali di quei modelli agroindustriali che affermavano di volerli contrastare. Ora che il sistema intensivo mostra i suoi limiti anche nei territori con condizioni pedoclimatiche più facili (senza l'attivazione di alternative) e che l'idea dello sviluppo illimitato si sgretola davanti alle evidenze quotidiane, sono le terre alte e le comunità che le abitano a

poter dettare un nuovo paradigma. La ricerca di Slow Food vuole mettersi al fianco di agricoltori, allevatori, apicoltori e artigiani del cibo che si fanno comunità attorno a un prodotto tradizionale, un metodo di lavorazione, un paesaggio, un patrimonio di cultura e saperi. Custodiscono, in una parola, la biodiversità che per secoli è stato lo strumento attraverso il quale la montagna ha nutrito i propri abitanti, reagito alle minacce esterne, dato risposta ai cambiamenti. Ne è un esempio il caseificio turnario di Peio che ripropone un modello nato più di un secolo fa per garantire anche alle famiglie più povere di aver di che mangiare. Con pochi capi di bestiame, queste non avrebbero potuto trasformare il latte da sole; così, giorno

■ **Tra gli esempi virtuosi il caseificio turnario di Peio che ripropone un modello nato oltre un secolo fa**

dopo giorno, il latte conferito alla struttura raggiungeva un quantitativo sufficiente per dare loro diritto a un'intera «casearada»: burro, ricotta, caciotte e formaggio da stagionare. Nessuno veniva così lasciato indietro e i costi della lavorazione erano ripartiti proporzionalmente. Ora i tempi fortunatamente sono cambiati. Nelle valli non è più la fame a fare paura e gli animali sono rimasti solo nelle famiglie specializzate nell'allevamento. Ma questo sistema sopravvive grazie

all'impegno di Peio e dei suoi tre soci. Non è passatismo che sconfinava nella retroutopia o nel rimpianto di un passato, spesso drammatico, superato da un presente di sacrosante comodità e benessere. È una testimonianza viva dei valori che animavano queste comunità di fronte alle difficoltà e che trovavano nella solidarietà il proprio fulcro. Non è nemmeno un'idealizzazione della montagna ma una fonte di ispirazione per immaginare modelli sui cui costruire una storia antagonista all'unica che si è immaginato possibile negli ultimi decenni. Ricordandosi, innanzitutto, che le comunità montane non devono essere intese come un corpo omogeneo e compatto. Anch'esse trovano nella pluralità la loro forza. Le compongono chi vi vive da sempre, chi è arrivato da poco (magari da molto lontano, seguendo la traiettoria delle cosiddette migrazioni verticali), il pendolare, il turista, il ritornante. È una storia di comunità l'impegno degli abitanti di Terragnolo, che riscoprendo la coltura storica del grano saraceno (oggi presidio Slow Food) lanciano il loro grido di allarme contro infrastrutture, queste sì anacronistiche e fuori dal tempo, che devasterebbero la loro valle. È un impegno di comunità quello che, nonostante sia sempre più complesso e meno attrattivo, porta a monticare le malghe e garantire quei servizi ecosistemici di cui tutti godiamo, anche chi vive lontano dai pascoli alpini. Esternalità positive che riguardano la cura del territorio e dei corsi d'acqua, azioni fondamentali nella prevenzione ai dissesti idrogeologici o degli incendi, lo stoccaggio di CO₂, la custodia

della biodiversità naturale, coltivata e frutto della consociazione con le attività umane, e il mantenimento di una bellezza estetica di cui gode il settore turistico. Queste comunità di produttori possono dare vita a quelle reti fitte (*thick networks*) di cui parla l'attivista politico inglese George Monbiot nel saggio «Riprendere il controllo. Nuove comunità per una nuova politica». Progetti che proliferano, dando vita a ulteriori iniziative e idee, spesso nemmeno previste in origine. Un fermento che può generare fraternità rianimando le comunità e riattivando la socialità. È l'insegnamento che viene dai domini collettivi, comunità di persone che si auto organizzano per gestire e proteggere le risorse, le regole, i sistemi e le negoziazioni richieste per preservare tali risorse e consegnarle, migliorate alle generazioni future. Implicando così ognuno nella vita di tutti. Domini collettivi che sono al centro del primo corso italiano di antropologia culturale dei domini collettivi e dei territori di vita sostenuto da Slow Food Trentino e l'associazione provinciale Asuc del Trentino che vede come docente Marta Villa, antropologa che interverrà nella conferenza «Il futuro delle terre alte è nelle comunità» a Roma. Emerge così un'esternalità positiva di chi vive la montagna in equilibrio con le sue risorse, e non in competizione: insegnarci a pensare noi stessi come una comunità tenendo presente, soprattutto nel caos dell'attualità, il monito di Hannah Arendt: «È nella polvere delle comunità devastate che vortica l'antipolitica, sollevando i mulinelli della demagogia e dell'estremismo».



La rubrica di Slow Food Trentino

Questa rubrica nasce dalla collaborazione fra *il T* e Slow Food Trentino. La rubrica, che viene pubblicata il secondo e il quarto venerdì del mese, è curata da Tommaso Martini, presidente regionale di Slow Food Trentino Alto Adige. Slow Food è un'organizzazione internazionale nata nella seconda metà degli anni Ottanta per contrastare l'omologazione alimentare e per diffondere una cultura del cibo «buono, pulito e giusto». Si basa su gruppi locali e su progetti sviluppati sui territori, curati da volontari e attivisti con il coinvolgimento diretto di piccoli produttori, cuochi, insegnanti. L'obiettivo dell'organizzazione è cambiare il sistema alimentare e promuovere la biodiversità, anche sensibilizzando l'opinione pubblica e il mondo della scuola. Più in generale, Slow Food è composta da cittadini che cercano di assumere un ruolo costruttivo nella società e nel contesto della transizione ecologica, agendo all'interno del sistema del cibo.